



ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปกึ่งแป้งสูงคือนรูปเร็วและน้ำยาผง ทางเลือกใหม่ของผู้บริโภค

ดร. สิริชัย ส่งเสริมพงษ์

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

025625024 0867791263

fagisrsp@ku.ac.th





IPITEx. 2014
IP Innovation and Technology Expo

ขนมจีนน้ำยาแบบทันใจ



- ▶ **ปัญหา:** ขนมจีนสดเก็บได้เพียงหนึ่งวัน ส่งไปขายไกลๆลำบาก ส่งออกไม่ได้ สารกันบูดมาก อาหารเป็นพิษ
- ▶ **แนวทาง:** พัฒนาเป็นขนมจีนแห้งและน้ำยาผง
- ▶ แต่ต้องมีหม้อต้มเตาไฟ ต้มน้ำให้เดือด ต้มเส้น **8-10** นาที แล้วแช่น้ำเย็นทันที ทำให้ยุ่งยาก ไม่สะดวก
- ▶ ต่อมาพัฒนาแบบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อยู่ในถ้วยปิดฝาฟอยล์ เติมน้ำร้อน**3** นาทีทานได้เลย





IPITEx. 2014
IP Innovation and Technology Expo

ขนมจีนน้ำยาแบบทันใจ



- ▶ **ข้อดี:** ใหม่ระดับโลก สะดวก รวดเร็ว ทันใจ อร่อย เหมือนขนมจีนน้ำยา มีกาบาสสูง มีสมุนไพรที่ดีต่อสุขภาพ มีปลาหรือเนื้อไก่เหมาะกับคนทุกเพศทุกวัย และฮาลาล เก็บได้นานหนึ่งปี สะดวกในการขนส่ง เพิ่มโอกาสส่งออกไปต่างประเทศ มีหลากหลายชนิดทั้งขนมจีนและน้ำยา ใส่ผักแห้งคั้นรูปเร็วได้
- ▶ สำหรับต่างประเทศขายเป็นสินค้าใหม่คือ **Instant GABA Noodle and Salmon Seasoning Powder** เพื่อเพิ่มมูลค่าระดับพรีเมียม





IPITEx. 2014
IP Innovation and Technology Expo

เส้นขนมจีน



- ▶ 12 ชนิด ได้แก่ ขนมจีนออริจินอล ขนมจีนข้าวกล้อง
ขนมจีนข้าวกล้องงอก ขนมจีนแคروت ขนมจีนฟักทอง
ขนมจีนใบเตย ขนมจีนอัญชัน ขนมจีนข้าวหอมนิล
ขนมจีนฟักข้าว ขนมจีนหมึกดำ ขนมจีนสาหร่าย ขนมจีน
ไรซ์เบอร์รี่ซึ่งมีจุดขายเรื่องสารต้านอนุมูลอิสระสูง





IPITEx.2014
IP Innovation and Technology Expo

น้ำยา



- ▶ ๑ ชนิด ได้แก่ น้ำยากะทิปลาช่อน น้ำยามังสวิรัต น้ำพริก น้ำยาปักษ์ ใต้ น้ำยาป่า น้ำเงี้ยว แกงเขียวหวาน น้ำยาไก่ น้ำยาแกงไตปลา
- ▶ อนาคตพัฒนาน้ำยาที่อาเซียนรับประทาน
- ▶ ชงน้ำร้อนละลายได้ง่ายอย่างรวดเร็วภายใน 1 นาที



สิริชัย ส่งเสริมพงษ์





IPITEx.2014
IP Innovation and Technology Expo

ด้านเทคโนโลยี



- ▶ สามารถผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้
- ▶ สองสายการผลิต เส้นขนมหินแห้ง และน้ำยาผง และผักแห้ง
- ▶ บรรจุลงถ้วยปิดฝาฟอยล์ หรือบรรจุของเมทัลไลซ์
- ▶ คุณค่าทางนวัตกรรม: ใหม่ ขึ้นการประดิษฐ์ที่สูง
- ▶ พร้อมใช้



IPITEx. 2014
IP Innovation and Technology Expo

ด้านเทคโนโลยี

- ▶ วิจัยต่อเนื่องมา 14 ปี ตั้งแต่ปี 2543
- ▶ สามอนุสิทธิบัตร หนึ่งเครื่องหมายการค้า
- ▶ กรรมวิธีผลิตขนมจีนแห้งกึ่งสำเร็จรูป
- ▶ กรรมวิธีผลิตขนมจีนแห้งกึ่งสำเร็จรูปคั้นรูปเร็ว
- ▶ กรรมวิธีการหมักแป้งขนมจีนให้มีสารกาบาสูง
- ▶ กำลังยื่นจดอีกหนึ่งสิทธิบัตรและจดทั่วโลก



ด้านธุรกิจ



- ▶ **ลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมาย:** ผู้ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผู้ผลิตอาหารแปรรูป นักลงทุน ผู้สนใจทั่วไป
- ▶ **ตลาดเป้าหมาย:** ในประเทศและต่างประเทศ
- ▶ **ขนาดของตลาด:** ห้าหมื่นล้านบาท
- ▶ **อัตราการเติบโต:** 10% ต่อปี
- ▶ **เป้าหมาย: Market share 1%** ของตลาดบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในปีแรก **5%** ในปีถัดไป

ด้านธุรกิจ

- ▶ **Product:** เส้น 12 ชนิด น้ำยา 9 ชนิด ทอยออกจำหน่าย
- ▶ **Price:** ขายปลีก 25 บาทมั่งสระวิรัต
- ▶ 30 บาทมีเนื้อปลาอ่อน
- ▶ **Promotion:** จัดบูทให้ชิม ชื้อหนึ่งโหลแถมหนึ่งซอง ชิงโชค
- ▶ **Place:** ร้านสะดวกซื้อ ส่งออก





- ▶ ลูกค้าเป้าหมาย แม่บ้าน ชาวหอ ชาวคอนโด ผู้ประสพภัยพิบัติ ทหาร นักท่องเที่ยว คนไทยในต่างประเทศ คนอาเซียนในต่างประเทศ
- ▶ คนญี่ปุ่น จีน ไต้หวัน เกาหลีที่รู้จักกาบา
- ▶ ทดสอบตลาดแล้วในงานเพื่อฟังภาเกษตรกรแฟร์ ผลิต **700** ถ้วย
จำหน่าย **3** รสชาติ



IPITEx. 2014
IP Innovation and Technology Expo

ด้านธุรกิจ

การลงทุนและจุดคุ้มทุน

- ▶ เครื่องจักร 10 ล้านบาท
- ▶ เงินหมุนเวียน 5 ล้านบาท
- ▶ อาคารที่ดิน 5 ล้านบาท
- ▶ จุดคุ้มทุนใน 1-2 ปี

สิริชัย ส่งเสริมพงษ์



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



สิริชัย ส่งเสริมพงษ์