



การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากมัลเบอร์รี่เพื่อสร้างทางเลือกสำหรับคนรักสุขภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนร้อยพันธุ์สุวรรณภูมิ ตำบลคูหาใต้ อำเภอรัตนภูมิ จังหวัดสงขลา

จรัชยา ทองมาก

สาขา การบริหารและพัฒนาชุมชน



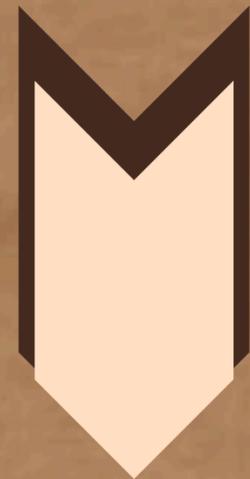
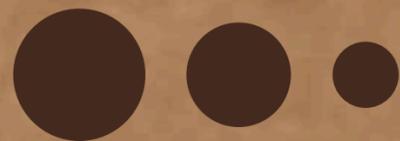
ที่มาและความสำคัญ



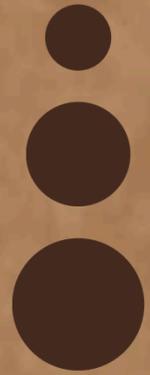
มัลเบอร์รี่หรือหม่อนเป็นพืชกึ่งร้อนปลูกได้ดีในประเทศไทย โดยเฉพาะฤดูฝน ใบหม่อนใช้เลี้ยงไหม ส่วนผลมัลเบอร์รี่มีรสเปรี้ยวหวาน สมดุล อุดมด้วยน้ำตาล กรด มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสี่ยงโรคเรื้อรัง เช่น มะเร็งและเบาหวาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวน ร้อยพันธุ์สุวรรณภูมิดำเนินการปลูกและแปรรูปมัลเบอร์รี่ แต่ประสบ ปัญหาเรื่องอายุการเก็บรักษา การแปรรูป อุปกรณ์ และการตลาด ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์เด่นคือคอมบุชะมัลเบอร์รี่ ผู้วิจัยจึงพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากมัลเบอร์รี่ ได้แก่ มัลเบอร์รี่โรลและแยมมัลเบอร์รี่ เพื่อเพิ่มมูลค่า ยืดอายุการเก็บรักษา ลดการสูญเสีย และสร้าง รายได้ให้กับชุมชนในตำบลคูหาใต้ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา



วิถิตถุประสงค์



เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากมัลเบอร์รี่
เพื่อสร้างทางเลือกสำหรับคนรักสุขภาพของกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนบ้านสวนร้อยพันธุ์สุวรรณมณีตำบล
คูหาใต้ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา



ระเบียบวิธีวิจัย



พื้นที่ศึกษา



วิสาหกิจสวนร้อยพันธุ์สุวรรณภูมิ
ตำบลคูหาใต้ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ



ชาวบ้านในชุมชน
14 คน

ประธาน
จำนวน 1 คน

รองประธาน
จำนวน 1 คน

เลขานุการ
จำนวน 1 คน

เหรัญญิก
จำนวน 1 คน

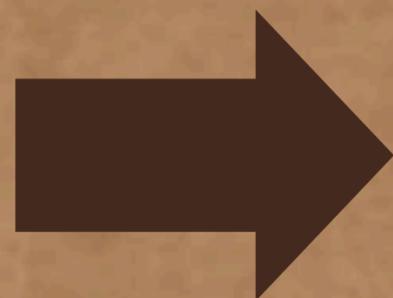
ปฏิบัติ
จำนวน 1 คน

กรรมการ
จำนวน 6 คน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

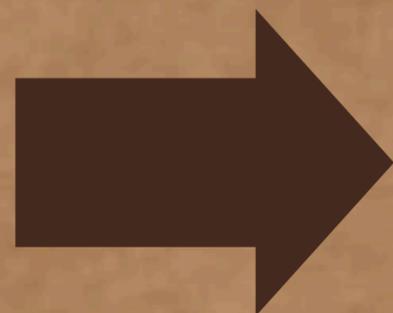
การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพแบบวิจัยเชิงปฏิบัติการ โดยศึกษาภาคสนามและทำงานร่วมกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ หรือ นางสาววิชา เหมสุวรรณ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสวนร้อยพันธุ์สุวรรณมณี ตำบลคูหาใต้ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

การวางแผน
(Plan)



วิเคราะห์ปัญหาและศักยภาพของกลุ่มในด้านการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ การตลาด และการจัดจำหน่าย เพื่อนำไปสู่การวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากมัลเบอร์รี่

การปฏิบัติ
(Act)

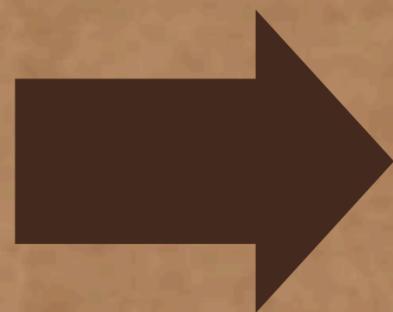


ร่วมกันปฏิบัติตามแผนเป็นการปฏิบัติตามการวางแผนดำเนินการวิสาหกิจสร้างคุณค่าให้เกิดประโยชน์สูงสุด และยังเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ในอนาคต

ขั้นตอนการดำเนินงาน

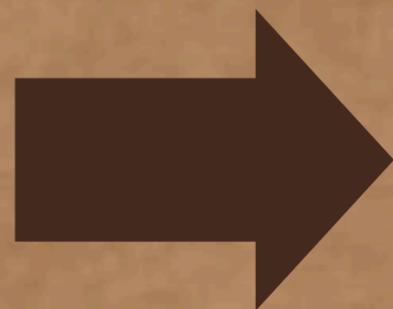
การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพแบบวิจัยเชิงปฏิบัติการ โดยศึกษาภาคสนามและทำงานร่วมกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ หรือ นางสาววิชา เหมสุวรรณ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสวนร้อยพันธุ์สุวรรณมณี ตำบลคูหาใต้ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

การสังเกต
(Observe)



สังเกตและบันทึกผลการปฏิบัติกิจกรรมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ประเมินการมีส่วนร่วม ปฏิสัมพันธ์ ปัญหาอุปสรรค การปรับปรุงแก้ไข และสัมภาษณ์เชิงลึกถึงความรู้สึกของผู้เข้าร่วม

การสะท้อนผล
(Reflection)



นำผลจากการสังเกตขณะมีการ จัดกิจกรรมระหว่างกลุ่มเป้าหมายร่วมกับผู้วิจัย และผลสะท้อนความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะของ กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมกิจกรรม

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา

ข้อมูล
ปฐมภูมิ

การสังเกต

การสัมภาษณ์

การสนทนา
กลุ่ม

ข้อมูล
ทุติยภูมิ

ข้อมูลที่ได้จากเอกสารที่เกี่ยวข้องของ
กลุ่มวิสาหกิจบ้านสวนร้อยพันธุ์สุวรรณมณี

ผลการศึกษา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสวนร้อยพันธุ์สุวรรณมณี ตำบลคูหาใต้ อำเภอรัตนภูมิ จังหวัดสงขลา ก่อตั้งจากการรวมตัวของเกษตรกรในพื้นที่อุดมสมบูรณ์ที่มีวิถีชีวิตผูกพันกับทรัพยากรธรรมชาติและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเริ่มจากการปลูกพืชเพื่อบริโภคและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ จนพัฒนาเป็นแหล่งรวบรวมพันธุ์พืชหลากหลาย ภายใต้ชื่อ “สวนร้อยพันธุ์” โครงการนี้มุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากมัลเบอร์รี่เพื่อเพิ่มมูลค่า สร้างการยอมรับจากผู้บริโภค และเสริมความมั่นคงทางอาชีพให้กับชุมชน ควบคู่กับการออกแบบบรรจุภัณฑ์และโลโก้ให้มีความน่าสนใจ โดยเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่สมาชิกจำนวน 14 คน เพื่อให้สามารถแปรรูปมัลเบอร์รี่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตอบโจทย์กลุ่มผู้รักสุขภาพ และสร้างทางเลือกใหม่ในการบริโภคอย่างยั่งยืน



การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากมัลเบอร์รี่เพื่อ สร้างทางเลือกสำหรับคนรักสุขภาพ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากมัลเบอร์รี่ ได้แก่ มัลเบอร์รี่โรลและแยมมัลเบอร์รี่ เป็นการเพิ่มมูลค่า ให้กับผลผลิตมัลเบอร์รี่โดยมุ่งเน้นการแปรรูปที่คงคุณค่าทางโภชนาการและเหมาะสมกับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ มัลเบอร์รี่โรลเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างที่ให้พลังงานต่ำ อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ส่วนแยมมัลเบอร์รี่เป็น การถนอมอาหารที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา สามารถบริโภคได้หลากหลายรูปแบบ ผลิตภัณฑ์ทั้งสองชนิดนี้ ช่วยสร้างทางเลือกใหม่ให้กับคนรักสุขภาพ

วัตถุดิบ

ผลิตภัณฑ์ "มัลเบอร์รี่โรล"

1. ผลมัลเบอร์รี่
2. หน้าเป่า
3. แป้งมัน
4. น้ำตาล
5. เกลือ



ขั้นตอนวิธีการทำ

1. คัดเลือกผลมัลเบอร์รี่สุก แล้วนำไปล้างทำความสะอาด



2. นำผลหม่อนที่เตรียมไว้ใส่ลงในเครื่องปั่น เติมน้ำสะอาด 350 ml จากนั้นปั่นจนเนื้อละเอียด



3. เทหม้อมัลเบอร์รี่ที่ได้ลงในหม้อตั้งไฟอ่อนถึงปานกลาง เคี่ยวอย่างสม่ำเสมอ



4. ปรงรสด้วยน้ำตาลและเกลือ เพื่อตัดรส



5. นำแป้งมาละลายกับน้ำสะอาดเล็กน้อยแล้วค่อยๆใส่ลงในหม้อน้ำมัลเบอร์รี่คนจนข้นและเหนียว



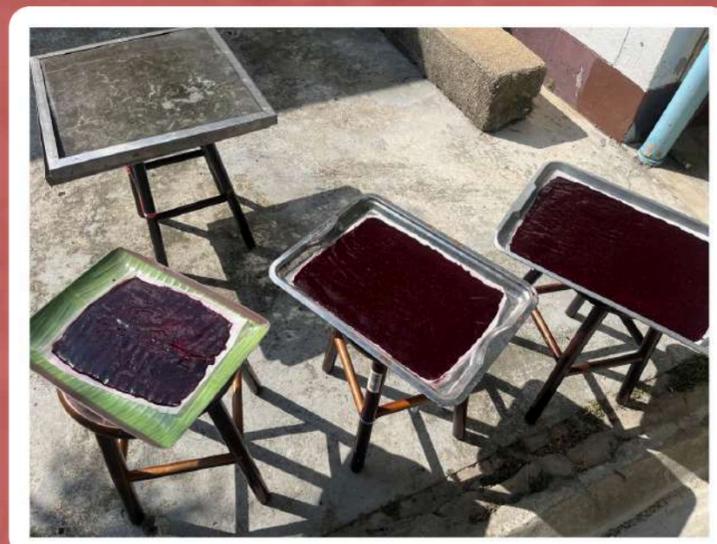
6. เตรียมถาดสเตนเลส โดยปูกระดาษไขให้ทั่วถาดและทาน้ำมันพืชบาง ๆ บนผิวกระดาษ



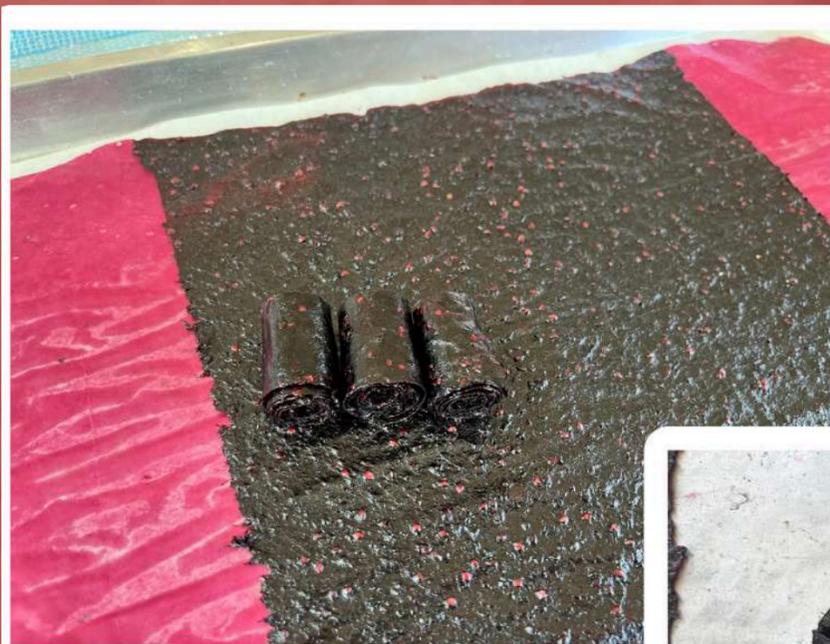
7. เทเนื้อมัลเบอร์รี่ที่เคี่ยวจนได้ที่ลงบนถาดเกลี่ยให้เป็นแผ่น



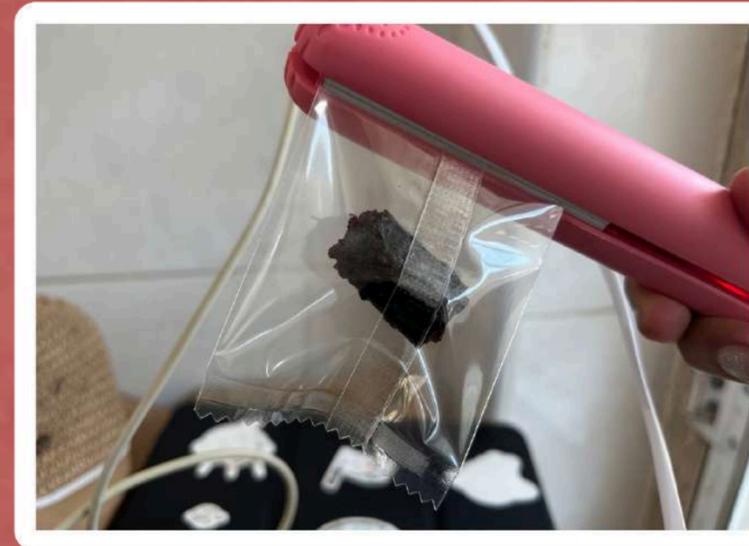
8. นำถาดไปตากแดดจัดเป็นระยะเวลาประมาณ 1-2 วัน หรือจนกว่าแผ่นมัลเบอร์รี่จะแห้งสนิท



9. เมื่อแผ่นมัลเบอร์รี่แห้งดีแล้วให้ลอกออก
จากกระดาษไขจากนั้นม้วนเป็นแผ่นโรลขนาด
พอดีคำ



10. นำมาแพ็คในถุงซีลปิดขึ้นแล้วนำเข้าแพ็คเกจ
พร้อมติดโลโก้ให้เรียบร้อย



ผลิตภัณฑ์เค้กมัลเบอรี่โรล



การคำนวณต้นทุน

การคำนวณต้นทุนการผลิต (ผลิตได้ (5 กล่อง/1กล่อง มี 15 ชิ้น)
วัตถุดิบและต้นทุนในการทำมัลเบอร์รี่โรล



วัตถุดิบ	ราคาวัตถุดิบ/บาท
ผลมัลเบอร์รี่	90
น้ำเปล่า	5
แป้งมัน	3
น้ำตาล	3
เกลือ	0.50
น้ำมันพืช	0.25
กระดาษไข	2
ฉลาก โล โกะ	10
บรรจุภัณฑ์	14
ถุงซีล	10
รวม	138

การคำนวณต้นทุนการผลิต

ต้นทุน คือ ต้นทุนกล่องละ 28 บาท

ราคาขายที่ตั้งไว้ คือ ราคากล่องละ 35 บาท

กำไร คือ กำไรกระปุกละ 17 บาท

รวมได้กำไรทั้งหมด 85 บาท

วัตถุประสงค์

ผลิตภัณฑ์ "นมมัลเบอร์รี่"

1. ผลมัลเบอร์รี่
2. น้ำตาล
3. เกลือ

ขั้นตอนวิธีการทำ

1. นำผลมัลเบอร์รี่สุกมาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย



2. นำผลมัลเบอร์รี่ที่ล้างสะอาดแล้วใส่ลงในหม้อ



3. ตั้งหม้อบนเตา ใช้ไฟอ่อนถึงไฟกลาง เคี่ยวผลมัลเบอร์รี่ให้สุกอย่างช้า ๆ



4. ปรงรสด้วยน้ำตาลและเกลือ เพื่อตัดรส



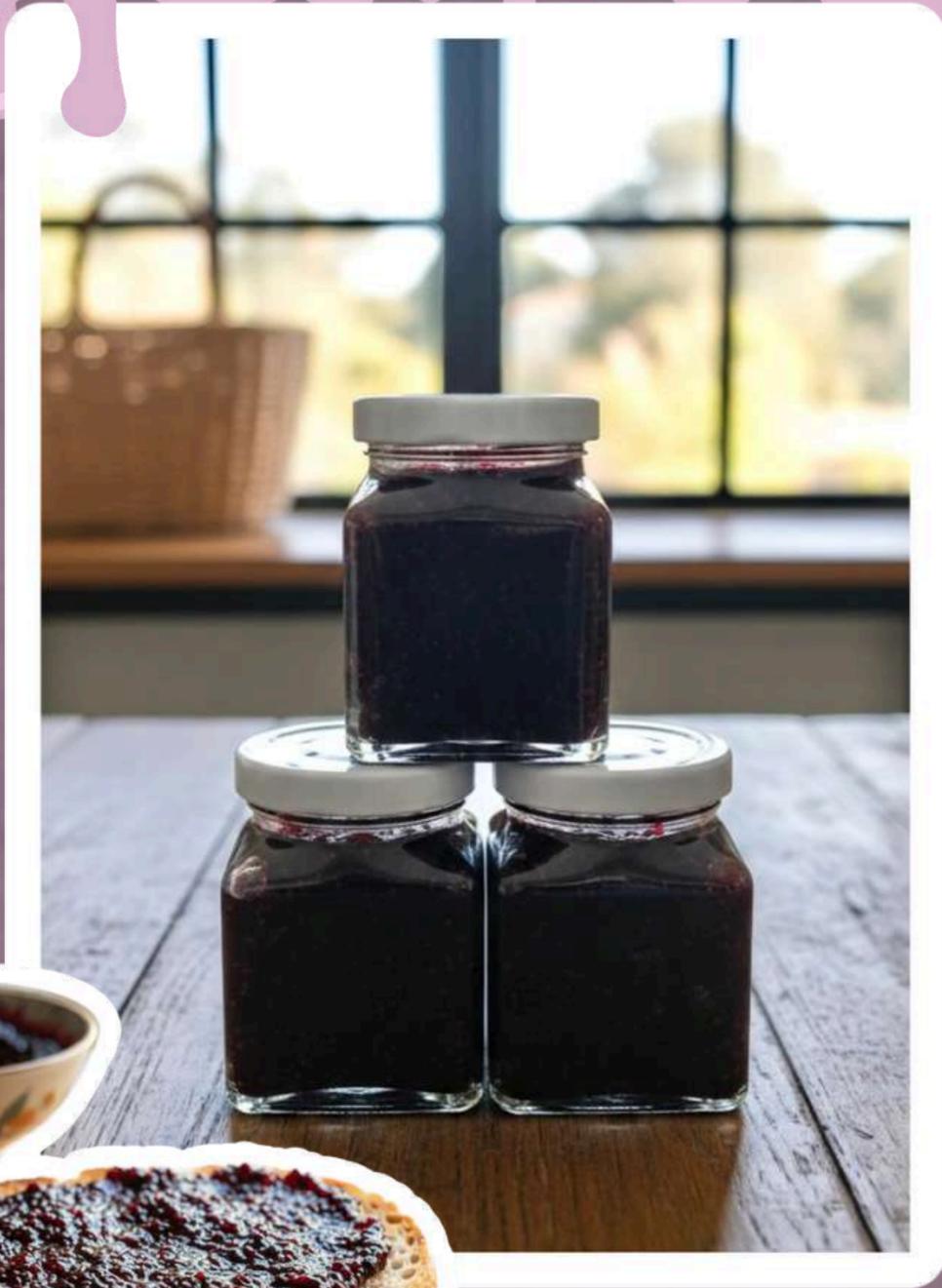
5. เคี้ยวและกวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน



6. บรรจุลงในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ พร้อมติดโลโก้ให้เรียบร้อย



ผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมมัลเบอร์รี่



การคำนวณต้นทุน



การคำนวณต้นทุนการผลิต (ผลิตได้ 3 กระจุก)
ตารางที่ 3 วัตถุดิบและต้นทุนในการทำแยมมัลเบอร์รี่

วัตถุดิบ	ราคาวัตถุดิบ/บาท
ผสมัลเบอร์รี่	90
น้ำตาล	5
เกลือ	0.25
โพลีฟอสเฟต	14
ฉลากโลโก้	10
รวม	119

การคำนวณต้นทุนการผลิต

ต้นทุน คือ ต้นทุนกระจุกละ 39 บาท

ราคาขายที่ตั้งไว้ คือ ราคากระจุกละ 59 บาท

กำไร คือ กำไรกระจุกละ 20 บาท
รวมได้กำไรทั้งหมด 60 บาท

การพัฒนารรจุภัณฑ์ และฉลากโลโก้



กล่องบรรจุภัณฑ์มัลเบอร์รี่โรล

ผลิตจากมัลเบอร์รี่แท้ นำมาปั่นละเอียด เคี้ยวจนได้รสชาติหวาน อมเปรี้ยวตามธรรมชาติ ก่อน ม้วนเป็นโรลขึ้นพืดค้ำ เคี้ยวหนึบหอมผลไม้แท้

“อร่อยเพลิน ทานง่าย เหมาะเป็นของว่างเพื่อสุขภาพ”

โรล มัลเบอร์รี่
MULBERRY ROLL

ส่วนผสม (Ingredient)

มัลเบอร์รี่ (mulberry)	54.5%
น้ำเปล่า (water)	38.1%
น้ำตาล (sugar)	4.1%
แป้งมัน (tapioca flour)	3.3%
เกลือ (salt)	0.05%

เบอร์โทร: 02-02-69
เลขพ.ขึ้นทะเบียน: 28-02-69
1 ต่อ 15 ชิ้น



โหลบรรจุภัณฑ์แยมมัลเบอร์รี่

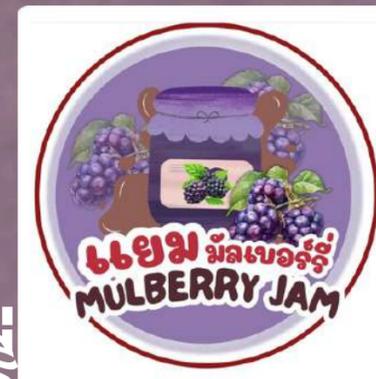
ผลิตจากมัลเบอร์รี่แท้คัดสรรอย่างพิถีพิถัน ให้รสชาติเปรี้ยวหวานตามธรรมชาติ หวานน้อย ใช้น้ำตาลในปริมาณพอเหมาะ ไม่แต่งสี ไม่แต่งกลิ่น ไม่ใส่วัตถุกันเสีย “เหมาะสำหรับทานนมปั่น โยเกิร์ต เพื่อสุขภาพ”

แยม มัลเบอร์รี่
MULBERRY JAM

ส่วนผสม (Ingredient)

มัลเบอร์รี่ (mulberry)	90.5%
น้ำตาล (sugar)	9.4%
เกลือ (salt)	0.1%

เบอร์โทร: 02-02-69
เลขพ.ขึ้นทะเบียน: 01-02-69
ขึ้นพ.ในฐานที่ 38



ฉลากโลโก้ผลิตภัณฑ์มัลเบอร์รี่โรลและแยมมัลเบอร์รี่

การถ่ายทอดองค์ความรู้



จัดเตรียมสถานที่ทำกิจกรรม ณ สวนร้อย
พันธุ์สุวรรณภูมิ ประชานกลุ่มวิสาหกิจ
พร้อมชาวบ้านในชุมชนจำนวน 14 คน มา
เข้าร่วมในการทำกิจกรรม

ให้ความรู้เกี่ยวกับมัลเบอร์รี่ ประโยชน์ของมัล
เบอร์รี่ การถนอมอาหารของมัลเบอร์รี่ และ อธิบาย
ขั้นตอน วิธีการทำมัลเบอร์รี่โรลและแยมมัลเบอร์รี่



ขั้นตอนที่ 4
เทน้ำหมักลงในหม้อ ต้มไฟอ่อนเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
เพื่อฆ่าเชื้อและลดกลิ่นคาวของน้ำหมัก
และใช้เกลือเล็กน้อยเพื่อปรับรสชาติให้กลมกล่อม

ขั้นตอนที่ 5 ใส่น้ำตาลปึกกับน้ำส้มสายชูแล้ว
ต้มจนเหนียวใส เทลงในหม้อและโรย
เนยขาว

ขั้นตอนที่ 6 เติมน้ำตาลปึกและน้ำส้มสายชู และ
ทาน้ำมันพืชบางๆ เพื่อป้องกันการติด

เคล็ดลับ

- ควรตากแดดจัด สบปรอท เพื่อลด
ความชื้น
- ถ้าไม่มีเกลือ ใช้ยีสต์แทนก็ได้
- สามารถนำขนมไปปรุงรสกับพริกเกลือได้

นางสาวจิรัชยา ทองมาก
รหัสโทรศัพท์ 651011281

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
วิทยาเขตบางนา กรุงเทพมหานคร
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปลอดภัย สถาบันวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปลอดภัย สถาบันวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

หม้ออบเบอร์รี่โรล คือ อัลมอนด์

หม้ออบเบอร์รี่โรล (Berry Roll) เป็นขนมที่ได้รับความนิยมสูงในต่างประเทศ มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี เพราะใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติ และปราศจากสารเคมี

ส่วนผสม

- ผงหม้ออบ
- แป้งมัน
- น้ำมัน
- เกลือ
- น้ำเปล่า

วิธีการทำ

ขั้นตอนที่ 1 ตีส่วนผสมหม้ออบและน้ำเปล่าให้เข้ากัน โดยใช้ความเร็ว 500 g

ขั้นตอนที่ 2 นำส่วนผสมใส่ลงในพิมพ์ อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

ขั้นตอนที่ 3 นำเค้กที่อบเสร็จแล้วมาวางบนโต๊ะที่สะอาด ตัดเป็นชิ้นตามต้องการ



แจกแผ่นพับความรู้ให้กับชาวบ้าน
ในแผ่นพับความรู้จะมีข้อมูลเกี่ยวกับมัลเบอร์รี่
และขั้นตอนวิธีการทำผลิตภัณฑ์มัลเบอร์รี่โรล
และแยมมัลเบอร์รี่

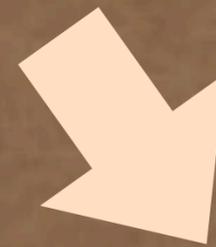
คณะผู้จัดทำและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
บ้านสวนร้อยพันธุ์สุวรรณภูมิ ตำบล
คูหาใต้ อำเภอรัตนภูมิ จังหวัดสงขลา

Business Model Canvas

3. แนวทางส่งเสริมการนำมัลเบอร์รี่มาสร้างมูลค่าเพิ่มให้เกิดประโยชน์กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสวนร้อยพันธุ์ สุวรรณมณี ตำบลคูหาใต้ อำเภอรัตนภูมิ จังหวัดสงขลา Business Model Canvas ของผลิตภัณฑ์มัลเบอร์รี่ โรล และ แยมมัลเบอร์รี่

THE BUSINESS MODEL CANVAS

พันธมิตรหลัก	กิจกรรมหลัก	คุณค่าที่เสนอให้ลูกค้า	ความสัมพันธ์กับลูกค้า	กลุ่มลูกค้า
<ul style="list-style-type: none"> กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนร้อยพันธุ์ สุวรรณมณีตำบลคูหาใต้ อำเภอรัตนภูมิ จังหวัดสงขลา 	<ul style="list-style-type: none"> ผลิตมัลเบอร์รี่โรลและแยมมัลเบอร์รี่ 	<ul style="list-style-type: none"> ผลิตภัณฑ์พกพาสะดวกง่ายต่อการรับประทาน มัลเบอร์รี่มีสารต้านอนุมูลอิสระ มีวิตามินบำรุงสายตา และมีแร่ธาตุ 	<ul style="list-style-type: none"> แลกเปลี่ยนความรู้กับกลุ่มวิสาหกิจเพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและแปลกใหม่ 	<ul style="list-style-type: none"> กลุ่มลูกค้าในชุมชน กลุ่มคนทั่วไป กลุ่มคนรักสุขภาพ กลุ่มผู้ที่มีความสนใจ
ทรัพยากรหลัก <ul style="list-style-type: none"> ผลมัลเบอร์รี่สด 		ช่องทางการจัดจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"> เพจ Facebook เบอร์ติดต่อ 		
โครงสร้างต้นทุน <ul style="list-style-type: none"> ค่าวัตถุดิบ ค่าอุปกรณ์ ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าตลาดโลโก้ 		แหล่งรายได้ <ul style="list-style-type: none"> การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากมัลเบอร์รี่และแยมมัลเบอร์รี่ 		



กลุ่มได้พัฒนาธุรกิจอย่างเป็นระบบ จากการขายมัลเบอร์รี่สดที่มีราคาผันผวนและเก็บได้ไม่นาน มาแปรรูปเป็นมัลเบอร์รี่โรลและแยม เพื่อยืดอายุ เพิ่มความหลากหลาย และเพิ่มมูลค่าสินค้า ผลิตภัณฑ์ตอบโจทย์คนรักสุขภาพ ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิตและสร้างแบรนด์ พร้อมจำหน่ายผ่าน Facebook การขายตรง และในชุมชน ทำให้เข้าถึงลูกค้าได้หลากหลาย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. ควรมีการ
ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ข้อมูลวิสาหกิจ
ชุมชนบ้านสวนร้อย
พันธุ์สุวรรณภูมิ
ตำบลคูหาใต้ อำเภ
อรัตภูมิ จังหวัด
สงขลา

2. วิสาหกิจชุมชน
บ้านสวนร้อยพันธุ์
สุวรรณภูมิ ตำบล
คูหาใต้ อำเภอรัตภูมิ
จังหวัดสงขลา ควรมี
การต่อยอดและส่งเสริม
ผลิตภัณฑ์
ใหม่ๆอยู่เสมอ

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาหา
กรรมวิธีการผลิต
โดยไม่ทำให้รสชาติ
ของผลิตภัณฑ์
เปลี่ยนแปลงไป
สามารถยืดอายุการ
เก็บรักษาได้นานขึ้น

2. ควรศึกษาวิจัยและ
พัฒนาผลิตภัณฑ์
จากมัลเบอร์รี่ให้มาก
ขึ้น เพื่อหาผลิตภัณฑ์
ใหม่ๆ ออกมาตอบสนอง
ความต้องการ
ของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น