



Soy & Biscuits บิสกิตถั่วเหลือง

เราได้นำถั่วเหลืองที่ตกเกรดนำมาแปรรูปเป็นบิสกิต
มีประโยชน์จากถั่วเหลือง ไฟเบอร์สูง
และช่วยในการนอนหลับและวิตามิน
อร่อยแบบไม่รู้สึกผิดแทนคั่วสุภาพ

- ✓ โปรตีนจากถั่วเหลืองและไข่
- ✓ ใยอาหารจากแป้งโฮลวีท
- ✓ อิ่มนาน
- ✓ ไม่มีวัตถุกันเสีย



สแกน QR code
เพื่อสอบถาม/สั่ง

089080 81669



BUSINESS MODEL CANVAS

+ CUSTOMER SEGMENTS - นักเรียน นักศึกษา - ผู้รักสุขภาพ / ผู้รักสุขภาพ - โซโซบิส (S2B) - ผู้รักสุขภาพ (B2C)	+ VALUE PROPOSITIONS - ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง - โซโซบิส (S2B) / โซโซบิส (B2C) - ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง - ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	+ CHANNELS - ตลาดออนไลน์ - โซโซบิส / โซโซบิส - โซโซบิส (FACEBOOK, LINE, MARKETPLACE)	+ CUSTOMER RELATIONSHIPS - โซโซบิส (S2B) / โซโซบิส (B2C) - โซโซบิส (S2B) / โซโซบิส (B2C) - โซโซบิส (S2B) / โซโซบิส (B2C)	+ REVENUE STREAMS - รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ - รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ - รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
+ KEY RESOURCES - วัตถุดิบจากถั่วเหลือง - วัตถุดิบจากถั่วเหลือง - วัตถุดิบจากถั่วเหลือง	+ KEY ACTIVITIES - การผลิตจากถั่วเหลือง - การผลิตจากถั่วเหลือง - การผลิตจากถั่วเหลือง	+ KEY PARTNERSHIPS - โซโซบิส (S2B) / โซโซบิส (B2C) - โซโซบิส (S2B) / โซโซบิส (B2C) - โซโซบิส (S2B) / โซโซบิส (B2C)	+ COST STRUCTURE - ต้นทุนวัตถุดิบ - ต้นทุนวัตถุดิบ - ต้นทุนวัตถุดิบ	

Life Cycle Assessment (LCA)



พลังงานต่อ 1 ชีน 82 kca / ชีน



10 ชีน/กระปุก

79.-

โรงเรียนปายวิทยาคาร หมู่ 4 เลขที่ 104
ต.เวียงใต้ อ.ปาย จ.แม่ฮ่องสอน
รหัสไปรษณีย์ 58130



SOY บิสกิตถั่วเหลือง BISCUITS



โครงการนวัตกรรมอาหารยั่งยืน: ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศ
ตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ร่วมกับ สวทช. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ถั่วเหลืองตกเกรดเป็นวัตถุดิบที่ไม่ผ่านมาตรฐานด้าน
รูปลักษณ์ แม้ยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง หากไม่ได้รับ
การนำไปใช้จะก่อให้เกิดการสูญเสียทรัพยากร โครงการนี้
จึงมุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองตกเกรด เพื่อเพิ่มมูลค่า ลด
ขยะอาหาร และสอดคล้องกับแนวคิดนวัตกรรมอาหาร
ยั่งยืนและอาหารที่เป็นมิตรต่อ
สิ่งแวดล้อม



ส่วนผสม

แป้งโฮวีต 24.51% แป้งถั่ว 24.51% เนย 19.61%

น้ำตาลไอซิ่ง 14.71% ไข่ไก่ 14.71%

เกลือ 14.71% ผงฟู 0.49%

ตัวแปรต้น ปริมาณแป้งถั่วเหลืองและแป้งโฮวีตในผลิตภัณฑ์
ตัวแปรตาม ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง
ตัวแปรควบคุม ระยะเวลาที่ใช้ในการอบ ปริมาณวัตถุดิบอื่น
(เกลือ เนย ผงฟู)

สูตรการทดลอง

สูตร 1 แป้งถั่วเหลือง 60 กรัม VS แป้งโฮวีต 50 กรัม

สูตร 2 แป้งถั่วเหลือง 50 กรัม VS แป้งโฮวีต 50 กรัม

สูตร 3 แป้งถั่วเหลือง 40 กรัม VS แป้งโฮวีต 60 กรัม

ส่วนผสม

แป้งโฮวีต 24.51% แป้งถั่ว 24.51% เนย 19.61%

น้ำตาลไอซิ่ง 14.71% ไข่ไก่ 14.71%

เกลือ 14.71% ผงฟู 0.49%

วัตถุประสงค์

- เพื่อศึกษาอัตราส่วนระหว่างปริมาณแป้งถั่ว
เหลืองและแป้งโฮวีตที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์บิ
สกิต

กรอบการทดลอง



ผลการทดลอง

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบ		
	สูตร 1	สูตร 2	สูตร 3
สี	7.28±1.34	7.00±1.07	7.02±1.12
ความกรอบ	6.84 ^a ±1.18	6.38 ^{ab} ±1.51	6.12 ^b ±1.32
ความหวาน	5.82 ^b ±1.55	7.14 ^a ±1.59	6.24 ^a ±1.48
ความเค็ม	5.82 ^b ±1.55	6.24 ^a ±1.54	7.18 ^b ±1.59
ความชอบโดยรวม	5.30 ^b ±1.71	7.54 ^a ±1.37	5.60 ^b ±1.60

ความพึงพอใจโดยรวม พบว่าสูตร 2 ได้รับคะแนนสูง
ที่สุด ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าความสมดุลของคุณลักษณะ
ด้านรสชาติและเนื้อสัมผัสมีผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค



TARGET

- นักเรียน / วิทยุ
- คนรักสุขภาพเบื้องต้น
- มงหาขนมที่มีประโยชน์ มีโปรตีนจากถั่วเหลือง
- ผู้ที่ไม่ชอบขนมหวานจัด
- เด็กโต - ผู้ใหญ่
- ใช้เป็นของว่างระหว่างวัน
- คนทำกิจกรรม / อ่านหนังสือ / ทำงาน
- ต้องการขนมกินเพลิน ไม่เลอะมือ

