

COMPETITIVE ANALYSIS

(น้ำหนักรวม)



น้ำหนักสุทธิ

14 กรัม

17 กรัม

Total Fat

2 กรัม

4 กรัม

Total Sodium

32 มิลลิกรัม

150 มิลลิกรัม

Total Protein

1 กรัม

1 กรัม

Total Carbohydrate

7 กรัม

8 กรัม

Total Energy

54 กิโลแคลอรี

70 กิโลแคลอรี

* ลดระยะทางและคาร์บอนฟุตพริ้นท์
ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มากในท้องถิ่น

* การใช้เทคโนโลยีสะอาดในการผลิต
ใช้พลังงานแสงอาทิตย์ในการตาก

* การสร้างอาชีพและเศรษฐกิจสีเขียว
ช่วยอุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ท้องถิ่น



GOAL PLANS

2026

- Concept Idea
- วิจัยข้อมูลทางโภชนาการ
- ตรวจสอบอายุการเก็บรักษา
- ขออนุญาต อย.
- วางขายออนไลน์และออฟไลน์

2027

- Carbon Credits
- ส่งขายทั่วประเทศ



โรงเรียนปายวิทยาคาร
CRISPY
ข้าวปุกงา
ฝึกของ ปรงปู้บ กรอบปู้บ!



VDO แนะนำผลิตภัณฑ์



ช่องทางสั่งซื้อ



@HIMDOI.101

PROBLEMS

1. ข้าวปุกมีระยะเวลาการเก็บรักษาที่สั้น
2. ข้าวปุกมีขนาดที่ใหญ่มาก รับประทานยาก
3. ข้าวและงาอันตลาดทำให้มีราคาต่ำ
4. ข้าวและงามีปริมาณไขมันที่สูง

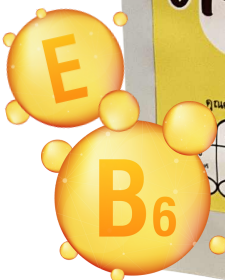
SOLVE PROBLEMS

ข้าวกล้องมี Vitamin E ข้าวเหนียวมีวิตามินบี 6



แสงแดดช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้นานยิ่งขึ้น

งาขี้ม่อนปริมาณ 100 กรัม ให้โปรตีน 16.8 กรัม



- มีโปรตีน
- มีวิตามินบี 6 และ E
- ไขมันต่ำ
- น้ำตาล 0+

TARGET

กลุ่มเป้าหมาย GEN Y

ข้าวปุกงา คือ ข้าวเหนียวเมืองภาคเหนือและ
ยูคาขาว ทำจากข้าวเหนียวดำซึ่งสุกตามรส
กับงาดำ (ส่วนใหญ่มักเป็นงาขี้ม่อน) และ
เกลือให้ข้าวเหนียวเหนียว



วิธีรับประทาน



นำไปย่าง



นำไปอบด้วยอุณหภูมิ 200 องศา เป็นเวลา 3 นาที



ใช้ไฟแรงทอดจนกว่าจะพอง

ทีม CRISPY ข้าวปุกงา

