

ถอดบทเรียนความสำเร็จการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของจังหวัด
ผลิตภัณฑ์ เพร้นฟรายกล้วย

๑. ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ชื่อกลุ่ม นิจจิง ฟูดส์

ชื่อประธาน นิจทยา วิริยเกษมสุข

ที่อยู่ ๒๔/๒ ม.๕ ต.สวนผึ้ง อ.สวนผึ้ง จ.ราชบุรี

ชื่อผลิตภัณฑ์ เพร้นฟรายกล้วย เบอร์ติดต่อ ๐๖-๑๖๔๙-๒๕๕๕

ชื่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา กล้วยธัญพืชโปรตีนไข่ขาว

มาตรฐานที่ได้รับ มาตรฐาน ออย.

ช่องทางการจำหน่าย

๑. จำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่ม
๒. Facebook : นิจจิง ฟาร์ม ฟูดส์
๓. ออกบูธจำหน่ายสินค้า

ราคาจำหน่าย ขนาด ๕๐ กรัม ราคา ๓๕ บาท



๒. ความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

นิจจิงฟูดส์ เรามีผลิตภัณฑ์จากสวนเกษตรพอเพียง ที่เราลงมือปลูกพืชเกษตรอินทรีย์ หน้ันดูแล กระทั่งเก็บเกี่ยวพืชผลนานาชนิด “กล้วยธัญพืชโปรตีนไข่ขาว” หนึ่งในผลิตภัณฑ์เด่นของนิจจิงฟูดส์ เรานำกล้วยจากสวนมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า โดยนำกล้วยมาทำเป็นผง ผสมไข่ขาว และธัญพืช ภายใต้การผลิตที่ได้มาตรฐานเครื่องมือทันสมัย เกิดเป็นขนมกรอบ รุ่รชชาติโดนใจ กรอบอร่อย ไม่เหม็นหืน ไร้แป้ง ไร้น้ำมัน สดใหม่ขึ้นต่อขึ้น รับประทานเพลินๆ ได้ทุกที่ ทุกเวลา

วิเคราะห์ SWOT

จุดแข็ง

๑. วัตถุดิบจากสวนเกษตรพอเพียง
๒. มีหลายขนาดให้เลือกรับประทาน
๓. เน้นรสชาติธรรมชาติจากกล้วย ไม่หวาน
๔. มีมาตรฐาน ออย.
๕. เหมาะสำหรับลูกค้าดูแลเรื่องสุขภาพ

จุดอ่อน

๑. เรียนแบบได้ง่าย
๒. ขาดความหลากหลาย

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 หมูที่ ๑ ตำบลภูเขาทอง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และศึกษาดูงาน ศูนย์ OTOP OUTLET จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เรื่อง กระบวนการและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเครือข่าย KBO

๕. เข้าร่วมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนารูปร่างผลิตภัณฑ์ อบรมเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ จากผู้มีความรู้จากบริษัทเอกชน และร่วมวิเคราะห์ ปัญหาความต้องการของผู้ผลิต เข้าสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์

วัตถุดิบประกอบด้วย

๑. กล้วยผง ๒. งาดำ ๓. งาขาว ๔. มะพร้าวคั่ว ๕. เม็ดมะม่วงหิมพานต์แบบซีก ๖. ข้าวโอ๊ต
๗. อัลมอนต์เม็ดคอบ ๘. เม็ดฟักทองอบ ๙. ลูกเกด ๑๐ แครนเบอร์รี่ ๑๑. กล้วยตากหั่นเต๋า
๑๒. เกลือป่น ๑๓. กลิ่นวนิลา ๑๔. ไข่ขาว

ขั้นตอนการอบธัญพืช		
1. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และ อัลมอนต์เม็ด คั่วอบที่อุณหภูมิ 150C ไฟบน-ล่าง เวลา 10 นาที		
2. เม็ดฟักทอง คั่วอบที่อุณหภูมิ 150C ไฟบน-ล่าง เวลา 5 นาที		
ขั้นตอนการทำกล้วยธัญพืชโปรตีนไข่ขาว		
1. นำกล้วยผง งาดำ งาขาว มะพร้าวคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ข้าวโอ๊ต เม็ดฟักทอง อัลมอนต์เม็ด ลูกเกด แครนเบอร์รี่ กล้วยตาก ผสมให้เข้ากัน		
2. จากนั้นใส่เกลือป่น กลิ่นวนิลา ไข่ขาว และน้ำผึ้ง คลุกให้เข้ากัน		
3. นำมาอัดในพิมพ์กลม ขนาด 4-5 ซม. น้ำหนัก 20 กรัม		
4. จากนั้นนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 150C ไฟบน-ล่าง เวลา 30-35 นาที		



ผลผลิต/ผลลัพธ์ ที่ได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ กล้วยธัญพืชโปรตีนไข่ขาว ไร้น้ำมัน เหมาะสำหรับผู้ดูแลสุขภาพ
- ได้พัฒนาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ลักษณะดูแลสิ่งแวดล้อม



ปัจจัยความสำเร็จ

- เพิ่มผลิตภัณฑ์ ทำบรรจุภัณฑ์ใหม่ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์
- ผู้ประกอบการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๖



เป้าหมายในอนาคต

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ประยุกต์ใช้ของในประเทศมากขึ้น
- มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์

ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

-