

สวทช
NSTDA



น้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกะเหรียง)

โรงเรียนสบเมยวิทยาฯ จ.แม่ฮ่องสอน





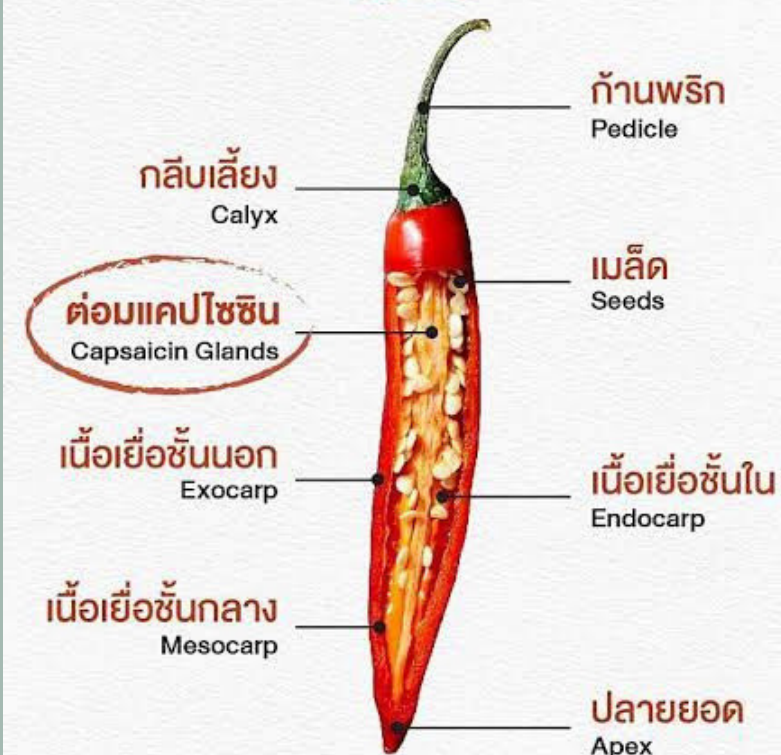
ที่มา
และ
ความสำคัญ

คุณค่าทางโภชนาการ

ประโยชน์ของพริกกระเหรียง

- ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันในร่างกายแข็งแรง
- มีฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย
- ช่วยกระตุ้นการเจริญอาหาร
- บรรเทาอาการไข้หวัด ลดน้ำมูก และช่วยละลายเสมหะ
- บรรเทาอาการปวด
- ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด
- ช่วยสลายลิ่มเลือดและมีผลต่อการขยายตัวของหลอดเลือด
- ป้องกันการเกิดโรคหัวใจล้มเหลว
- มีวิตามินซี ซึ่งทำหน้าที่เป็นแอนติออกซิแดนท์ ออกฤทธิ์ต้านการก่อตัวของเซลล์มะเร็ง

พริก ซ่อนความเผ็ดไว้ที่ไหน



❄ ความเผ็ดของพริกมาจากสารแคปไซซินพบมากที่สุดในแกนกลางของพริก ทำให้เนื้อเยื่อเผาไหม้จึงเกิดเป็นความรู้สึก "เผ็ด"



