

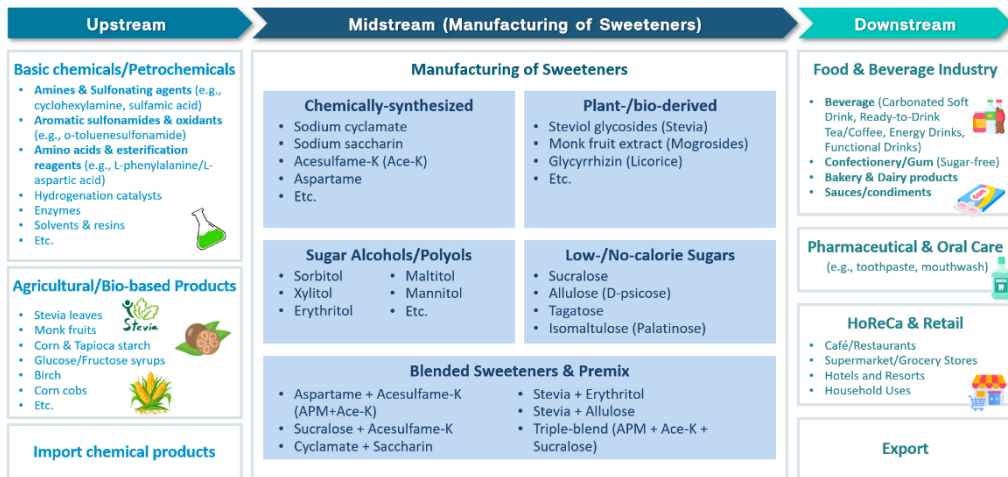
ภาพรวมธุรกิจ

- ธุรกิจสารให้ความหวานแทนน้ำตาลได้รับความนิยมจากกระแสความตื่นตัวเกี่ยวกับสุขภาพ การลดการบริโภคน้ำตาล รวมทั้งการบังคับใช้ภาษีความหวานที่ทำให้ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มหันมาใช้สารให้ความหวานความเข้มข้นสูงมากขึ้น สารเหล่านี้ถูกนำมาใช้เป็นวัตถุเจือปนในอาหารและเครื่องดื่ม มีเป้าหมายหลักเพื่อปรุงแต่งเพิ่มความหวาน ทำให้ลดการใช้น้ำตาลและลดต้นทุนการผลิตลงได้ นอกจากนี้ สารเหล่านี้อาจให้พลังงานต่ำหรือไม่ให้พลังงาน ทำให้สามารถควบคุมปริมาณแคลอรีรวมของอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตได้
- สารให้ความหวานแทนน้ำตาลสามารถแบ่งได้เป็น 5 กลุ่มหลัก โดยแต่ละกลุ่มมีลักษณะและวัตถุดิบที่แตกต่างกัน ได้แก่ 1) สารสังเคราะห์ทางเคมี (Chemically-synthesized) ซึ่งเป็นสารให้ความหวานที่ผลิตด้วยกระบวนการทางเคมีในโรงงาน สารเหล่านี้มีความหวานสูงกว่าน้ำตาลมาก และนิยมใช้เป็นส่วนผสมในอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อทดแทนการใช้น้ำตาลธรรมชาติ 2) สารสกัดหรือผลิตจากพืช/ชีวภาพ (Plant-/bio-derived) ซึ่งได้มาจากการสกัดหรือผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติ เป็นสารให้ความหวานที่มีแหล่งกำเนิดจากพืช เหมาะสำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่มองหาทางเลือกจากธรรมชาติมากขึ้น 3) น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar Alcohols/Polysols) ซึ่งเป็นกลุ่มสารให้ความหวานที่ยังคงให้พลังงานแต่น้อยกว่าน้ำตาล มักใช้ในผลิตภัณฑ์ขนม ลูกอม และหมากฝรั่ง เพื่อช่วยควบคุมพลังงานและลดผลกระทบต่อน้ำตาล 4) น้ำตาลแคลอรีต่ำ/ไร้พลังงาน (Low-/No-calorie Sugars) ซึ่งเป็นกลุ่มน้ำตาลที่ให้พลังงานต่ำหรือไม่ให้พลังงาน สารเหล่านี้ถูกพัฒนาเพื่อเป็นทางเลือกสำหรับผู้ต้องการควบคุมน้ำหนักและผู้ป่วยเบาหวาน 5) สารให้ความหวานแบบผสมและพรีมิกซ์ (Blended Sweeteners & Premix) ซึ่งเป็นการนำสารให้ความหวานตั้งแต่ 2 กลุ่มขึ้นไปมาผสมรวมกันเพื่อให้ได้คุณสมบัติบางประการ
- ห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ประกอบไปด้วยกิจกรรมสำคัญ ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยใน ส่วนต้นน้ำ เป็นการจัดหาวัตถุดิบ ได้แก่ สารเคมีตั้งต้นและผลผลิตทางการเกษตร เช่น ใบหญ้าหวาน ผลพลอยได้จากข้าวโพด แป้งมันสำปะหลัง เป็นต้น ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสารให้ความหวาน ส่วนกลางน้ำ เป็นกระบวนการผลิตสารให้ความหวานที่ประกอบด้วยการสังเคราะห์สารเคมี การสกัดจากพืช การผลิตน้ำตาลแอลกอฮอล์ น้ำตาลแคลอรีต่ำ รวมถึงการผสมสารให้ความหวานหลายชนิดเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของตลาด ขั้นตอนปลายน้ำ จะเป็นการนำสารให้ความหวานที่ได้ไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปาก กลุ่มร้านอาหารและคาเฟ่ รวมถึงการส่งออก ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ
- ในประเทศไทย สารให้ความหวานแทนน้ำตาลถูกนำมาใช้อย่างแพร่หลายมากขึ้นจากกระแสความตื่นตัวเกี่ยวกับสุขภาพ โดยมีการนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อทดแทนการใช้น้ำตาล และมีการใช้ในอุตสาหกรรมยาและเภสัชภัณฑ์ เช่น ยาเม็ดเคี้ยว ยาน้ำเชื่อม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รวมทั้งอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปาก ทั้งนี้ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุขและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีการกำหนดเงื่อนไขคุณภาพ มาตรฐาน รวมถึงปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับการใช้สารเหล่านี้ในการปรุงแต่งรสอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ เพื่อใช้ประกอบการวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเอกสารภายในของธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) เท่านั้น ทั้งนี้ธนาคารฯ จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใด ๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยง และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

