



# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY

3 December 2024

Ballroom 1 (2<sup>nd</sup> floor)  
Sheraton Grande Sukhumvit Bangkok



# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



Session 2:

## Showcasing Thai Innovations in Future Food

*Mr. Chanapol Tantakosol*  
*CEO, MUU*

Brought to you by:





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



Session 2:

## Showcasing Thai Innovations in Future Food

*Ms. Kamonwan Khacharakunwanich  
CEO, Ma-Jusmin Co., Ltd.*

Brought to you by:





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



Session 2:

## Showcasing Thai Innovations in Future Food

*Ms. Nopparat Suksaranludee  
CEO and Founder  
Winona International*

Brought to you by:





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



Session 2:

## Showcasing Thai Innovations in Future Food

*Magnus Bergkvist, Ph.D.  
AGM-Global Innovation  
Thai Union Group*

Brought to you by:



# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



## Session 2:

# Showcasing Thai Innovations in Future Food

### **Moderator**

■ *Prof. Alisa Vangnai, Ph.D.*  
*Faculty of Science Chulalongkorn University*

Brought to you by:





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY

## Session 2:

# Showcasing Thai Innovations in Future Food



*Mr. Chanapol Tantakosol  
CEO, MUU*



*Ms. Kamonwan Khacharakunwanich  
CEO, Ma-Jusmin Co., Ltd.*



*Ms. Nopparat Suksaranluddee  
CEO and Founder  
Winona International*



*Magnus Bergkvist, Ph.D.  
AGM-Global Innovation  
Thai Union Group*



*Moderator  
Prof. Alisa Vangnai, Ph.D.  
Faculty of Science  
Chulalongkorn University*

Brought to you by:



# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



Session 2:

## Showcasing Thai Innovations in Future Food

*Mr. Chanapol Tantakosol*  
*CEO, MUU*

Brought to you by:







**muu**

---

Bio-identical milk proteins  
made without cows!



## Health



## Animal Welfare



## Sustainability



## Food Security







# Plant-Based ?

# 75%

households still  
buying cow's milk

---

reason

# "Taste"

# What Makes Milk, Milk ?



## **Protein**

( Casein / Whey )

