

ภาพกิจกรรม



ทำไมทิมเราจึงเป็นทีมที่ดีที่สุด

เนื่องด้วยไมทิมประกอบได้ด้วยทีมงานที่มีประสบการณ์ในการทำงาน รวมถึงการแก้ไขปัญหาต่างๆ นอกจากนี้ทีมงานยังเป็นคนในท้องถิ่นที่มีความผูกพันและเป็นที่รู้จักของคนในพื้นที่เป็นอย่างดี จึงทำให้ทีมงานมีความเหมาะสมที่สุดในการแก้ไขปัญหา



40-ขวด

เป้าหมายต่อไปคืออะไร

- ส่งเสริม/สนับสนุนให้คนในชุมชนแปรรูปพริกกระป๋อง
- เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า
- ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลายสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคได้ทุกกลุ่ม
- ออกแบบตราสัญลักษณ์ ทำให้อาหารปลอดภัยสามารถสร้างความเชื่อมั่นและเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์



น้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกระป๋อง)





ที่มาและความสำคัญ

เนื่องจากท้องถิ่นของเรานิยมปลูกพริกกะเหรียง และยังเป็นพืชเศรษฐกิจของอำเภอสบเมยโดยมีความเป็นเอกลักษณ์คือรสชาติที่เผ็ดและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ดังนั้นกลุ่มของพวกเราจึงสนใจในการนำพริกกะเหรียงมาแปรรูปเป็นน้ำจิ้มสุกี้(สูตรพริกกะเหรียง) ที่บุรีโกลด์คอบคูลกับอาหารควาเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร อีกทั้งยังเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคด้วย

คุณค่าทางโภชนาการ

พริกกะเหรียง มีสาร แคปไซซิน หรือไฟมิท หอมระเหย ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด - ขับน้ำมูกและเสมหะ ช่วยไหลเวียนโลหิต ช่วยลดน้ำหนัก - พริกกะเหรียง ยังมีวิตามินซี ที่ทำหน้าที่เป็นแอนติออกซิแดนท์ซึ่งออกฤทธิ์ต้านการก่อตัวของเซลล์มะเร็ง

วัตถุประสงค์

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

ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่เราจะแก้คืออะไร

1. น้ำจิ้มสุกี้ในท้องตลาดเก็บไว้ได้ไม่นาน
2. รสชาติของน้ำจิ้มสุกี้ที่ยังไม่เป็นที่ยอมรับ



สิ่งที่เราทำคืออะไร และสามารถแก้ปัญหาได้อย่างไร

1. นำพริกกะเหรียงมาแปรรูปให้มีอายุการเก็บรักษาได้นาน
2. ปรับปรุงน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกะเหรียง) ให้เป็นที่ยอมรับ

จุดเด่นของน้ำจิ้มสุกี้สูตรพริกกะเหรียง

น้ำจิ้มสุกี้ทำจากพริกกะเหรียงแห้งกับพริกกะเหรียงสดที่เป็นเอกลักษณ์ของอำเภอสบเมย น้ำจิ้มที่มีส่วนผสมจากพริกกะเหรียงที่ปลูกโดยปลอดจากสารพิษต่างๆ และรสชาติที่เผ็ดร้อน



Identity & Value

1. พริกกะเหรียงเป็นสินค้าทางการเกษตรที่โดดเด่นของอำเภอสบเมย หาได้ง่ายและเป็นการส่งเสริมรายได้แก่เกษตรกรในท้องถิ่น
2. มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถเก็บไว้ได้นานโดยยังคงรสชาติเดิม
3. พริกกะเหรียง เป็นพริกที่ปลูกเองในโรงเรือน ปลอดภัยไร้สารเคมีตกค้าง

กลุ่มเป้าหมาย: ช่วงอายุ 13-60 ปีขึ้นไป และกลุ่มคนที่ชอบกินอาหารรสจัด



ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรพริกกะเหรียง)



กระบวนการผลิต

1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาปั่นรวมกันให้ละเอียด
 - พริกกะเหรียงแห้ง 20 กรัม
 - พริกกะเหรียงสด 50 กรัม
 - พริกจินดา 200 กรัม
 - กระเทียม 200 กรัม
 - รากผักชี 50 กรัม
2. นำส่วนผสมและเครื่องปรุงมาต้มให้เดือด แล้วยกลงพักไว้ให้เย็น
 - น้ำเปล่า 1,000 กรัม
 - ซีอิ๊วขาว 270 กรัม
 - ซอสพริก 300 กรัม
 - ซอสมะเขือเทศ 390 กรัม
 - น้ำขิงงา 160 กรัม
 - น้ำตาลทราย 30 กรัม
 - งาขาว 30 กรัม
3. นำน้ำจิ้มสุกี้(สูตรพริกกะเหรียง) มาวัดค่า pH และวัดค่าความหนืด
4. วิเคราะห์และสรุปผล

