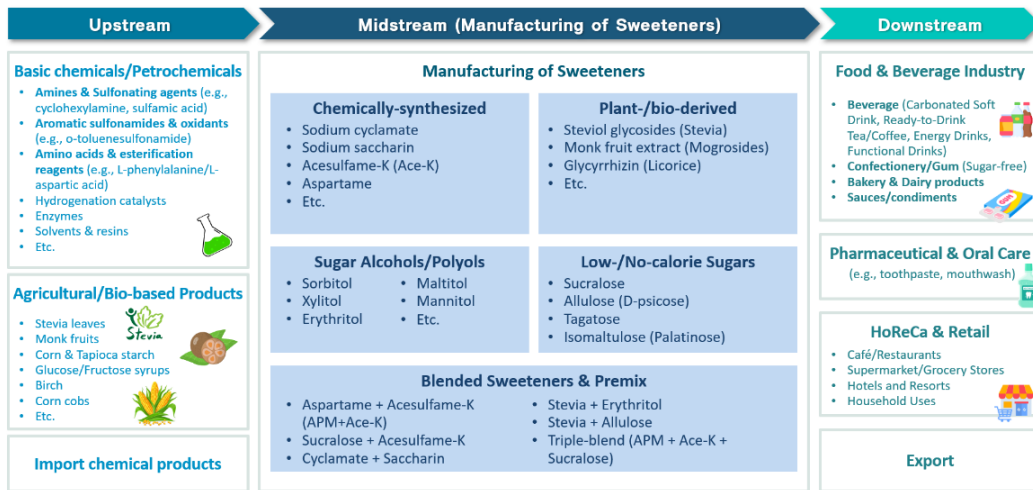


ภาพรวมธุรกิจ

- ธุรกิจสารให้ความหวานแทนน้ำตาลมีแนวโน้มเติบโตตามพฤติกรรมผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ การควบคุมน้ำหนัก และการลดความเสี่ยงจากการบริโภคน้ำตาลในระดับสูง ขณะเดียวกัน ผู้ผลิตอาหาร และเครื่องดื่มเผชิญแรงกดดันจากมาตรการภาษีความหวานและความต้องการผลิตภัณฑ์สูตรน้ำตาลต่ำ หรือไม่มีน้ำตาล ส่งผลให้มีการปรับสูตรโดยใช้สารให้ความหวานความเข้มข้นสูงมากขึ้น สารกลุ่มนี้ ทำหน้าที่เพิ่มรสหวานในผลิตภัณฑ์ โดยบางชนิดให้ความหวานสูงกว่าน้ำตาลซูโครสหลายเท่า จึงใช้ในปริมาณน้อย และช่วยลดการใช้วัตถุดิบต่อหน่วยความหวานได้ นอกจากนี้ สารให้ความหวานบางประเภทให้พลังงานต่ำหรือไม่ให้พลังงาน จึงเอื้อต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีแคลอรีลดลง ทั้งในกลุ่มเครื่องดื่ม อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์นม ขนมขบเคี้ยว และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
- สารให้ความหวานแทนน้ำตาลสามารถจำแนกได้เป็น 5 กลุ่มหลัก ตามแหล่งที่มา กระบวนการผลิต และ คุณสมบัติในการใช้งาน ได้แก่ 1) สารให้ความหวานสังเคราะห์ทางเคมี (Chemically-synthesized) ซึ่งผลิตผ่านกระบวนการทางเคมีและมีความหวานสูง จึงนิยมใช้ในอาหารและเครื่องดื่มสูตรลดน้ำตาล 2) สารให้ความหวานจากพืชหรือชีวภาพ (Plant-/bio-derived) ที่ได้จากการสกัดหรือกระบวนการผลิตโดยอาศัยวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น พืชหรือจุลินทรีย์ โดยตอบโจทย์ตลาดผลิตภัณฑ์ที่เน้นภาพลักษณ์จากธรรมชาติ 3) น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar Alcohols/Polysols) ซึ่งให้พลังงานต่ำกว่าน้ำตาลและมีคุณสมบัติเฉพาะด้านเนื้อสัมผัส จึงพบได้มากในลูกอม หมากฝรั่ง ขนม และผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปาก 4) น้ำตาลแคลอรีต่ำหรือไร้พลังงาน (Low-/No-calorie Sugars) ที่ช่วยลดปริมาณน้ำตาลและพลังงานในสูตรผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ ประสิทธิภาพและปริมาณการใช้ขึ้นอยู่กับชนิดของสาร และข้อกำหนดด้านกฎหมายและมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร และ 5) สารให้ความหวานแบบผสมและพรีเมียม (Blended Sweeteners & Premix) ซึ่งเป็นการผสมสารให้ความหวานตั้งแต่สองชนิดหรือมากกว่า เพื่อปรับความหวาน รสชาติหลังบริโภค ความคงตัว และต้นทุนให้เหมาะสมกับการใช้งานในแต่ละผลิตภัณฑ์
- ห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมสารให้ความหวานแทนน้ำตาลประกอบด้วยกิจกรรมตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยใน ส่วนต้นน้ำ เป็นการจัดหาและเตรียมวัตถุดิบ ทั้งสารเคมีตั้งต้นและผลผลิตทางการเกษตร เช่น ใบหญ้าหวาน ผลพลอยได้จากข้าวโพด และแป้งมันสำปะหลัง ซึ่งเป็นฐานสำคัญของการผลิตสารให้ความหวานแต่ละประเภท ส่วนกลางน้ำ ครอบคลุมการผลิตและแปรรูป ได้แก่ การสังเคราะห์สารให้ความหวาน การสกัดสารสำคัญจากพืช การผลิตน้ำตาลแอลกอฮอล์และน้ำตาลแคลอรีต่ำ ตลอดจนการพัฒนาสูตรและการผสมสารหลายชนิดเป็นผลิตภัณฑ์พรีเมียม เพื่อให้ได้คุณสมบัติด้านรสชาติ ความคงตัว และต้นทุนที่ตอบโจทย์ลูกค้าอุตสาหกรรม สำหรับปลายน้ำ เป็นการนำสารให้ความหวานไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ยาและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปาก ธุรกิจร้านอาหารและค้าปลีก รวมถึงการจำหน่ายสู่ตลาดส่งออก ซึ่งเป็นขั้นตอนที่เชื่อมโยงการผลิตวัตถุดิบกับความต้องการของผู้บริโภคปลายทาง
- ในประเทศไทย สารให้ความหวานแทนน้ำตาลถูกนำมาใช้อย่างแพร่หลายมากขึ้นจากกระแสความตื่นตัวเกี่ยวกับสุขภาพ โดยมีการนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อทดแทนการใช้น้ำตาล และมีการใช้ในอุตสาหกรรมยาและเภสัชภัณฑ์ เช่น ยาเม็ดเคี้ยว ยาน้ำเชื่อม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รวมทั้งอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปาก ทั้งนี้ การใช้สารให้ความหวานในประเทศไทยอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงสาธารณสุขและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งกำหนดประเภทสารที่อนุญาต เงื่อนไขด้านคุณภาพและความบริสุทธิ์รวมถึงประเภทอาหารที่สามารถใช้ได้ ตลอดจนปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้

