

รายงานข่าวเด่นจากสหรัฐฯ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส



วันที่ 4 – 8 พฤษภาคม 2569

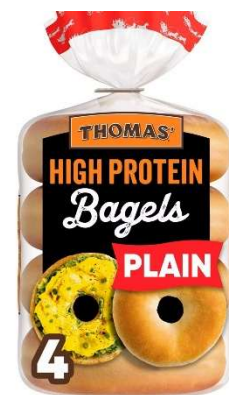
แนวโน้มการบริโภคโปรตีนและการเลือกแหล่งโปรตีนในตลาดสหรัฐอเมริกา

ตลาดอาหารในสหรัฐอเมริกา กำลังเผชิญการเปลี่ยนแปลงจากกระแสความต้องการบริโภคโปรตีนที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการได้รับโปรตีนในปริมาณที่เพียงพอเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ การควบคุมน้ำหนัก และการดูแลมวลกล้ามเนื้อ ส่งผลให้ผู้ผลิตอาหารต้องเร่งปรับสูตรสินค้า (reformulation) เพื่อเพิ่มปริมาณโปรตีนในผลิตภัณฑ์หลากหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็นขนมขบเคี้ยว เครื่องดื่ม หรืออาหารพร้อมรับประทาน อย่างไรก็ตาม การเลือกแหล่งโปรตีนที่เหมาะสมไม่ได้เป็นเพียงประเด็นด้านโภชนาการเท่านั้น แต่ยังเกี่ยวข้องกับต้นทุนการผลิต คุณสมบัติของวัตถุดิบ และการรับรู้ของผู้บริโภคในตลาดที่มีการแข่งขันสูง



ในระยะเริ่มต้นของกระแส “protein boom” ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับ “ปริมาณโปรตีน” เป็นหลัก โดยพิจารณาจากตัวเลขโปรตีนที่ระบุบนฉลากสินค้าเป็นสำคัญ อย่างไรก็ตาม แนวโน้มล่าสุดเริ่มสะท้อนให้เห็นว่าผู้บริโภคมีความเข้าใจและความละเอียดในการเลือกบริโภคมากขึ้น โดยเริ่มหันมาให้ความสำคัญกับ “คุณภาพของโปรตีน” เช่น องค์ประกอบของกรดอะมิโน (amino acid profile) ความสามารถในการย่อยและดูดซึม (digestibility) รวมถึงแหล่งที่มาของโปรตีน ซึ่งสะท้อนถึงการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมจากการบริโภคเชิงปริมาณไปสู่การบริโภคเชิงคุณภาพมากขึ้น

ขณะเดียวกัน ผู้บริโภคในตลาดสหรัฐฯ มีความหลากหลายมากขึ้น โดยเฉพาะการเพิ่มขึ้นของกลุ่ม “flexitarian” ซึ่งเป็นผู้บริโภคที่ลดการบริโภคเนื้อสัตว์และหันมาบริโภคโปรตีนจากพืชเพิ่มขึ้น แต่ไม่ได้งดบริโภคเนื้อสัตว์โดยสิ้นเชิง กลุ่มดังกล่าวมีส่วนที่สำคัญในตลาดและมีบทบาทในการผลักดันให้ความต้องการโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง (soy) และถั่วลันเตา (pea) เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขณะเดียวกัน ผู้บริโภคบางกลุ่มยังคงให้ความสำคัญกับโปรตีนจากนม (dairy) ซึ่งถือเป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพสูงที่มีกรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วน ส่งผลให้ตลาดโปรตีนมีลักษณะกระจายตัว และไม่มีแนวโน้มที่จะมุ่งไปในทิศทางเดียว



Disclaimer: ข้อมูลที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลเท่านั้น โดยอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลสาธารณะที่เปิดเผยม ผู้ประกอบการควรตรวจสอบกฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกาที่รับผิดชอบโดยตรงก่อนตัดสินใจดำเนินธุรกิจหรือการส่งออก โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิสจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าทางใด

รายงานข่าวเด่นจากสหรัฐฯ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส



วันที่ 4 – 8 พฤษภาคม 2569

ในด้านต้นทุนและห่วงโซ่อุปทาน โปรตีนจากนมเป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมชีส กลับมีความต้องการเพิ่มสูงขึ้นอย่างมาก ส่งผลให้ราคาปรับตัวสูงขึ้นและเกิดข้อจำกัดด้านอุปทานในบางช่วงเวลา ปัจจัยดังกล่าวทำให้ผู้ผลิตอาหารต้องพิจารณาทางเลือกอื่นที่มีความคุ้มค่ามากกว่า เช่น โปรตีนจากถั่วเหลือง ซึ่งมีคุณภาพทางโภชนาการสูงใกล้เคียงกับโปรตีนจากสัตว์ และมีต้นทุนที่ต่ำกว่า อีกทั้งยังมีคุณสมบัติด้านเนื้อสัมผัสและการแปรรูปที่เหมาะสมต่อการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายประเภท



นอกจากนี้ โปรตีนจากถั่วลันเตา (pea protein) กำลังได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นในตลาด เนื่องจากไม่มีข้อกังวลด้านสารก่อภูมิแพ้ (allergen) เช่นเดียวกับถั่วเหลือง และมีภาพลักษณ์ที่ดีในด้านความเป็นธรรมชาติและสุขภาพ ทำให้ผู้ผลิตสามารถใช้เป็นจุดขายในการสร้างความแตกต่างของสินค้าได้ อย่างไรก็ตาม โปรตีนจากพืชบางประเภทอาจมีข้อจำกัดด้านรสชาติหรือเนื้อสัมผัส ซึ่งต้องอาศัยเทคโนโลยีและการพัฒนาสูตรเพิ่มเติม

เพื่อตอบโจทย์ความท้าทายดังกล่าว ผู้ผลิตอาหารจำนวนมากเริ่มนำแนวคิด “โปรตีนผสม” (hybrid protein) มาใช้ โดยเป็นการผสมผสานโปรตีนจากแหล่งต่าง ๆ เช่น โปรตีนจากนมร่วมกับโปรตีนจากพืช เพื่อสร้างสมดุลระหว่างคุณภาพทางโภชนาการ ต้นทุนการผลิต และคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ รวมถึงช่วยลดความเสี่ยงจากความผันผวนของราคาและอุปทานของวัตถุดิบ แนวทางดังกล่าวยังช่วยให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายได้ดียิ่งขึ้น

อย่างไรก็ตาม ประเด็นด้าน “clean label” และการรับรู้ของผู้บริโภคยังคงเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการเลือกใช้วัตถุดิบ โดยผู้บริโภคจำนวนมากไม่น้อยยังคงให้ความสำคัญกับความเป็นธรรมชาติของอาหาร และมีความกังวลต่อการแปรรูปหรือส่วนผสมที่ซับซ้อน ส่งผลให้ผู้ผลิตต้องพยายามสื่อสารคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ เช่น โปรตีนจากพืช ให้สอดคล้องกับความคาดหวังของผู้บริโภค

Disclaimer: ข้อมูลที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลเท่านั้น โดยอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลสาธารณะที่เปิดเผย ผู้ประกอบการควรตรวจสอบกฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกาที่รับผิดชอบโดยตรงก่อนตัดสินใจดำเนินธุรกิจหรือการส่งออก โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิสจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าทางใด

รายงานข่าวเด่นจากสหรัฐฯ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส



วันที่ 4 – 8 พฤษภาคม 2569

ตลาดอาหารในสหรัฐอเมริกากำลังอยู่ในช่วงของการเปลี่ยนผ่านจากการมุ่งเน้น “ปริมาณโปรตีน” ไปสู่การให้ความสำคัญกับ “คุณภาพ แหล่งที่มา และความเหมาะสมของโปรตีน” มากยิ่งขึ้น ภายใต้บริบทของพฤติกรรมผู้บริโภคที่หลากหลายและการแข่งขันที่เข้มข้น ผู้ผลิตจึงจำเป็นต้องบริหารจัดการ “trade-off” ระหว่างคุณภาพ ต้นทุน และการสร้างความแตกต่างของสินค้าอย่างรอบด้าน เพื่อให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนในระยะยาว

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ประกอบการไทย

จากแนวโน้มความต้องการบริโภคโปรตีนในตลาดสหรัฐอเมริกาที่เพิ่มสูงขึ้น และพฤติกรรมผู้บริโภคที่เริ่มให้ความสำคัญทั้งด้านปริมาณและคุณภาพของโปรตีน รวมถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ผู้ประกอบการไทยสามารถปรับตัวและพัฒนาสินค้าเพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันได้ ดังนี้

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนสูงที่มีจุดขายชัดเจน

มุ่งพัฒนาสินค้าที่มีปริมาณโปรตีนสูง พร้อมกำหนดตำแหน่งสินค้า (positioning) ให้ตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมาย เช่น สายสุขภาพ หรือผู้ควบคุมน้ำหนัก และสื่อสารคุณค่าทางโภชนาการอย่างชัดเจน

2. ต่อยอดการใช้โปรตีนจากพืชตามกระแสผู้บริโภค

ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบจากพืช เช่น ถั่วเหลืองและถั่วลันเตา เพื่อรองรับกลุ่มผู้บริโภค flexitarian และเพิ่มทางเลือกสินค้าในตลาด

3. ประยุกต์ใช้แหล่งโปรตีนแบบผสมเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน

พิจารณาใช้โปรตีนจากหลายแหล่งร่วมกัน เพื่อสร้างสมดุลด้านคุณภาพ ต้นทุน และคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ รวมถึงลดความเสี่ยงด้านวัตถุดิบ

4. ให้ความสำคัญกับแนวคิด Clean Label และภาพลักษณ์สินค้า

เลือกใช้วัตถุดิบที่มีความเป็นธรรมชาติ ลดการใช้สารปรุงแต่ง และสื่อสารข้อมูลส่วนประกอบอย่างโปร่งใส เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในตลาดสหรัฐฯ

ที่มาสำนักข่าว Food Dive: [Quality vs quantity: Food makers face tradeoffs when choosing protein source](#)

เรื่อง: Quality vs quantity: Food makers face tradeoffs when choosing protein source โดย: Laurel Deppen

Disclaimer: ข้อมูลที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลเท่านั้น โดยอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลสาธารณะที่เปิดเผย ผู้ประกอบการควรตรวจสอบกฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกาที่รับผิดชอบโดยตรงก่อนตัดสินใจดำเนินการธุรกิจหรือการส่งออก โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิสจะไม่รับผิดชอบในเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าทางใด