

เจาะเทรนด์ตลาดสินค้าอาหารสุขภาพในแคนาดาปี 2022

ห้าง Whole Food Market ผู้นำซูเปอร์มาร์เก็ตตลาดอาหารสุขภาพในแคนาดา ได้เผยข้อมูลด้านอาหารที่คาดว่าจะได้รับความนิยมจากกลุ่มผู้บริโภคแคนาดาประจำปี 2565 โดยสินค้าที่เห็นว่ายังมีแนวโน้มเติบโตดียังเห็นว่าเป็นอาหารที่มีคุณค่าโภชนาการสูง หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำหน้าที่ให้คุณค่าสารอาหารและวิตามินที่จำเป็นต่อร่างกาย นอกจากนี้ที่สำคัญสำหรับการค้ายุคปัจจุบันผู้บริโภคไม่ได้มองแค่สินค้าที่มีคุณภาพเท่านั้น แต่ยังมองไปถึงกระบวนการผลิตและวิถีชีวิตของบริษัทที่ให้คุณค่าต่อเรื่องสิ่งแวดล้อม การช่วยเหลือสังคมมากยิ่งขึ้น



ทั้งนี้ ข้อมูลอาหารที่ฝ่ายจัดซื้อทางห้างฯ ได้เผยออกมามี 10 เทรนด์ดังต่อไปนี้

1. **รสสัมผัส (Yuzu)** เพราะจุดเด่นของรสชาติสัมผัสที่ไม่หวานมากนักแต่มีกลิ่นความหอมจากส้มโดยเฉพาะ อีกทั้งสรรพคุณที่มีวิตามินซีสูง สัมผัสจะกลายเป็นรสชาติที่ผู้ผลิตอาหารหลายรายเลือกมาใช้แต่งกลิ่นและรสชาติอาหารสำหรับปี 2565 อาทิ น้ำส้มสายชูหมัก ไอศกรีม มายองเนส เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อัดก๊าซ (Hard Seltzers) ฯลฯ และสามารถสะท้อนความต้องการผู้บริโภคในด้านสุขภาพที่ดีได้อย่างลงตัว
2. **ULTRAURBAN FARMING** การปลูกผักแบบไฮโดรโปนิคส์หรือการปลูกผักไร้ดิน เพราะระบบการปลูกผักวิธีนี้จะช่วยประหยัดน้ำมากกว่าการปลูกผักในดินปกติไม่น้อยกว่า 10 เท่า และยังป้องกันมลพิษที่จะเกิดขึ้นในพื้นที่จากการใช้สารเคมี โดยปัจจุบันจึงกลายเป็นวิธีการที่นิยมปลูกกันเป็นจำนวนมาก อีกทั้งเกษตรกรมีการนำเทคโนโลยีการจัดการมาใช้ที่ทำให้พืชผักมีความสะอาด และสามารถเพิ่มปริมาณผลผลิตมากขึ้น ส่งผลให้สามารถป้อนผลผลิตสู่ตลาดอาหารในวงกว้างได้
3. **REDUCETARIANISM** สนับสนุนการทำเกษตรอินทรีย์และเกษตรกรรมยั่งยืนมากขึ้น โดยการลดปริมาณการบริโภคเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากวัวและไข่ที่มาจากการเลี้ยงในเชิงอุตสาหกรรม แต่เลือกซื้อเนื้อสัตว์หรือ

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่น ๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
 563 ถนนหนนทบุรี ตำบลบางกระสอ
 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre, Vancouver
 1009-1166 Alberni Street
 Vancouver BC V6E 3Z3 Canada

Phone: +1 604 687 6400
 Fax: +1 604 683 6775
 Email: vancouver@thaitrade.ca

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
ประจำวันที่ 16-22 ตุลาคม 2564

ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่เลี้ยงตามธรรมชาติ อาทิ เนื้อวัวจากวัวที่เลี้ยงในทุ่งหญ้า ไข่ Pastured Eggs จากแม่ไก่ที่จะปล่อยอิสระทางอาหารจากธรรมชาติ เป็นต้น ซึ่งเทรนด์การเลือกซื้อเช่นนี้ว่าเป็นการเสริมสร้างสุขภาพที่ดี ลดการทำลายสิ่งแวดล้อมและทารุณกรรมจากการเลี้ยงสัตว์

4. ดอกชบา (HIBISCUS) โดยได้รับการยอมรับว่ามีคุณสมบัติที่มีประโยชน์ต่อการกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ด้วยรสชาติรสเปรี้ยวเล็กน้อยและอุดมด้วยวิตามินซี ดังนั้นผู้ประกอบการอาหารจึงเลือกนำมาเป็นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ต่างๆ อาทิ ใส่น้ำชา โยเกิร์ต แยมผลไม้ ฯลฯ



5. เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ไร้แอลกอฮอล์ หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ 0% ซึ่งขณะนี้ตลาดแคนาดาพบดีมานด์ตลาดเครื่องดื่มกลุ่มนี้ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะช่วงการเกิดวิกฤตโรคระบาด COVID-19 ที่ผู้บริโภคมองหาเครื่องดื่มใหม่ๆ เพื่อดื่มทดแทนเบียร์หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์



อื่นๆ สำหรับกลุ่มคนที่ไม่อยากได้รับผลกระทบจากแอลกอฮอล์ แต่ยังคงได้ประสบการณ์การดื่มที่สนุก ซึ่งก็นับเป็นทางเลือกใหม่ที่น่าสนใจ

6. ัญพืชจากฟาร์มรักษโลก จากแนวคิดที่ผู้บริโภคต้องการสนับสนุนการทำเกษตรที่เป็นมิตรต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อมยังคงเป็นกระแสรัศของโลกที่มาแรงไม่หยุด ผู้ประกอบการค้าปลีกจึงต้องสรรหาวัตถุดิบที่มาจากฟาร์มเหล่านั้นเพื่อตอบโจทยกับกลุ่มผู้บริโภคนั้นให้ได้ เพราะเชื่อว่าเป็นอีกปัจจัยที่ผู้บริโภคจับตามององค์กรธุรกิจในทุกวันนี้กับกิจกรรมการขับเคลื่อนนโยบายและกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อมในลักษณะต่าง ๆ

7. เมล็ดทานตะวันัญพืชเพื่อสุขภาพ จัดว่าเป็นอาหารที่อุดมไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย จึงได้กลายเป็นส่วนประกอบที่ผู้ผลิตอาหารเลือกนำมาใช้สำหรับขนมขบเคี้ยว ไอศกรีม ชีสสำหรับเทรนด์อาหารใหม่ๆ

8. ใบมะรุม (MORINGA) เป็นพืชกำเนิดในแถบใต้เชิงเขาหิมาลัยและในทวีปแอฟริกา โดยมะรุมเป็นพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณในหลายด้าน และผู้ประกอบการได้มีการนำมาแปรรูปแบบผงแห้ง เพื่อให้ง่ายต่อการเป็นวัตถุดิบในอาหารและเครื่องดื่ม เช่น เครื่องดื่มสมูทตี้ ซอส ขนมอบ โปรตีนบาร์ และอื่นๆอีกมากมาย

9. เครื่องดื่มน้ำผลไม้ผสมโซดาในแบบ FUNCTIONAL อาทิ โซดาสูตรผสมโปรไบโอติกส์ หรือน้ำโทนิคผสม โปรไบโอติกส์ โดยทั้งสองอย่างนั้นคือจุลินทรีย์ชนิดดีที่แข็งแรงในวงการอาหาร โดยจัดเป็นกลุ่มอาหารที่เรียกว่าซูเปอร์ฟู้ด อาหารที่มีคุณค่า โภชนาการสูง และมีคุณประโยชน์ด้านระบบย่อยอาหารเพื่อตอบสนองลูกค้าที่ต้องการสิ่งใหม่ๆ เพื่อสุขภาพ อย่างแท้จริง

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
ประจำวันที 16-22 ตุลาคม 2564

10. สมุนไพรขมิ้นชัน (TURMERIC) ได้กลายเป็นสมุนไพรที่นิยมในอุตสาหกรรมยาและอาหารมาเมื่อไม่นานนี้ เนื่องจากมีสารช่วยต้านอนุมูลอิสระอยู่ในตัวสมุนไพรที่เป็นสาเหตุก่อให้เกิดความเสื่อมของร่างกาย และยังสรรพคุณที่ช่วยปรับและกระตุ้นระบบย่อยอาหารในร่างกาย ดังนั้น ผู้ประกอบการอาหารจึงเลือกนำมาเป็นเครื่องปรุงและส่วนผสมในเมนูใหม่ๆ เพื่อเพิ่มประโยชน์ให้กับอาหารที่รับประทาน เช่น ซีเรียล ขมิ้นชันสมุนไพร กะหล่ำปลีเปรี้ยว (Sauerkraut) ฯลฯ



ข้อคิดเห็นจากสำนักงานฯ เทรนด์แนวโน้มอาหารในปี 2565 ยังคงเน้นหลักกับประเด็นเรื่องคุณค่าทางโภชนาการ โดยยังเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้บริโภคใหม่ใช้เป็นปัจจัยในการตัดสินใจ และยังมีผู้บริโภคทั่วโลกและแคนาดาอีกไม่น้อยที่ให้ความสนใจกับการสร้างค่านิยมการรักษาสิ่งแวดล้อมและกระแสรักษ์โลก มุ่งมองหาผลิตภัณฑ์หรือวิธีการที่จะใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารให้คุ้มค่า และลดขยะจากอาหารให้เหลือน้อยที่สุด สำหรับในส่วนผู้ส่งออกสินค้าอาหารจากไทยซึ่งโดยทั่วไปจะเป็นที่ยอมรับในเรื่องคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยและมีเอกลักษณ์อยู่แล้ว ควรมุ่งเน้นเรื่องการนำวัตถุดิบสมุนไพรที่มีมาประยุกต์เพิ่มมูลค่าในอาหารแทนที่จะส่งออกมาเป็นวัตถุดิบโดยตรง เพราะจะสามารถตอบโจทย์กับความต้องการของผู้บริโภคได้ดีกว่า โดยจะช่วยเพิ่มโอกาสในการส่งออกสินค้าอาหารของไทยออกสู่ตลาดโลก

ที่มา: <https://canadiangrocer.com/whole-foods-predicts-top-food-trends-2022>