10 เทรนด์รสชาติอาหารมาแรงปี 2027 กระเทียมดำ ขึ้นแท่นรสชาติแห่งปี



ทิศทางรสชาติอาหารในปี 2027 กำลังสะท้อนการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญ ทั้งเรื่องรสชาติที่แปลกใหม่ วัตถุดิบจากวัฒนธรรมอาหารทั่วโลก และคุณค่าทางโภชนาการที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ โดยเฉพาะวัตถุดิบที่สามารถสร้างประสบการณ์การกินที่แตกต่าง แต่ยังนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ง่าย

โดยบริษัท MorganMyers บริษัทที่ปรึกษาด้านการตลาดอาหารและเกษตรกรรม ได้เปิดเผยรายงาน 2027 Food & Flavor Trends Report คาดการณ์ 10 เทรนด์รสชาติที่น่าจับตามองในปีหน้า โดยมี กระเทียมดำ (Black Garlic) ขึ้นแท่นรสชาติแห่งปี 2027 ขณะที่เครื่องปรุงรสไตล์เอเชียอย่าง น้ำมันพริกกรอบ (Chili Crisp) เครื่องปรุงรสเผ็ดกรอบสไตล์จีน และวัตถุดิบจากตะวันออกกลาง เช่น ลับเนห์ (Labneh) และซูแมค (Sumac) กำลังได้รับความสนใจเพิ่มขึ้น รวมถึงอินทผลัม (Dates) กำลังมีโอกาสเติบโตในตลาดอาหารและเครื่องดื่ม

5 เทรนด์รสชาติเด่นที่ต้องจับตาในปี 2027

1. กระเทียมดำ (Black Garlic) ได้รับการจัดอันดับเป็นรสชาติแห่งปี 2027 จาก MorganMyers หลังจากเริ่มได้รับความสนใจอย่างต่อเนื่องในช่วงที่ผ่านมสชาติ โดยผลิตจากกระเทียมสดที่ผ่านกระบวนการบ่มภายใต้อุณหภูมิและความชื้นที่ควบคุม ทำให้มีสีดำ เนื้อนุ่ม และรสชาติหวานกลมกล่อม ผสมผสานความเข้มข้นแบบอูมามิ พร้อมกลิ่นรสคล้ายกากน้ำตาลและบัลซามิก

ผู้บริโภคในสหรัฐฯ เริ่มมองกระเทียมดำเป็นวัตถุดิบระดับพรีเมียมที่ให้ความรู้สึกเหมือนอาหารจากเชฟ มืออาชีพ อีกทั้งเข้าถึงได้ง่ายขึ้น ผ่านซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป ปัจจุบันถูกนำไปใช้ในซอส เครื่องปรุงรส เนื้อสัตว์ เบอร์เกอร์ พาสต้า น้ำสลัด ตลอดจนขนมหวานอย่างบราวนีและเจลาโต รวมถึงเครื่องดื่มกาแฟและค็อกเทล สะท้อนโอกาสในการขยายจากตลาดร้านอาหารระดับพรีเมียมสู่ตลาดผู้บริโภคทั่วไป

2. น้ำมันพริกกรอบ (Chili Crisp) เครื่องปรุงเอเชียที่กำลังมาแรง เป็นเครื่องปรุงสไตล์จีนที่ประกอบด้วยพริกทอด หอม กระเทียม และเครื่องเทศในน้ำมัน ให้ทั้งรสเผ็ดและเนื้อสัมผัสกรุบกรอบ ปัจจุบันได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นทั้งในตลาดค้าปลีกและร้านอาหาร สามารถใช้ปรุงบะหมี่ ไข่ พิซซ่า น้ำสลัด และซอสต่าง ๆ จุดเด่น คือ เป็นเครื่องปรุงที่ช่วยเพิ่มรสชาติให้เมนูคุ้นเคยมีความน่าสนใจมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคชื่นชอบและมีแนวโน้มบอกต่อผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยข้อมูลจาก MenuData.ai ระบุว่า อาหารจานหลักเป็นกลุ่มเมนูที่ใช้ Chili Crisp มากที่สุด รองลงมาคืออาหารเรียกน้ำย่อยและเครื่องเคียง

หมายเหตุ: รายละเอียดที่ปรากฏในบทความข่าวดังกล่าวมากจากหลายแหล่งข้อมูลที่จัดทำและเปิดเผยต่อสาธารณชนทั่วไปซึ่งบางส่วนเป็นเพียงความคิดเห็นส่วนบุคคลเท่านั้น สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครชิคาโก มีวัตถุประสงค์รวบรวมเพื่อเผยแพร่แก่ผู้ที่สนใจเท่านั้น อย่างไรก็ตาม การรับข้อมูลหรือนำข้อมูลดังกล่าวไปใช้ขึ้นอยู่กับวิจารณญาณเฉพาะบุคคล โดยโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ นครชิคาโกจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าทางตรงหรือทางอ้อม

3. ลับเนห์ (Labneh) โยเกิร์ตชีสจากตะวันออกกลาง ลับเนห์เป็นผลิตภัณฑ์นมจากโยเกิร์ตที่ผ่านการกรองให้มีเนื้อข้นคล้ายครีมชีส มีรสเปรี้ยวและเนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม นิยมรับประทานในอาหารตะวันออกกลาง สามารถใช้เป็น Dip, Spread หรือส่วนประกอบของอาหารรวมถึงใช้ทดแทนครีมชีสในบางเมนู จุดเด่น คือ มีโปรตีนและตอบโจทย์ผู้บริโภคที่มองหาอาหารที่ช่วยให้อิ่มนานและมีคุณค่าทางโภชนาการ จึงมีโอกาสต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์นมพรีเมียม อาหารเช้า และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

4. ซูแมค (Sumac) เครื่องเทศรสเปรี้ยวคล้ายเลมอน เป็นเครื่องเทศที่นิยมในอาหารตะวันออกกลาง มีสีแดงอมม่วงและรสเปรี้ยวสดชื่นคล้ายผลไม้ตระกูลส้ม ใช้ปรุงรสเนื้อสัตว์ ผัก ฮัมมุส และน้ำสลัด รวมถึงเริ่มนำมาใช้ในเครื่องดื่มและค็อกเทลด้วย จุดเด่น คือ สามารถสร้างรสเปรี้ยวที่คุ้นเคยผ่านวัตถุดิบที่ยังไม่แพร่หลายในตลาดวงกว้าง จึงเป็นโอกาสสำหรับการพัฒนาเครื่องปรุงรส ซอส และเครื่องดื่มรูปแบบใหม่

5. อินทผลัม (Dates) ผลไม้ที่กลับมาโดดเด่นจากกระแสใส่ใจใยอาหาร (Fibermaxxing) หรือการเพิ่มใยอาหารในชีวิตประจำวัน โดยอินทผลัมสายพันธุ์ Medjool หนึ่งหน่วยบริโภคให้ใยอาหารประมาณ 6–9 กรัม ขึ้นอยู่กับปริมาณและสายพันธุ์ ปัจจุบันถูกนำไปใช้ในน้ำเชื่อม ขนมขบเคี้ยว เบเกอรี สมูทตี และขนมหวาน โดย MorganMyers ระบุว่ายอดขายอินทผลัมในตลาดค้าปลีกสหรัฐฯ เพิ่มขึ้นประมาณ 30% ในปี 2025 ข้อได้เปรียบคือ เป็นวัตถุดิบที่ผู้บริโภครู้จักอยู่แล้ว จึงสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและขนมพร้อมรับประทานได้ง่าย

อีก 5 รสชาติที่น่าจับตามอง ที่มีแนวโน้มน่าสนใจ ได้แก่

6. น้ำผึ้งมานูก้า (Manuka Honey) น้ำผึ้งพรีเมียมจากนิวซีแลนด์และออสเตรเลีย มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติและภาพลักษณ์ด้านสุขภาพ

7. Espresso รสชาติกาแฟเข้มข้นที่ต่อยอดได้ทั้งเครื่องดื่ม เบเกอรี ไอศกรีม และขนมหวาน

8. ข้าวโพดมาซา (Masa Corn) วัตถุดิบจากข้าวโพดที่ผ่านกระบวนการแปรรูปแบบดั้งเดิมของเม็กซิโก ใช้ทำแป้งตอร์ติญาและอาหารพื้นเมือง

9. Koji วัตถุดิบจากการหมักด้วยเชื้อราที่ใช้ในอาหารญี่ปุ่น เป็นพื้นฐานการผลิตมิโซะ โชยุ และสาเก มีจุดเด่นด้านการสร้างรสอูมามิ

10. แก้วมังกร (Dragon Fruit) ผลไม้เมืองร้อนที่มีสีสันโดดเด่นเหมาะสำหรับเครื่องดื่ม สมูทตี และ ขนมหวาน

แนวโน้มดังกล่าวสะท้อนโอกาสของผู้ผลิตอาหาร ผู้ประกอบการค้าปลีก และธุรกิจร้านอาหาร ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ ซึ่งต้องการทั้งความแปลกใหม่ ความอร่อย และประโยชน์ที่สอดคล้องกับไลฟ์สไตล์ด้านสุขภาพ

ประเทศไทยมีศักยภาพในการนำวัตถุดิบทางการเกษตรและเอกลักษณ์รสชาติอาหารไทยมาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับเทรนด์อาหารโลก โดยผู้ประกอบการไทยควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาสินค้าที่มีคุณภาพ มีเอกลักษณ์ ตอบโจทย์สุขภาพ และสะดวกต่อการบริโภค เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและสร้างโอกาสทางการตลาดใหม่ อาทิ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนำวัตถุดิบไทย เช่น ขนุน มะขาม และธัญพืช มาพัฒนาเป็นอาหารและขนมขบเคี้ยวที่มีโปรตีนและใยอาหารสูง พร้อมปรับสูตรให้มีน้ำตาลและโซเดียมในระดับที่เหมาะสม

นอกจากนี้ ควรให้ความสำคัญกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะดวกต่อการใช้งานและบริโภค เช่น ซอสพร้อมใช้ เครื่องปรุงรส และอาหารพร้อมรับประทาน รวมถึงการพัฒนารูปแบบสินค้าให้เหมาะสมกับพฤติกรรมผู้บริโภคและช่องทางจำหน่ายที่หลากหลาย ทั้งนี้ ผู้ประกอบการควรนำเทรนด์อาหารโลกมาเป็นแนวทางในการพัฒนาธุรกิจ โดยผสานนวัตกรรมเข้ากับวัตถุดิบท้องถิ่น ควบคู่กับการรักษาคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ตลอดจนศึกษาความต้องการของตลาดเป้าหมายอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สร้างความแตกต่าง และเสริมศักยภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารไทยในตลาดต่างประเทศ

ที่มา: https://foodinstitute.com/consumerinsights/ten-emerging-flavor-trends-2027/