

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์

เงาะโยเกิร์ตบาร์

โครงการบ่มเพาะเยาวชนให้เป็นผู้ประกอบการด้านนวัตกรรมอาหาร

ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ร่วมกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ปัญหา

เงาะโยเกิร์ตบาร์

ปัญหาของการผลิตเงาะทุกปีที่ผ่านมา
มักเกิดจากผลผลิตล้นตลาด ทำให้
เกิดปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ
ทุกปี อีกทั้งหลังการเก็บเกี่ยวแล้ว
ไม่สามารถเก็บเงาะไว้ได้นาน
เพราะเนื้อผลจะเละ และมีน้ำหวาน
ไหลเยิ้ม สุดท้ายผลผลิตก็จะเกิด
การเน่าเสีย และต้องทิ้ง



ทำไมถึงเป็นทีมที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหา

เงาะโยเกิร์ตบาร์

- ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น
- เป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยในระบบจับจ่าย
- ช่วยลดปัญหาเงาะล้นตลาด



กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มคนรักสุขภาพ
- ทุกเพศทุกวัย



3 สิ่งที่คุณควรรู้

โรงเรียนสตรีศรีสุราษฎร์ธานี 64



กระบวนการผลิต

น้ำเงาะ



นำเงาะมาปอกเปลือกและแกะ
เมล็ดออกจากเนื้อเงาะ



ชั่งเงาะ 300 กรัม
โดยเอาเนื้อเงาะ 200 กรัมไปปั่น
และเนื้อเงาะ 100 เก็บไว้



วัดปริกซ์เงาะที่ปั่น



กระบวนการผลิต

น้ำเงาะ



เติมหญ้าหวานในอัตราส่วน 0.8 กรัม ต่อนม
400 กรัมแล้วนำไปอุ่น
3 นาที ที่ไฟอ่อน



พักไว้ให้เย็นลง ต่ำกว่า 40 องศา
เซลเซียส หลังจากนั้น
เติมหัวเชื้อโยเกิร์ตแล้วผสมให้เข้ากัน



กระบวนการผลิต

น้ำเงาะ



นำบ่มที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา
18- 24 ชั่วโมง

วัดปริkszโยเกิร์ต



กระบวนการการผลิต

เงาะโยเกิร์ตบาร์



นำโยเกิร์ตเทใส่พิมพ์ครึ่งนึง



นำเงาะที่แยกไว้ 100 กรัมใน
ตอนแรกมาลပ်เป็นชิ้นเล็ก ๆ



หยอดเนื้อเงาะลงในพิมพ์ที่ใส่โยเกิร์ต
ในตอนแรก



กระบวนการผลิต

เงาะโยเกิร์ตบาร์



หยอดโยเกิร์ตให้เต็มช่องพิมพ์



นำพิมพ์ที่หยอดโยเกิร์ตแล้ว
ไปแช่ช่องฟรีซให้แข็ง



นำมาใส่ในบรรจุภัณฑ์

แนวทางการธุรกิจ

ต้นทุน

- | | |
|---|-----------|
| • เงานะ 300 g | 10.20 บาท |
| • สารสกัดจากขมิ้นชัน 1.6 g | 5.00 บาท |
| • นม 400 g | 39.20 บาท |
| • โยเกิร์ต 40g | 6.67 บาท |
| • นมผง 10g | 1.20 บาท |
| รวม | 62.27 บาท |
| • ทำโยเกิร์ตบาร์ได้ 70 อัน ตกอันละ 0.89 บาท | |
| • 1 ถ้วย ใส่ 5 อัน = 4.45 บาท | |
| • ถ้วย+สติ๊กเกอร์ = 5 บาท | |
| • โยเกิร์ตบาร์ 1 ถ้วย = 9.5 บาท ขาย 15 บาท กำไร 5 บาท | |
| • ทำเงานะ 1 ล็อตได้ 14 ถ้วย กำไรทั้งหมด 70 บาท | |





เป้าหมายต่อไป



เงาะโยเกิร์ตบาร์



- จะทำให้ละลายช้าลง
- ปรับปรุงรสชาติและเพิ่มความน่าสนใจ
- จะเพิ่มสีสันในเงาะโยเกิร์ตบาร์





จุดเด่นของ ผลิตภัณฑ์



เงานะโยเกิร์ตบาร์

- มีความเปรี้ยวของโยเกิร์ต
- มีเนื้อสัมผัสเงานะในโยเกิร์ต
- ใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นมาทำเป็นอาหารสุขภาพ





Thank You
ขอขอบคุณค่ะ

