

สวทช.
NSTDA



โครงการข้าวแตนธัญพืช รสน้ำพริกสับปะรด

โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารี
ในพระอุปถัมภ์ของสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี

ข้อเสนอโครงการวิทยาศาสตร์ด้านนวัตกรรมอาหาร
โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทให้เป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ด้านนวัตกรรมอาหาร
ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
สยามบรมราชกุมารี
ร่วมกับ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ปัญหา / ที่มาที่จะแก้ไข



- ข้าวแตน (Khaotan) ข้าวเหนียวทอดกรอบของดีจังหวัดลำปาง ที่ไม่สามารถขึ้นรูปได้
- สับปะรดพืชเศรษฐกิจสำคัญของจังหวัดลำปาง





แนวทางการแก้ไขปัญหา

ข้าวแต๋นที่ขึ้นรูปไม่ได้ และสับปะรดพีชเศรษฐกิจ
เมืองลำปาง

โดยเสริมด้วยธัญพืชอบแห้ง (งาขาว งาดำ
สับปะรดอบแห้ง มะเขือเทศอบแห้ง เมล็ดขนุนอบ
แห้ง) เพื่อเพิ่มเนื้อคุณค่าอาหาร และเพิ่มจุดเด่น
ด้วยรสน้ำพริกสับปะรดที่มีรสชาติครบรส โดดเด่น
โดยนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นธัญพืชรส
น้ำพริกสับปะรด



กลุ่มเป้าหมาย



กลุ่มลูกค้าที่ชอบ
รับประทานอาหารนอก



กลุ่มลูกค้าที่อยาก
ได้เป็นของฝาก



กลุ่มลูกค้าที่รัก
สุขภาพ



คุณค่าของผลิตภัณฑ์

กินเพลิน เคี้ยวหนึบ รสแซ่บ เสริมสุขภาพ

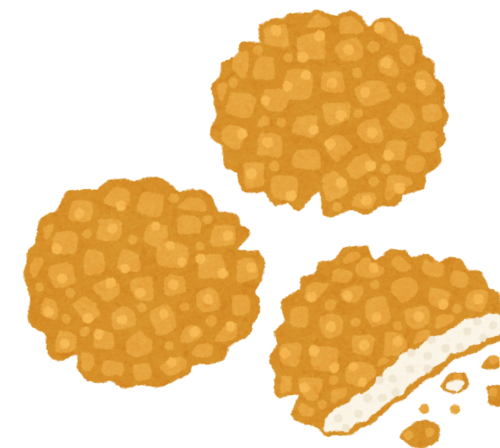


- รสชาติที่แตกต่าง
- มีประโยชน์ในความหลากหลายของธัญพืช
- กลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ
- แหล่งรวมของดีเมืองลำปาง
- ภูมิปัญญาชาวบ้านสู่ “soft power”
ชาวลำปาง





กระบวนการผลิต และแหล่งวัตถุดิบ



ผัด

คลุก

ขึ้นรูป

อบ

แพ็ค



**น้ำพริกสับปะรด
300 กรัม**



**น้ำพริกสับปะรด
300 กรัม+
ข้าวแต๋น500กรัม**



ปริมาณ 20 กรัม



**160 องศาเซลเซียส
15 นาที**



ขึ้นละ 10 บาท





วิเคราะห์ข้าวแต๋นธัญพืชรสน้ำพริกสับปะรด

วิเคราะห์ทางกายภาพและเคมี



ค่าสี



ค่าความกรอบ



ค่าปริมาณน้ำอิสระ
(Aw)



ค่าความชื้น



ค่าความเหม็นหืน



ต้นทุน

กำไร

ราคาจัดจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์ 6.29 บาท

ขาย ชิ้นละ 10 บาท

บรรจุภัณฑ์ซอง 1 บาท

กำไรต่อชิ้น 2.71 บาท

ต้นทุนทั้งหมด 7.29 บาท/ชิ้น

ขายกล่องละ 69 บาท

บรรจุภัณฑ์กล่อง 12 บาท/กล่อง

กำไรต่อกล่อง / 6ชิ้น 13.12 บาท

ต้นทุนทั้งหมด 55.74 บาท/กล่อง

ขาย 32 ชิ้น = กำไร 86.72 บาท



หมายเหตุ

ปริมาณข้าวแต่นรณพีช รสน้ำพริกสับปะรด
จำนวน 640 กรัม

ปริมาณข้าวแต่นรณพีช รสน้ำพริกสับปะรดต่อ
ชิ้น ชิ้นละ 20 กรัม (จำนวน 32 ชิ้น)



The best team



การเข้าใจถึงความหลากหลายของปัญหาข้าวแต๋น
ในท้องถิ่น สามารถมองเห็นโอกาสจากความแตกต่างทำให้
เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ กระจายผลิตภัณฑ์ออกสู่
ร้านค้าชุมชน และเกิด Soft power สู่เมืองลำปาง

Future plan



1. นำผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นิรุฒ รสน้ำพริกสับปะรด เริ่มวางจำหน่าย ณ สหกรณ์ร้านค้าโรงเรียนศึกษาจิตต์อารี ฯ เปิดจำหน่ายในรูปแบบออนไลน์เพจของโรงเรียน และกระจายผลิตภัณฑ์ออกสู่ร้านค้าชุมชน
2. การทำข้าวแต่นิรุฒ ที่มีรสชาติที่หลากหลายมากขึ้น โดยนำพืชผลในท้องถิ่นมาแปรรูปต่อไป เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
3. เกิด Soft power สู่เมืองลำปาง

สวทศ NSTDA



โครงการข้าวแตนธัญพืชรสน้ำพริกสับปะรด

โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารี ในพระอุปถัมภ์ของสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี

