

รายงานข่าวเด่นจากสหรัฐฯ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส



วันที่ 6-10 กรกฎาคม 2569

สีธรรมชาติ ทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรมอาหาร



บริษัท Nestlé ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มรายใหญ่ ประกาศแผนยกเลิกการใช้สีผสมอาหารสังเคราะห์ (Artificial Food Colourings) ในผลิตภัณฑ์ทุกชนิดทั่วโลกภายในสิ้นปี 2026 โดยนาย Stefan Palzer ประธานเจ้าหน้าที่ฝ่ายเทคโนโลยีของบริษัท เผยกับ Reuters ว่า ปัจจุบัน Nestlé ได้ยกเลิกการใช้สีผสมอาหารสังเคราะห์ในผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในสหรัฐอเมริกาแล้ว และกำลังขยายนโยบายดังกล่าวไปยังทุกประเทศทั่วโลก ซึ่งจะทำให้ Nestlé เป็นบริษัทอาหารข้ามชาติรายใหญ่รายแรกที่ประกาศเป้าหมายดังกล่าวในระดับโลก

นาย Palzer ระบุว่า การเปลี่ยนแปลงครั้งนี้ไม่ได้เกิดขึ้นในระยะสั้น แต่เป็นผลจากการลงทุนด้านการวิจัยและพัฒนา (Research and Development: R&D) มาอย่างต่อเนื่องหลายปี เนื่องจากการทดแทนสีผสมอาหารสังเคราะห์ด้วยสีจากธรรมชาติจำเป็นต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม ทดสอบความคงตัวของสีในกระบวนการผลิต รวมถึงประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถรักษาคุณภาพ รสชาติ และรูปลักษณะของสินค้าได้ใกล้เคียงกับสูตรเดิมมากที่สุด โดยบริษัทระบุว่าเหตุผลสำคัญของการเปลี่ยนแปลงครั้งนี้มาจากความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมเรียบง่าย เป็นธรรมชาติ และหลีกเลี่ยงวัตถุเจือปนสังเคราะห์มากขึ้น



Disclaimer: ข้อมูลที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลเท่านั้น โดยอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลสาธารณะที่เปิดเผย ผู้ประกอบการควรตรวจสอบกฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกาที่รับผิดชอบโดยตรงก่อนตัดสินใจดำเนินธุรกิจหรือการส่งออก โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิสจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าทางใด

รายงานข่าวเด่นจากสหรัฐฯ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส



วันที่ 6-10 กรกฎาคม 2569

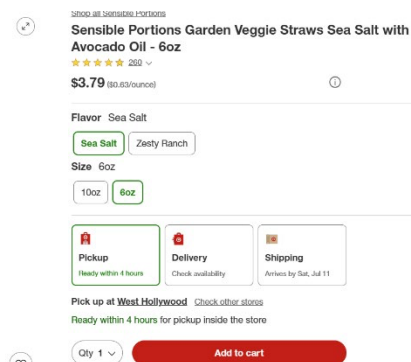


การประกาศดังกล่าวเกิดขึ้นในช่วงที่ผู้ผลิตอาหารทั่วโลกกำลังเผชิญแรงกดดันจากหลายปัจจัย ทั้งการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภค กระแสการดูแลสุขภาพ การเติบโตอย่างรวดเร็วของยาลดน้ำหนักกลุ่ม GLP-1 ซึ่งส่งผลให้ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับคุณภาพและส่วนประกอบของอาหารมากขึ้น ตลอดจนความเข้มงวดของหน่วยงานกำกับดูแลโดยเฉพาะในสหรัฐอเมริกา ซึ่งนาย Robert F. Kennedy Jr. รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขของสหรัฐฯ และ U.S. Food and Drug Administration (FDA) ได้ประกาศนโยบายผลักดันให้ทยอยยกเลิกการใช้ส่วนผสมอาหารสังเคราะห์บางชนิด พร้อมเร่งกระบวนการอนุมัติสารให้สีจากธรรมชาติ เพื่อสนับสนุนให้ผู้ผลิตปรับปรุงผลิตภัณฑ์ แม้ว่าปัจจุบันหลักฐานทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับความเชื่อมโยงระหว่างส่วนผสม

อาหารสังเคราะห์กับโรคต่าง ๆ ยังอยู่ระหว่างการศึกษเพิ่มเติมก็ตาม

นอกจากนี้ ผู้ผลิตอาหารรายใหญ่หลายรายในสหรัฐฯ ได้ทยอยปรับกลยุทธ์เพื่อรองรับกระแสดังกล่าว เช่น General Mills ที่ประกาศแผนยกเลิกการใช้ส่วนผสมอาหารสังเคราะห์ในซีเรียลและผลิตภัณฑ์สำหรับโรงเรียน ขณะที่บริษัท Kraft Heinz, Campbell's รวมถึงผู้ค้าปลีกรายใหญ่หลายแห่ง ต่างทยอยปรับสูตรผลิตภัณฑ์และเพิ่มสัดส่วนการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับฉลากสินค้าแบบ Clean Label ซึ่งเน้นส่วนผสมที่เรียบง่าย โปร่งใส และเข้าใจได้ง่าย ส่งผลให้แนวโน้มดังกล่าวไม่ได้จำกัดอยู่เพียงบริษัทใดบริษัทหนึ่ง แต่กำลังกลายเป็นมาตรฐานใหม่ของอุตสาหกรรมอาหารโลก

บริษัทวิจัยตลาดหลายแห่งยังประเมินว่า ตลาดวัตถุดิบสีธรรมชาติ (Natural Food Colors) มีแนวโน้มเติบโตต่อเนื่องในช่วงหลายปีข้างหน้า จากความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มทั่วโลกที่ต้องการทดแทนสีสังเคราะห์ โดยผู้ผลิตเริ่มหันมาใช้สีจากพืช ผัก ผลไม้ และสาหร่ายมากขึ้น เช่น บีทรูต ขมิ้น ปาปริกา สไปรูลินา และอัญชัน เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค



Disclaimer: ข้อมูลที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลเท่านั้น โดยอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลสาธารณะที่เปิดเผย ผู้ประกอบการควรตรวจสอบกฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกาที่รับผิดชอบโดยตรงก่อนตัดสินใจดำเนินธุรกิจหรือการส่งออก โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิสจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าทางใด

รายงานข่าวเด่นจากสหรัฐฯ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส



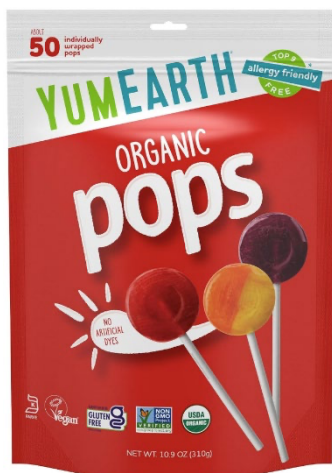
วันที่ 6-10 กรกฎาคม 2569

คำแนะนำสำหรับผู้ส่งออกไทย

การประกาศของ Nestlé สะท้อนให้เห็นว่าอุตสาหกรรมอาหารโลกกำลังให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมจากธรรมชาติและมีฉลากที่เรียบง่าย (Clean Label) มากขึ้น ซึ่งมีแนวโน้มที่จะกลายเป็นมาตรฐานของผู้ผลิตอาหารและผู้ค้าปลีกรายใหญ่ในอนาคต ผู้ส่งออกไทยจึงควรติดตามการเปลี่ยนแปลงของข้อกำหนดและความต้องการของตลาดสหรัฐฯ อย่างใกล้ชิด โดยเฉพาะผู้ประกอบการในกลุ่มอาหารแปรรูป เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว และผลิตภัณฑ์สำหรับเด็ก ซึ่งเป็นกลุ่มสินค้าที่มีการใช้ส่วนผสมอาหารเป็นส่วนประกอบ

ผู้ประกอบการควรพิจารณาปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ โดยลดการใช้ส่วนผสมอาหารสังเคราะห์และหันมาใช้สีจากวัตถุดิบธรรมชาติที่ได้รับการยอมรับในตลาดสหรัฐฯ ควบคู่กับการพัฒนาฉลากสินค้าให้มีความโปร่งใส แสดงข้อมูลส่วนประกอบอย่างชัดเจน และสื่อสารจุดเด่นด้านการใช้วัตถุดิบธรรมชาติ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น

นอกจากนี้ ไทยยังมีศักยภาพในการพัฒนาและส่งออกวัตถุดิบให้สีจากธรรมชาติ เช่น อัญชัน ขมิ้น และสารสกัดจากผักและผลไม้ ซึ่งสามารถต่อยอดเป็นส่วนผสมสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มได้ หากผู้ประกอบการสามารถยกระดับมาตรฐานการผลิต การควบคุมคุณภาพ และการรับรองตามมาตรฐานสากล ก็อาจสร้างโอกาสในการเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานของผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ในตลาดโลกได้ในระยะยาว



ที่มาสำนักข่าว Reuters: Nestle to cut artificial colourings from all products by end-2026

เรื่อง: Nestle to cut artificial colourings from all products by end-2026 โดย: Richa Naidu

Disclaimer: ข้อมูลที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลเท่านั้น โดยอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลสาธารณะที่เปิดเผย ผู้ประกอบการควรตรวจสอบกฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกาที่รับผิดชอบโดยตรงก่อนตัดสินใจดำเนินธุรกิจหรือการส่งออก โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิสจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าทางใด