

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเมอแรงค์

จากไข่ขาวที่เหลือจากระบวนการทำไข่ครอบเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม

ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรทะเลสาบสงขลา

ตำบลหัวเขา อำเภอลังหนคร จังหวัดสงขลา



นาเดีย มงคลเพชร สาขาการบริหารและพัฒนาชุมชน

# ความเป็นมา

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทะเลสาบสงขลา ก่อตั้งจากการรวมตัวของสตรีในพื้นที่เพื่อนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีจุดเริ่มต้นจากการแก้ปัญหาขยะเหลือทิ้งอย่างชัดเจน ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากวิถีประมงโบราณที่นำไข่ขาวไปย้อมอวนให้ทนทาน กลุ่มแม่บ้านจึงนำไข่แดงมาแปรรูปเป็น "ไข่กรอบ" อาหารอัตลักษณ์ ที่มีลักษณะเป็นไข่แดงแผ่นหนึ่งสูก จนกลายเป็นสินค้า GI (สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์) ของจังหวัดสงขลา

ในปัจจุบันบริบททางเทคโนโลยีเปลี่ยนไป ชาวประมงเลิกใช้ไข่ขาวในการย้อมอวน ทำให้สถานการณ์กลับด้านจากอดีต กลายเป็นว่าเกิด "ไข่ขาวส่วนเกิน" จากกระบวนการผลิตไข่กรอบแทน เพื่อป้องกันปัญหาขยะจากภาคการเกษตรและขยายผลเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) กลุ่มแม่บ้านฯ ร่วมกับผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไข่ขาวเป็ดที่มีคุณสมบัติเด่นเรื่องความข้นหนืดและโปรตีนสูง โดยการพัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์ "เมอแรงค์จากไข่ขาวเป็ด" ซึ่งเป็นการผสานนวัตกรรมอาหารสมัยใหม่เข้ากับวัตถุดิบท้องถิ่น การวิจัยนี้ไม่เพียงแต่ช่วยลดการสูญเสียทรัพยากร แต่ยังเป็นการเพิ่มไลน์สินค้าใหม่ที่ตอบโจทย์เทรนด์สุขภาพและตลาดขนมหวาน ช่วยสร้างรายได้เสริมที่ยั่งยืนและทำให้ห่วงโซ่อุปทานของกลุ่มแม่บ้านฯ มีประสิทธิภาพสูงสุดแบบขยะเป็นศูนย์ (Zero Waste)



# วัตถุประสงค์

1

เพื่อศึกษาสภาพทั่วไป  
และการดำเนินงาน  
ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน  
แม่บ้านเกษตรกร  
ทะเลสาบสงขลา  
ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร  
จังหวัดสงขลา

2

เพื่อพัฒนาสูตรขนมเมอแรงค์  
จากไข่ขาวให้เหมาะสม  
กับการผลิตในระดับ  
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

3

เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม  
ให้กับไข่ขาวที่เหลือ  
จากกระบวนการผลิตไข่กรอบ  
ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน  
แม่บ้านเกษตรกร  
ทะเลสาบสงขลา  
ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร  
จังหวัดสงขลา

# ระเบียบวิธีวิจัย

พื้นที่การศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรทะเลสาบสงขลา  
ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

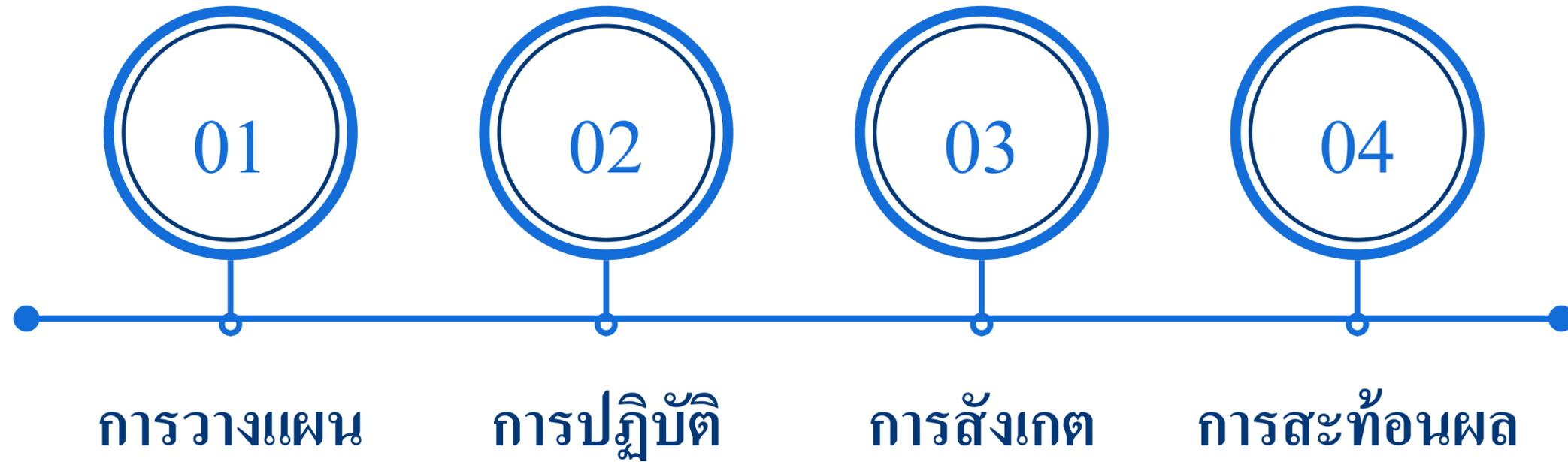
ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรทะเลสาบสงขลา  
ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา จำนวน 5 คน

ประธาน  
จำนวน 1 คน

รองประธาน  
จำนวน 1 คน

สมาชิกกลุ่ม  
จำนวน 3 คน

# การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ



## การเก็บรวบรวมข้อมูล

• แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ

• แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ

การสังเกต

การสัมภาษณ์

การพูดคุยอย่างไม่เป็นทางการ

# ผลการศึกษา



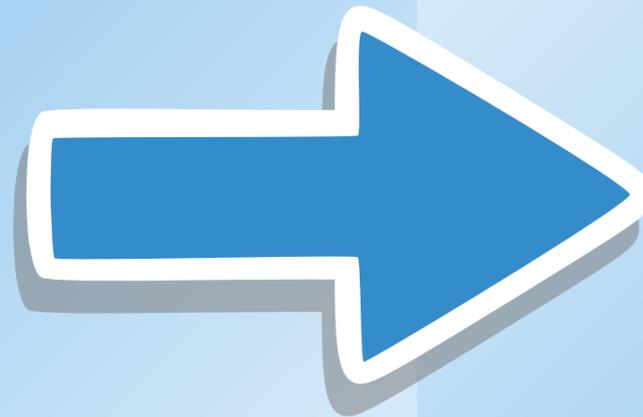
1.สภาพทั่วไปและการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน  
แม่บ้านเกษตรกรทะเลสาบสงขลาตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

กลุ่มตั้งอยู่เลขที่ 117 หมู่ที่ 2 ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา (พื้นที่บ้านแหลมสน)

ก่อตั้งจากการรวมตัวของสตรีในชุมชนในปี พ.ศ. 2540 ปัจจุบันมีสมาชิกประมาณ 20 คน

ซึ่งพื้นที่มีลักษณะเป็นคาบสมุทร ขนาบด้วยทะเลอ่าวไทยและทะเลสาบสงขลา ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน ซึ่งเป็นรากฐานของภูมิปัญญา “ไข่กรอบ” โดยเดิมใช้ไข่ขาวไข่เป็ดย้อมแหและอวน ส่วนไข่แดงนำมาหนึ่งถนอมอาหารจนเป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่น ปัจจุบันกลุ่มได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอด เช่น น้ำพริกไข่กรอบ ซอสไข่กรอบ ลูกก๊ี้ไข่ขาวธัญพืช และไส้กรอกไข่ขาว พร้อมทั้งเปิดเป็นศูนย์การเรียนรู้ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ผู้สนใจ

# การผลิตไข่ครอบ ทำให้เกิดไข่ขาวเหลืองจากกระบวนการผลิต



## 2.การพัฒนาสูตรขนมเมอแรงค์จากไข่ขาว



จากการศึกษาพบว่า การพัฒนาสูตรเมอแรงค์จากไข่ขาวไข่เป็ดซึ่งเป็นวัตถุดิบเหลือใช้ จากกระบวนการทำไข่ครอบ จำเป็นต้องคำนึงถึงคุณสมบัติเฉพาะของไข่เป็ดที่มีกลิ่นค่อนข้างจัด และมีความเข้มข้นแตกต่างจากไข่ไก่ จึงได้มีการปรับสัดส่วนวัตถุดิบและกระบวนการผลิต ได้แก่ การเพิ่มกลิ่น การปรับปริมาณน้ำตาล การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการอบ รวมถึงเทคนิคการตีไข่ขาวให้ได้โฟมที่คงตัว เพื่อลดกลิ่นคาวและพัฒนาคุณภาพด้านรสชาติและเนื้อสัมผัส

ผลการพัฒนาพบว่าสูตรที่ได้มีความเหมาะสมต่อการผลิตในระดับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เนื่องจากใช้วัตถุดิบในพื้นที่ กระบวนการไม่ซับซ้อน ต้นทุนไม่สูง และสามารถผลิตซ้ำได้จริงในเชิงพาณิชย์ ช่วยเพิ่มมูลค่าและใช้ประโยชน์จากไข่ขาวเหลือใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ



3.การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไข่ขาวที่เหลือ

จากกระบวนการผลิตไข่กรอบของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

แม่บ้านเกษตรกรทะเลสาบสงขลา

ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา



# ขั้นตอนการทำ



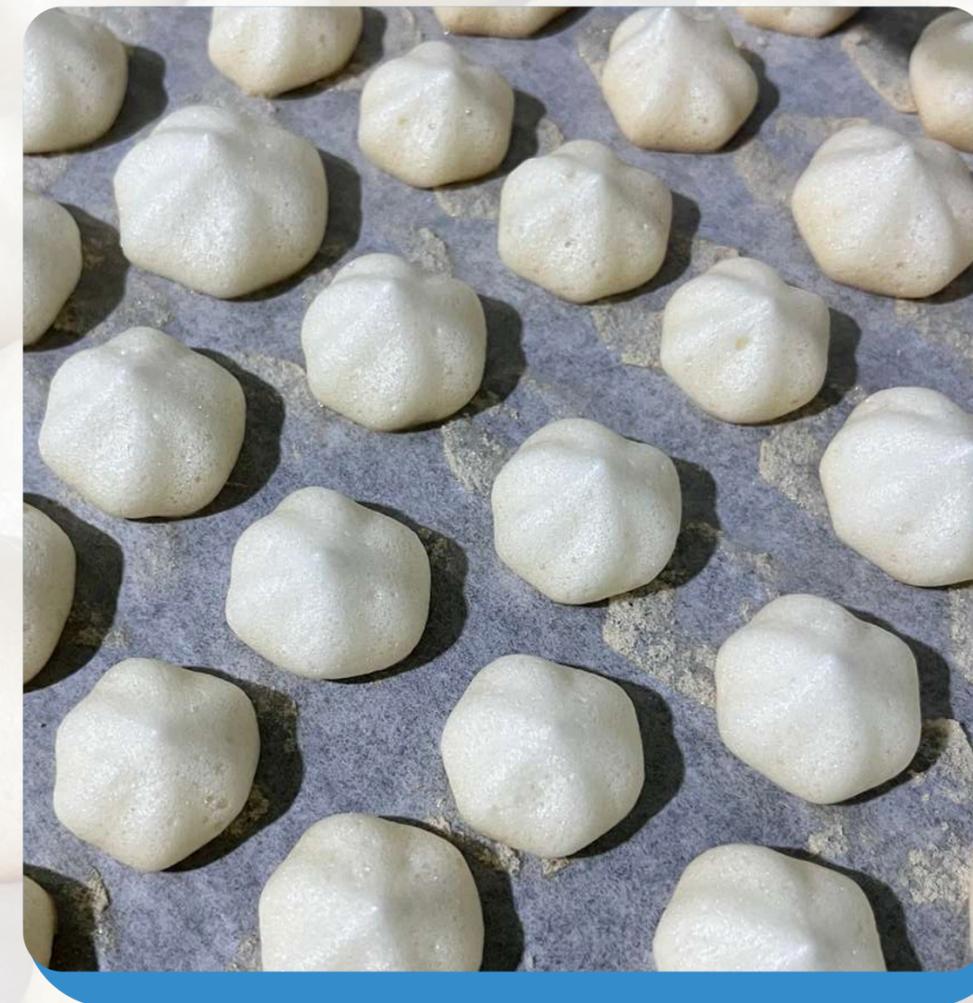
# ขั้นตอนการทำ



# ขั้นตอนการทำ



# ขั้นตอนการทำ



# ฉลากบรรจุภัณฑ์



มูอแรงดี  
ไข่ขาว

ราคา บาท

ส่วนประกอบที่สำคัญ  
ไข่ขาว: 79.4%  
น้ำตาล: 19.8%  
กลิ่น: 0.77%  
เกลือ: 0.03%

เปิดฝาแล้วควรปิดให้สนิท  
วันที่ผลิต...../...../.....

ขนมเมอแรงค์โชขาว



# Package ชาม



## การวิเคราะห์ต้นทุน

ไข่ขาว = 2.7 บาท

น้ำตาล = 0.5 บาท

สารแต่งกลิ่น = 1 บาท

อื่นๆ = 0.3 บาท

บรรจุภัณฑ์ = 12 บาท

สติ๊กเกอร์ = 15 บาท

ต้นทุนต่อ 1 กระจุก = 31.5 บาท

ราคาขาย กระจุกละ 59 บาท

กำไร กระจุกละ 27.5 บาท



# การถ่ายทอดองค์ความรู้



## ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนควรรนำสูตรเมอแรงค์จากไข่ขาวไข่เป็ดที่พัฒนาขึ้นไปผลิตจริง เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบเหลือใช้และสร้างรายได้เสริมให้กลุ่ม
2. ควรควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ โดยเฉพาะความสดของไข่ขาวไข่เป็ด เพื่อให้คุณภาพผลิตภัณฑ์สม่ำเสมอ
3. ควรพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและเพิ่มความน่าสนใจทางการตลาด
4. ควรส่งเสริมการประชาสัมพันธ์และสร้างช่องทางจำหน่าย ทั้งออฟไลน์และออนไลน์

## ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาการพัฒนารสชาติใหม่ ๆ เช่น รสผลไม้ เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
2. ควรศึกษาสารแต่งกลิ่นธรรมชาติที่ช่วยลดกลิ่นคาวไข่เป็ดได้ดียิ่งขึ้น
3. ควรศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในกลุ่มตัวอย่างที่กว้างขึ้น
4. ควรศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษา และมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

