

Online	Daily Mirror	Link :	http://www.dailymirror.online/?p=39967		
PageView :	55,577	วันที่ :	9 พฤษภาคม 2560	หน้า :	ข่าว
Ad Rate :	5,000	AD Value :	5,000	PR Value :	15,000



MARK THAWIN
Ultimate Hair Solution

FOR MORE INFORMATION
CALL 0 2934 7776

MARK THAWIN
STYLE ALWAYS
LIES WITHIN

SHOCKING DEALS

พบกับสินค้ากีฬา และนันทนาการ ลดสูงสุด 80%
ราคาสุดช็อกที่ 11street

SHOP NOW
11street.co.th

ข่าวประชาสัมพันธ์ หน้าหลัก > ข่าวประชาสัมพันธ์ > เอสเฟียว จากเบทาโกร สร้างมาตรฐานใหม่เนื้อไก่ไทย ไม่มียาปฏิชีวนะ

เอสเฟียว จากเบทาโกร สร้างมาตรฐานใหม่เนื้อไก่ไทย ไม่มียาปฏิชีวนะ
พฤษภาคม 9, 2017 | คอมเม้น 0



[Facebook 1](#)
[Twitter](#)
[Google+](#)
[Line](#)

Facebook Fanpage

เดลิมิเรอร์ Like Page

5 friends like this

Add Friends

Market-Comms Co.,Ltd
12/123 VisionVille 5 Soi Samakki 34 Samakki Road
T. Tha-Sai A. Muang Nonthaburi 11000 Thailand
Tel. 662 575 2415-7 Fax. 662 575 2418
Email. info@market-comms.co.th
www.market-comms.co.th

บริษัท มาร์เก็ต-คอมส์ จำกัด
12/123 วิชั่นวิลล์ 5 ซอยสามัคคี 34 ถนนสามัคคี
ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ 662 575 2415-7 โทรสาร 662 575 2418
อีเมล info@market-comms.co.th
www.market-comms.co.th



เอสเพียว จากเบทาโกร สร้างมาตรฐานใหม่เนื้อไก่ไทย ไม่มียาปฏิชีวนะ ได้รับการรับรองจาก NSF เป็นรายแรกของโลก

เบทาโกร ฉลองความสำเร็จเอสเพียว (S-Pure) ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่คุณภาพสูง ไม่มียาปฏิชีวนะ ได้รับการรับรองจาก เอ็นเอสเอฟ (NSF) เป็นรายแรกของโลก สร้างมาตรฐานใหม่อุตสาหกรรมการผลิตเนื้อไก่ของประเทศไทย ตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ ที่ต้องการมากกว่าความอร่อยและคุณภาพ แต่ต้องสุขภาพดีระยะยาว

นายวิสิทธิ์ แต่ให้สิริพงษ์ กรรมการผู้จัดการใหญ่ เครื่องเบทาโกร เปิดเผยว่า เครื่องเบทาโกร ให้ความสำคัญในเรื่องนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) และคุณภาพ (Food Quality) มาอย่างเคร่งครัดและต่อเนื่อง โดยเฉพาะแบรนด์เอสเพียว (S-Pure) ดำเนินการอย่างครบวงจรมากกว่า 10 ปี เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์ไก่ที่มีสุขภาพดี แข็งแรง เนื่องนมขุ่นน้ำ เลี้ยงในระบอบฟาร์มปิด ป้องกันเชื้อโรคและพยาธิ มีสัตว์แพทย์ดูแลอย่างใกล้ชิด เลี้ยงด้วยโปรตีนจากธัญพืช และอาหารเสริม Probiotic ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ มีประโยชน์ ที่สำคัญไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะ ไม่มีการฉีดฮอร์โมน ไม่มีการฉีดสารเร่งการเจริญเติบโต รวมทั้งมีการควบคุมการแปรรูปเพื่อผลิตเนื้อไก่สดและเนื้อไก่แช่แข็ง ตลอดจนผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ปรุงสุก ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับในระดับโลก

ความสำเร็จล่าสุด ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ของเอสเพียวได้รับการรับรอง "Raise without Antibiotics certified by NSF" เป็นรายแรกของโลก เมื่อปี พ.ศ.2559 ที่ผ่านมา เป็นการรับรองระบบการเลี้ยง โดยไม่ใช้ยาปฏิชีวนะ จากเอ็นเอสเอฟ องค์กรด้านความปลอดภัยและสาธารณสุขที่ไม่แสวงผลกำไร เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ในฐานะหน่วยงาน กำหนดมาตรฐาน ตรวจสอบ และออกใบรับรองให้แก่อุตสาหกรรมอาหาร นำดื่มผลิตภัณฑ์ยุโรปและบริโภค เพื่อลดผลกระทบด้านสุขภาพและป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม

"การรับรองของเอ็นเอสเอฟครั้งนี้ เป็นเครื่องหมายที่ช่วยยืนยัน และทำให้ผู้บริโภค สามารถมั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่เอสเพียวมีคุณภาพสูงสุด ทั้งเป็นรายแรกของโลกที่องค์กรระดับโลกด้านอาหารให้การยอมรับ ด้วยระบบการเลี้ยงไก่ในฟาร์มที่ได้มาตรฐานทั้งระบบ และไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะตั้งแต่ วันแรกเกิดของไก่ จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค ซึ่งไม่มีสารตกค้างจากยาปฏิชีวนะ อันอาจเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วยทางร่างกายต่างๆ ในอนาคต ส่งผลให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืน ซึ่งถือเป็นการสร้างมาตรฐานใหม่อุตสาหกรรมการผลิตเนื้อไก่ของประเทศไทย โดยเครื่องเบทาโกรจะนำสัญลักษณ์การรับรองดังกล่าวติดลงบน บรรจุภัณฑ์ของสินค้าเนื้อไก่สด เนื้อไก่แช่แข็ง และเนื้อไก่ปรุงสุก ภายใต้แบรนด์เอสเพียว (S-Pure) ทั้งในประเทศและต่างประเทศ"

