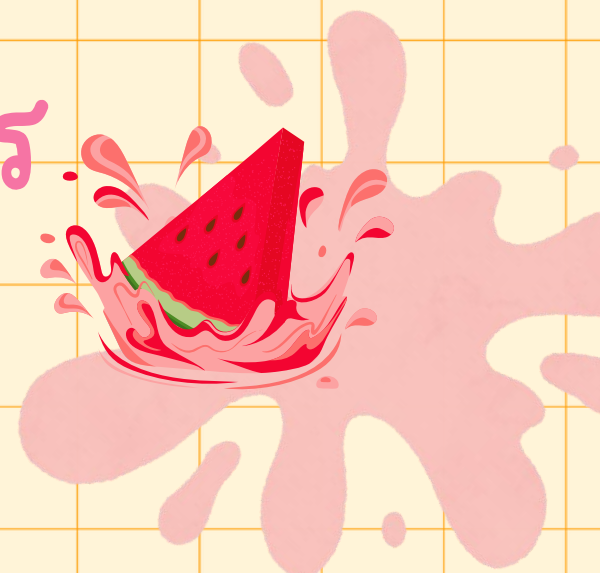
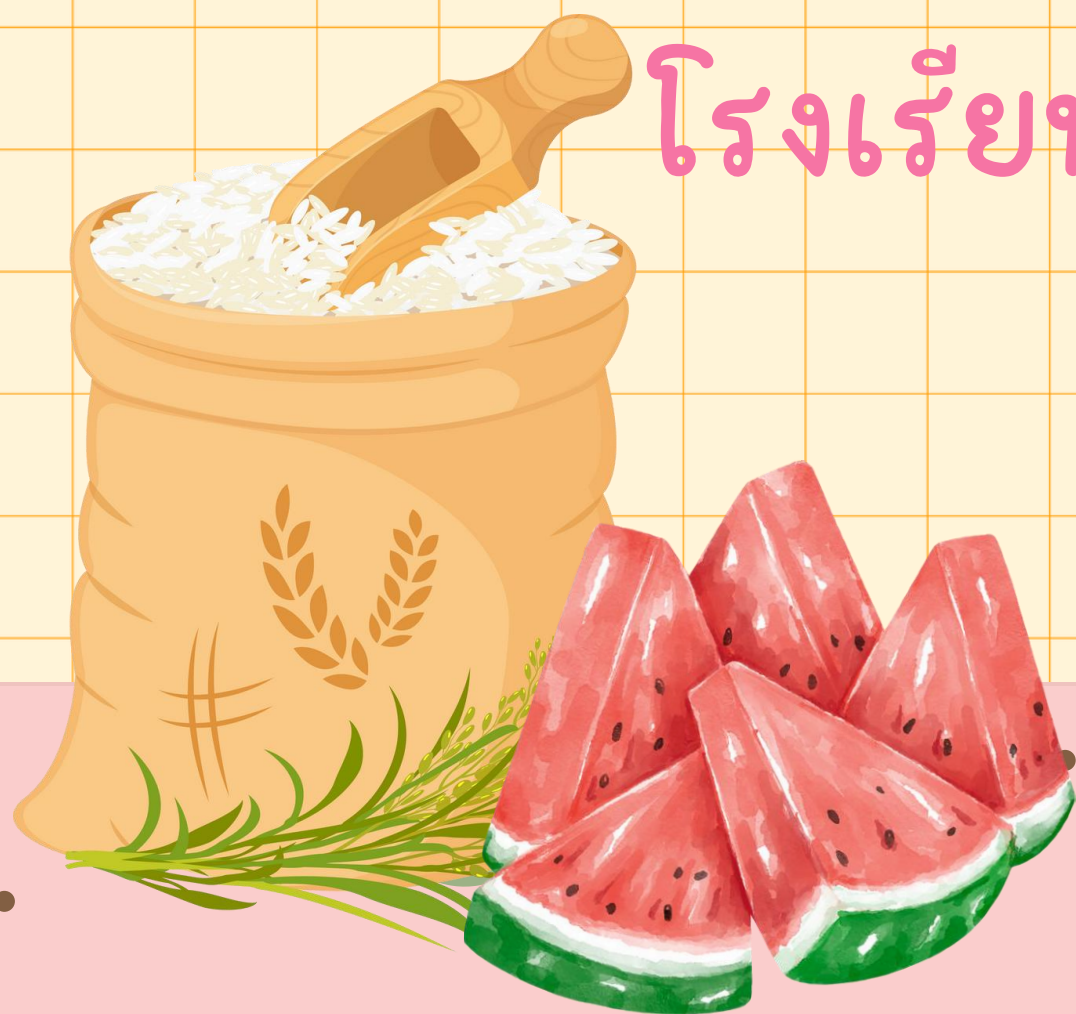


สวทช.
NSTDA

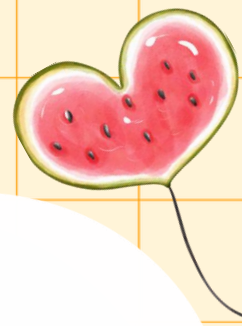


ข้าวแต๋นน้ำแตงโมบาร์

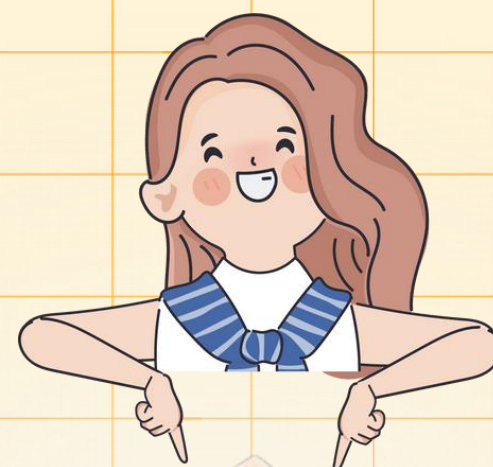
โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๘ จังหวัดยโสธร



ปัญหาที่พบ



ความยุ่งยากในการพกพาวข้าวแต่นแบบวงกลมอาจไม่สะดวกต่อการพกพา เนื่องจากลักษณะเป็นแผ่นกลมที่แตกหักง่ายและอาจกินพื้นที่มากในกระเป๋ารหรือกล่องอาหาร



การกินและจับถนัดมือรูปวงกลมอาจจับถือหรือกัดได้ยากกว่า โดยเฉพาะสำหรับเด็กหรือผู้ที่มีปัญหาด้านการใช้มือ

ความทนทานต่อการแตกหักความทนทานต่อการแตกหักรูปแบบวงกลมมีโอกาที่จะแตกหักหรือบิ่นได้ง่ายเมื่อเทียบกับรูปแบบแท่ง ทำให้เกิดเศษเล็กเศษน้อยซึ่งอาจสร้างความไม่สะดวกในการบริโภค

ความยากในการแบ่งปันหรือจัดสัดส่วนการแบ่งข้าวแต่นวงกลมออกเป็นส่วนเล็กๆ อาจไม่สะดวกเมื่อเทียบกับรูปแบบแท่งที่แบ่งออกเป็นชิ้นได้ง่ายกว่า



ขั้นตอนการแก้ปัญหา

เปลี่ยนรูปแบบจากวงกลม
มาเป็นแบบแท่งบาร์ เพื่อ
ง่ายต่อการพกพา

ยืดอายุในการเก็บรักษา
ไม่เหม็นหืน และคงความ
กรอบ

แบ่งสัดส่วนที่ชัดเจน ง่าย
ต่อการเก็บรักษา



BCG x KhaoTan Nam Tangmo Bar

B การแปรรูปข้าวและแตงโมเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแตงโมน้ำแตงโมบาร์ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าท้องถิ่น ลดปัญหาข้าวล้นตลาด และสนับสนุนเศรษฐกิจชีวภาพ โดยแตงโมมีคุณสมบัติประโยชน์ในการควบคุมน้ำหนักและบำรุงสายตา ส่วนเปลือกแตงโมสามารถทำเป็นปุ๋ยชีวภาพได้ ช่วยลดการใช้สารเคมี การผลิตบาร์อาหารจากวัตถุดิบธรรมชาติยังเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมการเกษตรยั่งยืนในจังหวัดยโสธร

C การเลือกใช้ข้าวและแตงโมเป็นวัตถุดิบหลักช่วยส่งเสริมการเกษตรท้องถิ่นและลดการใช้ทรัพยากรจากที่ไกล โดยการผลิตบาร์อาหารสามารถลดของเสียได้ เช่น การนำเปลือกแตงโมไปทำปุ๋ยหมักหรืออาหารสัตว์ นอกจากนี้ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้ง่ายหรือสามารถรีไซเคิลได้ เช่น วัสดุชีวภาพ ช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และการนำของเหลือจากการผลิตไปสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ขนมหรือเครื่องดื่มจากส่วนที่เหลือของแตงโม ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าและลดการสูญเสียในกระบวนการผลิต.

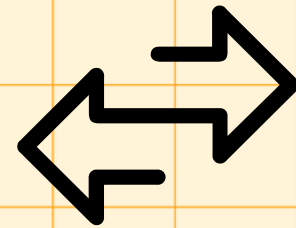
G การใช้วัตถุดิบที่ปลูกแบบออร์แกนิกหรือที่มีการจัดการอย่างยั่งยืน เช่น ข้าวและแตงโมจากเกษตรกรท้องถิ่นวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้หรือรีไซเคิลได้เพื่อลดขยะใช้กระบวนการผลิตที่ประหยัดพลังงานและลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ใช้วิธีการลดของเสียในกระบวนการผลิต เช่น การใช้เปลือกแตงโมหรือรำข้าวเป็นวัตถุดิบเพิ่มเติมมีส่วนร่วม กับชุมชนท้องถิ่นในการพัฒนาเศรษฐกิจและสร้างงาน



นวัตกรรม

การแปรรูปจากข้าวแต๋นวงกลมให้เป็นข้าวแต๋นน้ำเตงโมบาร์
เป็นแท่งสะดวกต่อการพกพาและง่ายต่อการรับประทาน

ข้าวแต๋นแบบวงกลม



ข้าวแต๋นบาร์



ข้าวแต๋นน้ำเตงโม



ข้าวแต๋นตามท้องตลาด

ข้าวแต๋นน้ำเตงโมบาร์



นวัตกรรมข้าวแต๋นน้ำเตงโมบาร์

Khao Tan Nam Tangmo Bar

ชิ้นเล็ก



ปริมาณ 16 g

ถุงใหญ่



ปริมาณ 112 g

ระยะเวลาในการจัดเก็บ

เวลาในการบริโภค 7 วัน
ที่อุณหภูมิปกติ

หากเก็บไว้ในตู้เย็นจะเพิ่ม
เวลาในการบริโภค 10 วัน

ราคาจำหน่าย



เริ่มผลิตสินค้า 1,500 ถุง/เดือนต่อพนักงาน 1 คน

ถุงละ 35 บาท

ต้นทุน
16 บาท

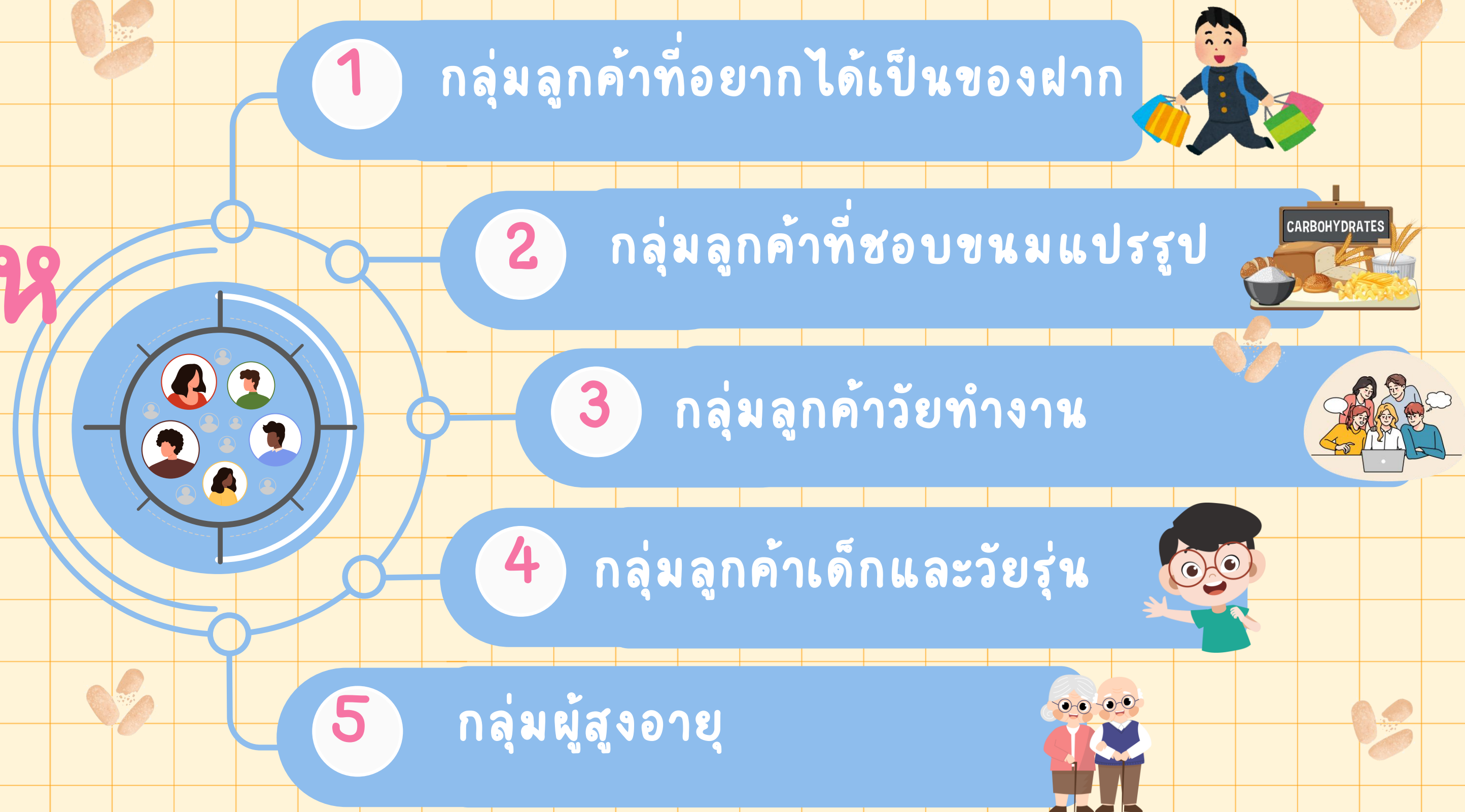
กำไร
19 บาท

ต้นทุน/เดือน
24,000 บาท

กำไร/เดือน
28,500 บาท

รายได้จากการขาย/เดือน 52,500

กลุ่มเป้าหมาย



ต้นทุนในการผลิต

ต้นทุนการผลิต	144.25 บาท
ค่าแรงในการผลิต	400 บาท
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	90 บาท
ค่าแพคเกจ	300 บาท
รวม	934.25 บาท

ราคาขาย	35 บาท
ต้นทุนต่อถุง	16 บาท
กำไรต่อถุง	19 บาท
คิดเป็นเปอร์เซ็นต์	118.75%



โอกาสการเติบโตทางธุรกิจ

- ความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด
- ความเข้าถึงง่ายของผลิตภัณฑ์

2567-2568



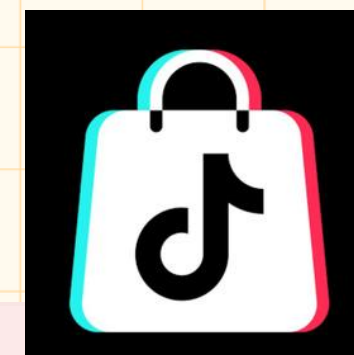
OKG

การตลาดในอนาคต

B2B



B2C



Goal plaen

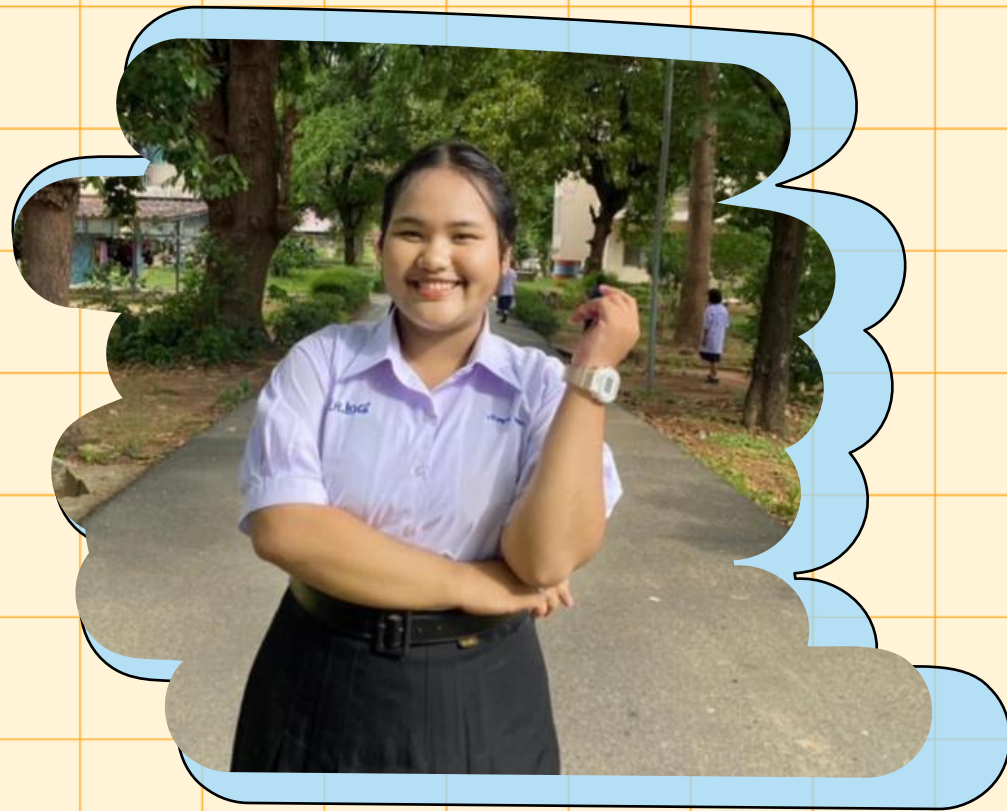
2025

- เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ
ex. เพิ่มไข่ดำใส่ลงไปในข้าวแต๋นบาร์
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์

- ตรวจสอบอายุการเก็บรักษา
- ขออนุญาต อย.
- ขายออนไลน์



ทีม Khao Tan Nam Tangmo Bar



นางสาวชิรญาณ์ ดาดอก

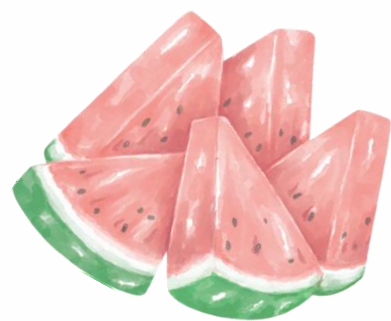


นางสาวกัญญาณ์ฐ โรจนปรีดาพงศ์



นาย ชีวานนท์ ชินวงศ์

กรอบ อร่อย พกพาง่าย ทำได้ทุกเวลา



Thank you

Q & A

