

Bisgae

บิสกิต สำหรับไก่



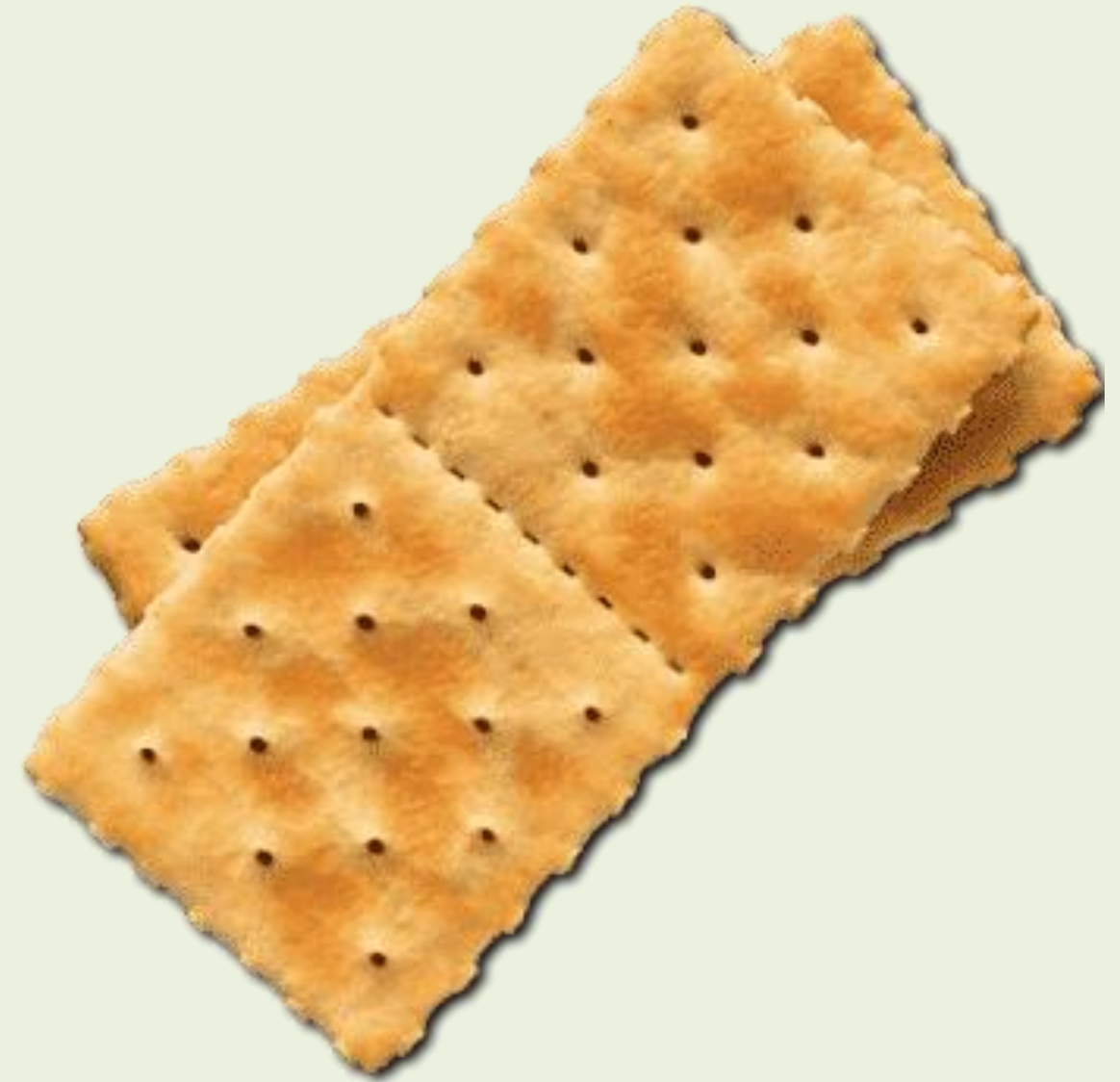
PROBLEM

- ส่วนใหญ่เป็นอาชารดา
- มักสิ้นเฉพาะตัว
- การเข้าถึงผู้บริโภคไม่ทั่วถึง



ผลิตภัณฑ์ สาหร่ายไค





TARGET CUSTOMER

กลุ่มเป้าหมาย

- วัยรุ่นที่ชอบกินขนมของขบเคี้ยวรสชาติเผ็ด
- กลุ่มคนทำงาน

กลุ่มเป้าหมายรอง

- นักท่องเที่ยว



Bisgae

VALUE

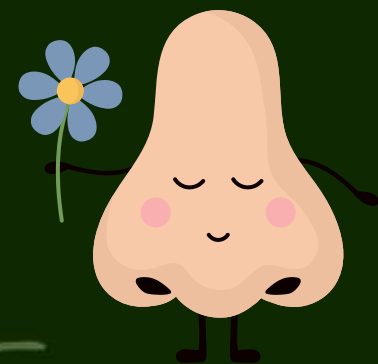
Proposition



มีโปรตีนสูง



มีสารอาหารครบ



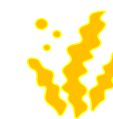
มีกลิ่นหอมเหมือนชาเขียว

PRODUCTION PROCESS

เส้นทางของ BISGAE ปัสกิตสาหร่ายไค



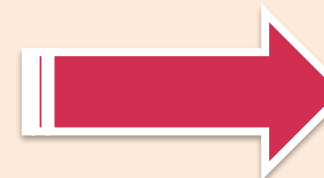
วัตถุดิบ



สาหร่ายน้ำจืด(ไค)



การปรุงรส





สาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน
59 หมู่ 13 ต. ฝ่ายแก้ว อ. ภูเพียง จ.น่าน 55000
โทร. 054-710259 ต่อ 1161

ใบแจ้งผลตรวจวิเคราะห์อาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์ นิสกิตสวทรวัยโก

ผู้ประกอบการ โรงเรียนราชประชานุเคราะห์.56 จังหวัดน่าน

วันที่รับตัวอย่างอาหาร 4 ธันวาคม 2567

วันที่วิเคราะห์ 4 ธันวาคม 2567

วันที่รายงานผล 5 ธันวาคม 2567

ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

สาขาอุตสาหกรรมเกษตร

วิเคราะห์ปริมาณน้ำอิสระ (Water Activity : Aw) ด้วยเครื่องวัดปริมาณน้ำอิสระ (Water Activity Meter) AQUA LAB รุ่น 4TE

วิเคราะห์ปริมาณความชื้น (Moisture Analyzer) ด้วยเครื่องวัดปริมาณความชื้น (Moisture Analyzer) SARTORIUS รุ่น MA37

วิเคราะห์ลักษณะเนื้อสัมผัส (Texture Analyzer) ด้วยเครื่องวัดเนื้อสัมผัส (Texture Analyzer) Brookfield รุ่น CT3

สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ขอแจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ดังนี้

ลำดับ	รายการตรวจผลวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์
1.	ปริมาณน้ำอิสระ (Aw)	0.63
2.	ปริมาณปริมาณความชื้น(ร้อยละ โดยน้ำหนักแห้ง)	6.95
3.	ค่าความแข็ง (Texture)(กรัม)	1,821

Parichat

(นางสาวปาริชาติ ก้อนคำ)

เจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์

Jirarat

(ดร. จิรรัชต์ กันทะขู้)

ผู้ควบคุมและทวนสอบ



**มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
มผช.**

ตารางเปรียบเทียบบิสกิตสาหร่ายไค และบิสกิตในท้องตลาด

ยี่ห้อ

ปริมาณน้ำตาล

สารอาหาร

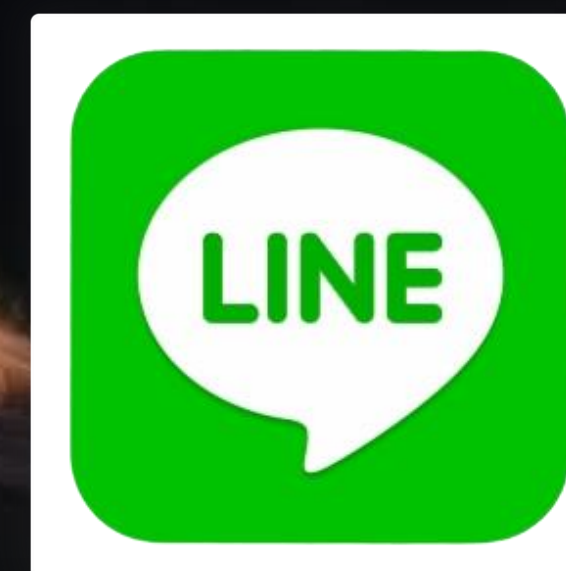
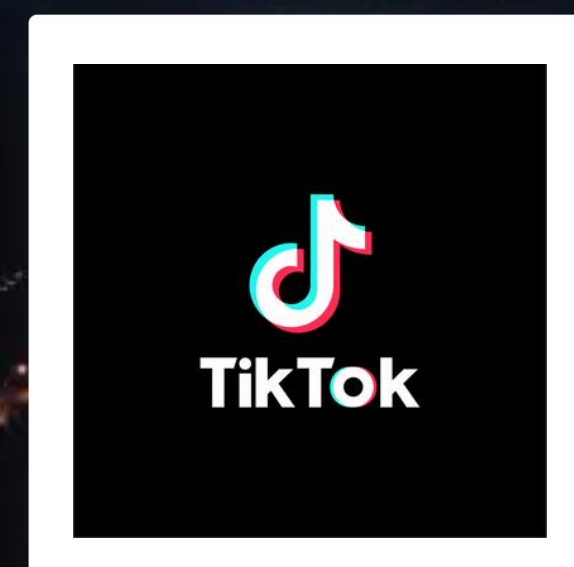
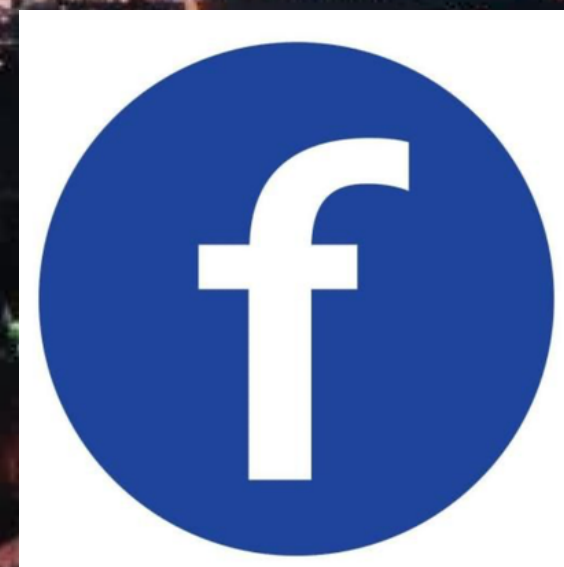
ความกรอบ

ความแปลกใหม่

ดีต่อสุขภาพ



PRICE & CHANNELS



NEED & DEVELOPMENT PLAN

Bisgaae



พัฒนาผลิตภัณฑ์



การวิจัยและ
พัฒนา



แหล่งระดม
เงินทุน



ขยายตลาดทั้งในและ
ต่างประเทศ



Bisgae

บิสกิต สาหร่ายไค

