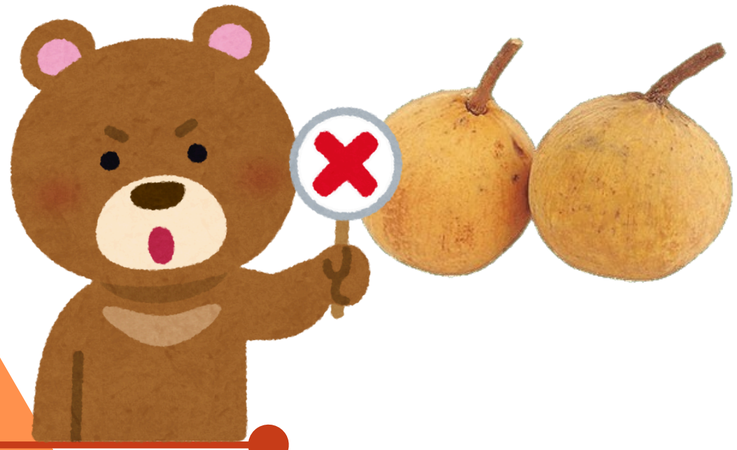
Fruit Flow

แยมกระท้อนแคลอรี่ต่ำ

ทีม Food Lab Creators
โรงเรียนองครักษ์

1.ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่จะต้องแก้ไข

- กลุ่มคนที่ไม่ชอบทานผลไม้ เช่น กระท้อน



- มีปัญหาเรื่องการล้นตลาดของกระท้อนการเน่าเสียของกระท้อน

2.สิ่งที่ทำสามารถแก้ปัญหาที่ระบุมาได้อย่างไร

- เป็นตัวเลือกที่ง่ายต่อการรับประทานและเหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะผู้ที่ไม่ชอบทานผลไม้

- การใช้กระท้อนในการทำแยมช่วยลดปัญหากระท้อนล้นตลาดและปัญหาการเน่าเสีย

- จำหน่ายในราคาที่ไม่สูงเกินไปในตลาดสุขภาพ สามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ผลิต

3.กลุ่มเป้าหมายคือใคร หรือตลาดเป็นกลุ่มไหน

คนรักสุขภาพ

คนที่ไมชอบรับประทานกระท้อน

คนที่ต้องการลดแคลอรี่

นักท่องเที่ยว

4.คุณค่าของผลิตภัณฑ์หรือข้อได้เปรียบ และสิ่งที่มีเหนือกว่าคู่แข่ง

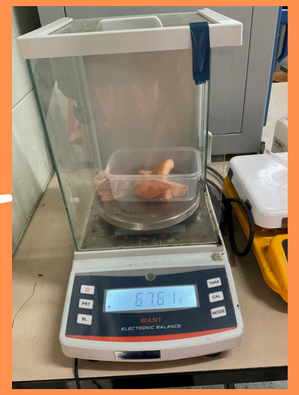
ผลิตภัณฑ์แยม
ผลิตมาจากผลไม้ที่ไม่ค่อย
นิยมนำมาทำแยม

NEW

มีความแปลกใหม่ ราคาจำหน่ายไม่สูง

ตอบโจทย์สำหรับคนที่รักสุขภาพ

5.กระบวนการผลิต และแหล่งวัตถุดิบ



6.ราคา แผนธุรกิจ และที่มาของรายได้

- รายได้ : มาจากการขายผลิตภัณฑ์แยมกระท้อนแคลอรี่ต่ำ

- ราคา : 79 บาท/น้ำหนักสุทธิ90กรัม

- แผนธุรกิจ : ขายผ่านทางออนไลน์และที่ร้านค้าสะดวกซื้อ

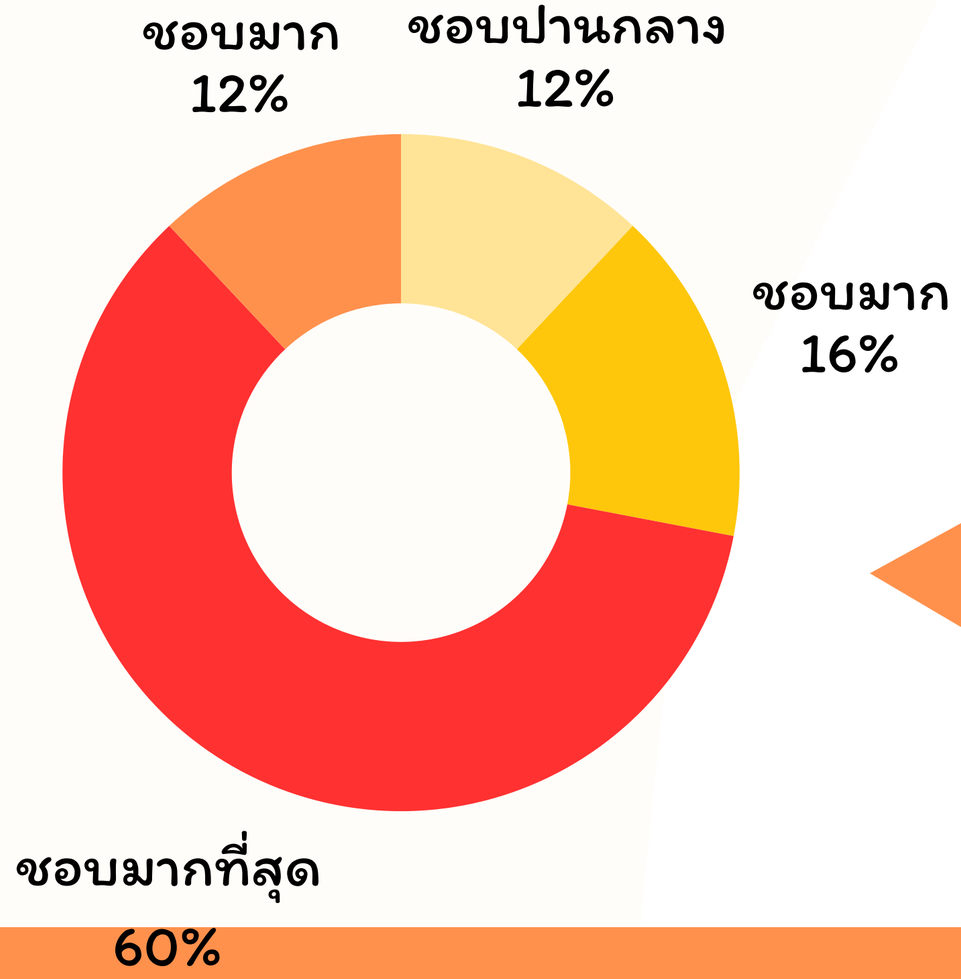
7.ทำไมจึงเป็นทีมที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหานี้

เรามีความตั้งใจที่จะส่งเสริมให้ทุกคนรักสุขภาพ และพร้อมสนับสนุนเศรษฐกิจในจังหวัดนครนายก

เรามีความตั้งใจที่จะทำผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพและช่วยให้คนที่ไม่ชอบทานผลไม้สามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น

SENSORY EVALUATION

ความชอบโดยรวมจาก 28 คน



COMMENT

- กลิ่นกระท้อนอ่อนเกินไป
- รสชาติติดขมปลาย ๆ

GO TEAM

8.เป้าหมายที่จะดำเนินการต่อไป

เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เช่น
แยมจากผลไม้ชนิดอื่นๆ

ส่วนประกอบโดยประมาณ	
กากกระท้อน	15%
น้ำกระท้อน	30%
น้ำตาลทรายแดง	41.25%
น้ำตาลหญ้าหวาน	13.75%
เพคติน	0.03%
น้ำหนักสุทธิ	90 กรัม

นำแยมไปวัดคุณค่าทางโภชนาการ

เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย

สร้างแบรนด์ที่เป็นที่รู้จักในตลาด
สุขภาพและอาหารทางเลือก

ขอขอบคุณค่ะ

สมาชิกกลุ่ม

นางสาวกัญญาณัฐ ด้วงหนองบัว ม.5/1

นางสาวศรุตา ดีลุน ม.5/1

นางสาวปภาวรินท์ เสนอใจ ม.6/2

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน

คุณครูวิภาวรรณ กังใจ
คุณครูผกายวรรณ บุบผาวงษ์

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ

ดร.พีรพงศ์ งามนิคม