



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐประชาชนจีน (Weekly News from China)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

ประจำวันที่ 21 - 27 กันยายน 2569

ตลาดอาหาร Low GI ในจีนขยายตัวต่อเนื่อง เปิดโอกาสสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพไทย



ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพในจีนมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะกลุ่มอาหารที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low Glycemic Index: Low GI) ซึ่งช่วยให้ระดับน้ำตาลในเลือดเพิ่มขึ้นอย่างช้าหลังรับประทาน จึงได้รับความสนใจจากผู้บริโภคที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาล น้ำหนัก และใส่ใจสุขภาพมากขึ้น ส่งผลให้ผู้ประกอบการจีนและผู้ค้าปลีกหลายรายเร่งพัฒนาผลิตภัณฑ์และขยายช่องทางการจำหน่ายอาหาร Low GI เพื่อรองรับความต้องการของตลาด

สำหรับตลาดจีน ความสนใจของผู้บริโภคต่ออาหาร Low GI เพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด โดยข้อมูลจาก JD.com ระบุว่า ในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา ปริมาณการค้นหาสินค้าอาหาร Low GI เพิ่มขึ้นร้อยละ 56 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า ขณะที่สินค้าในกลุ่มนมผงสำหรับผู้ใหญ่ ขนมอบ/ขนมหวาน และธัญพืชสำหรับขงต้ม มียอดขายเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 32-54 นอกจากนี้ Dingdong Maicai (叮咚买菜) แพลตฟอร์มค้าปลีกอาหารสดออนไลน์ของจีน รายงานว่า ยอดขายอาหาร Low GI เพิ่มขึ้นจากไม่ถึง 1 ล้านหยวนในช่วงครึ่งแรกของปี 2566 เป็นเกือบ 60 ล้านหยวนในปี 2568 สะท้อนให้เห็นถึงการขยายตัวของตลาดและการเพิ่มขึ้นของจำนวนผลิตภัณฑ์ในกลุ่มดังกล่าว

ผู้ประกอบการจีนเร่งพัฒนาผลิตภัณฑ์รองรับตลาด

จากแนวโน้มดังกล่าว ผู้ค้าปลีกและผู้ประกอบการอาหารรายใหญ่ของจีนเริ่มขยายการนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหาร Low GI มากขึ้น โดย Sam's Club (山姆会员商店) และ Yonghui Supermarket (永辉超市) มีการจำหน่ายขนมขบเคี้ยว Low GI ขณะที่ Dingdong Maicai (叮咚买菜) ได้จัดทำหมวดหมู่สำหรับสินค้า Low GI โดยเฉพาะ ส่วน Hema (盒马) พัฒนาผลิตภัณฑ์ Low GI ที่มีความหลากหลายมากขึ้น ด้านผู้ผลิตอาหาร เช่น บริษัท Anjoy Foods (安井) นำสารให้ความหวาน มาใช้เป็นทางเลือกในการลดหรือทดแทนน้ำตาลในผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ขณะที่ Qianwei Central Kitchen (千味央厨) มุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยการเพิ่มสัดส่วนธัญพืชและใยอาหาร พร้อมลดการใช้แป้งสาลีขัดสีและน้ำตาล นอกจากนี้ ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่มและชาเริ่มนำแนวคิด Low GI มาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสื่อสารด้านสุขภาพมากขึ้น

มาตรฐานและการสื่อสารข้อมูลยังเป็นประเด็นที่ต้องติดตาม

นอกจากการเติบโตของตลาดแล้ว ประเด็นด้านมาตรฐานและการรับรองยังเป็นเรื่องที่ผู้ประกอบการอาหารที่ต้องการเข้าสู่ตลาดจีนควรติดตามอย่างใกล้ชิด ในเดือนมีนาคม 2569 สถาบันโภชนาการและสุขภาพแห่งศูนย์ควบคุมและป้องกันโรคแห่งประเทศจีน (China CDC) ได้เปิดรับฟังความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางระดับประเทศที่เกี่ยวข้องกับการตรวจวัดและการแสดงค่าดัชนีน้ำตาล (GI) ของอาหาร โดยมีการอ้างอิงมาตรฐานระหว่างประเทศ ISO 26642:2010 และมาตรฐานด้านสุขอนามัยของอุตสาหกรรมจีน WS/T 652-2019 เพื่อยกระดับความเป็นมาตรฐานในการตรวจวัดและการแสดงข้อมูลค่า GI ของผลิตภัณฑ์อาหาร

ทั้งนี้ มีแนวทางในการระบุว่าเป็น “Low GI” พิจารณาควบคู่ทั้งค่า GI และข้อกำหนดด้านคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว และโซเดียม เพื่อให้การสื่อสารคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมและสะท้อนคุณค่าทางโภชนาการในภาพรวม

ผลกระทบด้านเศรษฐกิจต่อประเทศไทย และแนวทางการปรับตัวของภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการไทย

การเติบโตของตลาดอาหาร Low GI สะท้อนถึงความสนใจของผู้บริโภคจีนที่มีต่อคุณค่าทางโภชนาการและการดูแลสุขภาพเพิ่มขึ้น จึงเป็นโอกาสสำหรับผู้ประกอบการไทยในการพัฒนาสินค้าอาหารที่ตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีจุดแข็งด้านวัตถุดิบจากธรรมชาติ ธัญพืช ผลไม้ อาหารที่มีใยอาหารสูง รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารและขนมขบเคี้ยวที่สามารถพัฒนาให้มีค่า GI ต่ำ

อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการไทยที่สนใจเข้าสู่ตลาดควรให้ความสำคัญกับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบค่า GI ตามวิธีการที่ได้รับการยอมรับ ตลอดจนการจัดทำฉลากและข้อมูลโภชนาการให้ถูกต้องและสอดคล้องกับข้อกำหนดของจีน พร้อมหลีกเลี่ยงการสื่อสารที่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจว่า Low GI หมายถึงอาหารพลังงานต่ำหรือสามารถรับประทานได้โดยไม่จำกัด

ทั้งนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Low GI ของไทยควรเน้นการสร้างความแตกต่างด้วยวัตถุดิบและเอกลักษณ์ของอาหารไทย ควบคู่กับการพัฒนาสูตรและบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับพฤติกรรมผู้บริโภคจีน เพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าสู่ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพที่กำลังขยายตัว

.....

จัดทำโดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

22 กันยายน 2569

แหล่งข้อมูล :

<https://mp.weixin.qq.com/s/Vblyqh-Wf-GsFYUUIJfCCQ>

<https://mp.weixin.qq.com/s/BmMWMiFX6J4E0d-yZtU-4g?scene=1>