



สวทช  
NSTDA



# น้ำหมักมะม่วง 3 ฤดูสู่เต้าหู้อ่อนเพื่อสุขภาพ (Healthy Tofu from Mango Cider)





สวทช.  
NSTDA



# ไซเดอร์

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา ไซเดอร์กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมสูงขึ้นอย่างก้าวกระโดด และก็เป็นการกระโดดที่สูงเหลือเชื่อ สถิติรายได้ในประเทศอเมริการะบุว่า ปี 2019 ไซเดอร์สร้างรายได้หมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจสูงถึง 517.8 ล้านดอลลาร์ ก่อนขยับขึ้นมาเป็น 566 ล้านดอลลาร์ในปี 2020 ซึ่งนี่เป็นเพียงรายได้ที่ประเมินจากยอดขายปลีกเท่านั้น เพราะหากนับรวมทุกประเภทการขาย ไซเดอร์นั้นสร้างรายได้ทะลุ 1 พันล้านเหรียญต่อปี และถูกคาดการณ์ว่าจะมีอัตราการเติบโตสูงถึง 3.5% ระหว่างปี 2022-2027

<https://thematter.co/brief/205413/205413>





สวทช.  
NSTDA



# เต้าหู้

## ตลาดเต้าหู้กำลังเติบโตที่อัตราเฉลี่ยปีละ 11.65%

ตลาดเต้าหู้โลกคาดว่าจะเติบโตที่อัตราเฉลี่ยปีละ 11.65%

- ตลาดย่อยที่ใหญ่ที่สุดตามภูมิภาค - ยุโรป: เนื่องจากส่วนใหญ่ของประชากรแพ้ถั่วเหลือง ตลาดเต้าหู้ที่ไม่มีถั่วเหลืองและถั่วเหลืองสีเหลืองที่ทำจากถั่วฟักขาวได้รับความนิยมในตลาด
- ตลาดย่อยที่ใหญ่ที่สุดตามช่องทางการกระจาย - การขายนอกสถานที่: ผู้บริโภคซื้อมากขึ้นจากซูเปอร์มาร์เก็ตและไฮเปอร์มาร์เก็ตเนื่องจากการขยายสินค้าในร้านค้าและการขยายพื้นที่ในชั้นวางสำหรับอาหารทดแทนเนื้อสัตว์ เช่น เต้าหู้
- ตลาดย่อยที่เติบโตอย่างรวดเร็วตามภูมิภาค - เอเชียแปซิฟิก: เต้าหู้เป็นส่วนประกอบที่พบได้บ่อยในอาหารชนิดพื้นเมืองและภูมิภาคของเอเชียตะวันออกเฉียงและตะวันตกได้ โดยมีความแตกต่างที่ละเอียดในวิธีการผลิตพื้นผิว รสชาติ และการใช้งาน
- ตลาดย่อยที่เติบโตอย่างรวดเร็วตามช่องทางการกระจาย - การค้า: การเติบโตของยอดขายเกิดจากการเปิดร้านอาหารมังสวิรัตหลายแห่งหรือการเพิ่มเมนูมังสวิรัติในร้านอาหารทั่วไปเนื่องจากการเพิ่มขึ้นของประชากรมังสวิรัติทั่วโลก

<https://www.yslfood.com/th/news/Yung-Soon-Lih-News-118.html>



สวทช.  
NSTDA



# ปัญหา

ทุกคนเคยกินเต้าหู้อ่อนแล้วเหม็นเปรี้ยวไหมคะ

ทุกคนรู้ไหมคะว่า การเหม็นเปรี้ยวของเต้าหู้เกิดจากอะไร





# (กลุ่มลูกค้า)

- นักเรียน
- คุณครู
- บุคคลทั่วไป



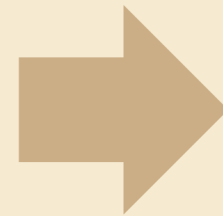
# (จุดแข็ง)

- เต้าหู้มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว
- สามารถนำไปทำอาหารได้หลากหลาย
- มีคุณค่าทางสารอาหารมากขึ้น
- มีเนื้อสัมผัสแตกต่างจากเต้าหู้ทั่วไป





# 🔍 ขั้นตอนวิธีการทำน้ำหมัก ✕





# 🔍 ขั้นตอนวิธีการทำเต้าหู้ ✕



**แช่ถั่วเหลือง**



**ปั่น**



**กรอง**



**ต้ม**

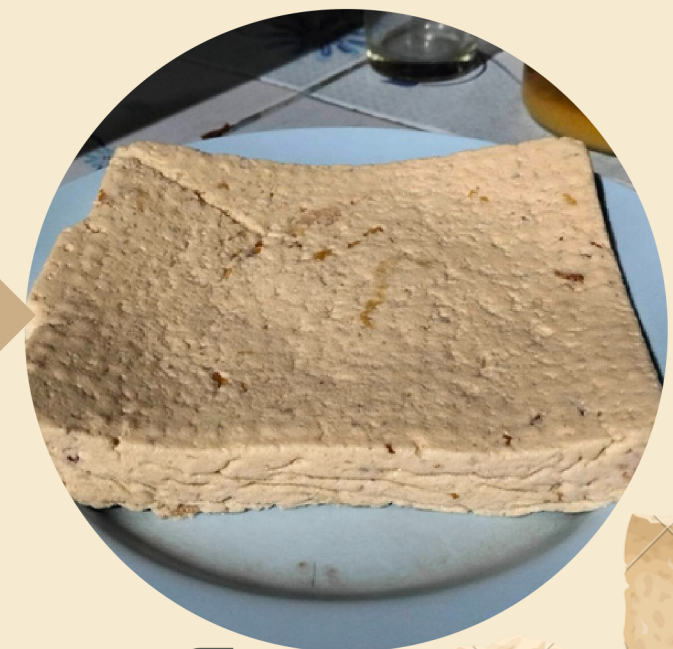


**ใส่น้ำหมักมะม่วง**

**ตักตะกอน**



**ทับพิมพ์เต้าหู้**



**เสร็จแล้วว**





# ราคา



NSTDA



**12**

**8**



# คลิปแสดงความคิดเห็นของเพื่อน



สวทศ NSTDA



# เป้าหมาย



สวทช  
NSTDA



- นำน้ำหมักมะม่วง 3 ฤดูเป็น ส่วนผสมของอาหารต่างๆ
- หมักไซเดอร์จากผลไม้ชนิดต่างๆ



**thank you**