

ซูปก้อนสินค้าปรุงรสอาหารยอดนิยมในออสเตรีย คุณภาพดีแต่ปริมาณโซเดียมยังน่าห่วง

ชื่อดังของออสเตรีย Der Standard ได้เผยแพร่ผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ซูปก้อน น้ำสต็อกสำเร็จรูป และ ผงปรุงรสในออสเตรีย โดยมีการทดสอบผลิตภัณฑ์มากกว่า 60 รายการ ครอบคลุมทั้งซูปผัก ไก่ และเนื้อ โดยผลการทดสอบพบว่า สินค้าส่วนใหญ่มักประกอบด้วยเกลือมากกว่าร้อยละ 60 มีสัดส่วนไขมันเล็กน้อย แป้ง น้ำตาล สารปรุงแต่งรสขึ้นอยู่กับยี่ห้อ เนื้อสัตว์และผักในปริมาณน้อยมาก ซึ่งสินค้าที่ได้นำมาทดสอบในครั้งนี้มีคุณภาพและรสชาติอยู่ในระดับดีถึงดีมาก อย่างไรก็ตาม จุดที่น่ากังวลคือ ปริมาณโซเดียมที่ค่อนข้างสูง รวมถึงการใช้สารปรุงแต่งและน้ำมันปาล์มในบางผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพที่ผู้บริโภคยุโรปรวมถึงออสเตรียให้ความสำคัญมากขึ้นในปัจจุบัน



ภาพผลิตภัณฑ์ซูปก้อน น้ำสต็อกสำเร็จรูป และผงปรุงรสที่มีจำหน่ายในออสเตรีย
ที่มา www.derstandard.at

ข้อมูลจาก World Health Organization (WHO) ระบุว่า ปริมาณการบริโภคโซเดียมที่แนะนำต่อวันไม่ควรเกิน 5 กรัมต่อวัน แต่ในความเป็นจริงชาวยุโรปบริโภคเฉลี่ยประมาณ 7-13 กรัมต่อวัน ซึ่งสูงกว่าที่ WHO แนะนำเฉลี่ยประมาณ 2 เท่า ทั้งนี้ พบว่าในจำนวนปริมาณโซเดียมที่บริโภคต่อวันมีโซเดียมธรรมชาติเพียง 10% ถึง 12% เท่านั้น ส่วนที่เหลือมาจากปริมาณเกลือในอาหารแปรรูปและอาหารจากร้านอาหาร ซึ่งมีส่วนทำให้ปริมาณโซเดียมที่บริโภคในแต่ละวันสูงถึงสามในสี่หรือมากกว่านั้น และอาจส่งผลให้เกิดความเสี่ยงต่อโรคความดันโลหิตสูงและโรคหัวใจ โดยโรคกลุ่มนี้ถือเป็นสาเหตุการเสียชีวิตหลักในยุโรป

นโยบายภาครัฐ
 เศรษฐกิจการลงทุน
 แนวโน้มการตลาด
 รายงานสินค้าและบริการ
 อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

Verein für Konsumenteninformation หรือหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภคของออสเตรีย ได้ออกมาแนะนำให้ผู้บริโภคเลือกสินค้าที่มีโซเดียมต่ำ ไม่มีสารปรุงแต่งที่ไม่จำเป็น และสามารถตรวจสอบข้อมูลได้ง่าย สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคชาวออสเตรียให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นสำนักงานฯ

สำหรับผู้ประกอบการไทยที่ต้องการเข้าสู่ตลาดออสเตรีย สามารถใช้ข้อมูลดังกล่าวเป็นแนวทางในการพัฒนาสินค้า โดยสิ่งสำคัญคือการปรับเปลี่ยนสูตรสินค้าให้ตอบโจทย์สุขภาพ เช่น ลดปริมาณเกลือ ใช้วัตถุดิบธรรมชาติแทนสารปรุงแต่งและหลีกเลี่ยงการใช้สารสังเคราะห์ นอกจากนี้ การพัฒนาสินค้าให้เป็นออร์แกนิกหรือวีแกนจะช่วยเพิ่มโอกาสทางการตลาดได้มากขึ้น เพราะเป็นกลุ่มสินค้าที่กำลังเติบโตในตลาดยุโรป

อีกปัจจัยสำคัญคือ ฉลากสินค้า นอกจากการทำฉลากเป็นภาษาเยอรมันแล้วยังต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการอย่างครบถ้วน เช่น ปริมาณโซเดียม ไขมัน และส่วนประกอบทั้งหมดอย่างโปร่งใส เนื่องจากผู้บริโภคในออสเตรียให้ความสำคัญอย่างมากกับข้อมูลเหล่านี้และมักใช้ประกอบการตัดสินใจซื้อ

โดยสรุป แม้ตลาดซูปเปอร์มาร์เก็ตในออสเตรียจะมีการแข่งขันสูง แต่ก็ยังมีโอกาสสำหรับผู้ประกอบการไทยที่สามารถพัฒนาสินค้าให้ดีต่อสุขภาพมากขึ้น มีความโปร่งใส และเป็นธรรมชาติ สอดคล้องกับมาตรฐานทางสุขภาพและความต้องการของผู้บริโภค พร้อมทั้งปรับกลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์และการสื่อสารให้เหมาะสมก็จะสามารถสร้างความแตกต่างและแข่งขันในตลาดนี้ได้ในระยะยาว

เมษายน 2569

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร

แหล่งอ้างอิงข้อมูล:

<https://www.derstandard.at/story/3000000316118/der-grosse-suppenwuerfel-test>

<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/sodium-reduction>

<https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC5872729/>

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพหลโยธิน ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna