

ข่าวประชาสัมพันธ์

“EAT RESPONSIBLY” เทรนด์การบริโภคอาหารอย่างมีจิตสำนึก นิทรรศการที่น่าศึกษา ในงาน THAIFEX - ANUGA ASIA 2020 “The Hybrid Edition”

หนึ่งในกิจกรรมที่ได้รับความสนใจจากผู้ร่วมงาน THAIFEX - ANUGA ASIA 2020 “The Hybrid Edition” มากกิจกรรมหนึ่ง คือ นิทรรศการที่จัดขึ้นภายใต้แนวคิด EAT RESPONSIBLY หรือ การบริโภคอย่างมีจิตสำนึก ซึ่งนับเป็นแนวคิดมาตรฐานใหม่ (new normal) ของการบริโภคในยุคปัจจุบัน ที่ไม่เพียงแค่เลือกอาหารจากความต้องการลิ้มรสชาติหรือประโยชน์จากสารอาหารเพียงอย่างเดียว แต่ยังพิถีพิถันไปถึงการได้มาของวัตถุดิบหรือกรรมวิธีการผลิตของอาหารงานนั้นๆ ด้วย

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ จัดนิทรรศการ EAT RESPONSIBLY เพื่อนำเสนอแนวคิดการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันออกมาได้อย่างน่าสนใจ โดยนำผู้ประกอบการอาหารของไทย 112 ราย มาร่วมจัดแสดงผ่าน 8 หัวข้อ ดังนี้

● **Future Food** อาหารแห่งอนาคตเป็นหนึ่งในเทรนด์อาหารที่จะเกิดขึ้นทั่วโลก โดยเกิดจากวิถีชีวิตของผู้บริโภคยุคใหม่ ที่จะต้องรับประทานได้อย่างสะดวก รวดเร็ว แต่ในขณะเดียวกันก็ยังให้ความสำคัญกับสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยควบคู่กันไป ในโซนนี้ได้นำเสนอแนวคิดอาหารแห่งอนาคตออกเป็น 4 รูปแบบ ได้แก่ Functional Food อาหารที่มีส่วนประกอบส่งเสริมสุขภาพ หรือให้คุณค่าอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ซึ่งจะไม่อยู่ในรูปแบบแคปซูล เม็ดยา แต่จะหน้าตาเหมือนอาหารทั่วไป เช่น นมถั่วเหลืองผสมงาคำ นมอัดเม็ดสูตรโพรไบโอติก Medical Food อาหารที่ผลิตมาเพื่อผู้ป่วยหรือผู้ที่ไม่สามารถทานอาหารปกติได้ เช่น ชูปัง เจลลี่โภชนาการ Novel Food อาหารที่มีนวัตกรรมหรือมีกระบวนการผลิตแบบใหม่ เช่น โยเกิร์ตกรอบ ไข่ขาวผง และ Organic Food ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลผลิตทางการเกษตรที่ปลอดภัยจากสารเคมี เช่น นมวัวออร์แกนิก ไข่ไก่ออร์แกนิก

● **Free From Food** แนวคิดการบริโภคอาหารที่ให้ความสำคัญกับเรื่องของการแพ้สารบางอย่างในอาหาร โดยเน้นอาหารที่ปราศจากสารปรุงแต่งหรือปราศจากการเพิ่มสารอาหารเข้าไป เพื่อหลีกเลี่ยงอาการแพ้ นิทรรศการ Eat Responsibly จึงหยิบยกกลุ่มอาการแพ้ที่ส่งผลต่อคนยุคปัจจุบัน และเป็นประเด็นที่ผู้ผลิตอาหารต้องให้ความสำคัญ รวมถึงอาหารที่กระตุ้นอาการของโรคประจำตัว เช่น อาหารปราศจากกลูเตน หรือแลคโตส และสารจากธรรมชาติที่ใช้ทดแทนความหวานจากน้ำตาล เช่น หญ้าหวาน น้ำตาลช่อดอกมะพร้าว และหล่อฮั้งก้วย เป็นต้น

JOINTLY ORGANISED BY

● **Food Ingredients** เครื่องปรุงรสถือเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ปรุงแต่งอาหารของไทย เพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารให้มีความอร่อยกลมกล่อม และหลากหลายมากขึ้น ซึ่งจะจำแนกแยกเครื่องปรุงตามรสชาติของเครื่องปรุงนั้น ๆ เช่น หวาน เค็ม และเปรี้ยว นิทรรศการ Eat Responsibly จึงหยิบยกเครื่องปรุงรสที่อยู่คู่ครัวไทยมาช้านาน เช่น น้ำปลา กะทิ และซอสศรีราชา มาจัดแสดงให้เห็นถึงความเป็นต้นตำรับของเครื่องปรุงรสแบบไทยๆ ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด ปลอดภัย และพิถีพิถันในทุกขั้นตอน

