

การพัฒนาอาหารถิ่น



DOWNLOAD



นางสาวมยุรา ปรรธนาเปลี่ยน
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม สถาบันอาหาร
14 มิถุนายน 2561

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

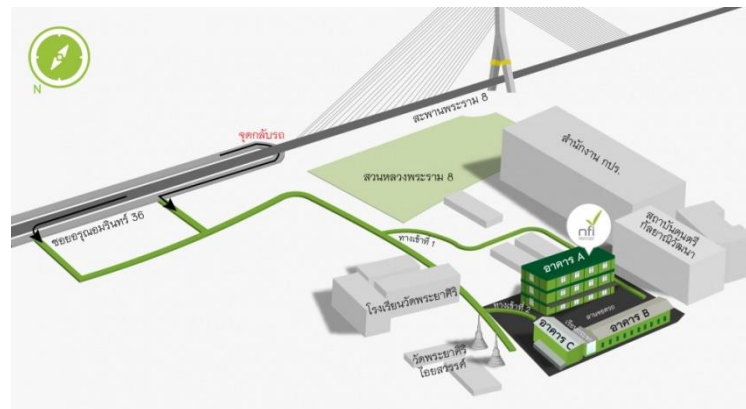
(National Food Institute: NFI)

สถาบันอาหาร จัดตั้งขึ้นตามมติคณะรัฐมนตรี
เมื่อ 15 ตุลาคม 2539 ภายใต้ยุทธศาสตร์พัฒนา
มูลนิธิ สังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม

ภารกิจ

ส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการผลิตอาหาร
ทั้งในด้านมาตรฐานการผลิต การวิจัยพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ
การฝึกอบรม และการวิจัยและข้อมูล

บริการที่ปรึกษา อุตสาหกรรม	บริการ ห้องปฏิบัติการ
บริการ ฝึกอบรม	บริการ วิจัยและข้อมูล



www.nfi.or.th



ประเด็นนำเสนอ

- **ศึกษาตนเอง**
- **มองหาโอกาส**
- **มุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ**

[illegible]

-  **ศึกษาตนเอง**

1. ของดีประจำจังหวัด (อาหาร+เครื่องดื่ม)



จุดเด่นที่ดีและแตกต่าง

สรรพคุณช่วยระบายและอื่นๆ?

หวานกี่ปริกซ์?

มี GI?

Organic?



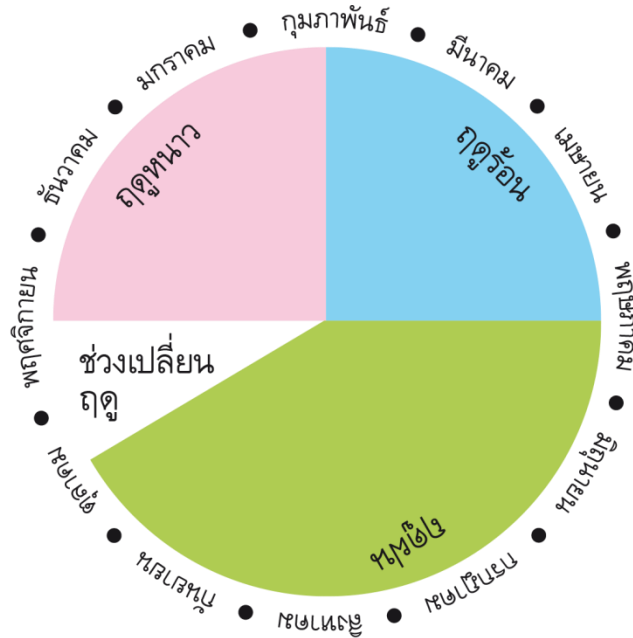
มีขายที่ไหน?

ราคาเท่าไร?

แปรรูปเป็นอะไรได้บ้าง?

เมล็ดใช้ทำอะไรได้บ้าง?

