

ถอดบทเรียนความสำเร็จการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของจังหวัด

ผลิตภัณฑ์ สวีทโทสต์ชีฟฟอนมะพร้าวอ่อน

๑. ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ชื่อกลุ่ม Sweet Toast Bakery

ชื่อประธาน นางสาวจรรุณี แซ่เฮ็ง

ที่อยู่ ๓๐๐/๑๐ ม.๘ ต.ดอนกรวย อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี

เบอร์ติดต่อ ๐๘๙-๖๑๕๕๕๑๗

ชื่อผลิตภัณฑ์ ชีฟฟอนมะพร้าวอ่อน

ชื่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา ชีฟฟอนลาวา

มาตรฐานที่ได้รับ มาตรฐาน อย.

ช่องทางการจำหน่าย

๑. จำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่ม

๒. Facebook : Sweet Toast Bakery

๓. ออกบูธจำหน่ายร่วมกับภาครัฐและภาคเอกชน

ราคา ๑ ปอนด์ ๙๐ บาท

๒ ปอนด์ ๑๓๐ บาท



๒. ความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชีฟฟอนมะพร้าวอ่อน ขนมเค้กเนื้อนุ่มที่ชาวดำเนินสะดวกภูมิเจ้านำเสนอให้คุณได้ลิ้มลอง เราได้คัดสรรส่วนผสมพระเอกอย่างมะพร้าว น้ำหอม แลนขึ้นชื่อมาเป็นส่วนผสมหลัก พิถีพิถันทั้งรสชาติและเนื้อสัมผัส จนได้รับความอร่อยละมุนลิ้น เนื้อชีฟฟอนนุ่มฟู ละลายในปาก กรุ่นกลิ่นความหอมของมะพร้าวรับประทานได้เพลิน ยิ่งเข้ากันได้ดีเมื่อทานคู่กับชาหอม ๆ ลักแก้ว

วิเคราะห์ SWOT

จุดแข็ง

๑. การนำผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นมาทำเป็นชีฟฟอนมะพร้าวอ่อน
๒. เนื้อขนมปังนุ่มและหอมมะพร้าว รสชาติอร่อย
๓. มีมาตรฐาน อย.

จุดอ่อน

๑. อายุเก็บรักษาน้อย

โอกาส

๑. ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ
๒. ความต้องการบริโภคสินค้าที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

และสิ่งแวดล้อม

อุปสรรค

๑. ภาวะเศรษฐกิจ กำลังซื้อของผู้บริโภคมีน้อย
๒. สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา

กระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ระบุขั้นตอน/วิธีการโดยละเอียด)

๑. สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และได้รับการคัดเลือกจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ

๒. เข้าร่วมอบรมเรียนรู้ การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในการกระบวนการผลิต

๓. เข้าร่วมกิจกรรมแบ่งกลุ่มเรียนรู้ ให้คำแนะนำ ปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาทิ การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาต่อยอดให้ตรงต่อความต้องการของตลาด จัดทำแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยคณะกรรมการเครือข่าย KBO จังหวัดราชบุรี

๔. ศึกษาดูงานผลิตภัณฑ์ OTOP โดยเครือข่าย KBO จังหวัดที่ประสบความสำเร็จ ผลิตภัณฑ์ปลาตะเพียนหอมใบลานสาน กลุ่มจักสาน ปลาตะเพียน หมู่ที่ ๑ ตำบลภูเขาทอง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และศึกษาดูงาน ศูนย์ OTOP OUTLET จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เรื่อง กระบวนการและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเครือข่าย KBO

๕. เข้าร่วมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนารูปร่างผลิตภัณฑ์ อบรมเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ จากผู้มีความรู้จากบริษัทเอกชน และร่วมวิเคราะห์ ปัญหาความต้องการของผู้ผลิต เข้าร่วมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ ต้องการเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ โดยการเรียนรู้การทำชิฟฟอนลาวา

วัตถุดิบประกอบด้วย

๑. นมสด ๒. น้ํามะพร้าว ๓. น้ําตาล ๔. แป้งกวนไส้ ๕. เกลือ

๖. น้ํอมะพร้าวหั่นเส้น ๗. แป้งข้าวโพด ๘. น้ํามะพร้าว ๙. น้ํอมะพร้าวอ่อน ๑๐. กะทิ

๑๑. นมขหวาน ๑๒. น้ําตาล ๑๓. เกลือ

วิธีการทำ

๑. นำน้ํามะพร้าวผสมกับน้ําแป้งคนให้ละลายเข้ากัน

๒. นำเลื่อมะพร้าวส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงไป กวนให้เข้ากันจนส่วนผลผสมขึ้นเหนียว

๓. พักให้เย็น นำมาใส่ในแป้งเค้กที่เตรียมไว้ ตรงชั้นกลาง และใส่แป้งอีกชั้น นำเข้าอบ



การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ คือ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เน้นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ต้นมะพร้าว กล่องสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ด้านใน

ผลผลิต/ผลลัพธ์ ที่ได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ ซีฟฟอนลาวา รสชาติกลมกล่อม
- ได้พัฒนาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ลักษณะโปร่งบอกถึงผลิตภัณฑ์



ปัจจัยความสำเร็จ

- การเรียนรู้ ศึกษา ฝึกฝน จนได้ขนมเค้ก ขนมปังนุ่ม รสชาติกลมกล่อม
- เป้าหมายในอนาคต

-

ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

-