

จากขุนเขาแม่ฮ่องสอน (สบเมย)

สู่ขนมแห่งนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ

เรื่องราวของ.....

โดนัทข้าวดอยปื๋อชู (BLACK RICE)

จากเมล็ดข้าวบนดอย สู่ขนมที่เต็มไปด้วยความตั้งใจ



ข้าวดอยปีอีซู

“ปี-อี-ซู” มาจากภาษากะเหรี่ยง หมายถึง ข้าวเหนียวดำ เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมือง โดดเด่นด้วยสีที่เป็นเอกลักษณ์และคุณค่าทางโภชนาการที่ซ่อนอยู่ภายใน



อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูล
อิสระ



เป็นทางเลือกเพื่อสุขภาพ



มรดกทางวัฒนธรรมการเกษตร ของชุมชนบนพื้นที่สูง



จุดเด่นของ ผลิตภัณฑ์



ข้าวดอยปีอีซู

- ข้าวพื้นถิ่นจากพื้นที่สูง อุดมด้วยสารแอนโทไซยานิน
- ช่วยต้านอนุมูลอิสระเสริมพลังให้ร่างกาย
- ให้สีม่วงเข้มสวยงามจากธรรมชาติ ไม่แต่งสี



น้ำมันปาล์ม

- ให้ผิวโดนัทกรอบนอก นุ่มในอย่างพอดี
- ทนความร้อนได้ดี ลดการใช้ น้ำมันซ้ำ
- ช่วยคงรสชาติและคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ



งาขาว

- เพิ่มกลิ่นหอมและรสสัมผัสกรุบเบา ๆ
- อุดมด้วยไขมันดี แคลเซียม และวิตามินอี
- ช่วยบำรุงกระดูกและผิวพรรณ



แป้งขนมปัง

- ทำให้เนื้อโดนัทนุ่ม พู เหนียวนิด ๆ ตามธรรมชาติ
- อีโมร่อย เคี้ยวเพลิน ไม่หนักท้อง



กระบวนการผลิต





ตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรต้น :

โดนัทข้าวดอยปิอี่ชูทั้ง 3 สูตร

สูตรที่ 1 แป้งข้าวดอยปิอี่ชู

สูตรที่ 2 แป้งข้าวดอยปิอี่ชู : แป้งขนมปัง (4:1)

สูตรที่ 3 แป้งข้าวดอยปิอี่ชู: แป้งขนมปัง (3:2)

ตัวแปรตาม :

ลักษณะทางกายภาพและเคมี

ตัวแปรควบคุม :

อุณหภูมิน้ำมัน ปริมาณแป้งสำหรับปั้น

ขึ้นรูป ขนาดของโดนัท ส่วนผสมอื่น ๆ



ผลการทดลอง

ผลิตภัณฑ์ โดนัทข้าว ดอยปิอี่ชู	คะแนนการทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์						
	สี	กลิ่น ข้าวดอย	รสหวาน	รสเค็ม	ความนุ่ม	ความ กรอบ/ แข็ง	ความพึง พอใจ โดยรวม
สูตร 2	3.79±0.82	4.32±0.70	3.92±0.76	3.35±0.65	4.58±0.86	3.60±0.96	4.44±0.96

ผลิตภัณฑ์โดนัท ข้าวดอยปิอี่ชู	คะแนนความพอดีของผลิตภัณฑ์		
	กลิ่นข้าวดอย	รสหวาน	รสเค็ม
สูตร 2	2.25±0.52	2.33±0.47	2.15±0.41

ลักษณะทางกายภาพ และเคมี	สูตร 2
ค่าความชื้น (ร้อยละ)	9.07±0.05
ค่าความสว่าง (L*)	2.39±0.01
ค่าสีแดง (a*)	7.73±0.30
ค่าสีเหลือง (b*)	9.31±0.39
ค่า pH	6.60±0.00
ค่าความหวาน (2 กรัม)	0.98±0.42
ค่าความเค็ม (2 กรัม)	1.47±0.22

สูตรที่ 2 ใช้แป้งข้าวดอยปิอี่ชูผสมกับแป้งขนมปัง ในอัตราส่วน 4:1 ได้รับคะแนนความพึงพอใจโดยรวมสูงที่สุด



โดนัทข้าวดอยปีอีซู

พร้อมทาน พกง่าย ได้คุณค่า

- ✓ พร้อมรับประทาน
- ✓ สีสรรมาจากข้าวดอย
- ✓ วัตถุดิบจากชุมชน
- ✓ พกพาสะดวก

เหมาะสำหรับ

Gen Z (อายุ 13-28 ปี) /Lifestyle เร่งรีบ /นักท่องเที่ยว

- ต้นทุน 40 บาท/กระปุก (กำไร 47.5 %)



ราคา 59 บาท/กระปุก (จำนวน 5 ชิ้น)

(เก็บรักษาในตู้เย็นได้ 5 วัน)

ผงแป้งข้าวดอยปีอีซูสำเร็จรูป



ราคา 129 บาท (ปริมาณ 200 กรัม)

(เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง 30 วัน)

- ต้นทุน 70 บาท (กำไร 84.3%)

ผลิตภัณฑ์ชุมชน จากข้าวดอย
แท้

- ✓ แปรรูปจากวัตถุดิบท้องถิ่น
สู่ผงสำเร็จรูปที่ใช้สะดวก
- ✓ ประหยัดเวลา ได้รสชาติหอมอร่อย
- ✓ DIY ได้ตามความชอบ

เหมาะสำหรับ

Gen Z (อายุ 13-28 ปี) / นักท่องเที่ยว/คนรักสุขภาพ

แผนผังวงจรชีวิต (LCA) โดนัทข้าวดอຍปີอຶຊູ

1. การได้มาซึ่งวัตถุดิบ (ข้าวปີอຶຊູบนดอย)

- อนุรักษ์พันธุ์พืช
- ไม่ใช้สารเคมี
- วิถีชุมชน



2. การผลิต (ในชุมชน)

- แปรรูปข้าวเป็นแป้ง
- ใช้พลังงานต่ำ, สร้างงาน



3. การจำหน่าย (B2C/B2B)



- ส่งตรงจากดอย
- ขายออนไลน์
- ลดการขนส่ง



5. การกำจัดซาก

- บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้, เป็นปุ๋ยกลับคืนสู่ดิน



4. การใช้งาน (บริโภค)

- อร่อยดีมีประโยชน์, เสริมสุขภาพ



สารต้านอนุมูลอิสระ

สรุปคุณค่า:
อร่อย ดีต่อสุขภาพ
ช่วยชุมชน รักสิ่งแวดล้อม

Business Model Canvas

Key Partners

- เกษตรกรที่ปลูกข้าวดอยพันธุ์ปี้ฮู้ในชุมชน
- โรงเรียนสบเมยวิทยา



Key Activities

- ข้อมูลโภชนาการที่บรรจุภัณฑ์
- การพัฒนาสูตร
- การตลาด
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์

Key Resources

- แหล่งวัตถุดิบข้าวดอยพันธุ์ปี้ฮู้ในชุมชน

Value Propositions

- ข้าวดอยพันธุ์ปี้ฮู้
 - ข้าวพันธุ์พื้นเมือง
 - สารแอนโทไซยานินสูง
 - มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ
 - ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด
 - รักษาสมดุลของระบบประสาท

Customer Relationship

- Self-service

Channels

- สหกรณ์โรงเรียนสบเมยวิทยา
- วิทยาลัยชุมชน
- ช่องทางออนไลน์



Customer Segments

- Gen Z (อายุ 13-28 ปี)
- Lifestyle เร่งรีบ
- นักท่องเที่ยว
- คนรักสุขภาพ



Cost Structure

- ค่าวัตถุดิบ
- ค่าขนส่ง
- ค่าอุปกรณ์



Revenue Stream

- ร้านค้าออนไลน์
- การจัดเบรค/อาหารว่าง





แหล่งจำหน่ายสินค้า/ผลิตภัณฑ์ :  สหกรณ์ร้านค้าโรงเรียนสบเมยวิทยาคม

จัดทำโดย

1. เด็กหญิงฐิติภา แก้วเขียรกุล
2. เด็กหญิงชโลธร เพียรวัชวงศ์
3. เด็กหญิงปัญญริศา พันธุ์พงษ์

ครูที่ปรึกษา

1. นางสาวธนภรณ์ สุวรรณสังข์
2. นางสาวสมาพร สุขะ

อาจารย์ที่ปรึกษา

อ.ดร.ณัฐธินี
สาลี



Thank You

จบการนำเสนอ