นายวิสิทธิ์ กล่าวเสริม

จากการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่พบว่า มีความใส่ใจในสุขภาพของตนเอง ให้ความสำคัญในการเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารคุณภาพสูงและปลอดภัย เพื่อสร้างสุขภาพที่ดีในระยะยาว (Better Health) ให้แก่ตนเองและคนที่รัก

สำหรับตลาดในประเทศ ปัจจุบันเอสเพียวก็ครองส่วนแบ่งตลาดอาหารสดระดับพรีเมียม 90% และยังคงมุ่งเน้นการขยายช่องทางจำหน่ายให้ครอบคลุมพื้นที่มากยิ่งขึ้น ทั้งในเขตเมืองใหญ่ เมืองท่องเที่ยว ผ่านร้านค้าปลีก ชี้นำ อาทิ Gourmet Market, Home Fresh Mart, Central Food Hall, Tops Market และ Villa Market เป็นต้น รวมทั้ง วางแผนเปิดตัวภาพยนตร์โฆษณาชุดใหม่ "ไก่เอสเพียว NSF รับรองเป็นรายแรกของโลก" เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคเนื้อไก่สดที่มีคุณภาพภายใต้การรับรอง เอ็นเอสเอฟ ซึ่งจะออกอากาศพร้อมกันทั่วประเทศตั้งแต่วันที่ 15 พฤษภาคม เป็นต้นไป

สำหรับตลาดส่งออก สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น และประเทศกลุ่มตะวันออกกลาง เป็นประเทศที่เข้มงวดกับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ มีการตรวจสอบด้านความปลอดภัย สารตกค้าง ทำให้ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ของ เครื่องเบทาโกร มีข้อได้เปรียบ ทั้งประสิทธิภาพการผลิต ปัจจัยการผลิต มาตรฐานการผลิต เทคโนโลยีการผลิต ส่งผลให้ตอบสนองความต้องการตลาดได้ดีกว่า โดยปีนี้คาดว่าจะมีปริมาณการส่งออกเนื้อไก่ 77,000 ตัน หรือเพิ่มขึ้น 10% จากปีที่ผ่านมา ขณะเดียวกัน ก็วางแผนขยายช่องทางการขายส่งและขายปลีกในประเทศ สิงคโปร์ ชองกง และกลุ่มประเทศในแอฟริกาตะวันออกเพิ่มขึ้นอีกด้วย

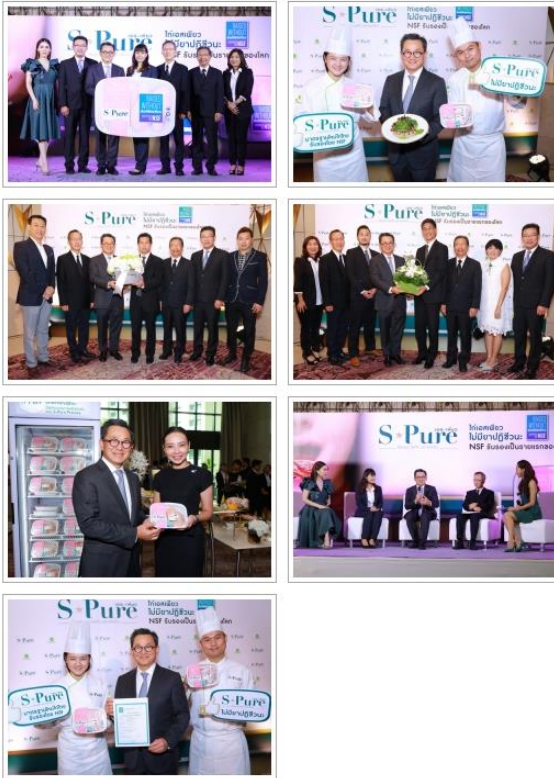
นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่เอสเพียว ยังได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากลอย่างครบถ้วน อาทิ GMP, HACCP, ISO9001:2015, ISO14001:2015, TIS18001:2010, ISO/IEC17025:2005, BRC Issue 7 รวมถึง HALAL และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทั้งระบบ

Market-Comms Co.,Ltd
 12/123 VisionVille 5 Soi Samakki 34 Samakki Road
 T. Tha-Sai A. Muang Nonthaburi 11000 Thailand
 Tel. 662 575 2415-7 Fax. 662 575 2418
 Email. info@market-comms.co.th
 www.market-comms.co.th

บริษัท มาร์เก็ต-คอมส์ จำกัด
 12/123 วิชั่นวิลล์ 5 ซอยสามัคคี 34 ถนนสามัคคี
 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
 โทรศัพท์ 662 575 2415-7 โทรสาร 662 575 2418
 อีเมล info@market-comms.co.th
 www.market-comms.co.th



[Show slideshow]



Market-Comms Co.,Ltd
12/123 VisionVille 5 Soi Samakki 34 Samakki Road
T. Tha-Sai A. Muang Nonthaburi 11000 Thailand
Tel. 662 575 2415-7 Fax. 662 575 2418
Email. info@market-comms.co.th
www.market-comms.co.th

บริษัท มาร์เก็ต-คอมส์ จำกัด
12/123 วิชั่นวิลล์ 5 ซอยสามัคคี 34 ถนนสามัคคี
ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ 662 575 2415-7 โทรสาร 662 575 2418
อีเมล info@market-comms.co.th
www.market-comms.co.th

