

ถอดบทเรียนความสำเร็จการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของจังหวัด
ผลิตภัณฑ์ ช่อมาลีกระยาสารท

๑. ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ชื่อกลุ่ม -

ชื่อผู้ประกอบการ นายภานุวัชร มุสิกวัตร

ที่อยู่ ๑๘/๑ ม.๒ ต.สวนกล้วย อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี

เบอร์โทร ๐๘๑ ๐๐๙ ๙๔๔๒

ชื่อผลิตภัณฑ์ ช่อมาลีกระยาสารท

ชื่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา กระยาสารทแผ่น

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ อย. และ มผช.

ช่องทางการจำหน่าย

๑. ที่ทำการกลุ่ม

๒. Facebook : แม่ช่อมาลี กระยาสารทขนมไทย

ราคาจำหน่าย ขนาด ๑๕๐ กรัม ๓๐ บาท

ขนาด ๕๐๐ กรัม ๗๕ บาท



๒. ความเป็นมาของภูมิปัญญา

กระยาสารทขนมไทยกรอบกรอบที่ได้พระเอกอย่างมะพร้าว น้ำหอมมาเสริมให้รสชาติทวีคูณ ความอร่อยหวานละมุนลิ้น หอมฉุนจากมะพร้าวราชบุรีแท้ ๆ เลือกใช้วัตถุดิบอย่างดี ทำสดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ครบเครื่องกระยาสารทไทยสูตรพื้นบ้าน หวาน หอม มัน เคี้ยวกรุบเพลิน ๆ

วิเคราะห์ SWOT

จุดแข็ง

๑. การนำผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นมาทำกระยาสารท
๒. รสชาติ หอม หวาน กลมกล่อม
๓. มีมาตรฐาน อย. และ มผช.
๔. มีชื่อเสียง จากรุ่นสู่รุ่น

จุดอ่อน

๑. ตลาดผู้บริโภคจำกัด

โอกาส

๑. ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ
๒. ความต้องการบริโภคสินค้าที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

และสิ่งแวดล้อม

อุปสรรค

๑. ภาวะเศรษฐกิจ กำลังซื้อของผู้บริโภคมีน้อย
๒. สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา

กระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ระบุขั้นตอน/วิธีการโดยละเอียด)

๑. สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และได้รับการคัดเลือกจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ
๒. เข้าร่วมอบรมเรียนรู้ การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในกระบวนการผลิต
๓. เข้าร่วมกิจกรรมแบ่งกลุ่มเรียนรู้ ให้คำแนะนำ ปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาทิ การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาต่อยอดให้ตรงต่อความต้องการของตลาด จัดทำแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยคณะกรรมการเครือข่าย KBO จังหวัดราชบุรี
๔. ศึกษาดูงานผลิตภัณฑ์ OTOP โดยเครือข่าย KBO จังหวัดที่ประสบความสำเร็จ ผลิตภัณฑ์ปลาตะเพียนหอมใบลานสาน กลุ่มจักสาน ปลาตะเพียน หมูที่ ๑ ตำบลภูเขาทอง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และศึกษาดูงาน ศูนย์ OTOP OUTLET จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เรื่อง กระบวนการและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเครือข่าย KBO
๕. เข้าร่วมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ อบรมเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ จากผู้มีความรู้จากบริษัทเอกชน และร่วมวิเคราะห์ ปัญหาความต้องการของผู้ผลิต เข้าสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ ต้องการทำให้เป็นแท่งหรือขึ้นแบบแคแรกเกอร์ เพื่อสะดวกต่อผู้บริโภค จึงได้นำกระดาษที่คลุกเคล้าเข้ากันจนได้ที่แล้วนำมาใส่ในถาดที่เตรียมไว้แล้วใช้ไม้ขนาดแบ่งมาทำการบดให้เป็นแผ่นบางๆและตัดเป็นชิ้นให้ขนาดพอดีตามต้องการและบรรจุใส่ซองหรือแพคเกจที่ได้จัดเตรียมไว้ก็เสร็จเรียบร้อย

วัตถุดิบประกอบด้วย

ข้าวตอก ข้าวพอง กะทิ ถั่ว งา น้ำอ้อย น้ำตาล เนื้อมะพร้าว น้ำหอม เบนแซ

วิธีการทำ

๑. นำกะทิตั้งไฟและเอากะทิน้ำตาลเบนแซ น้ำอ้อย มาควนให้เข้ากัน
๒. โดยต้องเอามาหยุดใส่น้ำดูว่าจับกันเป็นก้อนก็ใช้ได้เสร็จแล้วเอา ข้าวตอก ข้าวพอง ลงมาคลุกเคล้าและใส่ ถั่ว งา เนื้อมะพร้าว น้ำหอม คลุกเคล้าให้เข้ากันจนได้ที่

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ คือ ให้เหมาะกับการเป็นของฝากของขวัญ ตัวกล่องมองเห็นผลิตภัณฑ์ด้านใน



ผลผลิต/ผลลัพธ์ ที่ได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- สามารถสร้างภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ให้น่าเชื่อถือ
- เพิ่มกล่องบรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบที่สวยงาม เพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์
- มีรูปแบบที่หลากหลายมากขึ้น



ปัจจัยความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- คงความเอกลักษณ์ของความเป็นไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น ดัดแปลง เพื่อสร้างความหลากหลายให้กับขนาดของผลิตภัณฑ์

เป้าหมายในอนาคต

- การนำเครื่องมืออุตสาหกรรมมาช่วยในการผลิต เพื่อลดแรงงานและระยะเวลาการผลิต

ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

- ต้องระวังเรื่องของเชื้อราหรือความชื้นในวัตถุดิบเป็นอย่างมาก เพราะอาจทำให้อายุการเก็บรักษาน้อยลง