

ทำไมจึงเป็นทีมที่ดีที่สุด?

- ✓ เห็นถึงปัญหาบัวล้นตลาด ทำให้เกิดความคิดที่จะนำเมล็ดบัวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นมาใหม่ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณประโยชน์ ที่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นไทยไว้
- ✓ คัดสรรผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค
- ✓ เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับโรงเรียนและเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยลดปัญหาที่เกิดขึ้นภายในชุมชน

แผนในอนาคต

- ✓ พัฒนาสินค้าให้มีอายุการเก็บรักษามากขึ้น
- ✓ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย
- ✓ พัฒนา packaging ให้มีรูปแบบหลากหลาย
- ✓ เพิ่มช่องทางการโปรโมทสินค้า



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕1 จ.บุรีรัมย์

OPEN

จันทร์-ศุกร์

08:00น. - 16:30น.

contact

เพจ: fifty one kitchen



Location

125 หมู่ 3 ต.นางรอง อ.นางรอง จ.บุรีรัมย์



Contact Us

044-631-883



การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนม กลีบลำดวนเสริม ผงเมล็ดบัวอบแห้ง

โครงการนวัตกรรมอาหารภายใต้
มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระ
ราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
สยามบรมราชกุมารี

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 51 จ.บุรีรัมย์



กระบวนการผลิต



- 1 นำแป้งมาผสมกับน้ำตาล เกลือ ผงเบ็ดบัว และผสมให้เข้ากัน
- 2 ค่อยๆเติมน้ำมันพืช แบ่งเติมไม่เติมทีเดียวจนหมด และผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- 3 นำเนื้อแป้งที่ผสมได้ ใส่แป้นและป็นเป็นวงกลมเท่าๆกัน
- 4 ใช้มีดมาตัดเป็น 4 ส่วนและทำกลีบสามกลีบตามรูปแบบของขนมกลีบลำดวน
- 5 นำเข้าเตาอบ 20 นาที หลังจากนั้น 5 นาที ใช้ไฟ 150 องศา

ราคาจัดจำหน่าย

สรุป ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเบ็ดบัว
1 กล่อง=25บาท
คิดราคาขาย+30%=32.5 บาท
ควรตั้งราคาขาย 35 บาท ต่อ 1กล่อง

กลุ่มเป้าหมาย



- 1 กลุ่มคนรักสุขภาพ
- 2 นักท่องเที่ยว
- 3 กลุ่มคนที่ชอบขนมไทยโบราณ

คุณค่าของผลิตภัณฑ์



- 1 มีน้ำตาลที่นำรับประทาน
- 2 จุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์
- 3 ต่อยอดทรัพยากรในชุมชนให้มีมูลค่ามากยิ่งขึ้น
- 4 มีความหอมหวานเทียบแบบไทยๆ
- 5 ราคาย่อมเยาจับต้องได้

ปัญหา??



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๑ จังหวัดบุรีรัมย์ ตั้งอยู่หมู่บ้านหนองเสม็ด ตำบลนางรอง อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ บนพื้นที่ 417 ไร่ ซึ่งรอบล้อมไปด้วยอ่างเก็บน้ำหนองทะลอกของกรมชลประทาน มีบึงเล็กบึงน้อยมากมายรอบบริเวณโรงเรียน มีการแพร่พันธุ์ของบัวหลวงและบัวหลายสายพันธุ์เป็นจำนวนมาก ซึ่งอาชีพเสริมของชาวบ้านรอบโรงเรียนส่วนหนึ่งจะเป็นการเก็บดอกบัว ใบบัว สายบัว ไปขายเพื่อเลี้ยงชีพทำให้สินค้าล้นตลาด ผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดความเป็นไปได้ว่าเบ็ดบัวจะสามารถนำมาทำเป็นผงทดแทนแทนแป้งสาลีได้ เนื่องจากเบ็ดบัวมีองค์ประกอบของคาร์โบไฮเดรตสูง

ผลิตภัณฑ์ที่เข้าช่วยแก้ปัญหา



เบ็ดบัวอบแห้ง เป็นเมล็ดพืชที่มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีเส้นใยอาหารสูงทำให้อิ่มนาน มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เบ็ดบัวมีฤทธิ์เป็นกลาง ช่วยบำรุงประสาท บรรเทาโรคกระเพาะอาหารไม่ย่อย ความดันโลหิตสูง บำรุงไต บำรุงน้ำม และในเบ็ดบัวมีสารอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น โปรตีน แคลเซียมฟอสฟอรัส จัดเป็นธัญพืชชนิดหนึ่งที่ทำให้คุณค่าทางอาหารสูงไม่แพ้ธัญพืชตระกูลถั่ว และมากไปกว่านั้นเบ็ดบัวยังเป็นอาหารที่ให้แคลอรีต่ำ จึงเหมาะอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก หรืออยู่ในช่วงที่ต้องควบคุมอาหารที่ดีต่อสุขภาพหัวใจ แมกนีเซียมที่อยู่ในเบ็ดบัวเป็นสารอาหารที่ประโยชน์และช่วยลดความเสี่ยงต่อสุขภาพหัวใจ เพราะแมกนีเซียมจะเข้าไปช่วยเพิ่มปริมาณของออกซิเจนและกระตุ้นการไหลเวียนของเลือดและสารอาหารช่วยให้เลือดสามารถไหลเวียนไปยังหัวใจและส่วนต่างๆในร่างกายได้ดีขึ้น