รูปที่ 1 ห่วงโซ่คุณค่าอุตสาหกรรมสารให้ความหวานแทนน้ำตาล

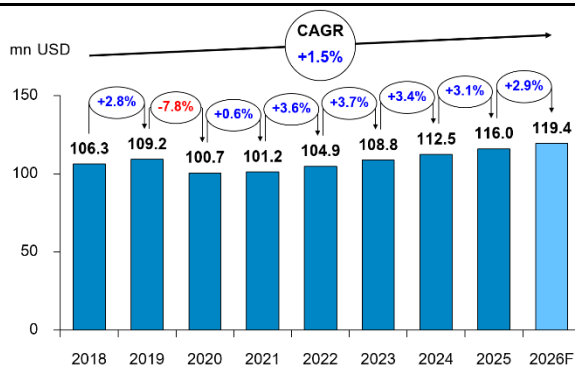


Source: LH Bank Research Analysis based on data from US FDA, ScienceDirect, Wikipedia

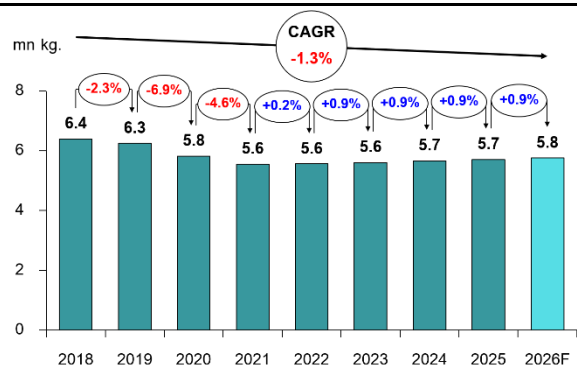
ภาพรวมด้านตลาดและการจำหน่าย

- ตลาดสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทยมีแนวโน้มขยายตัวในเชิงมูลค่า โดยคาดว่าจะมีมูลค่า 119.4 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2026 เพิ่มขึ้นจาก 106.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2018 หรือเติบโตเฉลี่ย 1.5% ต่อปี สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและผลิตภัณฑ์ปราศจากน้ำตาลมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ปริมาณการค้าปลีกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทยมีแนวโน้มลดลงจาก 6.4 ล้านกิโลกรัมในปี 2018 และคาดว่าจะอยู่ที่ 5.8 ล้านกิโลกรัมในปี 2026 หรือลดลงเฉลี่ย 1.3% ต่อปี โดยเฉพาะในช่วงปี 2020-2021 ที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์ COVID-19 ทั้งนี้ ในช่วงปี 2022-2025 ปริมาณการค้าปลีกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลค่อนข้างทรงตัว ขณะที่มูลค่าตลาดกลับเพิ่มขึ้น สะท้อนการเติบโตของมูลค่าต่อหน่วยมากกว่าการขยายตัวเชิงปริมาณ โดยมีปัจจัยขับเคลื่อนหลักจากการเปลี่ยนผ่านสู่ผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานมูลค่าเพิ่มสูง ประกอบกับระดับราคาเฉลี่ยและประสิทธิภาพการใช้งานที่ดีขึ้นจากการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตและสารให้ความหวานแบบใหม่ ส่งผลให้อุตสาหกรรมยังมีศักยภาพเติบโตได้ในเชิงมูลค่า

