

รายงานผลิตภัณฑ์อาหาร
ที่เก็บรักษาได้นาน
Shelf-Stable Foods

ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเฮก

THAI TRADE CENTER, THE HAGUE | info@thaitradehague.com

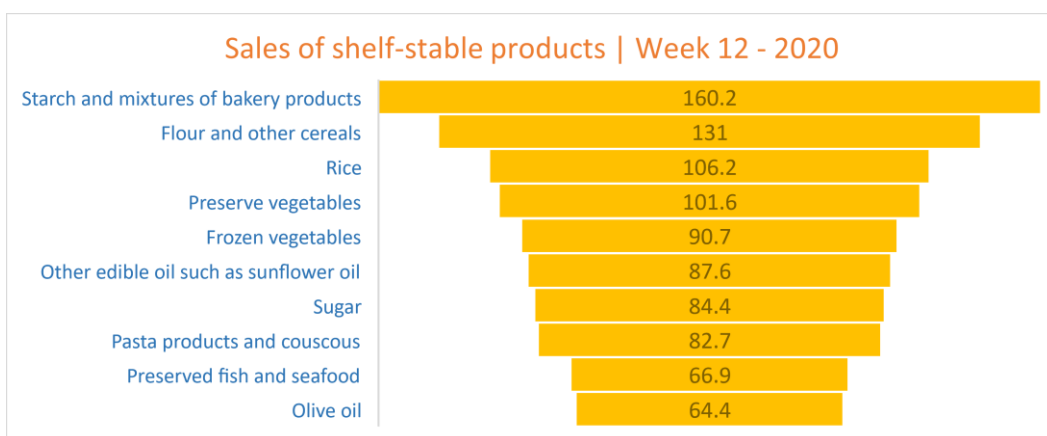
1. บทนำ

เนเธอร์แลนด์ ประเทศเล็กๆ ที่ผลิตอาหารเลี้ยงคนทั้งโลก ¹

แม้ว่าประเทศเนเธอร์แลนด์จะมีขนาดเป็นพื้นที่ประมาณ 2 เท่าของจังหวัดนครราชสีมา ² แต่มีมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรสูงเป็นอันดับที่ 2 ของโลก หรือคิดเป็นมูลค่าประมาณ 3.1 ล้านล้านบาท รองจากสหรัฐอเมริกา ซึ่งมีพื้นที่ใหญ่กว่าถึง 237 เท่า โดยเมื่อเทียบกับไทย ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นประเทศแห่งเกษตรกรรม การส่งออกสินค้าเกษตรของเนเธอร์แลนด์มีมูลค่าสูงกว่าไทยถึง 4 เท่า ทั้งนี้เนเธอร์แลนด์มีจำนวนเกษตรกรน้อยกว่าไทยเป็นร้อยเท่า มีตัวเลข CBS ระบุว่า เกษตรกรเนเธอร์แลนด์มีจำนวน 1.56 แสนคน ขณะที่เกษตรกรไทยมีจำนวน 12.5 ล้านคน

ในปี 2562 สินค้าภาคเกษตรของเนเธอร์แลนด์ คิดเป็น 64.06% ของมูลค่าการค้าทั้งหมดหรือเกือบ 1 ใน 5 ของสินค้าส่งออกมาจากภาคการเกษตร โดยสินค้าเกษตรส่งออกสูงสุด ได้แก่ ไม้ดอกไม้ประดับ มูลค่า 352,284 ล้านบาท, เนื้อสัตว์ มูลค่า 327,305 ล้านบาท, ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับนมและไข่ มูลค่า 321,818 ล้านบาท ³

ตั้งแต่มนุษย์พัฒนาจาก hunter-gatherer (ชนร่อนเร่) มาจนถึงสังคมที่มีการเพาะปลูก การเรียนรู้วิธีการถนอมอาหารให้เก็บรักษาได้นานขึ้นจึงมีการถนอมและพัฒนามาจนถึงยุคปัจจุบัน โดยมีการวิจัยและพัฒนาเพื่อให้อายุของอาหารอยู่ได้นานและปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากที่สุด ซึ่ง CBS ได้รายงานว่ หลังเกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 ตั้งแต่ต้นปี 2563 ยอดขายของผลิตภัณฑ์ Shelf-Stable products (ผลิตภัณฑ์อาหารที่เก็บรักษาได้นาน) มียอดขายสูงขึ้นหลายเท่า แบ่งเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์จำพวก “ส่วนผสมและแป้งของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เพิ่มขึ้น 160.2%” ตามด้วย “ผลิตภัณฑ์แป้งและซีเรียล เพิ่มขึ้น 131%”, “ข้าว เพิ่มขึ้น 106.2%”, และ “ผักดอง เพิ่มขึ้น 101.6%” เป็นต้น



¹ <https://www.nationalgeographic.com/magazine/2017/09/holland-agriculture-sustainable-farming/>

² <th.wikipedia.org/wiki/จังหวัดนครราชสีมา>

³ Global Trade Atlas

2. ข้อมูลทั่วไป

➤ Shelf-Stable Foods - (ผลิตภัณฑ์อาหารที่เก็บรักษาได้นาน)

อาหารที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน โดยไม่ต้องแช่เย็น (cold storage) หรือแช่แข็ง (freezing) เช่น อาหารกระป๋อง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผักและผลไม้แช่แข็ง พาสต้า ซอส เครื่องปรุงรส ข้าว นม และอาหารพร้อมรับประทาน เป็นต้น



4



5

➤ Shelf Life - (อายุการเก็บรักษา) ⁶

อายุการเก็บรักษา (shelf life) หมายถึง ช่วงระยะเวลาที่อาหารอยู่ในบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาในสภาวะที่กำหนด ซึ่งสามารถรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารให้อยู่ในระดับที่กำหนดได้ โดยมีเกณฑ์ที่ใช้กำหนดอายุการเก็บของอาหาร ดังนี้

1) การเปลี่ยนแปลงทางเคมี	<ul style="list-style-type: none"> • การเปลี่ยนสี (Discolouration) • การหืน (Rancidity)
2) การเปลี่ยนแปลงทางประสาทสัมผัส	<ul style="list-style-type: none"> • Staling • Texture
3) การเปลี่ยนแปลงทางจุลินทรีย์	<ul style="list-style-type: none"> • microbial Spoilage • ปริมาณจุลินทรีย์ ที่ใช้เป็นเกณฑ์ด้านความปลอดภัย
4) กฎระเบียบ แนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับ food safety	<ul style="list-style-type: none"> • Listeria.monocytogenes • Clostridium botulinum

⁴ <https://www.thespruce.com/home-kitchen-pantry-1822031>

⁵ <https://www.cbi.eu/market-information/processed-fruit-vegetables-edible-nuts>

⁶ <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0492/shelf-life>

2.1 Packaging (บรรจุภัณฑ์)

บรรจุภัณฑ์เข้ามามีบทบาทในอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้นเรื่อยๆ และมีอัตราการเติบโตควบคู่ไปกับการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารมีบทบาทสำคัญในการยืดอายุการเก็บรักษา และรักษาคุณภาพอาหาร ทั้งในด้านกลิ่นสี รสชาติ และความอร่อยให้คงอยู่จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค ทั้งยังช่วยให้การขนส่งผลิตภัณฑ์มีความสะดวกมากขึ้น นอกจากนี้ยังช่วยในการส่งเสริมการตลาด บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบสวยงามสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และใช้เป็นสื่อโฆษณาได้ด้วยตัวเอง

บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีอยู่หลายชนิด ได้แก่

1. **บรรจุภัณฑ์กระดาษ** เช่น aseptic carton เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีต้นทุนต่ำ สามารถทำการพิมพ์สอดสีได้ง่ายและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
2. **บรรจุภัณฑ์แก้ว** เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอย่างกว้างขวางและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้มากที่สุด
3. **บรรจุภัณฑ์โลหะ** เช่น กระป๋อง มีความแข็งแรงทนทานต่อการขนส่ง สามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารได้นาน และใช้มากในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
4. **บรรจุภัณฑ์พลาสติก** ที่นิยมใช้มีอยู่ 2 ประเภทคือ ประเภทคงรูป เช่น ขวด ถ้วย ลัง และประเภทอ่อนตัว (flexible packaging) เช่น พิล์มพลาสติก ถุง และซองพลาสติก เป็นต้น



Vacuum packaging (การบรรจุสุญญากาศ) ⁷

การบรรจุที่มีการดูดอากาศในบรรจุภัณฑ์ออกไปก่อนปิดผนึกหรือปิดฝา ทำให้ภายในมีภาวะเป็นสุญญากาศ (vacuum)

วัตถุประสงค์ของการบรรจุแบบสุญญากาศ

- ป้องกันการเสื่อมเสียของอาหาร (food spoilage) จากจุลินทรีย์ที่ต้องการออกซิเจน เช่น รา (mold) ทุกชนิด และแบคทีเรีย (bacteria) ที่ต้องการออกซิเจน (aerobic bacteria) เช่น Pseudomonas แต่แบคทีเรียที่ไม่ต้องการออกซิเจน (anaerobic bacteria) สามารถเจริญได้
- ป้องกันการเสื่อมเสียจากปฏิกิริยาทางเคมีที่ต้องการออกซิเจนในปฏิกิริยา เช่น การหืน เนื่องจากลิพิดออกซิเดชัน (lipid oxidation) การเกิดสีน้ำตาลที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์ เป็นต้น

ชนิดของพลาสติกที่ส่วนใหญ่จะใช้ในการบรรจุแบบ สุญญากาศมี ดังนี้

- 1) พอลิเอไมด์ (polyamide)
- 2) พอลิเอทิลีน (Polyethylene, PE)



⁷ <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0847/vacuum-packaging>

Modified Atmosphere Packaging (MAP) (การบรรจุแบบตัดแปรบรรยากาศ) ⁸

การบรรจุแบบตัดแปรบรรยากาศ (modified atmosphere packaging) เขียนย่อว่า MAP เป็นเทคนิคการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุ การเก็บรักษาอาหารสด หรืออาหารที่แปรรูป ทำได้โดยการบรรจุ อาหารในบรรจุภัณฑ์ที่มีการปรับสัดส่วนบรรยากาศภายใน ให้มี อัตราส่วนของก๊าซชนิดต่างๆ แตกต่างไปจากบรรยากาศปกติ โดยสัดส่วนของก๊าซที่ใช้อาจเปลี่ยนแปลง ได้ตามระยะเวลา อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ ชนิดของวัสดุที่ใช้ทำบรรจุ ภัณฑ์ อัตราส่วนของก๊าซเริ่มต้น และสภาวะการเก็บรักษา



MAP มักใช้กับอาหารแช่เย็น ได้แก่ อาหารสด เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่สด ผัก ผลไม้สด หรือผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปอาหาร หรือทำให้อาหารสุก (cooking) มาแล้ว แล้วนำมาแช่เย็น (chilled food) หลังการบรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้วจะเก็บรักษาที่ อุณหภูมิต่ำ (cold storage) หรือใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง



วัตถุประสงค์ของ MAP - เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา (shelf life) ของอาหารเนื่องจาก :

- เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย (microbial spoilage) และจุลินทรีย์ก่อโรค (pathogen) โดยเฉพาะจุลินทรีย์ที่ต้องการอากาศ เช่น รา และแบคทีเรียที่ต้องการออกซิเจน (aerobic bacteria) เช่น Pseudomonas
- ลดอัตราการหายใจ (respiration rate) ของผักผลไม้สด
- ลดปฏิกิริยาออกซิเดชัน เช่น lipid oxidation ที่ทำให้เกิดกลิ่นหืน (rancidity) ช้าลง ช่วยยืดอายุ การเก็บรักษาอาหารให้นานขึ้น
- ชะลอการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning reaction)

⁸ <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0828/modified-atmosphere-packaging-map>

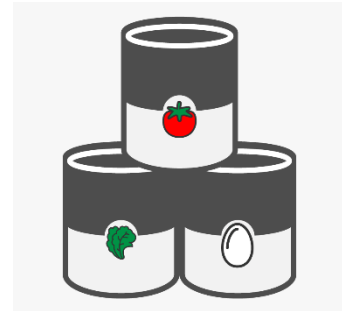
✚ Canned packaging (การบรรจุแบบกระป๋อง) ⁹

เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากโลหะ นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อใช้บรรจุอาหารเมื่อแปรรูปด้วยความร้อน (thermal processing) ภายหลังจากฆ่าเชื้อ กระจกจึงต้องการสภาพการปิดผนึกสนิท (hermetically sealed container) เพื่อช่วยในการรักษาสภาพอาหาร และป้องกันสิ่งแวดล้อมภายนอกที่จะมาทำลายคุณภาพอาหาร ได้แก่ แสง อากาศโดยเฉพาะออกซิเจน และจุลินทรีย์

มาตรฐานของบรรจุภัณฑ์กระป๋องที่เหมาะสมกับอาหาร ประกอบด้วย

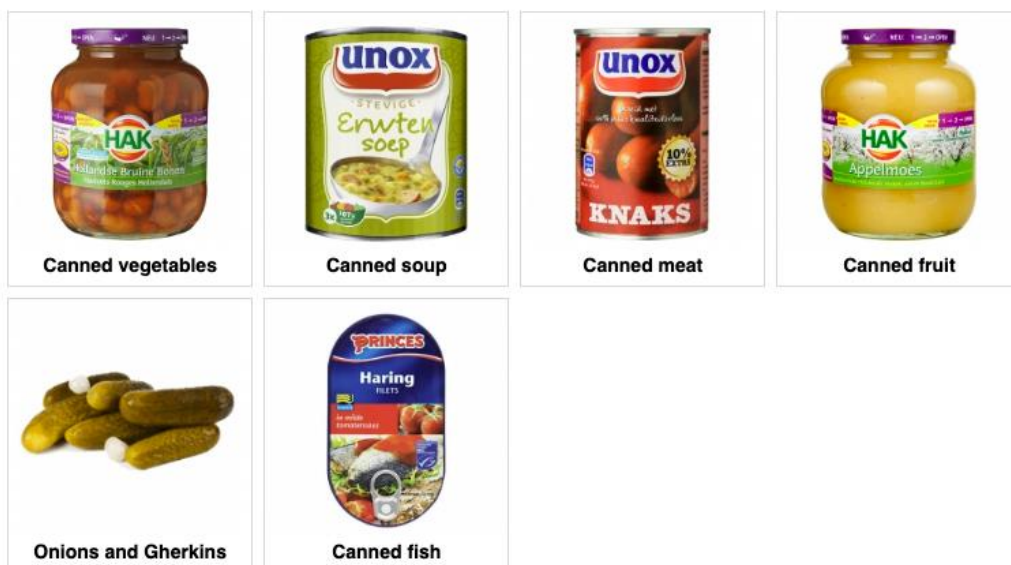
1. แผ่นโลหะ

- แผ่นเหล็ก ใต้แก่
 - แผ่นเหล็กเคลือบดีบุก (tin plate)
 - แผ่นเหล็กเคลือบโครเมียม (tin free steel)
- แผ่นอะลูมิเนียม



2. สารเคลือบป้องกัน (protection coating) ใต้แก่ แล็กเกอร์ (lacquer)

- ### 3. ยางกันรั่ว (lining compound) ใช้หยอดบริเวณ seaming panel ฝา เพื่อกันการรั่วซึมของอาหารและการซึมผ่านของแก๊ส ยางกันรั่วมีทั้งชนิดที่เป็น solvent base และ water base โดยฝาแต่ละขนาดจะใช้ปริมาณยางที่เหมาะสมแตกต่างกันไป ฉะนั้นต้องเลือกยางให้มีสมบัติตรงกับสภาพการใช้งานและชนิดของอาหาร



10

⁹ <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0599/can>

¹⁰ <https://www.worldwideholland.com/food/canned-food/>

3. ข้อมูลการบริโภค

The Netherlands eats on average

3.1 kg / day

food and drink

Two-thirds of consumption consists of drinks

Non-alcoholic drinks, bread, dairy and fats and oils are eaten or drunk almost daily



- ชาวดัตช์บริโภคอาหารโดยเฉลี่ย 3.1 กิโลกรัม/วัน
- เป็นหนึ่งในชนชาติที่ดื่มมากที่สุด โดย 2 ใน 3 เป็นการบริโภคเครื่องดื่มต่อวัน
- เน้นเครื่องดื่ม **Non-alcohol**, ขนมปัง, ผลิตภัณฑ์นมและไขมัน

แผนภูมิที่ 3.1 ภาพรวมของการบริโภคเฉลี่ยในหน่วยกรัมต่อวัน (สีส้ม), เฉลี่ยต่อปริมาณแคลอรีทั้งหมดเป็นเปอร์เซ็นต์ (สีเขียว), และเฉลี่ยต่อค่าใช้จ่ายด้านอาหารเป็นเปอร์เซ็นต์ (สีน้ำเงิน)