รูปที่ 1 ห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมสารให้ความหวานแทนน้ำตาล

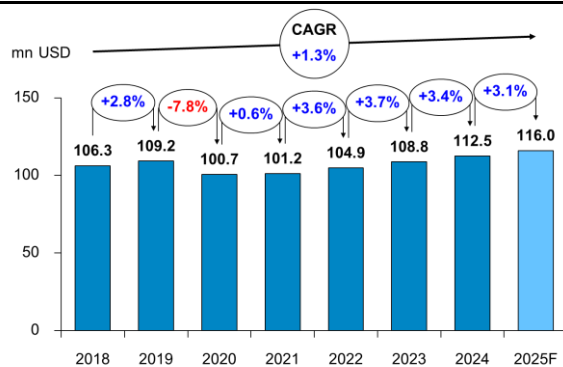


Source: LH Bank Research Analysis based on data from US FDA, Science Direct, Wikipedia

ภาพรวมด้านการผลิตและจำหน่าย

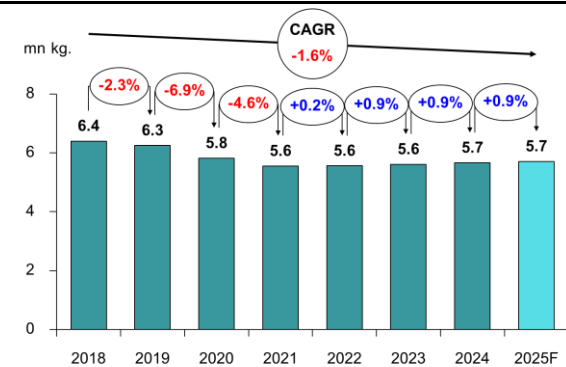
- มูลค่าตลาดสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของประเทศไทย มีแนวโน้มขยายตัวจากมูลค่าที่ 106.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2018 มาอยู่ที่ระดับ 116.0 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2025 คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ย (CAGR) ที่ 1.3% ต่อปี สะท้อนถึงความต้องการจากกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพและความนิยมผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากน้ำตาลที่เพิ่มขึ้น ขณะที่ปริมาณการผลิตสารให้ความหวานในช่วงเดียวกันมีแนวโน้มลดลงจาก 6.4 ล้านกิโลกรัมในปี 2018 เหลือ 5.7 ล้านกิโลกรัม ในปี 2025 คิดเป็นอัตราการลดลงเฉลี่ย (CAGR) ที่ 1.6% ต่อปี โดยในช่วงปี 2019-2021 ปริมาณการผลิตปรับลดค่อนข้างมาก จากปัจจัยด้านการระบาดของโรค COVID-19 ที่ส่งผลต่อการลดลงของปริมาณการผลิต รวมถึงข้อกำหนดด้านสุขภาพที่เข้มงวดมากขึ้น นำไปสู่การปรับตัวของผู้ผลิตในอุตสาหกรรม เพื่อรักษากำไรและตอบสนองความต้องการของตลาด อย่างไรก็ตาม การลดลงของปริมาณการผลิตไม่ได้สะท้อนถึงการหดตัวของอุตสาหกรรม แต่เป็นผลจากการปรับเปลี่ยนเชิงโครงสร้างเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เห็นคุณภาพและมูลค่าสูงกว่า ความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีได้เอื้อให้มีการสังเคราะห์สารให้ความหวานที่มีประสิทธิภาพมากกว่าเดิม ส่งผลให้การผลิตมีประสิทธิภาพสูงขึ้นต่อหน่วยการใช้ ซึ่งช่วยลดปริมาณการผลิตโดยรวม ทำให้ภาพรวมตลาดสารให้ความหวานในไทยยังคงเติบโตในเชิงมูลค่า

รูปที่ 2 มูลค่าตลาดสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย



Source: Statista Market Insight

รูปที่ 3 ปริมาณการผลิตสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย



Source: Statista Market Insight

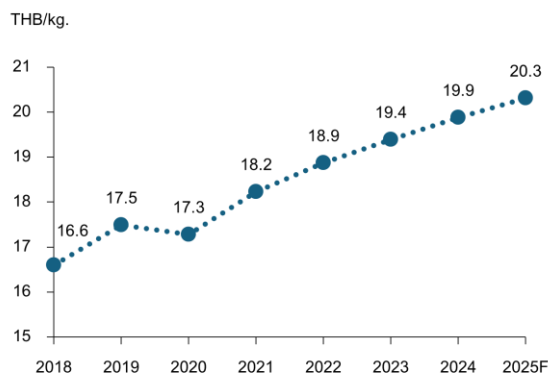
Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ เพื่อใช้ประกอบการวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเอกสารภายในของธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) เท่านั้น ทั้งนี้ธนาคารฯ จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใด ๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดหมาย และความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยง และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

ภาพรวมด้านราคาและการแข่งขัน

- ราคาเฉลี่ยต่อหน่วยของสารให้ความหวานแทนน้ำตาลในไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจาก 16.6 บาทต่อกิโลกรัม ในปี 2018 เป็น 20.3 บาทต่อกิโลกรัม ในปี 2025 คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ย (CAGR) ที่ 2.9% ต่อปี สะท้อนถึงการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างของตลาดที่หันมาให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงและมีคุณสมบัติเฉพาะ เช่น สารให้ความหวานจากธรรมชาติหรือผลิตภัณฑ์สูตรเข้มข้นที่ใช้ปริมาณน้อยแต่ยังคงให้ประสิทธิภาพการให้รสหวานได้เพียงพอ นอกจากนี้ ราคาที่ยังมีทิศทางปรับตัวเพิ่มขึ้นยังเป็นผลมาจากต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นจากการใช้เทคโนโลยีการสกัดและการวิจัยพัฒนาสูตรใหม่ รวมถึงความพร้อมของผู้บริโภคที่มีความยอมรับต่อการปรับขึ้นของราคาในระดับที่สูงขึ้น เนื่องจากตระหนักถึงคุณประโยชน์ของการลดการบริโภคน้ำตาลและมีความต้องการผลิตภัณฑ์ที่ส่งเสริมสุขภาพมากขึ้น ปัจจัยเหล่านี้จึงมีส่วนสำคัญที่ทำให้ราคาเฉลี่ยของสารให้ความหวานแทนน้ำตาลในตลาดไทยปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง
- โครงสร้างตลาดธุรกิจสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย มีลักษณะเป็นตลาดผู้ผลิตน้อยราย (Oligopoly) อาทิ Best Success Enterprise (Thailand) Limited ซึ่งเป็นผู้ผลิต Sodium cyclamate และ Sodium saccharin, Ueno Fine Chemicals Industry (Thailand) Ltd. MCLS ASIA และ Siam Sorbitol Co., Ltd. ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ผลิต Sorbitol และน้ำตาลแอลกอฮอล์ประเภทอื่น เช่น Xylitol, Erythritol เป็นต้น, Almendra (Thailand) Co., Ltd. ซึ่งเป็นผู้ผลิต Steviol Glycosides (Stevia), และ PURECHEM Co., Ltd. และ Newtrend Food Ingredient (Thailand) Co., Ltd. ซึ่งเป็นผู้ผลิต Sucralose แต่มีกลุ่มผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (รวมถึงเคมีภัณฑ์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร) อยู่เป็นจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้ อำนาจการต่อรองและการกำหนดราคาจึงตกอยู่กับผู้ผลิตสารให้ความหวานแทนน้ำตาลค่อนข้างสูง การแข่งขันระหว่างผู้ผลิตในประเทศจึงอาจไม่รุนแรงเท่ากับธุรกิจนำเข้าและจัดจำหน่ายที่มีผู้เล่นจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันมีการนำเข้าสารให้ความหวานแทนน้ำตาลจากต่างประเทศมากขึ้น ซึ่งมีระดับราคาที่อาจถูกกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ไทย เช่น การนำเข้าจากจีน ซึ่งเป็นประเทศผู้ผลิตสารให้ความหวานแทนน้ำตาลรายสำคัญของโลก เป็นต้น ทำให้การแข่งขันหลักของธุรกิจนี้มาจากสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ

รูปที่ 4 ราคาต่อหน่วยเฉลี่ยของสารให้ความหวานแทนน้ำตาล



Source: Statista Market Insight

รูปที่ 5 ผู้เล่นหลักในธุรกิจสารให้ความหวานแทนน้ำตาล



Source: ENLITE, DBD, OIE

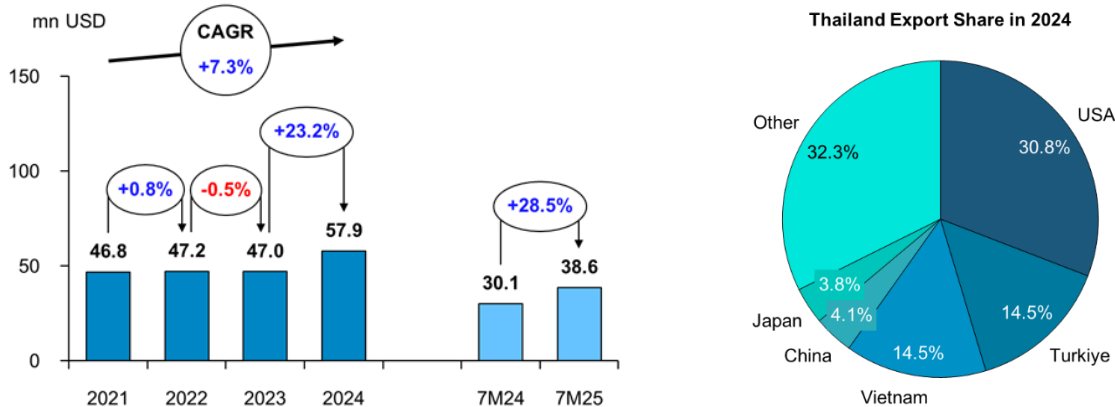
Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ เพื่อใช้ประกอบการวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเอกสารภายในของธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) เท่านั้น ทั้งนี้ธนาคารฯ จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใด ๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดหมาย และความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยง และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

ภาพรวมด้านการส่งออกและการนำเข้า

- จากข้อมูลของกระทรวงพาณิชย์ พบว่า ประเทศไทยมีการส่งออกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขณะที่การนำเข้ามีแนวโน้มลดลงเล็กน้อย โดยการส่งออกสารให้ความหวานที่สำคัญของไทย ปี 2024 มีมูลค่าที่ 57.9 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้น 23.2%YoY ขณะที่ใน 7 เดือนแรกของปี 2025 การส่งออกยังเติบโตต่อเนื่องที่ 28.5%YoY ประเทศที่ไทยส่งออกไปมากที่สุด 5 อันดับแรกในปี 2024 ได้แก่ สหรัฐฯ คิดเป็นสัดส่วนการส่งออก 30.8% ของการส่งออกทั้งหมด รองลงมาคือ ตุรกี (14.5%) เวียดนาม (14.5%) จีน (4.1%) และญี่ปุ่น (3.8%) ตามลำดับ ทั้งนี้ การส่งออกระหว่างปี 2021-2024 เติบโตเฉลี่ย (CAGR) ที่ 7.3% ต่อปี ด้านการนำเข้าสารให้ความหวานที่สำคัญของไทย ปี 2024 มีมูลค่าที่ 105.4 ล้าน เพิ่มขึ้น 5.3%YoY ขณะที่ใน 7 เดือนแรกของปี 2025 การนำเข้าเพิ่มขึ้น 3.0%YoY ประเทศที่ไทยนำเข้าหลักคือ จีน คิดเป็นสัดส่วนการนำเข้า 69.4% ของการนำเข้าทั้งหมด รองลงมาคือ เกาหลีใต้ (6.5%) สิงคโปร์ (5.6%) สหรัฐฯ (4.6%) และอินเดีย (4.4%) ตามลำดับ ทั้งนี้ การนำเข้าระหว่างปี 2021-2024 มีแนวโน้มลดลงเฉลี่ย (CAGR) ที่ 1.8% ต่อปี
- เฉพาะสารให้ความหวานกลุ่ม **Sodium Cyclamate** และ **Sodium Saccharin** ประเทศไทยมีการส่งออกเพิ่มขึ้น โดยเพิ่มจาก 15.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2023 เป็น 17.6 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2024 หรือเพิ่มขึ้น 13.5%YoY แต่ใน 7 เดือนแรกของปี 2025 การส่งออกลดลง 6.1%YoY ประเทศที่ไทยส่งออกไปมากที่สุด 5 อันดับแรกในปี 2024 ได้แก่ ตุรกี (47.5% ของการส่งออกทั้งหมด) แอฟริกาใต้ (10.1%) บราซิล (8.1%) อาร์เจนตินา (7.6%) และเยอรมนี (5.0%) ตามลำดับ ทั้งนี้ การส่งออกระหว่างปี 2021-2024 เติบโตเฉลี่ย (CAGR) ที่ 1.2% ต่อปี ด้านการนำเข้า ประเทศไทยก็มีการนำเข้าที่เพิ่มขึ้นเช่นกัน โดยเพิ่มจาก 6.2 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2023 เป็น 7.4 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2024 หรือเพิ่มขึ้น 18.6%YoY ส่วนใน 7 เดือนแรกของปี 2025 การนำเข้ายังคงเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง 2.0%YoY โดยการนำเข้าเกือบทั้งหมดเป็นการนำเข้าจากจีน คิดเป็นสัดส่วนการนำเข้า 92.2% ของการนำเข้าทั้งหมด รองลงมาคือ อินเดีย เกาหลีใต้ ญี่ปุ่น และสหรัฐฯ ซึ่งสัดส่วนรวมกันประมาณ 7.7%

รูปที่ 6 มูลค่าการส่งออกและตลาดส่งออกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย



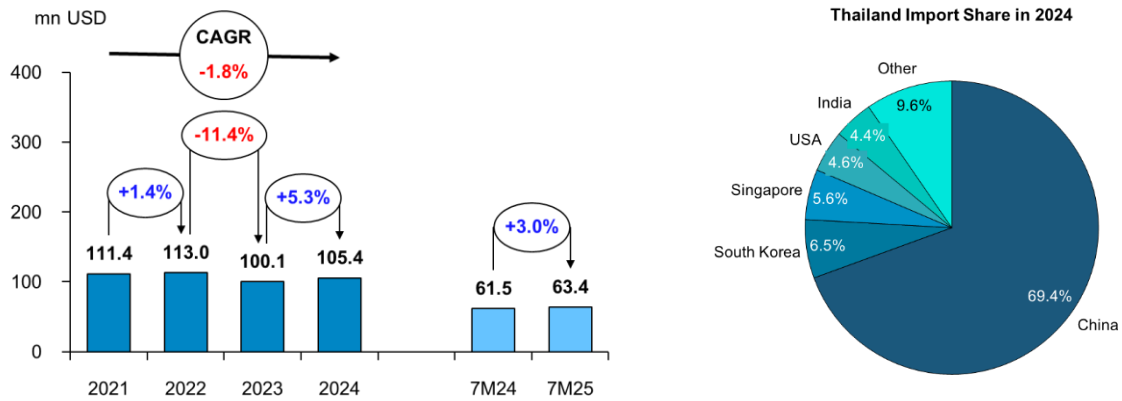
Source: Ministry of Commerce (MOC)

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 และการแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ เพื่อให้ประกอบการวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเอกสารภายในของธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) เท่านั้น ทั้งนี้ธนาคารฯ จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดหมาย และความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยง และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

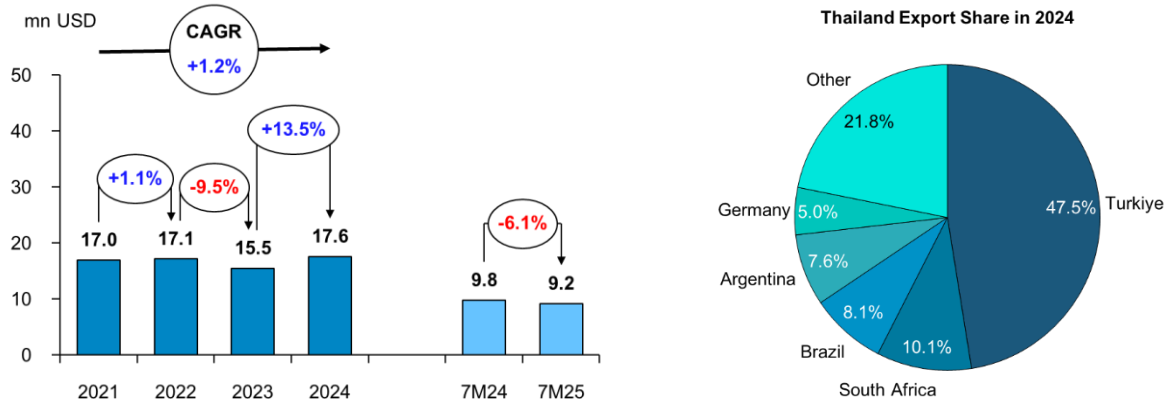
รูปที่ 7 มูลค่าการนำเข้าและแหล่งนำเข้าสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทย



Source: 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)

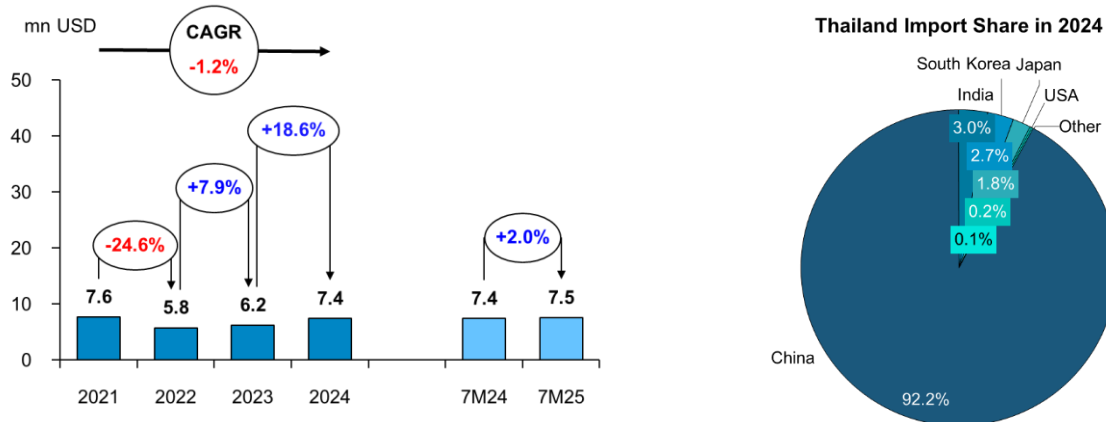
รูปที่ 8 มูลค่าการส่งออกและตลาดส่งออกสารให้ความหวานแทนน้ำตาลกลุ่ม Sodium Cyclamate และ Sodium Saccharin ของไทย



Source: 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: Ministry of Commerce (MOC)

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

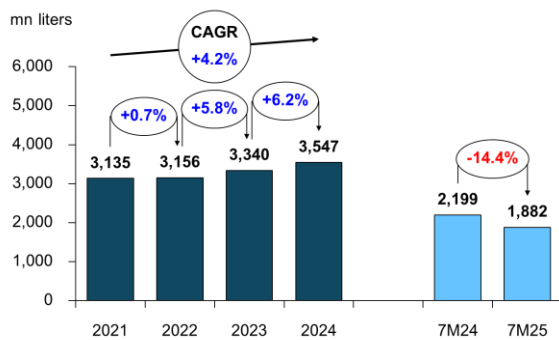
Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ เพื่อใช้ประกอบการวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเอกสารภายในของธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) เท่านั้น ทั้งนี้ธนาคารฯ จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใด ๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดหมาย และความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยง และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

ภาพรวมด้านอุปสงค์และความต้องการในประเทศ

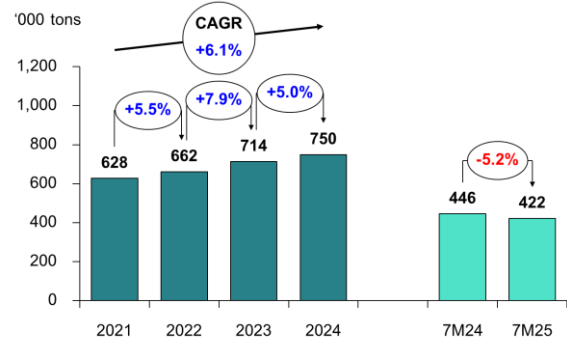
- ปัจจุบันสารให้ความหวานแทนน้ำตาลมักถูกใช้ในกระบวนการผลิตเครื่องดื่มที่มีสูตรไม่ใส่น้ำตาล เช่น น้ำอัดลม น้ำผักและผลไม้ เป็นต้น โดยในช่วง 7 เดือนแรกของปี 2025 ปริมาณการผลิตน้ำอัดลมของไทยลดลงถึง 14.4%YoY และน้ำผลไม้ลดลง 5.2%YoY สาเหตุหลักมาจากเศรษฐกิจที่ชะลอตัว กระแสบริโภคเพื่อสุขภาพที่ลดการบริโภคเครื่องดื่มน้ำตาลสูง ต้นทุนพลังงานและวัตถุดิบสูงขึ้น รวมทั้งภาณิน้ำตาลและมาตรการควบคุมการตลาดที่เข้มงวด อย่างไรก็ตาม เพื่อตอบสนองต่อกระแสสุขภาพและข้อกำหนดด้านภาณิน้ำตาล ผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่มในไทยจำเป็นต้องมีการปรับสูตรการผลิตไปสู่อาหาร/เครื่องดื่มที่ไม่มีน้ำตาลหรือใช้น้ำตาลต่ำมากขึ้น นอกจากนี้ ยังมีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลในผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เพิ่มขึ้น ด้วยเหตุนี้ ความต้องการใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลยังคงขยายตัวต่อเนื่อง แม้ปริมาณการผลิตรวมของน้ำอัดลมและน้ำผักผลไม้จะมีแนวโน้มชะลอลงในปัจจุบัน

รูปที่ 10 ปริมาณการผลิตน้ำอัดลมของไทย



Source: OIE

รูปที่ 11 ปริมาณการผลิตน้ำผักและผลไม้ของไทย



Source: OIE

- นอกจากการใช้สารให้ความหวานสำหรับอุตสาหกรรมผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ความต้องการในประเทศยังขยายตัวในภาคส่วนอื่น ๆ โดยเฉพาะอุตสาหกรรมยาและเภสัชภัณฑ์ที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่องจากการขยายตัวของตลาดยาเม็ดเคี้ยว ยาฉีด และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ต้องการปกปิดรสขมและเพิ่มความรู้สึกอร่อย รวมทั้งอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปากที่ใช้สารให้ความหวานในยาบ้วนปากและน้ำยาบ้วนปากเพื่อปรับปรุงรสชาติ ประกอบกับการเพิ่มขึ้นของจำนวนผู้ป่วยเบาหวานและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในไทยที่ต้องการทางเลือกในการควบคุมระดับน้ำตาล ส่งผลให้ตลาดค่าปลีกสำหรับผู้บริโภคทั่วไปที่ต้องการซื้อสารให้ความหวานสำหรับใช้ในครัวเรือนเติบโตขึ้น นอกจากนี้ แนวโน้มการดูแลสุขภาพเชิงป้องกันและการเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุของไทยยังเป็นตัวขับเคลื่อนความต้องการสารให้ความหวานทดแทน ซึ่งคาดว่าจะมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนการเติบโตของตลาดผลิตภัณฑ์สุขภาพในระยะยาว

แนวโน้มธุรกิจ

- ในระยะ 1 ปีข้างหน้า คาดว่าธุรกิจสารให้ความหวานแทนน้ำตาลของไทยมีแนวโน้มขยายตัวได้ดี โดยได้รับแรงหนุนจากหลายปัจจัยสำคัญ ได้แก่ กระแสความตื่นตัวด้านสุขภาพที่เข้มแข็งขึ้นและการบังคับใช้ภาณิน้ำตาลเต็มรูปแบบ ซึ่งจะผลักดันให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มหันมาใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลมากขึ้น เพื่อลดต้นทุนและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการควบคุมปริมาณน้ำตาลในอาหาร ขณะเดียวกัน ความต้องการในอุตสาหกรรมยาและเภสัชภัณฑ์ เช่น ยาเม็ดเคี้ยว ยาฉีด และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ดูแลช่องปากอย่างยาบ้วนปากและน้ำยาบ้วนปาก ประกอบกับการเข้าสู่สังคม

ผู้สูงอายุและแนวโน้มการดูแลสุขภาพเชิงป้องกัน รวมถึงจำนวนผู้ป่วยเบาหวานและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เพิ่มขึ้น ยังขับเคลื่อนความต้องการในครัวเรือน นอกจากนี้ การพัฒนาเทคโนโลยีการสกัดและการผสมสารให้ความหวานที่ก้าวหน้ากว่าเดิม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพสูงขึ้น รวมถึงแนวโน้มราคาเฉลี่ยต่อหน่วยที่ปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง สะท้อนถึงการเปลี่ยนผ่านสู่ผลิตภัณฑ์พรีเมียมและความยอมรับจากผู้บริโภคต่อมูลค่าเพิ่มด้านสุขภาพ นอกจากนี้ แนวโน้มการส่งออกที่แข็งแกร่ง โดยเฉพาะไปยังตลาดหลักอย่างสหรัฐอเมริกา ตุรกี และเวียดนาม ยังเป็นปัจจัยสนับสนุนการเติบโตที่สำคัญของธุรกิจนี้

- อย่างไรก็ตาม ธุรกิจนี้ยังเผชิญกับปัจจัยเสี่ยงสำคัญหลายประการ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์นำเข้าจากจีนที่มีราคาถูกกว่า ซึ่งจีนเป็นผู้ผลิตและส่งออกสารให้ความหวานรายใหญ่ของโลก ประกอบกับการฟื้นตัวของเศรษฐกิจที่ช้าลงอาจทำให้อุตสาหกรรมเครื่องดื่มชะลอตัว ส่งผลกระทบต่อความต้องการสารให้ความหวานในระยะสั้น นอกจากนี้ ภาวะภัยแล้งด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานการผลิตที่เข้มงวดขึ้นอาจเพิ่มต้นทุนให้ผู้ผลิตในไทย เนื่องจากต้องลงทุนในงานวิจัย พัฒนา และปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อรักษาคุณภาพและความสามารถในการแข่งขัน ผู้ประกอบการจึงต้องเน้นนวัตกรรมและการปรับตัวให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและมาตรฐานสากล เพื่อรักษาการเติบโตอย่างยั่งยืนในระยะยาว

ผู้จัดทำบทวิเคราะห์

นายณัฐชาติ วิรุฬห์ศว (nuttachattv@lhbank.co.th)

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

วิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์

ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

LH BANK BUSINESS RESEARCH



ดร. ธนพล ศรีรัษฎพงศ์

ผู้อำนวยการอาวุโส สายงานวิจัยธุรกิจ



ณัฐชาติ วิรุฬห์ศว

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



ธรรณ ศรีทองเดิม

นักเศรษฐศาสตร์อาวุโส



เชี่ยวชาญ ศรีรัษฎพงศ์

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



วิลันดา ดิสระเตติวัฒน์

นักเศรษฐศาสตร์อาวุโส



วัชรพันธ์ นิยม

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



ณวัชร หันสุเวช

นักวิเคราะห์อาวุโส (Thematic)



ศรีอำไพ อิงคกิตติ

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)

วิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

จับใจ

เข้าใจ

ตอบใจหาย



Scan Here
For More Articles

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

Business Research

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ เพื่อให้ประกอบการวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเอกสารภายในของธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) เท่านั้น ทั้งนี้ธนาคารฯ จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใด ๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดหมาย และความคิดเห็นต่าง ๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยง และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง