

สวทช.
NSTDA



ไส้กรอกสมุนไพร เนื้อปลาลิ้น

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 24 จังหวัดพะเยา



สมาชิกทีม

นางสาว อารยา อรรถพลภูษิต



นางสาว ศศิภานต์ แซ่จาง



นางสาว ชาริสา แซ่หว่า



ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่จะแก้ไข

เนื่องด้วยผู้คนส่วนใหญ่ที่รับประทานปลาต้ม มักจะเป็นผู้สูงอายุ เพราะเป็นอาหารที่รับประทานได้ง่าย เพียงแค่ทอดให้สุกก็สามารถรับประทานได้แล้ว

พวกเราจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์ปลาต้มในรูปแบบที่สามารถรับประทานได้หลายช่วงวัย



สิ่งที่ทำสามารถแก้ปัญหา ที่ระบุมาได้อย่างไร

- เพิ่มมูลค่าให้กับปลาสด
- สร้างสินค้าใหม่
- ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของฝากประจำจังหวัดพะเยา



กลุ่มเป้าหมายคือใคร

กลุ่มวัยรุ่นและผู้ใหญ่

อายุ 21 ปีขึ้นไป



คุณค่าของผลิตภัณฑ์

เนื้อปลาต้ม

- โปรตีนสูง
- ไขมันต่ำ
- กระตุ้นระบบย่อยอาหาร
- ช่วยลดความเสี่ยง
จากหลอดเลือดหัวใจ

สมุนไพร

ตะไคร้ : ขับลม ขับเหงื่อ
หอมแดง : ลดไขมันในเส้นเลือด
กระเทียม : ลดความดัน ลดคลอ
แลสเตอรอล
ใบมะกรูด : ช่วยไล่แก๊สและบรรเทา
อาการวิงเวียนศีรษะ

แหล่งวัตถุดิบ

จังหวัดพะเยามีแหล่งน้ำ
ที่สำคัญอย่างกว๊านพะเยา
จึงทำให้มีผลิตภัณฑ์หลักของ
ท้องถิ่น เป็นปลาสดซึ่งมีความ
นิยมและสามารถหาซื้อได้ง่าย
ตามตลาด



กระบวนการผลิต

ตอนที่ 1 การคัดเลือกยี่ห้อของปลาสาม

ผลิตภัณฑ์ปลาสามในท้องตลาดพบว่า ปลาสามที่วางจำหน่ายในท้องตลาดทั่วจังหวัดพะเยา ประกอบด้วย 3 ยี่ห้อหลัก ได้แก่ ยี่ห้อทองปอน, ยี่ห้อศรีทน และยี่ห้อนคราญ ทางคณะผู้จัดทำจึงต้องการคัดเลือกยี่ห้อจากการเปรียบเทียบค่า pH



กระบวนการผลิต

ตอนที่ 2 การคัดเลือกส่วนของเนื้อปลาต้ม

ผลิตภัณฑ์ปลาต้มในท้องตลาดพบว่า ปลาต้มที่วางจำหน่ายแบ่งแยกจำหน่ายได้หลายรูปแบบ ได้แก่ เนื้อล้วน, ท้องปลา และเนื้อผสม จึงทำการคัดเลือกส่วนที่เหมาะสมในการทำผลิตภัณฑ์ โดยนำไปการทดสอบประสาทสัมผัส ได้แก่ รสชาติ, กลิ่น และเนื้อสัมผัส



หม่อมปลาต้มท้องปลา



ส่วนผสม

เนื้อปลาจีน 85% บัวเห็บขาว 7% กระเทียม 3%
เกลือ 3% โซเดียมคลอไรด์ 2%
(ไม่ใช้วัตถุกันเสีย)

ผลิตโดย สหมัดศักดิ์ นงเยาว์ ปลาต้มพะเยา

กระบวนการผลิต

ตอนที่ 3 การหาอัตราส่วนระหว่างเนื้อล้วนและท้องปลา

คณะผู้จัดทำได้คัดเลือกใช้ส่วนเนื้อล้วนและท้องปลาเป็นส่วนประกอบหลัก จึงต้องการทดสอบเพื่อให้อัตราส่วนระหว่างเนื้อล้วนและท้องปลา

จึงเลือกวิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยเก็บผลการทดสอบจากบุคลากรและนักเรียนในโรงเรียน จำนวน 30 คน



ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์



เนื้อปลาล้วน	30%
ท้องปลา	30%
ตะไคร้	17.6%
หอมแดง	9%
กระเทียม	5.4%
ขมิ้น	4.2%
ขิง	2%
ใบมะกรูด	1%
พริก	0.5%
รากผักชี	0.3%

ราคา แผนธุรกิจ และที่มาของรายได้

เนื้อล้วนและ
ท้องปลา



11 บาท

สมุนไพร



6 บาท

ค่าแรง
ค่าแพ็คเกจ



2 บาท

ต้นทุนของไส้กรอกสมุนไพรเนื้อปลาสด 1 ชิ้น
ขนาด 100 กรัม

19 บาท

แผนการจำหน่าย

100 กรัม



29 บาท

300 กรัม



85 บาท

ทำไมจึงเป็นทีมที่ดีที่สุด ในการแก้ปัญหานี้

- เพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น
- สร้างผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ขึ้นชื่อของจังหวัดพะเยา
- ยึดหลัก BCG

เป้าหมายที่จะดำเนินการต่อไป

- จัดทะเบียนอาหาร
- ประชาสัมพันธ์และทำให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น
- เผยแพร่ความรู้ให้ชุมชนใกล้เคียง

Thank You