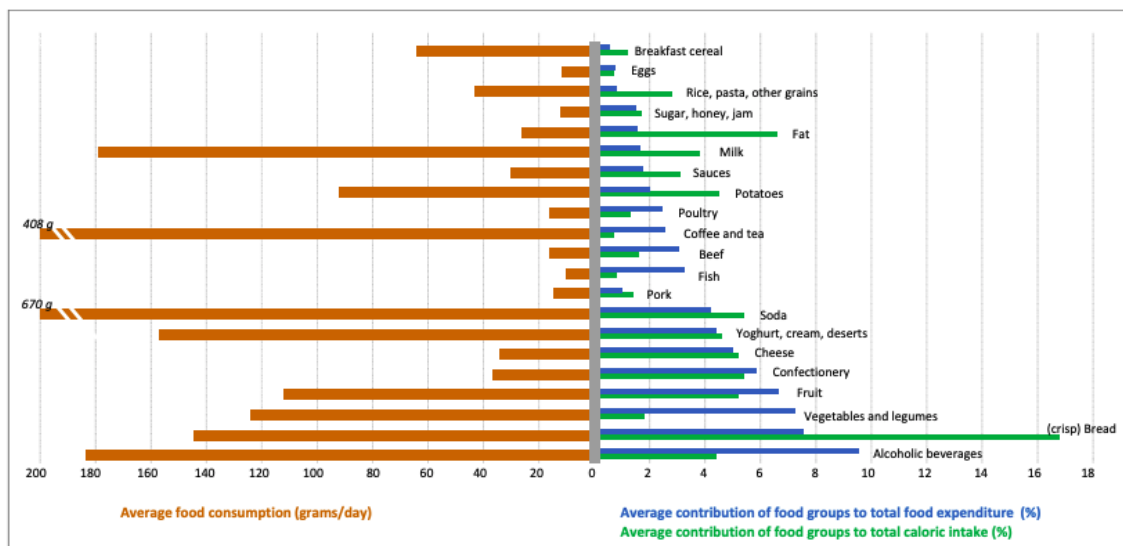


Figure 3.1 An overview of the average consumption in grams per day (orange); the average contribution to total caloric intake in percent (green); and the average contribution to total food expenditure in percent (blue). Estimates are ordered according to food expenditure and are based on the Dutch adults' consumption between 2007 and 2010¹ and on household budget estimates collected between 2007 and 2010 by Statistics Netherlands.

¹Note that not all foods groups are included in the figure, thus the total of all food groups does not equal the total daily food consumption, expenditure of food or caloric intake

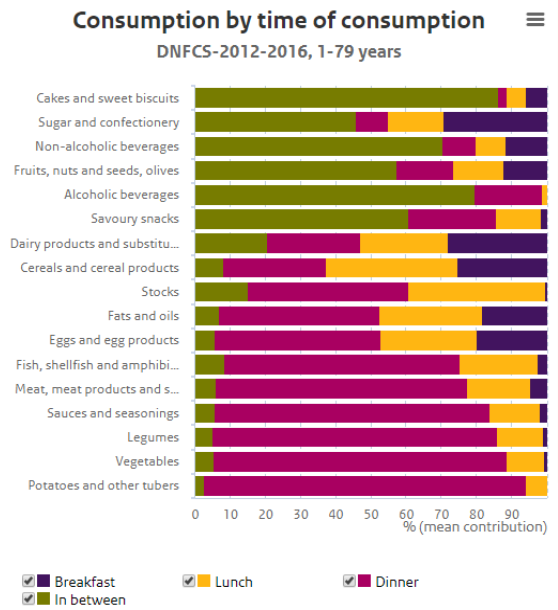
11

ที่มา: RIVM.nl

จากข้อมูลของสถาบันสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ RIVM ระบุว่าประชากรชาวดัตช์ส่วนใหญ่ บริโภคอาหารและเครื่องดื่มโดยเฉลี่ย 21 ประเภทต่อวัน โดยบริโภคอาหารจำพวกผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม (เช่น ชีส โยเกิร์ต) ขนมปัง ผัก และผลไม้ โดยเฉลี่ยของแต่ละประเภท อยู่ระหว่าง 122-355 กรัม ต่อวัน และการบริโภคเนื้อสัตว์เฉลี่ย 101 กรัม ต่อวัน

¹¹ <https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2016-0195.pdf>

โดยอาหารระหว่างมื้อเช้าและกลางวัน
 ชาวต่างชาตินิยมบริโภคอาหารที่ทานง่าย สะดวก และ
 ใช้เวลารวดเร็ว อาหารจำพวกขนมปัง ผลิตภัณฑ์นม
 ซีเรียล พาสต้า และอาหารพร้อมรับประทาน
 (Ready-to-Eat) จึงเป็นที่นิยมในตลาด ส่วนในมื่อ
 เย็นเป็นช่วงเวลาที่สำคัญที่สุด เน้นการบริโภค
 อาหารที่ให้พลังงานเยอะ เช่น มันฝรั่ง ผัก เนื้อสัตว์
 และอาหารทะเล ตามด้วยของหวาน อาทิ เค้ก
 ผลไม้ ถั่ว ขนมขบเคี้ยว และตบท้ายด้วยเครื่องดื่ม
 (Non-alcoholic and Alcoholic)



แผนภูมิที่ 4.1 แสดงถึงการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยของคนต่างชาติ (กรัม / วัน) ของผัก, ผลไม้, ซีเรียล, ผลิตภัณฑ์นม, เนื้อสัตว์, และขนมหวาน ภายในกลุ่มอายุที่แตกต่างกัน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิง

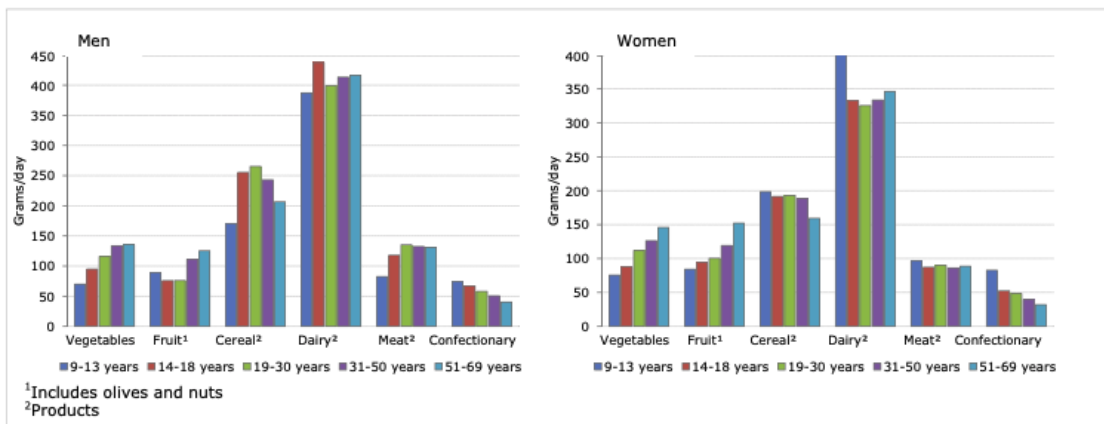
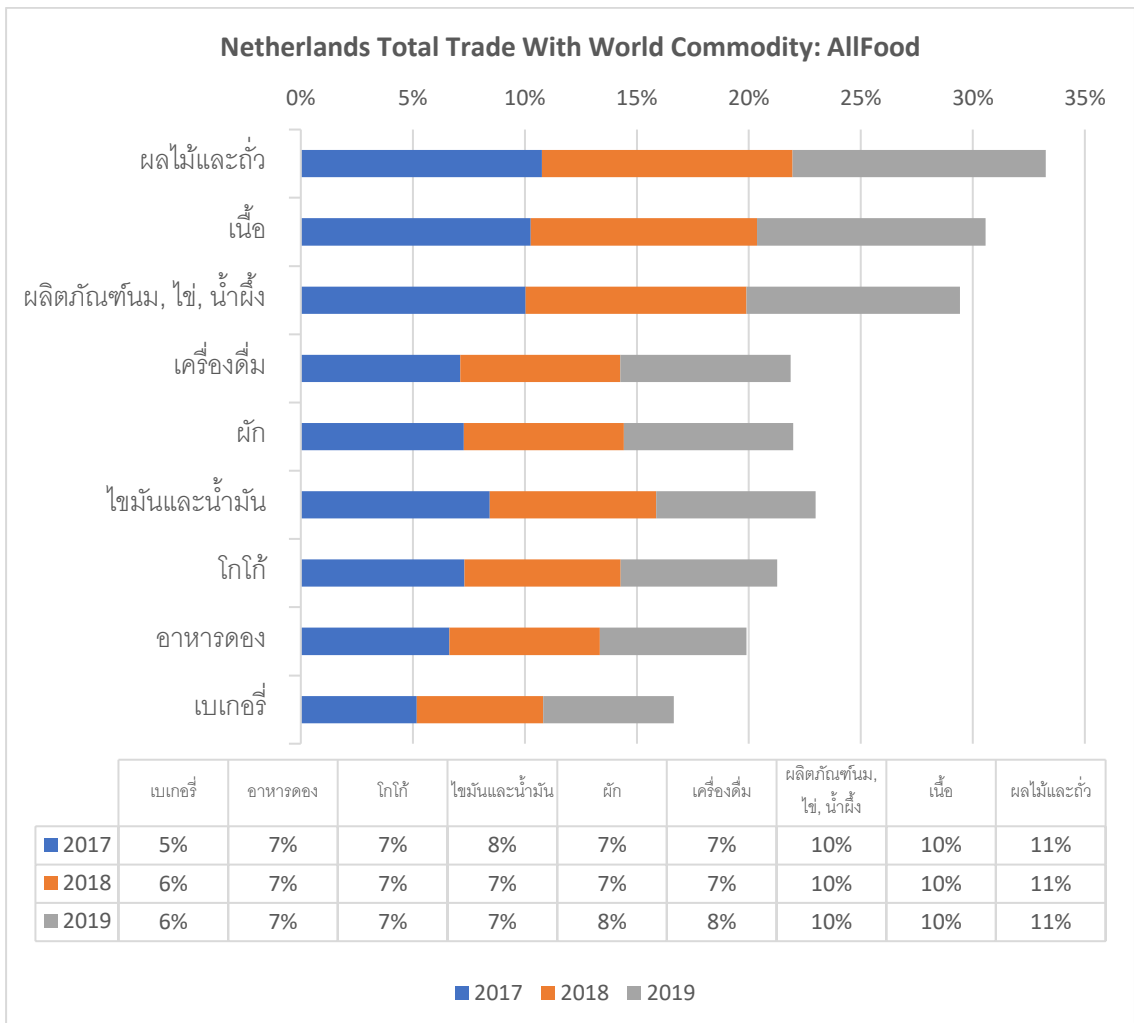


Figure 4.1 Average food consumption (grams/day) of vegetables, fruit, cereal, dairy, meat and confectionary within different age groups, separately for men and women (DNFCS 2007-2010; n=3,819).

ความต้องการพลังงานของผู้ใหญ่มักจะสูงกว่าเมื่อเทียบกับเด็ก (แผนภูมิที่ 4.1) ความแตกต่างของความต้องการพลังงานสะท้อนให้เห็นในการบริโภคอาหารโดยรวมของกลุ่มอายุ เช่น โดยเฉลี่ยผู้ใหญ่กินอาหารมากขึ้นเมื่อเทียบกับเด็ก อย่างไรก็ตาม จะเห็นว่าผลิตภัณฑ์นม, ขนมหวานและขนมขบเคี้ยว, ขนมปัง (ไม่รวมชีสและเนื้อสัตว์), และซีเรียล มีอัตราการบริโภคในเด็กมากกว่าผู้ใหญ่ โดยความแตกต่างในการบริโภคอาหารของผู้สูงอายุ เน้นการบริโภคผักและผลไม้มากกว่ากลุ่มอื่น ทั้งนี้ การบริโภคอาหารของเพศชาย อายุระหว่าง 14-18 ปี บริโภคผลิตภัณฑ์นมมากที่สุดกว่า 440 กรัมต่อวัน ในขณะที่เพศหญิง อายุระหว่าง 9-13 ปี บริโภคผลิตภัณฑ์นมมากที่สุดกว่า 450 กรัมต่อวัน

3.1 สถิติการนำเข้าสินค้าอาหารของประเทศเนเธอร์แลนด์

สถิติการนำเข้าอาหารของประเทศเนเธอร์แลนด์ในปี 2562 ทั้งหมด 133,681 ล้านยูโร แบ่งตามประเภท ดังนี้ :



จากตารางข้างต้น เนเธอร์แลนด์นำเข้าสินค้าจำพวกผลไม้และถั่วมากที่สุด โดยในปี 2562 ตัวเลขการนำเข้าของกลุ่มผลไม้และถั่ว คิดเป็นสัดส่วนที่ 11%, รองลงมาคือเนื้อสัตว์ 10%, ผลิตภัณฑ์นม ไข่ น้ำผึ้ง รวมกันที่สัดส่วน 10%, ตามด้วยเครื่องดื่มและผัก อย่างละ 8%, ไขมันและน้ำมัน โกโก้ อาหารดอง อย่างละ 7%, และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับเบเกอรี่ 6%



โดยประเทศที่นำเข้าส่วนใหญ่มาจากในภูมิภาคยุโรป คิดเป็นสัดส่วนในปี 2019 ดังนี้:

- เยอรมนี 16.5%, เบลเยียม 13.3%, ฝรั่งเศส 6.6%, อังกฤษ 4% และสเปน 3.9%

ตารางแสดงข้อมูลการนำเข้าอาหารของประเทศเนเธอร์แลนด์ ปี 2017-2019

Netherlands Import Statistics – TOP 5

Commodity: All Food,								
Calendar Year: 2017 - 2019								
อันดับ	Country	Millions Euros			% Share			% Change 19/18
		2017	2018	2019	2017	2018	2019	
	World (ทั่วโลก)	€ 52,617	€ 53,409	€ 55,609	100.00	100.00	100.00	4.12
1	Germany	€ 9,277	€ 9,017	€ 9,180	17.63	16.88	16.51	1.81
2	Belgium	€ 7,180	€ 7,352	€ 7,396	13.65	13.77	13.30	0.60
3	France	€ 3,234	€ 3,591	€ 3,667	6.15	6.72	6.60	2.12
4	UK	€ 2,067	€ 2,078	€ 2,237	3.93	3.89	4.02	7.62
5	Spain	€ 2,423	€ 2,393	€ 2,148	4.61	4.48	3.86	- 10.22

5. Spain:

1. Edible Fruit and Nuts
2. Vegetables
3. Fish and Seafood

4. UK:

1. Meat
2. Beverages

3. France:

1. Cereals
2. Beverages

1. Germany:

1. Dairy, Eggs, Honey
2. Meat
3. Fats and Oils
4. Beverages
5. Food Waste

2. Belgium:

1. Dairy, Eggs, Honey
2. Beverages
3. Baking Related



ส่วนการนำเข้าอาหารจากภูมิภาคเอเชีย คิดเป็นสัดส่วนในปี 2019 ดังนี้:

- จีน 2%, อินโดนีเซีย 1.67%, อินเดีย 1%, เวียดนาม 0.99%, และไทย 0.99%

ตารางแสดงข้อมูลการนำเข้าอาหารของเนเธอร์แลนด์จากภูมิภาคเอเชีย ปี 2017-2019

Netherlands Import Statistics - ASIA

Commodity: All Food,								
Calendar Year: 2017 - 2019								
อันดับ	Country	Millions Euros			% Share			% Change 19/18
		2017	2018	2019	2017	2018	2019	
	World (ทั่วโลก)	€ 52,617	€ 53,409	€ 55,609	100.00	100.00	100.00	4.12
1	China (12)	€ 789	€ 937	€ 1,112	1.50	1.76	2.00	18.66
2	Indonesia (15)	€ 1,201	€ 996	€ 928	2.28	1.87	1.67	- 6.79
3	India (23)	€ 563	€ 528	€ 558	1.07	0.99	1.00	5.73
4	Vietnam (24)	€ 650	€ 592	€ 552	1.24	1.11	0.99	- 6.65
5	Thailand (25)	€ 469	€ 567	€ 550	0.89	1.06	0.99	- 2.81

25. Thailand:

1. Prepared Meat, Fish
2. Meat
3. Baking Related
4. Miscellaneous Food
5. Preserved Food

24. Vietnam:

1. Edible Fruit and Nuts
2. Fish and Seafood
3. Prepared Meat, Fish
4. Spices, Coffee, Tea
5. Preserved Food

23. India:

1. Edible Fruit and Nuts
2. Fish and Seafood
3. Fats and Oils
4. Preserved Food

12. China:

1. Fats and Oils
2. Food Waste
3. Fish and Seafood
4. Edible Fruit and Nuts
5. Prepared Meat, Fish

15. Indonesia:

1. Animal / Vegetable Fats, Oils & Waxes
2. Food Waste
3. Cocoa
4. Spices, Coffee, Tea

3.2 Shelf-Stable Foods (สินค้าอาหารที่เก็บรักษาได้นาน) ที่เนเธอร์แลนด์นำเข้าจากไทย

สินค้าส่งออกของไทยรายประเทศ

เนเธอร์แลนด์

ชื่อสินค้า	มูลค่า : ล้านบาท				อัตราการขยายตัว(%)				สัดส่วน (%)			
	2561	2562	2562 ม.ค.-มิ.ค.	2563 ม.ค.-มิ.ค.	2561	2562	2562 ม.ค.-มิ.ค.	2563 ม.ค.-มิ.ค.	2561	2562	2562 ม.ค.-มิ.ค.	2563 ม.ค.-มิ.ค.
- ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ	2.048,2	1.824,2	408,1	413,0	19,7	-10,9	-14,1	1,2	1,2	1,2	1,1	1,3
- ผลไม้กระป๋องและแปรรูป	2.130,1	1.611,7	435,8	360,3	-22,2	-24,3	-35,8	-17,3	1,3	1,1	1,2	1,1
- สิ่งปรุงรสอาหาร	1.106,6	1.116,7	281,8	311,7	20,6	0,9	-5,0	10,6	0,7	0,8	0,8	1,0
- อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป	1.010,3	915,4	183,3	223,0	-8,5	-9,4	42,0	21,7	0,6	0,6	0,5	0,7
- ผลิตภัณฑ์ข้าว	814,4	763,5	173,3	188,3	23,3	-6,3	-6,4	8,7	0,5	0,5	0,5	0,6
- ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง	633,7	639,3	193,8	93,0	57,3	0,9	23,6	-52,0	0,4	0,4	0,5	0,3
- เครื่องดื่ม	144,0	172,6	52,7	42,5	11,7	19,9	93,5	-19,3	0,1	0,1	0,2	0,1
- ผักกระป๋อง และผักแปรรูป	210,3	201,6	51,3	48,9	19,1	-4,2	5,9	-4,7	0,1	0,1	0,1	0,2

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

จากตารางข้างต้น สรุปได้ดังนี้:

- **ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูป** ได้แก่ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ขนมันฝรั่ง ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ต่างๆ โดยเฉพาะ เค้ก คุกกี้ บิสกิต ซึ่งเนเธอร์แลนด์นำเข้าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและอาหารสำเร็จรูปมากที่สุด โดยในปี 2562 มูลค่าการนำเข้าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปอยู่ที่ 798 ล้านบาท, บิสกิต แวฟเฟิล และเวเฟอร์ มูลค่า 16.5 ล้านบาท และแป้งสาลี 3.6 ล้านบาท โดยเนเธอร์แลนด์นำเข้าผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีจากไทยมากขึ้นในเดือนมีนาคม 2563 ที่สัดส่วน 1.3% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันในปีที่แล้วที่ 1.1% อาจเป็นผลมาจากการกักตุนอาหารแห้ง ในช่วงวิกฤติโควิด
- **ผลไม้กระป๋องและแปรรูป** ผลิตภัณฑ์ที่เนเธอร์แลนด์นำเข้ามากที่สุดคือ น้ำสับปะรดและสับปะรดกระป๋อง โดยในปี 2562 เนเธอร์แลนด์นำเข้าน้ำสับปะรดที่ 704.5 ล้านบาท และนำเข้าสับปะรดกระป๋องที่ 103.5 ล้านบาท ลดลงเกือบ 50% จากปี 2562
- **ผักกระป๋องและแปรรูป** เนเธอร์แลนด์นำเข้าจากไทยคิดเป็นมูลค่า 201.6 ล้านบาท โดยสินค้าที่ส่งออกหลัก คือ ข้าวโพดหวาน คิดเป็นมูลค่า 47 ล้านบาท ลดลง 6.7%, หน่อไม้กระป๋องและแปรรูป คิดเป็น

มูลค่า 21.8 ล้านบาท เพิ่มขึ้น 10.4%, เห็ดแปรรูป เพิ่มขึ้น 39%, พืชผักดองด้วยน้ำส้ม ลดลง 47% เป็นต้น

โดยปัญหาอุปสรรคของสินค้าผัก ผลไม้กระป๋อง และแปรรูป คือ ¹²

1. ขาดการสร้างมูลค่าเพิ่มและการสร้าง Brand (ส่วนใหญ่เป็น OEM)
2. EU เก็บอากรตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti-Dumping) สินค้าข้าวโพดหวานกระป๋อง นำเข้าจากไทย (บังคับใช้ตั้งแต่ปี 2007) ในอัตรา 3.1-14.3%
3. EU ตัดสิทธิ GSP สินค้าสับปะรด กระป๋องของไทย โดยเสียอัตรา MFN Rate ที่ 17.6% - 25.6% ขณะที่คู่แข่งได้รับสิทธิ GSP (อินโดนีเซีย 0%- 22.10%) และ GSP+ (ฟิลิปปินส์ 0%)
4. ความผันผวนของปริมาณและราคาของ วัตถุดิบ
5. ปัญหาสารตกค้างในผักผลไม้แปรรูป

¹²https://www.ditp.go.th/ditp_web61/article_sub_view.php?filename=contents_attach/578817/578817.pdf&title=578817&cate=751&d=0

- **สิ่งปรุงรสอาหาร** มีแนวโน้มที่ดีขึ้นจากความนิยมบริโภคอาหารไทยที่เพิ่มขึ้นของคนต่างชาติ เช่น ซอส น้ำปลา เครื่องแกง ผงปรุงรส และเครื่องปรุงรสอาหารอื่นๆ

สินค้า	มูลค่า : (ล้านบาท)		อัตราการขยายตัว %		สัดส่วน %
	2561	2562	2561	2562	(ค.ค.) 2563
สิ่งปรุงรสอาหาร	1,106,6	1,116,7	20,6	0,9	1
1. ซอส	259,4	272,1	38,2	4,9	0,3
1.1 ซอสพริก	192,0	205,6	51,3	7,1	0,2
1.2 ซอสถั่วเหลือง	65,2	64,0	12,4	-1,8	0,1
2. เครื่องแกงสำเร็จรูป	233,8	173,4	31,9	-25,8	0,1
3. ผงปรุงรส	166,5	175,8	24,8	5,6	0,1
4. น้ำปลา	80,5	80,2	11,6	-0,4	0,1

- **ผลิตภัณฑ์จากข้าว** เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว เส้นก๋วยเตี๋ยว น้ำมันรำข้าว ขนมะขี้เคว เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ที่เนเธอร์แลนด์นำเข้าจากไทยมากที่สุด คือ ขนมะปรางอบ มูลค่า 554.2 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วน 0.4% รองลงมาคือ เส้นก๋วยเตี๋ยว มูลค่า 183.7 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วน 0.2% เพิ่มขึ้น 13.9% ตามด้วยแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าเป็นสัดส่วนเท่าๆ กันที่ 0.04%

- **ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง** ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปหัวมันสำปะหลัง ไม่ว่าจะเป็นลักษณะป่น หรือเป็นชิ้น แผ่น ก้อน แท่ง เม็ด หรือมีลักษณะอื่นใด แต่ไม่รวมถึง แป้งมันสำปะหลัง และกากมันสำปะหลัง โดยเนเธอร์แลนด์นำเข้าแป้งมันสำปะหลังมากที่สุดที่ มูลค่า 328 ล้านบาทในปี 2562 เพิ่มขึ้น 2.2%

- **อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม** เนเธอร์แลนด์มีตัวเลขการนำเข้าที่เพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี 2560-2562 โดยเครื่องดื่ม Non-Alc และเบียร์ มีแนวโน้มที่ดีขึ้น เนื่องจากคนต่างชาติเริ่มรับรู้แบรนด์ของเครื่องดื่มไทย และร้านอาหารไทยก็ขายเครื่องดื่มไทยมากขึ้นด้วย ทั้งนี้โดยรวมของไทยในปี 2562-2564 มีแนวโน้มขยายตัว แต่มีอัตราการเติบโตไม่สูงนัก โดยตลาดส่งออก (สัดส่วน 10%) คาดว่าจะเติบโตได้อย่างจำกัด ผลจากผู้ผลิตเครื่องดื่มไทยหันไปขยายการลงทุนผลิตเครื่องดื่มในประเทศตลาดส่งออกเป้าหมายแทน เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มศักยภาพในการทำตลาดในประเทศคู่ค้า

ตารางแสดงข้อมูลการนำเข้าเครื่องดื่มของเนเธอร์แลนด์จากประเทศไทย ปี 2017-2019

Netherlands Import Statistics From Thailand

Commodity: USA สุรา, drink

Calendar Year: 2017 - 2019

Commodity	Description	Thailand Baht			% Share			% Change
		2017	2018	2019	2017	2018	2019	2019/2018
USA สุรา		207,321,994	214,408,590	225,986,625	100	100	100	5.4
2202	น้ำ, น้ำหวาน, และเครื่องดื่ม Non-Alcohol	THB 161,361,644	THB 150,926,154	THB 162,095,908	77.83	70.39	71.73	7.4
2203	เบียร์ทำมาจากมอลต์	THB 36,912,953	THB 47,471,427	THB 54,663,338	17.80	22.14	24.19	15.15
2208	Ethyl Alcohol, Udenat, Und 80% Alc; Spirit Beverag	THB 4,240,580	THB 10,892,818	THB 4,536,515	2.05	5.08	2.01	-58.35

4. ข้อมูลตลาด

Shelf-Stable Foods ในตลาดเนเธอร์แลนด์แบ่งตามประเภทได้ 6 กลุ่ม ดังนี้:

4.1 Shelf-Stable Fruits and Vegetables (กลุ่มผักและผลไม้ ที่เก็บรักษาได้นาน)			
ผักและผลไม้แช่แข็ง		ผักและผลไม้กระป๋อง	
	€ 1.69		€ 1.08
			
	€ 1.65		€ 1.29
ผักและผลไม้แปรรูป			
	€ 0.7	€ 2.65	€ 1.99
ผักและผลไม้ดอง			
	€ 1.39	€ 0.89	€ 1.15
4.2 Shelf-Stable Pasta, Rice, Noodle, Couscous and Cereal (กลุ่มพาสต้า, ข้าว, เส้นก๋วยเตี๋ยว, และซีเรียล ที่เก็บรักษาได้นาน)			
			
€ 1.95	€ 1.19	€ 0.46	€ 1.19

4.3 Shelf-Stable Meats (กลุ่มเนื้อสัตว์ ที่เก็บรักษาได้นาน)

			
€ 3.49	€ 1.59	€ 2.99	€ 2.29
			
€ 14.34	€ 1.59	€ 1.99	€ 2.99

4.4 Shelf-Stable Bakery (กลุ่มเบเกอรี่ ที่เก็บรักษาได้นาน)

ขนมปังสอดไส้แข็ง			
	€ 0.67	€ 1.07	€ 1.49
ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่			
	€ 1.95	€ 0.59	€ 1.99

4.5 Shelf-Stable Drink (กลุ่มเครื่องดื่ม ที่เก็บรักษาได้นาน)

เครื่องดื่มผลไม้			
	€ 1.19	€ 1.19	€ 2.49

เครื่องดื่มธัญพืช	 € 1.19	 € 1.49	 € 0.88
4.6 Shelf-Stable Milk (กลุ่มนม ที่เก็บรักษาได้นาน)			
 € 0.89	 € 1.94	 €1.19	 € 1.29
 €1.79	 €2.35	 € 1.75	 € 2.29

5. ภาพรวมและแนวโน้ม

ผู้บริโภคในประเทศเนเธอร์แลนด์มีความสนใจการบริโภคอาหารต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น เช่น อาหารไทย อินเดีย เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อเมริกา และประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียน แนวโน้มนี้สะท้อนให้เห็นถึงการเพิ่มขึ้นของร้านอาหารต่างประเทศ รวมถึงความนิยมบริโภคอาหารไทย การเพิ่มขึ้นของร้านอาหารไทยในเนเธอร์แลนด์ ทำให้มีความต้องการการนำเข้าอาหารจากไทย ทั้งเครื่องเทศ เครื่องปรุงรส รวมถึงผักผลไม้กระป๋องและเครื่องดื่มเข้ามาในธุรกิจการบริการอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านค้าปลีกสำหรับผู้บริโภคที่นิยมการปรุงอาหารด้วยตนเองในครัวเรือน

จากแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่อาศัยอยู่คนเดียวในครัวเรือนเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับความต้องการบริโภคอาหารที่สะดวกสบายทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปและอาหารที่เก็บรักษานาน (Shelf-Stable foods, convenient products, RTE) มีความต้องการมากขึ้น นอกจากนี้ เทรนด์รักสุขภาพ ทำให้ผู้บริโภคหันมาสนใจรับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น ประกอบกับประเด็นด้านสิ่งแวดล้อม ทำให้กลุ่มสินค้าเกษตรอินทรีย์ สินค้าที่ได้รับการรับรองจากตราสัญลักษณ์ Fairtrade และ functional foods ได้รับความนิยม