รูปที่ 2 มูลค่าตลาดสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย



รูปที่ 3 ปริมาณการค้าปลีกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย



Source: LH Bank Research Analysis based on data from Statista Market Insight

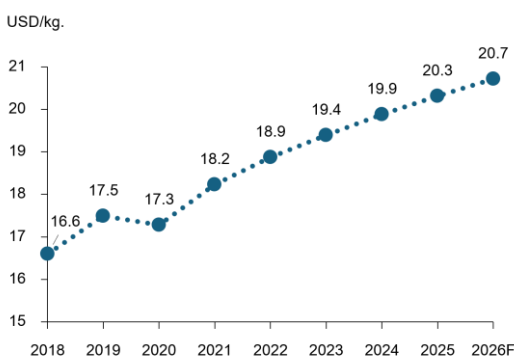
Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

ภาพรวมด้านราคาและการแข่งขัน

- ราคาเฉลี่ยต่อหน่วยของสารให้ความหวานแทนน้ำตาลในไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจาก 16.6 ดอลลาร์สหรัฐต่อกิโลกรัม ในปี 2018 และคาดว่าจะอยู่ที่ 20.7 ดอลลาร์สหรัฐต่อกิโลกรัมในปี 2026 คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ย (CAGR) ที่ 2.8% ต่อปี สะท้อนถึงการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างของตลาดจากการใช้สารให้ความหวานเพื่อทดแทนน้ำตาลในเชิงปริมาณ ไปสู่การเลือกใช้วัตถุดิบที่ตอบโจทย์ด้านสุขภาพ รสชาติ และประสิทธิภาพในการผลิตมากขึ้น อาทิ สตีเวีย โกลโคไซด์ความบริสุทธิ์สูง สารสกัดจากหล่อฮังก้วย โซลิตอล รวมถึงสารให้ความหวานสูตรผสม (Blended Sweeteners) ที่ช่วยลดรสขม ปรับปรุงเนื้อสัมผัส และให้รสหวานใกล้เคียงน้ำตาล ทั้งนี้ สิ้นค้ากลุ่มดังกล่าวมักมีราคาต่อหน่วยสูงกว่าสารให้ความหวานสังเคราะห์ทั่วไป เนื่องจากต้องใช้กระบวนการสกัด การทำให้บริสุทธิ์ หรือการพัฒนาสูตรเฉพาะสำหรับการใช้งานในอาหารและเครื่องดื่มแต่ละประเภท ขณะที่ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มมีความต้องการวัตถุดิบที่สามารถลดปริมาณน้ำตาลได้ตามเป้าหมายโดยไม่กระทบรสชาติ ส่งผลให้ความต้องการสารให้ความหวานเกรดพรีเมียมและเกรดเฉพาะทางเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ต้นทุนวัตถุดิบจากธรรมชาติ ต้นทุนพลังงานและโลจิสติกส์ ตลอดจนค่าใช้จ่ายด้านการวิจัยและพัฒนาสูตร ยังเป็นปัจจัยกดดันต้นทุนผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะในตลาดที่พึ่งพาการนำเข้าวัตถุดิบและส่วนผสมมูลค่าสูง ประกอบกับผู้บริโภคไทยมีความตระหนักด้านสุขภาพมากขึ้น และยอมจ่ายเงินเพิ่มสำหรับสินค้าอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จึงสนับสนุนให้ผู้ผลิตสามารถส่งผ่านต้นทุนบางส่วนไปยังราคาสินค้าได้
- โครงสร้างตลาดธุรกิจสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทยในบางกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีผู้ผลิตภายในประเทศจำนวนจำกัด โดยผู้ผลิตรายสำคัญหลายรายมีฐานการผลิตในไทยและจำหน่ายทั้งตลาดในประเทศและตลาดส่งออก อาทิ Best Success Enterprise (Thailand) Limited, Ueno Fine Chemicals Industry (Thailand) Ltd., MCLS ASIA, Siam Sorbitol Co., Ltd. และ PURECHEM Co., Ltd. โดยผู้ผลิตหลายรายมุ่งจำหน่ายให้แก่อุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม ยา และผลิตภัณฑ์สุขภาพ รวมถึงใช้ไทยเป็นฐานการผลิตเพื่อส่งออกไปยังตลาดภูมิภาคและตลาดโลก อย่างไรก็ดี ผู้ผลิตในประเทศยังเผชิญการแข่งขันจากสินค้านำเข้า โดยเฉพาะสินค้าจากจีน ซึ่งเป็นแหล่งนำเข้าสารให้ความหวานที่สำคัญที่สุดของไทย สะท้อนบทบาทของจีนในฐานะผู้มีขนาดกำลังการผลิตสูงและมีความได้เปรียบด้านต้นทุนการผลิตในผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานหลายกลุ่ม เช่น โซเดียมแซ็กคาริน โซเดียมไซคลาเมต และแอสปาร์แตม เป็นต้น

รูปที่ 4 ราคาต่อหน่วยเฉลี่ยของสารให้ความหวานแทนน้ำตาล



Source: LH Bank Research Analysis based on data from Statista Market Insight

รูปที่ 5 ผู้เล่นหลักในธุรกิจสารให้ความหวานแทนน้ำตาล



Source: LH Bank Research Analysis based on data from ENLITE, DBD, OIE

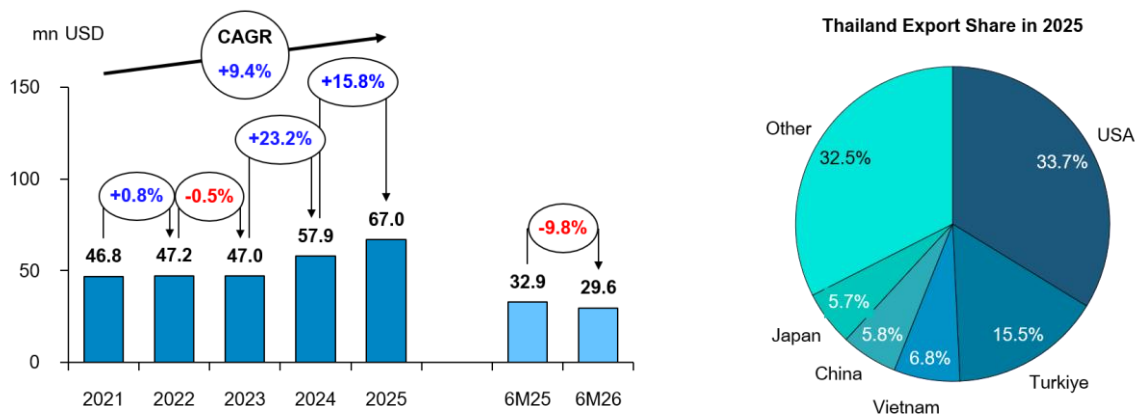
Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

ภาพรวมด้านการส่งออกและการนำเข้า

- ในภาพรวมการส่งออกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทยมีแนวโน้มขยายตัวดีในช่วงที่ผ่านมา ขณะที่การนำเข้ามีแนวโน้มหดตัว โดยมูลค่าการส่งออกในช่วงปี 2021-2025 เติบโตเฉลี่ย (CAGR) 9.4% ต่อปี และในปี 2025 มีมูลค่า 67.0 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้น 15.8%YoY อย่างไรก็ตาม ในช่วง 6 เดือนแรกของปี 2026 มูลค่าการส่งออกลดลง 9.8%YoY สะท้อนความผันผวนของคำสั่งซื้อและการแข่งขันด้านราคาในผลิตภัณฑ์บางกลุ่ม โดยตลาดส่งออกหลักในปี 2025 ได้แก่ สหรัฐฯ คิดเป็น 33.7% ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด รองลงมา ได้แก่ ตุรกี (15.5%) เวียดนาม (6.8%) จีน (5.8%) และญี่ปุ่น (5.7%) ตามลำดับ ขณะที่การนำเข้า ปี 2025 มีมูลค่า 100.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ลดลง 4.9%YoY และในช่วงปี 2021-2025 ลดลงเฉลี่ย (CAGR) 2.6% ต่อปี ขณะที่ในช่วง 6 เดือนแรกของปี 2026 มูลค่าการนำเข้าลดลงเล็กน้อย 1.2%YoY โดยจีนเป็นแหล่งนำเข้าหลัก คิดเป็น 68.0% ของมูลค่าการนำเข้าทั้งหมด สะท้อนว่าไทยยังพึ่งพาการนำเข้าจากจีนในระดับสูง รองลงมา ได้แก่ อิตาลี (8.3%) สิงคโปร์ (3.9%) สหรัฐฯ (3.8%) และอินเดีย (3.6%) ตามลำดับ
- สำหรับสารให้ความหวานกลุ่ม **Sodium Cyclamate** และ **Sodium Saccharin** มูลค่าการส่งออกของไทยมีแนวโน้มทรงตัวในช่วงที่ผ่านมา โดยในช่วงปี 2021-2025 มูลค่าการส่งออกลดลงเล็กน้อยเฉลี่ย (CAGR) 0.9% ต่อปี และในปี 2025 มีมูลค่าการส่งออก 16.4 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ลดลง 7.0%YoY ขณะที่ตลาดอินเดียยังมีความเสี่ยงจากมาตรการทางการค้า โดย Directorate General of Trade Remedies (DGTR) ได้เปิดการสอบสวน anti-circumvention รอบใหม่ต่อ Saccharin ที่มีถิ่นกำเนิดจากจีนและส่งออกจากไทย ในเดือนมีนาคม 2026 อย่างไรก็ตาม ในช่วง 6 เดือนแรกของปี 2026 การส่งออกกลับมาเพิ่มขึ้น 7.7%YoY โดยตลาดส่งออกหลัก 5 อันดับแรกในปี 2025 ได้แก่ ตุรกี คิดเป็น 27.5% ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด รองลงมา ได้แก่ บราซิล (16.5%) อินเดีย (13.4%) แอฟริกาใต้ (11.5%) และสเปน (5.8%) ตามลำดับ ด้านการนำเข้า พบว่า ในช่วงปี 2021-2025 มีมูลค่าการนำเข้าลดลงเฉลี่ย (CAGR) 3.8% ต่อปี และมีทิศทางค่อนข้างผันผวน แต่ในช่วง 6 เดือนแรกของปี 2026 มูลค่าการนำเข้ากลับมาปรับเพิ่มขึ้น 8.9%YoY โดยในปี 2025 จีนเป็นแหล่งนำเข้าหลัก คิดเป็น 92.5% ของมูลค่าการนำเข้าทั้งหมด รองลงมา ได้แก่ อินเดีย (3.4%) เกาหลีใต้ (2.0%) ญี่ปุ่น (1.6%) และสหรัฐฯ (0.2%) ตามลำดับ

รูปที่ 6 มูลค่าการส่งออกและตลาดส่งออกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย



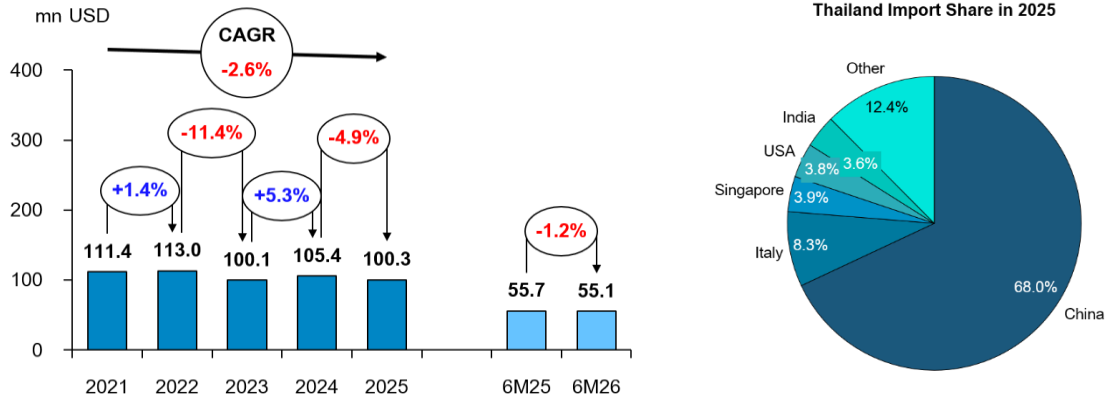
Source: LH Bank Research Analysis based on data from Ministry of Commerce (MOC)

Note: Including HS 292511 (Sodium saccharin), HS 29299010 (Sodium cyclamate), HS 290544 (Sorbitol), HS290549 (Maltitol, Xylitol, Erythritol), HS 29242910 (Aspartame), HS 29242990 (Acesulfame K), HS 293214 (Sucralose), and HS 29389000 (Steviol glycosides)

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

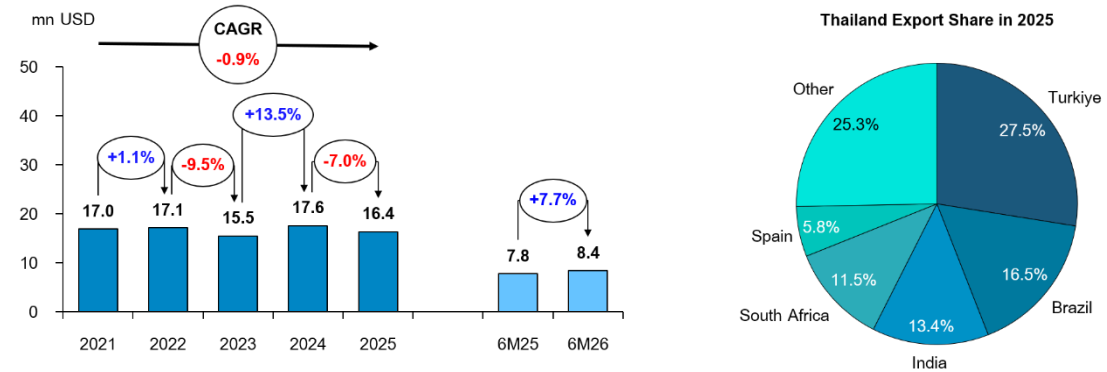
รูปที่ 7 มูลค่าการนำเข้าและแหล่งนำเข้าสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย



Source: LH Bank Research Analysis based on data from Ministry of Commerce (MOC)

Note: Including HS 292511 (Sodium saccharin), HS 29299010 (Sodium cyclamate), HS 290544 (Sorbitol), HS290549 (Maltitol, Xylitol, Erythritol), HS 29242910 (Aspartame), HS 29242990 (Acesulfame K), HS 293214 (Sucralose), and HS 29389000 (Steviol glycosides)

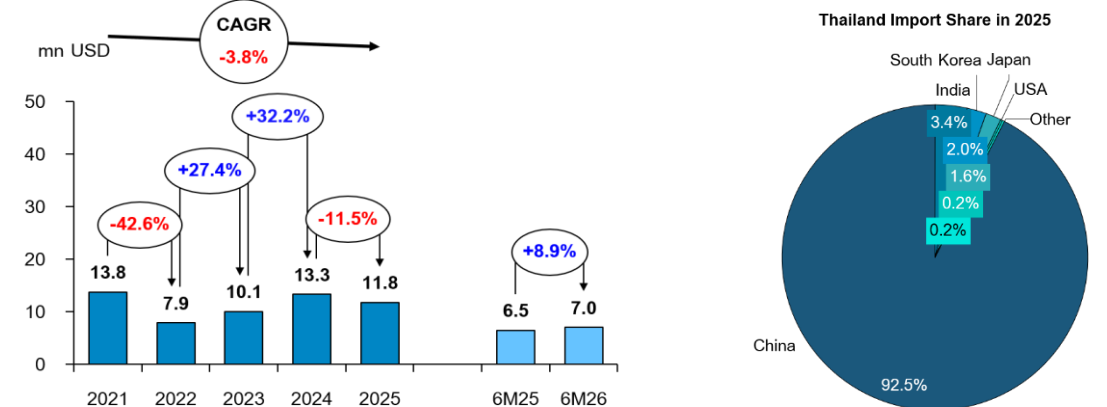
รูปที่ 8 มูลค่าการส่งออกและตลาดส่งออกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลกลุ่ม Sodium Cyclamate และ Sodium Saccharin ของไทย



Source: LH Bank Research Analysis based on data from Ministry of Commerce (MOC)

Note: Including HS 292511 (Sodium saccharin) and HS 29299010 (Sodium cyclamate)

รูปที่ 9 มูลค่าการนำเข้าและแหล่งนำเข้าสารให้ความหวานแทนน้ำตาลกลุ่ม Sodium Cyclamate และ Sodium Saccharin ของไทย



Source: LH Bank Research Analysis based on data from Ministry of Commerce (MOC)

Note: Including HS 292511 (Sodium saccharin) and HS 29299010 (Sodium cyclamate)

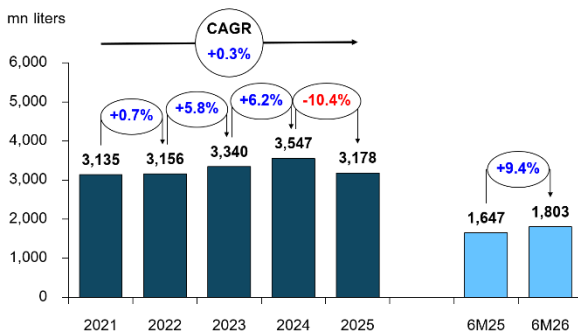
Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่เกี่ยวข้องจะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

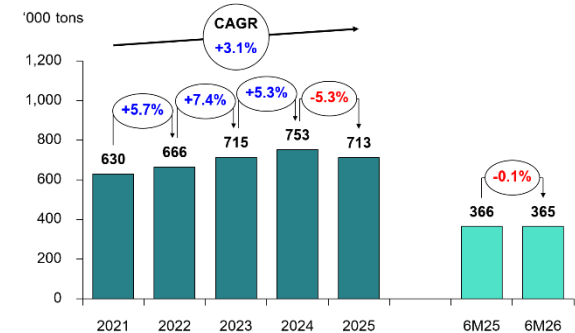
ภาพรวมด้านอุปสงค์และความต้องการในประเทศ

- สารให้ความหวานแทนน้ำตาลถูกใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์สูตรน้ำตาลต่ำหรือปราศจากน้ำตาล เช่น น้ำอัดลมและน้ำผักผลไม้บางสูตร โดยปริมาณการผลิตสินค้าดังกล่าวสามารถใช้เป็นตัวชี้วัดกิจกรรมของอุตสาหกรรมปลายน้ำที่มีความต้องการใช้สารให้ความหวานได้ในระดับหนึ่ง ทั้งนี้ ในช่วงปี 2021-2025 ปริมาณการผลิตน้ำอัดลมและน้ำผักผลไม้ของไทยโดยรวมยังขยายตัว คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ย (CAGR) 0.3% และ 3.1% ต่อปี ตามลำดับ สะท้อนการฟื้นตัวอย่างค่อยเป็นค่อยไปของการบริโภคเครื่องดื่มในประเทศ รวมถึงการขยายช่องทางจำหน่ายผ่านร้านสะดวกซื้อ ร้านค้าปลีกสมัยใหม่ และแพลตฟอร์มออนไลน์ โดยกลุ่มน้ำผักผลไม้มีอัตราการเติบโตสูงกว่า เนื่องจากได้รับแรงหนุนจากการทำตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพ ที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากขึ้น ขณะที่ในช่วง 6 เดือนแรกของปี 2026 ปริมาณการผลิตน้ำอัดลมปรับเพิ่มขึ้น 9.4% YoY ขณะที่น้ำผักผลไม้ทรงตัว โดยลดลงเล็กน้อยที่ 0.1% YoY สะท้อนว่ากิจกรรมการผลิตเครื่องดื่มยังอยู่ในระดับที่เอื้อต่อความต้องการสารให้ความหวานเป็นวัตถุดิบอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในกลุ่มน้ำอัดลมที่ได้รับแรงหนุนจากการฟื้นตัวของ การบริโภคนอกบ้าน และความต้องการในภาคท่องเที่ยวและบริการ ขณะที่ตลาดน้ำผักผลไม้ยังเผชิญแรงกดดันจากการที่ผู้บริโภคตระหนักถึงการใช้จ่ายและมีทางเลือกเครื่องดื่มที่หลากหลายมากขึ้น ขณะเดียวกันกระแสการบริโภคเพื่อสุขภาพและการลดการบริโภคน้ำตาล รวมถึงมาตรการภาษีความหวาน ยังคงผลักดันให้ผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่มปรับสูตรไปสู่ผลิตภัณฑ์ Low Sugar, No Sugar และ Zero Sugar มากขึ้น นอกจากนี้ สารให้ความหวานยังถูกนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อื่น เช่น ผลิตภัณฑ์นม ขนมและเบเกอรี่ รวมถึงอาหารเพื่อสุขภาพ จึงเป็นปัจจัยสนับสนุนความต้องการใช้สารให้ความหวานในระยะข้างหน้า

รูปที่ 10 ปริมาณการผลิตน้ำอัดลมของไทย



รูปที่ 11 ปริมาณการผลิตน้ำผักและผลไม้ของไทย



Source: LH Bank Research Analysis based on data from OIE

- ทั้งนี้ นอกเหนือจากอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มแล้ว สารให้ความหวานแทนน้ำตาลยังมีบทบาทสำคัญในอุตสาหกรรมยาและเภสัชภัณฑ์ เช่น ยาเม็ดเคี้ยว ยาน้ำเชื่อม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซึ่งใช้สารให้ความหวานเพื่อช่วยกลบรสขมและเพิ่มความสะดวกในการบริโภค รวมถึงอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปาก เช่น ยาสีฟันและน้ำยาบ้วนปาก ซึ่งมีการใช้สารให้ความหวานเพื่อปรับปรุงรสชาติ การขยายตัวของผลิตภัณฑ์สุขภาพ ประกอบกับแนวโน้มการดูแลสุขภาพเชิงป้องกัน การเข้าสู่สังคมสูงอายุ และจำนวนผู้บริโภคที่ต้องควบคุมการบริโภคน้ำตาล ยังเป็นปัจจัยสนับสนุนความต้องการสารให้ความหวานทางเลือก นอกจากนี้ ตลาดค้าปลีกสำหรับใช้ในครัวเรือนยังได้รับแรงสนับสนุนจากผู้บริโภคที่ต้องการลดการบริโภคน้ำตาลในชีวิตประจำวัน ส่งผลให้กลุ่มผู้ใช้สารให้ความหวานมีความหลากหลายมากขึ้น และช่วยลดการพึ่งพาความต้องการจากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มเพียงอย่างเดียว

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่เกี่ยวข้องจำเป็นต้องอ่านและทำความเข้าใจที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

แนวโน้มธุรกิจ

- ในระยะ 1 ปีข้างหน้า คาดว่าธุรกิจสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทยมีแนวโน้มขยายตัวต่อเนื่อง โดยมีแรงสนับสนุนหลักจากกระแสการดูแลสุขภาพและการลดการบริโภคน้ำตาล รวมถึงการปรับสูตรผลิตภัณฑ์ของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อตอบสนองต่อมาตรการภาษีความหวานและความต้องการสินค้า Low Sugar, No Sugar และ Zero Sugar ที่เพิ่มขึ้น ซึ่งจะช่วยให้ความต้องการใช้สารให้ความหวานยังอยู่ในทิศทางที่ดี โดยเฉพาะในกลุ่มเครื่องดื่ม อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์นม ขนมและอาหารเพื่อสุขภาพ ขณะที่การฟื้นตัวของกิจกรรมการผลิตเครื่องดื่มบางประเภทและการบริโภคนอกบ้านยังช่วยประคองคำสั่งซื้อจากอุตสาหกรรมปลายน้ำ นอกจากนี้ กลุ่มผู้ใช้มีแนวโน้มกระจายตัวมากขึ้นจากการนำสารให้ความหวานไปใช้ในอุตสาหกรรมยาและเภสัชภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปาก และการบริโภคในครัวเรือน ซึ่งช่วยลดการพึ่งพาความต้องการจากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มเพียงอย่างเดียว ขณะเดียวกัน แม้ปริมาณตลาดค้าปลีกโดยรวมไม่ได้ขยายตัวมากนัก แต่ตลาดยังมีโอกาสเติบโตในเชิงมูลค่าจากการเปลี่ยนไปใช้สารให้ความหวานที่มีคุณสมบัติเฉพาะ ประสิทธิภาพสูง และมูลค่าเพิ่มมากขึ้น เช่น สารให้ความหวานจากธรรมชาติและสูตรผสมที่ช่วยปรับรสชาติและคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ให้ใกล้เคียงน้ำตาลมากขึ้น ส่งผลให้ผู้ผลิตสามารถตอบโต้ภัยตลาดสุขภาพและสินค้าพรีเมียมได้ดีขึ้น
- ด้านการส่งออกยังเป็นอีกแรงขับเคลื่อนสำคัญของธุรกิจ เนื่องจากไทยมีฐานการผลิตสารให้ความหวานหลายประเภทและสามารถส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศได้ต่อเนื่อง โดยในช่วงหลายปีที่ผ่านมาการส่งออกโดยรวมขยายตัวดีในหลายตลาดสำคัญ เช่น สหรัฐฯ ตุรกี เวียดนาม จีน และญี่ปุ่น อย่างไรก็ตาม การส่งออกในช่วงครึ่งแรกของปี 2026 ปรับลดลง สะท้อนว่าการเติบโตในระยะข้างหน้าอาจมีความผันผวนมากขึ้นตามคำสั่งซื้อและภาวะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า ขณะที่ในช่วงปี 2021-2025 การส่งออก Sodium Cyclamate และ Sodium Saccharin ค่อนข้างทรงตัว แตกต่างจากตลาดรวมที่ขยายตัว ส่วนการนำเข้ามีแนวโน้มทรงตัวถึงทยอยฟื้นตัวตามความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยสินค้าจากจีนยังมีแนวโน้มเข้ามาแข่งขันด้านราคาอย่างต่อเนื่อง จึงเพิ่มแรงกดดันต่อผู้ผลิตในประเทศ
- อย่างไรก็ตาม ด้านตลาดในประเทศ ธุรกิจยังเผชิญความเสี่ยงสำคัญจากการแข่งขันด้านราคาจากผลิตภัณฑ์นำเข้า โดยเฉพาะจากจีน ซึ่งคิดเป็น 68.0% ของมูลค่าการนำเข้าสารให้ความหวานที่สำคัญของไทยในปี 2025 และสูงถึง 92.5% สำหรับกลุ่ม Sodium Cyclamate และ Sodium Saccharin ทำให้ผู้ผลิตไทยเผชิญแรงกดดันจากสินค้านำเข้าราคาต่ำ รวมถึงความผันผวนของราคาและซัพพลายจากต่างประเทศ ขณะเดียวกัน ภาวะเศรษฐกิจที่ฟื้นตัวอย่างจำกัดอาจกดดันการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม และชะลอคำสั่งซื้อจากอุตสาหกรรมปลายน้ำ นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังต้องติดตามการปรับปรุงข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและการใช้วัตถุเจือปนอาหารอย่างต่อเนื่อง ซึ่งอาจเพิ่มต้นทุนด้านการควบคุมคุณภาพ การวิจัยและพัฒนาสูตร และการปรับกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด เพื่อรักษาความสามารถในการแข่งขันในระยะยาว

ผู้จัดทำบทวิเคราะห์

นางสาวธันยาพร เล้าโสภากิรมย์ (tanyaporn@lhbank.co.th)

นางสาวศรีอำไพ อิงคกิตติ (sri-ampai@lhbank.co.th)

วิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์

ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

LH BANK BUSINESS RESEARCH



ดร. อนุปอล ศรีธัญพงศ์
ผู้อำนวยการอาวุโส สายงานวิจัยธุรกิจ



เชียวชาญ ศรีชัยยา
นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



วิลันดา ดิสระเดตวัฒน์
นักเศรษฐศาสตร์อาวุโส



วัชรพันธ์ นิยม
นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



อณยาพร เล้าโสภากิรมย์
นักเศรษฐศาสตร์อาวุโส



ศรีอำไพ อิงคกิตติ
นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



ณวัชร หันสุเวช
นักวิเคราะห์อาวุโส (Thematic)



ภราดร หิมมูเต็น
นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)

วิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

ฉบับ

เข้าใจ

ตอบโจทย์



Scan Here

For More Articles

<https://www.lhbank.co.th/economic-analysis/>

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง