



โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กราโนล่าบาร์ข้าวคั่วจากน้ำเชื่อมสับปะรดหางแล (DEVELOPMENT OF MOUNTAIN RICE GRANOLA BARS FROM NANGLAE PINEAPPLE SYRUP)

โครงการบ่มเพาะเยาวชนให้เป็นผู้ประกอบการด้านนวัตกรรมอาหาร
ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ร่วมกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ปัญหา/ที่มา



สับปะรดหางแล



ข้าวตอก



ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากธัญพืช



3



กลุ่มเป้าหมาย



Stay healthy



RICE & PINEAPPLE

5

ลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง

เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน

ระบบขับถ่ายดีขึ้น



สารต้านอนุมูลอิสระสูง

- บำรุงผิวหนังและเส้นประสาท
- มีไขมันดี
- ลดความเครียด
- ไม่มีคอเลสเตอรอล

ปริมาณอะไมโลสต่ำอยู่ที่ 10-19%

จุดเด่น
กราโนล่าบาร์
ข้าวดอย
จาก
น้ำเชื่อม
สับปะรดนางแล



ข้อได้เปรียบ

1. ด้านวัตถุดิบ
2. ด้านสารอาหาร
3. ด้านความสะดวกสบาย
4. ด้านผู้บริโภค
5. ด้านความคุ้มค่า



PRODUCTION

1



เคียว

2



คั่ว

3



คลุก

4



อบ

ราคาจำหน่าย

8

คิดราคาต้นทุนวัตถุดิบ (1 สูตร)

1. สับปะรด 1 กก. ราคา 35 บาท = 1.94 บาท
2. ข้าวเปลือก/ข้าวดอย 1 กก. ราคา 12 บาท = 0.24 สตางค์

คิดราคาต้นทุนเครื่องปรุง (1 สูตร)

1. เกลือ 500 ก. ราคา 20 บาท = 0.20 สตางค์
2. แปะแซ 1 กก. ราคา 45 บาท = 9 บาท
3. งาดำ 500 ก. ราคา 65 บาท = 0.65 สตางค์
4. อัลมอนต์สไลด์ 200 ก. ราคา 90 บาท = 2.25 บาท
5. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 200 ก. ราคา 90 บาท = 2.25 บาท
6. เม็ดฟักทอง 100 ก. ราคา 40 บาท = 2 บาท

คิดราคาต้นทุนบรรจุภัณฑ์

1. ถุง 100 ใบ ราคา 31 บาท = 0.31 สตางค์
2. กล่อง 10 อัน ราคา 75 บาท = 7.50 บาท

ชิ้นละ 15 -



กล่องละ 299 -



FOR
SALE

ราคาต้นทุน/ชิ้น = 9.61 บาท
กำไร : ราคาขาย - ต้นทุน = 5.39 บาท



ช่องทางการจำหน่าย



ร้านค้าสหกรณ์



ร้านกาแฟติดอย



ช่องทางออนไลน์



FOR SALE



FUTURE PLAN

ศึกษาวิธีการควบคุมการผลิต



ศึกษาวิธีการเก็บรักษา



ดูคุณค่าทางโภชนาการ



บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย





“อร่อยได้ ไม่รู้สึกผิด”

SLOGAN

กลุ่มการไหลำบารแอ
รปค 62 เชียงราย

