

คุกกี้ จากแป้งกล้วย



นายคงพัฒน์ เจียงเจิม
นายกฤษฎา โพธิ์จู่ไร
นางสาวสุกัลยา ท้าวลา
นางสาวณัฏฐา กุณแสงคำ
นางสาวอรุณลิน บุญช่วย

อาจารย์ที่ปรึกษา
นายเกริกชัย บุญช้างเผือก
นางอรุมา อัญชลีสถาวร

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ
ผศ. พรพวชน ชูเชิด
อ.ธีรภาพ ปานคล้าย



โครงการ นวัตกรรมอาหาร

โรงเรียนสมเด็จพระปิยมหาราชรมณียเขต จังหวัดกาญจนบุรี

• ปัญหาของกลุ่มลูกค้า

ลูกค้ามีปัญหาการบริโภคอาหารที่แพ้ง่าย สาเหตุ เพราะมีโปรตีนกลูเตนอยู่ จะทำให้เกิดอาการแพ้แบบเฉียบพลัน

• กลุ่มเป้าหมาย

คนที่แพ้ง่าย เด็ก ผู้ใหญ่ที่ทานกับชา กาแฟ

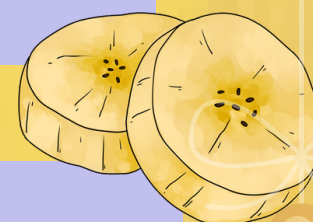


• เป้าหมายต่อไป

พัฒนา ให้เป็นคุกกี้เพื่อสุขภาพ ให้เหมาะกับผู้ที่ควบคุมน้ำหนัก และพัฒนาให้คุกกี้แป้งกล้วยมีรสชาติที่หลากหลายมากขึ้น

• สิ่งที่เราทำ

ผลิตคุกกี้จากแป้งกล้วยสามารถแก้ปัญหาคือแพ้ใน แป้งกล้วยไม่มีกลูเตน



• ข้อได้เปรียบ

เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาวัตถุดิบในท้องถิ่นได้ง่าย

• ทำไมทีมเราถึงเป็นทีมที่ดีที่สุด

เพราะทีมของเรามีความมุ่งมั่น ตั้งใจในการทำงาน

• กระบวนการผลิต



สถานที่วาง
จำหน่าย



ชิ้นละ 5฿



จัมเลย



ราคากล่องละ 25฿

