



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงปารีส
 ขาวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐฝรั่งเศส
 วันที่ 21-27 มกราคม 2562



แนวโน้มการบริโภคอาหารในฝรั่งเศสในปี 2562

แนวโน้มการบริโภคในปี 2562 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร แพชั่น และดีไซน์ในฝรั่งเศสมีแนวโน้มไปในทางเดียวกัน
 แนวโน้มสำคัญ ได้แก่ การบริโภคทางเลือกและบริโภคอย่างรับผิดชอบ การใช้ภาชนะและอุปกรณ์บริโภคได้
 การนำวัตถุดิบมาประยุกต์ใหม่ อาหารทดแทน การจับคู่วัตถุดิบใหม่ ๆ เป็นต้น

ภาชนะรับประทานได้

เนื่องจากตั้งแต่ปี 2563 เป็นต้นไป กฎหมายยุโรปจะเริ่มห้ามใช้ภาชนะและอุปกรณ์การรับประทานอาหารจากพลาสติก ผู้ประกอบการด้านอาหารจึงเริ่มหันมาใช้ภาชนะที่สามารถรับประทานได้ซึ่งผลิตจากแป้งข้าวโพดหรือแป้งสาลี ทดแทนภาชนะใช้แล้วทิ้งจากพลาสติก สำหรับหลอดดื่มน้ำเองก็เริ่มมีแบบที่ผลิตจากแป้งข้าวโพด น้ำตาล หรือข้าวสาลีแล้ว โดยมีแต่งสีรส และกลิ่นหลากหลายเพื่อให้เข้ากับเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ



วัตถุดิบสร้างสรรค์

อาหารหลักเดิม ๆ ที่มีอยู่ จะได้รับแปรรูปเป็นวัตถุดิบใหม่ เช่น ผักอัดแห้ง เพื่อนำมาชูดฝอย หรือละลายผสมลงไปในอาหารผลไม้อบแห้งอัดแห้งสำหรับเป็นของว่างสำหรับเด็กหรือ พิซซสมุนไพรรูปน้ำแข็งก้อน แม้แต่เนยแข็งเองที่มักเป็นของทานเล่นหรือทานหลังอาหาร ก็กลายเข้ามาเป็นวัตถุดิบสำหรับปรุงอาหาร

วัตถุดิบอาหารใหม่

ในปี 2562 จะมีวัตถุดิบอาหารใหม่ ๆ เข้ามาวางจำหน่ายในตลาด เช่น Freekeh (ข้าวสาลีแข็งที่เก็บเกี่ยวขณะที่ยังไม่สุกแล้วนำมาคั่ว) ที่จะนำมาบริโภคแทนธัญพืชอื่น ๆ แป้งจากมันหวานที่จะนำมาทำขนม น้ำถั่วชิกพีที่จะนำมาทำไข่ขาวตีฟู นอกจากนี้เองยังมีเนยจากนมแพะ นมควาย และนมยัคที่จะเริ่มเข้ามาวางจำหน่าย ตลอดจนเนยนมวัวแต่งรสต่าง ๆ ด้วย



ผลิตภัณฑ์ปลอดส่วนผสมต่าง ๆ

สินค้าปลอดน้ำตาล ปลอดกลูเตน ปลอดสารฆ่าแมลง ตลอดจนถึง ปลอดสารตกค้างจากยาฆ่าแมลงที่ติดฉลากอย่างชัดเจน จะยังคงเป็น แนวโน้มอยู่ในตลาดอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นกระแสที่ต่อเนื่องมาจากในช่วงปี ก่อนหน้า ที่ผู้บริโภคใส่ใจในเรื่องที่มาและความเป็นธรรมชาติของสินค้า



การจับคู่วัตถุดิบต่าง ๆ

ในปี 2562 การจับคู่วัตถุดิบใหม่ ๆ เพื่อนำเสนอสินค้าใหม่ ๆ ให้กับผู้บริโภค ทั้งในด้านรสสัมผัส และรสชาติ การจับคู่ใหม่ ๆ ในผลิตภัณฑ์ที่เริ่มพบเห็น เช่น แอสพาราเกิ้ลกับบองุ่น ส้มกับแครอท ชีส กับและมะนาวดำ ชีสกับและกาแฟ เป็นต้น

ที่มาของข่าว ข่าวออนไลน์จากเว็บ Les Produits Laitiers

<https://www.produits-laitiers.com/article/quels-seront-les-aliments-tendance-en-2019>