

โครงการ นวัตกรรมอาหาร

SUPER BANANA!



ข้าวเกรียบกล้วยนากทองผาภูมิ
โรงเรียนสมเด็จพระปิยมหาราชรมณียเขต จังหวัดกาญจนบุรี

นางสาวสุวิชา บุรักษ์
นางสาวกชนน หงษ์รัตนอุดร
นางสาวอรทัย ตันแย้มแก้ว
อาจารย์ที่ปรึกษา
อาจารย์อรอุมา อัญชลีสถาพร
อาจารย์ฐิติพร แซ่เฮ้อ
อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ
อาจารย์สายฝน โพธิ์สุวรรณ

ปัญหาของกลุ่มลูกค้า

“กล้วยล้นตลาด ขาดแหล่งระบายผลผลิตที่มีคุณค่า”

- ต้องการขนมและของฝากที่มีประโยชน์
- เกษตรกรในอำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรีประสบปัญหากล้วยล้นตลาดเนื่องจากไม่มีตลาดรองรับ

สิ่งที่เราทำ



“เปลี่ยนกล้วยนากทองผาภูมิให้เป็นของฝาก”

- นำกล้วยนากทองผาภูมิมาแปรรูปเป็น “ข้าวเกรียบกล้วยนากทองผาภูมิ” และเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มมูลค่าในการการผลิต

กลุ่มลูกค้า



“ตลาดขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพและของฝาก”

- กลุ่มลูกค้าที่มองหาขนมขบเคี้ยวที่มีประโยชน์
- กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวชมในจังหวัดกาญจนบุรี
- กลุ่มคนที่หาขนมขบเคี้ยวที่ไม่มีสารปรุงแต่ง

ข้อได้เปรียบ



“ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพที่ใส่ใจชุมชน”

- สนับสนุนเศรษฐกิจในชุมชนและเกษตรกรในพื้นที่
- ผลิตจากกล้วยนากทองผาภูมิที่มีรสชาติหอมหวานเฉพาะตัว
- ใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติไม่มีวัตถุกันเสีย



เป้าหมายต่อไป

“ขยายตลาด สร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จัก”

- ทำให้ข้าวเกรียบกล้วยนากทองผาภูมิเป็นของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดกาญจนบุรี
- เพิ่มรสชาติให้หลากหลาย
- ขยายการผลิตเพื่อส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ

ทำไมทีมของเราถึงดีที่สุด

“เราคือทีมที่มุ่งมั่นเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน”

- มีการสนับสนุนจากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญและชุมชนและคนในพื้นที่
- ใช้แนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมกับเทคโนโลยีการผลิต
- ทีมประกอบด้วยเยาวชนจากโรงเรียนสมเด็จพระปิยมหาราชรมณียเขต รวมตัวกันเพื่อช่วยเกษตรกรในพื้นที่



กระบวนการผลิต

- แหล่งวัตถุดิบคือ สวนกล้วยของชาวเกษตรกรในอำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี
- คัดเลือกกล้วยสุกเต็มที่จากชาวสวน
- ผสมส่วนผสมตามอัตราส่วน
- นำไปนึ่งขึ้นรูปและหั่นตากแห้งจนสนิท
- ทอดในน้ำมันที่ควบคุมอุณหภูมิจนกรอบ
- บรรจุในซองสุญญากาศที่คงความกรอบและรสชาติ

กรอบ อร่อย ได้ประโยชน์ จากกล้วยนากทองผาภูมิ



20 -