Taste, Texture, Functional Properties

## **Fat**

Creaminess

## **Sugar**

Sweetness

## **Water**

Tasteless

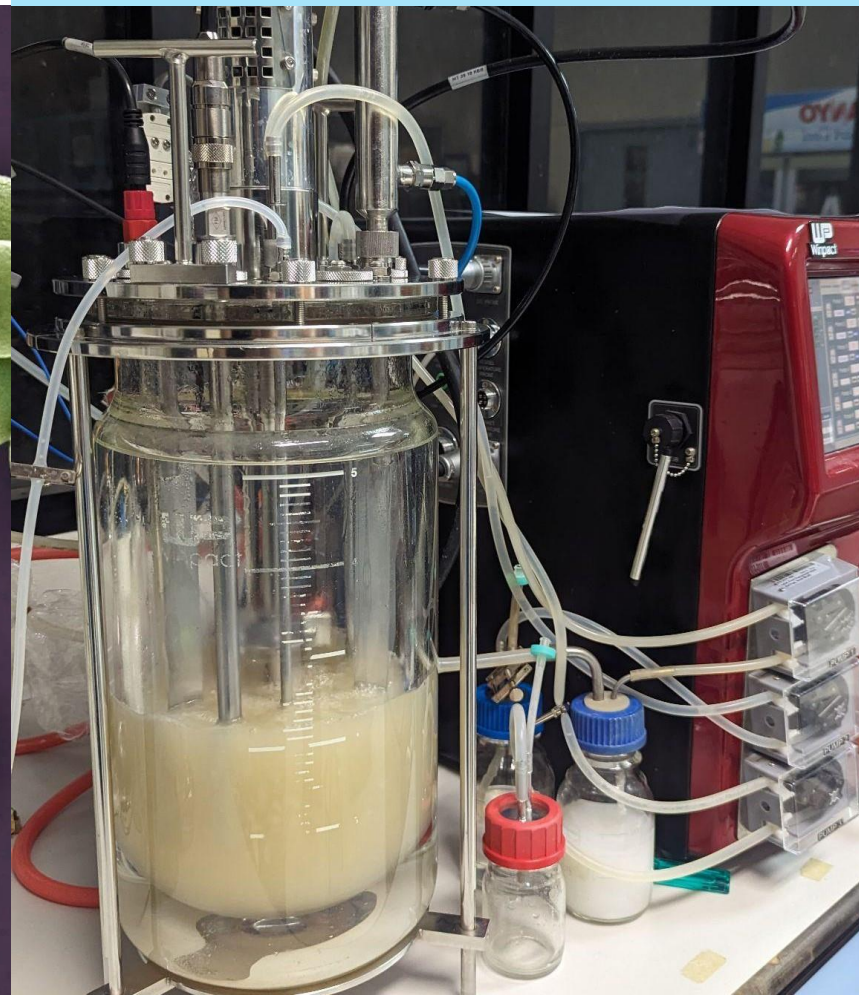


# How We Recreate **01** Strain

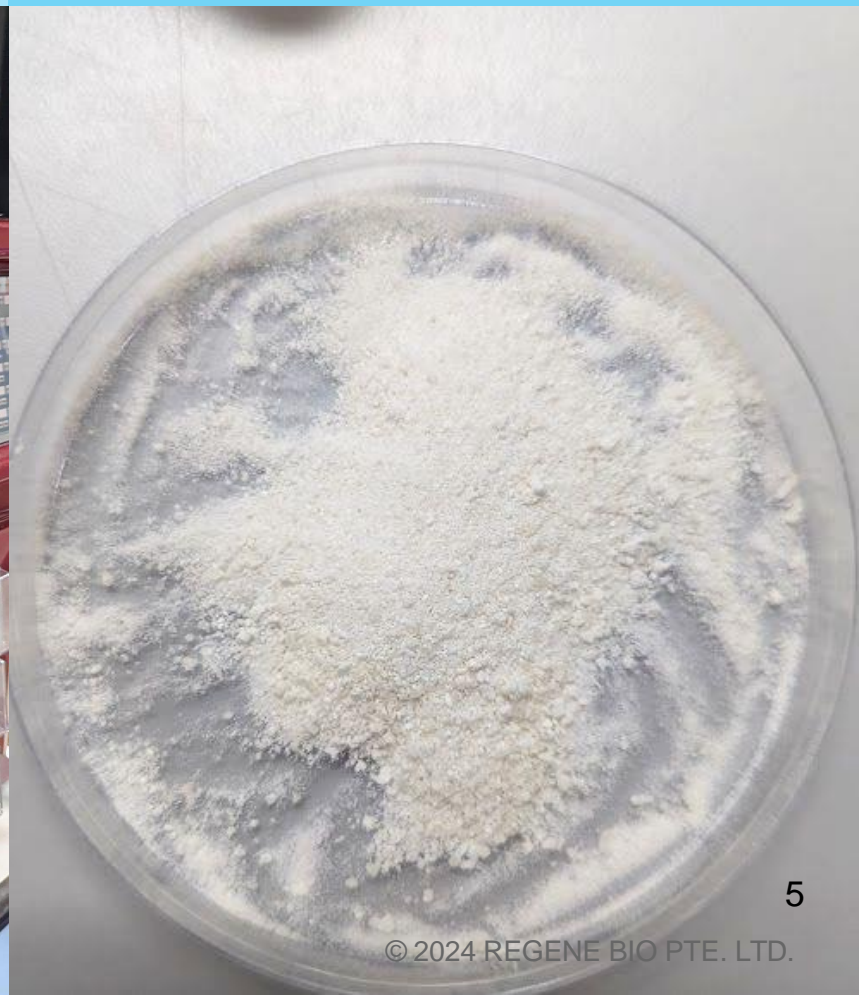


Milk Protein  
DNA Sequence

# **02.** Bioprocess



# **03.** Milk Protein



# Potential Applications of Our Protein Powder



Milk



Yogurt



Plant-based Dairy



Protein Drink  
(protein shake, clear whey)



RTD Coffee/Tea



Ice Cream



Others; Chocolate,  
Protein Bar



# muu PROTEIN



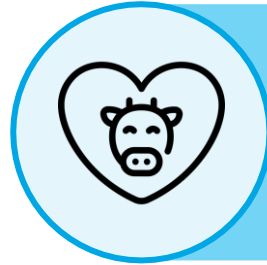
**SAME**

Taste / No Off-flavor  
Nutrition (BCAA, PDCAAS)



**FREE**

Hormone & Antibiotics  
Lactose  
Cholesterol



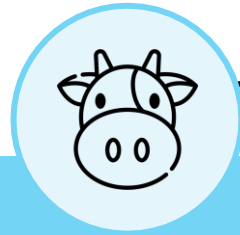
**FREE**

Animal Cruelty



**90%↓**

GHG emissions  
Land and Water Usage  
Resources for Production



# Product Comparison



**Features**

**Cow's Milk**

**MUU**

**Plant-based Milk**

**Preferred Taste**



**Superior Nutrition:  
Essential Amino Acids,  
BCAA, PDCASS**



**Free of Cholesterol,  
Lactose, Hormones &  
Antibiotics**



**Good for Animal &  
Environment**







*Let's Create a Sustainable  
Future / ogether. . .*



## **CONTACT**

Wa Chanapol

[chanapol.t@regene.bio](mailto:chanapol.t@regene.bio)

### **CREDITS :**

**Icons by** Flaticon, Pixel perfect, Eucalyp, Gregor Cresnar, Layerace, iconixar, turkkub, Freepik, Smashicons, smartline, ultimatearm, DinosoftLabs, photo3idea\_studio, Macrovector, IconMarketPK, Irakun, Vitaly Gorbachev

**Infographics by** Freepik

**Text & Image slide photo by** Freepik.com, Pixabay, Stevepb, Britannica, anyavainova, Vectorpocket, MURRAY WILSON/FAIRFAX NZ, Martin Wegmann, San Fermin Pamplona, Wayhomestudio



# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY

3 December 2024

Ballroom 1 (2<sup>nd</sup> floor)  
Sheraton Grande Sukhumvit Bangkok





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



Session 2:

## Showcasing Thai Innovations in Future Food

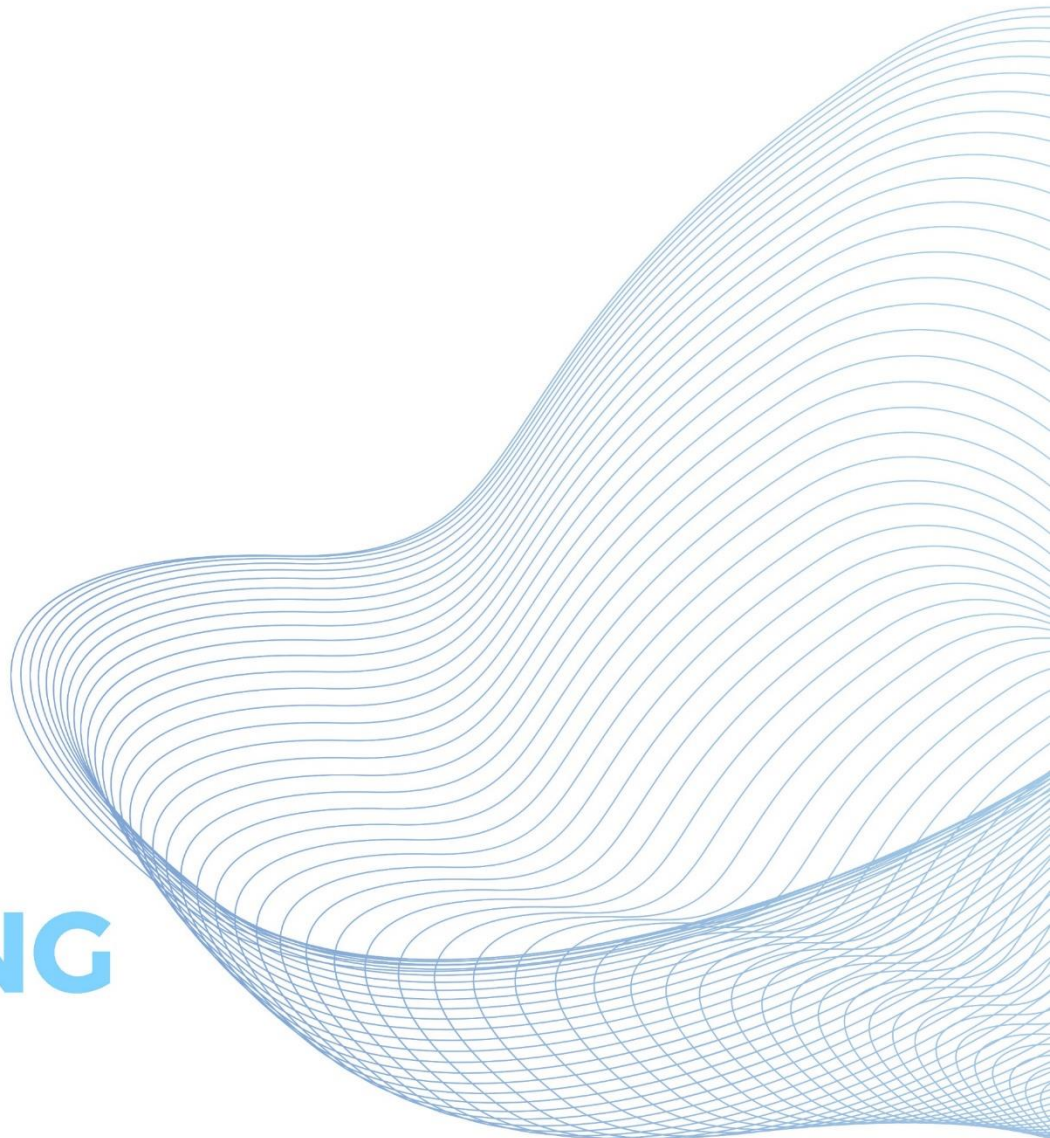
*Ms. Kamonwan Khacharakunwanich  
CEO, Ma-Jusmin Co., Ltd.*

Brought to you by:





# COMPANY PROFILE FOR BETTER WELL-BEING



(+66) 02-720-6722



info@majusmin.com



www.majusmin.com



mabeedee



@majusmin



# มา-จัสมิน

เริ่มก่อตั้งโดย **ครอบครัวคนไทย** ที่มองเห็นปัญหาของครอบครัวที่มีผู้ป่วยติดเตียง และต้องให้อาหารทางสายยาง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ เป็นบุพการีคนที่เรารัก และเราต้องการให้ผู้ที่เรารัก หายจากโรคที่เป็นอยู่กลับมาใช้ชีวิต และทำกิจวัตรประจำวันได้เป็นปกติ กินอาหารได้ด้วยวิธีปกติ ซึ่งการดูแลผู้ป่วยกลุ่มนี้ ต้องอาศัยการดูแลอย่างใกล้ชิด บริษัทได้เล็งเห็นว่า การผลิตอาหารทางสายยางที่มีประโยชน์นี้ เป็นวิธีหนึ่งที่จะช่วยให้ทุกคนได้ตอบแทน **‘ผู้มีพระคุณที่เรารัก’** ไม่เพิ่มภาระให้กับครอบครัวโดยราคาของอาหารทางสายยาง **มา-บีดี มีราคาประหยัดกว่าอาหารปกติ**

MA-JUSMIN

2548

เริ่มคิดค้นวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

2550

เริ่มก่อตั้งบริษัท มา-จัสมิน จำกัด

2550

ผลิตภัณฑ์ มา-บีดี และ ดีแคร์

2552

ผลิตภัณฑ์สูตรอื่น ๆ

2567

ยังคงร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการตอบแทนผู้ที่เรารัก และขอยื่นหยัดเคียงข้างเป็นกำลังใจให้กับทุกครอบครัวจนถึงปัจจุบัน

# มาตรฐานและการยอมรับจากสากล



ISO 9001  
Quality  
Management  
System



ISO 22000  
Food Safety  
Management  
System



Good  
Manufacturing  
Practice



Hazard Analysis  
and Critical  
Control Points



Halal  
Certificate



# ผลิตภัณฑ์ ของเรา

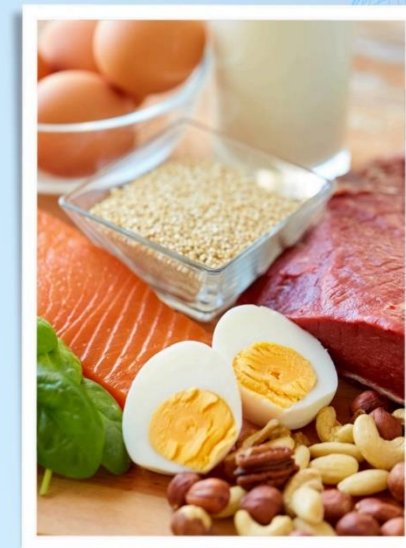
ผลิตภัณฑ์ของทางบริษัทแบ่งเป็นหลัก ๆ  
สามประเภทได้แก่



**สูตรครบถ้วน**  
ทดแทนมื้ออาหาร  
COMPLETE NUTRITIONAL  
PRODUCT FORMULAS



**คาร์โบไฮเดรต**  
เสริมคาร์โบไฮเดรต  
CARBOHYDRATE  
SUPPLEMENTS

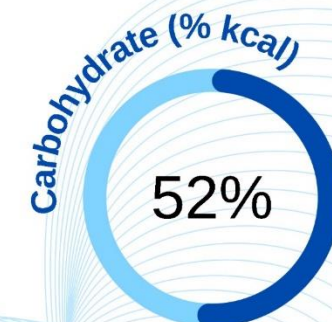
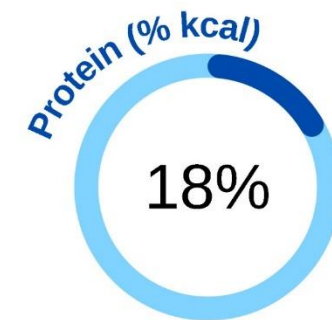


**โปรตีน**  
เสริมโปรตีน  
PROTEIN  
SUPPLEMENTS

# มา-บีดี

## อาหารทางการแพทย์ สูตรครบถ้วน

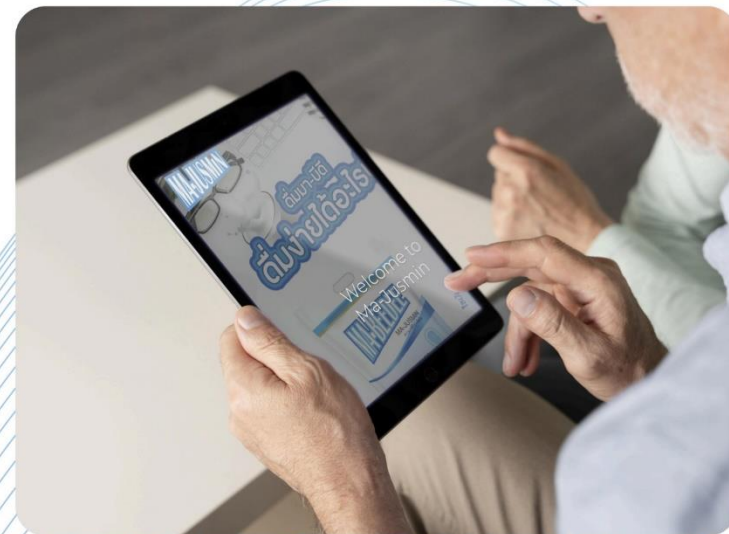
ทดแทนมื้ออาหาร มีสารอาหารครบหมู่ มีคาร์โบไฮเดรตต่ำ ค่า RQ RATIO ต่ำ ทำให้คาร์บอนไดออกไซด์ไม่คั่ง ผู้ที่ใช้เครื่องช่วยหายใจไม่เหนื่อยหอบ เลือดไม่เป็นกรด ใช้เป็นอาหารทางสายยาง หรือชงดื่มแก่ผู้ที่กินอาหารไม่ครบหมู่ ผู้สูงอายุ ผู้เป็นมะเร็ง ผู้ที่เกล็ดเลือดต่ำ อัมพฤกษ์ อัมพาต ผู้ที่แขนขาอ่อนแรงเบื่ออาหาร ผู้ที่ต้องการเพิ่มน้ำหนัก





# QUESTIONS AND ANSWERS

ช่วงถาม - ตอบ



ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ  
ที่ได้รับมาตรฐาน **การรับรองจากสากล**  
ที่เป็น ของคนไทย







## FOR MORE INFORMATION:



(+66) 02-720-6722



info@majusmin.com



www.majusmin.com



mabeedee



@majusmin





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY

3 December 2024

Ballroom 1 (2<sup>nd</sup> floor)  
Sheraton Grande Sukhumvit Bangkok





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



Session 2:

## Showcasing Thai Innovations in Future Food

*Ms. Nopparat Suksaranludee  
CEO and Founder  
Winona International*

Brought to you by:





W  
WINONA  
*Feminine*



Biome Test  
WINONA



ช่วยโลกนี้  ด้วย  
#winonaESG



# Winona Legend



1

CSR / ESG 2020



2

First place National  
IP Champion 2021



3

First time ever,  
Thai Strain Probiotics  
2021



4

First time ever,  
Thai Startup in  
WBAF Turkey 2022



5

National Highlighted  
BCG Innovation 2023



6

- 7 Innovation Awards 2024
- PMUC Country First Award  
นวัตกรรมเปลี่ยนประเทศ





**Premium Herbal  
Feminine Products**



**Innovative Probiotics  
Supplement**



**Bio-Technology  
Self-Test Kits**



# วินน่า โพรไบโอ โพรไบโอติกส์สายพันธุ์ไทย

## สูตร 1 MSMC



## สูตร 2 MSMCTA



## สูตร 3 TA





# Winona Postbio Feminine Wash

## นวัตกรรม ไฮไลค์

### ประจำปี 2023

ที่สอดคล้องกับโมเดลเศรษฐกิจ **BCG** จาก สวทช.

ไม่ได้แค่สุขภาพที่ดีด้วย...ผลิตภัณฑ์วินอน่า

แต่ยังได้ **ช่วยโลกนี้** ด้วย **#WinonaESG**



[www.winonafeminine.co.th](http://www.winonafeminine.co.th)







Blome Test  
WINONA



ช่วยโลกนี้ด้วย  
#winona ESG

[www.winonafeminine.co.th](http://www.winonafeminine.co.th)



วินน่า

W I N O N A

ดูแลด้วยหัวใจ  
ยืนหยัดในนวัตกรรมไทย  
สร้างความเชื่อใจระดับโลก





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY

3 December 2024

Ballroom 1 (2<sup>nd</sup> floor)  
Sheraton Grande Sukhumvit Bangkok





# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY



Session 2:

## Showcasing Thai Innovations in Future Food

*Magnus Bergkvist, Ph.D.  
AGM-Global Innovation  
Thai Union Group*

Brought to you by:







# Thai Innovations in Future Food

---

**Tawat Suthasineenont**

Global Innovation, Thai Union Group PCL

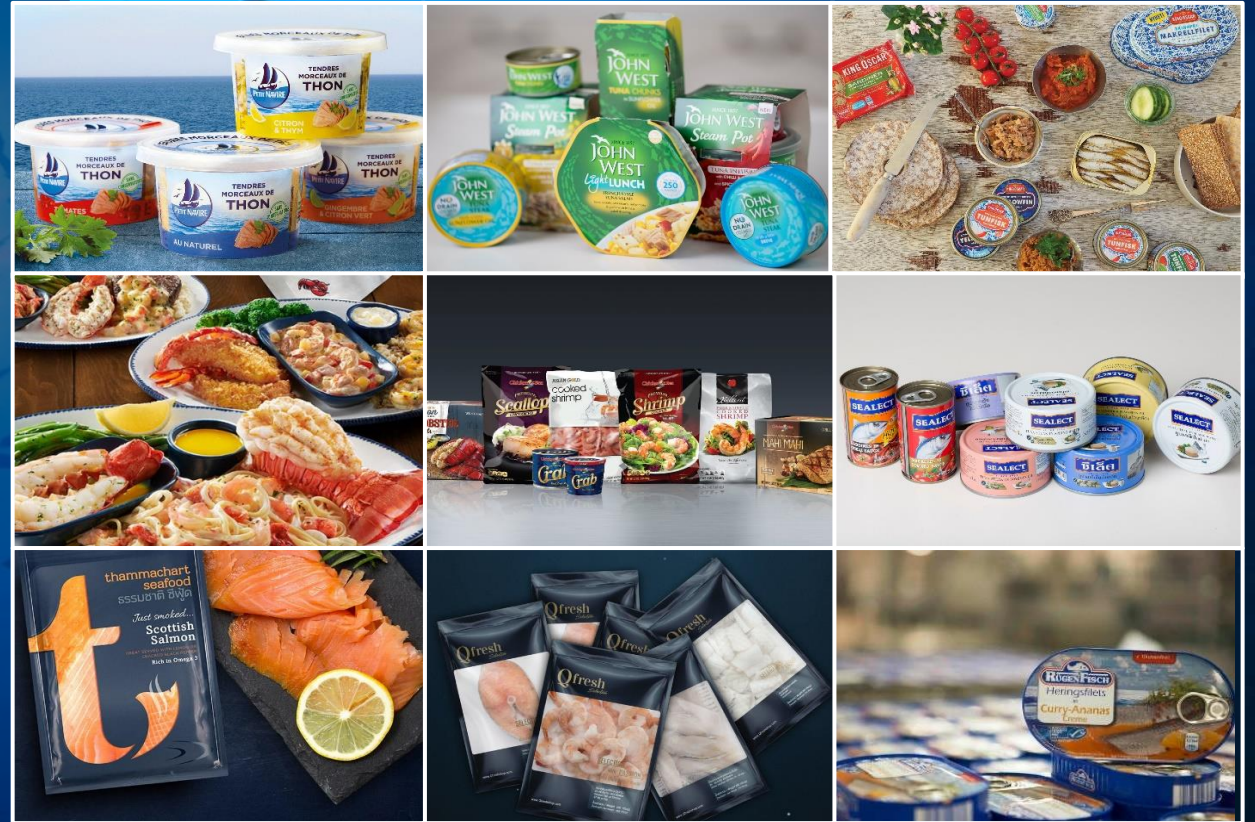
3<sup>rd</sup> Dec 2024





## A global seafood leader committed to seafood expertise and innovation

- Began in 1977 as a canned tuna processor and exporter
- Ambitious growth plans rooted in commitment to sustainability and forward-looking innovations
- Brands that have produced nutritious and tasty seafood for consumers for over a century





# Thai Union footprint:

## North America



## Europe



## Others

(Asia, Australia, Middle East, Africa, and South America)

## Thailand



# Our Products

*We are committed to diversifying our product portfolio to fuel growth through innovation:*

## UniQ<sup>®</sup>DHA

- From fresh tuna head deliver **high purity** crude oil and exceptionally **high natural levels of DHA**.
- Extract at mid temperature, results in clear yellow and **maintain important properties of crude white tuna oil**.
- Mild processing, do not contain food additives.



## UniQ<sup>®</sup>COL

- From wide-caught tuna skin and freshwater fish.
- **Controlled enzymatic treatment and natural purification.**
- Guaranteed dipeptide level at 15%.
- Designed for **superior absorption and bioavailability**. Product efficacy confirmed via in-vitro and oral study.



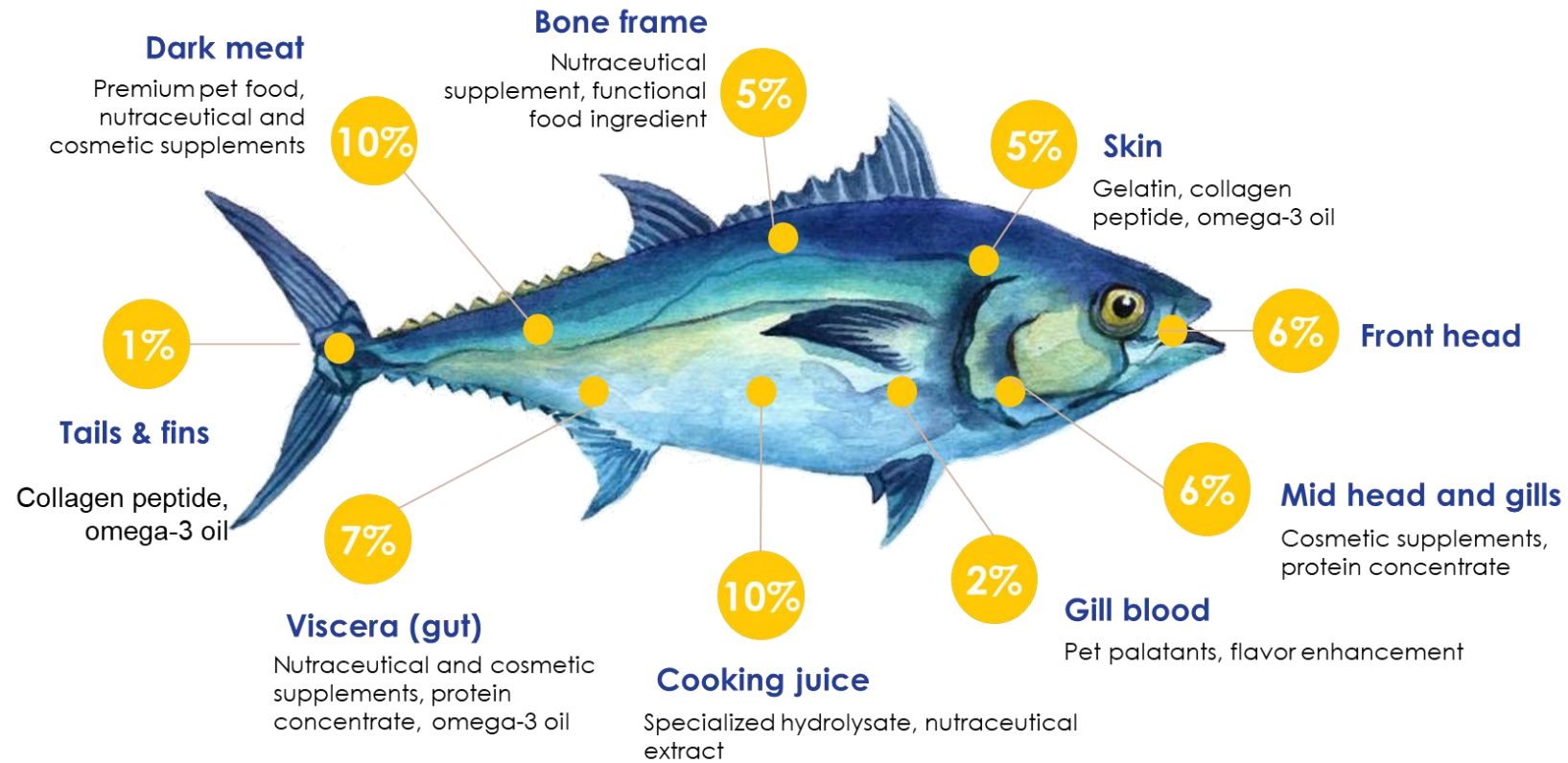
## UniQ<sup>®</sup>BONE

- Composed of Calcium and Phosphorus in the **form of Hydroxyapatite** which is the same form as Calcium found in **Human Bone Structure** as well as naturally-occurring collagen.
- Mild processing, do not contain food additives.
- TU Research Finding Show **Tuna Bone Increases BMD** in Both Lactating Mothers and the Neonates with **High Bone Density**.





# Tuna offers large potential for co-product utilization



Utilization Range	
Loin	≈48%
By-product	≈52%

- Maximize raw material utilization
- Reduce waste to the environment

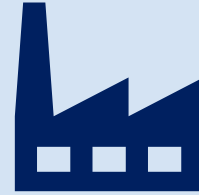
*Innovation :*  
**Challenges**



**Development  
Response to  
consumer needs**



**Development  
speed vs Market  
Changes**



**Industrialized  
Technology**



**E2E Business  
Case review**





**sea**  
**CHANGE**<sup>®</sup>

**2030**

## SeaChange<sup>®</sup> 2030

is our sustainability plan **to help reshape** the seafood industry with solutions **for People and Planet** that better sustain a future for all.

# Our 11 commitments cross multiple future outcomes for People & Planet.



Path to Net Zero Emissions



Responsible Wild Caught Seafood



Responsible Aquaculture



Ocean Plastics Reduction



Sustainable Packaging



Best-in-Class Manufacturing



Responsible Agriculture



Ecosystem Restoration



Safe, Decent and Equitable Work



Nutrition & Health



Corporate Citizenship





# Thailand Future Food

*Trends in the development of food innovations for sustainability:*



AI, Robotic and other advance ***technology to increase product yield and reduce waste.***



***Require more scientific support or scientific proven*** to build trust.



***Ethical and Environment Caring will be the MUST*** in parallel with product differentiation and technology.

# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY

## Session 2:

# Showcasing Thai Innovations in Future Food



*Mr. Chanapol Tantakosol  
CEO, MUU*



*Ms. Kamonwan Khacharakunwanich  
CEO, Ma-Jusmin Co., Ltd.*



*Ms. Nopparat Suksaranludee  
CEO and Founder  
Winona International*



*Magnus Bergkvist, Ph.D.  
AGM-Global Innovation  
Thai Union Group*



*Moderator  
Prof. Alisa Vangnai, Ph.D.  
Faculty of Science  
Chulalongkorn University*

Brought to you by:







# THAILAND FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY

3 December 2024

Ballroom 1 (2<sup>nd</sup> floor)  
Sheraton Grande Sukhumvit Bangkok