● **Asia's Herb to the World** สมุนไพรถือเป็นภูมิปัญญาที่อยู่คู่คนไทยมาแต่อดีต เช่น ขมิ้นชัน กระชายดำ ใบบัวบก กระเทียม มะกรูด ตะไคร้ และสมุนไพรรวม ในโซนนี้จึงได้นำเสนอผ่านคุณประโยชน์ที่หลากหลาย ทั้งในแง่การนำมาใช้ในการรักษาอาการเจ็บป่วย บำรุงร่างกาย เสริมความงาม หรือแม้กระทั่งนำไปใช้เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหาร โดยผสมผสานระหว่างการนำภูมิปัญญาที่มาแต่เดิมร่วมกับการใช้นวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่า และยกระดับคุณภาพของสมุนไพรไทย

● **New Protein Source** จากพฤติกรรมการบริโภคของผู้คนในปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป เกิดการลดสัดส่วนการบริโภคเนื้อสัตว์ และหันมารับประทานโปรตีนทดแทนจากธรรมชาติมากขึ้น New Protein Sources ในนิทรรศการ Eat Responsibly จึงนำแนวคิดการรับประทานโปรตีนทดแทนมาจัดแสดงให้เห็นถึงคุณประโยชน์ของโปรตีนชนิดใหม่ ๆ ทั้งแมลง พืชตระกูลถั่ว และพืชชนิดอื่น ๆ เป็นต้น

● **Thailand Trust Mark** ผู้บริโภคในยุคปัจจุบันให้ความสำคัญกับคุณภาพสินค้า การใช้แรงงานที่เป็นธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคมและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ตราสัญลักษณ์ Thailand Trust Mark (T Mark) จะเป็นอีกหนึ่งตัวช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ผู้นำเข้า และผู้ส่งออกได้ โดยนิทรรศการ Eat Responsibly นำตราสัญลักษณ์ T Mark มาจัดแสดงให้เห็นว่า ติดต่อผู้บริโภคและติดต่อโลกอย่างไร

● **Style Bangkok Popup Showcase** สินค้าเครื่องใช้ในครัวเรือน และเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และได้รับการยอมรับจากประเทศต่างๆ ทั่วโลก ผู้ประกอบการไทยมีกำลังการผลิตที่มีศักยภาพ สามารถตอบสนองความต้องการทั้งในการค้าระดับใหญ่และการค้าปลีก ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลาย มีการออกแบบที่สวยงาม และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ในโซนนี้จึงได้นำเสนอตัวอย่างสินค้าเครื่องใช้ในครัวเรือนและเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารจากผู้ประกอบการไทย

● **Halal to The World** เครื่องหมายรับรองฮาลาลเป็นเครื่องหมายที่การันตีสินค้าให้ผู้บริโภคที่เป็นชาวมุสลิมและผู้บริโภคทั่วไปได้มั่นใจในการเลือกซื้อ ในนิทรรศการ Eat Responsibly จึงได้นำเสนออาหารที่ผลิตขึ้นอย่างถูกต้องตามบทบัญญัติของอิสลามโดยนำหลักวิทยาศาสตร์มารองรับ เพื่อคำนึงถึงความสะอาด และคุณค่าตามหลักโภชนาการเป็นสำคัญ มีการควบคุมการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การกระจายสินค้า จนถึงขั้นตอนการวางจำหน่าย เป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคให้สามารถทานอาหาร หรือใช้สินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้ได้อย่างปลอดภัย และเป็นผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกที่มีคุณภาพ ตามนโยบายที่จะให้อาหารฮาลาลในประเทศไทยสู่ครัวโลก

JOINTLY ORGANISED BY

นอกจากเทรดดิ้งการบริโภคอาหารที่นำเสนอในนิทรรศการ EAT RESPONSIBLY แล้ว กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ยังเพิ่มความน่าสนใจให้กับนิทรรศการด้วยการจัดให้มีการสาธิตประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่แสดงในนิทรรศการ โดย **เชฟนิค ญัฐพล ภาวไพบูลย์ จากวังหิ้งห้อย** และยังมีการแจกของชิมจากผู้ประกอบการที่มาร่วมแสดงสินค้าในนิทรรศการ พร้อมกับแจกถุงผ้าเป็นที่ระลึกด้วย

ข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ บริษัท อินทิเกรเต็ด คอมมูนิเคชั่น จำกัด โทร. 0 2354 3588 www.incom.co.th

อุษณีย์ ถาวรกาญจน์ โทร.081 984 5500 Email: usanee@incom.co.th