อาหารตามฤดูกาล ประเพณี และความเชื่อ



ปีใหม่

เข้าพรรษา

สงกรานต์

ลอยกระทง

สารทเดือนสิบ

วาเลนไทน์



อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น



อาหารถิ่น

ข้าวเป็ป



แกงมันหมก



ปุ้นคลุก

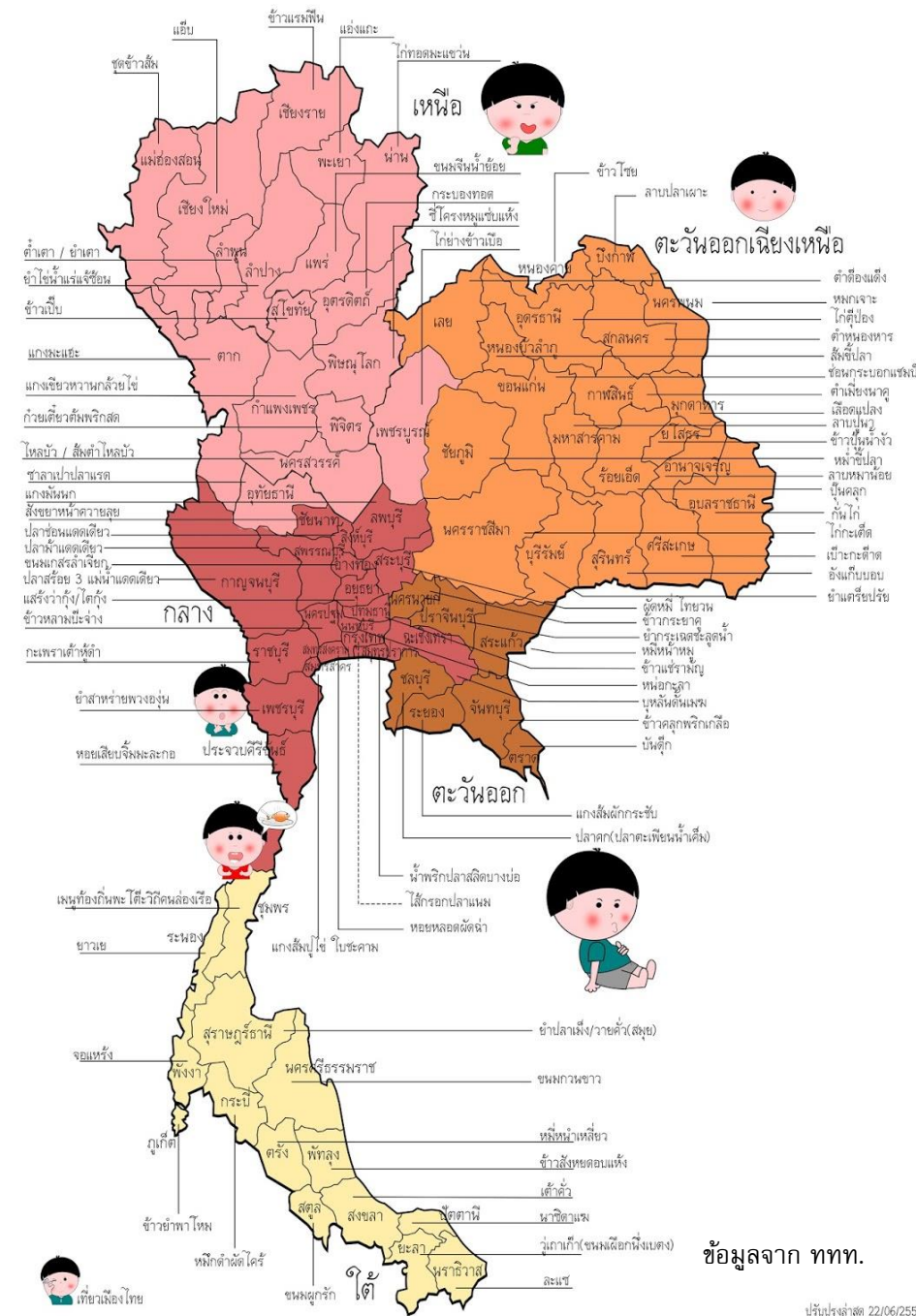


จ้อแห้ง



ข้อมูลจาก ททท.

ปรับปรุงล่าสุด 22/06/2559



2. ความพร้อมผู้ประกอบการ



ร้านอาหารท้องถิ่น



เกษตรกร/ผู้แปรรูป

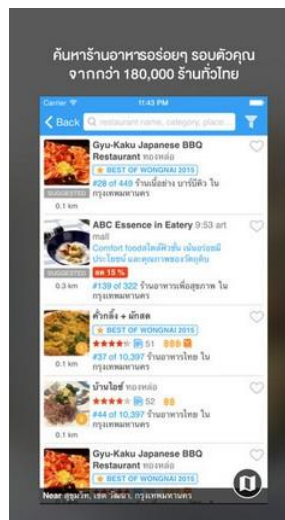
ร้านอาหารท้องถิ่น

3 คำสั้น ๆ

อร่อย

สะอาด

สวยงามแชร์ได้



ร้านอาหารท้องถิ่น

3 คำสั้น ๆ

อร่อย

สะอาด

สวยงามแชร์ได้

หลักการ GMP Catering

1. สถานที่ผลิตหรือจัดเตรียมอาหาร (ครัว)
2. สถานที่บริการอาหาร (หน้าร้าน)
3. ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย (การทำมาสะอาด / การกำจัดขยะ / การควบคุมสัตว์พาหะ)
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล
5. การควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร



ร้านอาหารท้องถิ่น

3 คำสั้น ๆ

อร่อย

สะอาด

สวยงามแชร์ได้



เกษตรกร/ผู้แปรรูป

หลักการ GMP

2 คำจำง่าย

ปลอดภัย

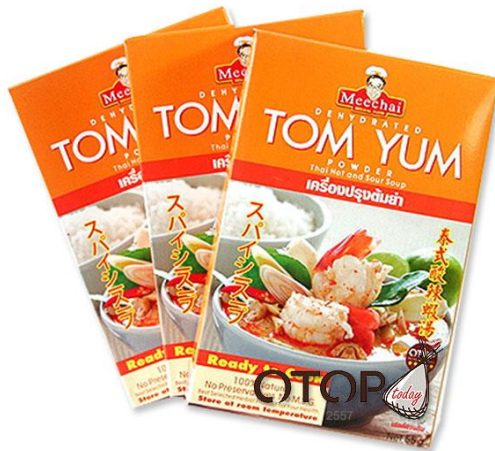
ถูกกฎหมาย

1. สถานที่ตั้ง & อาคารผลิต
2. เครื่องมือ เครื่องจักร & อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล(น้ำใช้ ห้องน้ำ อ่างล้างมือ)
5. การบำรุงรักษา & การทำความสะอาด
6. บุคลากร & สุขลักษณะส่วนบุคคล



เกษตรกร/ผู้แปรรูป

ព្រឹត្តិការណ៍



เงาะในน้ำเชื่อม ตราสามเหลี่ยม

Rambutan in Syrup

Triangle Brand

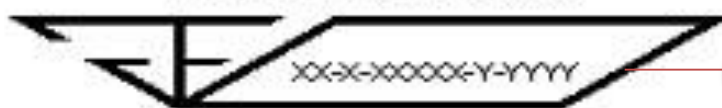
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม

น้ำหนักเนื้อ 120 กรัม

เดือนปีที่ผลิตตู้ที่ฝากระป๋อง

ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ

๗๕% น้ำเชื่อม%



ผลิตโดย บริษัท สามเหลี่ยม จำกัด

เลขที่ 1 ถ.จันทอุดม อ.บ้านค่าย จ.ระยอง

สพ 1

๑ 2

[illegible]

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส้มของจังหวัดชิสึโอกะ



A collage of 15 images showcasing various traditional Indonesian dishes. The dishes include: a large plate of seafood salad with shrimp and squid; a plate of green vegetables; a bowl of rice with various toppings and a hard-boiled egg; a plate of fried food; a bowl of soup; a plate of rice with a hard-boiled egg; a plate of fried food; a bowl of soup; a plate of rice with a hard-boiled egg; a plate of fried food; a bowl of soup; a plate of rice with a hard-boiled egg; a plate of fried food; a bowl of soup; and a plate of rice with a hard-boiled egg.



มองหาโอกาส

การเปลี่ยนแปลงที่สร้างโอกาส

วิถีคนเมือง (Urbanization)

ชีวิตเร่งรีบ/ครอบครัวเดี่ยว/ชอบความสะดวกสบาย

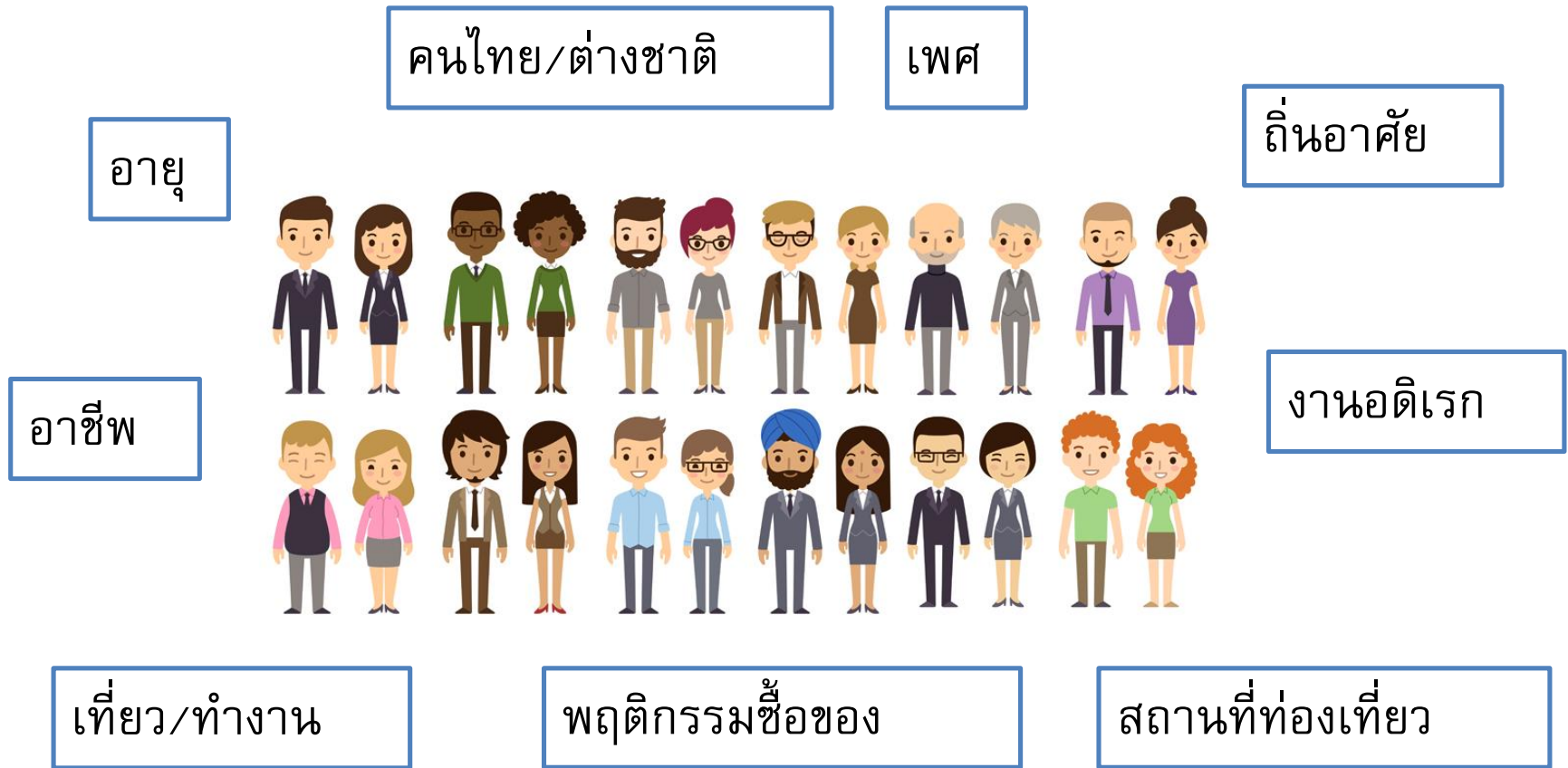
สังคมสูงอายุ (Aging Society)

เคี้ยวกลืนอาหารยาก/ปวดข้อ/มองไม่ชัด/เหงื่อ/ห่วงใยสุขภาพ

ผู้หญิงขับเคลื่อนเศรษฐกิจ (Aging Economy)

ใช้อารมณ์และความรู้สึกตัดสินใจ/สวยขาวผอม

1. กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย



จับตาผู้บริโภคยุคใหม่



*Lady &
Single mom*



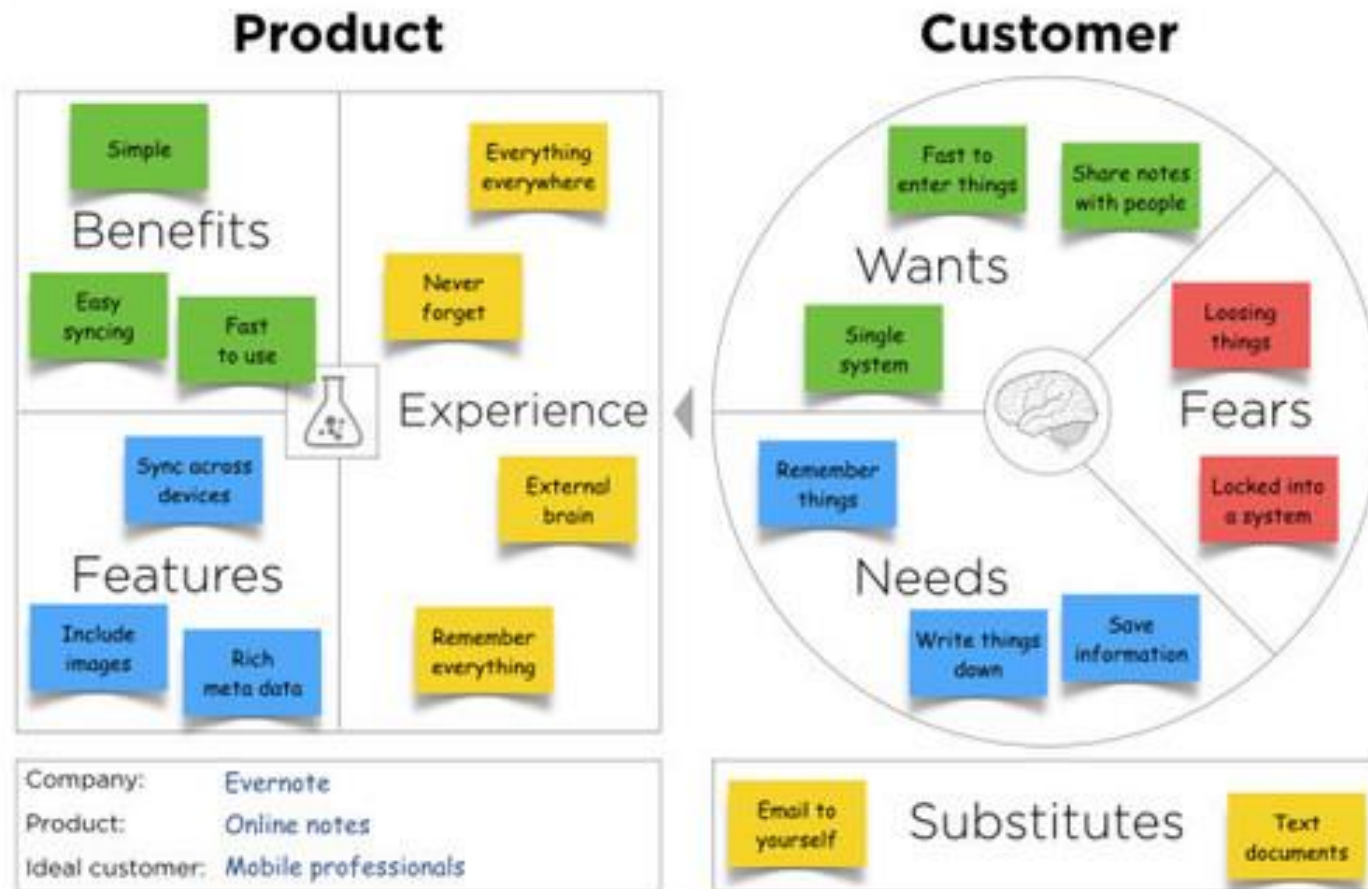
Dink



Cougar lady

2. คุณค่าของผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าต้องการ

Value Proposition Canvas



Based on the work of Steve Blank, Clayton Christensen, Seth Godin, Yves Pigneur and Alex Osterwalder. Released under creative commons license to encourage adoption and iteration. No rights reserved.

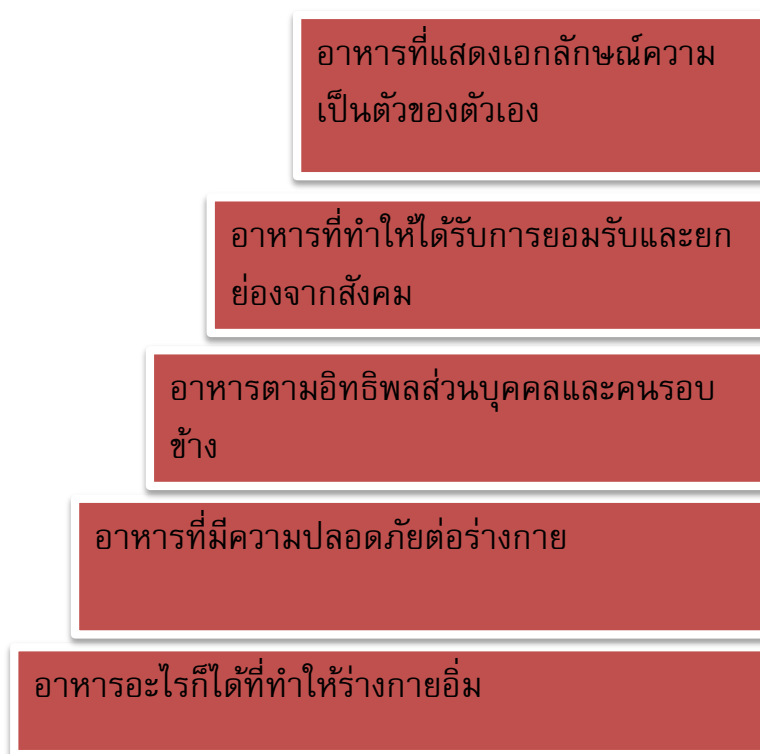
คุณค่าของผลิตภัณฑ์ตามความต้องการมนุษย์

ลำดับชั้นความต้องการของมนุษย์



ทฤษฎีลำดับชั้นความต้องการ (Hierachy of Needs Theory)
ของ อับราฮัม เอช . มาสโลว์ (Abrah H. Maslow)

ลักษณะอาหารที่ผู้บริโภคต้องการ



สถาบันอาหาร



ประเด็นนำเสนอ

- ศึกษาตนเอง
- มองหาโอกาส
- **มุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ**

ประเภทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(Type of Product Development)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แบ่งออกเป็น 3 ประเภท

1. ผลิตภัณฑ์นวัตกรรม (Innovation Products)



ประเภทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(Type of Product Development)

2. ผลิตภัณฑ์ปรับปรุงใหม่ (Modified Products)



ประเภทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(Type of Product Development)

2.1. ปรับปรุงกระบวนการผลิต (Line Extension Products)



ประเภทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(Type of Product Development)

2.2. ปรับปรุงการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ให้มากขึ้น



ประเภทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(Type of Product Development)

2.2. ปรับปรุงการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ให้มากขึ้น (ต่อ)



ประเภทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(Type of Product Development)

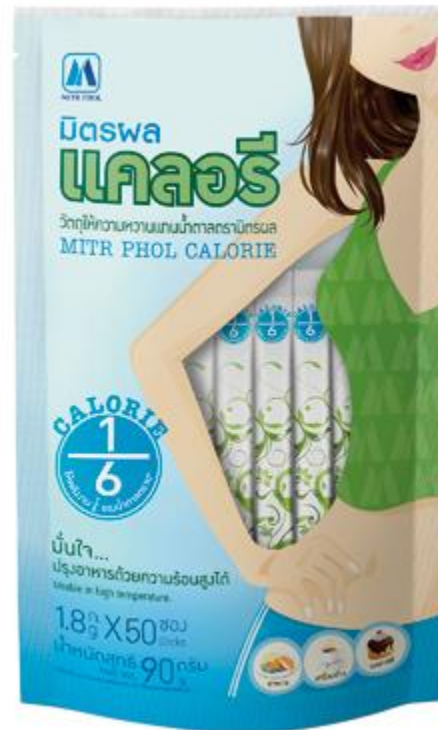
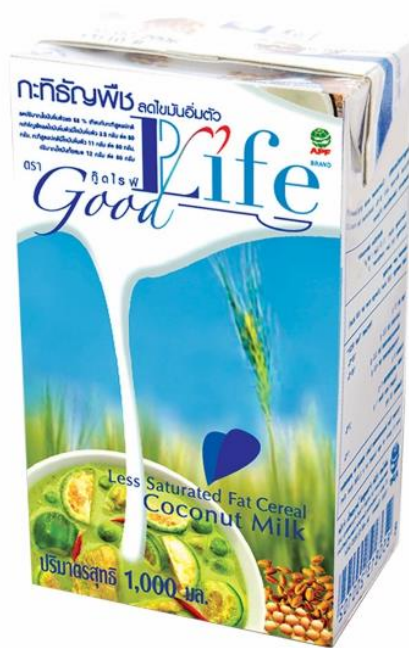
2.3. ปรับปรุงการใช้วัตถุดิบผลพลอยได้ (By Products)



ประเภทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(Type of Product Development)

3. ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ (Me-too Products)



กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร



Reference: Cornell University

แบ่งออกได้เป็น 7 ขั้นตอน

1. เข้าใจความต้องการของลูกค้า
(Understanding Customer Needs)

ปัจจุบันลูกค้าซื้ออะไร?

อนาคตลูกค้าจะซื้ออะไร?

หากผลิตสินค้าใหม่ขึ้นมาลูกค้าจะซื้อหรือไม่อย่างไร?

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

2. ค้นหาแนวคิดผลิตภัณฑ์ (Idea Generation or Design)



Reference: Cornell University

แหล่งข้อมูลภายนอก (External Source)

- ❖ สำรวจตลาด
- ❖ ศึกษาคู่แข่ง
- ❖ สอบถามลูกค้า / ร้านค้าตัวแทนจำหน่าย
- ❖ เลียนแบบสินค้าจากต่างประเทศ

แหล่งข้อมูลภายใน (Internal Source)

- ❖ บุคลากรในบริษัท
- ❖ พนักงานขาย / ลูกค้าสัมพันธ์
- ❖ ที่ปรึกษา / ผู้เชี่ยวชาญ

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

3. สร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ (Product concept)

ปัจจัยที่ใช้ในการพิจารณาสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์

- ❖ ผลตอบแทน (Profit Potential)
- ❖ ลักษณะของผลิตภัณฑ์ (Product Characteristics)
- ❖ กระบวนการผลิต (Production Method)
- ❖ ระบบการตลาด (Market System)

เลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม



Reference: Cornell University

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

4. สร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (Prototype development)

ปัจจัยที่ใช้ในการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

- ❖ ลักษณะผลิตภัณฑ์/ส่วนประกอบ/จุดเด่น/วิธีรับประทาน
- ❖ วัตถุดิบ ปริมาณที่ใช้/ราคา
- ❖ กระบวนการผลิต/เครื่องมือ/ระยะเวลา
- ❖ บรรจุภัณฑ์ คุณสมบัติ/การออกแบบ
- ❖ การทดสอบความปลอดภัยและความชอบของผู้บริโภค



Reference: Cornell University

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

5. สรุปแนวคิดและผลิตผลิตภัณฑ์นำร่อง (Final Design & Pilot Production)



จัดหาวัตถุดิบ

เตรียมกระบวนการผลิต

Reference: Cornell University

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

6. นำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด (Commercialization)



Reference: Cornell University

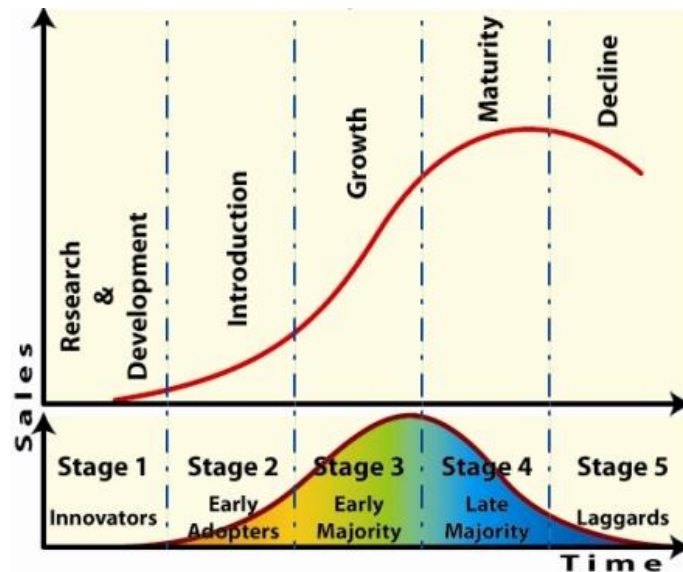


กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

7. ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ (Product Maintenance and Extension)



Reference: Cornell University



ตัวอย่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ของดีประจำจ.สมุทรปราการ



ผลิตภัณฑ์ปลาสดแปรรูป



ปลาสดผึ่งโรยข้าว



ปลาสดผงโรยข้าว



รสกระเพรา



รสธรรมชาติ



รสแซ่บ



ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

สถาบันอาหาร

02 422 8688 ต่อ 9401

mayura@nfi.or.th