น้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกะเหรี่ยง)

โรงเรียนสบเมยวิทยาคม จังหวัดแม่ฮ่องสอน

1. นายภาคภูมิ จันทรคราส ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4
2. นายสุธินันท์ คำแปง ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4
3. นางสาวพิมพ์วิไล ครองอำนวย ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4
4. นางสาวชนัญชิดา ผดุงผกามาศ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4
5. นางสาวสิริลักษณ์ เหระโต๊ะ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน

นางสาวจรรจา กานนอนุพงศ์

นางสาวสมาพร สุยะ

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ

อาจารย์ ผศ.ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์

โครงงานนวัตกรรมอาหาร

ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่เราต้องการแก้ไข

1.น้ำจิ้มสุกี้ในท้องตลาดเก็บไว้ได้ไม่นาน
2.รสชาติของน้ำจิ้มสุกี้ที่ยังไม่เป็นที่ยอมรับ

เพราะอะไรทีมเราจึงเป็นทีมที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหานี้

เนื่องด้วยในทีม ประกอบได้ด้วยทีมงานที่มีประสบการณ์ในการทำงาน รวมถึงการแก้ไขปัญหา นอกจากนี้ ทีมงานยังเป็นคนในท้องที่ มีความผูกพัน และเป็นที่รู้จักของคนในพื้นที่เป็นอย่างดี จึงทำให้ทีมงานมีความเหมาะสมที่สุด ในการแก้ไขปัญหา

เป้าหมายต่อไปคืออะไร

1. ส่งเสริม/สนับสนุนให้คนในชุมชนแปรรูปพริกกะเหรี่ยง
2. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า
3.ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลายสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคได้ทุก กลุ่ม
4.ออกแบบตราสัญลักษณ์ ทำให้ผู้บริโภคสามารถจดจำสินค้าและสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

คุณค่าของผลิตภัณฑ์หรือข้อได้เปรียบ

1.พริกกะเหรี่ยงเป็นสินค้าทางการเกษตร ที่โดดเด่นของอำเภอสบเมย หาได้ง่าย และเป็นการส่งเสริมรายได้แก่เกษตรกรในท้องถิ่น
2.มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถเก็บไว้ได้นานโดยยังคงรสชาติเดิม
3.พริกกะเหรี่ยง เป็นพริกที่ปลูกเองในโรงเรียน ปลอดภัย ไร้สารเคมีตกค้าง

- **กลุ่มเป้าหมาย: ช่วงอายุ 13-60 ปีขึ้นไป**

สิ่งที่เราทำคืออะไร และสามารถแก้ปัญหาได้อย่างไร

1. นำพริกกะเหรี่ยงมาแปรรูปให้มีอายุการเก็บรักษาได้นาน
2. ปรับปรุงน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกะเหรี่ยง)ให้เป็นที่ยอมรับ

กระบวนการผลิต และแหล่งวัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบ : โรงเรียนสบเมยวิทยาคม

กระบวนการผลิต :

ส่วนผสม

น้ำเปล่า	1,000 กรัม
พริกกะเหรี่ยงแห้ง	20 กรัม
พริกกะเหรี่ยงสด	50 กรัม
พริกจินดา	200 กรัม
กระเทียม	200 กรัม
รากผักชี	50 กรัม
งาขาว	30 กรัม
ซีอิ๊วขาว	270 กรัม
ซอสมะเขือเทศ	390 กรัม
ซอสพริก	300 กรัม
น้ำมันงา	160 กรัม
น้ำตาล	30 กรัม

ราคาผลิตภัณฑ์

ต้นทุน 28 บาท/ขวด (200 กรัม)
ราคาขายสินค้า 40 บาท
กำไรข้างต้น 12 บาท/ขวด

Youtube นำเสนอน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกะเหรี่ยง)