

ผลิตภัณฑ์คราฟต์โซดา มะขามป้อม

โรงเรียนขุนยวมวิทยา อำเภอขุนยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน

คณะผู้จัดทำ :

นายเฉลิมศักดิ์ แซ่เจ้า
นายศราวุธ พรสุภาพ
นายปณณวิชญ์ แซ่โซง

อาจารย์ที่ปรึกษา :

นางสาวสุกฤษฎี พลพยัคฆ์กุล
นางสาวสุดารัตน์ มีทรัพย์กว้าง

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ :

ผศ.ดร. ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์



โครงการ นวัตกรรมอาหาร

กระบวนการผลิต

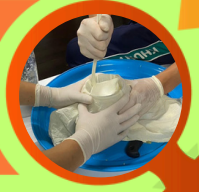
1.ทำความสะอาด
ภาชนะโดยการใช้
น้ำร้อนลวก



2.ใส่มะขามป้อมกับ
น้ำลงในเครื่องปั่น
และปั่นให้ละเอียด



3.นำมารอง
เอาเฉพาะน้ำ



4.นำมาต้มกับน้ำตาล
150 กรัม ให้เดือด แล้ว
รอให้เย็นตัวลง



5.เอาน้ำมะขามป้อม
ที่ต้มแล้วใส่ขวดแก้ว
ที่มีจุกลิ้นจี่



6.ใส่หัวเชื้อยาคูลท์



7.วัดค่า PH ก่อน
และหลัง



8.ปิดจุกลิ้นจี่และหมัก
เป็นเวลา 2 วัน
ในอุณหภูมิห้อง



วิดีโอแนะนำ



นวัตกรรมคราฟต์โซดามะขามป้อม ผลิตจาก“มะขามป้อม”

พืชพื้นถิ่นที่มีมากในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ขึ้นเองตามธรรมชาติ
ปราศจากสารเคมี อุดมไปด้วยวิตามินซี สารต้านอนุมูลอิสระ และ
คุณค่าทางโภชนาการที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เหมาะสำหรับคน
ที่รักสุขภาพ กลุ่มวัยรุ่น และกลุ่มวัยทำงาน ถูกพัฒนาอย่าง
พิถีพิถันในทุกขั้นตอนของการผลิตจนได้รสชาติที่ลงตัว ผสานรส
เปรี้ยว หวาน และซ่าในแบบคราฟต์โซดา พร้อมกลิ่นหอมบางๆของ
ผลไม้และฟองโซดาที่สร้างสัมผัสสดชื่นทุกครั้งที่คุณดื่ม

ซ่า.....สุขภาพดี สดชื่นจากธรรมชาติ

แผนธุรกิจ

จำหน่ายราคาขวดละ 59 บาท
บรรจุ 250 กรัม

เป้าหมายการผลิตสินค้า

1,600ขวด/เดือน ต้นทุน44,000 บาท
กำไรเดือนละ 87,000 บาท

ช่องทางการติดต่อ

: ผลิตภัณฑ์ดอยสน

: Dopamine_Shop

: 0636192074