

ขนมขบเคี้ยวโปรตีน (Protein Snack)

เรียบเรียงโดย
น.ส.มยุรา ปราบรณาเปลี่ยน
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

ขนมขบเคี้ยว หรือที่ใครๆ ชอบเรียกกันว่า อาหารขยะ หรือ Junk food เนื่องจากผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่มักผลิตมาจากแป้งของธัญพืชชนิดต่างๆ ผสมกับผงปรุงรสที่ให้ประโยชน์เพียงพลังงาน แต่แถมท้ายมาด้วยไขมันจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม ขนมขบเคี้ยวก็ยังคงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างมั่นคงไม่เสื่อม



คลาย เพราะสามารถสร้างความสุขและความเพลิดเพลินในการรับประทาน ด้วยเสียงดังกรุบกรอบขณะเคี้ยวและรสชาติอร่อย หวานมัน จึงไม่แปลกที่ขนมขบเคี้ยวจะเป็นอาหารว่างที่ครองใจของผู้บริโภคมายาวนานจากอดีตจนถึงปัจจุบัน แต่ด้วยกระแสความห่วงใยต่อสุขภาพที่มีเพิ่มมากขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการต้องปรับเปลี่ยนส่วนประกอบของขนมขบเคี้ยวให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่เริ่มเปลี่ยนแปลงไป โดยหันมาใช้เนื้อสัตว์เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากมีโปรตีนที่มีประโยชน์มากกว่า มาแทนที่วัตถุดิบหลักอย่างแป้งจากธัญพืชชนิดต่างๆ ที่มีเพียงคาร์โบไฮเดรต ดังจะเห็นได้จาก ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนที่ทำมาจากเนื้อไก่ เนื้อหมู และเนื้อสัตว์ทะเล (ปลา หมึก) เป็นต้น



ขนมขบเคี้ยวโปรตีน ไม่ใช่เรื่องใหม่ในอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย เพราะก่อนหน้านี้ผู้ประกอบการไทยหลายบริษัท ก็ได้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีน อย่าง ปลาเส้น หมูแผ่น อบกรอบ และไก่ป๊อบ เป็นต้น แต่จากนี้ กระแสความต้องการผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่เพิ่มขึ้น จะเป็นโอกาสให้ผู้ประกอบการทั้งรายเก่าและรายใหม่ได้มีแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้หลากหลาย และสามารถประสบความสำเร็จในตลาดได้มากขึ้น

ที่มา: <https://caliberstrong.com/a-review-of-quest-protein-chips/>