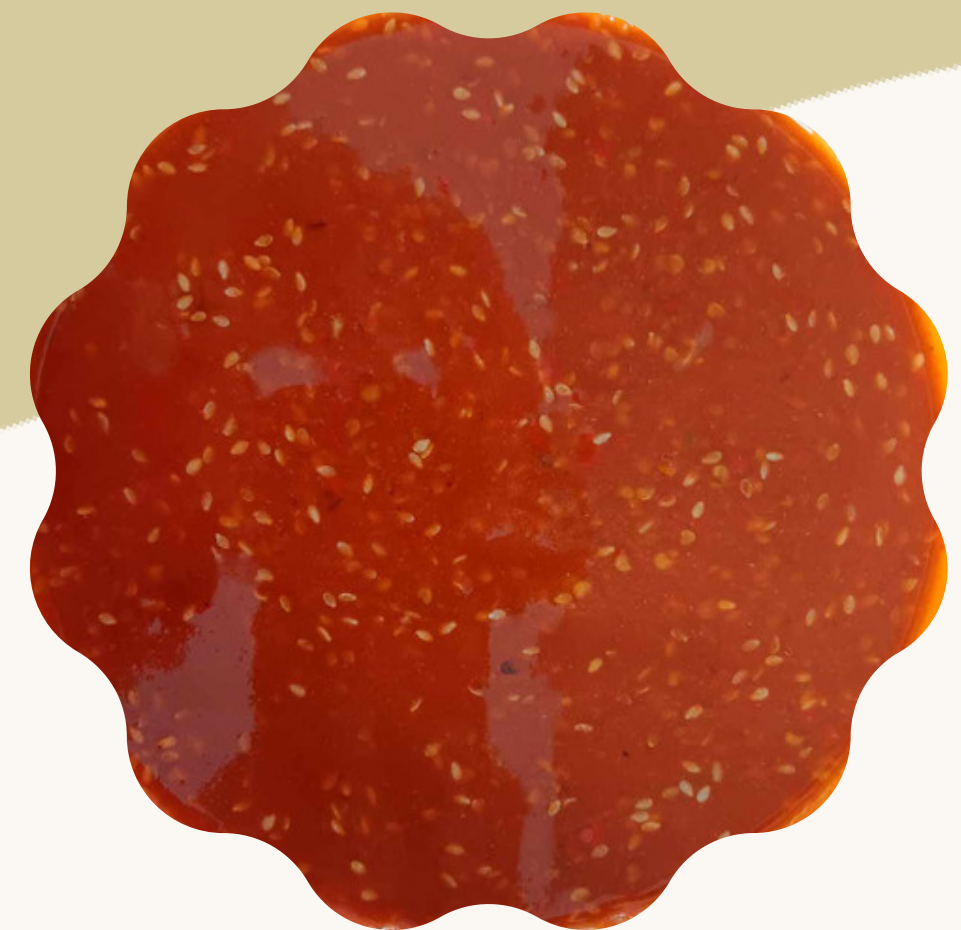
วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสูตรพื้นฐานของน้ำจิ้มสุกี้(สูตรพริกกะเหรียง)ที่เหมาะสม
2. เพื่อศึกษาชนิดของสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพของน้ำจิ้มสุกี้(สูตรพริกกะเหรียง)
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าแก่พริกกะเหรียง



- ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่เราจะแก้คืออะไร

1. น้ำจิ้มสุกี้ในท้องตลาดเก็บไว้ได้ไม่นาน
2. รสชาติของน้ำจิ้มสุกี้ที่ยังไม่เป็นที่ยอมรับ
3. ความหลากหลายของน้ำจิ้มสุกี้ในท้องตลาด
4. น้ำจิ้มสุกี้ทั่วไปมีการใช้สารกันบูด
5. พริกกะเหรียง ล้นตลาด



- สิ่งที่เราทำคืออะไร
และสามารถแก้ปัญหาได้อย่างไร

1. ไม่ใส่สารกันบูดในน้ำจิ้มสุกี้
2. ปรับปรุงน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกะเหรียง) ให้เป็นที่ยอมรับ
3. ช่วยลดพริกกะเหรียงที่ล้นตลาด



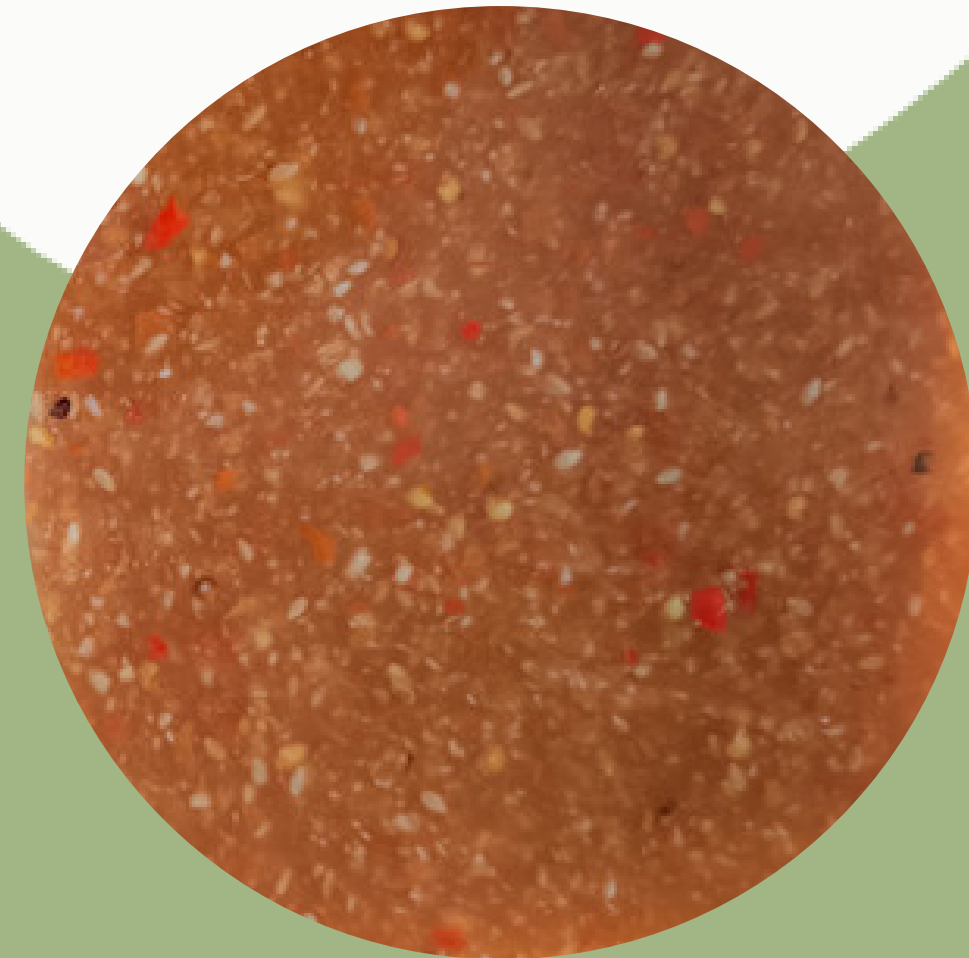
- จุดเด่นของน้ำจิ้มสุกี้(สูตรพริกกะเหรียง)



+



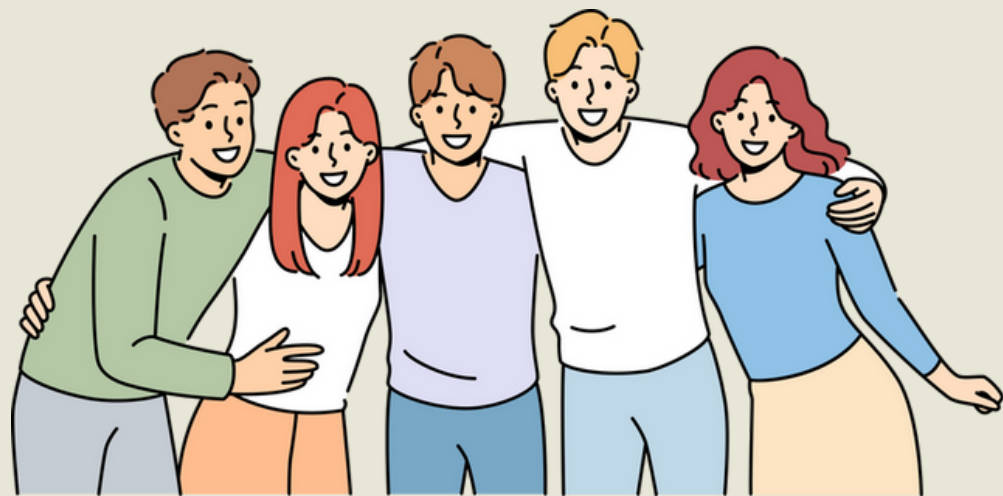
=



น้ำจิ้มสุกี้ทำจากพริกกะเหรียงแห้งกับพริกกะเหรียงสดที่เป็นเอกลักษณ์ของอำเภอสบเมย
โดยเป็นพริกกะเหรียงที่ปลูกเอง จึงไม่มีสารพิษตกค้าง

กลุ่มเป้าหมาย

ช่วงอายุ 13-60 ปีขึ้นไป พ่อค้า แม่ค้า และกลุ่มคนที่ชอบกินอาหารรสจัดเนื่องจาก “น้ำจิ้มสุกี้(สูตรพริกกะเหรียง)” เป็นเครื่องจิ้มที่มีรสชาติเผ็ดและสามารถรับประทานได้กับอาหารหลายชนิดจึงเป็นที่นิยมสำหรับกลุ่มวัยรุ่นและวัยทำงานเป็นส่วนใหญ่






เรามีคุณค่าเฉพาะตัวอะไร
ดีกว่า/เหนือกว่าคู่แข่งอย่างไร
มีข้อดีได้เปรียบอะไรบ้าง

 พริกกะเหรียงเป็นสินค้าทางการเกษตร
ที่โดดเด่นของอำเภอสบเมย

 สร้างรายได้แก่เกษตรกรที่ปลูกพริก
ในอำเภอสบเมย 80 ครัวเรือน

 มีปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการ

 ให้ปริมาณสารแคปไซซิน
1.53 มิลลิกรัมต่อกรัม

 สถิติการซื้อน้ำจิ้มสุกี้ 1-3 ครั้ง/เดือน/ครัวเรือน

ที่มา: บันทิสาร์ ลือภิติไกร (2554) ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้อ
น้ำจิ้มสุกี้ของผู้บริโภคในกม.,สารนิพนธ์ บธ.ม.(การตลาด), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกะเหรียง)

เก็บพริก



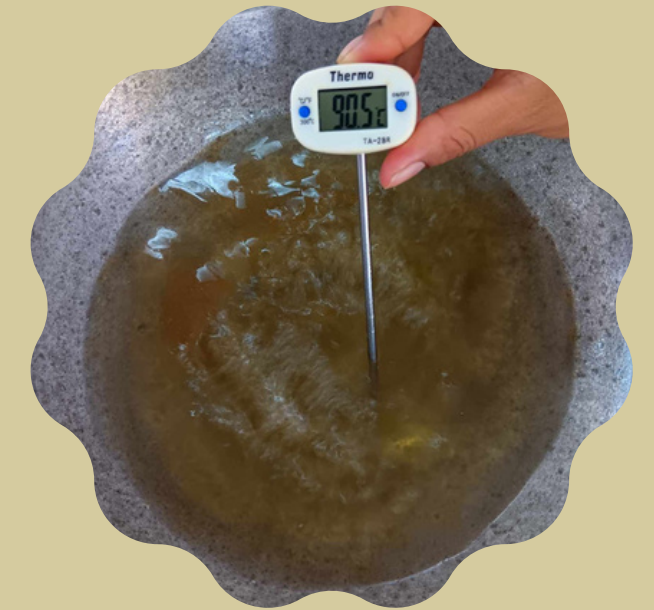
เตรียมวัตถุดิบ



ปั่นวัตถุดิบ



ต้มน้ำ+ส่วนผสม



ตักใส่ภาชนะ



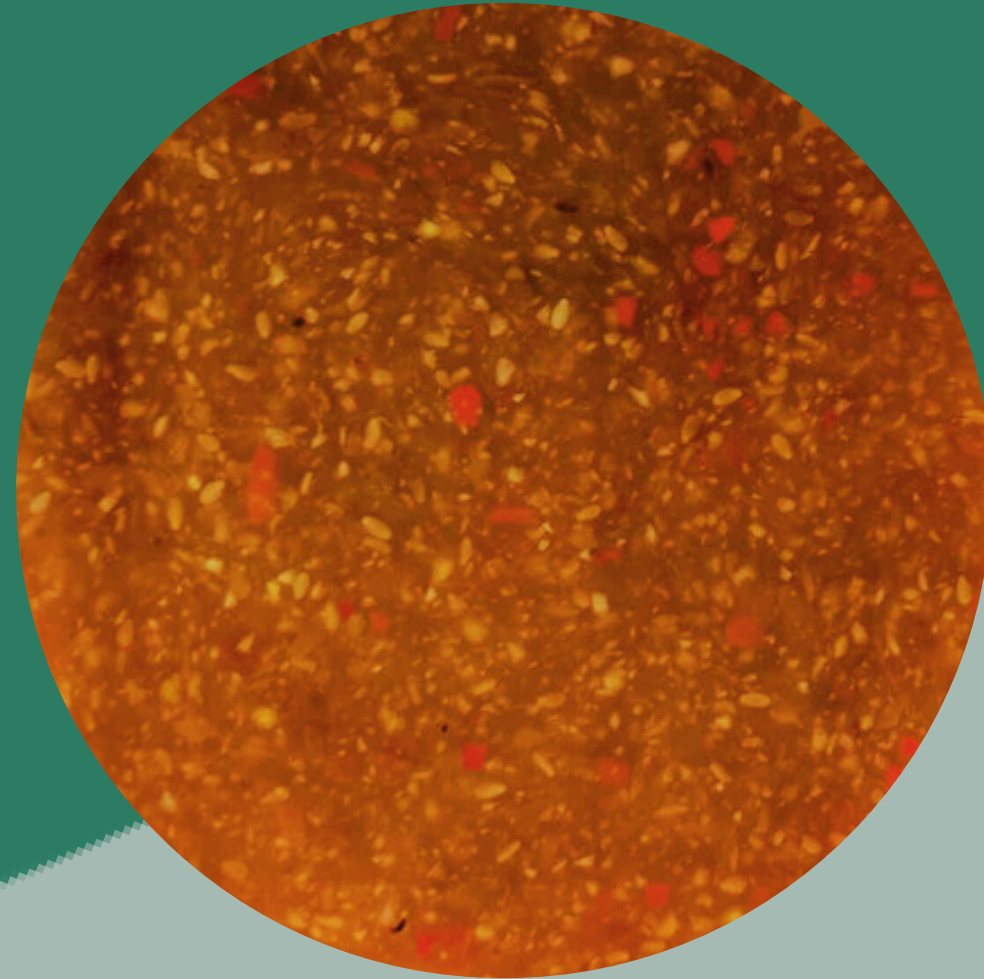
พาสเจอร์ไรส์ขวดแก้ว



ใส่ส่วนผสมที่ปั่นทิ้งไว้



ลักษณะของน้ำจิ้ม



มีรสชาติที่เผ็ดร้อนเป็นเอกลักษณ์ สีส้มสวยงามน่ารับประทาน

ราคาผลิตภัณฑ์

ต้นทุน 28 บาท/ขวด (250 กรัม)

ราคาขายสินค้า 40 บาท

กำไรข้างต้น 12 บาท/ขวด





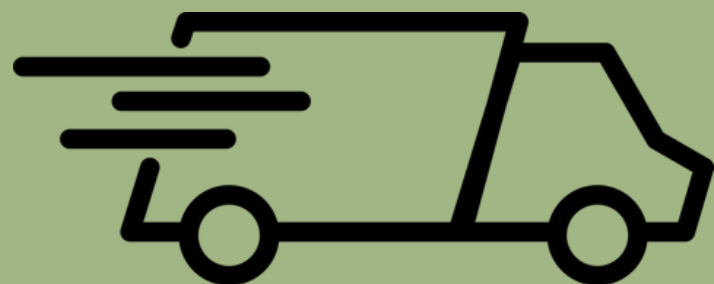
- ทำไมทีมเราถึงเป็นทีมที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหานี้

เนื่องด้วยในทีม ประกอบได้ด้วยทีมงานที่มีประสบการณ์ในการทำงาน รวมถึงการแก้ไขปัญหานอกจากนี้ ทีมงานยังเป็นคนในท้องถิ่น มีความสัมพันธ์อันดีกับคนในชุมชน กับคนในจึงทำให้ทีมงานมีความเหมาะสมที่สุดในการแก้ไขปัญหานี้



• เป้าหมายต่อไปคืออะไร?

1. ส่งเสริม/สนับสนุนให้คนในชุมชนแปรรูปพริกกะเหรี่ยง
2. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า  
3. ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลายสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคได้ทุกกลุ่ม
4. ออกแบบตราสัญลักษณ์ ทำให้ผู้บริโภคสามารถจดจำสินค้าและสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์



จบถาวรน้ำเสียนอ

โรงเรียนสบเมยวิทยาคม จังหวัดแม่ฮ่องสอน