



ดร.จตุรรัตน์ โกวิททยา

Chutarat Kowittaya, Ph.D.

Assistant Food Innovation Manager
chutarat@smscor.com



ภุมริน หอมทอง

Poomarin Homtong

Assistant Food Innovation Manager
poomarin@smscor.com
SMS Corporation

CLEAN LABEL STARCH SOLUTION FOR BAKERY: **STEAMED CAKE**

ในยุคที่เศรษฐกิจขยายตัว ผู้คนส่วนใหญ่จำเป็นต้องปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตให้เร่งรีบขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับภาวะที่มีการแข่งขันสูง จึงมีเวลาในการจัดเตรียมและรับประทานอาหารเช้า จะเน้นอาหารที่สะดวกพร้อมรับประทาน อย่างเช่น ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในบรรจุภัณฑ์จึงเป็นโอกาสของผู้ประกอบการเนื่องจากตอบโจทย์ด้านความสะดวก (Convenience) อาทิเช่น รับประทานได้ง่าย พกพาสะดวก และหาซื้อง่าย ด้วยปัจจัยเชิงบวกนี้ จึงส่งผลให้ธุรกิจเบเกอรี่เติบโตขึ้นทุกปีและยังมีแนวโน้มเติบโตต่อไปอีก ในภาวะที่มีการแข่งขันสูงสิ่งสำคัญที่จะช่วยกระตุ้นยอดขายของผู้ประกอบการให้โตขึ้น คือ การพัฒนาสินค้าให้มีจุดเด่นทั้งด้านความสะดวกและด้านสุขภาพ ควบคู่กับการปรับสินค้าให้มีรูปแบบที่แปลกใหม่ แต่ยังคงมีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดี

Steamed cake เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคนี้ได้เป็นอย่างดี จนได้รับความนิยมอย่างมากในประเทศจีนและญี่ปุ่น มีจุดเด่นคือใช้การนึ่งแทนการอบ จึงดีต่อสุขภาพเหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้าหรือเป็นอาหารว่างรองท้อง Steamed cake มีลักษณะคล้าย Sponge cake แต่มีเนื้อแน่น (Dense) นุ่ม (Soft) และยืดหยุ่น (Elastic) กว่า หัวใจสำคัญที่ช่วยให้ Steamed cake มีเนื้อสัมผัสที่ดีถูกใจผู้บริโภค คือ แป้งดัดแปร (Modified starch) และวัตถุเจือปนอาหาร (Food additive)

แต่ในปัจจุบัน กระแส Clean Label Food กำลังมาแรงจนทำให้ผู้ประกอบการต้องหันมาปรับกลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่เริ่มหันมาใส่ใจสุขภาพและให้ความสำคัญกับเรื่องอาหารการกินที่ปลอดภัยกันมากขึ้น ผู้บริโภคเชื่อว่าอาหารที่ดีฉลาก Clean label ปลอดภัย มีคุณภาพสูง และดีต่อสุขภาพ เนื่องจากใช้ส่วนผสมที่มาจากธรรมชาติที่ผู้บริโภคคุ้นเคยในการผลิต ปราศจาก

สารเคมีและสารสังเคราะห์ จึงเป็นสิ่งท้าทายสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่จะต้องปรับสูตรสินค้าให้ปลอดสารปรุงแต่ง (Additive free) หรือปราศจากวัตถุเจือปนอาหารที่มีเลข E-number โดยที่คุณภาพของสินค้ายังคงเดิม



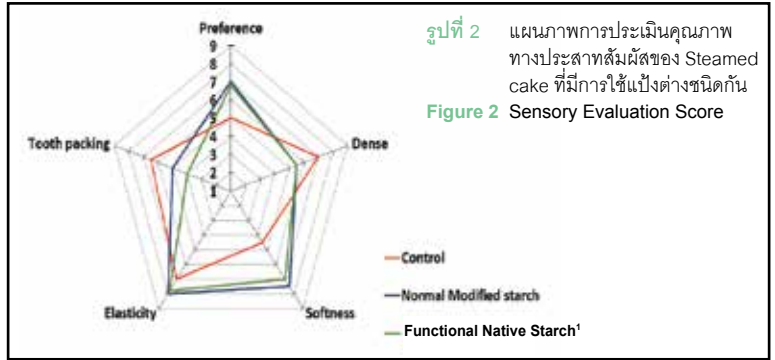
รูปที่ 1 เปรียบเทียบลักษณะเนื้อสัมผัสและการเกิด Air cell ของ Steamed cake ที่มีการใช้แป้งต่างชนิดกัน

Figure 1 Appearance and Air Cell Structure of Steamed Cakes

เพื่อตอบโจทย์กระแสดังกล่าว Functional Native Starch¹ ที่ปลอด E-number และปลอด GMO จึงได้รับความนิยมมากขึ้น ก่อให้เกิดการพัฒนาอย่างเข้มข้นจนสามารถนำมาปรับใช้เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่กลุ่มที่มีฉลากที่เป็นมิตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ การพัฒนาและวิจัยที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องยังสามารถพัฒนาประสิทธิภาพและปริมาณการใช้งานให้อยู่ในระดับสูงสุด กล่าวคือ ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถใช้ Functional Native Starch¹ ในปริมาณน้อย เพียงประมาณร้อยละ 10 – 20 ของสูตร ก็เพียงพอสำหรับ

การปรับเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่โดยเฉพาะ Steamed cake ให้มี Air cell ขนาดเล็กและกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (รูปที่ 1) ซึ่งหากดูจากการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส (รูปที่ 2) จะพบว่า Steamed cake ที่ได้จะมีเนื้อละเอียด นุ่ม ยืดหยุ่น และไม่เกาะติดฟันขณะรับประทาน ซึ่งให้ลักษณะใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ที่ใช้แป้งตัดแปร จึงได้รับคะแนนด้านความชอบ (Overall preferences) จากผู้ทดสอบเทียบเท่ากับผลิตภัณฑ์ที่ใช้แป้งตัดแปร

ดังนั้น หากผู้ประกอบการสามารถพัฒนาสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ โดยเฉพาะตอบโจทย์กระแส Clean Label Food ที่ผู้บริโภคเชื่อว่า เป็นอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพสูง และดีต่อสุขภาพ ก็จะช่วยเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดธุรกิจเบเกอรี่ให้เติบโตมากขึ้น **4CUS**



Service Info C 0 0 7

CLEAN LABEL STARCH SOLUTION FOR BAKERY: STEAMED CAKE

In an economic expansion era, most people are forced to speed up their lifestyle to match with highly competitive society. Many people have less time to prepare and eat food. Therefore, ready-to-eat meal such as bakery products in packages present as new opportunities for entrepreneurs, because of the convenience it offers e.g. easy to eat, easy to carry, and easy to find. With these positive factors, bakery industry growth surges years after years and will continue to grow. In a highly competitive environment, the key to boost sales for entrepreneurs is to develop products that offer convenience and health qualities, along with modifying the look of the products to be outstanding, with good taste and delicate texture at the same time.

Steamed Cake is another bakery product that answers to the demand of consumers these days. The cake receives great feedback in China and Japan. Its main feature is that instead of being baked, it is steamed! This distinctive characteristic makes the cake good for consumers in all ages and suitable to be eaten for breakfast and coffee-break snack. Steamed cake is rather similar to sponge cake, dense, soft, and elastic, but the heart of its charm lies on modified starch and food additives.

But nowadays, Clean Label Food trend is so strong that many entrepreneurs need to readjust their marketing strategy following many consumers who are turning to healthier and safer eating habits. Consumers believe that food with clean label is safe, high quality, healthy, uses natural ingredients familiar to them and lacks chemicals and synthetic substances. This poses as a challenge for bakery entrepreneurs who need to adjust their recipes to be free from food additives or substances listed with e-number, while retain the products' quality.

In response to the trend, Functional Native Starch¹, which is free from E-number and GMO, becomes more and more popular and has been intensively developed to be used effectively in label friendly bakery. Moreover, the continuous research and development also maximize the product's efficiency and usability. On the other words, product developer can use only small amount – only 10-20% of former recipe – of functional native starch¹ to make airy texture of the bakeries, especially steamed cake, with small and evenly distributed air cells (Figure 1). When consider sensory quality test (Figure 2), we found that steamed cake made with functional native starch has delicate, soft, flexible texture and does not stick to the teeth when eating. The outcome's quality is similar to steamed cake which uses modified starch, hence the product received equal preferences from testers.

Therefore, if the entrepreneurs can develop products and goods in response to the demand of the consumers – especially the clean label food trend which consumers believe means “safe, high quality, and healthy food” – they will have better opportunities to expand bakery businesses in the future. **4CUS**

Service Info C 0 0 7

ข้อมูลเพิ่มเติม/Additional Information

¹ Natura STN Functional Native Starch by SMS Corporation

เอกสารอ้างอิง/References

บทความเผยแพร่ประชาสัมพันธ์จากธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. 2558. สิ่งสำหรับผู้บริโภคมองหาในการเลือกซื้ออาหารในปี 2559

บทความเผยแพร่ประชาสัมพันธ์จากสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองโออาฮัว ประเทศสหรัฐอเมริกา. 2559. รายงานภาวะตลาด: Clean Label กระแสสินค้าอาหารมาแรงในสหรัฐอเมริกา

บทความเผยแพร่ประชาสัมพันธ์จากสถาบันอาหาร. 2559. ตลาดขนมอบในประเทศไทย Caroline, S.T.Caroline SCOTT-THOMAS, What do natural and clean label mean anyway? Retrieve from www.foodnavigator.com/Market-Trends/What-do-natural-and-clean-label-mean-anyway

Enyed, E.Caroline SCOTT-THOMAS, The year of clean label. Retrieve from www.snackandbakery.com/articles/89943-the-year-of-clean-label

