



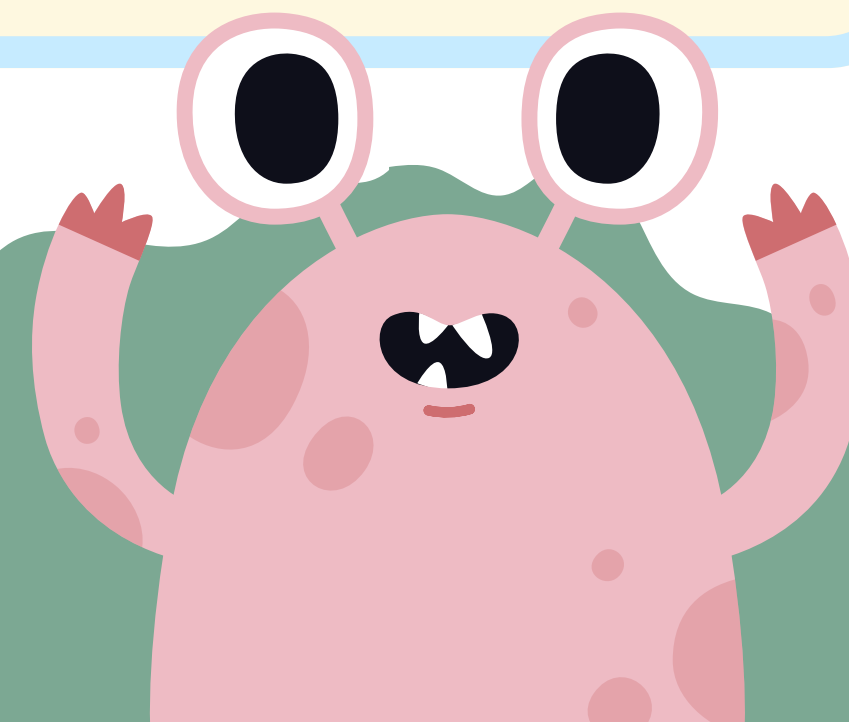
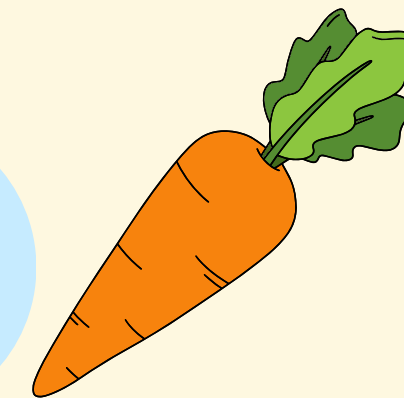
สวทช
NSTDA



เส้นก๋วยเตี๋ยวจากผงผัก

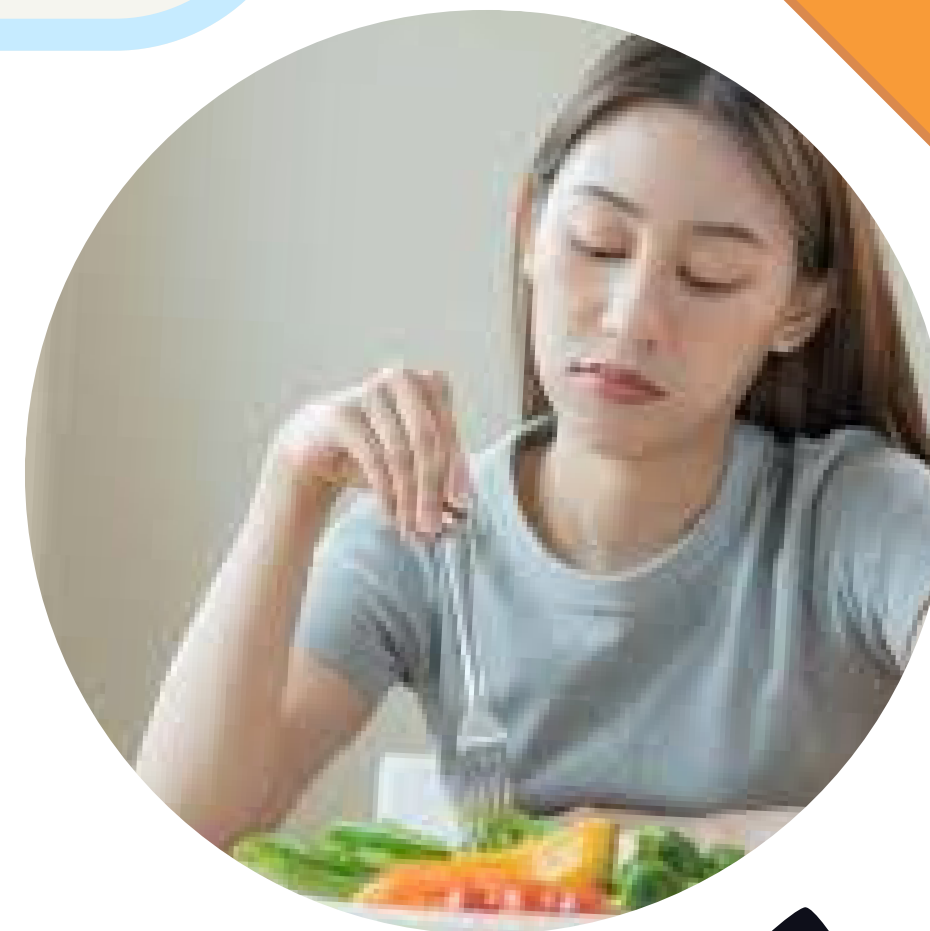


โรงเรียนองค์รักษ์



1. ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่จะแก้ไข

- ผู้บริโภคบางกลุ่มไม่ชอบรับประทานผัก ทำให้ขาดสารอาหารสำคัญที่จำเป็นต่อร่างกาย
- ผู้ที่ต้องการอาหารที่ตอบโจทย์การดูแลสุขภาพและราคาไม่แพง



2. สิ่งที่สามารถแก้ปัญหาที่ระบุมาได้อย่างไร

- เป็นตัวเลือกที่ง่ายต่อการรับประทานและเหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะผู้ที่ไม่ชอบผัก
- การใช้ผงผักในการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ เช่น วิตามิน ไบโอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระ และจำหน่ายในราคาที่ไม่แพง



3. กลุ่มเป้าหมายคือใครหรือตลาดเป็นกลุ่มไหน

- คนรักสุขภาพ
- ผู้ปกครองที่ต้องการเพิ่มโภชนาการให้กับบุตรหลาน
- คนที่ไม่รับประทานผัก



4.

คุณค่าของผลิตภัณฑ์หรือข้อได้เปรียบ และสิ่งที่มีเหนือกว่าคู่แข่ง

- เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผลิตจากผงผักที่สามารถรับประทานได้ง่าย
- มีความแปลกใหม่ และตอบโจทย์เทรนด์สุขภาพในปัจจุบัน
- มีราคาจำหน่ายไม่แพง



5.

กระบวนการผลิต แห่่งวัตถุดิบ



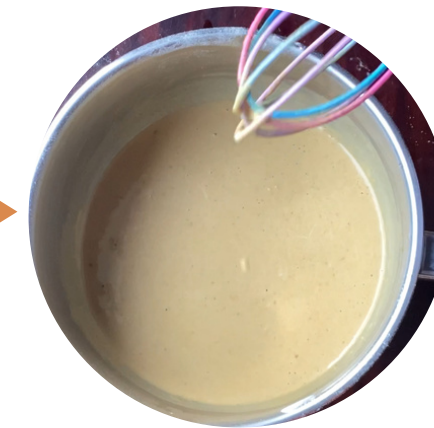
ตวงแป้งและผงผัก



ใส่น้ำมันพืช



เติมน้ำเปล่า



คนให้ส่วนผสมเข้ากันและพักไว้



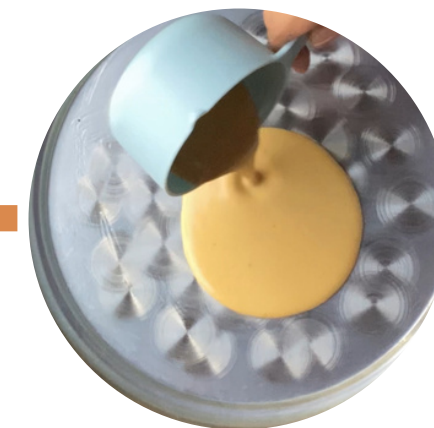
นำไปอบในเครื่องอบลมร้อน



นำไปรีดเส้น



นำไปนึ่ง



เทใส่ถาดที่ทำน้ำมันพืชไว้

แห่่งวัตถุดิบ คือ shopee , ตลาด



6. ราคา แผนธุรกิจ และที่มาของรายได้

- ราคา : 40 บาท / 1 ซอง (40 g)
- แผนธุรกิจ : ขายผ่านตลาดออนไลน์ ตลาดนัด
- รายได้ : มาจากการขายผลิตภัณฑ์



7. ทำไมจึงเป็นทีมที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหา

- เรามีความตั้งใจที่จะทำผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพและช่วยให้คนที่ไม่ชอบกินผักสามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น
- เราพร้อมที่จะเรียนรู้และปรับปรุงผลิตภัณฑ์จากคำแนะนำของผู้บริโภคเพื่อให้ได้สินค้าที่ดีที่สุด
- เรามีความตั้งใจที่จะส่งเสริมให้ทุกคนรักสุขภาพและพร้อมสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน



8. เป้าหมายที่จะดำเนินการต่อไป

- เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยวจากผักชนิดอื่นๆ
- เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย
- นำเส้นไปวิจัยหาคุณค่าทางโภชนาการ
- สร้างแบรนด์ที่เป็นที่รู้จักในตลาดสุขภาพและอาหารทางเลือก





จบการนำเสนอ



สมาชิกกลุ่ม



นางสาวภัทราพร เกาะทอง ม.5/1



นางสาวพัสวีย์ ทองใบ ม.5/1



นางสาวศศิวิมล เปี่ยมทอง ม.6/2

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน

คุณครูวิภาวรรณ กังใจ
คุณครูศุภกาวรรณ บุบผาวงศ์

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ

ดร.พีรพงศ์ งามนินคม

