

ปัญหา/ที่มา



สับปะรดนางแล

- ง่าย
- ราคาตก
- ขายยาก

ข้าวดอย

- ไม่เป็นที่รู้จัก
- ราคาถูก



สิ่งที่เราทำได้คืออะไร

" กราโนล่าข้าวดอย
จากน้ำเชื่อมสับปะรดนางแล "



- หารสสุขภาพ ทานได้ง่าย พกพาสะดวก
- ขนบชนเผ่าที่ใส่ใจสุขภาพ
- มีคุณค่าทางโภชนาการ
- เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก



กลุ่มเป้าหมาย



" กลุ่มคนที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก "

คุณค่าของผลิตภัณฑ์

จุดเด่นของกราโนล่าบาร์

บำรุงผิวพรรณและประสาท

สารต้านอนุมูลอิสระ

บำรุงระบบประสาท

มีไขมันดี

เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน

ลดความเครียด

ลดความเสี่ยงโรคหัวใจ

ไม่มีคอเลสเตอรอล

ระบบขับถ่ายดีขึ้น

ปริมาณไขมันอิ่มตัว
อยู่ที่ 10-15%

BEST VALUE

ข้าวดอย + สับปะรดนางแล

กระบวนการผลิต (4 Step)

เตรียม

การทำน้ำเชื่อมสับปะรดนางแล



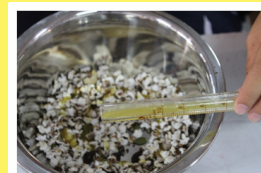
คั่ว

การคั่วข้าวดอย/ข้าวหอม



คลุก

ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน



จบ

นำไปอบที่อุณหภูมิ
150 องศาเซลเซียส เวลา 40 นาที



ทีมเราคือทีมที่ดีที่สุด

"กลุ่มกรโนล่าบาร์มส"



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบโจทย์

- แก้ปัญหาก็ให้กับคนในท้องถิ่น
- เพิ่มมูลค่าสินค้า
- นวัตกรรมอาหารยุคใหม่
- ใช้หลักการ BCG
- ความมุ่งมั่นตั้งใจ



ช่องทางการจำหน่าย

- ร้านค้าปลีกโรงเรียน
- ร้านกาแฟโรงเรียน
- ช่องทางออนไลน์ เช่น TikTok, Facebook, IG



กล่องละ 299 บาท
บรรจุ 20 ชิ้น

ราคาจำหน่าย

ชิ้นละ 15 บาท
ขนาด 30 กรัม



คุณค่าของผลิตภัณฑ์

1.ด้านวัตถุดิบ

- ข้าวกล้องจากทุ่งข้าวฉาง
 - สับปะรดนางแลจากชุมชน
- (แหล่งวัตถุดิบในพื้นที่จังหวัดเชียงราย)

(ซึ่งได้เปรียบและสิ่งที่เราได้เปรียบกว่าคู่แข่ง)



2.ด้านสารอาหาร

- ช่วยลดไขมัน สดคลอเรสเตอรอล
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ โรคตับ โรคไต โรคเบาหวาน โรคภูมิแพ้ โรคความจำเสื่อม
- ช่วยลดระดับ LDL ไขมัน HDL
- ช่วยเผาผลาญพลังงานได้ดี
- ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน



3.ด้านความสะดวกสบาย

- กรโนล่าบาร์เป็นรูปแบบขนมสะดวก
- บรรจุอยู่ในถุง ปิดสนิทด้วยเครื่องซีล พกพาสะดวก รับประทานได้ทุกที่ ทุกเวลา

4.ด้านผู้บริโภค

- ผ่านทดสอบด้วยวิธี 5-point hedonic scale
- ผ่านการตรวจด้วยเครื่องวัดค่าความหวานด้วยเครื่องวัดความหวาน (Sugar tester refractometer) เป็นอุปกรณ์ที่ใช้วัดปริมาณความหวานในหน่วยบrix (%Brix)
- วัดค่าความชื้น และความเสถียรที่ตรวจด้วยเครื่อง (Stable micro system, united kingdom รุ่น TFX-T plus C)

5.ด้านความคุ้มค่า

- ประโยชน์ต่อสุขภาพ
- วัตถุดิบที่มาจากพื้นที่ และมีคุณภาพดีในท้องถิ่น
- ความมุ่งมั่นตั้งใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น



เป้าหมายต่อไป



- การศึกษาวิธีการควบคุมการผลิต
- ศึกษาวิธีการเก็บรักษากรโนล่าบาร์
- ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของกรโนล่าบาร์
- ศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย สวยงาม ดึงดูดผู้บริโภค
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับมากขึ้น



NSTDA



โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กรโนล่าบาร์ข้าวกล้อง จากน้ำเชื่อมสับปะรดนางแล

Development of mountain rice quinoa bars from Nanglae pineapple syrup



ผลงานนวัตกรรมอาหาร

คณะผู้จัดทำ

1. มานนัฎฐ์ วัฒนวิเศษ
2. นางสาวจิตาภา วัจนาร
3. นางสาวปริญศิริ เสาวิวัฒนา

ครูที่ปรึกษา

1. นางสาวนฤมล แก้วคำพา
2. นางสาวสุกัญญา คำสุทธะ

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.นิพนธ์ สุธรรณ

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 62 จังหวัดเชียงราย

SCAN HERE!



โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นผู้ประกอบการด้านนวัตกรรมอาหาร
ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ๒ ฝ่าย ขบรมราชูปถัมภ์
ร่วมกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี