

ภาพรวมธุรกิจ

- อุตสาหกรรมสารปรุงแต่งอาหาร (Food Additives) คือ อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิต นำเข้า พัฒนา และจัดจำหน่ายสารที่เติมลงในอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคโนโลยีการผลิต มีใช้เพื่อเป็นสารอาหารหลักโดยตรง แต่เพื่อช่วยให้อาหารมีคุณภาพคงที่ ปลอดภัย เก็บรักษาได้นานขึ้น และตอบโจทย์ด้านรสชาติ สี กลิ่น และเนื้อสัมผัสตามที่ผู้ผลิตต้องการ
- ในเชิงโครงสร้างผลิตภัณฑ์สามารถจำแนกตามวัตถุประสงค์ของการใช้งานได้ 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มยืดอายุการเก็บรักษา เช่น **preservatives** และ **antioxidants** 2) กลุ่มปรับเนื้อสัมผัส เช่น **emulsifiers, stabilizers** และ **thickeners** 3) กลุ่มปรับคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส เช่น **flavors, colors** และ **sweeteners** 4) กลุ่มควบคุมความเป็นกรด-ด่าง และ 5) กลุ่มสารเสริมคุณภาพการผลิตอื่น ๆ (**technological aids**) เช่น สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (**anti-caking agents**) และสารป้องกันการเกิดฟอง (**anti-foaming agents**) โดยสารในแต่ละกลุ่มมีบทบาทสำคัญในการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงอุตสาหกรรม ทั้งในด้านความปลอดภัยของอาหาร (food safety) ความคงตัวของสินค้า (shelf stability) และความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์ (product consistency) ซึ่งเป็นปัจจัยพื้นฐานที่ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มให้ความสำคัญอย่างยิ่ง นอกจากนี้ สารปรุงแต่งอาหารยังมีบทบาทเชิงกลยุทธ์ในการสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (product innovation) เพื่อรองรับแนวโน้มผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารทางเลือก (plant-based) และอาหารฟังก์ชัน (functional foods) ส่งผลให้ผู้ประกอบการสามารถสร้างความแตกต่างของสินค้า (product differentiation) และเพิ่มมูลค่าเพิ่มได้อย่างมีนัยสำคัญ
- สำหรับผู้ประกอบการไทยมีบทบาทสำคัญในช่วงกลางน้ำของห่วงโซ่อุปทาน โดยทำหน้าที่เป็นผู้จัดหาวัตถุดิบต้นน้ำเพื่อนำมาผสมและปรับปรุงสูตรให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้าแต่ละราย ทั้งนี้ผู้ประกอบการไทยต้องพึ่งพาการนำเข้าวัตถุดิบและสารตั้งต้นจากต่างประเทศเป็นหลัก โดยเฉพาะในกลุ่มสารมูลค่าเพิ่มสูงและสารเฉพาะทาง เช่น flavor systems, high-intensity sweeteners, preservatives และ functional blends เนื่องจากการผลิตในประเทศยังมีข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีและการลงทุนในระดับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ อีกทั้งยังกระจุกตัวอยู่ในวัตถุดิบบางประเภทที่เชื่อมโยงกับพื้นฐานด้านการเกษตรของไทย เช่น แป้งตัดแปร เป็นต้น

รูปที่ 1 ห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมสารปรุงแต่งอาหาร (Food Additives)



ที่มา : รวบรวมและวิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

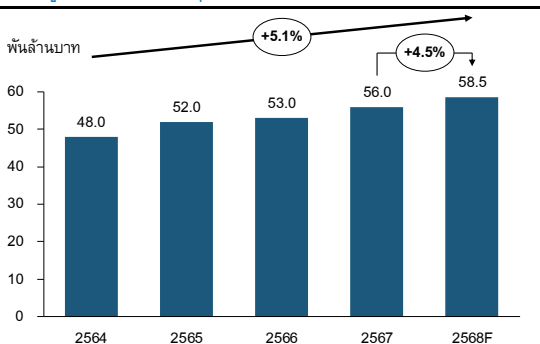
Disclaimer:

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



- มูลค่าตลาดสารปรุงแต่งอาหารของไทยมีแนวโน้มขยายตัวต่อเนื่องในช่วงปี 2564-2568 โดยเพิ่มขึ้นจากราว 48,000 ล้านบาทในปี 2564 เป็น 58,500 ล้านบาทในปี 2568 หรือคิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ยราว 5.1% ต่อปี สะท้อนว่าตลาดยังเติบโตได้ค่อนข้างดีแม้บางช่วงจะขยายตัวแบบค่อยเป็นค่อยไป โดยเฉพาะในปี 2566 ที่มูลค่าตลาดเพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อย ก่อนจะเร่งขึ้นอีกครั้งในช่วงปี 2567-2568 ตามการฟื้นตัวของอุตสาหกรรมอาหารไทย ทั้งนี้ แนวโน้มดังกล่าวสอดคล้องกับดัชนีผลผลิตอุตสาหกรรมอาหาร (MPI) ที่ปรับเพิ่มจาก 100.0 ในปี 2564 เป็น 106.5 ในปี 2568 และยังมีสัญญาณขยายตัวต่อเนื่องในช่วง 2 เดือนแรกของปี 2569 ขณะที่มูลค่าการส่งออกอาหารของไทยเพิ่มจาก 19,326.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2564 เป็น 24,381.0 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2568 หรือเติบโตเฉลี่ย 6.0% ต่อปี จึงสะท้อนว่าแรงหนุนหลักของตลาดสารปรุงแต่งอาหารมาจากการขยายตัวของภาคการผลิตอาหารและความต้องการจากตลาดส่งออก ซึ่งช่วยสนับสนุนความต้องการใช้สารปรุงแต่งอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา รักษาความคงตัวของสินค้า และเสริมคุณภาพด้านรสชาติ สี กลิ่น และเนื้อสัมผัสให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตในระดับอุตสาหกรรม ควบคู่กับการตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่สูงขึ้นและมีความเฉพาะเจาะจงมากขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มอาหารแปรรูป อาหารพร้อมรับประทาน เครื่องดื่ม และสินค้าที่ต้องรองรับการกระจายสินค้าผ่านห่วงโซ่อุปทานที่มีความซับซ้อนและระยะเวลายาวนานขึ้น
- ด้านภาวะการแข่งขันของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมสารปรุงแต่งอาหารของไทยมีลักษณะค่อนข้างเข้มข้นและเป็นการแข่งขันเชิงคุณภาพสูง โดยตลาดประกอบด้วยทั้งผู้เล่นข้ามชาติรายใหญ่และผู้ประกอบการไทยที่ทำหน้าที่หลักในช่วงกลางน้ำของห่วงโซ่อุปทาน เช่น การนำเข้า จัดจำหน่าย ผสมสูตร และให้บริการด้านเทคนิคแก่โรงงานผลิตอาหารในประเทศ โดยมีผู้เล่นสำคัญ อาทิ Brenntag, DKSH, IMCD, Pure Chemicals และ Unify Chemical ทั้งนี้ ตลาดไม่ได้แข่งขันกันเพียงด้านราคา แต่ขับเคลื่อนด้วยความสามารถในการเข้าถึงแหล่งวัตถุดิบจากต่างประเทศ ความหลากหลายของพอร์ตสินค้า การบริหารสินค้าคงคลัง และความเชี่ยวชาญด้าน application support หรือการสนับสนุนด้านการประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ เพื่อช่วยลูกค้าปรับสูตรให้เหมาะกับสินค้าแต่ละประเภท ภายใต้บริบทที่ผู้ผลิตอาหารต้องเผชิญแรงกดดันจากต้นทุน การแข่งขันด้านนวัตกรรม และข้อกำหนดด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวดขึ้น ทำให้บทบาทของผู้ประกอบการในตลาดนี้มีลักษณะใกล้เคียงกับการเป็น technical partner มากกว่าผู้ขายวัตถุดิบทั่วไป อีกทั้งโครงสร้างตลาดที่ไทยยังต้องพึ่งพาการนำเข้าสารเฉพาะทางจากต่างประเทศเป็นหลัก ยิ่งทำให้ผู้ประกอบการที่มีเครือข่าย supplier ระดับโลก มีศักยภาพด้านโลจิสติกส์ และสามารถให้คำปรึกษาด้านกฎระเบียบได้อย่างครบวงจร มีความได้เปรียบในการแข่งขันมากกว่า สะท้อนว่าทิศทางการแข่งขันในระยะต่อไปจะขึ้นอยู่กับความสามารถในการให้บริการเชิงโซลูชัน และการสร้างความสัมพันธ์ระยะยาวกับลูกค้า มากกว่าการแข่งขันด้านราคาเพียงอย่างเดียว

รูปที่ 2 มูลค่าตลาดสารปรุงแต่งอาหารของไทย



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)
จากข้อมูลของ สถาบันอาหาร และ 6Wresearch

รูปที่ 3 ผู้เล่นสำคัญในอุตสาหกรรมสารปรุงแต่งอาหารของไทย

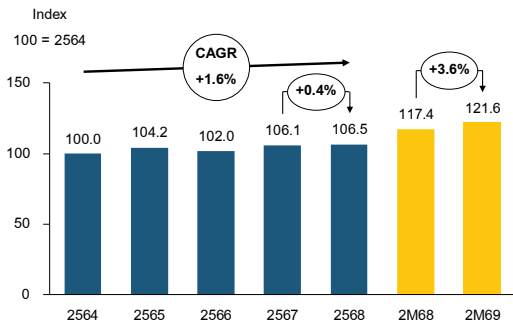


ที่มา : รวบรวมโดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

Disclaimer:

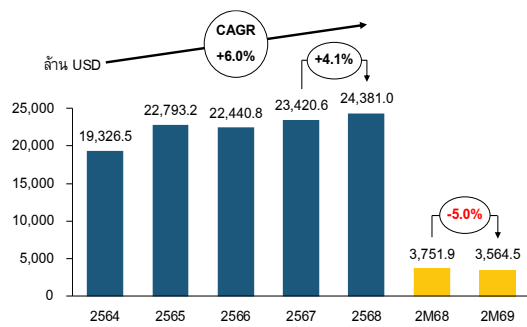
ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลเชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้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

รูปที่ 4 ดัชนีการผลิต (MPI) ของอุตสาหกรรมอาหารไทย



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ OIE

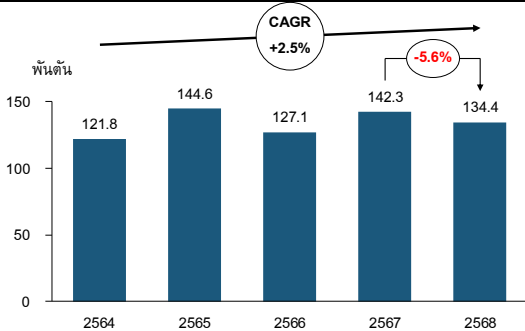
รูปที่ 5 มูลค่าการส่งออกอาหารของไทย



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ MOC

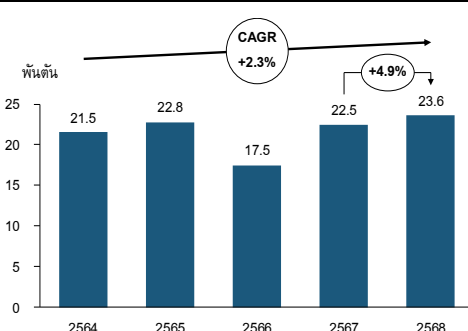
- การนำเข้าสารปรุงแต่งอาหารของไทยในช่วงปี 2564–2568 สะท้อนภาพการพึ่งพาวัตถุดิบจากต่างประเทศอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะจีนซึ่งเป็นตลาดนำเข้าหลักและมีบทบาทสำคัญในฐานะที่เป็นฐานการผลิตสารเคมีและวัตถุดิบอาหารของโลก เมื่อพิจารณารายการกลุ่มสินค้า พบว่า การนำเข้าสารเพิ่มรสชาติขยายตัวเฉลี่ยราว 2.5% ต่อปี จาก 121,761 ตันในปี 2564 เป็น 134,368 ตันในปี 2568 แม้ในปีล่าสุดจะหดตัว 5.6% YoY ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นผลจากฐานสูงเพราะการเร่งนำเข้าในช่วงปีก่อนหน้า ขณะที่การนำเข้าวัตถุดิบเสียเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 2.3% ต่อปี และกลับมาฟื้นตัวต่อเนื่องในช่วง 2 ปีหลัง แต่ระดับ 23,577 ตันในปี 2568 ด้านกลุ่มสารให้ความคงตัวแก่อาหารมีแนวโน้มเติบโตดีที่สุดในช่วง 2 ปีหลัง แต่ระดับ 24,077 ตันในปี 2564 เป็น 29,013 ตันในปี 2568 สะท้อนความต้องการใช้ที่เพิ่มขึ้นในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่ต้องรักษาคุณภาพระหว่างการขนส่งและการวางจำหน่าย ขณะที่สารควบคุมความเป็นกรดมีลักษณะการเติบโตค่อนข้างทรงตัว โดยปี 2568 อยู่ที่ 107,684 ตัน ใกล้เคียงกับระดับ 107,614 ตันในปี 2564 แม้จะเห็นสัญญาณฟื้นตัวชัดเจนในช่วง 2 ปีหลัง โดยภาพรวมโครงสร้างการนำเข้าดังกล่าวสะท้อนว่าอุตสาหกรรมอาหารไทยยังต้องอาศัยการนำเข้าสารปรุงแต่งจากต่างประเทศในหลายกลุ่มเพื่อรองรับการผลิตในประเทศ และการที่จีนเป็นแหล่งนำเข้าหลักยิ่งสะท้อนทั้งโอกาสและความเสี่ยงในเวลาเดียวกัน กล่าวคือ ผู้ประกอบการไทยได้ประโยชน์จากต้นทุนที่แข่งขันได้และการเข้าถึงวัตถุดิบที่หลากหลาย แต่ขณะเดียวกันก็เผชิญความเสี่ยงจากการกระจุกตัวของแหล่งวัตถุดิบ ความผันผวนของราคา ค่าเงิน และต้นทุนขนส่งระหว่างประเทศมากขึ้น ดังนั้น ในระยะต่อไปความสามารถในการกระจายแหล่งนำเข้า การบริหารสินค้าคงคลังอย่างมีประสิทธิภาพ และการวางแผนจัดซื้อร่วมกับลูกค้าอย่างใกล้ชิด จะเป็นปัจจัยสำคัญต่อความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมนี้

รูปที่ 6 การนำเข้าสารเพิ่มรสชาติของไทย



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ MOC (HS: 2922.42, 2925.11, 2924.29, 3302.10, 2912.41)

รูปที่ 7 การนำเข้าวัตถุดิบเสียของไทย



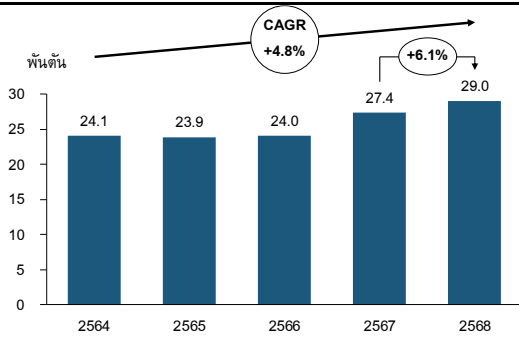
ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ MOC (HS: 2916.31, 2916.19, 2915.50, 2936.27)

Disclaimer:

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

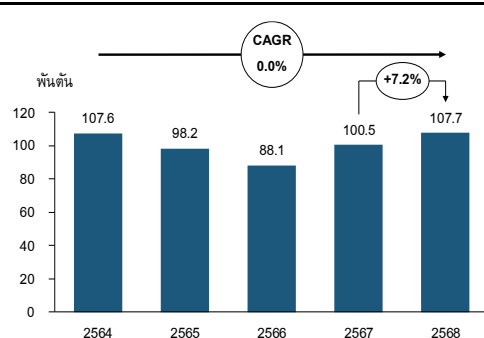


รูปที่ 8 การนำเข้าสารให้ความคงตัวแก่อาหารของไทย



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)
จากข้อมูลของ MOC (HS: 1302.20, 1302.31, 1302.32, 3503.00, 3505.10)

รูปที่ 9 การนำเข้าสารควบคุมความเป็นกรดในอาหารของไทย



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)
จากข้อมูลของ MOC (HS: 2918.14, 2809.20)

- สำหรับประเด็นด้านกฎหมายและข้อบังคับที่มีแนวโน้มส่งผลต่อการเติบโตของอุตสาหกรรมสารปรุงแต่งอาหารไทยที่สำคัญคือ การบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 468) พ.ศ. 2568 เรื่องหลักเกณฑ์เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งมีผลใช้ตั้งแต่วันที่ 12 ธันวาคม 2568 ซึ่งทำให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้พัฒนาสูตรต้องเร่งทบทวนชนิดสาร ระดับการใช้ หมวดยา และเอกสารที่เกี่ยวข้องให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใหม่ ขณะเดียวกัน ผู้ประกอบการยังต้องติดตามข้อกำหนดด้านฉลากและข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม เนื่องจากจะเพิ่มภาระด้าน compliance การปรับสูตร และการจัดเตรียมเอกสารในระยะสั้น โดยเฉพาะผู้ประกอบการที่จำหน่ายสารเฉพาะทางหรือให้บริการ formulation แก่โรงงานผลิตอาหารโดยตรง นอกจากนี้ ผู้ประกอบการที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานของผู้ส่งออกอาหารยังต้องติดตามมาตรฐานสากลอย่าง Codex GSFA อย่างใกล้ชิด เนื่องจากเป็นกรอบอ้างอิงที่หลายประเทศใช้ประกอบการกำหนดหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์แต่ละประเภท ส่งผลให้การเปลี่ยนแปลงของมาตรฐานดังกล่าวอาจมีผลต่อข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า และกระทบต่อความสามารถในการส่งออกของผู้ผลิตอาหารไทยได้ ทั้งนี้ ข้อบังคับต่างๆ แม้จะกดดันต้นทุนและสร้างความซับซ้อนในการดำเนินงาน แต่ในอีกด้านหนึ่งก็จะยกระดับมาตรฐานการแข่งขันของอุตสาหกรรมในระยะยาว โดยผู้ประกอบการที่มีความพร้อมด้าน regulatory affairs การจัดทำเอกสารและความสามารถในการช่วยลูกค้าปรับสูตรการผลิตให้สอดคล้องกับข้อบังคับต่างๆ จะมีโอกาสได้เปรียบในการแข่งขันมากกว่าผู้ประกอบการที่ยังแข่งขันด้วยราคาเป็นหลัก

แนวโน้มอุตสาหกรรม

- แนวโน้มอุตสาหกรรมสารปรุงแต่งอาหารของไทยในช่วง 1 ปีข้างหน้า ยังมีทิศทางขยายตัวต่อเนื่อง แต่จะเป็นการเติบโตแบบคัดเลือกกลุ่มผลิตภัณฑ์และแข่งขันกันที่ความสามารถในการตอบโจทย์ลูกค้า อุตสาหกรรมมากขึ้น มากกว่าการเติบโตในลักษณะกระจายตัวเท่ากันทุกกลุ่มสินค้า โดยการเติบโตของอุตสาหกรรมสารปรุงแต่งอาหารยังมีความเชื่อมโยงโดยตรงกับแนวโน้มการขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งคาดว่าจะยังเติบโตต่อเนื่องจากความต้องการสินค้าอาหารแปรรูป อาหารพร้อมรับประทาน เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มสูง ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดส่งออก ด้วยเหตุนี้ ความต้องการใช้สารปรุงแต่งอาหารในกลุ่มที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา การรักษาความคงตัวของสินค้า ปรับเนื้อสัมผัส และเสริมคุณลักษณะด้านรสชาติ สี และกลิ่น จึงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามการขยายตัวของฐานการผลิตอาหารในประเทศ นอกจากนี้ การแข่งขันของผู้ผลิตอาหารที่หันมาให้ความสำคัญกับการพัฒนาสูตรสินค้า การสร้างความแตกต่าง และการตอบโจทย์ความ



ต้องการเฉพาะของผู้บริโภค จะยิ่งหนุนให้สารปรุงแต่งอาหาร โดยเฉพาะกลุ่มที่มีมูลค่าเพิ่มสูงและต้องอาศัยการปรับสูตรเฉพาะมีบทบาทมากขึ้นในฐานะเครื่องมือสนับสนุนนวัตกรรมสินค้า ขณะเดียวกัน การบังคับใช้กฎระเบียบใหม่เกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารจะทำให้ผู้ประกอบการที่มีความพร้อมด้านเทคนิค การจัดทำเอกสาร และการให้คำปรึกษาเชิงกฎระเบียบ มีโอกาสได้เปรียบมากขึ้น เพราะลูกค้าที่เป็นโรงงานผลิตอาหารจะเลือกคู่ค้าที่ช่วยลดความซับซ้อนในการปรับสูตรและการปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- อย่างไรก็ดี อุตสาหกรรมยังมีความเสี่ยงสำคัญอยู่ที่โครงสร้างการผลิตซึ่งพึ่งพาการนำเข้าสารตั้งต้นและสารเฉพาะทางจากต่างประเทศค่อนข้างมาก ทำให้ต้นทุนและความต่อเนื่องของการจัดหาสินค้ายังอ่อนไหวต่อความผันผวนของราคาวัตถุดิบ ค่าขนส่ง และระยะเวลานำเข้า โดยเฉพาะในกรณีที่ความขัดแย้งระหว่างสหรัฐฯ อิสราเอล และอิหร่านยืดเยื้อ ซึ่งอาจกระทบเส้นทางขนส่งพลังงานและโลจิสติกส์ระหว่างประเทศ และส่งผ่านมายังต้นทุนการนำเข้าสารเคมีและวัตถุดิบอาหารของไทยได้ นอกจากนี้ หากความขัดแย้งดังกล่าวส่งผลให้ภาวะการค้าโลกชะลอตัว ต้นทุนขนส่งสูงขึ้น หรือกำลังซื้อของตลาดต่างประเทศอ่อนแรงลงต่อเนื่อง ก็อาจกระทบต่อปริมาณการส่งออกอาหารของไทย และส่งผลต่อความต้องการใช้สารปรุงแต่งอาหารให้ชะลอลงตามไปด้วย เนื่องจากธุรกิจนี้มีความเชื่อมโยงโดยตรงกับกิจกรรมการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารปลายน้ำ ภายใต้บริบทดังกล่าว ผู้ประกอบการที่สามารถกระจายแหล่งจัดหาวัตถุดิบ บริหารสินค้าคงคลังได้ดี และยกระดับตนเองจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบไปสู่การเป็นผู้ให้บริการเชิงโซลูชัน จะมีแนวโน้มรักษาความสามารถในการแข่งขันได้ดีกว่าผู้เล่นที่ยังพึ่งพาการแข่งขันด้านราคาเป็นหลักในระยะต่อไป

ผู้จัดทำบทวิเคราะห์

นายธรรันล ศรีทองเดิม (taratnons@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



ณัฐชาติ วิรุฬห์อศิว
นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



ธรรัทนล ศรีทองเต็ม
นักเศรษฐศาสตร์อาวุโส



เชี่ยวชาญ ศรีชัยยา
นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



วิลันดา ดิศรเตตวิวัฒน์
นักเศรษฐศาสตร์อาวุโส



วิชรพันธ์ นิยม
นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



ณวัชร หันสุเวช
นักวิเคราะห์อาวุโส (Thematic)



ศรีอำไพ อิงคกิตติ
นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)

วิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

จับใจ

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 โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง