

## ภาพรวมธุรกิจ

- สารให้ความหวานถูกใช้เป็นตัวเติมในผลิตภัณฑ์หลากหลายประเภท ตั้งแต่ขนมหวาน เบเกอรี่ ไอศกรีม แยม นมเปรี้ยว ไปจนถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ไส้กรอก กุนเชียง ซอสต่าง ๆ เพื่อเสริมรสหวานให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตจากวัตถุดิบหลากหลายประเภท อาทิ สารสังเคราะห์ทางเคมี (Chemically-synthesized) สารสกัดหรือผลิตจากพืช/ชีวภาพ (Plant-/bio-derived) น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar Alcohols/Polyols) รวมถึงสารที่เป็นการผสมสารให้ความหวานตั้งแต่ 2 สารเข้าด้วยกันเพื่อให้ได้คุณสมบัติบางประการ จุดเด่นของสารให้ความหวานคือให้ระดับความหวานสูงแม้ใช้ในปริมาณเพียงเล็กน้อย เมื่อเทียบกับการใช้น้ำตาลในปริมาณมาก จึงช่วยลดต้นทุนวัตถุดิบบางส่วนให้แก่ผู้ผลิตอาหาร/เครื่องดื่ม ขณะเดียวกัน สารให้ความหวานหลายชนิดให้พลังงานต่ำหรือไม่ให้พลังงานเลย ทำให้สามารถควบคุมปริมาณแคลอรีรวมของสินค้าได้ ทั้งนี้ ในประเทศไทย สารให้ความหวานได้รับความนิยมจากกระแสความตื่นตัวเกี่ยวกับสุขภาพ การลดการบริโภคน้ำตาล รวมทั้งการบังคับใช้ภาษีความหวานที่ทำให้ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มหันมาใช้สารให้ความหวานความเข้มข้นสูงมากขึ้น
- สำหรับสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังในประเทศไทย จัดเป็นอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่มีความสำคัญและสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ เนื่องจากประเทศไทยเป็นหนึ่งในผู้ผลิตและส่งออกมันสำปะหลังรายใหญ่ของโลก จึงมีความได้เปรียบด้านต้นทุนและความเพียงพอของวัตถุดิบในระดับอุตสาหกรรม โดยสามารถใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการผลิตสารให้ความหวานหลากหลายชนิด เช่น น้ำตาลกลูโคสหรือกลูโคสไซรัป (Glucose / Glucose syrup) ฟรุคโตส (Fructose) เดกซ์โทรส (Dextrose) ซอร์บิทอล (Sorbitol) เป็นต้น โดยสารให้ความหวานเหล่านี้มีบทบาทสำคัญในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากมีต้นทุนแข่งขันได้และช่วยปรับปรุงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์

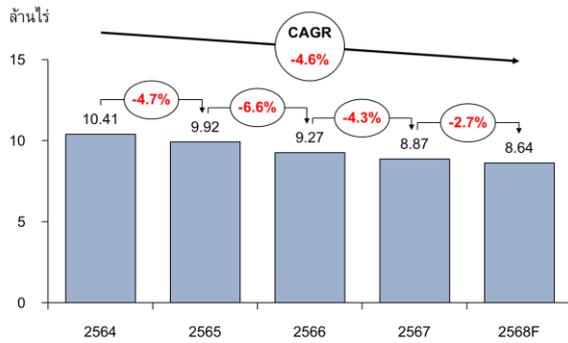
## สถานการณ์ด้านวัตถุดิบ

- ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2564–2568) พื้นที่เก็บเกี่ยวมันสำปะหลังของประเทศไทยมีแนวโน้มหดตัวเฉลี่ยประมาณ 4.6% ต่อปี โดยในปี 2568 คาดว่าพื้นที่เก็บเกี่ยวจะอยู่ที่ราว 8.64 ล้านไร่ ลดลง 2.7%YoY สาเหตุหลักมาจากการแพร่ระบาดของโรคใบด่างมันสำปะหลังและการระบาดของแมลงศัตรูพืช ซึ่งส่งผลให้ผลผลิตต่อไร่ลดลง ประกอบกับต้นทุนการผลิต โดยเฉพาะปุ๋ยและสารเคมีทางการเกษตรที่ยังอยู่ในระดับสูง ทำให้เกษตรกรบางส่วนปรับเปลี่ยนไปปลูกพืชชนิดอื่นแทน เช่น อ้อยโรงงานหรือข้าวโพดเลี้ยงสัตว์
- ด้านปริมาณผลผลิตมันสำปะหลังของไทยมีแนวโน้มลดลงตามการหดตัวของพื้นที่เพาะปลูก โดยในช่วงปี 2564–2568 ปริมาณผลผลิตเฉลี่ยลดลงราว 6.4% ต่อปี และในปี 2568 คาดว่าผลผลิตรวมอยู่ที่ประมาณ 26.98 ล้านตัน ลดลง 5.7%YoY จากราคามันสำปะหลังที่อยู่ในระดับต่ำ ไม่จูงใจให้เกษตรกรขยายพื้นที่เพาะปลูก ประกอบกับการขาดแคลนท่อนพันธุ์ที่มีความต้านทานโรคใบด่าง ทำให้เกษตรกรบางรายหันไปปลูกพืชเศรษฐกิจอื่นทดแทน

### Disclaimer:

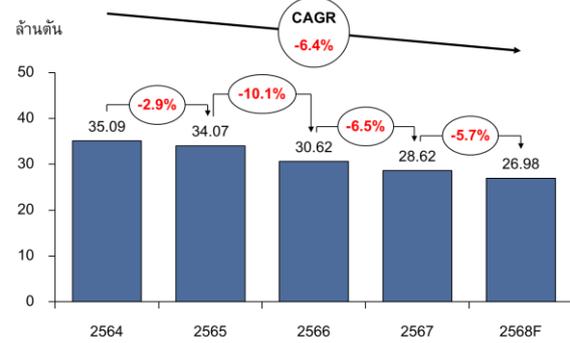
ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้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

**รูปที่ 1** เนื้อที่เก็บเกี่ยวมันสำปะหลังของไทย



ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

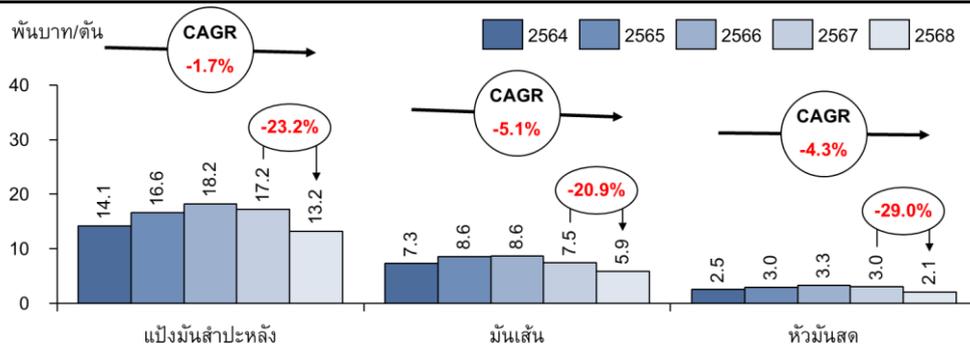
**รูปที่ 2** ปริมาณผลผลิตมันสำปะหลังของไทย



ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

- สถานการณ์ด้านราคามันสำปะหลังในประเทศในช่วงปี 2564–2568 ทั้งในส่วนของแป้งมันสำปะหลัง มันเส้น และหัวมันสด มีทิศทางหดตัวเฉลี่ยอยู่ที่ 1.7% ต่อปี 5.1% ต่อปี และ 4.3% ต่อปี ตามลำดับ ส่วนในปี 2568 ราคามันสำปะหลังลดลงในทุกผลิตภัณฑ์เช่นเดียวกัน ทั้งในส่วนของแป้งมันสำปะหลังที่ลดลง 23.2%YoY มันเส้นลดลง 20.9%YoY และหัวมันสดลดลง 29.0%YoY ตามลำดับ การลดลงของราคามันสำปะหลังดังกล่าวเป็นผลจากความต้อการในประเทศในฝั่งของอุตสาหกรรมเอทานอลที่ลดลง เนื่องจากผู้ผลิตปรับลดการผลิตเอทานอลให้สอดคล้องกับความต้องการใช้ที่เริ่มชะลอลง รวมถึงตามแนวโน้มระดับราคาน้ำมันในตลาดโลกที่ปรับตัวลดลง ทั้งนี้ ราคามันสำปะหลังที่ลดลงต่อเนื่องในปี 2568 ทำให้ต้นทุนวัตถุดิบของผู้ผลิตสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังลดลง และส่งผลต่อการทำกำไรในระยะสั้น สำหรับในปี 2569 คาดว่าราคามันสำปะหลังจะยังคงทรงตัวอยู่ในระดับต่ำ อย่างไรก็ตาม มีสัญญาณการเข้าสู่ภาวะเอลนีโญ (El Niño) ในช่วงไตรมาส 4 ปี 2569 ซึ่งมีแนวโน้มกดดันผลิตภาพต่อไร่ในฤดูกาลเพาะปลูกถัดไป รวมถึงแนวโน้มพื้นที่เก็บเกี่ยวและปริมาณผลผลิตมันสำปะหลังที่หดตัวต่อเนื่อง จะทำให้อุปทานหัวมันสดและแป้งมันสำปะหลังในประเทศมีแนวโน้มลดลงในระยะข้างหน้า ซึ่งถือเป็นปัจจัยเสี่ยงสำคัญที่อาจผลักดันให้ราคามันสำปะหลังมีโอกาสปรับตัวสูงขึ้นได้ในช่วงปลายปี

**รูปที่ 3** ราคามันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังในประเทศ



ที่มา : มูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทย

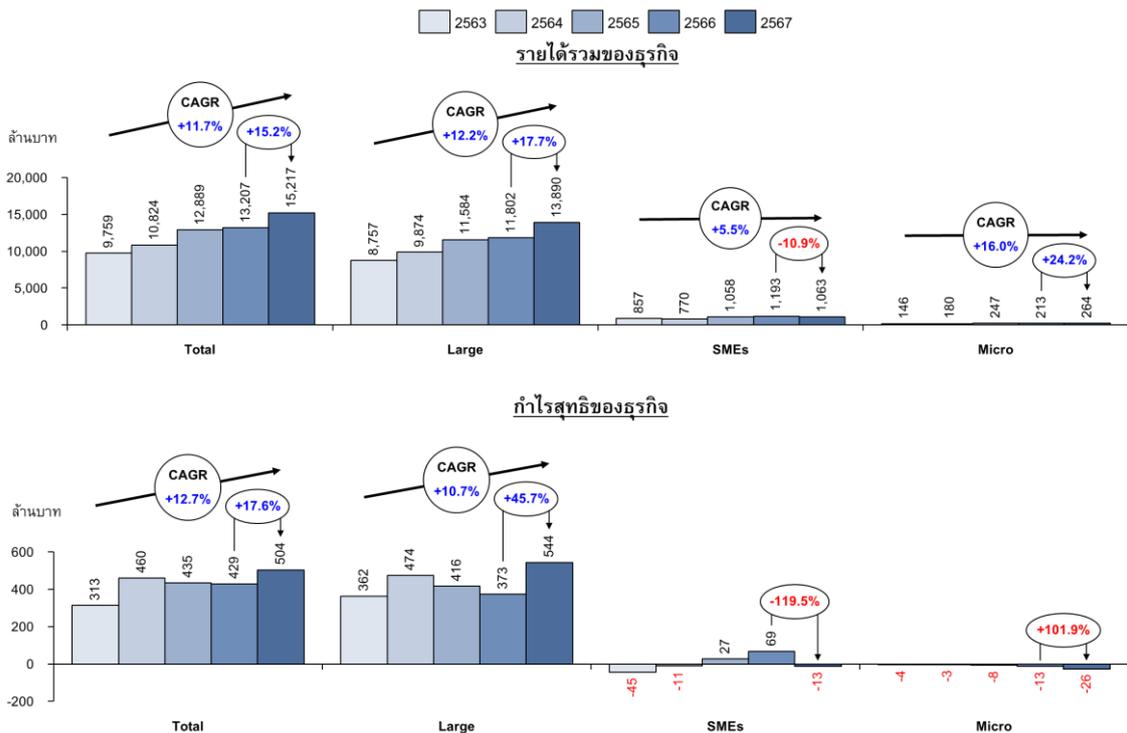
Disclaimer:

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

## สถานการณ์ด้านตลาดและการแข่งขัน

- แนวโน้มธุรกิจสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังของไทยในช่วงปี 2563-2567 ขยายตัวต่อเนื่อง โดยข้อมูลจาก BOL Enlite ชี้ว่ามูลค่าตลาดในปี 2567 (พิจารณาจากรายได้รวม) อยู่ที่ระดับ 15,216.9 ล้านบาท เติบโต 15.2%YoY และเติบโตเฉลี่ยสะสมต่อปี (CAGR) กว่า 11.7% โดยกลุ่มผู้ประกอบการขนาดใหญ่ (Large) มีจำนวน 6 ราย ครองส่วนแบ่งตลาดมากที่สุดกว่า 91.3% ขณะที่ส่วนแบ่งตลาดที่เหลือราว 8.7% เป็นของผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งมีจำนวน 6 ราย และรายย่อย (Micro) ซึ่งมีจำนวน 38 ราย ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ Large มีการเติบโตของรายได้และกำไรอย่างต่อเนื่องในช่วงเวลาที่ผ่านมา โดยรายได้มีแนวโน้มขยายตัวเฉลี่ย 12.2% ต่อปี และกำไรสุทธิมีแนวโน้มขยายตัวเฉลี่ย 10.7% ต่อปี ตรงกันข้ามกับผู้ประกอบการ SMEs และ Micro ที่แม้ว่าแนวโน้มการเติบโตของรายได้ยังคงเป็นบวก แต่กำไรสุทธิยังคงติดลบ
- ด้านความสามารถในการทำกำไรของผู้ประกอบการในธุรกิจนี้ พบว่าผู้ประกอบการ Large เป็นเพียงกลุ่มเดียวที่สามารถรักษาความสามารถในการทำกำไรได้ โดยในปี 2567 มีอัตรากำไรสุทธิอยู่ที่ 3.9% ขณะที่ผู้ประกอบการ SMEs และ Micro ประสบปัญหาการขาดทุน ทั้งนี้ ช่วงระหว่างปี 2563-2567 ผู้ประกอบการ Large มีระดับ Net Profit Margin (NPM) ในระดับ 3-5% ขณะที่ผู้ประกอบการ SMEs สามารถทำกำไรได้ในเพียงบางปี ส่วน Micro ยังคงขาดทุนต่อเนื่อง

รูปที่ 4 แนวโน้มรายได้และกำไรสุทธิของธุรกิจสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลัง



ที่มา : วิจัยธุรกิจ บมจ.ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ ประมวลผลจากข้อมูลของ BOL Enlite เฉพาะบริษัทที่ส่งงบการเงินในปี 2567 และยังคงดำเนินกิจการอยู่  
 หมายเหตุ : ครอบคลุม TSIC10629 การผลิตผลิตภัณฑ์จากสตาร์ชอื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น และ TSIC10749 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจำพวกแป้งอื่น ๆ ที่คล้ายกัน ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น โดยผู้ประกอบการรายย่อย (Micro) มีรายได้น้อยกว่า 50 ลบ. ผู้ประกอบการ SMEs มีรายได้ 50-500 ลบ. และผู้ประกอบการขนาดใหญ่ (Large) มีรายได้มากกว่า 50 ลบ.

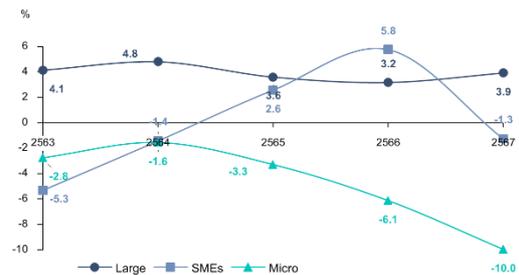
Disclaimer:

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

## รูปที่ 5 ส่วนแบ่งตลาด จำแนกตามขนาดธุรกิจ



## รูปที่ 6 อัตรากำไรสุทธิของธุรกิจ



ที่มา : วิจัยธุรกิจ บมจ.ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ ประมวลผลจากข้อมูลของ BOL Enlite เฉพาะบริษัทที่ส่งงบการเงินในปี 2567 และยังคงดำเนินการอยู่  
หมายเหตุ : ครอบคลุม TSIC10629 การผลิตผลิตภัณฑ์จากสตาร์ชอื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น และ TSIC10749 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจำพวกแป้งอื่น ๆ ที่คล้ายกัน ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น โดยผู้ประกอบการรายย่อย (Micro) มีรายได้น้อยกว่า 50 ลบ. ผู้ประกอบการ SMEs มีรายได้ 50-500 ลบ. และผู้ประกอบการขนาดใหญ่ (Large) มีรายได้มากกว่า 50 ลบ.

- จากการพิจารณา TSIC ที่เกี่ยวข้อง (TSIC10629 และ TSIC10749) พบว่า ธุรกิจสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังมีผู้เล่นรายใหญ่ (Large) ได้แก่ บริษัท พี.เอส.ซี. สตาร์ช โปรดักส์ จำกัด (มหาชน) บริษัท เพียวเคม จำกัด บริษัท ดับเบิลยูจีซี จำกัด บริษัท นครหลวงกลูโคส จำกัด และบริษัท ไทยกลูโคส จำกัด ทั้งนี้ P.S.C. Group ครองส่วนแบ่งตลาดมากที่สุดในปี 2567 คิดเป็น 36.1% รองลงมาคือ Purechem (19.1%) WGC (15.9%) Capital Glucose (7.2%) และ TG Group (5.1%) ตามลำดับ (หมายเหตุ: TSIC ที่นำมาพิจารณา ครอบคลุมการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องอื่นด้วย อาทิ บริษัท กรุงเทพธาดาอินดัสเทรียล จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทขนาดใหญ่ที่ผลิตแป้งและสตาร์ช แต่ไม่ได้ผลิตสารให้ความหวาน จึงมิได้นำมาวิเคราะห์ด้านการแข่งขันในตลาด)

## ตารางที่ 1 ผู้เล่นรายใหญ่ในธุรกิจสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลัง

บริษัท	สารให้ความหวานที่ผลิต
บริษัท พี.เอส.ซี. สตาร์ช โปรดักส์ จำกัด (มหาชน) (P.S.C. Group)	Glucose, Dextrose, Sorbitol
บริษัท เพียวเคม จำกัด (Purechem)	Fructose, Dextrose, Sorbitol
บริษัท ดับเบิลยูจีซี จำกัด (WGC)	Glucose, Fructose, Dextrose, Maltose
บริษัท นครหลวงกลูโคส จำกัด (Capital Glucose)	Glucose
บริษัท ไทยกลูโคส จำกัด (TG Group)	Glucose, Fructose, Dextrose

ที่มา : วิจัยธุรกิจ บมจ.ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ ประมวลผลจากข้อมูลของ BOL Enlite เฉพาะบริษัทที่ส่งงบการเงินในปี 2567 และยังคงดำเนินการอยู่  
หมายเหตุ : ส่วนแบ่งตลาดพิจารณาจากรายได้รวม และครอบคลุม TSIC10629 การผลิตผลิตภัณฑ์จากสตาร์ชอื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น และ TSIC10749 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจำพวกแป้งอื่น ๆ ที่คล้ายกัน ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น

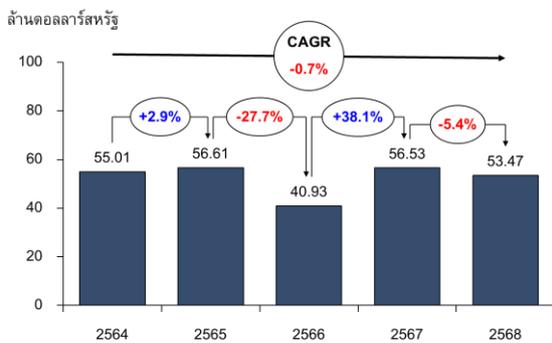
## สถานการณ์ด้านการส่งออกและนำเข้า

- จากข้อมูลของกระทรวงพาณิชย์ พบว่าในช่วงปี 2564-2568 ประเทศไทยส่งออกสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังกลุ่ม Glucose and glucose syrup ลดลงเล็กน้อยเฉลี่ย 0.7% ต่อปี โดยเฉพาะในปี 2568 มูลค่าการส่งออกหดตัว 5.4%YoY โดยลดลงจาก 56.53 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2567 เป็น 53.47 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2568 สะท้อนทั้งปัจจัยเชิงโครงสร้างตลาดสารให้ความหวานโลก โดยเฉพาะแรงกดดันจากแนวโน้มลดการบริโภคน้ำตาล รวมถึงการแข่งขันด้านราคาจากประเทศคู่แข่ง เช่น จีน เป็นต้น ทั้งนี้ สำหรับตลาดปลายทาง พบว่า

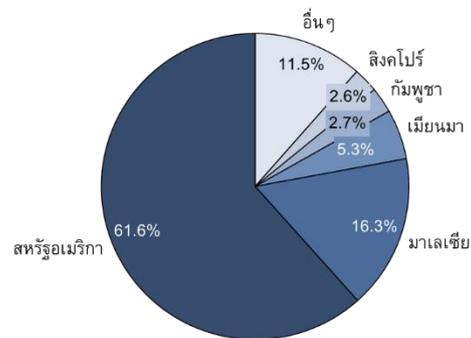
ประเทศไทยมีการส่งออกไปยังตลาดสหรัฐอเมริกามากที่สุด คิดเป็นสัดส่วนสูงกว่า 61.6% ของมูลค่าการส่งออกรวม รองลงมา คือ มาเลเซีย 16.3% เมียนมา 5.3% กัมพูชา 2.7% และสิงคโปร์ 2.6% ตามลำดับ

- ประเทศไทยยังมีการนำเข้าสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังบางส่วน เนื่องจากบางอุตสาหกรรมมีความต้องการสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังชนิดที่มีคุณสมบัติเฉพาะ เช่น ความบริสุทธิ์สูง ความข้นเหนียว สำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่ต้องการส่วนผสมนำเข้าตามมาตรฐานสากล โดยในช่วงปี 2564-2568 ประเทศไทยมีแนวโน้มการนำเข้าสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังเพิ่มขึ้นเฉลี่ย (CAGR) ปีละ 13.3% แต่ในปี 2568 มูลค่าการนำเข้าของไทยปรับตัวลดลง โดยลดลงจาก 82.59 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2567 เป็น 47.51 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็น 42.5%YoY ทั้งนี้ การนำเข้าเกือบทั้งหมดเป็นการนำเข้าจากจีน คิดเป็นสัดส่วน 95.8% ของการนำเข้าทั้งหมด เนื่องจากจีนเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ มีโรงงานขนาดใหญ่และเทคโนโลยีแปรรูปที่ทำให้ผลิตได้ถูกกว่า

**รูปที่ 7** มูลค่าการส่งออกสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังของไทย



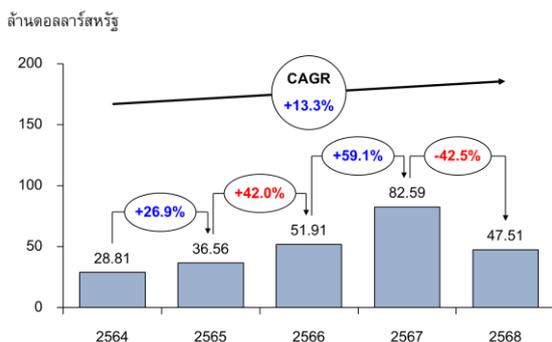
**รูปที่ 8** ตลาดส่งออกสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังของไทยปี 2568



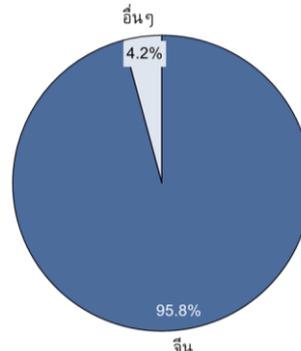
ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

Note: HS Code 170230 (Glucose and glucose syrup, not containing fructose or containing in the dry state less than 20% by weight of fructose)

**รูปที่ 9** มูลค่าการนำเข้าสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังของไทย



**รูปที่ 10** ตลาดนำเข้าสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังของไทยปี 2568



ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

Note: HS Code 170230 (Glucose and glucose syrup, not containing fructose or containing in the dry state less than 20% by weight of fructose)

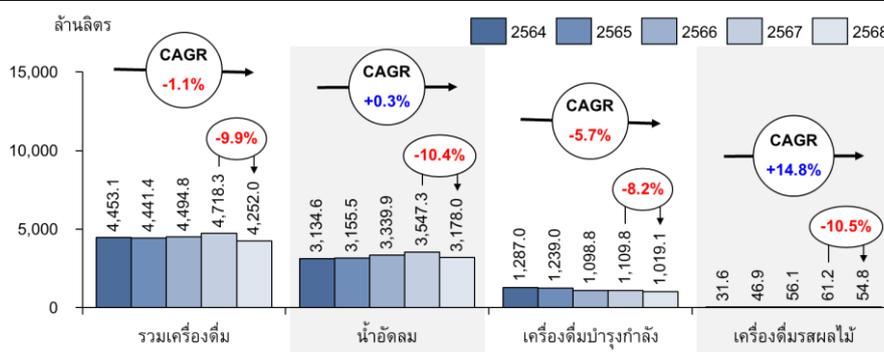
Disclaimer:

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

## สถานการณ์ด้านอุปสงค์และความต้องการในประเทศ

- ปัจจุบัน สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลัง เช่น น้ำตาลกลูโคสไซรัป (Liquid Glucose) และน้ำตาลเดกซ์โทรส (Dextrose) ถูกใช้เป็นตัวเติมหลักในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มหลายกลุ่ม ได้แก่ ลูกก๊ี้ เค้ก ลูกกวาด ลูกอม ไอศกรีม เครื่องดื่มรสผลไม้ น้ำอัดลม ข้าวโพดหวานกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง และสับปะรดกระป๋อง โดยเฉพาะน้ำน้ำตาลกลูโคสไซรัป นิยมใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ต้องการความข้นหนืด การป้องกันการเกิดผลึกน้ำแข็ง และการรักษาความคงตัว เช่น ลูกกวาด ทอฟฟี่ แยม ผลไม้กวน อาหารกระป๋อง บะหมี่ ไอศกรีม นมเปรี้ยว และซอสปรุงรส เพื่อป้องกันการตกตะกอนและยืดอายุการเก็บรักษา ขณะที่น้ำตาลเดกซ์โทรส นอกจากนำไปใช้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร เช่น อาหารกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ไอศกรีม แยม นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป ซอสปรุงรส เป็นต้น สารให้ความหวานชนิดนี้ยังถูกนำไปใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มเกลือแร่ทั้งแบบผงและแบบน้ำ รวมถึงผลิตเป็นสารละลายน้ำตาลสำหรับฉีดเข้าเส้นเลือด ทั้งนี้ ในเชิงสัดส่วนการใช้งานโดยประมาณพบว่า มีการใช้สารให้ความหวานในกลุ่มเครื่องดื่ม (เครื่องดื่มรสผลไม้ น้ำอัดลม) สัดส่วนสูงสุดราว 40-50% ของการใช้ทั้งหมดในอุตสาหกรรม รองลงมาคือกลุ่มขนมและเบเกอรี่ราว 30-40% และกลุ่มผลไม้กระป๋อง (เช่น เงาะ สับปะรด ข้าวโพดหวาน) ราว 10-20%
- เมื่อพิจารณาอุปสงค์และความต้องการใช้สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลัง พบว่าในภาพรวมมีแนวโน้มหดตัว สะท้อนจากปริมาณการผลิตอาหารและเครื่องดื่มกลุ่มต่าง ๆ ที่ลดลง เริ่มต้นจากกลุ่มเครื่องดื่มและขนมหวาน ซึ่งเป็นผู้ใช้สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังในสัดส่วนรวมสูงสุด กำลังเผชิญภาวะการผลิตหดตัวในปี 2568 โดยปริมาณการผลิตเครื่องดื่มโดยรวมลดลง 9.9%YoY จากปัจจัยเศรษฐกิจภายในประเทศที่ฟื้นตัวช้า ต้นทุนพลังงานและวัตถุดิบที่ปรับสูงขึ้น รวมถึงแรงกดดันจากภาษีน้ำตาลและมาตรการควบคุมการตลาดเครื่องดื่มรสหวานที่เข้มงวดขึ้น และเทรนด์สุขภาพเรื่องการลดบริโภคเครื่องดื่มน้ำตาลสูง ส่งผลให้ยอดการผลิตกลุ่มน้ำอัดลมและเครื่องดื่มรสผลไม้หดตัว กดดันความต้องการใช้สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังในกลุ่มเครื่องดื่ม ส่วนกลุ่มขนมและเบเกอรี่ เช่น ลูกก๊ี้ เค้ก ลูกกวาด ลูกอม และไอศกรีม ปริมาณการผลิตสินค้าในกลุ่มนี้ชะลอตัวราว 4.1%YoY ตามกระแสบริโภคเพื่อสุขภาพเช่นเดียวกัน ซึ่งกดดันความต้องการใช้สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังในตลาดขนมหวานเพื่อการบริโภค แม้ว่าในกระบวนการผลิตจำเป็นต้องใช้สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลัง เพื่อควบคุมเนื้อสัมผัส ความชุ่มชื้น และสร้างความคงตัวของผลิตภัณฑ์ก็ตาม อย่างไรก็ตามกลุ่มผักและผลไม้กระป๋องยังคงมีแนวโน้มการผลิตที่ขยายตัว 25.5%YoY จากคำสั่งซื้อต่างประเทศที่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะจากตลาดญี่ปุ่น สหรัฐฯ และยุโรปที่ต้องการผลิตภัณฑ์ผลไม้กระป๋องคุณภาพสูง ใช้น้ำเชื่อมจากวัตถุดิบที่ไม่ใช่ GMO และมีภาพลักษณ์เป็นธรรมชาติ ทำให้ความต้องการใช้สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังในกลุ่มผลิตภัณฑ์นี้ได้รับอานิสงค์จากการขยายตัวของการผลิตและการส่งออก

รูปที่ 11 ปริมาณการผลิตเครื่องดื่มของไทย

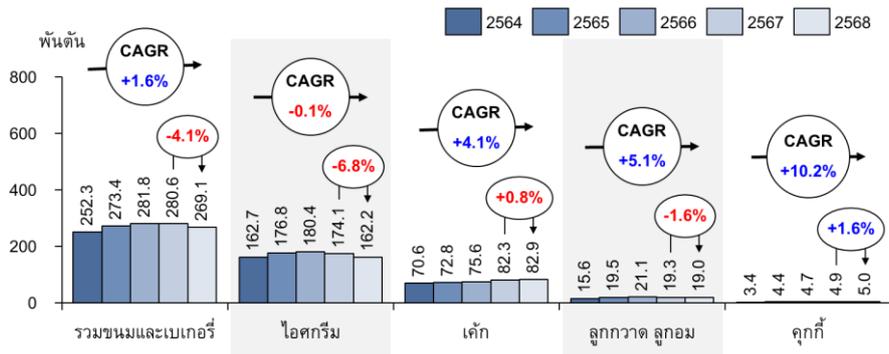


ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

Disclaimer:

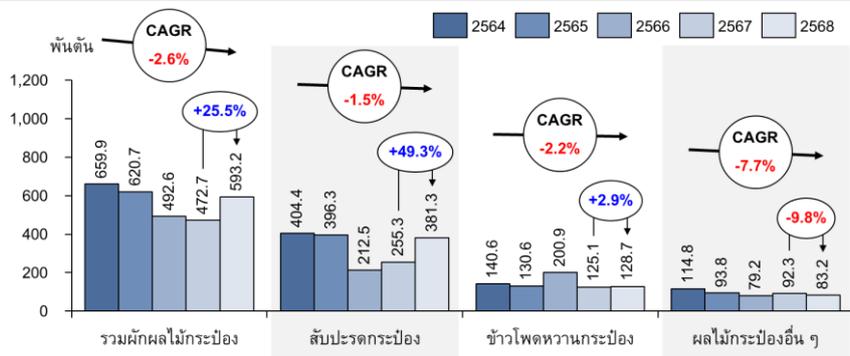
ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้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

รูปที่ 12 ปริมาณการผลิตขนมและเบเกอรี่ของไทย



ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

รูปที่ 13 ปริมาณการผลิตผักผลไม้กระป๋องของไทย



ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

## สถานการณ์ด้านกฎระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง

- ในประเทศไทย การใช้สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลัง เช่น น้ำตาลกลูโคสไซรัป (Liquid Glucose) และ น้ำตาลเดกซ์โทรส (Dextrose) อยู่ภายใต้กรอบกฎหมายด้านอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศ/ข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขที่ควบคุมการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) ซึ่งรวมถึงสารให้ความหวานต่าง ๆ ที่ใช้เป็น ส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม โดยการอนุญาต การกำหนดประเภทอาหารที่สามารถใช้ และ เงื่อนไขการใช้งานจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของ อย. ซึ่งอ้างอิงมาตรฐาน Codex General Standard for Food Additives (GSFA) และมีการปรับปรุงรายชื่อสารและเงื่อนไขการใช้อย่างต่อเนื่อง
- ในแง่ของนโยบายภาครัฐเกี่ยวกับสุขภาพ รัฐบาลไทยโดยกระทรวงสาธารณสุขได้มีการปรับแนวทางและ ข้อกำหนดด้านโภชนาการเพื่อทำให้ข้อมูลโภชนาการชัดเจนและควบคุมปริมาณน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ รวมถึงการบริโภคความหวานอย่างเป็นทางการ โดยการจัดเก็บภาษีความหวาน โดยกรมสรรพสามิต ภายใต้ พระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560 โดยปัจจุบันเข้าสู่การจัดเก็บภาษีความหวานในระยะที่ 4 ซึ่งเป็นระยะ สุดท้ายและมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2568 เป็นต้นมา โดยมีการปรับเพิ่มอัตราภาษีให้เข้มงวดขึ้น เช่น กลุ่มเครื่องดื่มที่มีปริมาณน้ำตาล 10-14 กรัมต่อลิตร จะต้องเสียภาษีเพิ่มขึ้นจากอัตรา 3 บาทต่อลิตร (ในระยะที่ 3) เป็น 5 บาทต่อลิตร ในขณะที่ผลิตภัณฑ์ซึ่งควบคุมปริมาณน้ำตาลให้ต่ำกว่า 6 กรัมต่อลิตร จะได้รับการยกเว้นไม่ ต้องเสียภาษีในส่วนนี้ และล่าสุด กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมอนามัย ได้ประกาศมาตรฐานความหวานของ

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับการรับรองจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็น ต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

เครื่องตีรูปแบบใหม่ ภายใต้แนวคิดที่กำหนดให้ระดับความหวานปกติเทียบเท่ากับความหวานเพียง 50% (หวานปกติ = 50%) โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 ที่ผ่านมา

- การบังคับใช้มาตรฐานดังกล่าวไม่ได้เป็นการสั่งห้ามใช้น้ำตาลหรือสารให้ความหวานทางอุตสาหกรรมอย่างสิ้นเชิง แต่เป็นมาตรการเชิงนโยบายเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมความคุ้นชินในการบริโภครสหวานของคนไทยให้ลดลงในระยะยาว โดยคาดว่าในระยะสั้น ผลกระทบต่อผู้ผลิตสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังยังจำกัด เนื่องจากกลุ่มผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มต้องใช้เวลาในการปรับตัวด้วยการวิจัยและพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อลดปริมาณการเติมน้ำตาลหรือสารให้ความหวาน รวมถึงผู้บริโภคที่จะทยอยลดการบริโภคอาหารที่มีรสหวานลงอย่างช้า ๆ แต่ในระยะยาว มาตรการดังกล่าวจะส่งผลกระทบต่อผู้มีรายได้น้อยสำคัญต่อปริมาณความต้องการใช้สารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลัง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานเชิงโภชนาการแบบดั้งเดิม โดยอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นผู้บริโภคปลายทางหลักและเผชิญกับภาระต้นทุนที่สูงขึ้น จะปรับลดปริมาณการใช้สารให้ความหวาน เช่น น้ำตาลกลูโคส และเด็กซ์โทรส ลง โดยอาจหันไปใช้กลุ่มสารให้ความหวานทางเลือก (Alternative Sweeteners) ที่ตอบโจทย์เทรนด์สุขภาพ เช่นเดียวกับผู้บริโภคที่ลดการบริโภคสารให้ความหวานแบบดั้งเดิมลง

## แนวโน้มธุรกิจ

- ในระยะ 1 ปีข้างหน้า คาดว่าธุรกิจสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังมีทิศทางขยายตัวได้จำกัด แม้อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มบางภาคส่วนยังคงใช้กลูโคสเหลวและเด็กซ์โทรสเป็นวัตถุดิบสำคัญ แต่ผู้ผลิตปลายทางต้องเผชิญแรงกดดันจากเทรนด์ลดการบริโภคน้ำตาล การออกกฎระเบียบด้านสุขภาพ และการปรับสูตรเพื่อลดปริมาณน้ำตาลรวม ส่งผลให้การใช้สารให้ความหวานกลุ่มนี้ในเชิงปริมาณค่อนข้างจำกัด และเน้นการรักษาระดับการใช้เพื่อคุณสมบัติด้านเนื้อสัมผัส ความหนืด และความคงตัวมากกว่าการเพิ่มความหวานโดยตรง ในขณะที่เดียวกัน ตลาดปลายทางเริ่มให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์เฉพาะทางและคุณภาพดี ทำให้โอกาสการเติบโตมีอยู่ในรูปของการยกระดับคุณภาพมากกว่าการขยายตัวด้านปริมาณ
- ด้านอุปทานถูกจำกัดจากข้อจำกัดด้านวัตถุดิบมันสำปะหลังและแป้งมันสำปะหลังเป็นสำคัญ ทั้งจากความเสี่ยงด้านสภาพอากาศ ภัยแล้งหรือฝนทิ้งช่วง โรคและแมลงศัตรูพืช ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการปลูกของเกษตรกรที่มีแนวโน้มหันไปปลูกพืชเศรษฐกิจอื่นเมื่อโครงสร้างราคาส่งสัญญาณสูงใจมากกว่า ปัจจัยเหล่านี้ทำให้การเพิ่มปริมาณหัวมันและกำลังการผลิตแป้งมันมีข้อจำกัด และเพิ่มความเสี่ยงต่อความผันผวนของต้นทุนวัตถุดิบสำหรับผู้ผลิตสารให้ความหวาน แม้จะมีศักยภาพด้านการผลิตในเชิงเทคโนโลยี แต่ความสามารถในการขยายตลาดยังคงถูกกดดันจากข้อจำกัดด้านปริมาณและความเสี่ยงด้านต้นทุนของวัตถุดิบต้นน้ำ
- ภาพรวมการค้าระหว่างประเทศของสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลัง ในแง่ของการส่งออกมีแนวโน้มเติบโตจำกัด โดยแม้ว่าตลาดต่างประเทศยังมองหาผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลังเพื่อกระจายความเสี่ยงจากข้าวโพดและอ้อย แต่อีกด้านหนึ่ง การขยายตัวของความต้องการถูกจำกัดโดยมาตรการควบคุมน้ำตาลและการหันไปใช้สารให้ความหวานชนิดอื่นหรือสารให้ความหวานผสม ทำให้ปริมาณการค้าไม่ได้เพิ่มขึ้นเร็ว นอกจากนี้ยังมีความเสี่ยงจากสงครามการค้าและการขึ้นภาษีนำเข้าของสหรัฐฯ ซึ่งมีแนวโน้มใช้มาตรการภาษีและมาตรการกีดกันทางการค้าที่มีใช้ภาษีกับสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์แปรรูป เพื่อลดการพึ่งพาการนำเข้าซึ่งอาจทำให้ผู้ส่งออกไทยเผชิญต้นทุนภาษีสูงขึ้น ความล่าช้าในการผ่านศุลกากร และความไม่แน่นอนด้านเงื่อนไขการค้าส่วนการนำเข้า ผู้ผลิตสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังในไทย ยังเผชิญแรงกดดันด้านการแข่งขันจากสารให้ความหวานจากแป้งมันสำปะหลังนำเข้าจากจีนที่อาจมีความได้เปรียบด้านราคาสูงกว่า

### Disclaimer:

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

- อย่างไรก็ดี กลยุทธ์สำคัญของผู้ประกอบการในปี 2569 คือการให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการวัตถุดิบระยะยาวกับเกษตรกรและโรงงานแป้งมัน การกระจายแหล่งจัดหา และการลงทุนยกระดับประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบเพื่อลดการสูญเสีย รวมทั้งใช้เครื่องมือบริหารความเสี่ยงด้านราคาและต้นทุนอย่างเป็นระบบ ในด้านตลาด ผู้ประกอบการควรปรับโฟกัสจากการแข่งขันด้านราคาไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์เกรดเฉพาะ การตอบโต้ภัยมาตรฐานความปลอดภัยและความยั่งยืนของลูกค้ารายใหญ่ และการทำงานร่วมกับลูกค้าเพื่อออกแบบสูตรและโซลูชันเชิงเทคนิคที่ช่วยให้ลูกค้าสามารถบริหารต้นทุนและข้อกำหนดด้านสุขภาพได้ดีขึ้น การเน้นความโปร่งใสของซัพพลายเชน มาตรฐาน ESG และการสร้างความสัมพันธ์ระยะยาวกับลูกค้า จะเป็นกุญแจสำคัญให้ผู้ประกอบการสามารถรักษาความสามารถในการทำกำไรในระยะถัดไป

### ผู้จัดทำบทวิเคราะห์

นายณัฐชาติ วิรุฬห์ศิว (nuttachatv@lhbank.co.th)

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

วิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์

ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

## LH BANK BUSINESS RESEARCH



ดร. อนุปอล ศรีธัญพงศ์

ผู้อำนวยการอาวุโส สายงานวิจัยธุรกิจ



ณัฐชาติ วิรุฬห์ศิว

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



ธรัตน์ ศรีทองเดิม

นักเศรษฐศาสตร์อาวุโส



เชี่ยวชาญ ศรีชัยยา

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



วิลันดา ดิสรเตติวัฒน์

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) จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง