

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ
- ผู้บริโภคที่ทำงาน

มังสวิรัต วิถีเกษตร

เป้าหมายในอนาคต

ทำให้คนที่รักสุขภาพหรืออยาก
กินขนมที่มีประโยชน์ได้กิน
ของที่มีคุณภาพที่สุด เมื่อได้
รับกระแสตอบรับดี ก็จะขยาย
ธุรกิจต่อไป

ราคา

- ขนาด 20 กรัม 25฿
- ขนาด 35 กรัม 40฿



แวะมาได้ทั้ง

- ร้านกาแฟในจังหวัดน่าน
- ร้านค้าจำหน่ายสินค้าหน้าโรงเรียน

บริการทางออนไลน์
เพจเฟซบุ๊ก



คลอนด์ดีเพื่อสุขภาพ Clondies



จัดทำโดย:

นางสาวบัณฑิตา พรหมใจ
นางสาวธัญจิรา ไชยแก้ว
นางสาวภาวินี อุ่นถิ่น
นางสาวขวัญจิรา ใจปิง
นางสาววิภาวดี อินปา

อาจารย์ที่ปรึกษา :

อาจารย์สงกรานต์ มหามิตร
อาจารย์สุนิตา ไชยชนะ

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 56
จังหวัดน่าน

วิธีการดำเนินงาน

- อินทผาลัม 70 กรัม
- นมพืชม 100 กรัม
- ข้าวโอ๊ตบดละเอียด 40 กรัม
- เกลือ 1 1/2 ชช.
- ฝัอก 200 กรัม
- ฝักทอง 200 กรัม
- มันม่วง 200 กรัม

เวลาอบ 175 องศา ประมาณ 30 นาที



ผลการดำเนินงาน

ได้สูตรขนมที่ดีที่สุด จากวัตถุดิบที่ศึกษา ได้แก่ ฝัอก ฝักทอง มันหวาน

อุณหภูมิ และ เวลาที่เหมาะสม ในการอบขนม อยู่ที่ 175 องศา เวลา 30 นาที

อายุการเก็บรักษาของขนม อยู่ได้ 2 วัน หลังจากการผลิต และแช่ตู้เย็น ไว้ได้ 1 อาทิตย์

ทดสอบวัดความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนมโดยใช้แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส

9 point hedonic กับคณะครู และนักเรียน จำนวน 40 คนจะพบว่า ขนม

Blondies จากฝักทอง จะเป็นที่ยอมรับชอบมากที่สุด ตามมาด้วย ฝัอก และมันม่วง

ที่มาและความสำคัญ

ปัจจุบันมีคนที่มีดูแลสุขภาพหรือกลัวอ้วนเพิ่มมากขึ้นในทุกๆวันแต่สวนใหญ่ก็ไม่เคยประสบผลสำเร็จเพราะอาจจะเกิดจากการอยากกินของหวานหรือขนม ขนมตามท้องตลาดก็มีส่วนผสมของทั้งแป้งและน้ำตาลทำให้อ้วนง่ายมาก บวกกับเราได้วัตถุดิบจากธรรมชาติจากผู้ปกครองของนักเรียนนำมาบริจาคให้กับโรงเรียนเป็นจำนวนมาก เราจึงอยากจะทำขนมที่ทำกับวัตถุดิบเหล่านี้ ทำให้ได้ทำโครงการที่ชื่อว่า คลอนดีเพื่อสุขภาพ ขึ้นมาตอบใจให้กับคนที่รักสุขภาพแต่กลัวอ้วน กินแล้วไม่รู้สึกผิดมากกว่าขนมตามตลาดทั่วไป

