

**สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง**

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ  
ในเครือบริษัท เอเดน บางกอก จำกัด  
(FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSONS  
FOR ADEN BANGKOK CO.LTD.)



เลขหมู่.....

เลขทะเบียน

วัน,เดือน,ปี.....

119.40208

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต  
ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2549 - 2550

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า อนุมัติวิทยานิพนธ์ฉบับนี้  
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

คณะกรรมการตรวจ



.....  
มศาสตร์

รรมการ

อาจารย์ที่ปรึกษา

  
.....

(ตารินทร์ เมฆบุตร)

|                   |  |
|-------------------|--|
| หัวข้อวิทยานิพนธ์ | โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ<br>ในเครือบริษัท เอเดน บางกอก จำกัด |
| ชื่อนักศึกษา      | นางสาว สมชนก รัตนกำพล  |
| รหัสนักศึกษา      | 45020139   |
| ภาควิชา           | ศิลปอุตสาหกรรม   |
| ปีการศึกษา        | 2549   |

### บทคัดย่อ

ในหลักของจิตวิทยานั้น ซิกมันด์ ฟรอยด์ (Sigmund Freud) เป็นนักจิตวิทยาชาวอียิปต์ เป็นผู้สร้างทฤษฎีจิตวิเคราะห์ ได้กล่าวถึงภาวะความคิดของจิตใฝ่มนุษย์ที่น่าสนใจไว้ข้อหนึ่งว่า

“มนุษย์ทุกคน

นั้น ๆ”

เมื่อมอง  
ความพยายามคว  
ทั้งสิ้น ไม่มีใครอ

รากตรำ  
รยอมรับ

อาหาร ถึ  
จนมีค่ากล่าวขึ้นม  
การมีโภชนาการร  
การบริโภคที่ดี จึ

ไ้ด้วยดี  
ไปถึง  
จึงต้องการ

ในปัจจุบัน  
กลุ่มคนจำนวนม  
กลุ่มคน  
รับประทานอาหา  
ในการรับประทาน

เยใน  
ารที่จะ  
ร้อมจะใช้  
สะดวก

เช่น บรรจุภัณฑ์อาหาร ซึ่งในปัจจุบันยังไม่มีการพัฒนาแบบที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ ทำให้เกิดความลำบากในการที่จะรับประทานอาหารในแต่ละครั้ง รวมถึงการที่พึ่งพาตัวเองไม่ได้ จึงเป็นภาระให้กับลูกหลานที่คอยเลี้ยงดู

จะเกิดอะไรขึ้น เมื่อในอีก 10-20 ปีข้างหน้า เมื่อการแพทย์พัฒนามากขึ้น คนมีอายุยืนมากขึ้น แม้แต่ตัวเราเองก็อายุยืนขึ้น แน่แน่นอนในส่วนของอัตราการเพิ่มของผู้สูงอายุก็มีมากขึ้นตามไปด้วย ถึงตอนนั้นเราจะใช้ชีวิตอย่างไร ดังนั้นนี่จึงถึงเวลาแล้ว ที่เราจะต้องพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อรองรับกลุ่มผู้สูงอายุเสียตั้งแต่วันนี้ เพื่อชีวิตที่ดีของตัวเองเอง และครอบครัวในวันข้างหน้า



## คำนำ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ซึ่งเป็นองค์ประกอบพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ทุกชาติ และภาษา ทุกเพศทุกวัย อาหารเป็นเครื่องหล่อเลี้ยงและพลังชีวิตที่ขับเคลื่อนให้มนุษย์ดำรงอยู่ และก้าวเดินต่อไป การบริโภคอาหารที่ถูกสุขลักษณะอนามัยจึงช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้นไป เป็นพลังแห่งการพัฒนาวงศ์ชีวิตเยาวชนให้เติบโตเป็นผู้นำและแรงงานเสริมที่ช่วยพัฒนาชีวิตในบ้าน ปลายให้คงอยู่

ในวิทย  
สิ่งที่เกี่ยวข้องก็  
สามารถส่งต่อส  
ปัจจุบันนั้น มีกา  
การวิจัยเรื่องใด  
ประโยชน์มาสู่

“ศึกษา”



ร  
จุภัณฑ์ที่  
องผู้สูงวัยใน  
รรายงาน  
ฉบับนี้จะยัง

## กิตติกรรมประกาศ

- คุณพ่อ สำหรับโมเดลเรซิน และงานโมเดลงานช่างทั้งหลาย งานไหนที่ว่าลำบาก มีพ่ออยู่เคียงข้าง คอยแนะนำวิธีต่างๆให้จนผ่านไปได้ด้วยดี ลูกอันขอบคุณมากนะคะ

- คุณแม่ งานเอกสารทั้งหลายถ้าไม่ได้คุณแม่ช่วยตรวจแก้ไขให้ คงไม่สำเร็จได้ด้วยดี ขอขอบคุณสำหรับอาหารอร่อยๆ ขนมหวานๆ และรอยยิ้มที่มอบให้ มีออบอุ้มที่คอยลูบหัวให้ กำลังใจตลอดมาในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ มันช่วยเยียวยาความท้อแท้ในใจวันไหนที่หมดแรงไปก็ได้คุณแม่ที่ช่วยจุกอุ้มให้ลุกขึ้นมา ขอขอบคุณที่อยู่เคียงข้างจนจบนะคะ

- น้องเอม น้องโอหม์ ตอนสอบเข้าคณะนี้ พี่ไม่ได้หวังจะให้น้องสองคนต้องเข้าคณะนี้ ตามหรอกนะ แต่มีงานสำเร็จ ขอขอบคุณทำงานดี ๆ พี่มีค

- คุณยาย ช่วยเหลือ งานคงไ

- อ.ดาริน แก้ววิทยานิพนธ์ อ. อาจารย์ที่ปรึกษา

- คณะอา มอบให้มาตลอด :

- ร้านเอเ

- ไก่ จี๊บ ปุ๊ก พัง และเพื่อนๆที่คณะ ขอขอบคุณที่อยู่ร่วมกันมา คอยช่วยงาน และเตือนสติเราในวินาทีสุดท้าย ขอขอบคุณที่เข้าใจ และช่วยเหลือกันมาตลอด 5 ปีนะ รักพวกเธอจริงๆ

- เกนซี่ แยม เบส เม ขอขอบคุณที่ตามได้ และช่วยตรวจงานออกแบบ รวมถึงออกความเห็นเกี่ยวกับเรื่องการออกแบบ ทุกๆอย่างๆที่ทุกคนช่วยกันคิด มันกลายเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้งานของเราสำเร็จด้วยดี

- เพื่อนๆที่เว็บไซต์ Exteen ชาวบอร์ควันริง ชาววอร์ดเนวาร์ ขอขอบคุณที่คอยๆดูการเติบโตของเรา และขอบคุณสำหรับกำลังใจ และการช่วยเหลือตลอด 5 ปีที่ผ่านมา

- ขอขอบคุณเครื่องคอม น้องเครื่องปริ้นท์ น้องเครื่องแสกน ที่อยู่ด้วยกันมาตลอด 5 ปีนี้เช่นกัน ถึงวันไหนจะจอบแง แต่ว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ก็สำเร็จได้เพราะพวกเธอเนะ



งเงาะจน  
นที่พี่

่าไม่ได้ทุกคน

พะการตรวจ  
ได้อาจารย์เป็น

ที่ได้สั่งสอน

ะ

# สารบัญ

|  | หน้า |
|--|------|
| อนุมัติผล  |      |
| บทคัดย่อ   |      |
| คำนำ   |      |
| กิตติกรรมประกาศ  |      |
| <br>   |      |
| บทที่ 1 บทนำ   | 1    |
| วัตถุประสงค์   | 3    |
| ความเป็น   | 4    |
| ขอบเขต   | 23   |
| เงื่อนไข   | 40   |
| แนวทาง   | 66   |
| ผลที่คาดหวัง   | 67   |
| <br>   |      |
| บทที่ 2 การค้นคว้า   |      |
| 2.1 ข้อมูล   | 68   |
| 2  | 71   |
|  | 71   |
|  | 71   |
|  | 71   |
|  | 72   |
| 2.1.1.5 ช่องทางการจัดจำหน่ายและการลงทุน                              | 72   |
| 2.1.1.6 แนวคิดด้านการเพิ่มปริมาณสินค้า                               | 73   |
| 2.1.1.7 การประชาสัมพันธ์   | 73   |
| 2.1.1.8 วิเคราะห์สรุปผลข้อมูลเกี่ยวกับผู้ผลิต<br>ที่มีผลต่อการออกแบบ | 74   |



2.2 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ในโครงการ

2.2.1 ลักษณะทางกายภาพ และการนำมาใช้ 75

2.2.1.1 อาหารสด

2.2.1.2 อาหารแปรรูป

2.2.1.3 อาหารพร้อมปรุง

2.2.1.4 อาหารปรุงสำเร็จ

2.2.2 เงื่อนไข เอกลักษณ์ และข้อจำกัด 85

2.2.3 วิเคราะห์สรุปผลความต้องการของสินค้าที่มีต่อการออกแบบ 86

2.3 ข้อมูล

2

2

2

2.4 ข้อมูล

2

2

2

2

2

กิจกรรม (จากแผนภาพกลุ่มพัฒนาเด็ก)

0

4

5

106



2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด

2.5.1 ข้อมูลของวัสดุและกรรมวิธีการผลิต

ระบบการพิมพ์ที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์ 112

2.5.2 การพิมพ์ การตกแต่งและการปิดฉลาก 117

|       |  |     |
|-------|--|-----|
| 2.6   | ข้อบังคับทางกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ในโครงการ      |     |
| 2.6.1 | เรื่องของฉลาก รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงฉลาก         | 118 |
| 2.6.2 | วิธีการบรรจุ และกรรมวิธีการผลิตบรรจุภัณฑ์          | 124 |
| 2.6.3 | การกำหนดคุณภาพของวัสดุพลาสติกที่ใช้ในการบรรจุอาหาร | 125 |

บทที่ 3 การนำเสนอแนวทางการออกแบบ

|     |                                      |     |
|-----|--------------------------------------|-----|
| 3.1 | การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ     | 126 |
| 3.2 | การพัฒนาแนวคิดการออกแบบเชิงโครงสร้าง | 139 |
| 3.3 | การพัฒนาแนวคิดด้านการออกแบบกราฟิก    | 167 |

บทที่ 4 การนำเสนอผลการออกแบบ

|     |     |   |
|-----|-----|---|
| 4.1 | ภาพ | 8 |
| 4.2 | ภาพ | 5 |

บทที่ 5 บทสรุป

|                 |      |   |
|-----------------|------|---|
| 5.1             | สรุป | 6 |
| 5.2             | สรุป | 7 |
| บรรณานุกรม      |      | 8 |
| ประวัติการศึกษา |      | 9 |



## สารบัญตาราง

|   | หน้า |
|---|------|
| ภาพที่ 1 ตารางการเติบโตของประชากร                                       | 6    |
| ภาพที่ 2 ตารางแสดงปัจจัยการแสวงหาโอกาสในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์              | 18   |
| ภาพที่ 3 โลโก้บริษัทเอเดน   | 68   |
| ภาพที่ 4 บริเวณภายในร้านเอเดน   | 69   |
| ภาพที่ 5 ตารางแสดงระบบการบริหารงานภายในของเอเดน                         | 70   |
| ภาพที่ 6 ผักในเครือของเอเดน   | 75   |
| ภาพที่ 7 เนื้อสดในเครือของเอเดน   | 76   |
| ภาพที่ 8 อาหารจากโปรตีนของเอเดน   | 78   |
| ภาพที่ 9 ข้าว   | 78   |
| ภาพที่ 10 ซุป   | 79   |
| ภาพที่ 11 กะ  | 80   |
| ภาพที่ 12 เค้   | 81   |
| ภาพที่ 13 เค้   | 81   |
| ภาพที่ 14 ซุด   | 83   |
| ภาพที่ 15 รูป   | 85   |
| ภาพที่ 16 แผ  | 87   |
| ภาพที่ 17 ช้อ   | 89   |
| ภาพที่ 18 ช้อ   | 90   |
| ภาพที่ 19 ช้อ   | 91   |
| ภาพที่ 20 ช้อ   | 92   |
| ภาพที่ 21 ช้อ   | 93   |
| ภาพที่ 22 ช้อ   | 93   |
| ภาพที่ 23 ช้อ   | 94   |
| ภาพที่ 24 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทนบลา                        | 95   |
| ภาพที่ 25 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทน้ำมันพืช                   | 95   |
| ภาพที่ 26 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทซูป                         | 96   |
| ภาพที่ 27 ข้อมูลการตลาดของอาหารปรุงสำเร็จ                               | 97   |
| ภาพที่ 28 ข้อมูลการตลาดสรุปโดยรวมของอาหารประเภทต่าง ๆ                   | 98   |
| ภาพที่ 29 ตารางภาพกลุ่มของผู้บริโภคเดิมในตลาด                           | 100  |
| ภาพที่ 30 ตารางภาพกลุ่มของผู้บริโภคเดิมเทียบกับกลุ่มใหม่ในตลาด          | 102  |
| ภาพที่ 31 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารสด (ผัก)   | 106  |
| ภาพที่ 32 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารสด (เนื้อ) | 107  |



## สารบัญตาราง

|           |   | หน้า |
|-----------|---|------|
| ภาพที่ 33 | ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง  | 107  |
| ภาพที่ 34 | ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ | 108  |
| ภาพที่ 35 | ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์กะทิ            | 108  |
| ภาพที่ 36 | ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์เครื่องปรุง     | 109  |
| ภาพที่ 37 | ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์น้ำมันพืช       | 109  |
| ภาพที่ 38 | ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์น้ำส้มสายชู     | 110  |
| ภาพที่ 39 | ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์เส้นหมี่        | 110  |
| ภาพที่ 40 | ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์น้ำปลา          | 111  |
| ภาพที่ 41 | ตาราง   | 111  |
| ภาพที่ 41 | แผน.  | 130  |
| ภาพที่ 42 | แผน.  | 130  |
| ภาพที่ 43 | แผน.  | 131  |
| ภาพที่ 44 | แผน.  | 131  |
| ภาพที่ 45 | แผน.  | 132  |
| ภาพที่ 46 | แผน.  | 132  |
| ภาพที่ 47 | แผน.  | 133  |
| ภาพที่ 48 | แผน.  | 133  |
| ภาพที่ 49 | แผน.  | 134  |
| ภาพที่ 50 | แผน.  | 134  |
| ภาพที่ 51 | แผน.  | 135  |
| ภาพที่ 52 | แผน.  | 136  |
| ภาพที่ 53 | แผน.  | 137  |
| ภาพที่ 54 | แผน.  | 138  |
| ภาพที่ 55 | แผนภาพการเคลื่อนไหวของมอย                                     | 139  |
| ภาพที่ 56 | แผนภาพการทำการออกแบบ route                                    | 140  |
| ภาพที่ 57 | แผนภาพการออกแบบโลโก้  | 141  |
| ภาพที่ 58 | ตารางการให้คะแนน  | 141  |
| ภาพที่ 59 | แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน                                      | 142  |
| ภาพที่ 60 | แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(2)                                   | 143  |
| ภาพที่ 61 | แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(3)                                   | 143  |
| ภาพที่ 62 | แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(4)                                   | 144  |
| ภาพที่ 63 | แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(5)                                   | 144  |



## สารบัญตาราง

|   | หน้า |
|---|------|
| ภาพที่ 64 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง             | 147  |
| ภาพที่ 65 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง (2)         | 148  |
| ภาพที่ 66 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง (3)         | 149  |
| ภาพที่ 67 แผนภาพสรุปการเลือกแบบ                   | 150  |
| ภาพที่ 68 แผนภาพการทดสอบ Study Model              | 151  |
| ภาพที่ 69 แผนภาพการออกแบบกราฟิก และองค์ประกอบ     | 152  |
| ภาพที่ 70 แผนภาพการออกแบบกราฟิก และองค์ประกอบ (2) | 153  |
| ภาพที่ 71 แผนภาพการแบ่งชุดอาหาร                   | 154  |
| ภาพที่ 72 แผน                                     | 154  |
| ภาพที่ 73 ภาพถั                                   | 168  |
| ภาพที่ 74 ภาพถั                                   | 169  |
| ภาพที่ 75 ภาพถั                                   | 169  |
| ภาพที่ 76 ภาพถั                                   | 170  |
| ภาพที่ 77 ภาพถั                                   | 170  |
| ภาพที่ 78 ภาพถั                                   | 171  |
| ภาพที่ 79 ภาพถั                                   | 172  |
| ภาพที่ 80 ภาพถั                                   | 172  |
| ภาพที่ 81 ภาพถั                                   | 173  |
| ภาพที่ 82 ภาพถั                                   | 173  |
| ภาพที่ 83 ภาพถั                                   | 174  |





บทที่ 1 บทนำ

## บทนำ

สังคมโลกในปัจจุบันได้พัฒนารุดหน้าไปอย่างรวดเร็ว เกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นมากมาย ทั้งชีวิตที่รับแรงกิจกรรมรูปแบบต่าง ๆ เริ่มจำลองความเหมือนที่ไม่แตกต่างกันราวกับเครื่องจักรกล ชีวิตมนุษย์ที่ถูกจำกัดขอบเขตให้วิ่งอยู่ในที่แคบ ๆ ตั้งแต่เด็กจนโต สิ่งที่เคยคงไว้บางอย่างในสังคม ไม่ได้รับการสืบทอด และเริ่มค่อย ๆ เลือนหายไป

กลุ่มคนจำนวนหนึ่งซึ่งถูกทอดทิ้งไว้เบื้องหลังสังคมที่เปลี่ยนแปลงเหล่านี้ คือ กลุ่มของผู้สูงอายุ ความก้าวหน้าทางการแพทย์ทำให้มนุษย์มีอายุยืนยาวขึ้นในขณะที่อัตราการเกิดลดน้อยลง น้อยลง ๆ เนื่องด้วยคู่สมรสมีการวางแผนครอบครัว และแต่งงานเมื่ออายุมากขึ้น ส่วนอัตราส่วนกลุ่มวัยทำงานที่มีมาก ย่อมส่งผลให้ในอีก 10 ปีข้างหน้า ย่อมจะมีผู้สูงอายุเพิ่มขึ้นอีกหลายคนชาวที่ผ่านโลก มูลเหตุจากรูปแบบการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วในสังคม ส่งผลให้กลุ่มคนเหล่านี้ต้องพยายามปรับตัวและใช้ชีวิตใ

ในขณะที่ก  
จึงมักอยู่แต่ในบ้าน  
ลูกหลาน การประก  
ประจำตัวแทรกข้อ  
ประสบปัญหาหลาย  
ต่อการใช้งานของค  
อาหารที่เหมาะสม  
เหมาะสมกับผู้สูงอ  
ให้ได้มาซึ่งชุดอาหา

ในเชิงการ  
อาจเรียกได้ว่า เป็น  
มากกว่ากลุ่มอื่น ที่

ส่งเสริมการตลาดด้านบรรจุภัณฑ์ให้กับ “กลุ่มผู้รักสุขภาพ” ซึ่งส่วนใหญ่ ก็คือ ผู้สูงอายุนั้นเอง

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ จึงเน้นการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานเพื่อการรองรับการบริโภคของกลุ่มผู้สูงอายุ ซึ่งจะเน้นหนักไปในเรื่องการพัฒนารูปแบบ และการใช้งานของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งครอบคลุมทั้งกลุ่มผู้สูงอายุและกลุ่มผู้รักสุขภาพ งานศึกษาค้นคว้านี้จึงยังประโยชน์ให้กับทั้งกลุ่มคนทั่วไปที่รักสุขภาพและมุ่งเน้นในทางการใช้งานเพื่อผู้สูงอายุเป็นหลัก

ต่อไปนี้จะทำการแบ่งประเภทของลักษณะอาหารตามที่ขายกันอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน โดยยึดจากหลักทัศนคติและพฤติกรรมในการบริโภคของผู้สูงอายุ



อง  
อยู่กับ  
มีโรค  
จึง  
ที่ที่เอื้อ  
ชุด  
การที่  
ว

อายุนั้น

ในเชิงการ

ประเภทของลักษณะอาหารที่ขายอยู่ตามท้องตลาด

1. ผู้สูงอายุที่นิยมปรุงอาหารรับประทานด้วยตัวเอง

- นิยมซื้อแยกวัตถุดิบมาทำรับประทานเอง เช่น ผักที่อยู่ในตลาดแยกเป็นถุง ๆ เนื้อหมูที่แยกขายเป็นก้อน ๆ เครื่องปรุงต่าง ๆ เป็นต้น
- นิยมซื้อแบบที่จัดชุดมาปรุงเอง เช่น ชุดสุกี้แพคในซูเปอร์มาเก็ต เป็นต้น

2. ผู้สูงอายุที่นิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จมารับประทานเอง

- นิยมซื้ออาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมารับประทาน เช่น ชุดข้าวกระเพราไก่ เป็นต้น

\* (รายละเอียด  
จะนำ

วิทยานิพนธ์  
ผู้สูงอายุที่บริโภค  
รับประทานอาหาร  
และมีแนวโน้มสูง  
ได้รับการพัฒนา  
จากการค้น  
ในอนาคตอันใกล้  
โครงการ  
บริษัท เอเดน บา  
สายการผลิตสินค้า  
พัฒนาผลิตภัณฑ์



หลัก สำหรับ  
ความนิยมในการ  
ชนิดอื่น ๆ  
เพื่ออาหารตัวใดที่

มากเพิ่มขึ้นมาก  
างรวดเร็ว  
พิจารณาเห็นว่า  
ภัณฑ์ซึ่งปัจจุบันมี  
การที่จะสามารถ  
กักขังการจัดชุด

อาหารเพื่อสุขภาพ สำหรับการวางขายในท้องตลาดอยู่แล้ว อีกทั้งนโยบายทางการตลาดของบริษัทเอง  
ก็สนับสนุน เอื้อต่อการผลิตอาหารเชิงสุขภาพ และการใช้งานสำหรับผู้สูงอายุ โดยนอกเหนือจากนี้แล้ว  
บรรจุภัณฑ์ตัวเดิมที่ทางบริษัทใช้อยู่ ก็มีปัญหาทางด้านสภาพการใช้งานที่มากอยู่ โดยเมื่อคิดถึงปัจจัย  
จากกลุ่มผู้บริโภค และการใช้งานแล้วบริษัทจึงมีความเห็นที่จะเปิดลักษณะของตราผลิตภัณฑ์ตัวใหม่  
ขึ้นมาเพื่อการทำวิจัยการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ไปเลย เพื่อการครอบคลุมถึงทุกความต้องการของผู้บริโภค  
ในท้องตลาด

## วัตถุประสงค์ของการทำโครงการ

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ ได้แก่

1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการทางการใช้งานเชิงกายภาพของกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งในปัจจุบันต้องการการปรับปรุงในจุดนี้มาช่วยในการดำเนินชีวิตประจำวันสูงมาก

2. การออกแบบ  
เสริมสร้

ช่วย

3. การจัดส  
และกา

ความเข้าใจ

4. การออกแบบ  
ความเร  
ทั้งทาง  
ให้ผู้สูง  
ในสังคม



ช เสริมสร้าง  
งจากคู่แข่ง  
กลางที่ช่วย  
ชีวิตอยู่

5. การหารู  
รูปแบบ  
คุ้มครอง  
เดิม

ะชนิดและ  
บการ  
ยนแปลงจาก

6. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ให้ความสามารถในการอำนวยความสะดวกการขนส่งไปถึงมือผู้บริโภคและการหยิบจับเพื่อส่งในระยะใกล้ภายในเขตที่พักอาศัยโดยตัวผู้สูงอายุเอง

## ความสำคัญของโครงการ

เป็นการออกแบบบรรจุภัณฑ์กลุ่มอาหารเพื่อผู้รักสุขภาพ และโภชนาการที่ดี โดยเน้นที่การช่วยเหลือผู้สูงอายุในการรับประทานอาหารให้มีความสะดวกสบายมากขึ้นเป็นหลัก ลดความเสี่ยงต่ออุบัติเหตุต่างๆที่อาจเกิดขึ้นจากการเตรียมอาหารรับประทาน เน้นรูปแบบการใช้งานที่เหมาะสมกับสภาพทางกายภาพ ทั้งยังค้นคว้าหาสิ่งที่จะเกิดประโยชน์สูงสุดต่อตัวผู้สูงอายุเอง ในขณะเดียวกันก็เป็น การช่วยเหลือบริษัทผู้ผลิตให้สามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการเปิดตลาดใหม่ๆได้ในอนาคต โดยมอง จากการเติบโตของกลุ่มผู้บริโภคเป็นสำคัญ ทั้งยังช่วยแก้ไขปัญหามลพิษในสายการผลิตของบรรจุภัณฑ์ตัวเดิม อีกด้วย

### 1. ศึกษา

โครงการอ  
บริษัทที่ต้องการจะ  
โภชนาการที่ดี และ

### 2. ศึกษา

โครงการนี้  
ประเภทอาหารเพื่อ  
เกี่ยวข้องกับเรื่อง  
ซึ่งมีอัตราเพิ่มขึ้น  
ในฉบับนี้



นางของ  
| ให้ได้รับ  
ก

วงธุรกิจ  
การบรรจุภัณฑ์ที่  
มผู้รักสุขภาพนี้

### 3. ศึกษาความเป็นไปได้ด้านสังคม และสภาพแวดล้อม

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดี และเหมาะสม ช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์ใหม่ๆให้กับสินค้า และ การผลิต ซึ่งในปัจจุบันวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของคนไทยที่เปลี่ยนไป ส่งผลกระทบต่อสภาวะการดำรง ครอบครัวยังมีผลให้คนสูงอายุต้องใช้เวลาและช่วยเหลือตัวเองมากขึ้น โดยพึ่งพาตัวเองมากขึ้น ในขณะที่ ลูกหลานออกไปทำงานนอกบ้าน โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุนี้จึงมุ่งหวังที่จะ รองรับความต้องการในเชิงการใช้งานของผู้บริโภคให้มากที่สุด

ในด้านสังคมโครงการนี้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของรัฐบาลที่ต้องการช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวกให้กับกลุ่มผู้สูงอายุที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น รัฐบาลในสมัยนายกรัฐมนตรีอานันท์ ปันยารชุน ได้กำหนดนโยบายและมาตรการสำหรับผู้สูงอายุ ระยะยาว(พ.ศ.2535-2554) ไว้ดังต่อไปนี้

#### นโยบาย

- \* ให้ผู้สูงอายุได้รับบริการพื้นฐานด้านต่าง ๆ อย่างกว้างขวางและทั่วถึงโดยสนับสนุนให้ภาคเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมมากขึ้น
- \* จัดสวัสดิการสังคมและให้การสงเคราะห์ผู้สูงอายุตามความต้องการและความจำเป็น
- \* มาตรการจัดสวัสดิการทางสังคมให้แก่ผู้สูงอายุในด้านต่าง ๆ

นอกจากนี้ยังมีคำถามต่ออีกว่า มีความเป็นไปได้หรือไม่ ว่ากลุ่มตลาดของผู้ที่รักสุขภาพ เช่น ผู้สูงอายุนี้ จะมีมากพอที่จะทำบรรจุภัณฑ์ออกมาขายให้คุ้มค่า จึงขอชี้แจงในเชิงสถิติการเพิ่มจำนวนประชากรผู้สูงอายุได้

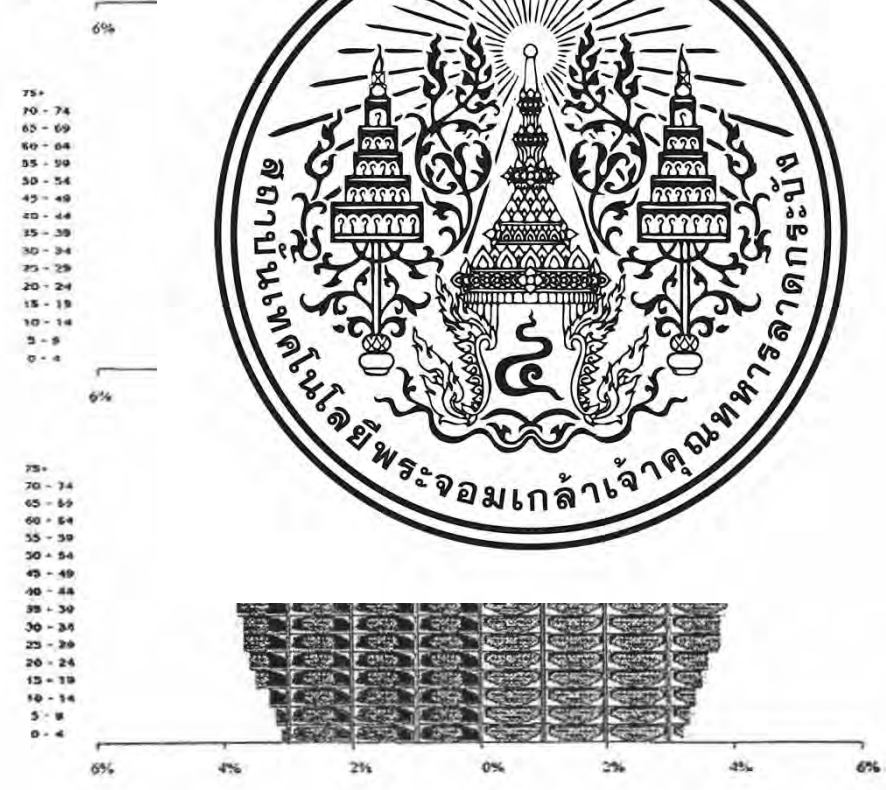
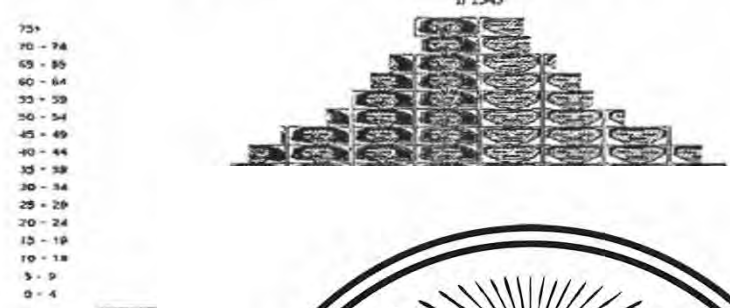
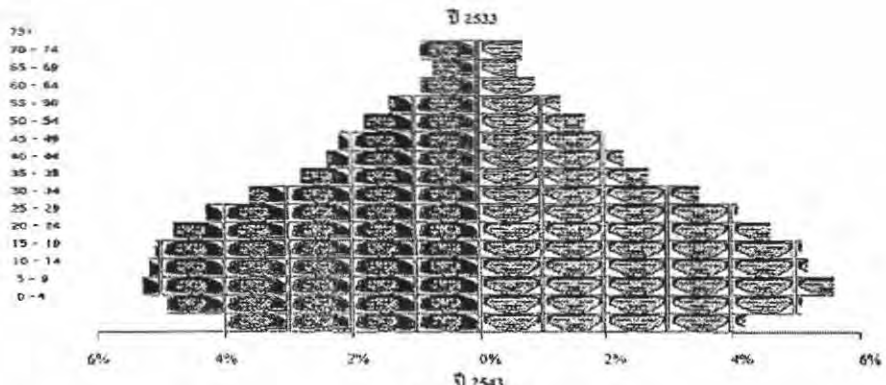
#### ข้อมูลและสถิติของ

(ภาพกราฟอยู่ในห

โครงสร้างฯ  
ในขณะที่ประชากร  
ประเทศไทยจะมีประ  
อาหาร เทคโนโลยี  
เป็นประโยชน์ในกา  
อัตราการเกิดลดลง  
ความเครียดในการ



มีสัดส่วนลดลง  
รอนาคต  
และโภชนาการ  
ข้อมูลข่าวสารที่  
ระกอบกับ



ภาพที่ 1 ตารางการเติบโตของประชากร

## 1. ศึกษาความเป็นไปได้ด้านการออกแบบและทำวิจัย

โครงการนี้มีความเป็นไปได้ในการศึกษาวิจัยอย่างต่อเนื่อง และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากการออกแบบ เนื่องด้วยปัญหาส่วนใหญ่ที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคในขณะนี้จะเป็นเรื่องของการสื่อสาร และการใช้งานของตัวผู้บริโภคเอง เมื่อมองในมุมนี้แล้ว จึงถือเป็นเรื่องสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องนำการออกแบบต้องเข้ามาช่วยเหลือในจุดนี้

สรุปความเป็นไปได้ของโครงการ

โครงการนี้มีความเป็นไปได้เนื่องจากมีปัจจัยหลายประการทั้งทางด้านนโยบายด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและสภาพแวดล้อม ความพร้อมร่วมมือจากองค์กรผู้ผลิตและในด้านการใช้ศักยภาพในการทำวิทยานิพนธ์ อีกทั้งยังเป็นโครงการที่จะส่งผลต่อการพัฒนาและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในอนาคตอีกด้วย

สมมติฐานในการทำ

บรรจุภัณฑ์  
ทางการใช้งานที่เอื้อ

ปัจจัยที่มีผลต่อการ

ในการพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์และบรรจุ  
ออกแบบดังต่อไปนี้

1. การจัดชุดอาหาร

เนื่องจาก  
อาหารที่มีขอบเขต  
วิเคราะห์ใหม่เพื่อใ  
ดังนี้

- 1.1 ประเภทของอาหาร
- 1.2 วิธีการปรุง
- 1.3 ลักษณะการปรุงอาหาร
- 1.4 วัตถุประสงค์
- 1.5 โรคภัยของผู้สูงอายุ
- 1.6 ผู้บริโภค
- 1.7 จำนวนผู้บริโภค

ปัจจัยทั้งหมดในข้อนี้ จะถูกนำไปทำการวิเคราะห์จับคู่หาความเหมาะสมอีกในลำดับต่อไป



นสมบัติ

การพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์

ระยะเวลาของชุด  
ประเภทและทำการ  
การจัดชุดอาหาร

## 2. ขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพของบรรจุภัณฑ์

ในส่วนของงานด้านขอบเขต และปริมาณของงานนั้น จะขึ้นอยู่กับปัจจัยสำคัญอีก 2 ประการ ของกลุ่มผู้บริโภคเอง ได้แก่

2.1 ทศนคติของผู้สูงอายุ

2.2 พฤติกรรมการใช้งาน และความถี่ในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ปัจจัยทั้งหมดในข้อนี้ ส่วนใหญ่จะเกี่ยวเนื่องกับด้านการตลาดคือ ทำขอบเขตของผลิตภัณฑ์ตัวใด และชนิดใดบ้าง จึงจะเหมาะสม และครอบคลุมกับตลาดเป้าหมาย

### 1. การจัดชุดอาหาร

#### 1.1 ประเภทของอาหาร

ประเภทขอ  
เป็น 4 ประเภท ตา:

ประเภทขอ

1. ผู้สูงอายุ



แบ่งออกได้

๕

สี่คน

#### 2. ผู้สูงอายุที่นิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จมารับประทานเอง

- นิยมซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จ\*แล้วมารับประทาน เช่น ชุดข้าวกระเพราไก่ เป็นต้น

อ้างอิง

\*คำจำกัดความของลักษณะอาหารประเภทต่าง ๆ

- อาหารสด หมายถึง อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อไก่สด ผักที่เพิ่งเก็บจากสวน เป็นต้น
- อาหารแปรรูป หมายถึง อาหารสดที่แปรรูปทำให้แห้ง อาหารหมักดอง หรือในรูปแบบอื่น ๆ รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร อาหารที่ผ่านกรรมวิธีการแช่แข็ง เพื่อคงสภาพความสดเอาไว้ก่อนถึงมือผู้บริโภค เช่น ผักดอง เนื้อกึ่งแช่แข็ง เป็นต้น
- อาหารพร้อมปรุง\* หมายถึง อาหารสดที่ทางผู้ผลิตได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ นำมา

- อาหารปรุงสำเร็จ หรือพร้อมรับประทาน



อาหาร  
วไก่ มะเขือ  
พร้อมปรุง  
แล้ว เป็นต้น

รับประทาน  
ละบรรจุใน  
ต้น  
มในการซื้อหา

พร้อม  
ท อยู่น 3 นาที

- อาหารททาสาแรงแสง ขนส่งเบียงมออุบรมาคเตยตรง เช่น อาหารงานเดียวในร้านอาหาร อาหารข้าวแกงที่ขายพร้อมใส่ถุงในร้านค้า เป็นต้น

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

เนื่องจากลักษณะทางกายภาพและความสดของอาหารแต่ละชนิดมีผลให้คุณสมบัติของอาหารแตกต่างกันไป จึงต้องการการคุ้มครอง และการเก็บรักษาสภาพที่ต่างกันด้วย ประกอบกับปัจจัยด้านความต้องการของผู้บริโภค..... ผู้วิจัยจึงเลือกกลุ่มอาหารพร้อมรับประทานมาเป็นหัวข้อหลักในการออกแบบ

## 1.2 วิธีการปรุง

จากการศึกษากลุ่มผู้บริโภค พบว่า กลุ่มผู้บริโภค นิยมประกอบอาหารที่ได้จากรูปแบบวิธีการ  
ดังนี้

1. การปรุงอาหารโดยการใช้ครัวที่มีการใช้แก๊ส
2. การปรุงอาหารโดยการใช้เตาอบไมโครเวฟ

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

การปรุงอาหารด้วยวิธีที่ต่างกันย่อมมีขั้นตอนและรูปแบบในการบรรจุอาหารที่ไม่เหมือนกัน  
ดังนั้นจึงต้องใช้บรร  
ของผู้สูงอายุเป็นห  
ต่ออุณหภูมิในระดับ  
ในขอบเขตของสิ่ง  
ผลต่อวิห  
มุ่งเน้นเฉพาะเรื่อง  
อาหารด้วยเตา” ค

## 1.3 ลักษณะการป

โครงการวิ  
ดังนั้นเมื่อมองลงไป  
ประกอบอาหารเพื่

1. การปรุง
2. การปรุง
3. การปรุงอาหารด้วยวิธีการทอด
4. การปรุงอาหารด้วยวิธีการนึ่ง
5. การปรุงอาหารด้วยวิธีการผัด
6. การปรุงอาหารด้วยวิธีการตุ๋น



ง “การใช้งาน”  
วัสดุที่ทนทาน  
เนื่องจากไม่อยู่

จากเพราะ  
ครัวที่มีการปรุง

ย  
มาใช้ในการ

## ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

ชนิดของอาหารที่เกิดจากกรรมวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน ย่อมทำให้ชนิดของบรรจุภัณฑ์ได้รับการออกแบบที่ไม่เหมือนกัน เช่น อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการต้มอาจมีส่วนประกอบของน้ำสูงกว่าชนิดอาหารแบบทอด ซึ่งการรับประทานก็จะต่างกัน ความต้องการในการแก้ไขปัญหาการใช้งานบรรจุภัณฑ์ในเชิงกายภาพย่อมไม่เหมือนกัน เช่น อาหารที่มีน้ำ ผู้สูงอายุจะต้องใช้มือจับช้อนที่ตักลึกลงไปในภาชนะเพื่อให้ได้ทั้งน้ำและเนื้อ ในขณะที่อาหารประเภททอดนั้น อาจใช้การตักเบาๆ แต่ภาชนะต้องมีส่วนช่วยในการสะเด็ดน้ำมันอาหารหลักการอุ่นก่อนรับประทาน เป็นต้น

### 1.4 วัตถุประสงค์

เพื่อความสะดวกในการจัดประเภทของอาหารในบรรจุภัณฑ์สินค้าให้เหมาะสมกับการออกแบบในโด  
ผู้สูงอายุ โดยแบ่งเป็น

สารอาหาร

|          |                     |              |
|----------|---------------------|--------------|
| พลังงาน  | ต่ำ                 | ที่ควรได้รับ |
| โปรตีน   | สูง                 | เกินไป       |
| ไขมัน    | สูง                 |              |
| แคลเซียม | ต่ำ                 | แคลเซียม     |
| เหล็ก    | ต่ำ                 | มีลิกนิน     |
| วิตามิน  | ต่ำ                 | โปรตีนและ    |
| น้ำ      | ต่ำ                 | 1 แก้ว       |
|          | ควรเติมน้ำเพิ่มขึ้น | มาก          |



อาหารและปริมาณอาหารที่ผู้สูงอายุควรได้รับ

เนื้อสัตว์ควรได้รับวันละ 120 กรัม ควรเป็นเนื้อปลา ประกอบกับการบริโภคเครื่องในสัตว์

อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

**ไข่** ย่อยและดูดซึมง่าย ควรได้รับสัปดาห์ละ 3-5 ฟอง

**น้ำมัน** มีแคลเซียมเพื่อช่วยในการสร้างกระดูก ควรใช้น้ำมันที่ไม่มีไขมัน 4 ช้อนโต๊ะผสมน้ำให้ได้ 1 ถ้วยตวง หรือตีมันนมถั่วเหลืองแทนก็ได้

- ถั่วเมล็ดแห้ง ควรนำมาต้มให้นุ่มก่อนกิน ควรได้รับวันละ 1/2 ถ้วยตวง โดยบริโภคครั้งละน้อยๆ เพื่อป้องกันอาการท้องอืด
- ข้าว ควรได้รับวันละ 3-4 ถ้วยตวง
- ผัก ควรรับประทานทุกวันเพื่อได้รับวิตามิน และกากอาหารช่วยไม่ให้ท้องผูก ไม่ควรกินผักดิบ เพราะมีกากอาหารมากเกินไปทำให้ย่อยยากและทำให้ท้องอืด เพราะมีก๊าซมาก ยกเว้นผักกาดหอมดิบ
- ผลไม้ ควรบริโภคทุกวันวันละ 1-2 ครั้ง ควรเลือกที่ง่าย เคี้ยวง่าย
- ไขมัน ไม่ควรบริโภคไขมันมากเกินไป เพราะจะทำให้ท้องอืดและมีน้ำหนักเพิ่ม ควรเลือกใช้
- น้ำมันพืช ที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัว ประมาณ 2-2.5 ช้อนโต๊ะ

จากข้อจำกัดประเภทนี้ได้จัดประเภทได้ดังนี้

1. ใช้น้ำ

2. ใช้น้ำ

3. ใช้น้ำ

4. ใช้น้ำ

5. ใช้น้ำ

ผลต่อ

วัตถุประสงค์

ทั้งการกำหนด สภาพการอุ่นให้ร้อน และการรับประทานที่ไม่เหมือนกัน เช่น แกงจืดไก่ซึ่งเป็นอาหารจำพวกเนื้อ ย่อม ต้องใช้เวลาในการอุ่นที่สูงกว่าและรับประทานต่างไป จากถ้วยเตี้ยชนิดไทย เป็นต้น

ต่อไปนี้เป็นตัวอย่างรายการอาหารทั้งสามมื้อในรอบสัปดาห์จากหนังสือโภชนาการผู้สูงอายุ (อนันต์ สุรบท. 2539. สุขภาพแจ่มใสในวัยสูงอายุ. กรุงเทพฯ:ซีเอ็ดยูเคชั่น.) ได้นำมาใช้เป็นตัวอย่าง เบื้องต้นในการจัดอาหารในการออกแบบ



ตัวอย่างรายการอาหารของผู้สูงอายุ

| วัน     | มือเช้า  | มือกลางวัน  | มือเย็น  |
|---------|--|---|--|
| จันทร์  | โจ๊กไก่<br>นมสดพร่องมันเนย 250 ซี.ซี.                                  | ขนมจีนชาน้ำ<br>วุ้นสังขยา   | ข้าวต้มน้ำน้อย<br>น้ำพริกกะปิ ผักต้ม ปลาทูน<br>แกงส้ม กลัวยทับ |
| อังคาร  | ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลือง 250 ซี.ซี.                                     | ก๋วยเตี๋ยวน้ำ<br>เส้นลวกเปื่อย  | ข้าวต้มน้ำน้อย ต้มมะระหมู<br>ผัดผักทองหมู                      |
| พุธ     | กาแฟ ไซท์อด 1 ฟอง (ทอดด้วยนี้)<br>ปาทอ่ง<br>ข้าวต้ม<br>พฤษีสบตี ผักกาด | มักกะโรนีผัดไก่แกงจืด   | ข้าวต้มน้ำน้อย แกงจืดเต้าหู้                                   |
| ศุกร์   | โจ๊กหมู  |  | จับจ่าย<br>มะนาว   |
| เสาร์   | ข้าวต้ม<br>ฟอง กี่<br>หมูทอด   |   | จืดผัก<br>พริก<br>ด<br>ตำหู้<br>ว                              |
| อาทิตย์ | ข้าวต้ม<br>เนย 2.  |   | วุ้นกึ่งเห็ด   |

1.5 โรคภัยของผู้สูงอายุ

ในวัยที่เพิ่มมากขึ้น ร่างกายทำงานได้น้อยลง ความคล่องแคล่วในการจัดการชีวิตประจำวัน ต่าง ๆ ก็น้อยลงตามไปด้วย ผู้สูงอายุเริ่มมีโรคเข้ามาแทรกซ้อน โรคภัยต่างๆ ที่มักเกิดขึ้นกับผู้สูงอายุ สามารถบรรเทาเบาบางหรือหลีกเลี่ยงได้ถ้ามีการควบคุมทางโภชนาการโดยให้ผู้สูงวัยบริโภคอาหารที่เหมาะสม จากการค้นคว้าข้อมูลทางวิชาการแพทย์เกี่ยวกับด้านการโภชนาการจึงขอสรุปประเภทของโรคภัยและอาหารที่เหมาะสมแก่การบริโภคของผู้สูงอายุดังต่อไปนี้

10 อันดับ โรคที่ผู้สูงอายุเป็นกันมาก

(ข้อมูลจากหนังสือ “ทำอย่างไรจะปราศจากโรคและชะลอความชรา” โดยเฉก ณะสิริ จากบริษัท แพลน แพบลิชซิ่ง จำกัด ปี2530)

| โรค                  | อาหารที่ควรทาน              | อาหารที่ควรหลีกเลี่ยง              |
|----------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. หัวใจและหลอดเลือด | -                           | งดอาหารเค็ม และทานเนื้อสัตว์น้อยลง |
| 2. มะเร็ง            | -                           | อาหารที่มีสารเคมีมาก               |
| 3. เบาหวาน           | ผัก และผลไม้ที่มีแร่สังกะสี |                                    |
| 4. ข้อและกระดูก      |                             |                                    |
| 5. จิตประสาท         |                             |                                    |
| 6. ระบบทางเดิน       |                             |                                    |
| 7. ระบบทางเดิน       |                             |                                    |
| 8. ไตและโรคที่เกิ    |                             |                                    |
| ปัสสาวะ              |                             |                                    |
| 9. ถูงน้ำดี          |                             |                                    |
| 10. ตา หู            |                             |                                    |



อาหารเสริม

1. นมเสริม
2. อาหารประเภทแป้งที่ไม่ขัดขาว เช่น ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ ข้าวโพด ขนมปังโฮลวีท มันเทศ มันฝรั่ง ฟักทอง เป็นต้น – ช่วยเสริมสร้างพลังงาน
3. โปรตีนเกษตร ถั่ว และฟักทอง – ช่วยในการบำรุงสายตา
4. กล้วยหอม – แก้อาการเกิดตะคริว และการเกร็งของกล้ามเนื้อ
5. อาหารที่มีกรดโฟลิก บรอกโคลี, ผักกาดเขียว, ผักกาดแก้ว, ผักขม, ถั่วลันเตา, มันฝรั่ง, มะเขือเทศ, ผักกาดหอม, แครอท, ข้าวโพดหวาน – สำหรับชายที่หมดสภาวะสืบพันธุ์แล้ว รับประทานเพื่อให้ฮอร์โมนทำงานได้ดี

## ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

โรคของผู้สูงอายุ มีผลต่อการจัดลักษณะอาหาร และประเภทของสิ่งที่ทานได้ และทานไม่ได้ โดยนอกจากอาหารจะช่วยในการส่งเสริมความแข็งแรงแล้ว ยังช่วยหลีกเลี่ยงจากโรคภัยได้อีกด้วย ซึ่งข้อสำคัญกับบรรจุกฎนั้น คือ บรรจุกฎจะต้องคอยรักษาคุณสมบัติทางวิตามิน และเกลือแร่ ซึ่งช่วยในการรักษาโรคเอาไว้ด้วย เช่น อาหารที่มีส่วนประกอบของเกลือแร่ ย่อมโดนความร้อนได้น้อยกว่าพวกไขมันจากพืช เพราะจะเกิดการสลายตัวที่เร็วกว่า เป็นต้น

### 1.6 ผู้บริโภคร

ผู้บริโภครในโครงการนี้ เป็นกลุ่มของผู้ที่รักสุขภาพ ต้องการโภชนาการที่ดี ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุที่ยังสามารถประกอบกิจกรรมในชีวิตประจำวันได้โดยไม่มีข้อจำกัด ความเอาไวโดยย่อ

ผู้สูงอายุ ๖

ผลต่อการ

ได้เลือกเป็นจานได้ เพื่อทำการสำรวจส่วนน้อยกว่ากลุ่มแรก

### 1.7 จำนวนผู้บริโภคร

จำนวนผู้บริโภครแล้ว และแบ่งจำนวนผู้บริโภคร

การบริโภคร 1-2 คน

## ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

จำนวนผู้บริโภครมีผลต่อการวางแผนทางในการออกแบบในแง่ของการกำหนดปริมาณอาหารในการออกแบบ และการกำหนดน้ำหนักของบรรจุกฎที่เหมาะสมสำหรับการจับถือของผู้สูงอายุ ซึ่งหัวข้อนี้จะได้อธิบายเพิ่มเติมในหัวข้อ 2.1 ทศนคติของผู้สูงอายุ



านอาหาร  
้นไปนั้น  
ลิตภัณฑ์

ษากลุ่ม  
ราจึงสามารถ

## 2. ขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพของบรรจุภัณฑ์

### 2.1 ทศนคติของผู้สูงอายุ

จากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุเกี่ยวกับทัศนคติที่มีต่อการปรุงอาหารและการรับประทานอาหารนั้น พบจุดที่น่าสังเกตที่น่าสนใจซึ่งมีผลต่อการทำวิทยานิพนธ์ดังต่อไปนี้

- ผู้สูงอายุจำนวนมากทำอาหารเป็นการเรียนในสมัยก่อนนั้น เน้นในเรื่องของครัวเรือน และการเรียนมากกว่า การไปโรงเรียน ทำให้ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ โดยเฉพาะที่เป็นผู้หญิงนั้นมีความสามารถในการทำอาหารกันเป็นส่วนใหญ่ และนิยมที่จะไปตลาดเพื่อซื้อหาวัตถุดิบมาทำอาหารรับประทานเองในครัวเรือนเสียส่วนใหญ่

ผลต่อการ  
เ  
เอง แต่ในบางวันก็  
กับนิสัยรักการประ  
แบ่งส่วนของมือที่  
งานที่จะทำในลำดับ



บางคนอยู่คน  
ที่ไม่สิ้นเปลือง

หารรับประทาน  
ทาน ประกอบ  
ง 2 มือ โดย  
การกำหนดของ

### 2.2 พฤติกรรมการ

จากผลการสำรวจและการสอบถามผู้สูงอายุสามารถจำแนกประเภทของอาหารออกได้เป็นดังนี้

ลักษณะอาหารบรรจุแพคเกจที่ขายอยู่ตามท้องตลาด

#### 1. ผู้สูงอายุที่นิยมปรุงอาหารรับประทานด้วยตัวเอง

- นิยมซื้อแยกวัตถุดิบมาทำรับประทานเอง เช่น ผักที่อยู่ในตลาดแยกเป็นถุง ๆ เนื้อหมูที่แยกขายเป็นกล่อง ๆ เครื่องปรุงต่าง ๆ เป็นต้น
- นิยมซื้อแบบที่จัดชุดมาปรุงเอง เช่น ชุดสุกี้แพ็คเกจในซูเปอร์มาเก็ต เป็นต้น

## สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

2. ผู้สูงอายุที่นิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จมารับประทานเอง

- นิยมซื้ออาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมารับประทาน เช่น ชุดข้าวกระเพราไก่ เป็นต้น

หมายเหตุ

1. จากการสอบถาม พบว่าใช้ไมโครเวฟเป็น แต่มักไม่ใช่เพื่อระกอบอาหาร ส่วนใหญ่จะใช้เพื่ออุ่นอาหารสำเร็จแล้ว

2. การสรรหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารของผู้สูงอายุ ได้มาจาก

- ซื้อด้วยตัวเอง (จากตลาด จากห้างสรรพสินค้า หรือจากร้านสะดวกซื้อ)
- ซื้อส่งมาให้ (ครอบครัว หรือผู้ดูแล)



78330

## แนวทางการแสวงหาโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

จากปัจจัยการออกแบบที่มีผลต่อตัวสินค้าทั้งหมด เราสามารถแจกแจง และทำการประเมินข้อมูลเพื่อมาทำการออกแบบได้ดังแผนภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 2 ตารางแสดงปัจจัยการแสวงหาโอกาสในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ซึ่งจากแผนภาพ สามารถนำมาสร้างโอกาส และความสัมพันธ์เพื่อกำหนดขอบเขตงานได้ดังต่อไปนี้

ผู้สูงอายุที่นิยมปรุงอาหารรับประทานด้วยตัวเอง

- นิยมซื้อแบบที่จัดชุดมาปรุงเอง เช่น ชุดสุกี้แพ็คเกจในซูเปอร์มาเก็ต เป็นต้น

อาหารพร้อมปรุง

1. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
2. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
3. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ผัก + ผู้สูงอายุ + บริโภค
4. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ผลไม้ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
5. อาหาร
6. อาหาร
7. อาหาร
8. อาหาร
9. อาหาร
10. อาหาร
11. อาหาร
12. อาหาร
13. อาหาร

บริโภค



- นิยมซื้อแยกไว้

หารแปรรูป

อาหารสด (แช่เย็น)

14. อาหารสด + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
15. อาหารสด + ครีวที่มีการใช้เตา + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
16. อาหารสด + ครีวที่มีการใช้เตา + ผัก + ผู้สูงอายุ + บริโภค
17. อาหารสด + ครีวที่มีการใช้เตา + ผลไม้ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
18. อาหารสด + ครีวที่มีการใช้เตา + แป้ง + ผู้สูงอายุ + บริโภค

## อาหารแปรรูป

19. อาหารแปรรูป + ครั้วที่มีการใช้เตา + เนื้อ(เรียกรวมทั้ง ปลา และไก่ ) + ผู้สูงอายุ + บริโภค
20. อาหารแปรรูป + ครั้วที่มีการใช้เตา + ผัก + ผู้สูงอายุ + บริโภค
21. อาหารแปรรูป + ครั้วที่มีการใช้เตา + ผลไม้ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
22. อาหารแปรรูป + ครั้วที่มีการใช้เตา + แป้ง + ผู้สูงอายุ + บริโภค
23. อาหารแปรรูป + ครั้วที่มีการใช้เตา + อาหารที่มีการปรุงแล้วระดับหนึ่ง (เช่น น้ำพริก)  
+ ผู้สูงอายุ + บริโภค

\* เครื่องปรุง (ไม่แสดงในสมการ แต่เพื่อความสมบูรณ์ของชุดอาหารพร้อมปรุง จึงจำเป็นต้องมี  
ในโครงการวิทยานิพนธ์)

### 1. เครื่อง

- 
- 
- 
- 

### 2. เครื่อง (พิจารณา และเสีย

- 
- 
- 
- 

- น้ำกะทิ
- น้ำมันพืช
- ของคั่วต่างๆ เช่น ถั่วคั่ว เป็นต้น



ามยาก

ู เป็นต้น

ผู้สูงอายุที่นิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จมารับประทานเอง

- นิยมซื้ออาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมารับประทาน เช่น ชุดข้าวกระเพราไก่ เป็นต้น

อาหารปรุงสำเร็จ

แบ่งเป็น 3 ประเภทตามการจัดชุดอาหาร

- อาหารหนึ่งช่อง (คือ ใช้แค่ช่องเดียวในการบรรจุ เช่น ข้าวผัด ผัดซีอิ้ว เป็นต้น)
- อาหารสองช่อง (คือ ใช้ 2 ช่องในการบรรจุ เช่น ข้าวกับปลาทอด เป็นต้น)
- อาหารสามช่อง (คือ ใช้ 3 ช่องเดียวในการบรรจุ เช่น ข้าวปลาหนึ่ง และน้ำจิ้ม เป็นต้น)

- อาหารหนึ่งช่อง

24. อาหารปรุง

25. อาหารปรุง

- อาหารสองช่อง

26. อาหารปรุง

27. อาหารปรุง

28. อาหารปรุง

29. อาหารปรุง

30. อาหารปรุง

31. อาหารปรุง

32. อาหารปรุง

33. อาหารปรุง

34. อาหารปรุง

35. อาหารปรุงสำเร็จ + คราวที่มีการใช้เตา + ทอด + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค

36. อาหารปรุงสำเร็จ + คราวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค

37. อาหารปรุงสำเร็จ + คราวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค

38. อาหารปรุงสำเร็จ + คราวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ผัก + ผู้สูงอายุ + บริโภค

39. อาหารปรุงสำเร็จ + คราวที่มีการใช้เตา + ตุ่น + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค

40. อาหารปรุงสำเร็จ + คราวที่มีการใช้เตา + ตุ่น + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค



บริโภค

- อาหารสามช่อ

41. อาหารปรุงสำเร็จ + ครั้วที่มีการใช้เตา + อบ + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
42. อาหารปรุงสำเร็จ + ครั้วที่มีการใช้เตา + อบ + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
43. อาหารปรุงสำเร็จ + ครั้วที่มีการใช้เตา + ทอด + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
44. อาหารปรุงสำเร็จ + ครั้วที่มีการใช้เตา + ทอด + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
45. อาหารปรุงสำเร็จ + ครั้วที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
46. อาหารปรุงสำเร็จ + ครั้วที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
47. อาหารปรุงสำเร็จ + ครั้วที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ผัก + ผู้สูงอายุ + บริโภค

อธิบายตัวอย่าง:

อาหารปรุงสำเร็จ  
หมายถึง อาหาร  
หลัก เหมาะสำหรับ

จากรูปแบบภา  
ใช้ปลาเป็นหลัก เป็

เงื่อนไขการเลื

1. อาหารบางช  
อาหารบางชนิด  
ชนิดอื่นมาปรุง



ดิบปลาเป็น

เช่น อาหารที่

นำเนื้อสัตว์

2. อาหารพร้อมปรุงบางชนิดต้องใช้ขั้นตอนที่ยุ่งยากและเป็นอันตรายต่อผู้สูงอายุ อาหารบางชนิดต้องผ่านวิธีการและขั้นตอนที่อาจเป็นอันตรายต่อตัวผู้สูงอายุ เช่น อาหารย่าง อาหารปิ้ง จึงไม่น่ามานับในความสัมพันธ์
3. มีการตัดสูตรความสัมพันธ์บางตัวออก เนื่องจากไม่เอื้อต่อการออกแบบการใช้งานที่ชัดเจน และไม่เป็นประโยชน์ต่อโภชนาการผู้สูงอายุ เช่น อาหารจำพวกยำ เป็นต้น
4. แผนภาพที่แสดงมาได้รวมขอบเขตงานทั้งหมดไว้แล้ว การออกแบบโครงสร้างและกราฟิกไว้โดยจะจัดแยกให้เห็นอย่างชัดเจน ในส่วนของขอบเขตงานด้านคุณภาพและปริมาณต่อไป

## ขอบเขตของโครงการด้านคุณภาพ

### 1. การออกแบบโลโก้

เนื่องจากบริษัทเอเดนต้องการปรับปรุงภาพลักษณ์ของแบรนด์ใหม่และเพิ่มสายผลิตภัณฑ์ จึงต้องการให้ออกแบบโลโก้ให้ใหม่โดยให้เป็นโลโก้สะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของเอเดนและผลิตภัณฑ์ เพื่อสุขภาพ สื่อสารเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายโดยตรงและสร้างความจดจำง่าย จึงต้องการการออกแบบโลโก้ใหม่ ที่สื่อความหมายได้ และสื่อถึงกลุ่มผู้บริโภค จดจำง่าย และยังต้องแสดงถึงลักษณะเอกลักษณ์ของผู้ผลิตได้อย่างเหมาะสม

### 2. การออกแบบกราฟิก และการสื่อความหมาย

- ออกแบบก  
ดิ่งดูดีใจกลุ่มเบ้

เข้าถึงและ

- ออกแบบก  
คนทั่วไป ที่

ะจดจำของ

- ออกแบบก  
เพื่อสร้างค  
แต่ยังคงคว

เกี่ยวข้อง

เค

- แสดงข้อมูล  
น้ำหนักสุ  
สถานที่ผลิ

วันหมดอายุ  
รับรอง



### 3. ออกแบบ

#### 1.) กลุ่มบรรจุภัณฑ์ชุดอาหารทาเอง

ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง  
บรรจุภัณฑ์ที่จะออกแบบมีคุณลักษณะดังนี้ คือ

##### ด้านการบรรจุ (Containment)

สามารถบรรจุอาหารได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1. บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทผักและแป้ง

- ภาชนะบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับแยกชนิดของผักในการทำอาหาร แต่ละชุดอาหาร ซึ่งจะมีจำนวนต่างไปตามลักษณะของผักและแบ่ง โดยเน้นที่ฟังก์ชันการเปิดและการจับใช้งานของตัวถุง

- กล่อง (Secondary Packaging) สำหรับบรรจุถุงบรรจุรวมกัน

2. บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

- ภาชนะบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับชนิดของเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมือนกัน รวมถึงไขและเครื่องในต่าง ๆ ที่มีสภาพการแตกง่าย

- กล่อง (Secondary Packaging) สำหรับบรรจุถุงบรรจุรวมกัน

3. บรรจุภัณฑ์

- ภาชนะบรรจุ

- กล่อง

\* ในแต่ละชุดการจับความสัมพันธ์ด้านการอ



เนื้อสัตว์

ไว้ให้ในหน้า

เรื่องผลิตภัณฑ์

- ผนึกบรรจุภัณฑ์บรรจุภัณฑ์เพื่อความปลอดภัยของประชาชน
- ออกแบบให้สะดวกต่อการบริโภคและการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการคุ้มครองรักษา (Protection)

- สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ป้องกันความชื้นได้ มีฝาครอบ และวิธีการลอคซีล ลอคกล่อง ที่สะดวกต่อการใช้งานของผู้สูงอายุ

### ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในแนวทางที่ส่งเสริมเรื่องสุขภาพ สำหรับผู้ที่ต้องการการบริโภคที่ดี
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค กลุ่มผู้สูงอายุมาจากบริษัทคู่แข่งในท้องตลาดได้โดยใช้กราฟิกที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์

ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสด

บรรจุภัณฑ์ที่จะออกแบบมีคุณลักษณะดังนี้ คือ

### ด้านการบรรจุ (Containment)

สามารถบรรจุอาหารได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

#### 1.บรรจุ

- ถุง  
โตะ

#### 2.บรรจุ

- ถุง  
รวม  
- กล่

\* โดยในแต่ละ  
หน้าการจับค

### ด้านการ



ที่จัดไว้ให้ใน

- สะดวกต่อผู้ประกอบการในเรื่องการผลิตและการบรรจุ
- ง่ายต่อการจัดเก็บและขนส่งไปสู่มือผู้บริโภค โดยยังคงรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์ภายในได้เป็นอย่างดี
- มีกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงสินค้าภายในได้อย่างรวดเร็วตรงจุดขาย
- ออกแบบให้สะดวกต่อการบริโภคและการใช้งานของผู้สูงอายุ

### ด้านการคุ้มครองรักษา (Protection)

- สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ป้องกันความชื้นได้ มีฝาครอบ และวิธีการลอคซีล ลอคคอลล่ง ที่สะดวกต่อการใช้งานของผู้สูงอายุ

### ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในแนวทางที่ส่งเสริมเรื่องสุขภาพ สำหรับผู้ที่ต้องการการบริโภคที่ดี
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค กลุ่มผู้สูงอายุมาจากบริษัทคู่แข่งในท้องตลาดได้โดยใช้กราฟิกที่โดดเด่น และมีเอกลักษณ์

### ออกแบบบรรจุ บรรจุภัณฑ์ที่จะ

#### ด้านการบริ สามารถบริ

#### 1.บรรจุภั แบ่งได้

- ถุงบรรจุ  
โดยห  
ที่ห้ำ

- กระป  
โดยเ  
มาเป็



สุญากาศ

งฝ

#### 2.บรรจุภัณฑบะเพรเทศ เหวอบทเสวตบุดบะเพรเทศบวรวูบ แบ่งได้อีก 2 ลักษณะอาหาร

- ถุงบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับเนื้อสัตว์ที่แปรรูป .  
โดยทำถุงซีลล๊อคที่มีลักษณะการเปิดที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ ประเภทเนื้อสัตว์สุญญากาศ  
ที่ห้ามโดนความชื้น และอากาศ เป็นต้น
- กระป่องบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับผักประเภทเนื้อสัตว์กระป่อง

โดยเน้นเรื่องการหยิบจับ เปิดที่ง่ายดาย เช่น เปลี่ยนระบบตัวล็อคด้วยการดึงฝา  
มาเป็นการกดเบาๆ เป็นต้น

### 3.บรรจุภัณฑ์ประเภทขวดสำหรับที่ใส่เครื่องปรุง

- ขวดบรรจุ (Primary Packaging) มีส่วนของฝาเปิดปิดที่มีส่วนหมุนพอดี  
กับการใช้งานของผู้สูงอายุ และเปิดปิดง่าย ไม่เป็นอันตราย

\* ในแต่ละชุดบรรจุภัณฑ์ จะมีชุดอาหารแยกย่อยต่าง ๆ กันไปตามเมนูชุดอาหารที่จัดไว้ให้ในหน้า  
การจับความสัมพันธ์และโอกาส

#### ด้านการอำ

-

-

-

-

-

-

-

#### ด้านการค้

-



งผลิตภัณฑ์

รวดเร็วดตรง

ความขึ้นได้

ผู้สูงอายุ

#### ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในแนวทางที่ส่งเสริมเรื่องสุขภาพ สำหรับผู้ที่ต้องการการ  
บริโภคที่ดี
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากกลุ่มผู้บริโภค ผู้สูงอายุมาจาก  
บริษัทคู่แข่งในท้องตลาดได้โดยใช้กราฟิกที่โดดเด่น และมีเอกลักษณ์

## 2.) กลุ่มบรรจุภัณฑ์ชุดอาหารปรุงสำเร็จ

ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ  
บรรจุภัณฑ์ที่จะออกแบบมีคุณลักษณะดังนี้ คือ

ด้านการบรรจุ (Containment)

สามารถบรรจุอาหารได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารช่องเดียว

- กล่อง (Primary Packaging) สำหรับใส่อาหารเนื้อเดียว เช่น ข้าวผัด เป็นต้น  
เน้นที่การใช้งาน การหยิบจับ ยกเคลื่อนย้ายของผู้สูงอายุเป็นหลัก

2.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารสองช่อง

- กล่อง (เน้นที่

เป็นต้น

3.บรรจุภัณฑ์

- กล่อง (เน้นที่

และน้ำจิ้ม

เป็นต้น

\* โดยในแต่ละหน้าการจับควา

ัดไว้ให้ใน

ด้านการอำ

- 
- 
- 

งผลิตภัณฑ์

ภายในได้เป็นอย่างดี

- มีกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงสินค้าภายในได้อย่างรวดเร็วตรงจุดขาย
- ออกแบบให้สะดวกต่อการบริโภคและการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการคุ้มครองรักษา (Protection)

- สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ป้องกันความชื้นได้



มีฝาครอบ และวิธีการลอกซีล ลอดคล้อง ที่สะดวกต่อการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในแนวทางที่ส่งเสริมเรื่องสุขภาพ สำหรับผู้ที่ต้องการการบริโภคน้ำที่ดี
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากกลุ่มผู้บริโภค ผู้สูงอายุมาจากบริษัทคู่แข่งในท้องตลาดได้โดยใช้กราฟิกที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์



# แผนภาพแสดงขอบเขตของโครงการด้านปริมาณงาน

## ขอบเขตของโครงการด้านปริมาณ

ชุดอาหารทำเอง

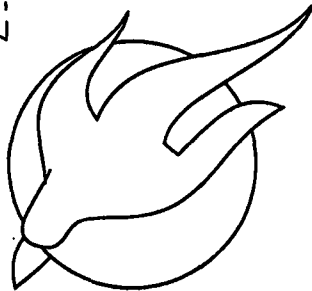
- อาหารพร้อมปรุง (ชื่อเป็นชุดมาปรุง)
- อาหารสด (ชื่อเป็นวัตถุดิบ)
- อาหารแปรรูป (ชื่อเป็นวัตถุดิบ)

ชุดอาหารปรุงสำเร็จ

- อาหารปรุงสำเร็จ (ชื่อทานได้เลย)

## ตราสัญลักษณ์

- ชื่อสินค้าใหม่
- ตราสินค้าใหม่



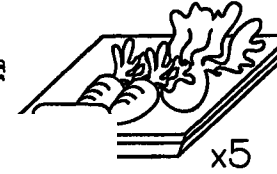
1 ตราสัญลักษณ์

## อาหารพร้อมปรุง

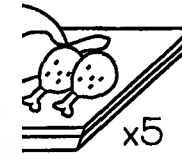
บรรจุผัก หรือแบ่งอย่างเดียว



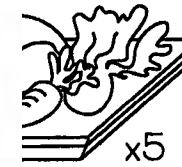
Primary Package : ถุงบรรจุ  
1 โครงสร้าง



Secondary Package : กล่องบรรจุ  
1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณ์ร่วม  
5 กราฟิกเมนูอาหาร



Secondary Package : กล่องบรรจุ  
1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณ์ร่วม  
7 กราฟิกเมนูอาหาร



Secondary Package : กล่องบรรจุ  
1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณ์ร่วม  
13 กราฟิกเมนูอาหาร



บรรจุเนื้อสัตว์อย่างเดียว



Primary Package : ถุงบรรจุ  
1 โครงสร้าง  
1 กราฟิกหลัก  
2 ขนาด

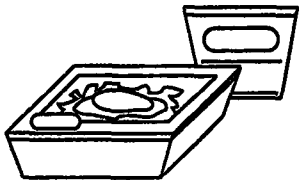


Secondary Package : กล่องบรรจุ  
1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณ์ร่วม  
13 กราฟิกเมนูอาหาร  
2 ขนาด

# แผนภาพแสดงขอบเขตของโครงการदानปริมาณงาน

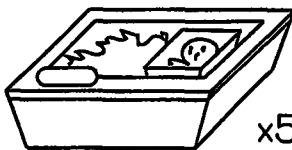
## อาหารปรุงสำเร็จ

อาหารเนื้อเดียว



Primary Package : ถุง ๑๕๐๐  
1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณะร่วม  
2 กราฟิกเมนูอาหาร

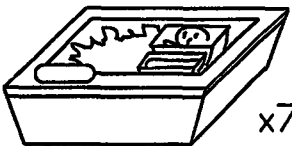
อาหารสองเนื้อ



x5

Primary Package : ถุง  
1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณะร่วม  
15 กราฟิกเมนูอาหาร

อาหารสามเนื้อ



x7

Primary Package : ถุง  
1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณะร่วม  
7 กราฟิกเมนูอาหาร

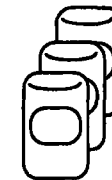
## อาหารแปรรูป

บรรจุผัก หรือแป้งอย่างเดียว



Primary Package : ถุงบรรจุ

อาหาร



Secondary Package : กล่องบรรจุ

1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณะร่วม  
3 กราฟิกเมนูอาหาร

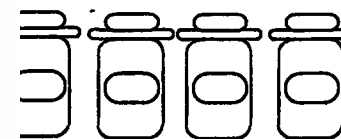
Primary Package : ถุงบรรจุ

อาหาร



Secondary Package : กล่องบรรจุ

1 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณะร่วม  
3 กราฟิกเมนูอาหาร



Primary Package : กล่องบรรจุ

11 โครงสร้าง  
1 เอกลักษณะร่วม  
11 กราฟิก




## สรุปผลการออกแบบ

|                     |    |              |
|---------------------|----|--------------|
| โครงสร้างออกแบบ     | 12 | โครงสร้าง    |
| โครงสร้างมาตรฐาน    | 4  | โครงสร้าง    |
| กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม | 19 | กราฟิก       |
| ตราสัญลักษณ์        | 1  | ตราสัญลักษณ์ |
| จำนวนชิ้นงาน        | 36 | ชิ้นงาน      |


|                    |   |         |
|--------------------|---|---------|
| ออกแบบถุง          | 7 | ถุง     |
| ออกแบบกล่องพลาสติก | 8 | กล่อง   |
| ออกแบบถ้วย         | 2 | ถ้วย    |
| ออกแบบขวดกระปุก    | 8 | ขวด     |
| ออกแบบกระป๋อง      | 2 | กระป๋อง |

## ขอบเขตโครงการด้านปริมาณ


### ชุดบรรจุภัณฑ์อาหารทำเอง


| ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ |                                     |                  |   |   |   |  |
|--|-------------------------------------|------------------|---|---|---|--|
| รายการผลิตภัณฑ์                        |                                     | ประเภทบรรจุภัณฑ์ |   | ลักษณะงานออกแบบ   | ปริมาณงาน                                   |  |
| ประเภทอาหาร                            | เมนูชุดอาหาร                        | ก                | ข   |   |   |  |
| อาหารพร้อมปรุง                         | ชุดบรรจุผัก หรือ แป้ง<br>อย่างเดียว | P1               |  | 1-2 คน<br>มครองตัวสินค้า<br>เมเยินได้<br><br>รุงอาหารได้โดยง่าย<br>ย<br>ชนิดของสินค้า | - โครงสร้างมาตรฐาน<br>- กราฟิเคอกลักษณะร่วม | 1 โครงสร้าง<br>1 กราฟิเคหลัก                               |
|  |                                     | Sec<br>Pa        |   | 1-2 คน<br>มครองตัวสินค้า<br>เมเยินได้<br><br>รุงอาหารได้โดยง่าย<br>ย<br>ชนิดของสินค้า | - ออกแบบโครงสร้าง<br>- ออกแบบกราฟิเค        | 1 โครงสร้าง<br>1 เอกลักษณะร่วม<br>5 กราฟิเค<br>(มี 5 เมนู) |

| ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ |                                 |                  |   |  |   |                             |
|--|---------------------------------|------------------|---|--|---|-----------------------------|
| รายการผลิตภัณฑ์                        |                                 | ประเภทบรรจุภัณฑ์ |   |  | ลักษณะงานออกแบบ                             | ปริมาณงาน                   |
| ประเภทอาหาร                            | เมนูชุดอาหาร                    | การบรรจุ         | รูปแบบ  | คุณภาพ และการอธิบายงาน   |   |                             |
| อาหารพร้อมปรุง                         | ชุดบรรจุเนื้อสัตว์<br>อย่างเดิซ | P<br>P           |  | ๑๒บริโภค 1-2 คน<br>ใ้มครองตัวสินค้า<br>งามเย็นได้<br><br>ปรุงอาหารได้โดยง่าย<br>าย<br>ะชนิดของสินค้า | - โครงสร้างมาตรฐาน<br>- กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม | 1 โครงสร้าง<br>1 กราฟิกหลัก |
|  |                                 | Se<br>P          |   | ๑๒บริโภค 1-2 คน<br>ใ้มครองตัวสินค้า<br>งามเย็นได้<br><br>ปรุงอาหารได้โดยง่าย<br>าย<br>ะชนิดของสินค้า |   |                             |


| ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ |                           |                  |   |   |   |   |
|--|---------------------------|------------------|---|---|---|---|
| รายการผลิตภัณฑ์                        |                           | ประเภทบรรจุภัณฑ์ |   |   | ลักษณะงานออกแบบ                             | ปริมาณงาน   |
| ประเภทอาหาร                            | เมนูชุดอาหาร              | การบรรจุ         | รูปแบบ  | คุณภาพ และการอธิบายงาน  |   |   |
| อาหารพร้อมปรุง                         | ชุดบรรจุผัก กับเนื้อสัตว์ | Pr<br>Pa         |  | เบริโถด 1-2 คน<br>เครื่องตัวสินค้า<br>มเยินได้<br><br>ปรุงอาหารได้โดยง่าย<br> <br>ชนิดของสินค้า | - โครงสร้างมาตรฐาน<br>- กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม | 1 โครงสร้าง<br>1 กราฟิกหลัก                                 |
|  |                           | Sec<br>Pa        |   | เบริโถด 1-2 คน<br>เครื่องตัวสินค้า<br>มเยินได้<br><br>ปรุงอาหารได้โดยง่าย<br> <br>ชนิดของสินค้า | - ออกแบบโครงสร้าง<br>- ออกแบบกราฟิก         | 1 โครงสร้าง<br>1 เอกลักษณ์ร่วม<br>13 กราฟิก<br>(มี 13 เมนู) |

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ

| รายการผลิตภัณฑ์ |                          | ประเภทบรรจุภัณฑ์ |   |   |  | ลักษณะงานออกแบบ  | ปริมาณงาน   |
|-----------------|--------------------------|------------------|---|---|--|--|---|
| ประเภทอาหาร     | เมนูชุดอาหาร             | การบรรจุ         | รูปแบบ  | คุณภาพ และการอธิบายงาน  |  |  |   |
| อาหารสด         | ชุดบรรจุห่ออย่างเดี่ยว   | Primary Package  | ถุงบรรจุ  | Containment Protection  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน</li> <li>- ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า</li> <li>- เมมเย็นได้</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- โครงสร้างมาตรฐาน</li> <li>- กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม</li> </ul>  | 1 โครงสร้าง<br>3 กราฟิก<br>(มี 3 อย่าง)   |
|                 | ชุดบรรจุเนื้ออย่างเดี่ยว | Pri<br>Pa        |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน</li> <li>- คุ้มครองตัวสินค้า</li> <li>- เมมเย็นได้</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- โครงสร้างมาตรฐาน</li> <li>- กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม</li> </ul>  | 1 โครงสร้าง<br>1 กราฟิกหลัก  |   |
|                 |                          |                  |   | Sec<br>Pa   | Promotion  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิชาการภาพเวเด</li> <li>- ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย</li> <li>- และรับประทานง่าย</li> <li>- แสดงประเภท และชนิดของสินค้า</li> <li>- ได้อย่างเหมาะสม</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ออกแบบโครงสร้าง</li> <li>- ออกแบบกราฟิก</li> </ul> |

| ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ |  |                  |   |   |                                       |   |
|--|--|------------------|---|---|---------------------------------------|---|
| รายการผลิตภัณฑ์                        |  | ประเภทบรรจุภัณฑ์ |   |   | ลักษณะงานออกแบบ                       | ปริมาณงาน   |
| ประเภทอาหาร                            | เมนูชุดอาหาร   | การบรรจุ         | รูปแบบ  | คุณภาพ และการอธิบายงาน  |                                       |   |
| อาหารแปรรูป                            | ชุดบรรจุภัณฑ์แปรรูป<br>(มี 2 รูปแบบตาม<br>ความเหมาะสม) | P;<br>P;         |  | ดบริโศด 1-2 คน<br>มัครงตวัลลนค้ำ<br>มยลนค้ำ<br><br>รุงอาหารค้ค้ดยง้งย<br>ย<br>ษนคคของลลนค้ำ | - ค้ดรงสร้กงมตรฐน<br>- ออกบเบงกรรฟค   | 1 ค้ดรงสร้กง<br>1 อลคคค้ชณร้วม<br>3 กรรฟค<br>(ม้ 3 อย้งง) |
|  |  | P;<br>P;         |   | ดบริโศด 1-2 คน<br>มัครงตวัลลนค้ำ<br>มยลนค้ำ<br><br>รุงอาหารค้ค้ดยง้งย<br>ย<br>ษนคคของลลนค้ำ | - ออกบเบงค้ดรงสร้กง<br>- ออกบเบงกรรฟค | 1 ค้ดรงสร้กง<br>1 อลคคค้ชณร้วม<br>3 กรรฟค<br>(ม้ 3 อย้งง) |

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ

| รายการผลิตภัณฑ์ |  | ประเภทบรรจุภัณฑ์ |   |  | ลักษณะงานออกแบบ                      | ปริมาณงาน                                   |
|-----------------|--|------------------|---|--|--------------------------------------|---|
| ประเภทอาหาร     | เมนูชุดอาหาร   | การบรรจุ         | รูปแบบ  | คุณภาพ และการอธิบายงาน   |                                      |   |
| อาหารแปรรูป     | ชุดบรรจุเนื้อแปรรูป<br>(มี 2 รูปแบบตาม<br>ความเหมาะสม) | P                |  | ดบริโภค 1-2 คน<br>มักรองตัวสินค้า<br>ามเขียนได้<br><br>รุงอาหารได้โดยง่าย<br>ย<br>ะชนิดของสินค้า | - โครงสร้างมาตรฐาน<br>- ออกแบบกราฟิก | 1 โครงสร้าง<br>1 กราฟิกหลัก<br>(มี 3 อย่าง) |
|                 |  | P:               |   | ดบริโภค 1-2 คน<br>มักรองตัวสินค้า<br>ามเขียนได้<br><br>รุงอาหารได้โดยง่าย<br>ย<br>ะชนิดของสินค้า |                                      |   |

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ

| รายการผลิตภัณฑ์ |              |        | เน  | ลักษณะงานออกแบบ   | ปริมาณงาน   |
|-----------------|--------------|--------|---|---|---|
| ประเภทอาหาร     | เมนูชุดอาหาร | r      |   |   |   |
| อาหารแปรรูป     | เครื่องปรุง  | P<br>P | <p>เดบรีโกด 1-2 คน<br/>ไม่ครองตัวสินค้า<br/>กามเห็นได้</p> <p>ปรุงอาหารได้โดยง่าย<br/>เย<br/>ะชนิดของสินค้า</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ออกแบบโครงสร้าง</li> <li>- ออกแบบกราฟิก</li> </ul> | <p>11 โครงสร้าง</p> <p>11 กราฟิกหลัก<br/>(มี 11 ชนิด)</p> |



## ชุดบรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ

| ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ |                 |                  |            |  |                                     |   |           |
|--|-----------------|------------------|------------|--|-------------------------------------|---|-----------|
| รายการผลิตภัณฑ์                        |                 | ประเภทบรรจุภัณฑ์ |            |  |                                     | ลักษณะงานออกแบบ   | ปริมาณงาน |
| ประเภทอาหาร                            | เมนูชุดอาหาร    | การบรรจุ         | รูปแบบ     | คุณภาพ และการอธิบายงาน   |                                     |   |           |
| อาหารปรุงสำเร็จ                        | อาหารเนื้อเดียว | Primary Package  | ถุงพลาสติก | Containment Protection<br>- ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน<br>- วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า<br>เมเย็นได้<br><br>รุงอาหารได้โดยง่าย<br>ย<br>:ชนิดของสินค้า                                      | - ออกแบบโครงสร้าง<br>- ออกแบบกราฟิก | 1 โครงสร้าง<br>1 เอกลักษณ์ร่วม<br>2 กราฟิก<br>(มี 2 เมนู)   |           |
|  | อาหารสองเนื้อ   | P1<br>P2         |            | บริโภค 1-2 คน<br>มครองตัวสินค้า<br>เมเย็นได้<br><br>รุงอาหารได้โดยง่าย<br>ย<br>:ชนิดของสินค้า  | - ออกแบบโครงสร้าง<br>- ออกแบบกราฟิก | 1 โครงสร้าง<br>1 เอกลักษณ์ร่วม<br>15 กราฟิก<br>(มี 15 เมนู) |           |
|  | อาหารสามเนื้อ   | P1<br>P2         |            | บริโภค 1-2 คน<br>มครองตัวสินค้า<br>เมเย็นได้<br><br>Promotion<br>รักษาสภาพไว้ได้<br>- ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย<br>และรับประทานง่าย<br>- แสดงประเภท และชนิดของสินค้า<br>ได้อย่างเหมาะสม | - ออกแบบโครงสร้าง<br>- ออกแบบกราฟิก | 1 โครงสร้าง<br>1 เอกลักษณ์ร่วม<br>7 กราฟิก<br>(มี 7 เมนู)   |           |





| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ   |
|---|---|
| <p><b>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจได้รับความเสียหายโดยมีคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไป จากการกระทำของสิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น ความชื้น แสงแดด แมลง และการตกหล่นของสินค้า</p> | <p><b>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</b></p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ถุงบรรจุ</li> </ul> <p>2.1 ออกแบบให้สามารถปิดผนึกได้โดยผู้สูงอายุสามารถจับดึง</p> |



เพื่อป้องกันผู้สูงอายุ

หารทกออกมาจากภาค


| เงื่อนไข และปัญหา  | แนวทางการออกแบบ  |
|--|--|
| <p><b>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</b></p> <p>3.1 สำหรับผู้ผลิต สามารถบรรจุสินค้าลงในบรรจุภัณฑ์ได้ง่ายผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม</p> <p>3.2 สำหรับผู้บริโภค สะดวกในการบริโภค และสะดวกต่อการเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์เอาไว้ให้อยู่ในสภาพที่ดี กรณีที่ทานไม่หมด</p> | <p><b>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</b></p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <p>- ถุงบรรจุ</p> <p>ผ่านทะเลได้<br/>บริเวณที่ฉีก</p> <p>ย</p> <p>3.3 ออกแบบกราฟิกโดยใช้รูปเป็นตัวสื่อความหมาย และมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกต่อการเข้าใจ</p> |




| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ   |
|---|---|
| <p><u>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</u></p> <p>4.1 บรรจุกัณฑ์ต้องแยกประเภทอย่างชัดเจน และไม่ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นสูงอายุสับสน</p> <p>4.2 ด้านการสื่อความหมายต่อผู้บริโภค ให้ผู้บริโภครู้สึกสามารถแยกแยะชนิดของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน</p> <p>4.3 บรรจุกัณฑ์ต้องสามารถ</p> | <p><u>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</u></p> <p>4.1 ออกแบบกราฟิกและโครงสร้างของบรรจุกัณฑ์ โดยนำจุดเด่นของสินค้ามาเป็นจุดขาย เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>4.2 ออกแบบกราฟิกที่สามารถแยกสินค้าได้โดยนำเอาจุดเด่นแต่ยังคงมีอัตลักษณ์</p> <p>รับชอบของผู้สูงอายุ<br/>+ สถานที่ในรูปแบบ<br/>ลำเรื่อง</p> |



อาหารสด

| เงื่อนไข และปัญหา  | แนวทางการออกแบบ  |
|--|--|
| <p><u>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</u></p> <p>บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง สำหรับชุดอาหารสด<br/>จำนวน 2 ประเภทดังนี้</p> <p>1.บรรจุภัณฑ์ประเภทขวดดื่บประเภทผัก และแป้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ถุงบรรจุ</li> </ul> <p>2.บรรจุภัณฑ์ประเภท</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ถุงบรรจุ</li> <li>- กล่อง</li> </ul> | <p><u>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</u></p> <p>สำหรับอาหารสด จะมีการบรรจุเอาไว้ในถุง และกล่อง<br/>พลาสติก เพื่อให้สามารถเก็บรักษาความสดไว้ได้ก่อนส่ง<br/>ถึงมือผู้บริโภค</p> <p>ผัก และแป้ง</p> <p>น้ำหนัก</p> <p>เนื้อสัตว์</p> <p>ฉน้ำหนัก</p> <p>รับรับประทาน<br/>เหมาะสมต่อสุขภาพ</p>  |

| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ   |
|---|---|
| <p><u>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</u></p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจได้รับความเสียหายโดยมีคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไป จากการกระทำของสิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น ความชื้น แสงแดด แมลง และการตกหล่นของสินค้า</p> | <p><u>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</u></p> <p>1.บรรจุภัณฑ์สำหรับวัตถุติดประเภทผัก และแป้ง<br/>- ถุงบรรจุ</p> <p>2.1 ก่อนถึงส่วนของซีล มีตัวกดก่อน 1 ชั้น โดยจะต้องทำการดึงเปิดก่อน จึงจะสามารถเปิดซีลได้ ซึ่งสามารถกดซีลปิด เพื่อเก็บอาหารไว้ทานในวันหลังได้</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>เนื้อสัตว์<br/>เป็นเนื้อสัตว์<br/>และน้ำส้มสายชู</p> <p>นมสดอายุ</p> <p>2.2 มีส่วนโค้งมนของกล่องใส่ ทำให้สามารถตักเนื้อที่อยู่ภายในได้ง่าย</p> |

| เงื่อนไข และปัญหา  | แนวทางการออกแบบ  |
|--|--|
| <p><b>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</b></p> <p>3.1 สำหรับผู้ผลิต สามารถบรรจุสินค้าลงในบรรจุภัณฑ์ได้ง่ายผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม</p> <p>3.2 สำหรับผู้บริโภค สะดวกในการบริโภค และสะดวกต่อการเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์เอาไว้ให้อยู่ในสภาพที่ดี กรณีที่ทานไม่หมด</p> | <p><b>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</b></p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <p>- ถุงบรรจุ</p> <p>ลู่ได้<br/>งบริเวณที่ฉีก</p> <p>ปกติ</p> <p>ผู้สูงอายุหยิบเปิดได้ง่าย</p> <p>3.3 ออกแบบกราฟิกโดยใช้รูปเป็นตัวสื่อความหมาย และมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกต่อการเข้าใจ</p> |



| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ   |
|---|---|
| <p><b>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</b></p> <p>4.1 บรรจุกัณฑ์ต้องแยกประเภทอย่างชัดเจน และไม่ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นสูงอายุสับสน</p> <p>4.2 ด้านการสื่อความหมายต่อผู้บริโภค ให้ผู้บริโภครู้สึกสามารถแยกแยะชนิดของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน</p> <p>4.3 บรรจุกัณฑ์ต้องสามารถ</p> | <p><b>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</b></p> <p>4.1 ออกแบบกราฟิกและโครงสร้างของบรรจุกัณฑ์ โดยนำจุดเด่นของสินค้ามาเป็นจุดขาย เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>4.2 ออกแบบกราฟิกที่สามารถแยกสินค้าได้โดยนำเอาจุดเด่นที่ยังคงมีอัตลักษณ์</p> <p>วันชอบของผู้สูงอายุ<br/>+ สถานที่ในรูปแบบ<br/>ลำเรื่อง</p> |



# อาหารแปรรูป

| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ  |
|---|--|
| <p><b>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</b></p> <p>บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง สำหรับชุดอาหารพร้อมปรุง<br/>จำนวน 3 ประเภทดังนี้</p> <p>1. บรรจุภัณฑ์ประเภทสำหรับที่ใส่วัตถุดิบ<br/>ประเภทผักแปรรูป<br/>แบ่งได้อีก 2 ลักษณะ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ถุงบรรจุ</li> <li>- กระป๋องบรรจุ</li> </ul> <p>2. บรรจุภัณฑ์ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป<br/>แบ่งได้อีก 2 ลักษณะ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ถุงบรรจุ</li> <li>- กระป๋องบรรจุ</li> </ul> <p>3.บรรจุภัณฑ์ประเภท</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขวดบรรจุ</li> </ul> | <p><b>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</b></p> <p>สำหรับอาหารแปรรูปนั้น จะได้แบ่งอาหารประเภทที่สามารถบรรจุถุงได้ กับประเภทที่บรรจุกระป๋อง โดยเราจะเน้นการวิเคราะห์การใช้งานของผู้สูงอายุเป็นหลักเท่านั้น</p> <p>พผักแปรรูป</p> <p>หึ่ง</p> <p>ห้รับประทาน<br/>เหมาะสมต่อสุขภาพ</p> <p>าพเนื้อสัตว์แปรรูป</p> <p>การช้ลลญญภาศ</p> <p>ห้รับประทาน<br/>เหมาะสมต่อสุขภาพ</p> <p>ง่เครื่องปรุง</p> <p>เหมาะสมสำหรับห้<br/>พลาสติคใส่<br/>Package)</p> <p>ก่อนจะบรรจุลงไปขวด (Secondary Package)</p> |



| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ  |
|---|--|
| <p><u>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</u></p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจได้รับความเสียหายโดยมีคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไป จากการกระทำของสิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น ความชื้น แสงแดด แมลง และการตกหล่นของสินค้า</p> | <p><u>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</u></p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <p>- ถุงบรรจุ</p> <p>สามารถจับตั้ง</p> <p>ป้องกันผู้สูงอายุ</p> <p>ได้เก็บไปได้</p> <p>- ขวดบรรจุ</p> <p>2.1 ส่วนของฝาขวดเครื่องปรุงรส มียางซิลิโคนรอบเพื่อป้องกันความชื้น และมีตัวล็อคแบบหมุนอีกชั้น ซึ่งมีที่จับหมุนที่แน่นหนา ไม่ทำให้ฝาเปิดหล่นลงไป</p> |



| เงื่อนไข และปัญหา  | แนวทางการออกแบบ  |
|--|--|
| <p><u>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</u></p> <p>3.1 สำหรับผู้ผลิต สามารถบรรจุสินค้าลงในบรรจุภัณฑ์ได้ง่ายผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม</p> <p>3.2 สำหรับผู้บริโภค สะดวกในการบริโภค และสะดวกต่อการเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์เอาไว้ให้อยู่ในสภาพที่ดี กรณีที่ทานไม่หมด</p> | <p><u>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</u></p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <p>- ถุงบรรจุ</p> <p>ได้<br/>บริเวณที่ฉีก</p> <p>ดเปิดได้</p> <p>เพื่อเปิดแทน</p> <p>.....กับเขของด้านในได้<br/>สะดวกมากขึ้น ใช้แรงน้อยลง</p> <p>3.3 ออกแบบกราฟิกโดยใช้รูปเป็นสื่อความหมาย และมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกต่อการเข้าใจ</p> |



| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ   |
|---|---|
| <p><b>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (I</b></p> <p>4.1 บรรจุกฎที่ต้องแยกป<br/>ผู้บริโภคซึ่งเป็นสูงอายุสับสน</p> <p>4.2 ด้านการสื่อความหมายต่อผู้บริโภค ให้ผู้บริโภคสามารถ<br/>แยกแยะชนิดของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน</p> <p>4.3 บรรจุกฎที่ต้องสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้</p> | <p>- ขวดบรรจุ</p> <p>3.1 มีฝาเปิดแบบ 2 ด้าน สำหรับเหยาะ และการเท<br/>เพื่อปริมาณการใช้งานที่แตกต่างกันในการปรุงอาหาร</p> <p>3.2 มีส่วนของเกลียวที่ใหญ่ และกว้าง จำนวนมาก เพื่อมือ<br/>ของผู้สูงอายุจะสามารถจับได้</p> <div data-bbox="427 781 1056 1415" data-label="Image"> </div> <p>ให้ผู้สูงอายุ</p> <p>ความหมาย<br/>ระตวกต่อการเข้าใจ</p> <p>อน)</p> <p>บรรจุกฎ<br/>อให้ผู้สูงอายุ</p> <p>สังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>4.2 ออกแบบกราฟิกที่สามารถแยกสินค้าได้โดยนำเอาจุดเด่น<br/>ของเมนูอาหารแต่ละอย่างมาเป็นแนวทาง แต่ยังคงมีอัตลักษณ์<br/>(Cooperate Identity) เดียวกัน</p> <p>4.3 ใช้กราฟิกที่ป็นสื่อใกล้ตัว และเป็นที่ยินชอบของผู้สูงอายุ<br/>โดยเป็นงานร่วมสมัยใช้ภาพของสิ่งของ คน สถานที่ในรูปแบบ<br/>ของ Symbol แทนเรื่องราวในอดีตมาเล่าเรื่อง</p> |

## ชุดบรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ

### อาหารปรุงสำเร็จ

| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ  |
|---|--|
| <p><u>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</u></p> <p>บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง จำนวน 3 ประเภทดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.บรรจุภัณฑ์ประเภท - กล่อง</li> <li>2.บรรจุภัณฑ์ประเภท - กล่อง</li> <li>3.บรรจุภัณฑ์ประเภท - กล่อง</li> </ol> | <p><u>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</u></p> <p>นะของกล่อง</p> <p>อาหารเนื้อเดียว</p> <p>ได้รับประทาน สารอาหารที่ กล่อง 1 ซอง</p> <p>อาหารสองเนื้อ</p> <p>ได้รับประทาน สารอาหารที่ กล่อง 2 ซอง</p> <p>อาหารสามเนื้อ</p> <p>ได้รับประทาน พอใน 1 มือ โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ มีจำนวนช่องในกล่อง 3 ซอง</p> |



| เงื่อนไข และปัญหา   | แนวทางการออกแบบ   |
|---|---|
| <p><b>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจได้รับความเสียหายโดยมีคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไป จากการกระทำของสิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น ความชื้น แสงแดด แมลง และการตกหล่นของสินค้า</p> | <p><b>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</b></p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <p>- กล่อง</p> <p>ป้องกันการตก</p> <p>มีน้ำประกอบ</p> <p>ๆ เข้ามามีส่วน</p> <p>ภัณฑ์</p> |





| เงื่อนไข และปัญหา  | แนวทางการออกแบบ   |
|--|---|
| <p><u>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</u></p> <p>4.1 บรรจุภัณฑ์ต้องแยกประเภทอย่างชัดเจน และไม่ทำให้ผู้บริโภคซึ่งเป็นสูงอายุสับสน</p> <p>4.2 ด้านการสื่อความหมายต่อผู้บริโภค ให้ผู้บริโภคสามารถแยกแยะชนิดของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน</p> <p>4.3 บรรจุภัณฑ์ต้องสามารถ</p> | <p><u>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</u></p> <p>4.1 ออกแบบกราฟิกและโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ โดยนำจุดเด่นของสินค้ามาเป็นจุดขาย เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>4.2 ออกแบบกราฟิกที่สามารถแยกสินค้าได้โดยนำเอาจุดเด่นแต่ยังคงมีอัตลักษณ์</p> <p>ที่ชื่นชอบของผู้สูงอายุ<br/>งาน สถานที่ในรูปแบบ<br/>เล่าเรื่อง</p> |



## แนวทางการศึกษาวิจัย

ในการออกแบบนั้น จำเป็นต้องทำการศึกษา และวิจัยด้านต่าง ๆ ดังนี้

### 1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรที่นำมาเป็นโจทย์ในการออกแบบ ดังนี้

- ประวัติองค์กร
- สินค้าที่มีอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน
- ปัญหาต่าง ๆ ที่มีอยู่ทั้งที่เกิดจากตัวสินค้าและบรรจภัณฑ์
- กระบวนการต่าง ๆ ในการจัดส่งและผลิตสินค้าของบริษัท

### 2. ศึกษาข้อมูล และวิเคราะห์ด้านการตลาด

- การตลาด
- การตลาด
- ส่วนแบ่ง

### 3. ข้อมูลเกี่ยวกับก

- การหาแ
- การแปร
- การเก็บ

### 4. ข้อมูลเกี่ยวกับผู้

- ลักษณะ
- ขนาดสั
- ปัญหาแ

### 5. ข้อมูลทางการแ

- ลักษณะ
- การดูแลและรักษาผู้บริโภค กรณีมีโรคประจำตัว
- ข้อเสนอแนะจากแพทย์หรือผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

### 6. ข้อมูลด้านการวางและจัดจำหน่ายสินค้า

### 7. ข้อมูลเรื่องวัสดุ และคุณสมบัติ

### 8. ข้อมูลเกี่ยวกับกรรมวิธีการประกอบอาหาร

### 9. ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าประเภทข้างเคียงจากบริษัทคู่แข่ง



## ผลที่คาดว่าจะได้รับ

บรรจุภัณฑ์ที่สามารถรองรับความต้องการส่วนใหญ่ของผู้บริโภคและความต้องการในส่วนของบริษัทผู้ผลิตได้ จะเน้นหนักไปในทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารในแนวทางเพื่อกลุ่มผู้รักสุขภาพ โดยเน้นการออกแบบที่ช่วยอำนวยความสะดวกต่อการใช้งานของผู้สูงอายุเป็นหลัก ซึ่งบรรจุภัณฑ์กลุ่มที่นำมาพัฒนานี้ ยังสามารถแตกสายการผลิตสำหรับบรรจุอาหารต่างๆ ได้อีกหลายชนิดตามโภชนาการจะเห็นสมควรสำหรับผู้สูงอายุ เช่น เดิมที่มีแต่รายการข้าวต้มหมู ภายหลังอาจเพิ่มรายการข้าวต้มปลาและอื่นๆ ได้อีก งานออกแบบชุดนี้จึงมีศักยภาพที่จะนำไปใช้ในการผลิตสินค้าเพิ่มเติมได้ต่อไปในอนาคต





บทที่ 2 การค้นคว้า และสรุปผลข้อมูล

## 2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับบริษัทผู้ผลิต

ชื่อบริษัท บริษัท เอเดนอินเตอร์เนชันแนล จำกัด (Aden International CO.,LTD.)  
สถานที่ตั้ง 9/89 ถนนรัชดาภิเษก เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800  
โทร.02-913-6474-5 โทรสาร.913-7449  
เว็บไซต์ <http://www.adenshop.com>  
สัญลักษณ์



### 2.1.1 ประ

บริษัทเอเดน  
อาหาร (Food Sci  
อาหารไร้สารพิษ  
ทั้งภายในประเทศ

วิทยาศาสตร์  
การจำหน่าย

ลสุขภาพ การ

ป้องกันก่อนป่วย ลักษณะกาวตขยแสะกาวตขย เทน เยชองเยเตน เบนก เรวบขยผลตผลจากฟาร์มผัก  
ปลอดสารพิษแล้วนำมาบรรจุแยกแพคก่อนจำหน่ายยังซูเปอร์มาเก็ต และร้านค้าย่อยของบริษัทเอง  
โดยยักกว่า 30 ชนิดนั้นมาจากสวน Aden Organic Farm บนเนื้อที่ 65 ไร่ ตั้งอยู่ที่ ต.บ้านหนูนเหนือ  
อ.สอง จ.แพร่ โดยผ่านการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ "บีซีเอส" BCS OKO  
GARANTIE ประเทศเยอรมัน เลขทะเบียน ADEN-7597-08.02-2693-THA นอกจากนี้ยังมี  
ผลิตภัณฑ์ข้าวในเครือของเอเดน ข้าวหอมมะลิไทย ทั้งข้าวกล้องและข้าวขาว โครงการ Aden Organic  
Jasmine Rice มีแหล่งปลูกอยู่ที่ ต.น้ำอ้อม อ.ดงแดนใหญ่ จ. ยโสธร ผ่านการรับรองการผลิตมาตรฐาน  
เกษตรอินทรีย์ "บีซีเอส" เช่นเดียวกัน เลขทะเบียน ADEN-NAMOM-DONGKAEN-7597-

08.02+11.02-2894-THA ซึ่งในปัจจุบันได้ขึ้นทะเบียนเป็นหนึ่งในผู้ส่งออกข้าวไทย และอาหารชีว  
จิตอีกด้วย

นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์จำพวกผักและเนื้อจากธรรมชาติแล้ว เอเดนยังมีบริการอีกหลายอย่าง  
ภายในส่วนของซูเปอร์มาร์เก็ตนั้นเอง อาทิเช่น

#### ศูนย์สุขภาพ

ตรวจเช็คและบำบัดโรคด้วยวิธีการธรรมชาติ รวมทั้งบริการนวดตัวด้วยสมุนไพรต่าง ๆ  
(Massage Therapy) และการบำบัดด้วยกลิ่น (Aroma Therapy)

#### ภัตตาคารบุฟเฟต์ชีวจิตและอาหารตามสั่ง

ร้านอาหารตามสั่ง และบุฟเฟต์สลัด ผู้บริโภคสามารถเลือกอาหารใส่กล่องกลับไปรับประทานที่  
บ้าน หรือจะนั่งในร้านก็ได้ โดยมีพนักงานคอยรับออเดอร์ รวมทั้งบริการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ด้วย

#### ออแกนนิค สไตล์(

มีบริการรู  
โดยมีทั้งการโทรสั่ง

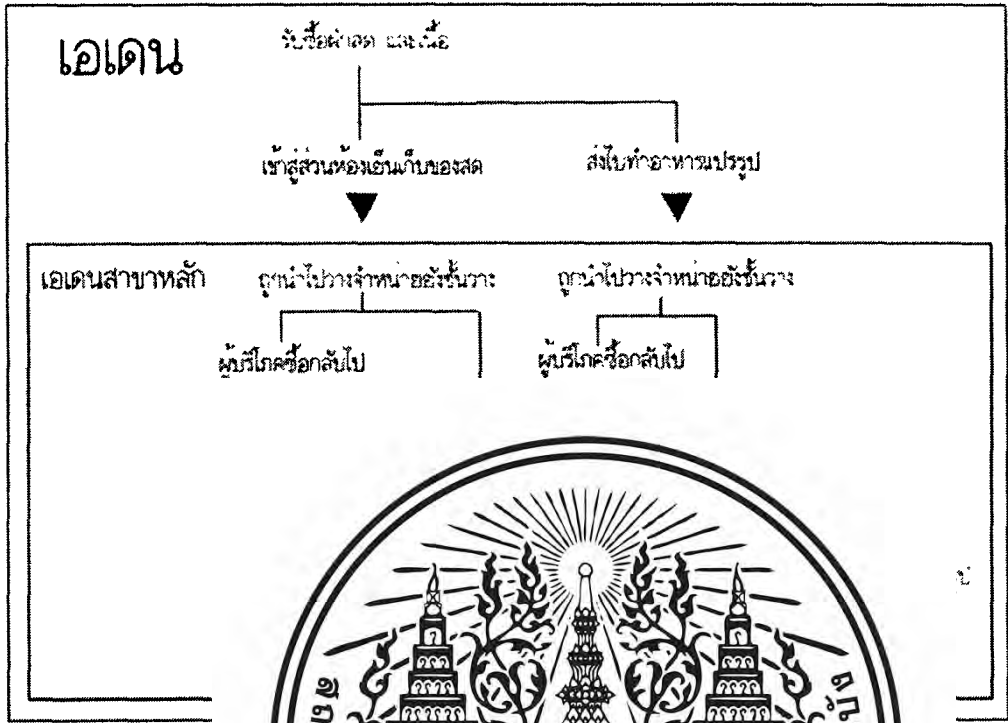
บ้าน



ออแกนนิค สไตล์

ในปัจจุบันเอเดนถือว่ามึบริการที่ครบวงจร เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ใช้ชีวิตในรูปแบบ “ชีวจิต”  
ซึ่งเน้นทั้งการบริโภคและการใช้ชีวิตประจำวัน จากการขยายตัวและเติบโตของตลาดนี้ทางบริษัทจึงมอง  
หาแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของคนกลุ่มซึ่งกำลังมาแรง นั่นก็  
หมายถึงเม็ดเงินในหน่วยกำไรที่เพิ่มขึ้น ความก้าวหน้าของเอเดนจึงค่อยๆ เปลี่ยนแปลงไปในรูปแบบที่  
มั่นคงมากขึ้น ดังจะเห็นได้จากวงจรการทำงานของบริษัท อันจะมีผลต่อการวิจัยตลาดของโครงการ  
ออกแบบได้ดังต่อไปนี้

**ฟาร์ม** ส่งผักสด และเนื้อไปอู่จับสัตว์



ฟาร์มจะส่ง  
ออกมาขายมาก แต่มีจุ  
เป็นผลผลิตแบบธ  
แน่นนอนได้ มีผลทำ  
ป้อนไปยังห้างใหญ่  
เสียค่าปรับเป็นครั้ง

ถูกสุขลักษณะ  
ที่ได้ เนื่องจาก  
ภาณผลผลิตที่  
เอส่งอาหารสด  
เดน จะต้อง

ผลิตภัณฑ์ที่ส่งมาเก็บไว้ในห้องเย็นบางส่วนจะถูกนำไปวางจำหน่ายตามชั้นวาง และบางส่วนถูกนำไปการแปรรูปก่อนจะนำมาวางขายในร้าน

ส่วนผักและเนื้อที่ยังไม่มีคนซื้อไป จะถูกนำไปทำอาหารในร้าน และส่วนบริโภคต่อไปตามลำดับและมาจบลงที่การนำส่วนที่เหลือทิ้งและส่วนที่ไม่ดีสุดทำไปทำการหมักเพื่อผลิตน้ำยาทำความสะอาดสูตรชีวภาพ

สำหรับผักและเนื้อที่ยังไม่มีคนซื้อไป จะถูกนำไปทำอาหารในร้านและส่วนบริโภคต่อไปตามลำดับ แล้วมาจบลงที่การนำส่วนที่เหลือทิ้งและส่วนที่ไม่ดีไปทำการหมักเพื่อผลิตน้ำยาทำความสะอาดสูตรชีวภาพ

จะเห็นได้ว่าระบบการทำงานของบริษัทเอเดนเน้นที่ความสมดุลทั้งในด้านการขาย การหมุนเวียนเงินทุนและส่วนของผลิตภัณฑ์ตามลำดับ

### 2.1.1.1 วัตถุประสงค์ของบริษัท

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์นี้ เป็นไปเพื่อความก้าวหน้าบริษัทในการเปิดตลาดใหม่ เพื่อเข้าสู่กลุ่มของผู้บริโภคอาหารชีวจิต

1. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของบริษัทให้ชัดเจน เป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากคู่แข่งในกลุ่ม
2. เพื่อเจาะ
3. เพื่อเพิ่ม
4. เพื่อสร้าง
5. เพื่อค้น

### 2.1.1.2 วัตถุประสงค์

ในปัจจุบัน  
 กลางอยู่ในอันดับ  
 เอเดนยังอยู่อันดับ  
 เป้าหมายของโครงการ

1. สร้างค  
 ับควา:

2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกระบวนการ และพฤติกรรมของผู้บริโภค
3. ต้องการปรับปรุง แก้ไข และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีปัญหาอยู่ของบริษัท

### 2.1.1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลิตภัณฑ์ได้รับการตอบสนอง และเป็นที่ชื่นชอบของกลุ่มผู้บริโภคอาหารชีวจิต ทั้งตลาดเฉพาะและตลาดโดยรวม
2. ผลิตภัณฑ์ในโครงการได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสามารถช่วยส่งเสริม เพิ่มยอดขายและการผลิตเพื่อเป็นฐานกำลังอันมั่นคงก้าวสู่ความเป็นผู้ในตลาดผู้บริโภคอาหารทางด้านชีวจิตอย่างแท้จริง



องตลาด  
 อสินค้า

ระดับ

ส่วนของ  
 ังนี้

ยงพอ

3. บรรจุภัณฑ์ในโครงการสามารถสื่อภาพถึงภาพลักษณ์ของความเป็นบริษัทเอเดน ได้อย่างชัดเจน ที่มีพัฒนาการตรงตามกลุ่มผู้บริโภค

2.1.1.4 นโยบายทางการตลาดและการลงทุน

ในช่วงเวลาที่ผ่านมา บริษัทเอเดนได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางจากผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ หรือชีวจิต ปัจจุบันมียอดการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากในและนอกประเทศสูง ทั้งนี้ยังรวมถึงบริการเพื่อสุขภาพในด้านต่างๆ ด้วย อาทิเช่น บริการนวดสมุนไพร บริการร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น

นโยบาย

เนื่องจาก ให้เหมาะสมกับก ที่ตั้งอยู่แล้ว จึงมีค

นโยบาย

บริษัทเอ ช้นำในประเทศ ทันสมัย มีการค ของสินค้าตลอดว ผลิตภัณฑ์อย่างมี OKO ARANT



วจิต

กรมวิทยาลัย ยังมีเครื่องจักรอัน ควบคุมมาตรฐาน ่อพัฒนาปรับปรุง "บีซีเอส" BCS IA

2.1.1.5

บริษัท เอเดน จำกััดเน้นการทำธุรกิจเกี่ยวกับสินค้าเพื่อสุขภาพและชีวจิต ซึ่งมีให้เลือกมากมาย หลหลายรูปแบบ สำหรับกลุ่มผู้บริโภคในหลาย ๆกลุ่ม โดยนอกจากการสนับสนุนในเรื่องของผลิตภัณฑ์ของ บริษัทแล้ว จะเห็นว่าเป็นการช่วยส่งเสริมให้ผู้บริโภคหันมาเอาใจใส่สุขภาพของตัวเองกันมากขึ้นอีกด้วย จึงได้เล็งเห็นถึงความเหมาะสมของการขยายช่องทางกาจัดจำหน่ายให้กว้างขึ้น เพื่อให้ตัวสินค้าเข้าถึง กลุ่มเป้าหมายได้ง่ายขึ้น อันจะเป็นการเพิ่มยอดขายของสินค้า อีกทางหนึ่ง

## โครงการได้จัดรูปแบบช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าไว้ดังนี้

### 1. ร้านขายสินค้าเพื่อสุขภาพ ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต (ระบบสาขา)

จะจัดจำหน่ายสินค้าโดยการทำสัญญาเพื่อวางขาย ทั้งนี้ทั้งการนำสินค้าไปเสนอและการได้รับการติดต่อเพื่อนำสินค้าไปจัดจำหน่าย เช่น เซเว่นอีเลเว่น (7-eleven) เทสโก้ โลตัส (Tesco Lotus) เป็นต้น การจัดวางไว้มุมใดมุมหนึ่งหรือจัดชั้น หรือโต๊ะแสดงสินค้า

### 2. ห้างสรรพสินค้า

จะจัดจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำต่างๆ เพื่อให้เหมาะสม และเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ง่าย

#### 2.1.1.6 แนวคิดด้านการเพิ่มปริมาณสินค้า

สินค้าของาเงินทองแดง ส่วนในอู่เวลาการรับเชื้อ และทำสัญญาร่วมกับกับฟาร์ม และ

ไร่ของเกษตรกรผู้  
จะต้องรับซื้อทั้งหมด  
หรือผลผลิตไม่ดีเท่า  
ดั่งนั้นเพื่อไม่ให้เกิด  
ที่จะเพิ่มการผลิตสี  
ของวัตถุดิบอีกทั้ง

#### 2.1.1.7

บริษัทเป็น  
การทำตลาดสินค้า  
ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

1. ลงโฆษณาทางสื่อ
2. ดีพิมพ์บทความ
3. จัดงาน Press Conference
4. จัดบูธแสดงสินค้า



ชั้นไร

)

ๆ

โยบาย

ภาพ

นด้าน

)

### 2.1.1.8 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลเกี่ยวกับผู้ผลิตที่มีผลต่อการออกแบบ

จากการศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่มีในโครงการ จึงสามารถสรุปแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อชีวิตได้ดังนี้ คือ

1. ออกแบบโดยคำนึงถึงผู้บริโภคกลุ่มตลาดชีวิต เพื่อมุ่งสู่ความก้าวหน้าของการแข่งขันในตลาด เพื่อการเป็นผู้นำตลาดอย่างแท้จริง
2. ออกแบบโดยคำนึงถึงนโยบายของบริษัท ซึ่งนโยบายหลักที่มีความสำคัญต่อการออกแบบ ได้แก่ นโยบายด้านคุณภาพสินค้า ซึ่งเน้นวัตถุดิบจากธรรมชาติ และกระบวนการผลิตที่สะอาดทันสมัยเป็นสินค้าที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย
3. ออกแบบโดยคำนึงถึงช่องทางการจัดจำหน่ายของสินค้าในโครงการ จากการปรับปรุงและการตราสินค้าขึ้นใหม่เพื่อขยายช่องทางทางการตลาดให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภค
4. ออกแบบการเปลี่ยนที่แตกต่าง

าก  
ตประจำวัน



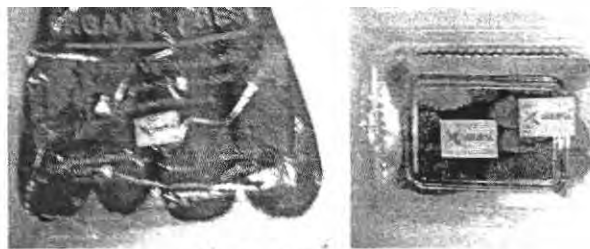
## 2.2 ผลิตภัณฑ์ในเครือของบริษัท

ผลิตภัณฑ์ของโครงการออกแบบนี้เป็นการปรับปรุงและออกแบบจากผลิตภัณฑ์เดิมของบริษัท เอเดน โดยได้มีการจำแนกผลิตภัณฑ์ออกเป็น 4 ประเภทดังนี้

- อาหารสด
- อาหารแปรรูป
- อาหารพร้อมปรุง
- อาหารปรุงสำเร็จ

### 2.2.1.1 อาหารสด

อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อไก่สด ผักที่เพิ่งเก็บจาก



ภาพที่ 6 ผักในเครือของเอเดน

## ฝัก

เอเดนผลิตฝักตามรายชื่อต่อไปนี้

- แดงกวางญี่ปุ่น
- คะน้ายอด
- กวางตุ้งใบ
- ถั่วฝักยาว
- สลัดแก้ว
- หางหงษ์
- กะหล่ำปลี
- ถั่วแขก
- มะเขือยาว
- ข้าวโพดหวานสองสี
- พริกหวาน
- มะเขือเทศ

ลักษณะทางกายภาพ

มีลักษณะ

ลักษณะบรรจุภัณฑ์

เป็นถุงพลาสติก

ความต้องการใน

ฝักสามารถ

ผลิตภัณฑ์ที่มีความ

อ่อนไหวไม่คงทน

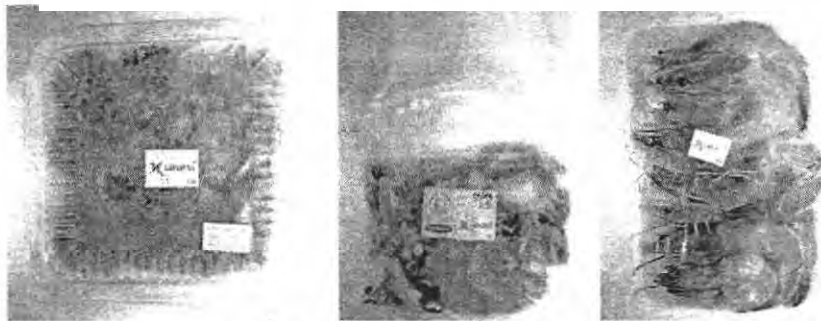
ควร

เนื้อ

เอเดนผลิตเนื้อตา



อ่อนจะหมดอายุ  
ต่างๆ และ  
เร็วกว่าเวลาอัน



ภาพที่ 7 เนื้อสดในเครื่องของเอเดน

- เนื้อหมูสันนอก
- เนื้อหมอบด
- ซีโครงหมู
- เนื้อปลา
- เนื้อไก่
- เนื้อกุ้ง

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะแข็ง ชุ่ม มีปริมาณและขนาดไม่คงที่แตกต่างกันออกไป

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

เป็นถุงพ

รับเนือบดต่าง ๆ

ความต้องการใน

เนื้อสาม

ง่ายต่อการเจาะแ

ถ่ายเท ปัจจุบันเห

การตกระแทก

อนเกินไปและไม่



2.2.1.2 อาหาร

อาหารส

ที่ผ่านกรรมวิธีกา

เป็นต้น

อาหารและอาหาร

ง เนื้อกุ้งแช่แข็ง

เส้นหมี่

เส้นหมี่ ของทางบริษัทเอเดนมีมากมายหลายรูปแบบ แต่หลัก ๆ ที่ผลิตอยู่ นั้นจะประกอบด้วย



ภาพที่ 8 อาหารจากโปรตีนของเอเดน

- เส้นหมี
- เส้นหมีเจ
- เส้นใหญ่
- เส้นก๋วยจั๊ว
- ก๋วยเตี๋ยว

ลักษณะทางกายภาพ

มีลักษณะ

ลักษณะบรรจุภัณฑ์

เป็นถุงพลาสติก

ความต้องการใน

เก็บในที่

กับเป็นผลิตภัณฑ์

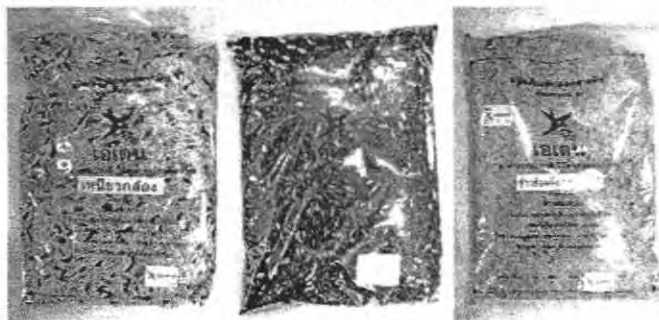


บางประกอบ

รแมลง

ข้าว

ข้าวของบริษัทเอเดน ประกอบด้วยสินค้าดังต่อไปนี้



ภาพที่ 9 ข้าวของเอเดน

- ข้าวกล้อง
- ข้าวบาเรต์
- ข้าวหอมมือ
- ข้าวขาว
- ข้าวมันปู

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์  
มีลักษณะแข็ง แห้ง เป็นเม็ล็ด

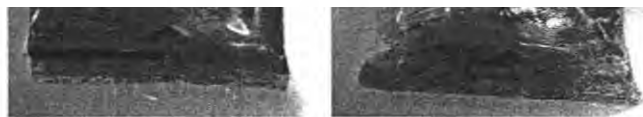
ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี  
เป็นถุงพลาสติก ประทับตราฉลาก

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา  
เก็บในที่:  
ธรรมชาติ จึงค่อนข้าง

ที่มาจาก

ซูป

- เน้นผลผ  
เวลารับประทาน:
- ซูปนมข้าว
  - ซูปนมถั่ว



ภาพที่ 10 ซูปผงสำเร็จรูปของเอเดน

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์  
มีลักษณะแข็ง แห้ง เป็นเม็ล็ด

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี  
เป็นถุงพลาสติก ประทับตราฉลาก

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องได้นานถึง 1 เดือน แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่มาจาก  
ธรรมชาติ จึงค่อนข้างง่ายต่อการโดนกัดกินโดยแมลง

กะทิ

เอเดนมีผลิตภัณฑ์กะทิในโครงการ ซึ่งได้มาจากผลผลิตจากฟาร์มเช่นกัน



ลักษณะทางกาย

มีลักษณะ

ลักษณะบรรจุภัณฑ์

เป็นกล่อง

ความต้องการใน

เก็บในที่

กะทิเสียได้

เครื่องปรุงอาหาร

เอเดนมีชุดของเครื่องปรุงอาหารซึ่งได้คัดค้นผ่านจากโปรตีนเกษตรอันได้แก่ถั่วเหลือง  
เป็นหลักหลายชนิด ดังต่อไปนี้



ะทำให้



ภาพที่ 12 เครื่องปรุงของเอเดน

- น้ำตาล
- พริก
- เกลือ

ลักษณะทางกายภาพ  
มีลักษณะ

ลักษณะบรรจุภัณฑ์  
เป็นถุง และ

ความต้องการใน  
เก็บในที่



ภาพที่ 13 เครื่องปรุงของเอเดน (2)

- น้ำปลา
- น้ำส้มสายชู
- น้ำมันพืช

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะเป็นของเหลว มีความหนืดนิดหน่อย

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

เป็นขวดแก้ว มีฉลากสติ๊กเกอร์แปะ

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องโดยระวังไม่ให้อยู่ใกล้กับความชื้น

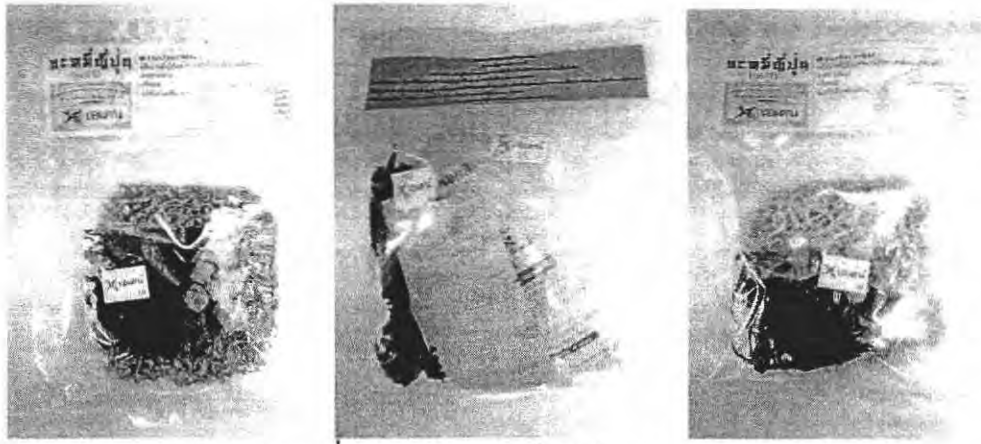
### 2.2.1.3 อาหารพร้อมปรุง

อาหารสด  
เพื่อจะได้จำหน่าย  
พร้อมปรุงแกงเขียว  
ผสมในน้ำ หรือ ๕

- ชุดผัดผัก
- ชุดแกงจืด
- ชุดแกงจืด
- ชุดผัดผักรวม
- ชุดต้มยำ
- ชุดผัดผัก
- ชุดแกงป่า
- ชุดแกงส้ม
- ชุดแกงเผ็ด
- ชุดผัดพริก
- ชุดก๋วยเตี๋ยว



วกัน  
อาหาร  
ปรุงพร้อม  
แล้ว เป็นต้น



ภาพที่ 14 ชุดอาหารพร้อมปรุงของเอเดน

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะ

ลักษณะบรรจุภัณฑ์

บางเมนู

ความต้องการใน

เก็บในตู้

ส่วนที่ไม่หมดจาก



ใส่เลย และทิ้ง

2.2.1.4 อาหาร

อาหารคา

พร้อมรับประทาน

เช่น ชุดอาหารปรุง

ประทานหรือ  
ชนะที่ปิดสนิท

- ชุดมักกะโรนีผัดไก่
- ชุดผัดพริกขิง
- ชุดก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
- ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด
- ข้าวหน้ากุ้งผัดพริกขี้หนู
- ข้าวหน้าไก่
- ข้าวคลุกกะปิ
- ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม

- เกี้ยวกุ้งน้ำ
- ข้าวผัดกุ้ง
- ข้าวหมูทอดกระเทียมพริกไทย
- ข้าวข้าวไก่อบ
- ยำไส้กรอก
- ผัดผักกาดขาวลูกชิ้นกุ้ง
- ทอดมันปลากray

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์  
มีลักษณะเป็นของแข็ง กึ่งเหลว

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี  
เป็นกล่อง

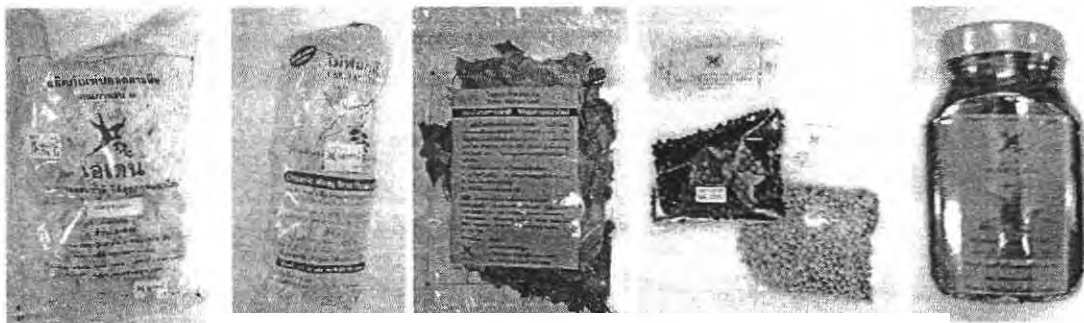
ความต้องการใ  
เก็บในตู้  
เพื่ออุ้รับประท



รเวฟ

## 2.2.2 เอกลักษณ์ เจื่อนไซ และข้อจำกัด

บริษัท เอเดน จำกัด เน้นเรื่องการจัดทำสินค้าเพื่อสุขภาพและชีวิต จึงใช้สีส้นแบบธรรมชาติสีเอริทโทน สีเขียว หรือสีแม่แบบต่างๆ ที่ได้มาจากการสกัดจากเคมีในธรรมชาติ เช่น สีน้ำเงินอย่างดอกอัญชัน เป็นต้น และเน้นเรื่องการใช้วัสดุรีไซเคิล เช่น ไซ้ฉลากที่ผลิตโดยกระดาษรีไซเคิลทั้งสิ้น



### 2.2.3 วิเคราะห์สรุปผลความต้องการของสินค้าที่มีต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด

การเสื่อมคุณค่าของบรรจุภัณฑ์นั้นมาจากหลายๆปัจจัย ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของกายภาพ เช่น การเสียหายแตกหักของสินค้า การเสีयरูปของสินค้า และคุณภาพทางด้านสารเคมี เป็นต้น การเปลี่ยนแปลง

แปลงที่เกิดขึ้นจากรยะเวลา เช่น ภาวการณ์เกิดกรดของสารที่ใช้ในการทำอาหาร การเกิดกลิ่นเหม็นหืนและกลิ่นอับต่างๆ ซึ่งเมื่อวิเคราะห์โดยรวมแล้วก่อให้เกิดสภาพดังต่อไปนี้

#### 1. ความชื้น

ความชื้นเป็นเรื่องของปริมาณน้ำในอากาศ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เสื่อมสภาพเร็วกว่ากำหนด ก่อให้เกิดเชื้อรา กลิ่นเหม็น และการจับตัวเป็นก้อนของสินค้า

#### 2. อากาศ

อากาศนั้นจะทำให้ผลิตภัณฑ์เสื่อมคุณภาพ โดยเฉพาะเมื่อมีการเปิดเพื่อลิบริกแล้วเก็บไว้ถ้า

บรรจุภัณฑ์

ทำปฏิกิริยากับ

#### 3. แสง

ถ้าบรรจุภัณฑ์

ยให้กับสินค้า

#### 4. แรงกระ

แรงกระ

ทำให้ผลิตภัณฑ์

เสียหาย

ยต่างๆ ที่ได้

ดังนั้น

ภาพของสินค้า



## 2.3 ข้อมูลทางด้านการตลาด

### 2.3.1 ขนาดของส่วนแบ่ง และแนวโน้มของการตลาด



บริษัทเอ  
หลายจุดโดยเฉพา  
ตลาดด้วยอาหารแ  
ในยุคที่ต

บริษัทเอเดนได้ก้าวเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของตลาด โดยการพัฒนาอัตลักษณ์และบรรจุกุณธ์ของบริษัทให้มีแนว  
ทางชัดเจนและเอื้อต่อการใช้เพื่อให้สินค้าของบริษัทได้เข้าไปอยู่ในใจของผู้บริโภคเป้าหมาย จึงเป็นโอกาสทาง  
การตลาดที่เปิดกว้างให้กับบริษัทเอเดนได้มีโอกาสก้าวสู่ความเป็นผู้นำในตลาดส่วนนี้ด้วย

)

ุงใจผู้บริโภคใน  
ไปเปลี่ยนไปเน้นการทำ  
จากคู่แข่งได้มากนัก  
ถือเป็นโอกาสอันดีที่

### 2.3.2 คู่แข่งทางการตลาด และการวิเคราะห์สภาพตลาด

เพื่อให้การตลาดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในทางทฤษฎีและปฏิบัติ จึงมีการจำลองสถานการณ์เปรียบเทียบของผลิตภัณฑ์สินค้าตัวอื่น ๆ ในท้องตลาดมาทำการศึกษา เพื่อเปรียบเทียบหาจุดอ่อนจุดแข็งของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อนำมาปรับประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ของเอเดนต่อไป ซึ่งสามารถจำแนกตลาดออกได้ดังต่อไปนี้

- ผู้ที่นิยมปรุงอาหารรับประทานเอง
- ซื้อแบบเป็นชุดมาปรุงรับประทานเอง (ชุดอาหารพร้อมปรุง แพคเกจอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต)
- ซื้อแยกวัตถุดิบมาปรุงเอง (อาหารสดแช่แข็ง และอาหารแปรรูป)
- ผู้ที่นิยมซื้ออาหารปรุงเสร็จมารับประทาน

แบรนด์ต์  
ซึ่งในส่วนของ  
อาหารตามที่ได้  
กล่าว  
ประเภทอาหาร  
ของผู้บริโภค  
แยกสองเรื่อง  
นี้ออ

#### กฎเกณฑ์

- 1.แบรนด์และผล  
ในวาระและสภ
- 2.รูปแบบการ  
ทำ  
มีความจำเป็น



บัน  
ประเภท  
ข้างต้นแบ่ง  
นที่การตัดสินใจ  
ในการตลาดจะ  
เป็นต้น )

ตัดสินใจซื้อ

แตกต่างกันไป

3.ตลาดรูปแบบ  
การใช้งานในรูปแบบต่าง ๆ ของผู้สูงอายุ

4.ตลาดสินค้าบางรูปแบบถูกตัดทอนออกจากการวิเคราะห์เรื่องคู่แข่งทางการตลาด ด้วยเหตุผลที่ว่ายังไม่มีผู้บุกเบิกตลาดมาก่อน ดังนั้นการวิเคราะห์ดังกล่าว จึงเป็นไปในแง่การเปรียบเทียบเชิงนิยามสมมติฐานเท่านั้น โดยมีการอ้างอิงจากผลงานการวิจัยเรื่องต่าง ๆ เข้ามาประกอบ

ในการนี้จะได้วิเคราะห์ตำแหน่งการตลาดที่เหมาะสมของบริษัทเอเดนเปรียบเทียบกับคู่แข่ง เพื่อจะได้ทราบถึงที่มาที่ไป และเพื่อแสดงตำแหน่งได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

### หลักเกณฑ์การวิเคราะห์ตลาด

#### - อาหารพร้อมปรุง

จากการสำรวจตลาดอาหารพร้อมปรุง ส่วนมากขึ้นอยู่กับการจัดชุดของทางห้างสรรพสินค้าซึ่งเป็นเจ้าของซูเปอร์มาร์เก็ตนั้นๆ ถ้าเป็นห้างค้าปลีกถึงสุขภาพก็จะเน้นชุดอาหารซึ่งมีผัก และเคาน์เตอร์สลัดเข้ามาประกอบ รูปแบบจึงแตกต่างกันไปตามแต่ละที่จะทำการเสนอให้กับลูกค้า บรรจุกฎที่ไม่ได้มีการสั่งพิเศษ จะเป็นบรรจุกฎที่กลางที่สั่งซื้อมาจากโรงงานผู้ผลิต การจะเข้าไปทำการตลาดในจุดนี้จึงไม่ค่อยเป็นผลนัก เพราะไม่เห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์ชัดเจน และการตลาดเน้นไปที่บริการและความสะดวกต่อผู้ใช้งานมากกว่า



ภาพที่ 17 ข้อมูลการตลาดของอาหารพร้อมปรุง

#### ข้อสรุป

ควรออกแบบเลือกใช้บรรจุกฎตามรูปแบบการใช้งานที่แบรนด์ของเอเดนนัดไปเลย มีการติดตราโลโก้บริษัทแจ่งพร้อมรายละเอียด

**หลักเกณฑ์การวิเคราะห์ตลาด**

- **อาหารสดและอาหารแช่แข็ง**

จากผลการสำรวจตลาด พบว่าในตลาดของอาหารแช่แข็งนั้น มีส่วนของบรรจุก้นที่มี ความคล้ายคลึงกันอยู่หลายแบรนด์ ผู้ผลิตแข่งขันกันจากฉลาก และนโยบายทางการค้าเป็นสำคัญ ซึ่งเมื่อมองภาพแล้วสามารถหาข้อสรุปได้ดังนี้

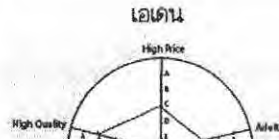


ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า



อาหารสด ประเภทเนื้อ

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาดมีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหากก็ยอมได้



ข้อสรุป  
อาหารผัก  
การรักษาระดับ  
ออกแบบเป็น “เพื่อ  
อาหารเนื้อ  
การตลาดเช่นเดียว:

เน็ตผู้นำการเจาะตลาด  
หมักชั้นแทน โดยทำการ  
อายุ  
านนี้ได้โดยใช้ตำแหน่งทาง

หลักเกณฑ์การวิเคราะห์

- อาหารแป

จากผลการสำรวจพบ ๓๗ พบว่า เนตส ๓๗ ของย ๓๗ เหวแหววบนน มสวณของบววจูมเนทที่มี  
ความคล้ายคลึงกันอยู่หลายแบรนด์ ผู้ผลิตแข่งขันกันจากฉลากและนโยบายทางการค้าเป็นสำคัญ  
ซึ่งเมื่อมองภาพแล้วสามารถหาข้อสรุปได้ดังนี้

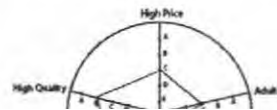


### อาหารแปรรูป ประเภทเส้นหมี่

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหากก็ซื้อได้



เอเดน



ตลาดทั่วไป



ตลาดเฉพาะ ผู้สูงอายุ

ข้อสรุป

อาหารเส้น นานกว่าแบรนด์อื่น การผลิตของนักวิ ออกแบบพัฒนา

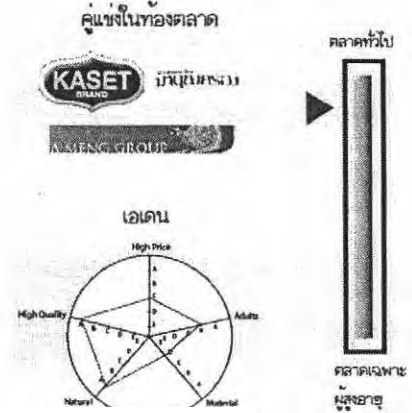


ตลาดมา เนต์ที่อยู่ภายใต้ ครัว จึงควรใช้การ



อาหารแปรรูป ประเภทข้าว

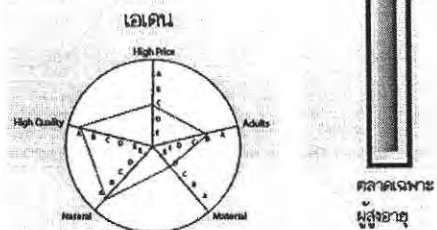
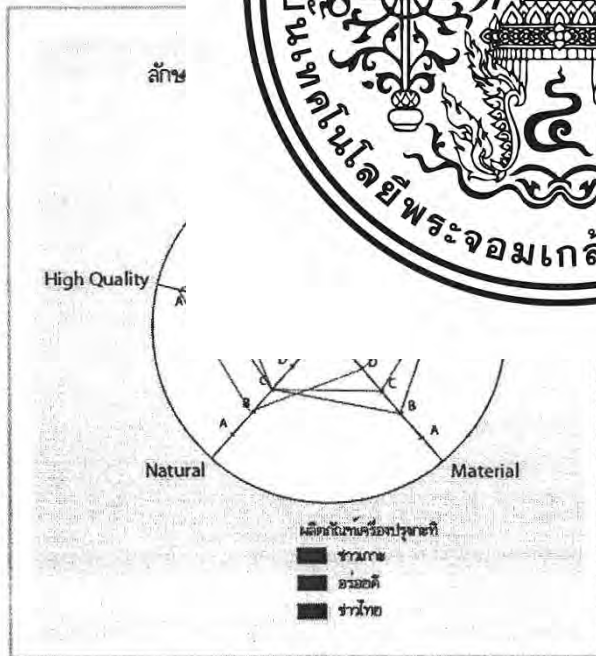
เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด  
มีทั้งไม้ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบ  
ตลาดโดยรวม คือ เป็นขอที่ใครจะซื้อหาก็ออมได้



ข้อสรุป  
อาหารซ้ำ  
ยังคงอยู่ในกลุ่มผู้  
จึงควรใช้ภาพลักษณ์



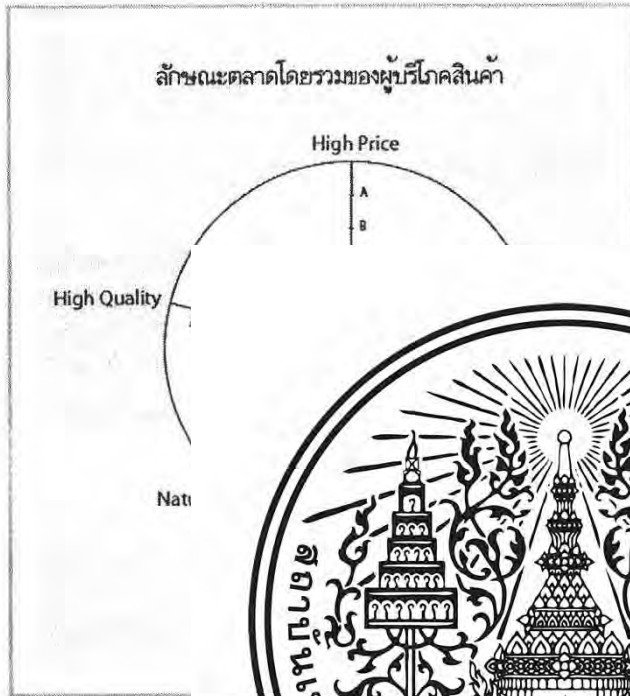
เกษตรกรและตราอื่นๆ  
ข้ามมือประเภทต่างๆ



ภาพที่ 22 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทกะทิ

ข้อสรุป

กะทิล่อง – กะทิชาวเกาะเป็นผู้ครองตลาดส่วนแบ่งมากที่สุด แต่เรื่องของการอำนวยความสะดวกให้กับผู้บริโภคนั้น ยังมีไม่มาก การใช้ภาพลักษณ์การใช้งานง่ายและสะดวกเข้าไปเจาะตลาดเพื่อให้กลุ่มผู้สูงอายุมองเห็นความสะดวกในจุดนี้ จึงเป็นทางเลือกที่เหมาะสมและตัดสินใจซื้อสินค้า



อาหารแปรรูป ประเภทเครื่องปรุง

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาดมีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหากก็ยอมได้

คู่แข่งในท้องตลาด



ตลาดทั่วไป



ตลาดเฉพาะผู้สูงอายุ

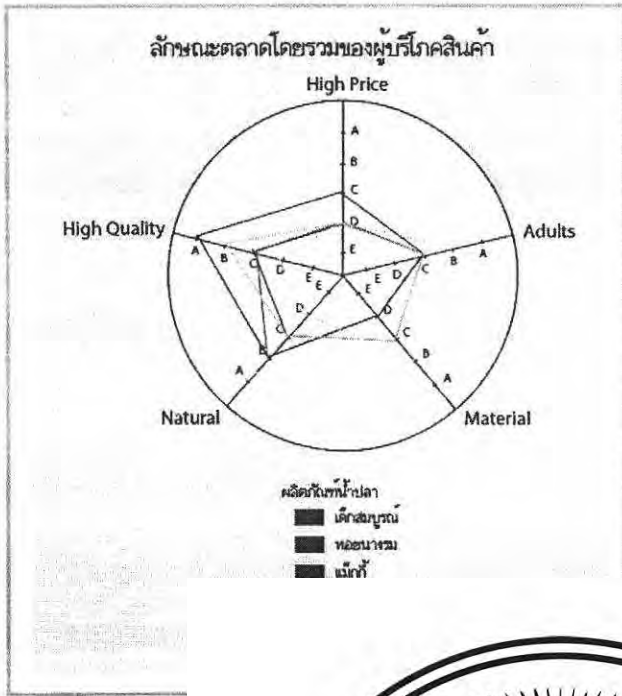
สูง

ข้อสรุป

ผงปรุงอาหาร

ธรรมดา ไม่ได้มีลักษณะพิเศษหรือแตกต่างจากผลิตภัณฑ์อื่นในตลาดมากนัก อย่างไรก็ตาม การออกแบแบบนี้จะทำให้เรื่องของการออกแบบเพื่อการนี้จะเป็นช่องว่างและโอกาสที่ดีในการขยายตลาดไปสู่กลุ่มผู้สูงอายุ

คนออร์ก็เป็นกลุ่มที่เสียม



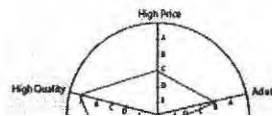
### อาหารแปรรูป ประเภทน้ำปลา

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหาก็อ้อมได้

คู่แข่งในตลาด



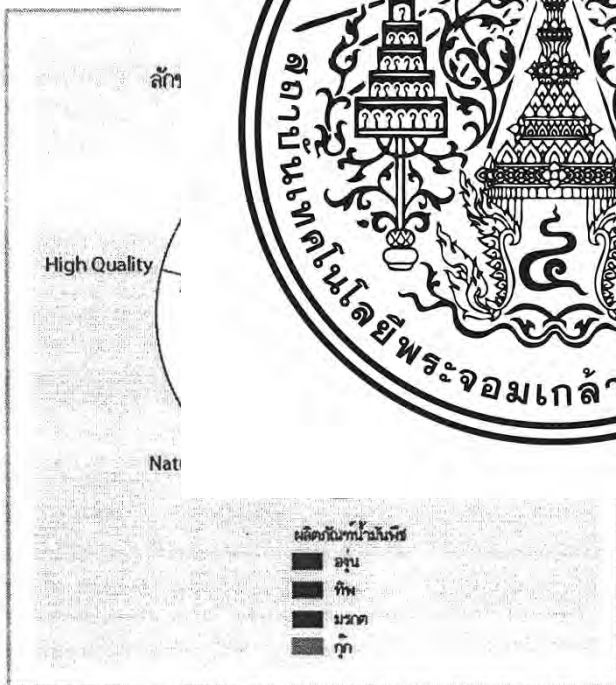
เอเคเน



ตลาดทั่วไป



ตลาดเฉพาะ ผู้สูงอายุ



### อาหารน้ำมันพืช

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด เฉพาะ แต่เป็นแบบ ซื้อหาก็อ้อมได้

ตลาดทั่วไป



ตลาดเฉพาะ ผู้สูงอายุ

ภาพที่ 25 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทน้ำมันพืช

## ข้อสรุป

-โครงการนี้ขอนำเสนอการออกแบบบรรจุภัณฑ์ภายใต้แนวทางชีวิต โดยเพิ่มคุณประโยชน์ในการใช้งานที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงวัย เช่น ลักษณะการเปิด การจับของขวดให้เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ (เป็นการบอกในทางอ้อมว่าเหมาะสำหรับผู้สูงอายุจะซื้อไปรับประทานเพราะใช้งานง่ายเหมาะกับสรีระและสภาพร่างกายของคนกลุ่มนี้ ในขณะที่กลุ่มคนทั่วไปก็ไปบริโภคได้ด้วยเนื่องจากไม่มีการเจาะจงเหมาะกับผู้สูงอายุเท่านั้นเพียงแต่ให้เป็นตัวบอกโดยนัย



## อาหารแปรรูป ประเภทซूप

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า ตลาดของผู้บริโภคนี้เป็นตลาดค่อนข้างเฉพาะตัว บรรจุนวัตกรรมที่นิยมซื้อไปบริโภคในปัจจุบันก็เป็นแบบทานคนเดียวสำเร็จรูป



ตลาดทั่วไป



ตลาดเฉพาะผู้สูงอายุ

## ข้อสรุป

อาหารซूप – ชูบทบาทเน้น เสนอสุขภาพของสมรรถนะแบบเต็ม เต็ม ะกับคนรุ่นใหม่ ในขณะที่ไวและมามา มองว่าเป็นสายการผลิตลูก รองจากตลาดของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ส่วนคนออร์กลบเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ที่ผู้สูงอายุเลือกมากกว่าแบรนด์ใด ๆ แต่ก็ยังไม่มีแบรนด์ใดเน้นเรื่องสุขภาพเป็นตัวหลักจึงเห็นว่าสมควรที่จะเจาะตลาดส่วนนี้

ข้อเสนอแนะคือ การใช้ภาพกราฟิกเกี่ยวกับรูปแบบไทยวางบนฉลาก เพิ่มเติมกับการให้ข้อมูลวิธีการปรุง และสารอาหารให้ละเอียดยิ่งขึ้น รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีการใช้ Ergonomic เข้าไปเสริม

- อาหารปรุงพร้อมรับประทาน

จากผลการสำรวจ พบว่ารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ในตลาดอาหารพร้อมรับประทานมักจะมี ความคล้ายคลึงกันอยู่หลายแบรนด์ ผู้ผลิตแข่งขันกันจากฉลาก และนโยบายทางการค้าเป็นสำคัญ ซึ่งเมื่อมองภาพแล้วสามารถหาข้อสรุปได้ดังนี้

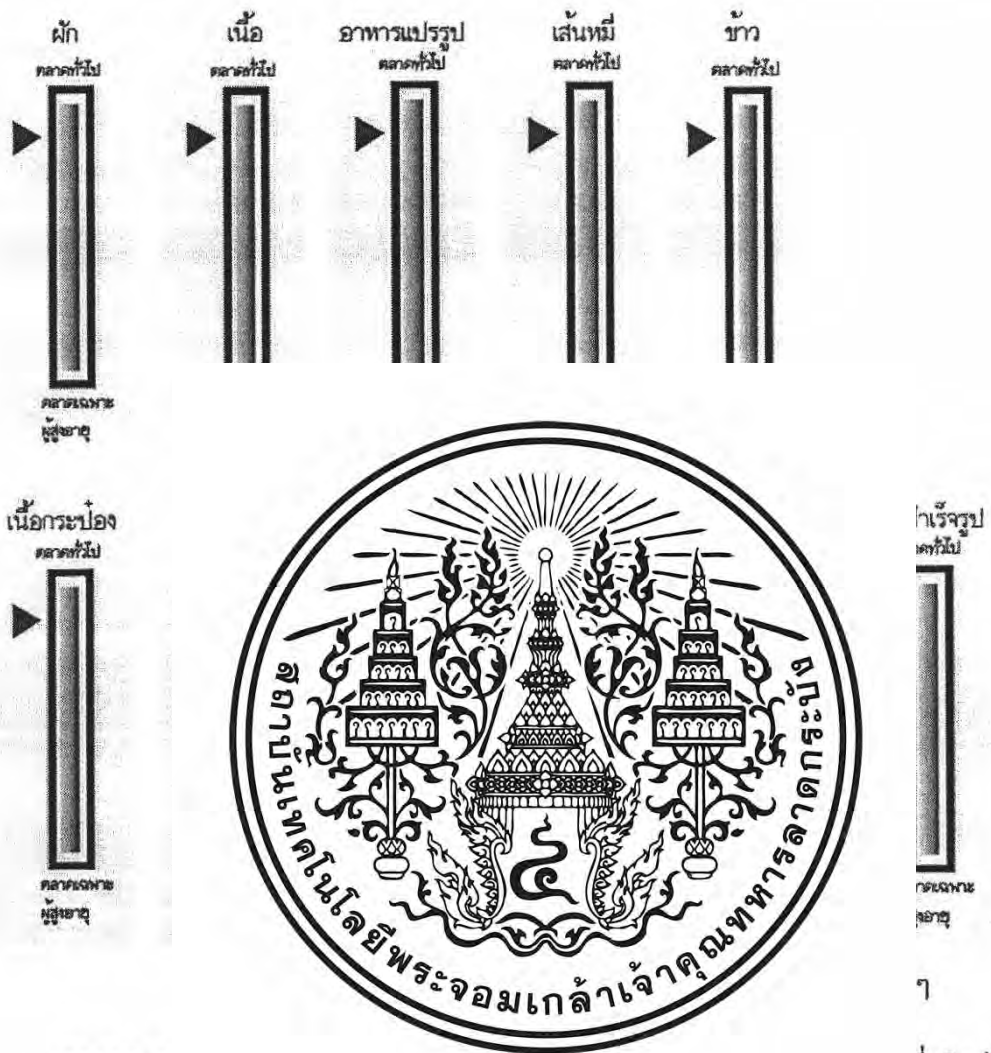


ข้อสรุป

ทำการตลาดในส่วนของอาหารเพื่อสุขภาพให้ชัดเจนยิ่งขึ้น โดยเลือกแสดงการใช้งาน ที่ง่ายและรูปแบบการสื่อสารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ

### 2.3.3 วิเคราะห์สรุปผลข้อมูลเกี่ยวกับการตลาดที่มีผลต่อการออกแบบ

การวิเคราะห์มาทั้งหมดนั้น สามารถสรุปออกมาเป็นตลาดในรูปแบบต่างๆ ซึ่งต้องการการออกแบบได้ดังนี้



ตลาดของ: ผลิตภัณฑ์

บางยี่ห้อมองเห็นความสำคัญของการเพิ่มมูลค่าให้กับบรรจุภัณฑ์เพื่อขยายตลาดสู่กลุ่มผู้บริโภคที่มีความต้องการเฉพาะตัว เช่น สภาพทางกายภาพ ความต้องการส่วนตัว ดังนั้นการเข้าไปเป็นเจ้าของตลาดเพื่อขยายผลิตภัณฑ์แนวคิดนี้ก่อนเป็นเจ้าของแรก จะสร้างยอดขายได้มากขึ้น ทั้งอัตราการแข่งขันก็น้อยกว่าด้วย จึงได้นำผลการวิเคราะห์มาสรุปเป็นแผนภาพด้านบน เพื่อให้ง่ายต่อการพิจารณาและการนำไปใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในขั้นตอนต่อไป ด้วยความมุ่งหมายให้ได้มาซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ตรงตามกับความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคและตรงใจผู้ผลิตอีกด้วย

## 2.4 ลักษณะของผู้บริโภค และกลุ่มเป้าหมายของบริษัท

### 2.4.1 ลักษณะของกลุ่มผู้บริโภค

สินค้าในโครงการนั้นเดิมที่ไม่มีใครได้มีจุดมุ่งหมายในการเน้นเพื่อกลุ่มเฉพาะเพียงแต่ต้องการขายให้ผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์แบบชีวจิตเมื่อศึกษาเราได้ทำความเข้าใจถึงวัตถุประสงค์แล้ว จึงเสนอการขายขอบเขตของกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะให้มากขึ้น ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากบริษัทเอเดนแล้วได้ทำการสำรวจความต้องการของตลาดว่ากลุ่มใดมียอดซื้อที่สูง และมีโอกาสที่จะทำยอดขายให้เพิ่มขึ้นได้ ร่วมกับการวิเคราะห์ลักษณะของกลุ่มคนที่มีความต้องการด้านอาหารสุขภาพและชีวจิต จึงทราบว่ากลุ่มของผู้สูงอายุเป็นกลุ่มหนึ่งที่มีอัตราการซื้อสินค้าของบริษัทในปริมาณที่ค่อนข้างสูง และค่อนข้างมีลักษณะนิสัยการบริโภคและพฤติกรรม

ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา  
มีความสามารถแล  
สรุปลักษะ

#### 2.4.1.1

กลุ่มผู้บริโภค  
ส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับ  
ผู้ใหญ่วัยกลางคน  
เฉพาะเจาะจงในกา  
คือ การสื่อสาร และ



การยอมรับ  
ใบรับรอง

บริษัทได้ตั้ง

ไว้ในท้องตลาด  
น ขวดซอสที่ทั้ง  
วงการใช้แบบ  
แนวทางการแก้ไข  
แตกต่าง ๆ

#### 2.4.1.2

กลุ่มผู้บริโภค  
เพศหญิงมักเป็นผู้ประกอบอาหารให้กับครอบครัว และมีความสนใจเรื่องสุขภาพมากกว่าเพศชาย

มาจากในสังคมไทย

2.4.2 พฤติกรรมการบริโภคและรูปแบบการใช้ชีวิต  
แสดงการวิเคราะห์เปรียบเทียบกลุ่มผู้บริโภคทั้งสองกลุ่ม

สภาพของกลุ่มผู้บริโภคเดิมในตลาดของบริษัท

กลุ่มคนที่ยังโสด (20-28 ปี)

กลุ่มคนที่มีครอบครัว (28-50 ปี)

2. ลักษณะ

วิถีชีวิต



เลี้ยง  
อภิรับประทาน  
ประทาน

เลี้ยง  
เข้า  
เลือก

ู้ทำงาน

ในบ้านเป็นผู้ช่วยปรุงอาหาร

อุปนิสัย

กลุ่มคนที่ยังโสด

เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดทันสมัย ชอบติดตามข่าวสารและแฟชั่น  
ปรับตัวยอมรับเข้ากับสิ่งใหม่ๆ ได้เสมอ ชื่นชอบความสะดวกสบาย  
ในขณะเดียวกันก็สนใจ และเอาใจใส่สุขภาพการดูแลตัวเอง

### กลุ่มคนที่มีครอบครัว

เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดทันสมัย ชอบติดตามข่าวสาร ปรับตัวยอมรับ  
เข้ากับสิ่งต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว ค่อนข้างพิถีพิถันในการใช้ชีวิต รักครอบครัว  
คอยดูแลสิ่งดีๆ ให้กับคนที่ตนรักอยู่เสมอ

### รสนิยม

#### กลุ่มคนที่ยังโสด

ชื่นชอบแฟชั่น ความทันสมัย ความรู้สึกใหม่ๆ ในการใช้ชีวิตที่มากกว่า  
ที่เคยได้รับสมัยเป็นเด็ก การใช้ชีวิตที่มีสีสัน อาหารเพื่อสุขภาพนิยม  
รูปแบบที่สามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับตนเองได้

#### กลุ่มคนที่มีครอบครัว

ชอบความเรียบง่าย แต่มีวิถีชีวิตที่เป็นตัวของตัวเอง ตามแฟชั่นน้อยลง

วมซื้อสินค้า

### การใช้เวลา



องเที่ยว

เดินจับจ่าย

### เมื่อวิเคราะห์

สนับสนุนตลาดให้

ดำเนินไปได้ด้วยดี เป็นส่วนหนึ่งของตลาดที่เน้นเรื่องการบริโภคแบบเฉพาะบุคคล (Individual) เช่น ตลาด  
อาหารปรุงสำเร็จ เป็นต้น ดังนั้นเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ลึกซึ้งมากขึ้นเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการทำวิทยานิพนธ์จึง  
จำเป็นต้องมีการศึกษากลุ่มเป้าหมายผู้สูงอายุเพิ่มเติม

|  |  |  |
|--|--|--|
| สภาพของกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ในตลาดของบริษัท |  | สภาพของกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ในตลาดของบริษัท |
| กลุ่มคนที่ยังโสด (20-28 ปี)                  |  | กลุ่มคนที่ยังโสด (20-28 ปี)                  |
| กลุ่มคนที่มีครอบครัว (28-50 ปี)              |  | กลุ่มคนทำงานที่มีครอบครัว (28-50 ปี)         |
|  |  | กลุ่มผู้สูงอายุ (60 >)                       |

ภาพที่ 30 ตารางภาพกลุ่มของผู้บริโภครุ่นใหม่เทียบกับกลุ่มใหม่ในตลาด

## 2. ลักษณะทางจิตวิทยาของกลุ่มเป้าหมาย

วิถีชีวิต



เลี้ยง  
ประกอบ  
หารสำเร็จรูปไป

าเลี้ยง  
เข้า  
เลือก

ู้ที่ทำงาน

ในบ้านเป็นผู้ช่วยปรุงอาหาร

กลุ่มผู้สูงอายุ

เป็นกลุ่มคนที่ไม่ใช่ปัจจัยสำคัญในการดำเนินชีวิตประจำวัน ไม่ต้องเร่งรีบเพราะเลยวัยทำงานมาแล้ว มีกิจวัตรประจำวันที่แน่นอน และมีเวลาว่างมาก หันมาสนใจในงานอดิเรกใช้เวลาอยู่บ้านคนเดียวในขณะที่ลูกจะออกไปทำงานนอกบ้าน ดังนั้นจึงมักจะทำอาหารเองหรืออุ่นอาหารสำเร็จรูปปรับประทานในบางเวลาไม่อยากทำอาหาร

อุปนิสัย

กลุ่มคนทำงานที่ยังโสด

เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดทันสมัย ชอบติดตามข่าวสารและแฟชั่น  
ปรับตัวยอมรับเข้ากับสิ่งใหม่ๆ ได้เสมอ ขึ้นชอบความสะดวกสบาย  
ในขณะเดียวกันก็สนใจ และเอาใจใส่สุขภาพการดูแลตัวเอง

(กลุ่มคนทำงานที่มีครอบครัว)

เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดทันสมัย ชอบติดตามข่าวสารปรับตัว  
ยอมรับเข้ากับสิ่งต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว ค่อนข้างพิถีพิถันใน  
การใช้ชีวิต รักครอบครัว คอยดูแลสิ่งดีๆ ให้กับคนที่ตนรักอยู่เสมอ

(กลุ่มผู้สูงอายุ)

จับกลุ่มสังสรรค์ที่แตกต่างจากกลุ่มคนรุ่นเก่าคือ มีรายได้หลังเกษียณ

แสมชัย  
บมาในอดีต  
ขณะเดียวกันก็  
เป็นชีวิต หรือยัง

ยังทำงานอยู่หรือ  
รสนิยม



มากกว่า  
นิยม

ลง  
เมซื้อสินค้า

กลุ่มผู้สูงอายุ

ครุ่นคิดถึงเรื่องต่างๆ มากขึ้น เพราะมีเวลาว่าง ใช้เวลาในการตัดสินใจชื้อนานขึ้น  
เลือกซื้อสิ่งของโดยพิจารณาความเหมาะสม มีความพิถีพิถัน ยอมซื้อสินค้าในราคา  
สูง เพื่อให้สมกับคุณภาพ คำนึงถึงการได้รับการบริการและประสบการณ์การซื้อที่ดี

การใช้เวลาว่าง

กลุ่มคนทำงานที่ยังโสด

จับจ่ายซื้อเสื้อผ้า ฟิตเนสการออกกำลังกาย การเดินทางท่องเที่ยว

ไปกับเพื่อนฝูง งานเลี้ยงและการสังสรรค์

กลุ่มคนทำงานที่มีครอบครัว

อ่านหนังสือ ดูโทรทัศน์ มักหาเวลาว่างให้กับครอบครัว เดินจับจ่าย  
ซื้อของ หรือรับประทานอาหารนอกบ้านบ้าง

กลุ่มผู้สูงอายุ

การปลูกและตัดแต่งต้นไม้ ดูโทรทัศน์ ฟังวิทยุ ออกไปพบปะ  
เพื่อนฝูงเก่า ๆ ออกกำลังกาย เล่นโยคะ

### 2.4.3 ข้อมูลสถิติเฉพาะตัวของผู้สูงอายุ

ลักษณะทางกายภาพ

กลุ่มอายุและเพศ

เพศหญิงมีจำนวน

และเพศชายมีจำนวน

สถานภาพสมรส

ผู้สูงอายุที่เป็นหญิง

ในขณะที่ผู้สูงอายุ

การศึกษา

ผู้สูงอายุที่ไม่ได้รับ

ส่วนใหญ่จบชั้นประ

จำนวนบุตรเกิดรอ

ผู้สูงอายุส่วนใหญ่

ประมาณร้อยละ 2

ศาสนา

ผู้สูงอายุส่วนใหญ่จึงนับถือศาสนาพุทธในสัดส่วนที่มากที่สุดประมาณร้อยละ 95

ภาวะการทำงาน

กลุ่มอายุ 60-69 ปี มีสัดส่วนการทำงานมากกว่ากลุ่มอายุ 70 ปีขึ้นไป เพศชายมีสัดส่วนการทำงาน

มากกว่าเพศหญิง และนอกเขตเทศบาลมีสัดส่วนการทำงานมากกว่าใน เขตเทศบาลและสุขาภิบาล ไม่ว่าจะ

จะเป็นการทำงานในรอบสัปดาห์ที่ผ่านมาหรือทำงานในรอบปีแล้ว



เพศหญิง

ว่าสองเท่า

-4 คน

## ชั่วโมงการทำงาน

ผู้ชายส่วนมากทำงานสัปดาห์ละ 50 ชั่วโมงขึ้นไป ในขณะที่ผู้หญิงส่วนมากทำงานน้อยกว่า 40 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ผู้สูงอายุในเขตเมืองทั้งชายและหญิงส่วนมากทำงานสัปดาห์ละ 50 ชั่วโมงขึ้นไปในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกัน ในขณะที่เขตชนบทมีสัดส่วนผู้สูงอายุชายทำงานสัปดาห์ละ 50 ชั่วโมงขึ้นไปมากกว่าหญิงอย่างเห็นได้ชัด แหล่งที่มาของรายได้ แหล่งรายได้ที่สำคัญ

บุตรเป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญที่สุดของผู้สูงอายุโดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้สูงอายุหญิง ผู้สูงอายุชายมีแหล่งรายได้สำคัญจากการทำงานเป็นบ้านอายุ เงินออมหรือดอกเบี้ยในสัดส่วนที่มากกว่าผู้สูงอายุหญิงมีแหล่งรายได้หลักจากบุตร พี่น้องหรือญาติในสัดส่วนที่มากกว่าชายอย่างเห็นได้ชัด

## ความเพียงพอของรายได้

ผู้สูงอายุมากกว่า 1 ใน 3 รู้สึกว่ารายได้ไม่เพียงพอ ซึ่งผู้สูงอายุกลุ่มอายุ 60-69 ปี มีสัดส่วนของความรูสึกว่ารายได้ไม่เพียงพอมากกว่าผู้สูงอายุกลุ่มอายุ 70 ปีขึ้นไป เพศชายรู้สึกว่ารำได้ไม่เพียงพอ มีสัดส่วนมากกว่าเพศหญิงแ

### 2.4.4 ทัศนคติผู้บ

จากสอบถ  
พบจุดสังเกตที่น่าส

- ผู้สูงอายุยุค
- มีความทันสมัย
- จากการศึกษาที่เกี่ยวข้อง
- การดูแลดี
- อาหารเสริม
- มีแนวโน้ม



ประทานอาหารนั้น

เกี่ยวข้องกับบ้าน การ

าขึ้น มีการบริโภค

วมุลภายนอก

- คนในครอบครัวมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของคนกลุ่มนี้ต่ำ ผู้สูงอายุจะซื้อสินค้าที่เคำรู้จัก หรือคุ้นเคยอยู่แล้ว
- อ่อนไหวต่อเรื่องราคาราคาต่ำ ยินดีจะจ่ายมากขึ้นสำหรับบริการ
- มีแนวโน้มจะหาข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบราคาสินค้าและคุณภาพสูงกว่ากลุ่มอื่น ๆ เนื่องจากมีเวลาว่างมากกว่า
- ให้ความสนใจกับประสบการณ์แปลกใหม่ในการใช้สินค้า จากการวิเคราะห์ พบว่าแรงจูงใจด้านประสบการณ์มีผลต่อการตัดสินใจจะซื้อมากกว่าการส่งเสริมการขาย

## 2.4.5 การศึกษาพฤติกรรมกรรการบริโภค และการใช้บรรจุภัณฑ์หลังจากการซื้อ (จำแนกตามกลุ่มผลิตภัณฑ์)

ในหัวข้อเรื่องนี้ได้เน้นเรื่องการศึกษาพฤติกรรมการใช้งาน และการบริโภคสินค้าของผู้สูงอายุ ซึ่งจะได้เพิ่มเข้าไปในเรื่องการออกแบบเพื่อการใช้งาน เข้ากับประโยชน์ และความสะดวกที่จะเกิดขึ้นกับตลาดแบบ Universal และตลาดเฉพาะ

กลุ่มผู้สูงอายุเป็นกลุ่มที่ไม่ต้องเร่งรีบมากนักเมื่อเทียบกับกลุ่มอื่นมีกิจวัตรประจำวันที่แน่นอน และมีเวลาว่างมาก จึงชื่นชอบการทำงานอดิเรกอยู่บ้านมากกว่าออกไปในที่ต่างๆ แต่เวลาที่ต้องอยู่คนเดียวในขณะที่สมาชิกคนอื่น ๆ ออกไปข้างนอกก็มีมากกว่า ดังนั้นอาหารที่รับประทานจึงมีทั้งที่ปรุงรับประทานเอง และอาหารสำเร็จรูปที่ถูกปากในบางเวลาที่ไม่อยากทำอาหารทานเอง ผลิตภัณฑ์บางชนิดก็ใช้ร่วมกับทุกคนในครอบครัว ในขณะที่บางชนิดก็ใช้บริโภคแต่เพียงผู้เดียว

พฤติกรรมในการใช้งาน

อาหารสด(ผัก)

บรรจุภัณฑ์ที่มีมาในท้อง  
1.ถุงพลาสติก (ใส่ผักเป็น  
2.กล่องพลาสติก (ใส่หัว  
เป็นลูกๆ เช่น แตงกวา)

ภาพ



หมวด  
เมนู

(ผัก)

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารสด(เนื้อ)



บรรจุภัณฑ์ที่มีกในท้องตลาด  
1.ถุงพลาสติกที่ใสสุญญากาศ  
2.กล่องพลาสติกและ  
กล่องกระดาษ

ภ

| ก่อนบริโภค   | ขณะบริโภค  | หลังบริโภค  |
|--|--|---|
| 1.ดูชนิดของเนื้อจากตรงฉลาก<br>2.ส่องกับไฟ เพื่อดูว่าเนื้อเสียหรือไม่จากตรงบริเวณส่วนใต้ของแพ็ค | 1.ดึงพลาสติกหุ้มแพ็คออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้วกลาง<br>2.ใช้นิ้วโป้ง นิ้วกลาง นิ้วชี้หยิบเนื้อออกจากแพ็คใส่หม้อ<br>3.วางแพ็คเนื้อที่เหลือไว้บนโต๊ะ เพื่อใช้ตาและมือทั้งสองในการทำอาหารในหม้อต่อไป<br>4.มีอ่างหนึ่งจับหม้อ | 1.เอาเนื้อจากแพ็คใส่เก็บในกล่อง<br>2.เก็บที่เหลือไว้ในตู้เย็น |

รสต (เนื้อ)

พฤติกรรมในการใช้

อาหารพ



บรรจุภัณฑ์ที่มี  
1.กล่องพลาสติก  
พลาสติก



บริโภค

บรรจุ

ภาพที่ 33 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

| ก่อนบริโภค   | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค       |
|--|---|------------------|
| 1.นำออกจากตู้เย็น<br>ที่งไว้สักพักให้หายเย็น<br>2.อ่านฉลากวิธีการใช้ | 1.เอาส้อมคี้มให้มิด<br>2.เอาใส่จานเพื่อให้อือ<br>3.เอาใส่แก้วไมโครเวฟ | 1.ทิ้งภาชนะบรรจุ |

อาหารปรุงสำเร็จ

บรรจุภัณฑ์มีฉลากในท้องตลาด

1.กล่องพลาสติกห่อด้วย

ซองพลาสติกด้านนอก

ภาพ

รูปร่างสำเร็จ

พฤติกรรมในการใช้งาน



บรรจุ  
นำกลับ  
น

กะทิ

บรรจุภัณฑ์มีฉลากใน

1.กล่องกระดาษ

2.กระป๋องโลหะ

ภาพที่ 35 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์กะทิ

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

เครื่องปรุง  
บรรจุภัณฑ์มีมากในท้องถิ่น  
1. กระปุกพลาสติก  
2. ทุริฟิลแบบพลาสติก

ก่อนบริโภค

1. ดูฉลากและดูสีของ  
ผงเครื่องปรุงว่าคือ  
อะไร เช่น เกลือ กับ  
น้ำตาล  
(จะไม่ค่อยเห็นซอง  
บรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบ  
ใกล้เคียงกันจนแยก  
ไม่ออก)  
2. แบนริฟิลจะซื้อมา  
เดิมในกระปุกที่มีอยู่

ขณะบริโภค

1. ใช้นิ้วโป้งกับนิ้วชี้จับ  
ในลักษณะแงะขึ้น  
2. เทยาสีอาหาร  
3. ประกอบอาหาร

หลังบริโภค

1. ใช้นิ้วกดปิดฝา  
2. กรณีปิดไม่ลงจาก  
ฝาฝืด จะใช้ปลายนิ้ว  
ที่เหลืกดลงไป แต่จะ  
หลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือ  
ในการช่วยกดปิด  
เนื่องจากจะรู้สึกปวด  
ทุกครั้งที่มีการใช้แรง  
จากจุดนั้น

ภา

พฤติกรรมในการใช้งาน

น้ำมันพืช  
บรรจุภัณฑ์มีมากใน  
1. ขนาดพลาสติก



ปรุง

ก  
จาก  
ภาชนะ  
แต่จะ  
ใช้ข้อมือ  
ปิด  
ภาชนะ  
ใช้แรง

ภาพที่ 37 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์น้ำมันพืช

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

น้ำส้มสายชู



บรรจุน้ำส้มสายชูในท้องตลาด 1.ขวดแก้ว

| ก่อนบริโภคร          | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค   |
|----------------------|---|--|
| 1.อ่านฉลากก่อนใช้งาน | 1.ตั้งขวดไว้บนโต๊ะ<br>2.ใช้นิ้วง่าเปิดฝาขวด<br>3.ใช้มือยกขึ้นแล้วค่อยๆ เทน้ำส้มสายชูลงไป ในช้อนก่อนใส่อาหาร | 1.ใช้นิ้วกดปิดฝา<br>2.กรณีมีดม็องจากฝาผิด จะใช้ปลายนิ้วที่เหลือกดลงไป แต่จะหลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวดทุกครั้งที่มีการใช้แรงจากจุดนั้น |

พฤติกรรมในการใช้

เส้นไหม

บรรจุน้ำส้มสายชูใน 1.ถุงพลาสติก



มสายชู

โศค

บรรจุน้ำส้มสายชูในถุง

ภาพที่ 39 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุน้ำส้มสายชูเส้นไหม

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

**น้ำปลา**



บรรจุน้ำปลาที่มีมาในท้องถิ่น  
1.ขวดพลาสติก  
2.ขวดแก้ว

| ก่อนบริโภค                                 | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค   |
|--|---|--|
| 1.ดูฉลากชนิดของน้ำปลาให้ตรงกับอาหารที่จะทำ | 1.มือข้างหนึ่งจับขวด อีกข้างเปิดขวด<br>2.เทน้ำปลาใส่ลงในช้อนเพื่อวัด<br>3.ประกอบอาหาร | 1.ใช้นิ้วกดปิดฝา<br>2.กรณีเปิดไม่ลงจากฝาดังกล่าว จะใช้ปลายนิ้วที่เหลือกดลงไป แต่จะหลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้แรงจากจุดนั้น |

ปลา

พฤติกรรมในการใช้งาน

**ข้าว**

บรรจุน้ำที่มีมาใน  
1.ถุงพลาสติก



โรค

บรรจุน้ำ  
ดื่มเก็บใน  
อง

ภาพที่ 41 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุน้ำข้าว

## 2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุและกรรมวิธีการผลิต

### 2.5.1 ข้อมูลวัสดุและกรรมวิธีการผลิตระบบการพิมพ์ที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์

การศึกษาข้อมูลวัสดุ กรรมวิธีการผลิต และระบบการพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ถือเป็นสิ่งที่มีความสำคัญและจำเป็นต่อการผลิตสินค้าออกจำหน่ายยังท้องตลาด เพราะการเลือกวัสดุและกรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสม จะช่วยให้สินค้าที่บรรจุอยู่ภายในมีอายุการใช้งานที่ยาวนานและปลอดภัยจากปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมต่างๆ และยังช่วยประหยัดและลดต้นทุนในการผลิตอีกด้วย จึงขอกล่าวถึงวัสดุและกรรมวิธีการผลิตที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์อาหารมาดังต่อไปนี้

### บรรจุภัณฑ์พลาสติก

พลาสติก  
โมเลกุลและความ  
ปฏิกิริยากับพลาสติก  
กระบวนการผลิตที่  
พลาสติกที่นิยมใช้

#### โพลีเอที

PE เป็น  
เทียบกับพลาสติก  
- ใช้ผลิต  
หาซื้อได้ตามท้อง  
- ใช้ห่อ  
ใช้ LDPE กับอาหาร  
- นิยมใช้



น้ำหนัก  
ลดการทำ  
นอกจากนี้  
วมเฉพาะ

ลดต่ำเมื่อ  
ต่อไปนี้  
| สามารถ

แต่ไม่ควร

ได้เป็น

อย่างดี จึงช่วยป้องกันมิให้ขนมปังแห้ง เนื่องจากสูญเสียความชื้นออกไป นอกจากนี้ราคาของ PE ยังไม่สูงเกินไปเมื่อเทียบกับราคาขนมปัง

1. นิยมใช้ทำถุงบรรจุผักและผลไม้สด เนื่องจาก PE ยอมให้ก๊าซซึมผ่านได้ดี ทำให้ก๊าซออกซิเจนสามารถซึมผ่านเข้ามา และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่พืชคาย ก็สามารถซึมผ่านออกไปได้
2. นิยมใช้ LDPE เป็นชั้นสำหรับการปิดผนึกด้วยความร้อน เนื่องจากกระดาษและแผ่นเปลวอลูมิเนียมซึ่งนิยมนำมาใช้เป็นถุง หรือซองบรรจุอาหารมาสามารถนำมาปิดผนึกด้วยความร้อนได้ จึงนิยมนำ LDPE มาประกบติดกับวัสดุเหล่านี้ โดย LDPE จะอยู่ชั้นในสุด และทำหน้าที่สำหรับปิดผนึกด้วยความร้อน ตัวอย่างการใช้งาน เช่น ซองบะหมี่สำเร็จรูป แผ่นปิดปากถ้วย

โยเกิร์ต แผ่นปิดช่องเจาะหลอดที่กล่องนมยูเอชที

3. ฟิล์มแผ่น PE ยืดตัวได้ (Stretch Film) นิยมใช้ห่ออาหารสดพร้อมปรุง เช่น เนื้อสดและอาหารสดทั่วไป รูปแบบที่นิยมใช้คือ ใช้หุ้มถาดอาหารด้วยแผ่นฟิล์มยืดตัว
4. PE ไม่นิยมใช้เป็นภาชนะที่มีไขมันสูง เช่น เนย ถั่ว ขนมอบเคี้ยว

### โพลิโพรพิลีน (Polypropylene-PP)

PP มักรู้จักกันในนามของถุงร้อน คุณสมบัติเด่นของคือ PP ซึ่งมีความใสและสามารถป้องกันความชื้นได้เป็นอย่างดี มากกว่าครึ่งหนึ่งของ PP ที่นิยมใช้กันจะเป็นรูปของฟิล์ม อย่างไรก็ตาม การป้องกันอากาศซึมผ่านยังไม่ดีเท่าพลาสติกบางชนิด เนื่องจากมีช่วงอุณหภูมิในการหลอมละลายที่สั้น ทำให้ PP เชื่อมติดยาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งฟิล์มประเภท OPP ที่จัดเรียงโมเลกุลในทิศทางเดียวกัน จะทำให้ฟิล์มมีจุดอ่อนที่ชัดเจน (คือ มีจุดที่แตกหักได้ง่าย) ได้

#### การใช้งาน

1. ใช้บรรจุอาหาร
  2. ใช้บรรจุอาหารในการ Retort บางครั้งเรียกว่า
  3. ใช้ทำถุงบรรจุผ้า
  4. ใช้ทำกล่องอาหาร
  5. ใช้ทำซองบรรจุไม้นาน เช่น คุกกี้บรรจุภัณฑ์
- ขนาดบรรจุ 50  
ขนาดใหญ่ที่บรรจุ



วัสดุที่ใช้

ก็การรักษา

ack) ที่มี  
การผลิตถุง

### โพลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต (Polyethylene Terephthalate-PET)

PET บรรจุภัณฑ์นี้ได้รับการคิดค้นมาเพื่อการบรรจุน้ำอัดลม โดยเฉพาะคุณสมบัติเด่นด้านความใสแวววับเป็นประกาย ทำให้ได้รับความนิยมผลิตเป็นขวดบรรจุน้ำมันพีชและน้ำดื่ม นอกจากนั้น PET ยังมีรูปของฟิล์ม มีคุณสมบัติในการซึมผ่านของก๊าซได้เป็นอย่างดี จึงมีการนำไปเคลือบหลายชั้นเพื่อทำเป็นซองสำหรับบรรจุอาหารที่มีความไวต่อก๊าซ เช่น อาหารขบเคี้ยว เป็นต้น ฟิล์ม PET ยังมีคุณสมบัติเด่นอีกหลายประการ เช่น ทนแรงยึด แรงกระแทก แรงเสียดสี

ได้เป็นอย่างดี มีจุดหลอมเหลวสูง แต่ข้อด้อยคือ ไม่สามารถปิดผนึกด้วยความร้อนและเปิดอีกได้ ดังนั้นโอกาสที่จะใช้ฟิล์ม PET อย่างเดียวเป็นไปได้น้อยมาก แต่มักใช้เคลือบกับพลาสติกอื่น ๆ

### โพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinylchloride-PVC)

PVC เป็นพลาสติกที่สามารถเปลี่ยนคุณสมบัติได้โดยการเติมสารเคมีปรุงแต่งต่างๆ เช่น Plasticizer, modifier ทำให้ PVC นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอื่นมากกว่าใช้กับบรรจุภัณฑ์ PVC มักใช้ในรูปแบบของขวด ฟิล์ม และแผ่น แม้ว่าครั้งหนึ่งจะเคยออกข่าวให้เลิกใช้ PVC ในวงการของบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากมีสารตกค้างของไวนิลคลอไรด์ ซึ่งอาจก่อให้เกิดมะเร็งในตับ แต่วิวัฒนาการในการผลิตในปัจจุบัน ทำให้สามารถผลิต PVC ที่มีไวนิลคลอไรด์ตกค้างน้อยกว่า 1 ใน ล้านส่วน เป็นผลให้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจาก PVC มีความปลอดภัยสำหรับใช้บรรจุอาหารในแง่ของการผลิตฟิล์ม PVC จะผลิต

ดี ใส่ แข็งแรง  
ปานกลาง ควรใช้  
กว่า 137 องศา  
ไม่แตก แต่ในระยะ  
กล่าวมาแล้ว สำหรับ  
และเหนียว

#### การใช้งาน

1. นิยมใช้ทำฟิล์ม  
เห็นผลิตภัณฑ์
2. นิยมใช้ทำภาชนะ  
ส่วนๆ เพื่อป้องกัน
3. นิยมใช้ฉาตหรี
4. นิยมใช้ทำขวด



มออยู่ในชั้น  
หมุ่กิน  
กกว่า ตก  
อม ดังได้  
มีความใส

ทำให้  
ะสม  
แบ่งเป็น

### โพลิสไตรีน (Polystyrene-PS)

พลาสติกพวก PS นี้ ผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์ โดยการอัดด้วยความร้อนเป็นรูปถ้วยหรือถาด ในกรณีที่มีการเติมสารพองตัว (Blowing Agent) PS จะสามารถผลิตออกมาเป็นโฟมที่เรียกว่า EPS ซึ่งนำมาใช้เป็นวัสดุที่ป้องกันการสั่นกระแทก เมื่อนำมาใช้ทำเป็นฟิล์ม PS จะมีความใสแวววาวมาก แต่เนื่องจากมีขีดจำกัดง่ายและป้องกันการซึมผ่านของความชื้นได้ต่ำ การใช้งาน PS จึงจำกัดอยู่เพียงการใช้ห่อสินค้า เช่น ผลไม้ ดอกไม้ หรือทำเป็นลิสเตอร์แพ็ค ถาดที่ขึ้นรูปจาก

แผ่น PS จะมีความใสและแข็งแรงพอสมควรในสภาวะปกติ PS จะมีความเปราะ จึงมีการพัฒนาด้วยการเติมสาร Butadiene เพื่อเพิ่มความแข็งแรง หรือที่รู้จักกันในนาม HIPS (High Impact Polystyrene)

**การใช้งาน PS กับผลิตภัณฑ์อาหาร**

1. นิยมใช้ในการทำช้อนหน้าต่างของกล่องกระดาษ
2. ใช้ห่อผักผลไม้สด ดอกไม้สด เนื่องจากความใสและยอมให้ก๊าซซึมผ่านได้ง่าย
3. ใช้ทำโฟมทั้งที่เป็นภาชนะบรรจุและแผ่นฉนวนกันความร้อน
4. ใช้ทำเป็นถาดหลุมสำหรับทำขนมปัง คุกกี้ ช็อกโกแลต และอื่น ๆ ก่อนบรรจุใส่กล่อง
5. นิยมใช้ทำถาด ถ้วย หรือแก้วน้ำสำหรับใช้ครั้งเดียว บรรจุภัณฑ์พลาสติกเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ต้องให้ความระมัดระวังในการใช้งานเรื่องความปลอดภัยและการเลือกมากที่สุดโดยเฉพาะการบรรจุอาหารร้อน

การปรุงสุกหรือกึ่งสุกที่ไม่ถูกต้องแพร่กระจายนี้จะบรรจุภัณฑ์ การใช้งาน



ื่อ  
รรจุ  
าร  
|รอบ  
การ

**กระดาษ**

กระดาษที่โละเอียดยจะใช้เฉพาะกระดาษเนื้อหยาบอุตสาหกรรม และมี

อ

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แบ่งกระดาษแข็งเพื่อการพิมพ์ออกเป็น 2 ประเภทคือ

1.1 กระดาษกล่อง คือ กระดาษแข็งหลายชั้นซึ่งมีผิวหน้าด้านหนึ่งของกระดาษเหมาะสำหรับการพิมพ์ แบ่งออกเป็น 2 ชนิด

- กระดาษกล่องเคลือบ คุณสมบัติผิวด้านที่ใช้พิมพ์เคลือบด้วยผงสีเพื่อให้ผิวเรียบ
- กล่องกระดาษไม่เคลือบ คุณสมบัติผิวด้านที่ใช้พิมพ์ไม่ได้เคลือบด้วยผง

1.2 กระดาษการ์ด แบ่งออกเป็น 2 ชนิด

- กระจาดคาร์ตมานิลา กระจาดที่มีผิวทั้งสองด้านมีคุณสมบัติเหมาะสำหรับการพิมพ์ชั้นใน มีคุณสมบัติที่แตกต่างกันออกไป มีทั้งชนิดเคลือบและไม่เคลือบ
- กระจาดคาร์ตไอวอรี กระจาดชั้นเดียวหรือหลายชั้นที่ทุกชั้นมีคุณสมบัติที่เหมือนกัน

### อลูมิเนียมฟอยล์

คุณสมบัติของอลูมิเนียมฟอยล์ เป็นประโยชน์ต่อการใช้บรรจุภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

- กระจายความร้อน (Heat Radiation) ควรใช้อลูมิเนียมฟอยล์ด้านขัดมันเป็นด้านนอกของกล่อง เพื่อกระจายความร้อนจากภายนอกเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการเก็บรักษามลพิษที่คงอุณหภูมิอยู่ได้นาน แม้จะอยู่ในที่ที่มีแสงแดดจัด
- อลูมิเนียมฟอยล์ให้เชื้อโรคไม่สามารถเจริญได้ ในระหว่างผ่านกรรมวิธีการผลิตอลูมิเนียมฟอยล์ ซึ่งต้องใช้ความร้อนสูงเชื้อโรคจะถูกทำลายไปจนหมดสิ้น ดังนั้นหากอลูมิเนียม

- ปลอดภัย
- การ
- หน้าที่
- วัสดุอื่น
- ป้องกัน
- สามารถ
- น้ำแ
- การ
- น้ำม
- แก๊ส
- กัมม



ีและมีความ  
กาไปผนึกกับ  
เรดคัมครอง  
เนียมฟอยล์

ัน

## 2.5.2 การพิมพ์ การตกแต่งและการปิดฉลาก

ระบบการพิมพ์นับเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้การสร้างบรรจุภัณฑ์มีความสมบูรณ์ ระบบการพิมพ์มีอยู่หลายประเภท แต่ระบบการพิมพ์กว่า 80% ที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์ประกอบด้วย 4 ประเภทดังนี้

1. การพิมพ์ฝังบน: Letter Press) กระดาษ เช่น กล่องกระดาษแข็งแรงแบบพับถุง  
กระดาษ ข้อเสียคือเกิดรอยดุนนูนหลังกระดาษ ขอบภาพ อักษรไม่ชัด  
: Flexo ใช้มีมกล่องกระดาษลูกฟูก ถุงกระดาษ ถุงปูนซีเมนต์ ถุงปุ๋ย  
และถุงพลาสติกขนาดใหญ่

2. การพิมพ์ร่องลึก ระบบกราเวียร์ ลงบนผิววัสดุได้หลายประเภท เช่น พลาสติก  
อลูมิเนียม

3. การพิมพ์  
โบรซ

แผ่นพับ

4. การพิมพ์  
กระดาษ  
นอกจ  
บรรจุ

กระดาษ  
แข็ง  
โกบน





บทที่ 3 การนำเสนอแนวทางการออกแบบ

### 3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ

จากการรวบรวมข้อมูลจากบทที่ผ่านมาสามารถนำมาสรุปผลวิเคราะห์เป็นลำดับขั้นตอนได้ดังนี้ ลำดับแรกคือ การพิจารณาข้อมูลจากทางผู้ผลิต เพื่อทำการสรุปข้อมูลความคิดสำหรับแผนงานของโครงการในลำดับต่อไป ซึ่งผลิตภัณฑ์ของโครงการจะสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท ดังนี้

กลุ่มของอาหารสด

ผัก

1. มะเขือเทศ
2. มะเขือยาว
3. มะเขี
4. ผักก
5. ต้นห
6. แคร
7. พริก

เนื้อ

8. เนื้อ
9. เนื้อ
10. เนื้อ
11. เนื้อ

กลุ่มของอาหารแห้ง

12. น้ำมัน

13. น้ำปลา

14. น้ำส้มสายชู

15. กะทิ

16. ข้าวสวย

17. ข้าวกล้อง

18. ข้าวซ้อมมือ

ขนาดบรรจุ 450 กรัม

ขนาดบรรจุ 250 กรัม

ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม

ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม

ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม



|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| 19 เส้นเล็ก(เส้นหมี่) | ขนาดบรรจุ 300 กรัม |
| 20 เส้นใหญ่(เส้นหมี่) | ขนาดบรรจุ 300 กรัม |
| 21 บะหมี่(เส้นหมี่)   | ขนาดบรรจุ 300 กรัม |
| 22 ซุปรสหมู           | ขนาดบรรจุ 9 กรัม   |
| 23 ซุปรสไก่           | ขนาดบรรจุ 9 กรัม   |
| 24 ซุปฟักทอง          | ขนาดบรรจุ 9 กรัม   |
| 25 น้ำตาล             | ขนาดบรรจุ 60 กรัม  |
| 26 พริกไทย            | ขนาดบรรจุ 60 กรัม  |
| 27 เกลือ              | ขนาดบรรจุ 60 กรัม  |

กลุ่มของอาหารพร้อมปรุง

- 28 ต้มยำ
- 29 แกง:
- 30 ปลา
- 31 แกง:
- 32 กุ้ง
- 33 มันต์
- 34 ผลไม้
- 35 เต้าหู้



กลุ่มของอาหารปรุง

- 36 ข้าวไข่
- 37 ข้าวผัด
- 38 ข้าวผัด
- 39 ผัดผัสดู
- 40 ข้าวอบกุนเชียง ขนาดบรรจุ 300 กรัม

เมื่อพิจารณาถึงความต้องการของสินค้าในขอบเขตของโครงการทั้งหมดประกอบกับคุณสมบัติที่พึงมีของบรรจุภัณฑ์แล้วจะมีทั้งหมด 4 ประการ ได้แก่

1. การคุ้มครองด้านบรรจุภัณฑ์
2. การบรรจุ
3. การอำนวยความสะดวก
4. การสื่อสาร

ซึ่งแต่ละหัวข้อได้จำแนกออกเป็นเรื่องต่างๆดังนี้

### ด้านการคุ้มครองรักษา (Protection)

สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ป้องกันความชื้นได้ มีการป้องกันสินค้าตามข้อกำหนดทางกฎหมาย และในเรื่องของสารเคมีที่อยู่ภายในของสินค้า

### ด้านการบรรจุ (Containment)

ออกแบบโครงสร้างให้สามารถผลิตได้จริงในระบบอุตสาหกรรมสะดวกต่อผู้ประกอบการในเรื่องการผลิต และการบรรจุ สามารถบรรจุสินค้าได้อย่างสวยงามและประหยัด

#### ด้านการ

ัง  
เป็นอย่าง  
ออกแบบ

#### ด้านการ

1  
สามารถดี  
ได้โดยใช้



ผลิตภัณฑ์ภายในได้  
รวดเร็วตรงจุดขาย

โรคที่ดี  
ตลาด

#### 1. ชื่อตรา (Brand name)

ชื่อตราในกรณีที่มีการจดทะเบียนการค้าแล้ว จำเป็นจะต้องมีคำว่า “เครื่องหมายการค้า” หรือ [R] กำกับเอาไว้ด้วย

#### 2. ชื่อสามัญของสินค้า

ให้มีข้อความต่อเนื่องในลักษณะแนวนอน อาจแยกเป็นบรรทัดหากไม่สามารถจบได้ในระนาบเดียว ขนาดของตัวอักษรต้องมีขนาดใหญ่พอที่ผู้สูงอายุจะมองเห็นได้ และมีสีที่ตัดกันกับพื้นหลัง มองเห็นชัด และไม่ชวนสับสน

3. ข้อความแสดงรสชาติของอาหาร

ต้องมีข้อความแสดงการระบุรสชาติของอาหารซึ่งสามารถอ่านได้ง่ายสะดวก

4. ปริมาตรสุทธิ

มีเพื่อชี้แจงขนาดบรรจุของสินค้าภายในตัวบรรจุภัณฑ์

5. ส่วนประกอบสำคัญ

มีเพื่อชี้แจงส่วนประกอบของอาหาร หรือผลิตภัณฑ์สินค้าภายในตัวบรรจุภัณฑ์

6. ตารางโภชนาการ

เพื่อเป็นคำแนะนำเบื้องต้น สำหรับผู้บริโภค เพื่อให้ได้รับสารอาหารที่ครบถ้วน

7. ชื่อ ที่อยู่

8. วันเดือน

9. เลขทะเบียน  
สามารถขอ

จากข้อมูล  
โครงการ เมื่อนำม  
มาได้ตามรายละเอียด



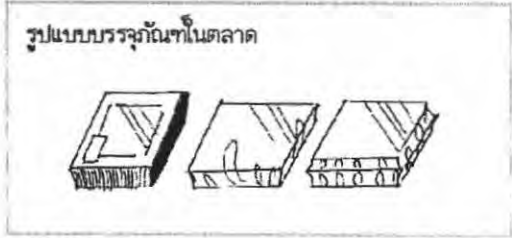
สินค้าที่จะจัดทำใน

### 1. อาหารพร้อมปรุง

รายละเอียด ชุดอาหารพร้อมปรุงตามเมนูอาหาร มีที่หลัก และเนื้อ ความต้องการด้านการป้องกัน เก็บในตู้เย็น สามารถเก็บได้ 3 วัน แต่ส่วนมากผู้บริโภค นิยมแกะออกจากถาดทำการปรุงทันทีเพื่อ ส่วนที่ไม่หมดจากการปรุงมักทิ้ง ไม่เก็บเอาไว้

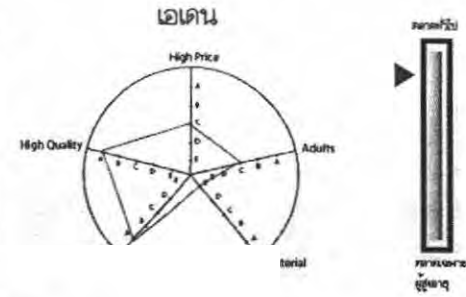
บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนตัวห่อหุ้ม และเนื้อ รวมถึงรายละเอียดสินค้า



USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค  | หลังบริโภค       |
|---|--|------------------|
| 1.ดูชนิดของอาหาร<br>2.ดูภาชนะบรรจุ<br>วัตถุดิบมีสารแต่งการ<br>และถูกต้องหรือไม่ | 1.ดึงพลาสติกหุ้มแพ็ค<br>ออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้ว<br>กลาง | 1.ทิ้งภาชนะบรรจุ |

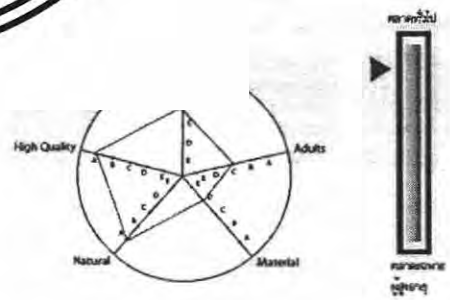


2.อาหารสด (ผัก  
รายละเอียด ผักสด  
ความต้องการด้านการ  
เก็บได้นาน 5-7 วัน  
และสัตว์ชนิดต่างๆ รวม  
บรรจุภัณฑ์  
Primary Packagir

USAGE

| ก่อนบริโภค                               |
|--|
| 1.ดูชนิดของผักที่ใช้<br>ตรงกับบริเวณฉลาก |

|  |
|--|
| 1.ฉีกปากถุงด้วยนิ้วโป้ง<br>และนิ้วกลาง หรือใช้<br>กรรไกรตัดปากถุง<br>2.ดึงฟิวส์ออกจากถุง<br>3.ล้างให้สะอาด<br>4.กระจายผักในจาน<br>เลือกดูส่วนที่เสียแล้ว<br>นำทิ้งไป |
|--|



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด  
1.ถุงพลาสติก (ใช้กันเป็นต้นๆ)  
2.กล่องพลาสติก (ได้กันชนิดเป็นลูกๆ เช่น แตงกวา)

ภาพที่ 42 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารสด (ผัก)

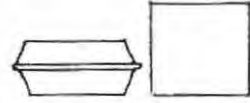
### 3.อาหารสด (เนื้อ)

รายละเอียด เนื้อสดจากห้ามัม และส่วน  
ความต้องการด้านการป้องกัน เนื้อสามารถบริโภคได้ไม่เกิน 3 วันในตู้แช่เย็นก่อนจะอายุ  
มีความอ่อนบางในการแตกกระแตก และจากแหล่ง และสัตว์ชนิดต่างๆ รวมถึงอุณหภูมิที่ร้อน  
เกินอุณหภูมิห้อง และใช้แก้วทึบๆทำให้น้ำเนื้อเสียในเวลาไม่นาน

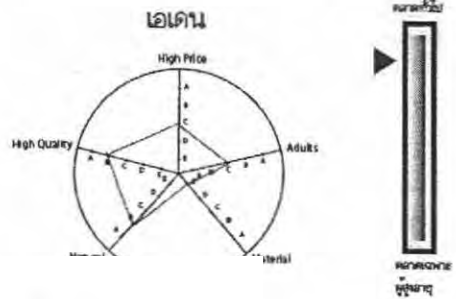
บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนของเนื้อ รวมถึงรายละเอียดสินค้า

### รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



| USAGE  |   |   |
|--|---|---|
| ก่อนบริโภค   | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค  |
| 1.ดูเนื้อของเนื้อจาก<br>ตรงกลาง<br>2.ส่องไฟเพื่อดู<br>เนื้อสีหรือสีน้ำตาล<br>บริเวณส่วนใต้ของเนื้อ | 1.ดูพลาสมาที่ขึ้นเม็ด<br>ออกคายนัวป่นและนัว<br>กลาง<br>2.ใช้นิ้วบีบ เนื้อกลาง<br>นิ้วชี้ขึ้นเนื้อออกจาก<br>เนื้อได้ง่าย | 1.ส่วนเนื้อจากเนื้อใส่<br>เข้าในภาชนะ<br>2.มีกลิ่นหรือสีในตู้เย็น |



### 5.อาหารแปรรูป

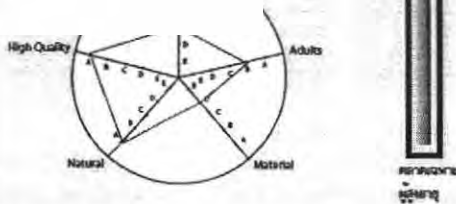
รายละเอียด กะทิสด  
ความต้องการด้านการ  
กับความร้อน เพราะจะ

บรรจุภัณฑ์

Primary Packagin



| USAGE  |  |  |
|--|--|--|
| ก่อนบริโภค   |  |  |
| 1.ดูสภาพกล่องของกะทิ<br>ว่าเหมาะสมกับการใช้<br>ประกอบอาหาร | 1.ดึงส่วนที่ขึ้นแล้วใช้<br>นิ้วโป้ง และนิ้วกลางจิก<br>2.เทกะทิออกมาใช้<br>3.หีบส่วนของหุ้บ<br>เก็บนำไป | 1.ที่จกานบรรจุ<br>2.ส่วนที่เหลือน่ากลับ<br>เข้าไปในตู้เย็น |



บรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาด

- 1.กล่องกระดาษ
- 2.กระป๋องโลหะ

ภาพที่ 44 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารแปรรูป กะทิ

6.อาหารแปรรูป เครื่องปรุง

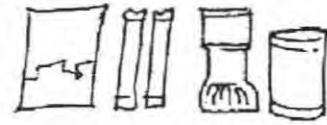
รสเค็ม รสเปรี้ยว เครื่องปรุงผงแห้ง ผักโขบ น้ำตาล เกลือ

ความต้องการด้านความปลอดภัย เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องโดยวางไม่ให้ อยู่ใกล้กับความร้อน

บรรจุภัณฑ์

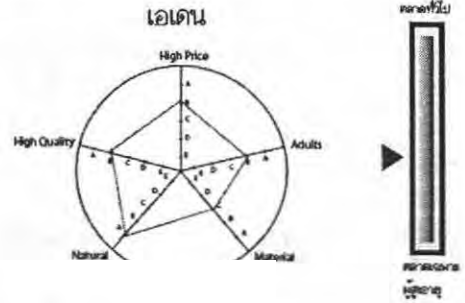
Primary Packaging - ส่วนตัวเครื่องปรุง

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

| ก่อนบริโภค   | ขณะบริโภค  | หลังบริโภค   |
|--|--|--|
| 1.ดูฉลากและดูสีของ<br>หีบห่อหรือรูปถ่ายคือ<br>อะไร เช่น เกลือ กับ<br>น้ำตาล<br>(จะไม่ค่อยขึ้นชื่อ<br>บรรจุภัณฑ์ที่มีรูป<br>ใกล้เคียงกับขนม<br>ไม่ออก)<br>2.แบบวิธีละลายชื่อ<br>ฉือในภาชนะทุกชนิด | 1.ใช้ไม่ปนกับน้ำที่ดื่ม<br>ในลักษณะแข็ง<br>2.พยายามใส่อาหาร<br>3.ประกอบอาหาร | 1.ใช้ที่ภาชนะปิด<br>2.กรณีเปิดไม่ลงจาก<br>ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว<br>ที่แห้งกดลงไป แต่จะ |



7.อาหารแปรรูป

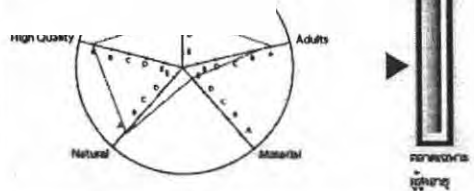
รสเค็ม รสเปรี้ยว น้ำมัน

ความต้องการด้านความปลอดภัย

Primary Packaging

USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค  | หลังบริโภค   |
|---|--|--|
| 1.ดูฉลากชนิดของ<br>น้ำมันพืชให้เฉพาะกับ<br>อาหารที่จะทำ | 1.อีกข้างเปิดขวด<br>2.เทน้ำมันพืชใส่ลงใน<br>กระทะ<br>3.ประกอบอาหาร | 2.กรณีเปิดไม่ลงจาก<br>ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว<br>ที่แห้งกดลงไป แต่จะ<br>หลีกเลี่ยงการใช้มือ<br>ในการช่วยกดปิด<br>เนื่องจากจะรู้สึกปวด<br>ทุกครั้งที่มีการใช้แรง<br>จากจุดนี้ |



บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด  
1.ขวดพลาสติก

ภาพที่ 46 แผนภาพสรุปความต้องการของน้ำมันพืช

8.อาหารแปรรูป น้ำปลา

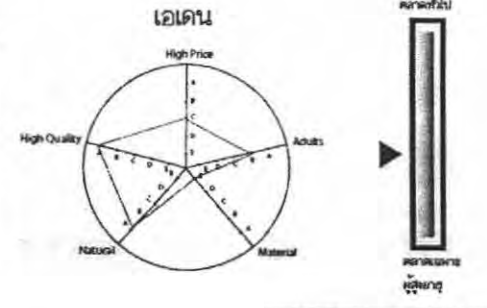
รายละเอียด น้ำปลาหวานเนื้อปลาแห้งของแถมคน  
ความต้องการด้านการป้องกัน รับประทานที่อุณหภูมิห้องหรือแช่เย็นในตู้เย็น  
โดยสิ้นความชื้น

บรรจุภัณฑ์  
Primary Packaging - ส่วนหัวของฝา รวมถึงรายละเอียดสินค้า



USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค  | หลังบริโภค   |
|---|--|--|
| ดูจลาจลชนิดของ<br>น้ำปลาให้เหมาะสมกับ<br>อาหารที่จะทำ | 1.มีหยากพองจับขวด<br>อีกข้างเปิดขวด<br>2.เทน้ำปลาใส่ลงใน<br>ช้อนเพื่อวัด | 1.ใช้ผ้าก๊อปิดฝา<br>2.กรณีเปิดไม่ลงจาก<br>ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว<br>ที่เหลืกดลงไป แต่จะ |

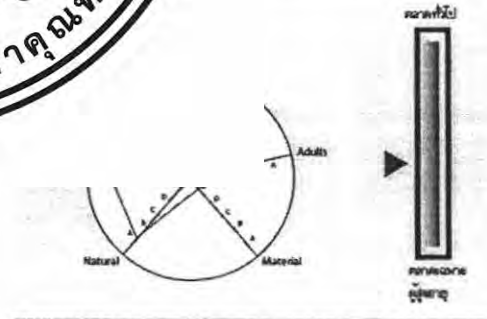


9.อาหารแปรรูป  
รายละเอียด น้ำ  
ความต้องการด้าน  
อุณหภูมิความชื้น

บรรจุภัณฑ์  
Primary Packe

USAGE

| ก่อนกิน             |   |  |
|---------------------|---|--|
| 1.อ่านฉลา<br>ใช้งาน | 2.ใช้มีดหรือมีดผ่าขวด<br>3.ใช้มีดออกกันแล้ว<br>ค่อยๆ ทุบมันสำลย<br>ลงไปเล็กน้อยก่อนเทใส่<br>อาหาร | 2.กรณีเปิดไม่ลงจาก<br>ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว<br>ที่เหลืกดลงไป แต่จะ<br>หลีกเลี่ยงการใช้มือ<br>ในการช่วยกดปิด<br>เนื่องจากจะรู้สึกปวด<br>ทุกครั้งที่ใช้การดีมร<br>จากจุดนั้น |



บรรจุภัณฑ์ที่นิยมในท้องตลาด  
1.ขวดแก้ว

ภาพที่ 48 แผนภาพสรุปความต้องการของน้ำส้มสายชู

10.อาหารแปรรูป เส้นหมี่

รายละเอียด เส้นหมี่จากโปรตีนเกษตร

ความต้องการด้านการป้องกัน รับประทานในอากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องได้มานานถึง 1 เดือน แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์มาจากธรรมชาติ จึงควรมีบรรจุภัณฑ์การโดนัดกันโดยแมลง

บรรจุภัณฑ์

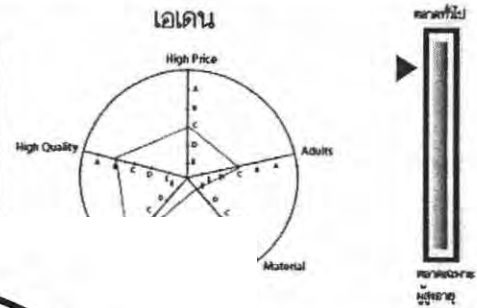
Primary Packaging - ส่วนตัวของเส้นหมี่ รวมถึงรายละเอียดสินค้า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค  | หลังบริโภค   |
|---|--|--|
| 1.ดูชนิดของอาหาร<br>2.ดูว่าจำนวนซอง<br>จัดดูดีมีคุณภาพ<br>และถูกต้องหรือไม่ | 1.ใช้น้ำไปงและน้ำที่<br>จืดจาง หรือใช้การโรย<br>ผง | 1.ทิ้งภาชนะบรรจุ<br>2.ส่วนที่เหลือเก็บใน<br>ถุงพลาสติก |



11.อาหารแปรรูป

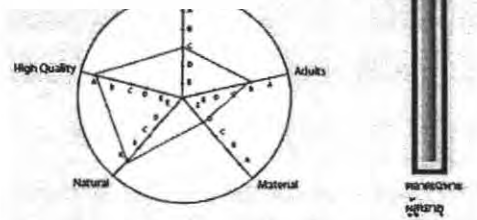
รายละเอียด ไข่ต้ม  
ความต้องการด้านการ  
1 เดือน แต่เนื่องจาก  
โดยแมลง

บรรจุภัณฑ์

Primary Packagi

USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค   |
|---|---|--|
| 1.ดูชนิดของอาหาร<br>2.ใช้น้ำไปงและน้ำที่<br>จืดจาง หรือใช้การโรย<br>ผง<br>3.มองจำนวนซอง<br>การบรรจุหรือกล่องไว้<br>เพื่อว่าจะไม่ต้องขาด<br>ออกมาเปิดให้หนัก | 1.เปิดกระป๋องหรือกล่อง<br>2.ตกรับไข่ออกมา<br>3.แยกไข่ใส่ลงในหม้อ<br>4.ประกอบอาหาร | 1.ทิ้งภาชนะบรรจุ<br>2.ส่วนที่เหลือเก็บใน<br>ถุงพลาสติก |



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด  
1.ถุงพลาสติก

ภาพที่ 50 แผนภาพสรุปความต้องการของข้าว

12.อาหารปรุงสำเร็จ

รายละเอียด อาหารปรุงสำเร็จในสภาพคล่องสำหรับนำมายังครัว  
 ความต้องการด้านการป้องกัน เก็บในตู้เย็น สามารถเก็บได้หลายวันในช่องแช่แข็ง  
 การบริโภคนี้ใช้ได้ทั้งในครัวหรืออุณหภูมิต่ำ

บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนของอาหาร

Secondary Packaging - ส่วนของฉลาก และข้อมูลการผลิต

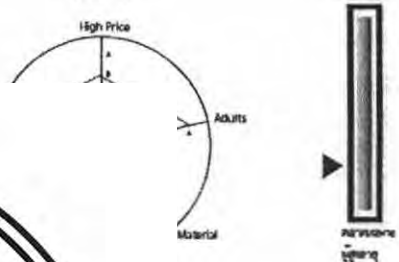
รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค | หลังบริโภค |
|---|-----------|------------|
| <p>1.นำออกจากตู้เย็น<br/>                     ที่ใส่ไว้สักพักให้หายเย็น</p> <p>2.อ่านฉลากวิธีทำ</p> |           |            |

เอเดน



เลาสติก



ในหัวเรื่องต่อมา เราได้ทำการศึกษาสภาพของผู้บริโภคซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงไป หลังจากได้สังเกตสภาพการเติบโตของตลาดในช่วงการเก็บข้อมูลแล้ว ซึ่งสามารถนำมาสรุปได้เป็นภาพดังต่อไปนี้

**ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย**

**ผู้บริโภคกลุ่มเดิมของบริษัท**

กลุ่มคนที่ยังโสด (20-28 ปี)

วิถีชีวิต ชีวิตเร่งรีบไม่ทำงาน

อุปนิสัย เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดทันสมัย ชอบคิดค้นนวัตกรรมและแข่งขันกับตัว เข้ากับสิ่งใหม่ๆ ได้เสมอ ชอบความสะดวก การเอาใจใส่สู่ทางการดูแลตัวเอง

ทัศนคติ ชื่นชอบแนวทาง การใช้ชีวิตที่มี นวัตกรรมแบบ ที่ดีโดดเด่น



กลุ่มคนที่มีครอบครัว

วิถีชีวิต ชีวิตที่เร่งรีบ

โสดในช่วง

อุปนิสัย เป็นคนความ

จริงจังกับงาน

คอยดูแล

ทัศนคติ ชอบความเร็ว

ตัวเองทำอะไร

เลือกซื้อสิ่ง

**ผู้บริโภคกลุ่มใหม่ของบริษัท**

กลุ่มคนที่ยังโสด (20-28 ปี)

กลุ่มคนที่มีครอบครัว (28-50 ปี)

(60 >)

ที่หันกลับมาทำนอกบ้านนอก  
กิจการที่ทำเป็นงานอดิเรก  
วัยชรา  
ใส่ใจในการใช้ชีวิต  
สิ่งต่างๆมากขึ้น โดยเฉพาะเรื่อง  
สุขภาพและความทรงจำ  
สำคัญได้ถึงสิ่งของที่มีส่วน  
ร่วมกับสิ่ง และรักษาความ  
ที่คอยทำในอดีต มีแนวโน้ม  
มากขึ้น เพื่อสิ่งที่ดีกว่า  
เองบริการ และสินค้า



จะเห็นว่า  
ศึกษาลงลึกไปได้  
ของบรรจุภัณฑ์อยู่

เฉพาะตัว ซึ่งสามารถ  
รวมการใช้งาน

ในช่วงครั้งก่อนที่ได้ทำการศึกษาเบื้องต้นนั้น ผู้ทำการศึกษได้เข้าไปสังเกตการณ์แต่ภายนอก  
กับลักษณะทางกายภาพเบื้องต้นของผู้สูงอายุเท่านั้น ในตอนนี้จึงได้ลงลึกไปถึงรายละเอียดต่างๆเพิ่มเติม

1. เรื่องของกล้ามเนื้อ และกระดูก (Ergonomic)
2. เรื่องของดวงตาและประสาทสัมผัส

# 1 เรื่องของกระดูก และกล้ามเนื้อ

โดยเนื้อหาใจความใหญ่เมื่อเราได้อ่านเรื่องราวละเอียดของช่วงที่ได้ทำการศึกษาสัติของผูสูงอายุ แล้วเราพบว่า โรคส่วนใหญ่ที่ผูสูงอายุเป็นกันมาก คือ โรคที่เกี่ยวกับข้อ และกล้ามเนื้อ ซึ่งหากหลีกเลี่ยงได้ ก็ควรอย่างยิ่งที่เราจะออกแบบและศึกษามันโดยละเอียด

| การเคลื่อนไหวของมือที่ทำได้   | การเคลื่อนไหวของมือที่ทำได้   |
|---|---|
|  <p data-bbox="296 829 371 862">การขยับนิ้ว</p>  <p data-bbox="274 1059 378 1168">การขยับนิ้วส่วนนิ้วหัวแม่มือ ที่ขยับได้สะดวก</p>  |   <p data-bbox="1105 819 1298 906">การขยับนิ้วส่วนนิ้วหัวแม่มือ ที่ขยับได้สะดวก</p>  <p data-bbox="1105 1092 1328 1321">ผลของการขยับนิ้วส่วนนิ้วหัวแม่มือ ที่ขยับได้สะดวก ทำให้เกิดแรงบีบรัดได้มาก ผลของการขยับนิ้วส่วนนิ้วหัวแม่มือ ที่ขยับได้สะดวก ทำให้เกิดแรงบีบรัดได้มาก ผลของการขยับนิ้วส่วนนิ้วหัวแม่มือ ที่ขยับได้สะดวก ทำให้เกิดแรงบีบรัดได้มาก</p> |



## 2. เรื่องของดวงตาและประสาทสัมผัส

ดวงตาของผูสูงอายุมีความพิเศษ และลักษณะบางประการที่ได้ลดน้อยถอยลงไป เมื่อนำมาสรุปแล้ว จึงได้ตั้งแผนภาพต่อไปนี้

สรุปข้อมูลเรื่องขนาดอักษร รหัสเลขที่จำเป็นสำหรับผู้สูงอายุ

ขนาดตัวอักษรเล็กที่สุดที่อ่านได้ 10 pt (ในระดับสายตาผู้สูงอายุปกติ)

อักษร หรือเครื่องหมายที่อ่านไม่ได้ ไม่มี (แต่ให้นับการใช้ภาษาไทยมากกว่าภาษาอังกฤษ)

สีที่ไม่สามารถมองเห็นได้  
หรือไม่สะดวกในการมอง



สีที่แนะนำสำหรับผู้สูงอายุ



ตัวอย่างภาพ

ภาพลายเส้น

สีทึบจนมอง  
ต้องเงยเงย  
ของหนังสือ



ซึ่งทั้งหมดนี้เป็นหลักในโครงการของเรา

### 3.2 การพัฒนาแนวคิด และการออกแบบ

เมื่อได้จุดขาย และรายละเอียดเพิ่มเติมของสิ่งต่าง ๆ ครบถ้วนแล้ว เราสามารถสร้างงานออกแบบได้โดยเริ่มจากการสร้าง Brand Positioning ของสินค้า และการค้นหาคีย์เวิร์ดที่สำคัญซึ่งจะใช้ในการสื่อสารกับการออกแบบ

#### Brand Positioning

เนื่องจากผู้บริโภคในตลาดแบบทั่วไป (Universal) มีจำนวนมากมายนับล้านคน และมีคามชื่นชอบที่แตกต่างกันไป ดังนั้นเราจึงจำเป็นต้องหาจุดร่วมที่เหมือนกัน



รวมจากการเลือกคีย์สำคัญออกมาเป็น

#### BRAND CONCEPT

ชีวิต+ร่วมสมัย+การติดต่อ



ประสบการณ์ของชีวิตในแบบร่วมสมัย

Contemporary Asian's Organic Experience

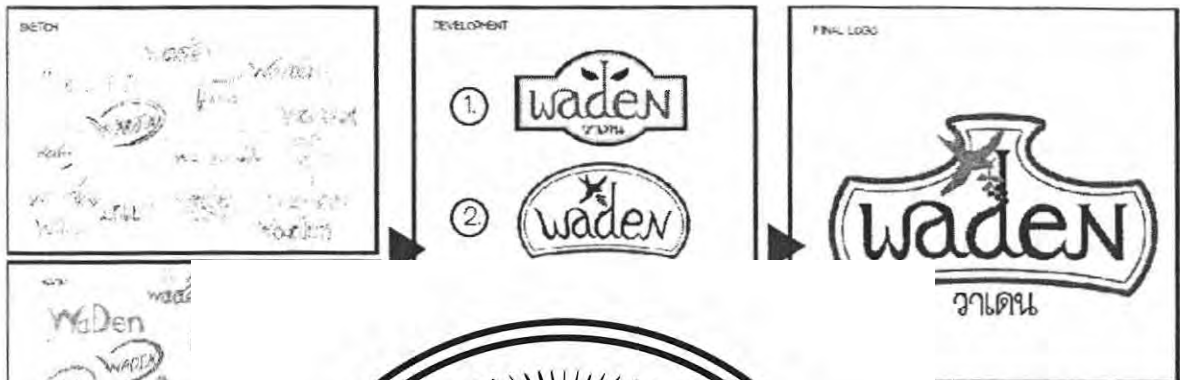
จากด้านบน ได้ก่อให้เกิดความคิดใหม่ๆ ต่อยอดในการค้นหาแนวทางการออกแบบมา ซึ่งได้นำมาแตกแขนงตามแผนภาพได้ดังนี้



ภาพที่ 56 แผนภาพการทำการออกแบบ route

ในท้ายที่สุดแล้วได้เลือกกลุ่มที่มีความเป็นไปได้ในแนวทางการออกแบบมาอีก โดยแบ่งออกเป็น 3 หัวเรื่องสำคัญๆด้วยกัน 3 หัวเรื่องดังนี้ 1.โต๊ะอาหารในแบบที่ทรูหรา 2.สิ่งเล็กๆที่มีค่า และ 3.เมื่อฉันเดินท่องสวน ซึ่งทั้ง 3 หัวข้อนั้นได้ถูกนำไปทำการร่างแบบร่างเบื้องต้น ก่อนจะนำไปทำการทดสอบกับกลุ่มผู้บริโภคในลำดับต่อไป

ขั้นตอนต่อไปนี้เป็นขั้นตอนการพัฒนาโลโก้ เพื่อนำไปใช้ในงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ตามลำดับ



ผลการประกวดความถี่ที่ออกของ  
ผู้ขายชาติมีอยู่ในแบบของ BRAN  
(คู่ละมีอยู่ 100 คนจากผู้ขาย  
ที่นำส่งอยู่ในงานนิทรรศการ)

แบบที่ชนะ (ตัวอักษร)

| หมายเลข | ครั้งที่ | คะแนน | รวม |
|---------|----------|-------|-----|
| 5       | 7        | 6     | 27  |
| 3       | 8        | 9     | 34  |
| 4       | 7        | 7     | 30  |
| 5       | 6        | 7     | 30  |
| 7       | 6        | 7     | 27  |

ผลการประกวด  
1. 2 และ 3 คะแนนที่มีผู้ขายส่งมาไม่เพียงพอ  
แบบที่ 2 ถูกเลือกใหม่และเขียนไปก็ด้วยความถี่ที่มากกว่า  
แบบที่ 2

โดยเจ้า



|   |   |   |   |   | รวม |
|---|---|---|---|---|-----|
| 2 | 8 | 9 | 8 | 9 | 27  |
| 3 | 7 | 8 | 8 | 7 | 34  |
| 4 | 9 | 8 | 6 | 7 | 30  |
| 5 | 7 | 7 | 6 | 7 | 30  |
|   |   |   |   |   | 27  |

แบบที่ 2  
 ความคิดเห็นจากผู้ขาย  
 แบบที่ 2 และ 3 คะแนนจึงไม่มีความปรารถาใจ นอกเหนือ  
 นี้แบบที่ 2 ถูกเลือกใหม่และเขียนไปก็ด้วยความถี่ที่มากกว่า  
 แบบที่ 2  
 ภาพที่ 58 ตารางการให้คะแนน

เน้นที่การให้คะแนนโดยกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย การแสดงทัศนคติ และภาพลักษณ์ของสินค้าที่เกิดขึ้น เมื่อผู้บริโภคได้สัมผัสสินค้า เพื่อนำมาเป็นตัวเลือกในการออกแบบหัวเรื่องของงานกราฟิกต่อไป

- ขั้นตอนในการออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้น ได้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน
1. ขั้นตอนการออกแบบฟังก์ชันเพื่อการใช้งานของบรรจุภัณฑ์
  2. ขั้นตอนการออกแบบโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์
  3. ขั้นตอนการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์

1. ขั้นตอนการออก

ออกแบบเพิ่มเติมลงไป ว่าในการใช้งานที่ใดและสภาพแวดล้อม





โอ้ทำการศึกษา การใหม่ๆ มเคยชิน นสิ่งนั้นๆ

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>การทดสอบวิธีการ</p>   |   | <p>ความเหมาะสม</p>   |
| <p>การทดสอบ</p>  <p>โดยพบว่ามีปัญหา ส่วนผู้ใช้บางส่วน</p>   |    |   |
|  <p>พบปัญหาการใช้งานกับตัวเครื่องในตู้ หน่วยใช้ มีราคา โดยผู้ดูแลยังไม่ได้ออกแบบ</p>  <p>พบปัญหาการใช้งาน... 1. วิธีการใช้งาน... 2. การติดตั้ง... 3. การเชื่อมต่อ... 4. การเชื่อมต่อ... 5. การเชื่อมต่อ...</p> |  <p>วิธีการใช้งาน... 1. วิธีการใช้งาน... 2. วิธีการใช้งาน... 3. วิธีการใช้งาน... 4. วิธีการใช้งาน... 5. วิธีการใช้งาน...</p> |  <p>พบปัญหาการใช้งาน... 1. วิธีการใช้งาน... 2. วิธีการใช้งาน... 3. วิธีการใช้งาน... 4. วิธีการใช้งาน... 5. วิธีการใช้งาน...</p> |





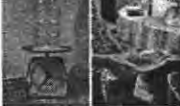
ภาพที่ 59 แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน

# การทดสอบ Model Study

ขวดน้ำปลา, ขวดน้ำส้มสายชู, ขวดน้ำมันพืช  
 เรื่องที่ทดสอบมีดังนี้

|   |  |
|---|--|
| 1.ขนาดน้ำหนักที่พอดีสำหรับผู้สูงอายุ  |  |
| 2.รูปร่างที่จับถนัดมือ สำหรับผู้สูงอายุ   |  |
| 3.การเปิด และการท<br>ขวดน้ำมันพืช - น้ำมันพืชมีความหนืด แต่ทอย่างไรจึงจะ<br>สะดวกใช้ให้ลดผลกระทบจากเงินใจ |  |
| ขวดน้ำส้ม   |  |
| ขวดน้ำปลา   |  |



| 1.ขนาดน้ำหนัก              |   |
|----------------------------|---|
| ในการวิจัยทั้งหมดนี้       |   |
| 200 กรัม<br>ขวดน้ำส้มสายชู |  |
| 350 กรัม<br>ขวดน้ำปลา      |  |
| 500 กรัม<br>ขวดน้ำมันพืช   |  |
| 1000 กรัม                  |  |
| 1500 กรัม                  |  |

- สามารถควบคุมปริมาณการเทได้พอดี

และที่จับถนัด

- สามารถวางบนโต๊ะที่วางได้เพื่อจับมันพืช และตักให้ 2 มือ

- สามารถควบคุมปริมาณการเทได้

และป้องกันคราบน้ำ

และที่จับถนัด

- สามารถวางบนโต๊ะที่วางได้ 2 มือ

- ความสูงที่ต่ำกว่ามาก

น้ำส้มสายชู, ขวดน้ำมันพืช

ชื่อของผู้สูงอายุ

เฉพาะส่วนของขวดและชนิด เพื่อหาว่า  
 ๓ คือ ขนาดของน้ำหนักขวดและชนิด  
 ของขวดได้ แต่การทดลองอื่นนั้น  
 ของมี)



โดยผู้ดูแลปริมาณควรที่จะ  
 สูงที่น้ำหนักนี้จัดขึ้น  
 ที่มีมันพืช จะช่วยอำนวยความสะดวก

ที่ติดบนขวดและออกแบบที่หนักขึ้นข้างเดียว

- ขวดน้ำมันพืช มีความดีใจสูง เนื่องจากข้างข้างข้างมีความหนืด จึงจะยาก การออกแบบของ  
 ที่มีความดีใจจะช่วยให้การเทน้ำมันพืชง่ายขึ้น



- ขวดน้ำส้มสายชู เน้นการใช้งานอื่นเป็นการเทน้ำมันพืช จึงใช้ขวดน้ำส้มสายชู และใช้ขวดน้ำมันพืช  
 ไม่เคยมีผลต่อการใช้แบบปกติ

ภาพที่ 61 แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(3)

3.รูปแบบของการเปิดและการเทที่เหมาะสมสำหรับขวดแต่ละชนิด



ในกรณีที่ติดตั้งหลอดขนาดจุกที่ฝา และควรสวมถุงมือในการเทของเหลวในรูปขวดต่างๆ โดยออกแรงสม่ำเสมอ และกำหนดขนาดระยะขนาดปริมาณการจุกที่เท่ากันในการทดสอบ

จากการทดสอบ การทดลองในภาพ สามารถสรุปรูปแบบที่เหมาะสมของฝาขวดได้ดังนี้

- ขวดน้ำมันพืช แบบที่ 5 โดยจะช่วยให้ลดอัตราการไหลเร็วของน้ำมันพืช หรือน้ำมัน
- ขวดน้ำปลา แบบที่ 1 โดยจะลดขนาดของรูให้เล็กลง เหมาะสำหรับการเทของเหลวที่หนืด

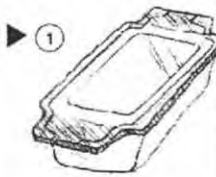




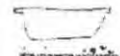

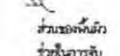




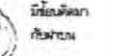
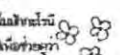
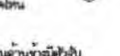



การทดสอบการปิดจุก และวางบนโต๊ะที่ตั้ง และวางที่โต๊ะ ตั้งขึ้นอย่างเหมาะสม โดยมีการวัดปริมาณของเหลวที่ไหลออกมาจากขวดขนาด 1 ลิตร 15 นาที และวัดเวลาที่ 3 วินาที

จากการทดสอบการปิดจุก และวางบนโต๊ะที่ตั้ง และวางที่โต๊ะ ตั้งขึ้นอย่างเหมาะสม โดยมีการวัดปริมาณของเหลวที่ไหลออกมาจากขวดขนาด 1 ลิตร 15 นาที และวัดเวลาที่ 3 วินาที

ภาพที่ 63 แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(5)



| ปัญหา   | รูปแบบการแก้ไข  | วิธีการใช้งาน  | รายละเอียด  |
|---|---|--|---|
| <p>กล่องอาหารพร้อมทาน</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กล่องจับลำบาก</li> <li>- เปิดใช้งานยาก</li> </ul>                          |       |    <p>1. กดปุ่มเปิด</p> <p>2. ดึงส่วนขุดเปิด</p> <p>3. ลอกอาหารที่ใส่ใน</p> |    <p>ส่วนอาหารที่ใช้ใส่อาหารได้สะดวก</p> <p>ส่วนช่องกั้นผิวช่วยในการจับ</p>   |
| <p>ถ้วยชุป</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้สูงอายุถือถ้วยไม่ถนัด</li> <li>- ไม่สามารถทานเมื่อไรชุปนั้นรับประทานได้</li> </ul> |   |   <p>1. เปิดฝา ลอกหรือแยกอาหารนั้น ดึงฝาที่ขุดเปิด</p> <p>2. ปิดฝาตามลักษณะที่กำหนด</p>  |    <p>มีลิ้นติดฝาที่ช่วยจับ</p> <p>เพิ่มลักษณะให้มีมือจับช่วยชุปทานสะดวก</p> <p>ส่วนด้านข้างมีลิ้นจับทานอาหารได้สะดวก</p> <p>ส่วนที่มีลิ้น สามารถถอดออกได้</p> |

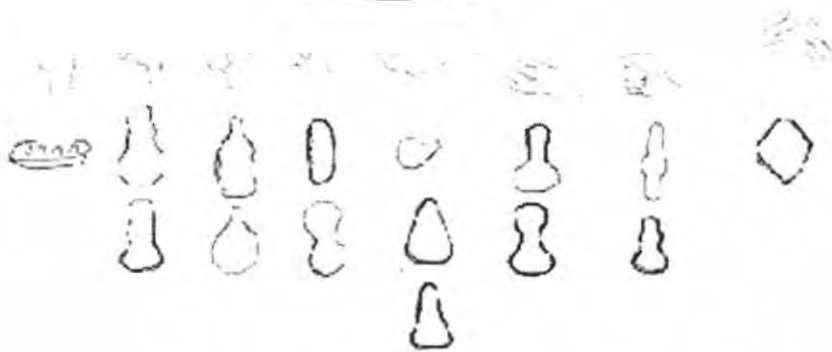
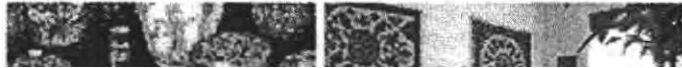


## 2. การออกแบบโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์

จากเบื้องต้นที่ได้มีการนำเสนอแนวความคิดไปแล้ว มาในลำดับนี้เราได้เลือกแนวความคิดออกมา 3 แนวความคิดที่น่าสนใจ โดยการตัดสินใจของผู้บริโภค ซึ่งแนวทางที่เลือกได้แก่ แนวทางที่ 1 - 3 - 5 ตามลำดับ ซึ่งนำมาสร้างรูปแบบของโครงสร้างได้ดังต่อไปนี้

### ROUTE 01 : ไต่อาหารที่หรรษาในแบบตะวันออก (Precious Eastern Ser

ภาพของไต่อาหารมีถิ่นที่หรรษาที่มีกลิ่นอายของตะวันออก ซึ่งเต็มไปด้วยคุณค่าและความสะดวกสบาย อากาศที่บริสุทธิ์ สิ่งสำคัญของอาหารในแบบตะวันออกคือ สดสะอาด พิถีพิถัน อาหารที่ปลอดภัยและสุขภาพที่ดีที่หรรษา จิตวิญญาณของมนุษย์ที่เดินไปคืออำนาจสิทธิ์ ไม่เอางงเหตุผลได้



ภาพที่ 64 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง

ROUTE 03 : **สิ่งเล็กๆที่มีค่าในใจ** [Little Nature Life]

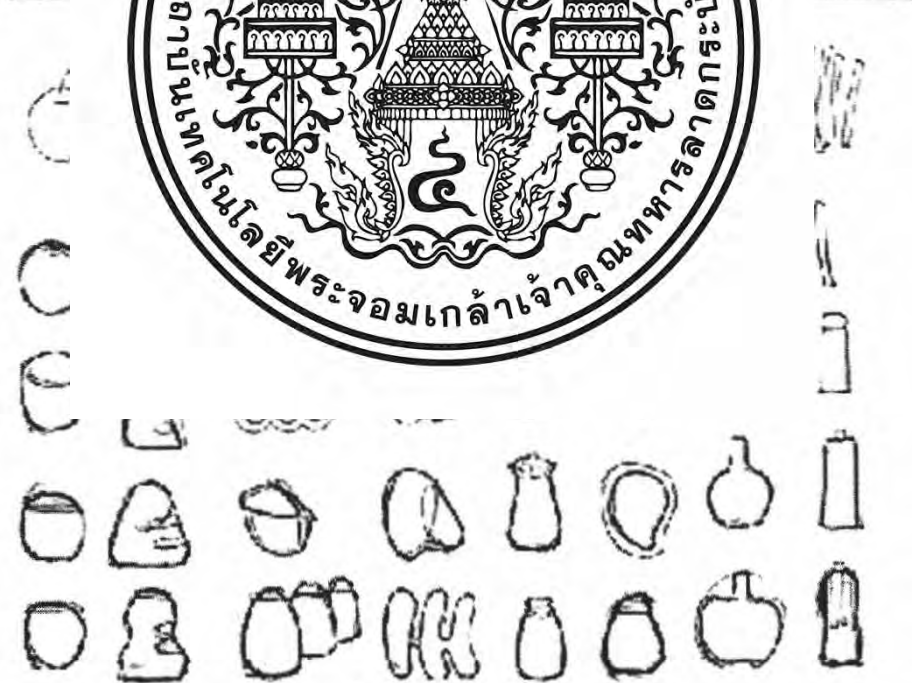
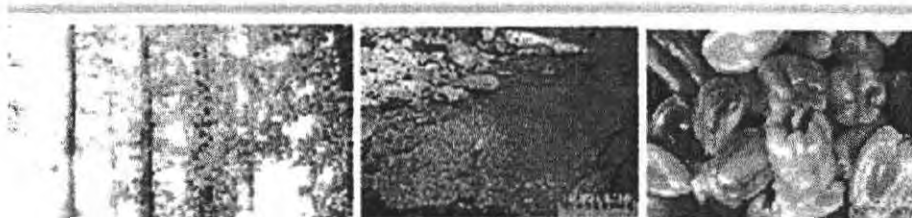
การทำอาหาร สำคัญคือ การปรุงรสชาติ ไม้ดีว่าใครได้มันอร่อยกว่าการปรุงเนื้อ คือความอร่อย  
 หากเกิดจากการหยาบนิ่มผสมแล้ว ร่มเข้าที่รสชาติจะเป็นรสอร่อยในรสชาติของเนื้อๆ เปรียบกับชีวิต  
 ที่มันเลี้ยวผสมแล้ว จากเรื่องราวเล็กๆก็กลายเป็นเรื่องราวที่มีค่า



ภาพที่ 65 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง (2)

ROUTE 05 : เมื่อนั้นดินทองสวน [Eatery ,Garden ,Veggies]

การได้ทานอาหารเพื่อชีวิต ก็เหมือนกับการได้กินทองสวน ผักชนิดไหนบ้าง พืชชนิดไหนบ้าง ผลไม้ชนิดใด  
สุกแล้วกิน ดอกไม้ที่สวนงามแล้วสดชื่นมีความสุขทั้งกายและใจได้สัมผัสธรรมชาติ



ภาพที่ 66 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง (3)

ซึ่งจากแนวทางทั้ง 3 รูปแบบนั้น ผู้บริโภคได้ตัดสินใจ และเลือกแนวทางที่ 1 มา ซึ่งเราได้มาทำการสร้างรูปแบบเฉพาะตัวของโครงสร้างเพิ่มเติมขึ้นมา ดังแสดงรายละเอียดได้ดังนี้

ROUTE 01 : โตะอาหารที่หุรหฺราในแบบตะก้นออก



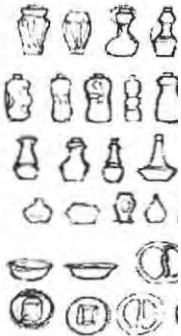
อาหารตงโตะอาหาร กับบรรจุในตะก้น ในลักษณะที่ขยี้ให้มีเคี้ยวรสชาติ ก็มีเครื่องราชไม้มากมายมีมือที่ช่วยถนอมหรือธรรมชาติของโตะอาหารนั่นเองที่ช่วยถนอม และมีความปราณีตในจุดที่จับมีมือข้างในให้มีความสวยงาม อยู่นี้โตะอาหารรสดีตามตำรับโตะอาหารแล้ว ทำขยี้กับเครื่องราชไม้มือข้างใน เป็นท่อนยาวพาดยาว



จากการออกแบบโตะอาหารนี้ ได้ดัดแปลงให้มีความเป็นโตะอาหารที่ใช้งานได้จริง เพื่อใช้ในงานที่คนนิยมใช้กันมาก โดยมีการใช้โตะอาหารที่ใช้งานได้จริง



SKETCH

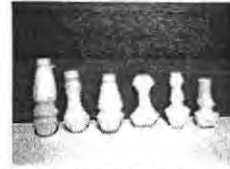
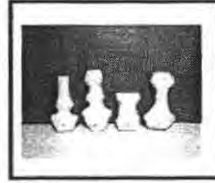
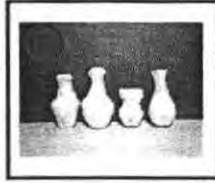


ในส่วนของการพดั

งเป็น Study

Model ทำการทดสอบ ซึ่งก็ได้ผลมาว่าแบบที่ 2 ได้รับความนิยมจากกลุ่มผู้บริโภคมากที่สุด

STUDY MODEL



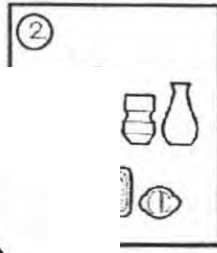
การหาคะแนนโดยเกณฑ์ (เมื่อ 10 คะแนน)

| ระดับ | ความประณีต | ความสวยงาม | ความมีกัน | ความคงทน | รวม |
|-------|------------|------------|-----------|----------|-----|
| 1     | 7          | 8          | 8         | 6        | 27  |
| 2     | 8          | 9          | 7         | 8        | 32  |
| 3     | 7          | 6          | 5         | 7        | 25  |



นี่คือนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งได้ผ่านการยอมรับในระดับนานาชาติ มีรางวัลเกียรติยศและคุณูปการ ทำให้อาณาจักรอุตสาหกรรมไทยมีชื่อเสียงในระดับสากล และได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ นอกจากนี้ยังได้ผ่านการยอมรับในระดับนานาชาติอีกด้วย

Model Study ส่วนองค์ประกอบที่เป็นต้นแบบ เพื่อจัดทำนำพามาซึ่งความสำเร็จและส่วนที่เป็นใจ โดยอาศัยหลักการที่ทันสมัยและการยอมรับในระดับนานาชาติในการจัดตั้งโรงงานผลิต



ลักษณะของผลิตภัณฑ์... (รายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์)



3. ขั้นตอนการออกแบบ  
การจัด  
การสร้างแนวคว

จรรยา

กราฟิก และภาพประกอบ

งานกราฟิก และภาพประกอบได้แยกออกเป็น  
3 หัวเรื่อง ดังนี้

1. ภาพเหมือนจริง

ใช้ประกอบอาหาร และเครื่องเคียงที่มีเหมาะสมช่วยเพิ่มความพึงพอใจในความต้องการซื้อสินค้า  
สินค้าที่เป็นผง หรือน้ำมีการบรรจุในบางลักษณะอาจใช้ภาพประกอบเพื่อสร้างจินตภาพ

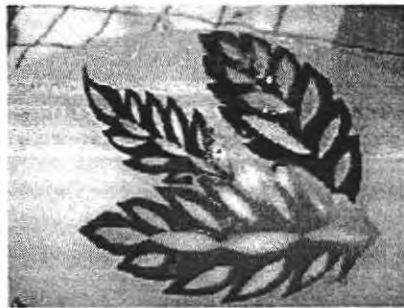


2. ตัวอักษร  
เน้นใช้สีส้ม  
เรื่องภาพ และ

3. สดคล้าย แ  
เสริมในจุดที่ร  
10-20% ของ



ในส่วนของภาพประกอบ ได้มีการออกแบบเพิ่มเติมไว้ดังนี้



โต๊ะอาหารที่ทิวหา นอกจากภาชนะที่ใส่จะเป็นภาชนะงานเป็นที่สวยงามแล้ว อาหารที่นำ  
 รับประทานก็มีความสำคัญเช่นกัน ดังนั้นเมื่อพูดถึงโต๊ะอาหารแบบไทยที่ทิวหาขึ้นโต๊ะอย่างหนึ่ง  
 แล้วก็นึกถึงผลไม้ และผ้าอันเป็นงานแกะสลักที่สวยงามมีลวดลายเฉพาะตัว



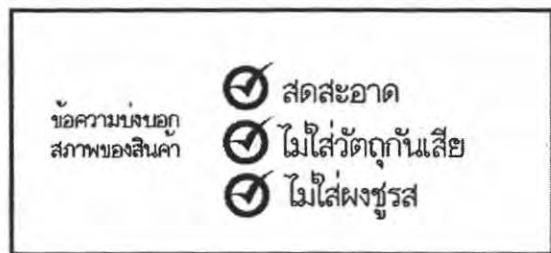
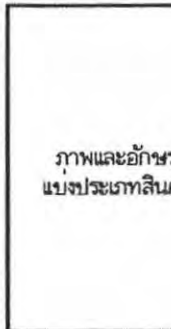
นอกจากนั้นแล้ว การกำหนดลักษณะของการจำแนก หรือลักษณะของกราฟิกแบบพิเศษที่ช่วยแบ่งแยก  
 ประเภทของสินค้า นั้น ก็จักว่ามีความสำคัญมาก ๆ ดังนั้น จึงได้แบ่งการจัดแยกประเภทดังนี้  
 โดยให้ประเภทของสินค้าที่ต่างกัน เช่น อาหารสด อาหารแปรรูป นันโซซี และสัญลักษณ์ที่ต่างกัน

การแบ่งประเภทชุดของอาหาร



ลักษณะของการเ

ภาพและล



ภาพที่ 72 แผนภาพการออกแบบภาพและสัญลักษณ์

เมื่อออกแบบครบหมดทุกส่วนแล้ว จึงมาถึงขั้นตอนการออกแบบงานในขั้นสุดท้าย  
 ดังจะได้แจกแจงตั้งแต่อย่าง ต่อไปนี้

อาหารสด (ผัก)

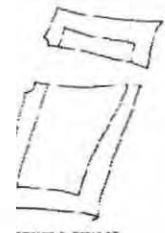
DETAILS

อาหารสด (ผัก)  
 รูปแบบใช้โกลด์ คอลดทำไป  
 ทาสเงอียอร์อินเด้า ผักสดจากฟาร์ม และสวน  
 ปริมาณบรรจุโดยหน่วย ซึ่งที่จุดจำหน่าย  
 Specification

| PART              | Material | Color | Process    | Finish      | Quantity |
|-------------------|----------|-------|------------|-------------|----------|
| Primary Packaging | PP       | -     | ฉีดขึ้นรูป | Silk Screen | 1        |



USAGE



ตัวอย่าง



ก

เลขที่ 20/12/5008 ประเภทสุทธิ 0.230 กก.



ราคา 700/กก

บริษัท วิทยุ ประสานงาน จำกัด  
 15/35 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวง กู้ชีพ เขต หลักสี่ กรุงเทพฯ 10200

# อาหารสด (เนื้อ)

## DETAILS

อาหารสด (เนื้อ)

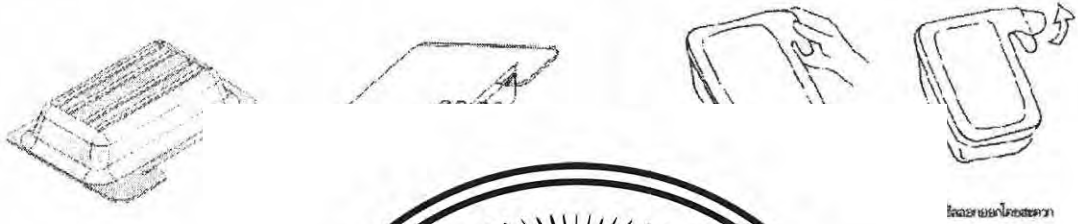
รูปแม่พิมพ์โถง คัดสัดทั่วไป  
 รายละเอียดโครงสร้าง เนื้อสดจากฟาร์ม และส่วน  
 ปริมาณบรรจุอาหาร ซึ่งที่จุดรีน้ำหนัก

Specification

| PART              | Material | Color | Process   | Finish    | Quantity |
|-------------------|----------|-------|-----------|-----------|----------|
| Primary Packaging | PET      | -     | Injection | S& Screen | 1        |



## USAGE



รายละเอียดโครงสร้าง

## ตัวอย่างกราฟ



ขนาด  
 ปริมาณสุทธิ 0.230 กก.  
 ราคารวม/บาท  
 ขนาดบรรจุภัณฑ์ 10x10x10 ซม.  
 ขนาดบรรจุภัณฑ์ 10x10x10 ซม.

# อาหารพร้อมปรุง

## DETAILS

อาหารพร้อมปรุง

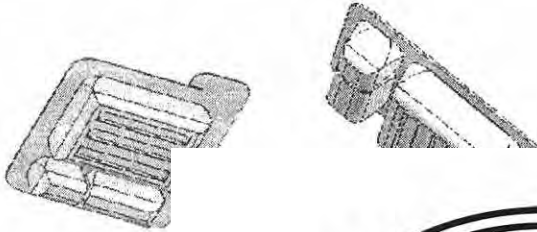
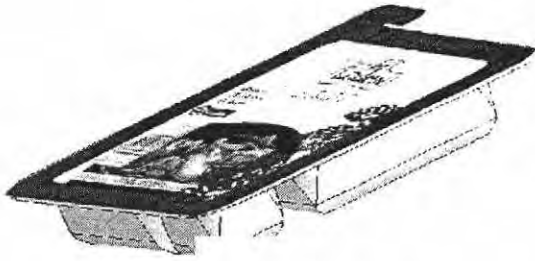
รูปแบบวัสดุ: ตาลาทึบ

รายละเอียดสินค้า: ชุดอาหารพร้อมปรุงตามเมนูอาหาร มีทั้งผัก และเนื้อ

ปริมาณบรรจุภัณฑ์: ซึ่งแต่ละประเภทราคาจะขึ้นอยู่กับกำหนด

Specification

| PART              | Material | Color | Process   | Finish | Quantity |
|-------------------|----------|-------|-----------|--------|----------|
| Primary Packaging | PET      | -     | Injection | offset | 1        |



## USAGE



ลักษณะโครงสร้าง



# อาหารปรุงสำเร็จ

## DETAILS

อาหารปรุงสำเร็จ

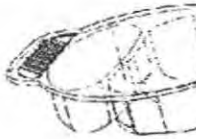
รูปแบบที่ 1 โทศ ตลาดเฉพาะผู้สูงอายุ

รสชาติของสินค้า อาหารปรุงสำเร็จในสภาพพร้อมสำหรับนำเข้าใช้โคโรนา

ปริมาณบรรจุต่อหน่วย 300 กรัม

Specification

| PART                | Material | Color | Process   | Finish | Quantity |
|---------------------|----------|-------|-----------|--------|----------|
| Primary Packaging   | PET      | -     | Injection | Offset | 1        |
| Secondary Packaging | PP       | -     | -         | -      | 1        |



## USAGE



3 ขั้นตอนง่ายๆ

## ตัวอย่างกราฟิก



# อาหารแปรรูป กะทิ



## DETAILS

อาหารแปรรูป กะทิ

รูปแปรรูปเม็ด ตาลคั่วไม่

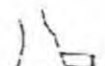
รายละเอียดองค์ประกอบ กะทิสดจากสวน

ปริมาณบรรจุต่อหน่วย 250 กรัม

Specification

| PART              | Material | Color | Process  | Finish | Quantity |
|-------------------|----------|-------|----------|--------|----------|
| Primary Packaging | Paper    | -     | สีฉ่ำฉ่ำ | Offset | 1        |

## USAGE



2. ทานกับน้ำ และปิ้งโยเกิร์ต

ตัวอย่าง



# อาหารแปรรูป ชูป



## DETAILS

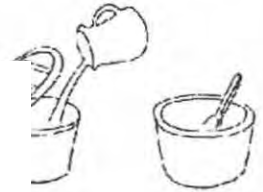
### อาหารแปรรูป ชูป

รายละเอียดของสินค้า ชูปจากโปรตีนเกษตร และข้าวต้มกัก  
ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 9 กรัม

Specification

| PART              | Material | Color | Process   | Finish | Quantity |
|-------------------|----------|-------|-----------|--------|----------|
| Primary Packaging | PE       | -     | Injection | Offset | 1        |

## USAGE



ใส่ลงในถ้วยแล้ว  
ชุปกับซอสตาม  
3.พร้อมรับประทาน



ตัวอย่าง:



# อาหารแปรรูป เครื่องปรุง

## DETAILS

อาหารแปรรูป เครื่องปรุง

รูปแบบผลิตภัณฑ์ ตลาดทั่วไป

รายละเอียดของสินค้า เครื่องปรุงรสเค็ม พริกไทย น้ำตาล เกลือ

ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 60 กรัม

Specification

| PART              | Material | Color | Process   | Finish | Quantity |
|-------------------|----------|-------|-----------|--------|----------|
| Primary Packaging | PE       | -     | Injection | -      | 1        |

## USAGE



2. สามารถผสมผสานกับอาหารได้



## ตัวอย่าง



# อาหารแปรรูป น้ำมันพืช

## DETAILS

อาหารสด (ผัก)

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ตลาดทั่วไป

ราชชนนีอุตสาหกรรม น้ำมันพืชสกัดจากปาล์มถิ่นเกษตร

ปริมาณบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วย 450 กรัม

Specification

| PART              | Material | Color | Process | Finish      | Quantity |
|-------------------|----------|-------|---------|-------------|----------|
| Primary Packaging | PE       | -     | Molding | shrink wrap | 1        |



## USAGE



2 มีให้จำหน่าย  
ที่ส่วนที่ศูนย์บริการลูกค้า  
สามารถเปิด-ปิดได้โดยสะดวก

ตัวอย่างก

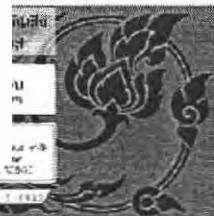


วันที่ 21/12/2550

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

น้ำมันพืช

วันที่ 21/12/2550



# อาหารแปรรูป น้ำปลา

## DETAILS

อาหารแปรรูป น้ำปลา  
 รูปแปรรูปโลหะ สลัดหัวโป  
 ราคาเบ็ดเสร็จสินค้า น้ำปลาจากเบ็ดปลาแห้งทะเล  
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 450 กรัม  
 Specification

| PART              | Material | Color | Process | Finish      | Quantity |
|-------------------|----------|-------|---------|-------------|----------|
| Primary Packaging | PE       | -     | Molding | shrink wrap | 1        |

## USAGE



1. Twist the cap  
 2. Remove the cap



## ตัวอย่างกราฟ



วันที่ 18/10/2015  
 เลขที่ 101/2/2006

น้ำปลา  
 กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

น้ำปลา  
 ปริมาณสุทธิ 450 กรัม



# อาหารแปรรูป น้ำส้มสายชู

## DETAILS

อาหารแปรรูป น้ำส้มสายชู  
 รูปบรรจุภัณฑ์ ตราดิวไป  
 รายละเอียดของสินค้า น้ำส้มสายชูกลิ่นจากมาตรฐาน อสร.  
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 450 กรัม  
 Specification

| PART              | Material | Color | Process | Finish      | Quantity |
|-------------------|----------|-------|---------|-------------|----------|
| Primary Packaging | PE       | -     | Molding | shrink wrap | 1        |

## USAGE



ใช้รับประทาน ผักดองแช่น้ำส้มสายชู  
 ในปริมาณที่เหมาะสม  
 การเปิด-ปิด ใช้นิ้วกด



ตัวอย่างกราฟ



วันที่ 18/12/2000  
 เวลา 09:12:22

หมายเลข 450 กรัม

# อาหารแปรรูป เส้นหมี่

## DETAILS

อาหารแปรรูป เส้นหมี่  
 รูปแบบรูปโลก ตลาดทั่วไป  
 รายละเอียดของสินค้า เส้นหมี่จากโปรตีนเกษตร  
 ปริมาณบรรจุต่อหน่วย 300 กรัม  
 Specification

| PART              | Material | Color | Process    | Finish      | Quantity |
|-------------------|----------|-------|------------|-------------|----------|
| Primary Packaging | PP       | -     | ฉีดขึ้นรูป | Silk Screen | 1        |

## USAGE



## ตัวอย่างการ



# อาหารแปรรูป ข้าว

## DETAILS

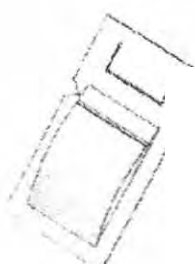
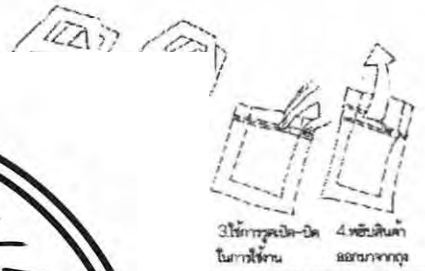
อาหารแปรรูป ข้าว  
 ทุบเมล็ดข้าว ผลิตทำโดย  
 โรงงานหิโตะอินคา จำกัด ฟาร์ม และไร่องาน  
 บริษัทบรรจุกองข้าว 1 ซีลิ่ง

### Specification

| PART              | Material | Color | Process   | Finish      | Quantity |
|-------------------|----------|-------|-----------|-------------|----------|
| Primary Packaging | PP       | -     | ซีลิ่งรูป | Silk Screen | 1        |



## USAGE



## ตัวอย่าง



### 3.3 การวิเคราะห์การออกแบบ

จากขั้นตอนของการพัฒนาแนวความคิดในการออกแบบที่กล่าวมาทั้งหมดข้างต้นนั้น สามารถนำมาสรุปการออกแบบทั้งทางด้านกราฟิก และโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ได้ดังนี้

#### ด้านโครงสร้าง

1. โครงสร้างรูปแบบที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ง่าย ไม่เน้นความยุ่งยากของการใช้งาน นิยมรูปแบบความเคยชินแบบเก่าๆที่เคยมีมา แต่ปรับประยุกต์ให้เข้ากับกลุ่มผู้สูงอายุเพิ่มเติมด้วย
2. สามารถใช้งานได้สะดวก ไม่ซับซ้อน ยากแก่การเข้าใจ

#### ด้านกราฟิก

1. บรรจุภัณฑ์สามมิติ คำชี้แจง และคำบอกรับใช้ในเรื่องของการใช้งาน
2. สามารถแสดงเอกลักษณ์
3. มีความโดดเด่นของตัวเองให้อยู่ในใจ
4. มีความทันสมัย



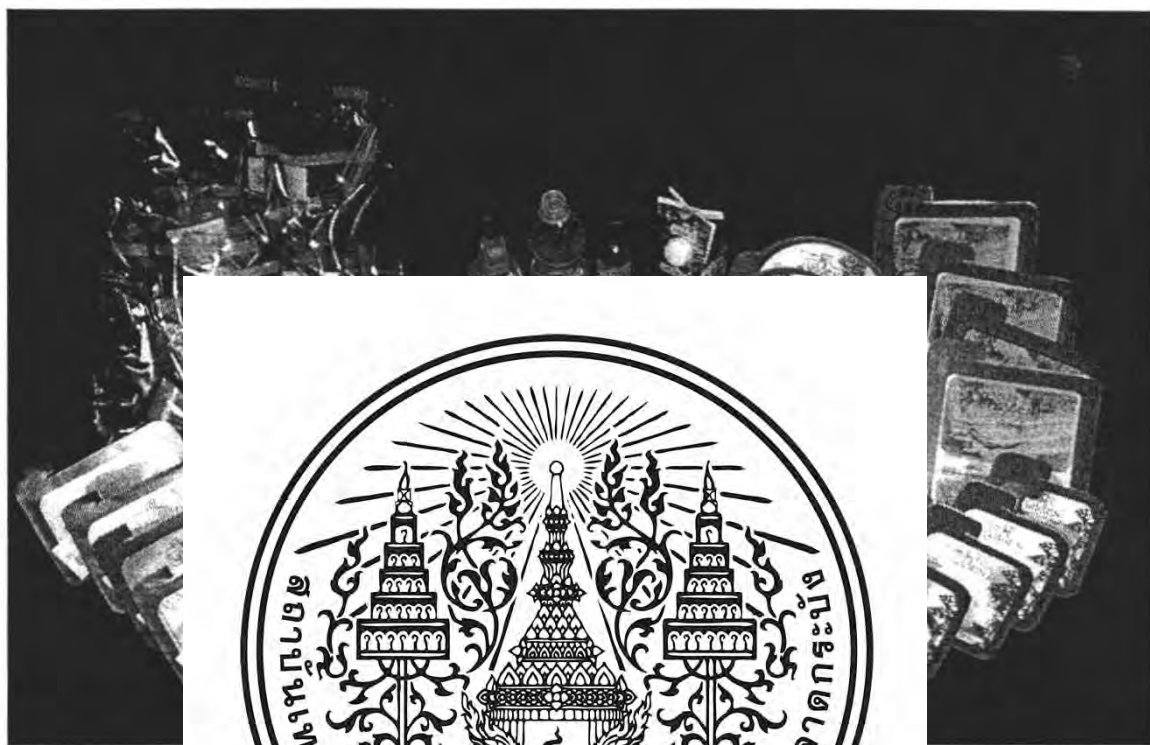
จบ

นชอบของทางผู้ผลิต  
่างภาพลักษณ์



บทที่ 4 การนำเสนอผลการออกแบบ

#### 4.1 ภาพถ่ายหุ่นจำลอง



ภายในภาพประก

ผลิตภัณฑ์อาหารสด



ภาพที่ 74 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารสด



ภายในภาพประกอบด้วย

- มะเขือยาว
- ต้นหอม
- มะเขือเทศ
- ผักกาดขาว
- แครอท
- มะเขือเทศ
- มะเขือม่วง



ภาพที่ 76 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารสด ประเภทเนื้อ



ภาพที่ 77 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์เส้นไหม

ภายในภาพประกอบด้วย

บะหมี่  
เส้นไหม  
เส้นใหญ่



ภ



ภาพที่ 80 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง



ภาพที่ 82 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง 3

ภายในภาพประกอบด้วย

กล้วยบวชชี  
มันต้มซิง  
เต้าหู้ร้อน  
บัวลอยเผือก



ภาพที่ 83 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูป



## 4.2 แผ่นภาพเสนอผลงาน



โดย

นางสาว สมชนก รัตน์กำพล 45020139 คอ.5

①

MISS SOMCHANK RATANAKAMPOL 45020139 ID.68



PRODUCER

ชื่อย่อ: บริษัท เอดินอินเตอร์เนชันแนล จำกัด (Aden International Co., Ltd.)  
 เลขที่: 8/89 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10600  
 โทร: 02-913-6474-5 โทรสาร: 02-913-7449  
 เว็บไซต์: <http://www.adenshop.com>

เว็บไซต์



บริษัท  
 มีวิสัยทัศน์และ  
 มุ่งมั่นพัฒนา  
 ทางประเทศ ไป  
 สู่สากล พร้อม

หน้า

2



องค์การอนามัยโลก

ฟาร์ม

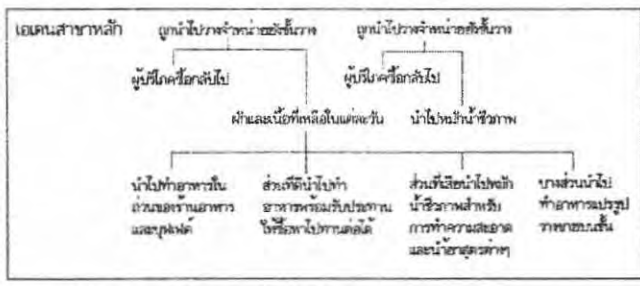
เอเดน

เดิน  
สินค้า

หน้า

เข้าสู่ห้องเย็นหรือแช่แข็ง

ส่งไปจำหน่าย



เป็นของอุปโภค ในกรณีสินค้า

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับ และเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภคชาวไทย  
 2.ผลิตภัณฑ์ไม่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคจากเชื้อโรค และสามารถสร้างสุขภาพดี  
 3.บรรดาผู้บริโภคชาวไทยสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยได้

3





อาหารรสเปรี้ยว

- ซอสดำตัวปลา
- ซอเปรี้ยวคั่วหมูย่างกระเทียม
- ซอเปรี้ยวคั่วซี่โครง
- ซอเปรี้ยวคั่วหมู
- ซอเปรี้ยวคั่วซี่โครง
- ซอเปรี้ยวหมู
- ซอเปรี้ยวปลา
- ซอเปรี้ยวหมู
- ซอเปรี้ยวหมู
- ซอเปรี้ยวหมู
- ซอเปรี้ยวหมู
- ซอเปรี้ยวหมู
- ซอเปรี้ยวหมู
- ซอเปรี้ยวหมู

อาหารรส

- ปลา
- แตงกวาญี่ปุ่น
- คะน้าขูด
- กวางตุ้ง
- เต้าหู้ขาว
- สลัดแตง
- พริกขี้หนู
- กะหล่ำปลี
- แตงกวา
- มะเขือเทศ

- เนื้อ
- เนื้อหมูสันนอก
- เนื้อหมูสันใน
- ซี่โครงหมู
- เนื้อปลา
- เนื้อไก่
- เนื้อหมู

- เนื้อหมูบด
- ปลาหมึกปรุงรส
- ปลาหมึกจี่
- ปลาหมึกนึ่ง

- ต้มยำ
- ต้มยำ
- ต้มยำ
- ต้มยำ
- ต้มยำ
- ต้มยำ
- ต้มยำ

4

5

- ต้มยำ
- ต้มยำ
- ต้มยำ
- ต้มยำ

อาหารปรุงสำเร็จ

- ซอไก่กระเทียมดำ
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม
- ซอไก่กระเทียม

10

11

6



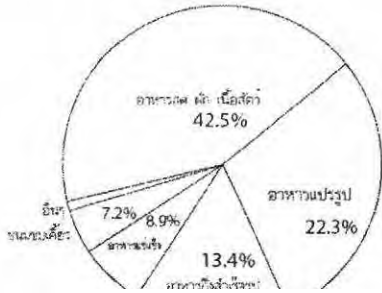
การจัดระบบ  
- ประเภทของ

|                                     |                                   |  |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--|
| - ชนิดอาหาร ปริมาณ ลักษณะภาชนะบรรจุ | - ส่วนของการออกแบบจากกราฟิก       |  |
| - ผู้บริโภค                         | - ส่วนของการออกแบบจากกราฟิก       |  |
| - Ergonomics                        | - ส่วนของการออกแบบตัวโครงสร้างขวด |  |
| - การใช้บนรถอาหาร                   | - ส่วนของการออกแบบแก้วขวด         |  |

7



### การตลาด



(๘)

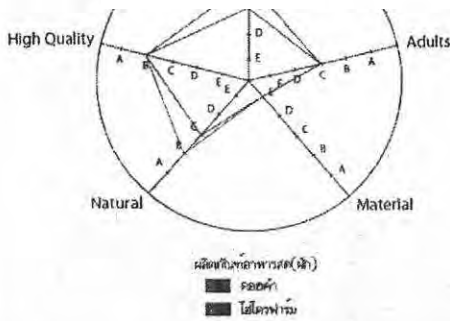
### ด้านการตลาด

ขนาดตลาด ส่วนแบ่งตลาด และแนวโน้ม  
บริษัทเอเคเอ็นได้เน้นเรื่องการออก  
ผลิตภัณฑ์ใหม่ลงตลาดใหม่ทุกภพภูมิ แต่ยังไม่  
จริงจังเท่าไรในหลายจุดโดยเฉพาะเรื่อง  
การสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ ซึ่งยังสู้คู่แข่ง  
ไม่ได้ แม้ว่าบริษัทได้เปลี่ยนไปเน้นการทำ  
ตลาดด้วยอาหารแปรรูปมากกว่าของสด  
ที่เคยทำแล้วก็ยังไม่สามารถแย่งชิงตลาด  
ส่วนแบ่งจากผู้บริโภคมากนัก  
เมื่อมองในทางกลับกัน ด้านอาหาร

8



(๙)



9



ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า



N

### อาหารสด ประเภทเนื้อ

เมื่อพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด  
มีลักษณะประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบ  
ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหาที่ไหนก็ได้



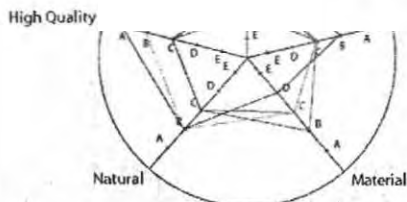
เอเดน

ตลาดทั่วไป

10



ตลาด



ผู้แข่งขันในตลาดมีดังนี้

- Tesco Lotus
- Big C
- FoodLand
- Top Supermarket



เอเดน

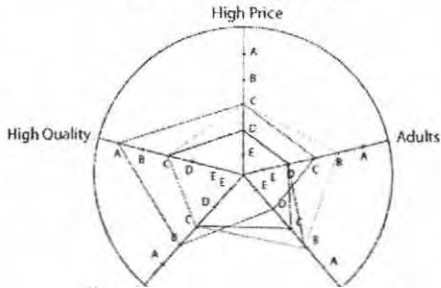


ตลาดเฉพาะ  
ผู้แข่งขัน

11



ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า



N:

### อาหารแปรรูป ประเภทเส้นที่มี

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งในระดับประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหาซื้อได้



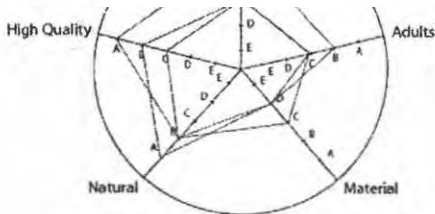
เอเดน

ตลาดทั่วไป



12

12



Natural Material

ผลิตภัณฑ์

- พืชผัก
- อาหาร
- บรรจุภัณฑ์



เอเดน



ตลาดเฉพาะ ผู้สูงอายุ

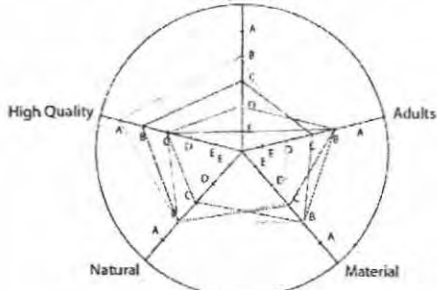


13



ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า

High Price



อาหารแปรรูป ประเภทเนื้อกระป๋อง

เมื่อพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งผู้บริโภคประเภทของผู้บริโภคเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหากก็ซื้อได้

คู่แข่งในตลาด



แบรนด์

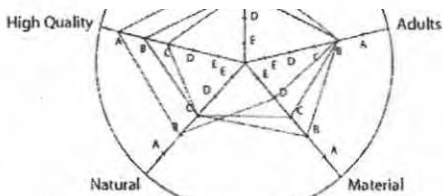
ตลาดทั่วไป



เฉพาะ

ๆ

14



ผลิตภัณฑ์ย่อยประเภท

- ข้าวขาว
- ข้าวหอม
- ข้าวเหนียว



แบรนด์

แบรนด์



ภาพตลาด

แบบ

ดังนี้



ตลาดเฉพาะ  
หรือ  
ผู้ขาย

15



ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า



อาหารแปรรูป ประเภทเครื่องปรุง

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีลักษณะประเภทของผู้บริโภคเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นรองที่ใครจะซื้อหาได้

คู่แข่งในตลาด



เอ็ดกิน

ตลาดทั่วไป



เฉพาะ

กลุ่ม

16



High Qu



- ผลิตภัณฑ์ในตลาด
- เนื้อหมูรม
  - พริกขี้หนู
  - เนื้อไก่
  - เนื้อหมู
  - เนื้อหมู
  - เนื้อหมู



เอ็ดกิน



ทั่วไป



เฉพาะ  
กลุ่ม

17



ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า



อาหารปรุงสำเร็จ

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า ตลาดของ ผู้บริโภคนี้เป็นตลาดค่อนข้างเฉพาะตัว บรรลุในทันทีเมื่อ ชื่อแบรนด์ในปัจจุบันก็เป็นแบบทานคนเดียวสำเร็จรูป

คู่แข่งในท้องตลาด

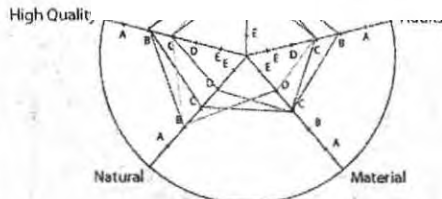


เอเดน

ตลาดทั่วไป



๓๕



- ผลิตภัณฑ์ในใจผู้บริโภค
- ออเน
  - ทีพี
  - บรอน
  - ที



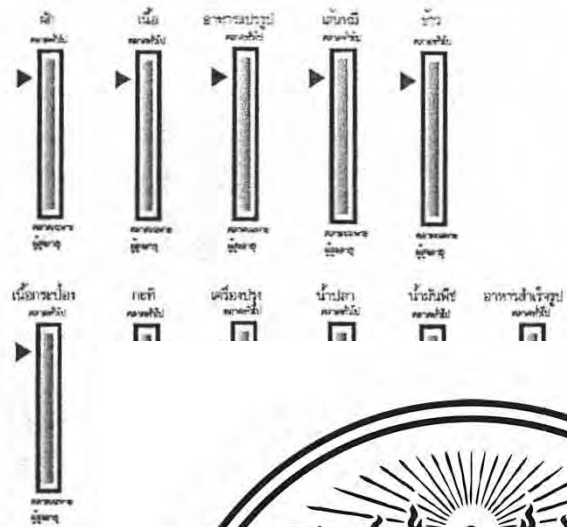
เอเดน



๓ ตลาด

๓

ตลาดเฉพาะ ผู้บริโภค



### สรุปคู่แข่งทางการตลาด

#### ด้านการตลาด

ประเภทตลาด และผู้บริโภค  
ตลาดของอาหารนั้น มีทั้งชนิดที่  
เปิดกว้างสำหรับผู้บริโภคทุกกลุ่ม โดยเน้น  
คือ ใครก็สามารถให้ผลิตภัณฑ์นี้ได้  
เนื่องจากในสภาพความเป็นจริงก็เกิดรูป



**กลุ่มคนที่มีครอบครัว (28-50 ปี)**  
ชีวิตที่รีบเร่งทำงานหนักและเครียด  
ได้ใช้เวลาว่างน้อย  
อุปนิสัย เป็นคนวางตัวเป็นอิสระ ค่อนข้าง  
มีพลังในแง่ใช้ชีวิต ซึ่งครอบครัว  
อาจจะดูแลถึงกับเกินที่จำเป็น  
พหุนิยม ชอบความเรียบง่าย แต่ก็มีชีวิตที่เป็น  
หัวขอล้ำเลิศ พอจะยอมเป็นบอยคอต  
เมื่อซื้อสิ่งของโดยยึดพิจารณาความ



**กลุ่มผู้สูงอายุ (60 >)**  
ชีวิต ให้ความสำคัญกับสุขภาพมากกว่าอาชีพการงาน  
นิยมเลือกกิจกรรมที่เป็นงานอดิเรก  
มีวิถีการระมัดระวัง  
อุปนิสัย ให้ความสำคัญกับสุขภาพดี  
พิจารณาเลือกคุณภาพสินค้า โดยคงความเชื่อ  
ของประสบการณ์และความทรงจำ  
พหุนิยม สักท้วงราคาสินค้าที่แพงเกินไป  
งานอดิเรกที่มีทั้ง ทำเองกับครอบครัว  
ที่ชื่นชอบแค่ทำงานในออฟฟิศ มีเวลาโดย  
จะชอบจ่ายมากขึ้น เพื่อสิ่งที่ดีกว่า  
ทั้งเรื่องของบริการ และสินค้า



ผู้บริโภค  
 ประเภท: ผู้สูงอายุ  
 วัตถุประสงค์: 50% - 50%  
 วัตถุประสงค์: 60 ปีขึ้นไป  
 ลักษณะ: พิเศษ และลดหย่อนพิเศษ  
 วัตถุประสงค์: มีรางวัลเป็นของขวัญหรือสิ่งอื่นใด (รับฟรี)  
 วัตถุประสงค์: มีรางวัลเป็นของขวัญหรือสิ่งอื่นใด  
 วัตถุประสงค์: ความสำเร็จในการดำเนินงาน



ข้อมูลอื่นๆในสื่อของมูลนิธิ

สภาพความเป็นอยู่

มีการศึกษาสูงกว่าคนรุ่นก่อน นับถือศาสนาพุทธ และมีฐานะค่อนข้างดี

ลักษณะการใช้เวลา

กลุ่มผู้สูงอายุที่แตกต่างจากกลุ่มคนรุ่นเก่า มีรายได้จากการลงทุน และการวางแผนเพื่อเงินโดยวิธีที่ซับซ้อนกว่าคนรุ่นก่อน ทั้งในเรื่องโอกาสในการออมทรัพย์ การดูแลสุขภาพจิต หรือการดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว การดูแลสุขภาพจิตที่ก่อให้เกิดความเครียด การใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผู้สูงอายุ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยกับระบบการดูแลสุขภาพที่ทันสมัย หรือในกรณีที่สมาชิกในครอบครัวที่พึ่งพิงการดูแลสุขภาพไม่มีเวลาได้เวลา

งานอดิเรก

เป็นกลุ่มที่มีชีวิตประจำอยู่บ้านมากกว่าคนอื่นอยู่ออกไปทำงานอยู่



คน Ergonomics  
 2 ถึง 3  
 โปรแกรมการดูแลสุขภาพ  
 2. ความปลอดภัยของมือ  
 - 3  
 - ลักษณะมือ  
 - รูปและสีของมือ

การยืดกล้ามเนื้อ  
 การยืดกล้ามเนื้อ  
 การยืดกล้ามเนื้อ  
 การยืดกล้ามเนื้อ  
 การยืดกล้ามเนื้อ

การยืดกล้ามเนื้อ  
 การยืดกล้ามเนื้อ  
 การยืดกล้ามเนื้อ  
 การยืดกล้ามเนื้อ  
 การยืดกล้ามเนื้อ



ด้าน Ergonomics

คำนวณการขยับ และกร่อนของข้อต่อ  
ที่มีแรงกดทับในทิศทาง และขนาด  
ผลิตงานกรอกข้าว สามารถสร้าง  
"สุขภาพที่ดี" ได้หรือไม่ลองดูนี่

วิธีของกลไกมือ  
การกดตัวของข้อมือ มี 2 รูปแบบ

กล้ามเนื้อในข้อมือจะคลายตัว  
หลังจากทำงานและกล้ามเนื้อจะ  
เมื่อยล้าเมื่อยล้าทั้งมือและ  
ทุกการพืด



ควมยาวกล้ามเนื้อเอ็นไม่  
แต่อาจมีแรงดึง



สภาพของข้อมือและข้อต่อที่  
จะเกิดการอักเสบ

กำลังของกล้ามเนื้อ จะสัมพันธ์แรงในและใช้กล้ามเนื้อ เมื่อรวมกับจะเป็นแรงทั้งหมด ขนาดกำลังจะขึ้นอยู่กับขนาดของพื้นที่หน้าตัด ซึ่งเท่ากับ 0.1 มม. ผู้ปฏิบัติงานควรระวัง เพราะหากพื้นที่หน้าตัดของกล้ามเนื้อลดลงอยู่ที่ 67 เปอร์เซ็นต์ของค่าเดิม

การวิเคราะห์งาน

209 หน้า



ด้าน Ergonomics  
วิเคราะห์การ  
การทำงานที่ซ้ำใน  
ทิศทางที่เฉพาะเจาะจง

เป้าหมายของการ  
วิเคราะห์งาน

1. เพื่อหาวิธีการทำงานที่มีผลกระทบต่อ
2. เพื่อหาวิธีการทำงานที่มีผลกระทบต่อ
3. เพื่อหาวิธีการทำงานที่ปลอดภัย
4. เพื่อหาวิธีการทำงานที่ปลอดภัย

รวมการวิเคราะห์การเคลื่อนไหวของข้อต่อ และ

- การคำนวณแรงกดของข้อต่อ จะใช้แรงกด
- การใช้แรงกด หรือแรงกดทับ กล้ามเนื้อใช้พลังงานถึงจะใช้พลังงานมาก
- การคำนวณการกดของข้อต่อจะคำนวณโดยใช้พลังงานมากขึ้น

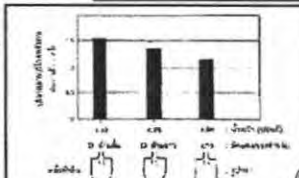
วิธีการการวิเคราะห์งาน

วิธีวิเคราะห์งาน คือ ทำให้งานที่ซ้ำเป็นขั้นตอน  
กลุ่มผู้ปฏิบัติงานได้แก่ผู้ปฏิบัติงานที่ทำการวิเคราะห์งาน

4. การประเมินความเสี่ยง

การออกแบบอุปกรณ์หรือเครื่องมือการทำงาน  
ผลิตงานในการทำงาน ซึ่งควรระวังอันตรายจากการใช้  
เครื่องมือหรือวัสดุที่ได้นั้นในภาคการศึกษานี้

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| ค่าเฉลี่ยของแรงกด | ค่าเฉลี่ยของแรงกด |
| ค่าเฉลี่ยของแรงกด | ค่าเฉลี่ยของแรงกด |
| ค่าเฉลี่ยของแรงกด | ค่าเฉลี่ยของแรงกด |
| ค่าเฉลี่ยของแรงกด | ค่าเฉลี่ยของแรงกด |
| ค่าเฉลี่ยของแรงกด | ค่าเฉลี่ยของแรงกด |







พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารสด(เนื้อ)



- บรรจุภัณฑ์มี
- 1.คุณภาพสดดี
- 2.กล่องพลาสติก
- กล่องกระดาษ

ก่อนบริโภค

1.ดูชนิดของเนื้อจากตรงกลาง

2.ส่องทีไฟเพื่อดูว่าเนื้อเสียหรือไม่จากตรงบริเวณส่วนสีของแพ็ค

ขณะบริโภค

1.ดึงพลาสติกหุ้มแพ็คออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้วกลาง

2.ใช้ไม้จิ้ม เนื้อที่หุ้มเนื้อออกจากแพ็คใส่หม้อ

3.วางแพ็คเนื้อที่เหลือไว้บนโต๊ะ เพื่อใช้ตาและ

หลังบริโภค

1.เอาเนื้อจากแพ็คใส่เก็บในกล่อง

2.เก็บที่เหลือไว้ในตู้เย็น



พฤติกรรมในเฝ้า

อาหาร



- บรรจุภัณฑ์มีภาชนะพลาสติก
- กล่องพลาสติก หุ้มด้วยซองพลาสติก

ก่อนบริโภค

1.ดูคุณภาพของอาหาร

2.ดูที่บรรจุภัณฑ์

3.ประกอบด้วยอาหาร



พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารปรุงสำเร็จ

บรรจุภัณฑ์มีมากในท้องตลาด  
1.กล่องพลาสติกหรือถ้วย  
หรือพลาสติกค้ำคานะ

ก่อนบริโภค

- 1.นำออกจากตู้เย็น  
ที่ใส่ไว้สักพักให้หายเย็น
- 2.อ่านฉลากวิธีการใช้

ขณะบริโภค

- 1.เวลาเสื่อมให้มีรู
- 2.เอาใส่จานเพื่อให้  
ถือได้ด้วยสองมือ
- 3.เอาใส่เข้าไปในโครเวฟ

หลังบริโภค

- 1.ทิ้งภาชนะบรรจุ



พฤติกรรมในการ

อาหาร



บรรจุภัณฑ์มีมากในท้องตลาด  
โภชนาการ

- ใช้ก่อนหรือส้อมช่วยใน  
การแกะให้หลุด ในกรณี  
ใช้ที่เมิด จะใช้สองมือ  
ในการช่วย และจะ  
โปรดระวังตำแหน่งที่ต้อง  
ออกแรงบิด
- 2.ถ้าอาหารออกมา
- 3.ประกอบด้วยอาหาร



พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

กรณี  
บรรจุภัณฑ์ซีดีในห้องสมุด  
1.กล่องกระดาษ  
2.กระดาษใส่ซีดี

ก่อนบริโภค

ดูสภาพกล่องของซีดีว่า  
หยาบและมีการใช้  
ประกอบอาหาร

ขณะบริโภค

1.ดึงส่วนหุ้มแล้วใช้  
นิ้วโป้ง และนิ้วกลางจับ  
2.ทะยอกออกมาใช้  
3.พับส่วนหุ้มหุ้ม  
เก็บเข้าใส่

หลังบริโภค

1.ทิ้งภาชนะบรรจุ  
2.ส่วนที่เหลือนำกลับ  
เข้าใส่ไว้ในตู้เย็น



พฤติกรรมสินค้า

เครื่องปรุง  
บรรจุภัณฑ์ซีดีในห้องสมุด  
1.กระดาษใส่ซีดี  
2.บรรจุภัณฑ์แบบพลาสติก

น้ำตาล  
(จะไม่ค่อยใช้ในชอย  
บรรจุภัณฑ์ซีดีรูปแบบ  
ใกล้เคียงกันจนแยก  
ไม่ออก)  
2.แบบวีลิปจะซื้อ  
เดิมในการปรุงที่มีอยู่

3.ประกอบอาหาร

ทดลองกดลงไป และ  
หลีกเลี่ยงการใช้มือ  
ในการช่วยกดปิด  
เนื่องจากจะรู้สึกปวด  
ทุกครั้งที่มีการใช้แรง  
จากจุดนั้น



พฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ

น้ำมันพิท  
บรรจุภัณฑ์มีมากในท้องตลาด  
ขวดพลาสติก

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค   |
|---|---|--|
| ดูจลลภาพชนิดของ<br>น้ำมันพิทให้เทียบกับ<br>อาหารที่เสิร์ฟ | 1.มีอย่างหนึ่งจับขวด<br>อีกข้างปิดขวด<br>2.เทน้ำมันพิทใส่ลงใน<br>กระดาษ<br>3.ประคบอาหาร | 1.ใช้นิ้วกดปิดฝา<br>2.กรณีปิดไม่ลงจาก<br>ฝาผิด จะใช้ปลายนิ้ว<br>ที่เหลือกดลงไป แต่จะ<br>หลีกเลี่ยงการใช้คู่มือ<br>ในการช่วยกดปิด<br>เนื่องจากจะรู้สึกปวด<br>ทุกครั้งที่มีการใช้แรง |



พฤติกรรมการในภา

น้ำ



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในท้องตลาด  
ขวดแก้ว

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | พยายาม ใส่น้ำ<br>ลงในช้อนก่อนจะใส่<br>อาหาร | หลีกเลี่ยงการใช้คู่มือ<br>ในการช่วยกดปิด<br>เนื่องจากจะรู้สึกปวด<br>ทุกครั้งที่มีการใช้แรง<br>จากจุดนั้น |
|--|---|--|



พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

เส้นชัย  
บรรจุดึงเข้าที่ฉีกในกล่องตลาด  
1.ดูกลางสติ๊ก

| ก่อนบริโภค   | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค  |
|--|---|---|
| 1.ดูชนิดของอาหาร<br>2.ดูว่าจำนวนของ<br>วัตถุดิบมีตามฉลากการ<br>และถูกต้องหรือไม่ | 1.ใช้นิ้วโป้งและนิ้วชี้<br>ฉีกดู หรือใช้กรรไกร<br>ตัดปากดู<br>2.เอาเส้นชัยแช่น้ำ<br>3.ประกอบอาหาร | 1.ทิ้งภาชนะบรรจุ<br>2.ส่วนที่เหลือเก็บใน<br>อุณหภูมิต่ำ |



พฤติกรรมในฯ

นี้  
  
บรรจุดึงเข้าที่ฉีกในกล่องตลาด  
1.วาดกลางสติ๊ก  
2.ขาดฉีก

|  |               |  |
|--|---------------|--|
|  | 3.ประกอบอาหาร | หลีกเลี่ยงการใส่ลมมือ<br>ในภาชนะปิด<br>เนื่องจากจะสุกปวด<br>ทุกครั้งที่มีการใส่แรง<br>จากจุดนั้น |
|--|---------------|--|



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
กระทรวงพาณิชย์

CONSUMER

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ข้าว  
บรรจุในภาชนะที่มีฝาในท้องถิ่นตลาด  
1.ดูพลาสติก

ก่อนบริโภค

ขณะบริโภค

หลังบริโภค

1.ดูชนิดของอาหาร  
2. ใช้นิ้วโป้งและนิ้วชี้  
จิกดูๆ หรือใช้กรรไกร  
ตัดปากดูๆ  
3. แบ่งจำนวนวันที่ใส่  
กระป๋องหรือยาล่องไว้  
เพื่อว่าจะไม่ต้องชั่งดูๆ  
ออกมาเป็นชิ้นๆได้

1. เปิดกระป๋องหรือยาล่อง  
2. ตวงข้าวออกมา  
3. ล้างข้าวใส่ลงในหม้อ  
4. ประกอบอาหาร

1. ทิ้งภาชนะบรรจุ  
2. ส่วนที่เหลือเก็บใน  
อุณหภูมิต่ำ

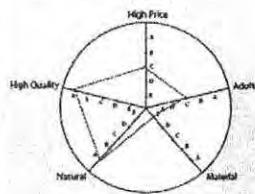


1. อาหารพร้อมปรุง  
2. ภาชนะมีฝา 3. ดูอายุ  
4. ตรวจสอบการคืนภาษี  
5. มีหมายเลขจากภาคต่อ

บรรจุภัณฑ์  
Primary Package

USAGE

| ก่อนบริโภค   | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค       |
|--|---|------------------|
| 1.ดูชนิดของอาหาร<br>2.ดูว่าจำนวนของ<br>ซีดีดูดีมีสารอาหาร<br>และถูกต้องหรือไม่ | 1.ดูพลาสติกที่แพ็ค<br>ออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้ว<br>กลาง<br>2.ซีดีดูดีมีใส่จำนวน<br>3.ประกอบอาหาร | 1.ทิ้งภาชนะบรรจุ |



บรรจุในภาชนะที่มีฝาในท้องถิ่นตลาด  
ไม่ใส่ในภาชนะที่พลาสติก



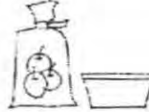
### 2.อาหารสด (ผัก)

รายละเอียด: ผักสดหลากหลายประเภท

ควรตั้งราคาตามปริมาณ มีสองราคาขึ้นไปคือ 3 วันในตู้เย็น และอีกกรณีคือ 5-7 วันในตู้เย็นแช่แข็ง (ควรอธิบายในการตลาด) รวมถึงการบรรจุ และวิธีหั่นผัก

Primary Packaging - ตามวิธีหั่นผัก รวมถึงการบรรจุภัณฑ์

### รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



### USAGE

| ก่อนบริโภค                        | ขณะบริโภค                    | หลังบริโภค              |
|-----------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 1. ใช้สำหรับหั่นผักใช้รับประทานสด | 1. ใช้ปากดูดผักชนิดหัวไชเท้า | 1. ใช้รองพื้นไม้คอนกรีต |

### เอเด้น



ราคาสูง



40



### 3.อาหารสด (เนื้อ)

รายละเอียด: เนื้อสัตว์จากสัตว์ปีกและสัตว์บก มีรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการบรรจุภัณฑ์และ

บรรจุภัณฑ์

Primary Packag

| ก่อนบริโภค   | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค   |
|--|---|--|
| 1. ใช้หั่นเนื้อสัตว์จากสัตว์ปีกและสัตว์บก<br>2. สอนทำไข่ต้มสุก<br>เนื้อไก่ต้มมีผักคอก<br>วิธีหั่นเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก | 1. ใช้ทอดเนื้อสัตว์ชนิดเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก<br>2. ใช้หั่นเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก<br>วิธีหั่นเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก<br>เนื้อไก่ต้ม<br>3. รับประทานเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก<br>4. เนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก<br>วิธีหั่นเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก | 1. ใช้น้ำจิ้มจากเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก<br>2. ใช้หั่นเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์บก |



ราคาสูง



บรรจุภัณฑ์มีมากในท้องตลาด  
1. ภาชนะพลาสติกหรือถุงพลาสติก  
2. กล่องพลาสติก และกล่องกระดาษ

41



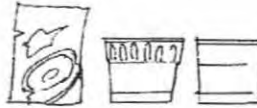
4. อากาศบรรจุ (รูป)  
ทอเคลือบ ฟูไปเป็นผง ผสมด้วยแป้ง  
ควมละเอียดปานกลาง มีกลิ่นหอม รสชาติอ่อนนุ่ม  
1. เคี้ยว 2. เคี้ยวละเอียดขึ้นกับรสชาติ 3. เคี้ยวหยาบๆ กิน  
ได้เป็นเดือน

บรรจุภัณฑ์  
Primary Packaging - ส่วนตัวบรรจุ วัสดุก่อสร้างอื่น

USAGE

| ก่อนบริโภค         | ขณะบริโภค                                | หลังบริโภค  |
|--------------------|--|-------------|
| ใส่ถุงมือหยิบอาหาร | ใช้ช้อนป้อนและใช้<br>ถ้วย หรือใช้ช้อนกิน | ใช้จากบรรจุ |

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



เอเดิน



ความถี่



5. อากาศบรรจุ  
ทอเคลือบ กลิ่น  
หอมรสชาตินุ่มนวล  
ที่ละเอียด และใส

บรรจุภัณฑ์  
Primary Package

USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค                                      |
|---|---|---|
| ใส่ถุงมือหยิบอาหารที่<br>วางบนถาดการใช้<br>ประกอบด้วย | 1. ใช้ส่วนที่เคลือบ<br>นี้ใช้ป้อน และใช้ถ้วย<br>2. ทดสอบรสชาติ<br>3. ใช้ส่วนที่หยาบๆ<br>กินเข้าไป | ใช้จากบรรจุ<br>2 ส่วนที่หยาบๆ<br>ใช้ไปเป็นเดือน |



บรรจุภัณฑ์ที่มีในตลาด  
กล่องกระดาษ  
2 กระป๋องโลหะ



ANALYSIS

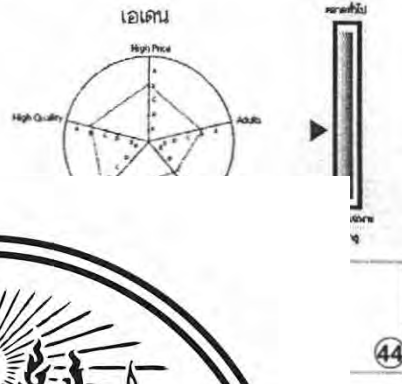
6 อาหารบรรจุรูป เครื่องปรุง  
 รสเค็ม - คือน้ำพริกเผา พริกไข่ น้ตาล เกล็ด  
 ผงรสเค็มรสหวานรสเย็น เป็นในถ้วยพลาสติกใสบรรจุด้วยฝาปิดสนิท  
 อยู่ในตู้แช่แข็ง

บรรจุภัณฑ์  
 Primary Packaging - วัสดุพลาสติกใส



USAGE

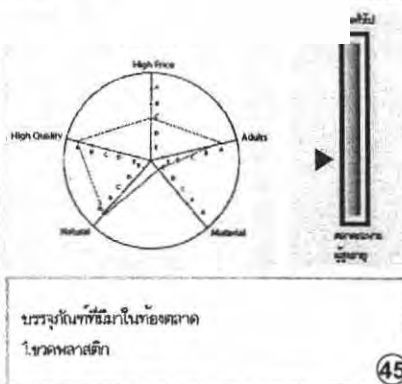
| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค                                | หลังบริโภค                     |
|---|--|--------------------------------|
| 1.ดูฉลากและดูสีของ<br>ผงหรือทราวจี๊ด<br>อื่น ๆ เช่น ๗<br>-น้ำตาล<br>(จงบ่อยขึ้น<br>บรรจุภัณฑ์ที่<br>ปิดสนิทในส<br>โถงแช่)<br>2.บรรจุภัณฑ์<br>ต้องไม่ชำรุด | 1.ใช้วิธีปรุงรสที่ขึ้น<br>ในฉลากและเขย่า | 1.ใช้วิธีชิมรส<br>2.กรณีไม่ชอบ |



7 อาหารบรรจุ  
 รสเค็ม - เป็น  
 ผงรสเค็มรสหวาน  
 รสเย็นรสเย็น  
 บรรจุใน  
 Primary Packag

USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค   | หลังบริโภค  |
|---|---|---|
| 1.ดูฉลากที่บอก<br>น้ำหนักและให้ทราบถึง<br>อาหารที่ใส่ | 1.เมื่อข้างหม้อจับทอด<br>อีกข้างเปิดหอค<br>2.ตบน้ำหนักใส่ลงใน<br>กระทะ<br>3.ประกอบอาหาร | 1.ใช้วิธีชิมรส<br>2.กรณีไม่ชอบจาก<br>สาเหตุ จะใช้ปลายนิ้ว<br>ที่งอหนีอกออกไป และจะ<br>พลิกเนื้อการที่ใช้นิ้วมือ<br>ในการช้อนตัก<br>เนื่องจากจะรู้สึกปวด<br>ทุกครั้งที่มีการใช้นิ้ว<br>จากจุดนี้ |





9. อาหารแปรรูป นานปลา

รายละเอียด: นำปลาจากน้ำทะเลมาปรุงรสและหมัก  
พริกแดงหรือพริกขี้หนูแห้ง และใส่เกลือเพื่อคงความชื้นไว้  
ได้นานหลายวัน

บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนสีเขียว สำหรับอาหารแปรรูปชนิดนี้

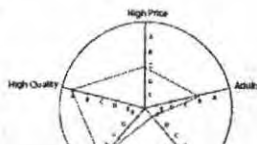
รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

| ก่อนบริโภค  | ขณะบริโภค                             | หลังบริโภค                         |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1.ดูฉลากที่มีเครื่องหมาย<br>น้ำปลาทั้งหมดบน<br>อาหารที่จะทำ | 1.มีรสชาติที่เข้มข้น<br>มีกลิ่นฉุนแรง | 1.ใช้รักษาบิดผา<br>2.กรดปิดป้องจาก |

เอเดิน



ค่าเฉลี่ย



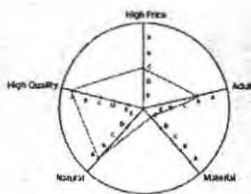
9. อาหารแปรรูป  
รายละเอียด: นำปลา  
พริกแดงหรือพริกขี้หนู  
แห้งใส่เกลือเพื่อคงความ  
ชื้นไว้ได้นานหลายวัน

บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging

USAGE

| ก่อนบริโภค               | ขณะบริโภค  | หลังบริโภค  |
|--------------------------|--|---|
| 1.อ่านฉลากก่อน<br>ใช้งาน | 1.ได้รสชาติที่เข้มข้น<br>2.มีกลิ่นฉุนแรง<br>3.มีกลิ่นฉุนแรง<br>คืออาหารที่รสเข้มข้น<br>อยู่ในปริมาณที่พอเหมาะ<br>อาหาร | 1.ใช้รักษาบิดผา<br>2.กรดปิดป้องจาก<br>ผาผิด จะใช้รักษาบิด<br>ที่กลิ่นฉุนแรงนี้ และ<br>กลิ่นฉุนแรงที่รุนแรง<br>ในการรักษาบิด<br>เนื่องจากจุลินทรีย์<br>ทุกชนิดที่เกาะใน<br>จากจุดนี้ |



ค่าเฉลี่ย



บรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาด  
โซเดียม



โถงอาหารแบบรูป เส้นหมี่

ของเจมีมี ๑ ชิ้น

พร้อมซองอาหารแบบรูป เส้นหมี่ ๑ ชิ้น

บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนหีบห่อสินค้า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

ก่อนบริโภค

ขณะบริโภค

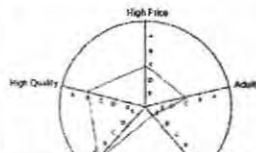
หลังบริโภค

1.ดูชนิดของอาหาร  
2.ดูปริมาณซอง  
จัดเตรียมอาหาร  
และแยกต่อหัว

1.ใช้วิธีปรุงเส้นหมี่ที่  
ฉีกถุง หรือใช้กรรไกร

1.ให้ทานแบบบรรจุ  
2.ส่วนที่เหลือเก็บใน

เคตเนน



ราคา/ลิตร



โถงอาหารแบบรูป

ของเจมีมี ๑ ชิ้น

พร้อมซองอาหารแบบรูป

1 ชิ้น และเนื้อจาก

โถงอาหาร

บรรจุภัณฑ์

Primary Packag

USAGE

ก่อนบริโภค

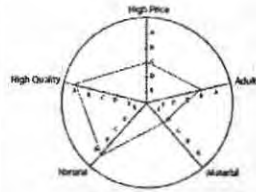
ขณะบริโภค

หลังบริโภค

1.ดูชนิดของอาหาร  
2.ใช้วิธีปรุงเส้นหมี่ที่  
ฉีกถุง หรือใช้กรรไกร  
ตัดปากถุง  
3.แบ่งจำนวนหนังสือ  
กระป๋องหรือกล่องไว้  
เพื่อว่าจะไม่ต้องชั่งตวง  
อาหารชนิดไหน

1.ใส่ถนอมปรุงหรือใส่  
2.ตวงข้าวออก  
3.เสิร์ฟใส่ลงในซอง  
4.ประกอบอาหาร

1.ให้ทานแบบบรรจุ  
2.ส่วนที่เหลือเก็บใน  
ซองหุ้มห่อ



ลิตร





บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด  
1.ดูพลาซติก





### การทดสอบ Model Study

ขนาดน้ำปลา, ขนาดน้ำส้มสายชู, ขนาดน้ำมันพืช  
เรื่องที่ทำคือผลิตภัณฑ์

|   |  |
|---|--|
| 1.ขนาดน้ำปลาที่พอดีสำหรับมือของผู้สูงอายุ |   |
| 2.รูปทรงที่จับถนัดมือ สำหรับผู้สูงอายุ    |  |
| 3.การฉีด และการพ่น<br>ขวดน้ำมันพืช        |  |
| ขนาดน้ำส้มสายชู                           |  |
| ขนาดน้ำปลา                                |  |



### ขนาดน้ำหนั

ใบเสร็จรับเงิน

200 กรัม  
ขวดน้ำส้มสายชู

350 กรัม  
ขวดน้ำปลา

500 กรัม  
ขวดน้ำมันพืช

900 กรัม

1500 กรัม



- ขวดน้ำส้มสายชู**
  - สามารถใช้งานได้ทั้งมือซ้ายและมือขวา
  - สามารถควบคุมปริมาณการไหลได้
- ขวดน้ำปลา**
  - สามารถใช้งานได้ทั้งมือซ้ายและมือขวา
  - สามารถควบคุมปริมาณการไหลได้
- ขวดน้ำมันพืช**
  - สามารถใช้งานได้ทั้งมือซ้ายและมือขวา
  - สามารถควบคุมปริมาณการไหลได้
- ขวดน้ำส้มสายชู**
  - สามารถใช้งานได้ทั้งมือซ้ายและมือขวา
  - สามารถควบคุมปริมาณการไหลได้



ขวดน้ำปลาที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับมือของผู้สูงอายุ โดยเน้นที่ความสะดวกในการใช้งาน และสามารถใช้ได้ทั้งมือซ้ายและมือขวา

- ขนาด 350 กรัม มีลักษณะการจับที่มั่นคง และใช้วัสดุที่ทนทาน
- ขนาด 500 กรัม มีลักษณะการจับที่มั่นคง และใช้วัสดุที่ทนทาน
- ขนาด 900 กรัม มีลักษณะการจับที่มั่นคง และใช้วัสดุที่ทนทาน
- ขนาด 1500 กรัม มีลักษณะการจับที่มั่นคง และใช้วัสดุที่ทนทาน



- ขนาด 1500 กรัม มีลักษณะการจับที่มั่นคง และใช้วัสดุที่ทนทาน



ชาดน้ำปลา, ชาดน้ำส้มสายชู, ชาดน้ำมันพืช

3 รูปแบบของการเปิดและการเทที่เหมาะสมสำหรับขวดแต่ละชนิด





ใบตมามีคุณสมบัติบรรเทาอาการท้องอืด และความสะดวกในการพกพาและเก็บรักษาในรูปของแท่ง  
โดยออกเบาๆ และกำหนดขนาดของขวดได้ตามบรรจุภัณฑ์ในภาคท้องถิ่น




การฯ

อาหารพร้อม  
เครื่องเทศ

|  |   |
|--|---|
| ใบตมจะล่องที่ห่อสินค้าอาหารพร้อมบริโภคไว้แล้ว<br>- พริกแห้ง<br>- เนื้อหมูสุก<br>- น้ำพริก หรือ น้ำจิ้ม |  |
| 2. การใส่ภาชนะในของล่อง  |  |



### 1. ขนาดของกล่องที่พอดีกับอาหารที่เตรียมไว้แล้ว



การจัดอาหาร  
ในกล่องอาหารพร้อมปรุง  
15\*15 เซนติเมตร

### 2. การฉีกวาลายกล่อง

- การฉีกวาลายกล่อง
- กำหนดให้ร่อนน้ำซอสจากด้านใน และถูกเป็นเส้นตำแหน่งสุดท้ายของซีล (ถ้ามีเครื่องหมาย หรือสัญลักษณ์)
  - เมื่อถูกเปิดจนเนื้อฉีก ค่อยๆดึงวาลายออกจากภาชนะ เมื่อเริ่มการปรุงอาหาร จะต่อให้ฉีกต่อไปก่อน



### ปัญหา

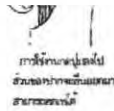
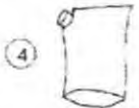
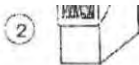
#### กะทิกล่อง

#### ปัญหาและกา

- กล่องแบบ เทให้ท่วม แต่สูงครึ่ง

ทานทั้งหมด ทำให้เหลือ

- ผู้สูงอายุหรือตราที่ควร ควบคุมจำนวนกะทิที่ใช้ใน การทานอาหารทุกครั้งไม่ ให้มีกจนเกินไป



ส่วนกะทิรวมกล่องถูกฉีกแล้ว  
โดยมีกากใยสีขาว ปกติจะหา  
พบในกะทิ



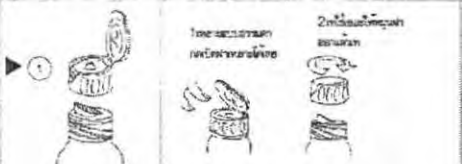
ปัญหา รูปแบบการแก้ไข วิธีการใช้งาน รายละเอียด

ถุงข้าวและเส้นหมี่  
ปัญหาและการแก้ไข  
- ถุงข้าวและเส้นหมี่  
- ฝาปิดไม่สนิท  
- ฝาปิดแตก



ตามวิธีใช้งานที่ระบุ  
สำหรับถุงสุญญากาศ

ขวดน้ำปลา  
ปัญหาและการแก้ไข  
- ขวดน้ำปลาแตก  
- ฝาปิดไม่สนิท  
- ขวดน้ำปลา



วางขวดน้ำปลา  
และขวดน้ำปลา  
ที่วางในตู้สุญญากาศ

ขวดน้ำส้มสายชู  
ปัญหาและการแก้ไข  
- ขวดน้ำส้มสายชู  
แตก  
- ฝาปิดไม่สนิท  
- ขวดน้ำส้มสายชู



ปัญหา

กระปุก

ปัญหาและ  
- กระปุก  
- ฝาปิดไม่  
- ฝอยได้

ปัญหาของเครื่องปรุงติดส่วน  
ของฝากระปุก



ใช้กระปุกอยู่ 2 ชั้น  
โดยให้มีฝาปิดสนิท



ใช้กระปุกอยู่ 2 ชั้น  
โดยให้มีฝาปิดสนิท

ANALYSIS

| ปัญหา   | รูปแบบการแก้ไข   | วิธีการใช้แทน   | รายละเอียด  |
|---|--|---|---|
| <b>กษัตริย์</b><br><b>ปัญหาและการแก้ไข</b><br>- ผู้สูงอายุถือกษัตริย์ไม่ถนัด<br>- ไม่สามารถหากระดาษได้<br>เมื่อใช้ฐานในสามารถรับพระทานได้แล้ว | <br> | <br>1. ใช้ชาม หรือถ้วยพลาสติกที่มีฝาปิด สำหรับใส่พระทาน<br><br>2. ใช้จานรองถ้วยที่ 1 แต่ใช้ใบชามหรือถ้วยพลาสติกที่มีฝาปิด | <br><b>วิธีใส่พระทาน</b><br><br><b>เมื่อใส่พระทาน</b><br>- ใช้ถ้วยพลาสติกที่มีฝาปิด<br><br><b>ส่วนพระทานที่ใส่</b><br>- ใช้พระทานที่ใส่พระทาน<br><br><b>ส่วนพระทาน</b><br>- ใช้พระทานที่มีฝาปิด |



| ปัญหา  | รูปแบบการแก้ไข   | วิธีการใช้แทน  | รายละเอียด   |
|--|--|--|--|
| <b>ดูใส่โต๊ะ</b><br><b>ปัญหาและการแก้ไข</b><br>- การรักษาคำทำได้ไม่ดี<br>- เห็นรูปไม่ชัดสำหรับผู้สูง | <br> | <b>ดูใส่โต๊ะ</b><br><br><b>ดูใส่โต๊ะ</b><br> | <b>ดูใส่โต๊ะ</b><br>- ใช้ถ้วยพลาสติกที่มีฝาปิด<br><br><b>ดูใส่โต๊ะ</b><br><br><b>ดูใส่โต๊ะ</b><br> |

ANALYSIS

| ปัญหา  | รูปแบบภาชนะ | วิธีการใช้งาน  | รายละเอียด  |
|--|-------------|--|---|
| ภาชนะอาหารพร้อมทาน<br>ปัญหาและการแก้ไข<br>- ภาชนะจับลำบาก<br>- เปิดใช้งานยาก | <br>        | <br>1. ครอบฝาปิด<br>2. ใช้นิ้วกด<br>3. ครอบฝาปิด<br>4. ใช้นิ้วกด<br>5. ครอบฝาปิด<br>6. ใช้นิ้วกด | <br>ส่วนครอบฝาปิด<br>ฝาปิด<br>ส่วนครอบฝาปิด<br>ขอบในภาชนะ<br><br><br>ส่วนครอบฝาปิด<br>ฝาปิด |



ส่วนผสม

NATURAL ————— MATERIAL

Low-Quality

POSITIONING

การกำหนดตำแหน่งสินค้าใน มีจุดมุ่งหมายเพื่อต้องการ กำหนดเงื่อนไขและข้อควรระวังให้เข้าใจอยู่ในใจของผู้บริโภคเป้าหมายด้านสภาพสังคม

และหน่วยใหญ่ โดยหน่วยและชนิดที่เหมาะสมสำหรับรับประทาน 1-2 คนมีราคาปานกลาง

สถานที่จัดจำหน่าย (Place)

จัดจำหน่ายที่ร้านแอดฮอซ ทางสรรพสินค้า ศูนย์ป๊อปปูล่าร์ ร้านขายสินค้าย่อยเพื่อสุขภาพต่างๆ

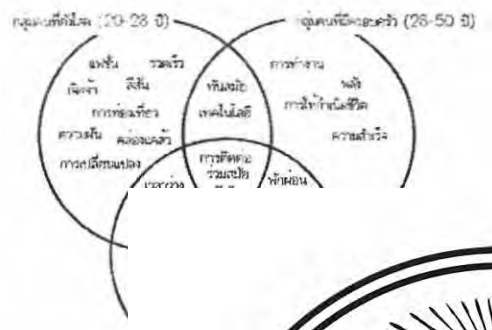
การส่งเสริมการขาย (Promotion)

การลดราคาแบบวางพิก และบรรจุภัณฑ์ที่สามารถสื่อสาร และตอบสนองกับกับกลุ่มเป้าหมายได้อย่างชัดเจน โดยเลือกใช้เอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ และตัวจุดจับที่นำมาใช้ รวมไปถึงการประชาสัมพันธ์ไปยังช่องทางชีวิต ซึ่งมีคุณค่าทางสารอาหารต่อร่างกาย



### Brand Positioning

เนื่องจากผู้บริโภคในตลาดคนไทย (Universa) มีลักษณะการบริโภคที่เน้นรสชาติที่อร่อย สดชื่นและจัดเป็นเอกลักษณ์ที่เข้มข้น มีรสกลมกล่อมและสามารถใส่ได้เป็นเครื่องดื่มที่ดื่มได้ในทุกเวลา



### BRAND CONCEPT

ชีวิต+รวมสิ่ง+การดีต่อ  
ประสบการณ์ของชีวิตในแบบรวมสิ่ง  
Contemporary Asian's Organic Experience



ภาพของชีวิตที่ดูสื่อออกมาในรูปแบบ



### PRODUCT C

อาหารชีวิต  
รูปแบบการค้า  
โดยเน้นสุขภาพ  
ผู้บริโภคทั่วไป

### BRAND CON

อาหารเป็นสิ่งที่สามารถเข้าถึงกับทุกคน  
ได้คือรสชาติที่อร่อย สดชื่นและจัดเป็นเอกลักษณ์  
อาหารที่ดีคือทำให้มีสุขภาพที่ดีตามไปด้วย

### KEYWORD

สิ่งที่ทำให้มีสุขภาพดี หรือ Concept ของชีวิต  
Sensory Senses Estery Food Nutrient  
Eastern Oriental Healthy Nature Garden  
Organic Veges Life  
สิ่งที่ดีมีสุขภาพดี และสุขภาพดีในทุกรุ่น  
Precious Little Flower Delightful Warm  
Delicious myself





### ROUTE ๓ : โต๊ะอาหารที่หรูหราในแบบตะวันออก [Precious Eastern Sensory]

ภาพของโต๊ะอาหารที่หรูหราที่เห็นในภาพประกอบนี้ เป็นโต๊ะอาหารที่ตกแต่งด้วยเครื่องประดับที่ประณีต ซึ่งได้แรงบันดาลใจจากวัฒนธรรมที่เก่าแก่ของประเทศไทย ซึ่งได้แรงบันดาลใจจากวัฒนธรรมที่เก่าแก่ของประเทศไทย ซึ่งได้แรงบันดาลใจจากวัฒนธรรมที่เก่าแก่ของประเทศไทย



### ROUTE ๓

อาหารที่อร่อย  
จึงเป็นที่มาของ...





### ROUTE 03 : สิ่งเล็กๆที่มีค่าในใจ (Little Things, Big)

แรงบันดาลใจ : สิ่งเล็กๆที่มีค่าในใจได้แรงบันดาลใจมาจากภาพที่เป็นที่ระลึกของครอบครัวที่มีลูกสาวคนโตที่เพิ่งจบปริญญาตรีและกำลังจะไปทำงานที่ต่างจังหวัด



### ROUTE 0:

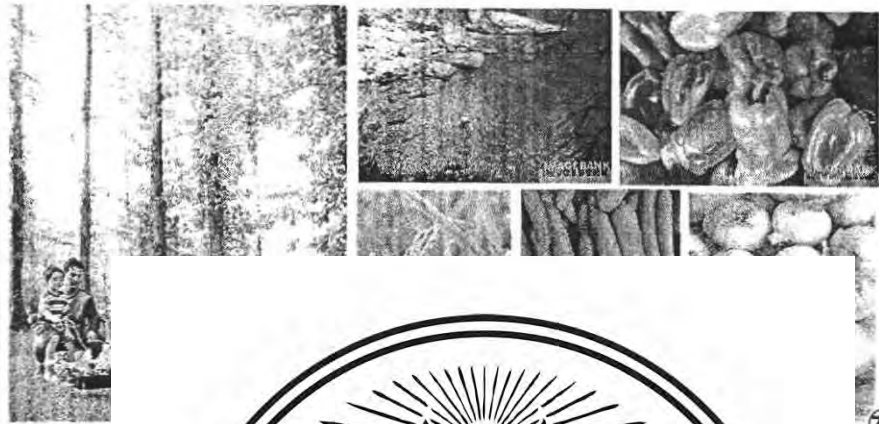
ภาพการขึ้น  
รถพระบาทใต้บัน





### ROUTE 05 : เมื่อฉันเดินท่องสวน [Eater, Garden Veggies]

การได้ชมสภาพธรรมชาติ ลมพัดเย็นสบายมีกลิ่นหอม ผักผลไม้ในสวนที่ปลูกอย่างใส่ใจและใส่ใจสุขภาพนั้น ออกมาให้รสชาติที่อร่อย  
อร่อยและดีต่อสุขภาพยิ่งกว่าสิ่งใดในโลกนี้



70



### ROUTE 06

ความรื่นรมย์  
เมื่อลมพัดทั่วร่างกาย



71





ROUTE SKETCH

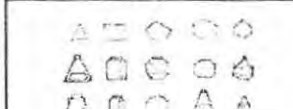
รูปที่ 21 - ภาพสถานที่จริงในแหล่งชุมชน...



รูปที่ 22 - ภาพวิถีชีวิต...



รูปที่ 23 - ภาพวิถีชีวิต...



ผลการวิเคราะห์  
ที่มีอยู่เดิมของ  
สถานที่ 100 ตารางเมตร



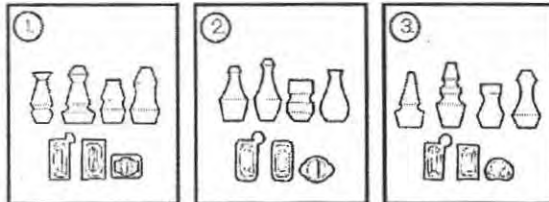
ROUTE 01 :



SKETCH

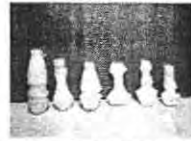


DEVELOPMENT





STUDY MODEL



การวัดขนาดผลิตภัณฑ์ (ตัวไม้) (มม.)

| ตัวไม้ | ความสูง | ความกว้าง | ความลึก | ความหนา | น้ำหนัก |
|--------|---------|-----------|---------|---------|---------|
| 1      | 7       | 6         | 8       | 5       | 27      |
| 2      | 8       | 7         | 7       | 5       | 30      |
| 3      | 7       | 6         | 9       | 7       | 31      |



ผลิตภัณฑ์ของแบรนด์ นวนา แอสท์ 1 เป็นสิ่งของที่ใช้ประโยชน์ในแง่ของ  
ศิลปะและงานฝีมือที่มีคุณค่า มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทำออกมาได้ด้วยการใช้  
เทคนิคที่ทันสมัย ผนวกกับฝีมือช่างที่มีความชำนาญ ทำให้ได้ผลงานออกมา สวยงาม  
มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งมีคุณค่าทางด้านศิลปะ และงานฝีมือที่มีความโดดเด่น  
และมีความหมายที่ สัมพันธ์กับงานศิลปะและงานฝีมือ



Model Study เป็น  
ส่วนที่มีความสำคัญ  
ในการศึกษาและพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อ  
ตอบสนองความต้องการ  
ของลูกค้าและผู้บริโภค  
ได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ผลิตภัณฑ์ของแบรนด์ นวนา แอสท์ 1 เป็นสิ่งของที่ใช้ประโยชน์ในแง่ของ  
ศิลปะและงานฝีมือที่มีคุณค่า มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทำออกมาได้ด้วยการใช้  
เทคนิคที่ทันสมัย ผนวกกับฝีมือช่างที่มีความชำนาญ ทำให้ได้ผลงานออกมา สวยงาม  
มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งมีคุณค่าทางด้านศิลปะ และงานฝีมือที่มีความโดดเด่น  
และมีความหมายที่ สัมพันธ์กับงานศิลปะและงานฝีมือ

| ตัวไม้ | ความสูง | ความกว้าง | ความลึก | ความหนา | น้ำหนัก |
|--------|---------|-----------|---------|---------|---------|
| 2      | 8       | 7         | 7       | 5       | 30      |
| 3      | 7       | 6         | 9       | 7       | 31      |



Image 10 description text.

**DESIGN**  
 งานออกแบบโลโก้ Waden เป็นผลงานออกแบบภายใต้โครงการบูรณาการ  
 เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน/ท้องถิ่น  
 Waden ภาษามลายู Waden ในภาษาไทยมีความหมายว่าผู้ดูแล  
 ผู้ดูแล หรือ ผู้ปกครอง และในภาษาไทยอีกความหมายหนึ่งคือผู้  
 (WADEN) ซึ่งมีความหมายว่าผู้ดูแลหรือผู้ปกครองในภาษาไทย  
 ผู้ดูแล หรือ ผู้ปกครอง ซึ่งมีความหมายว่าผู้ดูแลหรือผู้ปกครอง

ชื่อทางการค้า: **วาเดิน (WADEN)**

ชื่อทางการค้า

WADEN

TEKNOLOGI

FINN LOGO

- ① WADEN
- ② waden
- ③ waden

วาเดิน

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
 กระทรวงพาณิชย์  
 (สงวนลิขสิทธิ์) กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
 (สงวนลิขสิทธิ์) กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

78



ชื่อทางการค้า

OFFICIAL LOGO

FINN LOGO

Color on Color LOGO

79



### การจัดองค์ประกอบงานบรรจุภัณฑ์

1. วัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

2. ความเป็นมา

ประวัติความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์ในประเทศไทย

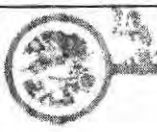
3. วัสดุที่ใช้

วัสดุที่ใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

4. ขั้นตอนการออกแบบ

ขั้นตอนการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ตัวอย่างการออกแบบบรรจุภัณฑ์



### การแบ่งประเภท

อาหารพร้อมปรุง

อาหารแปรรูป



### ภาพและสัญลักษณ์ประกอบ

ภาพและอีกรูปแบบประเภทสินค้า

- นวมกริบประเภท
- นวมกุ้ง
- ซุปไก่เต้าหู้รสดี
- นวมก๋วยเตี๋ยว

อีกรูปภาพพิเศษ  
บอกวิธีการจัดการ  
การใช้งานสินค้า

MICROWAVE

เข็มนาฬิกา

ข้อความบนถุง  
สภาพของสินค้า



### บรรจุภัณฑ์อาหาร



|                   |                      |                           |                           |
|-------------------|----------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1<br>น้ำปลา (ขวด) | 1<br>น้ำปลา (ขวด)    | 1<br>น้ำปลา (ขวด)         | 3<br>น้ำปลา (ขวดขนาดเล็ก) |
| 1<br>น้ำปลา (ซอง) | 3<br>น้ำปลาซอง (ซอง) | 5<br>ถ้วยน้ำปลา (ถ้วยกลม) | 8<br>ซองน้ำปลา            |

จำนวน 9 โคนงส์วาง (40กรวม)

จำนวนงานทั้งหมดในโครงการ 40 ชิ้น



DESIGN

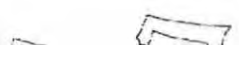
อาหารสด (ผัก)

DETAILS

อาหารสด (ผัก)  
รูปแบบใหม่ สดชื่น  
จากผลิตภัณฑ์ผัก ผักสดจากฟาร์ม และสวน  
ในโครงการชุมชน ทั่วประเทศ



USAGE



ตัวอย่าง



แครอท

วันที่ 18/12/2006 ปริมาณสุทธิ 0.230 กก.  
รหัส 99-12-2006



ราคา 25/กก

เป็นสินค้าที่ส่งเสริมโดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
0-26 กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กรุงเทพฯ 10200



บรรจุภัณฑ์ทุติยภูมิ

การฉีก

เพื่อความสะดวกในการใช้งาน

- มีรูที่ตัดเป็นช่อง และตัดเป็น
- ลักษณะของบรรจุภัณฑ์
- ลักษณะของบรรจุภัณฑ์

ที่ดูง่าย

- รูปที่แสดงการฉีก
- ลักษณะ

...

PART  
Primary Package

๓๓

86



USAGE



1. ใช้เพื่อ...



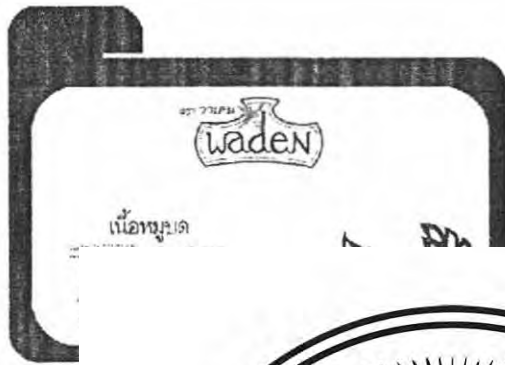
2. ใช้เพื่อ...

น้ำ)

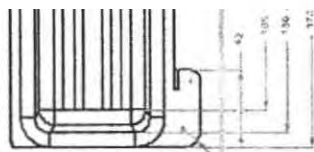
87



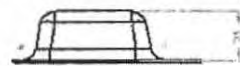
ตัวอย่างกราฟิก



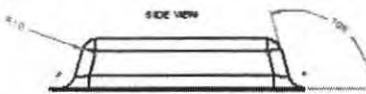
88



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW

MUL 17/15/11

FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

No. KING MONRUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRAKABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
MUS SOMCHAIWOK PATANAGUMFOL

89

SCALE 1:2 UNIT: mm





ตัวอย่างกราฟิก



A:



- ขนาด 100 x 60 x 15 มม. (mm)

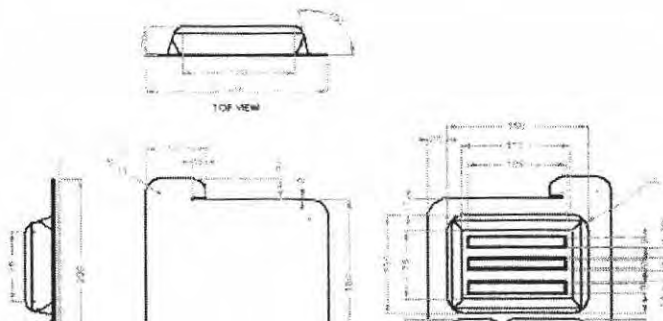
- วัสดุ: PET
- พิมพ์สี: 4 สี (CMYK)
- วัสดุ: PET
- วัสดุ: PET
- วัสดุ: PET

| PART              | Material | Color | Process   | Finish   | Quantity |
|-------------------|----------|-------|-----------|----------|----------|
| Primary Packaging | PET      | -     | Injection | Hot Seal | 1        |



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
กระทรวงพาณิชย์

DESIGN



94



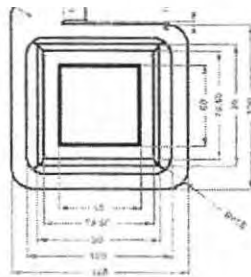
ตัวอย่า



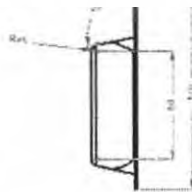
95



ตัวอย่างกราฟิก



FRONT VIEW



SIDE VIEW

MILLIMETER

FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

No. KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
MISS SOMCHAIKRI RA TANAGUNPOL

SCALE 1:2 UNIT: mm



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
กระทรวงพาณิชย์

DESIGN

อาหารปรุงสำเร็จ

DETAILS

อาหารปรุงสำเร็จ  
รูปและชนิด ภาชนะพลาสติก  
รายละเอียดของสินค้า อาหารปรุงสำเร็จในสติกแพคเกจสำหรับนำไปใช้ไมโครเวฟ  
ปริมาณบรรจุสุทธิ 300 กรัม  
Specification



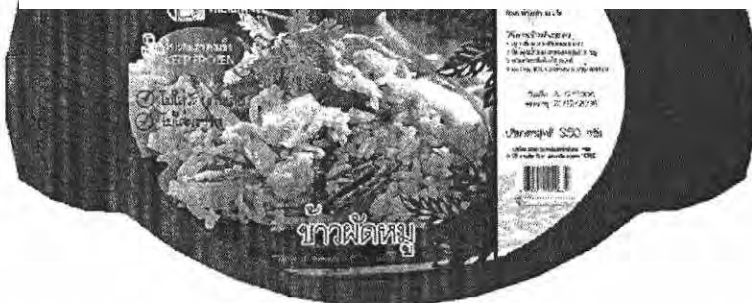
USAGE



98



ตัวอย่าง



99



บริษัท ไทยพาณิชย์ จำกัด

DESIGN

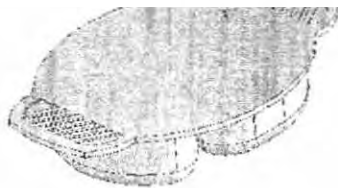
ตัวอย่างกราฟิก



100



A

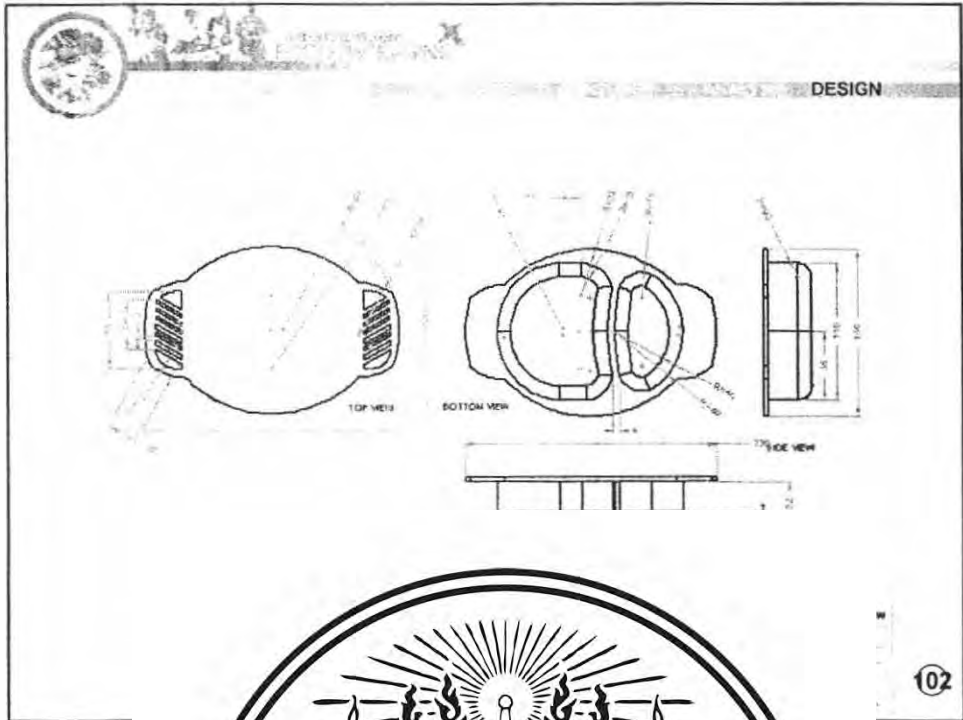


- ขนาด ๓๓ x ๑๑๐ มม. (ขนาดหน้าตา)
- สีเงิน/เงินดำ

ที่ขยาย  
- ผู้บริโภคเลือกซื้อกับในบริเวณทาง

| PART                | Material | Color | Process   | Finish   | Quantity |
|---------------------|----------|-------|-----------|----------|----------|
| Primary Packaging   | PET      | -     | Injection | Hot seal | 1        |
| Secondary Packaging | PP       | -     | -         | -        | 1        |

101

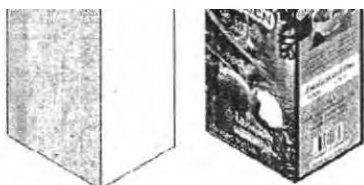




ตัวอย่างกราฟิก



104



- ไม้เป็นคาร์บอนทาร์นบน
- สีเคลือบความทนทาน

ที่ดูทราบ

- ผู้บริโภคต้องสัมผัสกับผลิตภัณฑ์

| PART              | Material         | Color | Process       | Finish | Quantity |
|-------------------|------------------|-------|---------------|--------|----------|
| Primary Packaging | Millimeter Paper | -     | Digital Print | Offset | 1        |

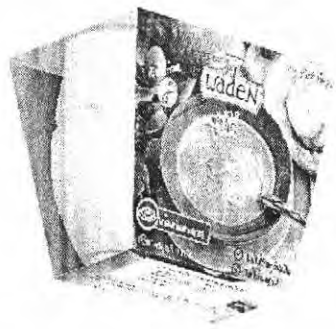
105



### อาหารแปรรูป ชูบ

#### DETAILS

อาหารแปรรูป ชูบ  
 ผลิตจากเนื้อหมูชั้นดี ปรุงรสด้วยเครื่องเทศ และสมุนไพร  
 บรรจุซองสุญญากาศ 9 กรัม  
 Shelf-life 12 เดือน



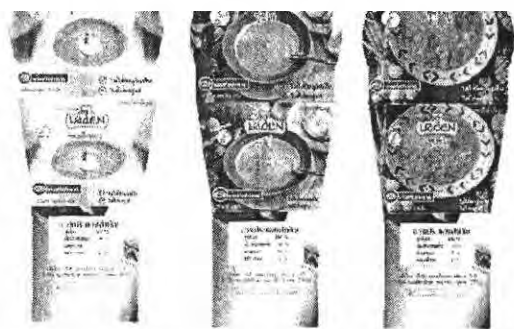
#### USAGE



RWTH

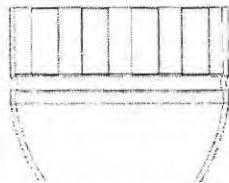


ตัวอย่าง





Assembly



บรรจุภัณฑ์ถ้วย

การผลิต

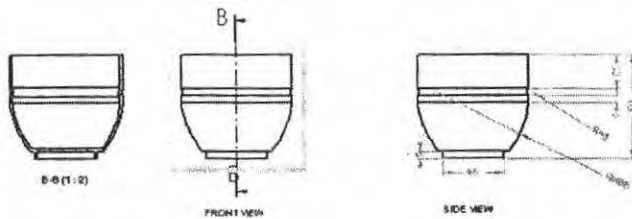
- Injection PET เป็นรูปถ้วยที่ออกแบบแล้ว
- Injection PP เป็นฝาสำหรับปิด
- บรรจุถ้วยที่ผ่านกระบวนการ
- ใช้ฝาพลาสติก
- ใช้พลาสติกที่ทนความร้อน offset
- ภาชนะและภาชนะที่ทน

ที่ดูง่าย

- ภาชนะผลิตจากพลาสติกที่ทน

|                   |
|-------------------|
| PART              |
| Primary Packaging |

108



FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

No. KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
 FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
 MISS SOMCHANK NANTANAGUMPOL

SCALE 1:2 UNIT: mm

109



DESIGN

### อาหารแปรรูป เครื่องปรุง

#### DETAILS

อาหารแปรรูป เครื่องปรุง  
 รุ้งเม่นี่โกก ควดคั่ว  
 ปรุงรสพิเศษรสเผ็ด เติร์ตปรุงรสแห้ง พริกไทย เนื้อปลา เนื้อไก่  
 ปริมาณบรรจุสุทธิ 60 กรัม



#### USAGE



หน้า 110



ตัวอย่าง

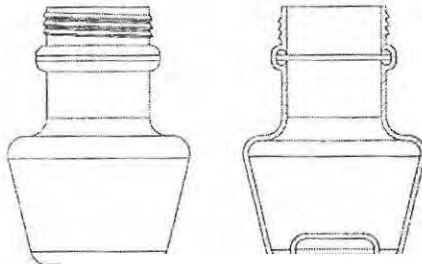


1



Section

A



Assembly

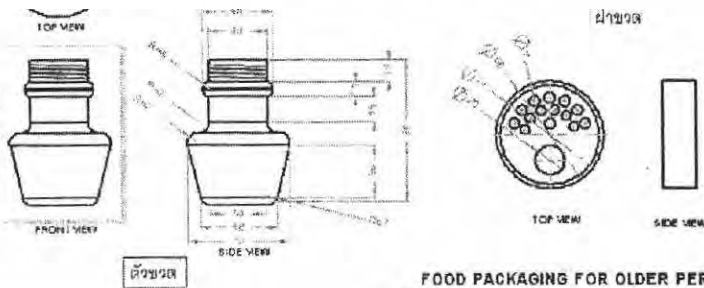


- บรรจุภัณฑ์ขวดเครื่องดื่ม  
พลาสติก
- Injection PET เป็นรูปขวด
  - Injection PET เป็นฝาขวด
  - ไม้ตะเกียบบรรจุที่ฝาขวดวิธีดื่ม
  - ไม้ตะเกียบเล็ก
  - Shrinkwrap จากคัตินขวด
  - ฝาขวดจับสำหรับมือไม้
  - Seal ด้วย PP ครอบฝาขวดเพื่อ  
ความสะอาดและป้องกันไม่ให้ของอื่น  
ที่เข้ามา

อาจารย์

PART  
Primary Packs

112



FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

No. KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
1165 SOM CHANOK RA JANGUM P.O.L.

SCALE 1:2 UNIT : mm

113



WADEN FOOD FACTORY

DESIGN

อาหารแปรรูป นมข้นพีช

DETAILS

อาหารลด (ดี)
รูปและสี: ใส
รสชาติ: นม
วัตถุดิบ: นมข้นหวาน, นมสด, น้ำตาล, ไขมันนม
ปริมาณบรรจุภัณฑ์: 450 กรัม



USAGE



ใช้ตามคำแนะนำ
ที่ฉลากผลิตภัณฑ์
หรือ โทร. 02-252-2200

14



SIGN



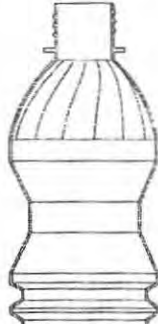
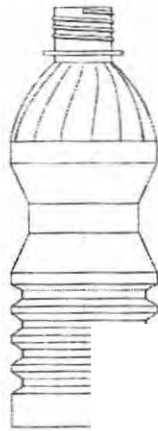
15



A

Section  
SECTION A-A

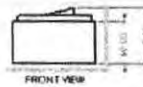
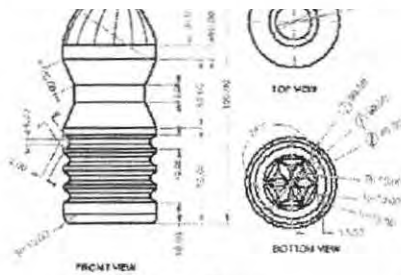
Assembly



- บรรจุภัณฑ์ขวดน้ำดื่ม  
กาแฟ
- Molding PETE ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง
  - Injection PET ขนาด
  - ฝาปิดพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน
  - ฟิล์มพลาสติก
  - Shrinkwrap ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง
  - ฟิล์มพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน
  - Seal วัสดุ PP ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง

PART  
Primary Pack

116



ฝาขวด

MULTIVIEW

FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

DES. MISS MONGKOLIT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY (LAKSABANG)  
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INTERIOR DESIGN  
MISS KORNCHANDI PATTANAKUNYONG

SCALE 1:2 UNIT mm.

117




DESIGN

## อาหารแปรรูป น้ําปลา

DETAILS

อาหารแปรรูป น้ําปลา  
 ปรุงรสด้วยเกลือ ผงชูรส  
 วัตถุดิบหลัก: น้ําปลาธรรมชาติที่ผ่านการกลั่น  
 เป็นผงบรรจุขนาด 300 กรัม



USAGE

18

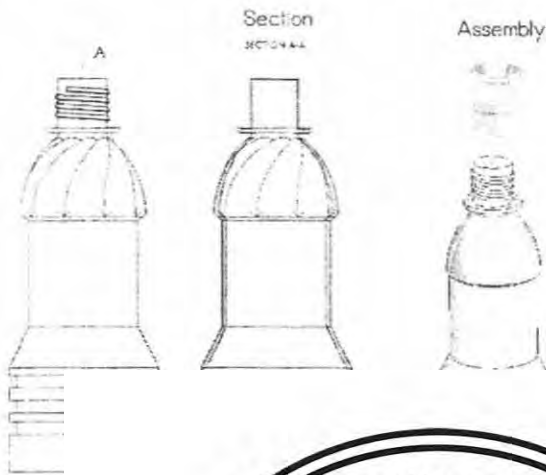


ตัวอย่าง





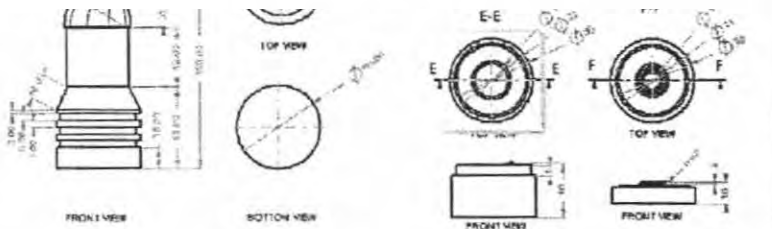
19



- บรรจุภัณฑ์ขวดน้ำปลา  
กระดาษ  
- Molding PETE ผลิตที่ขอนแก่น  
- Injection PET ผลิต  
- ฝาพลาสติกที่ขอนแก่น  
- ฟิล์มพลาสติก  
- Shrinkwrap ผลิตที่ขอนแก่น  
- ฐานพลาสติกที่ขอนแก่น  
- Seal ฝา PP ผลิตที่ขอนแก่น  
ผลิตที่ขอนแก่น

PART  
Primary Pack

120



หน้า

MULTI VIEW

**FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON**

KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
MSR BORNCHANKA RAJANAGUPOL

SCALE 1:2 UNIT: mm

121



DESIGN

### อาหารแปรรูป น้ําสมสายชู

#### DETAILS

อาหารแปรรูป น้ําสมสายชู  
 รูปทรงสี่เหลี่ยม สดวกดีไม่  
 หมดอายุโดยสิ้นเชิง เก็บใส่ตู้เย็นในภาชนะสุญญากาศ  
 ปริมาณสุทธิสุทธิสุทธิ 300 กรัม



#### USAGE

ชั้น  
ผู้  
จัดทำ

122



ตัวอย่าง



รหัส 12102036  
เลขที่ 2212-0008



สำนักงานคณะกรรมการ  
อิสลามแห่งราชอาณาจักร  
ประเทศไทย




น้ําสมสายชู  
ปริมาณสุทธิ 450 กรัม



ผู้ผลิต: บริษัท  
ผู้จำหน่าย: บริษัท


ที่ตั้ง: กรุงเทพมหานคร  
เลขที่: 123456789  
โทรศัพท์: 02-12345678

123




KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG


A



Section  
SECTION A-A



Assembly



บรรจุภัณฑ์ขวดน้ำดื่มสายชู  
กรรมวิธี

- ฝาขวดเป็นพลาสติกคือพลาสติก
- Injection PET ใส
- ฝาขวดสายชูพลาสติกมีน้ำหนัก
- ไม่ทำจากเหล็ก
- ฝาขวดพลาสติกจะฉีดพลาสติก Offset
- ฝาขวดพลาสติกฉีดพลาสติก
- Seal ฝาขวด PP ครอบคลุมฝาขวด
- ความสะอาดและอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดี

ประพจน์

24





SIGN



FRONT VIEW



SIDE VIEW



TOP VIEW



FRONT VIEW

ผ่าขวด

SCALE 1:2 UNIT: mm.

25

**FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON**  
 KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
 FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
 MISS SOMCHANDI RAJAGUNYI COL.



DESIGN

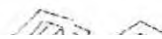
### อาหารแปรรูป เส้นหมี่

#### DETAILS

อาหารแปรรูป เส้นหมี่  
 รูปบรรจุภัณฑ์ ขนาด 300 กรัม  
 ราคาปลีกละ 5 บาท บรรจุรวมในลัง 600 บาท  
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 300 กรัม



#### USAGE



หน้า 26



ตัวอย่าง



27



### อาหารแปรรูป ข้าว

#### DETAILS

อาหารแปรรูป ข้าว  
รูปแบบใหม่ - สลัดข้าว  
รายละเอียดของสินค้า ข้าวหอมมะลิ และไรซ์เนส  
ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 1 กิโลกรัม



#### USAGE



### ตัวอย่าง





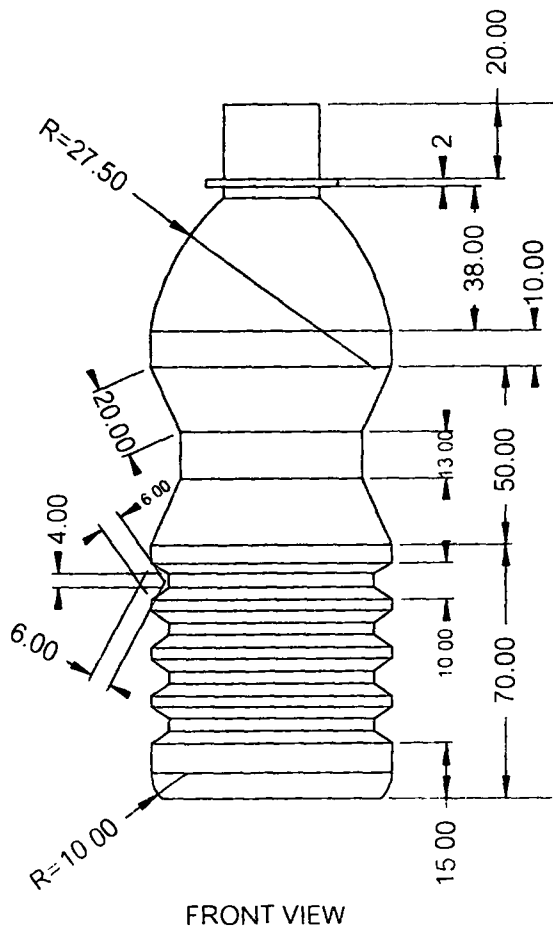
DRAWING



## FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

No. KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
MISS SOMCHANOK RATANAGUMPOL

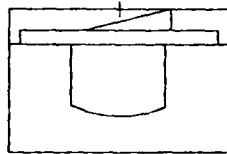
SCALE 1:2 UNIT: m.m.



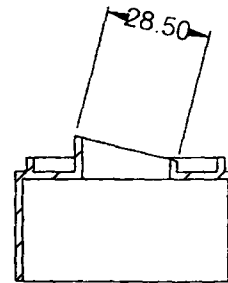
ตัวขวด



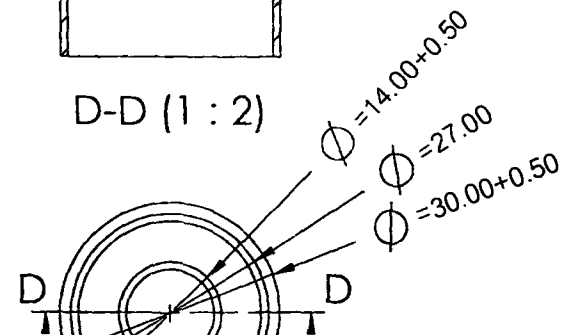
BOTTOM VIEW



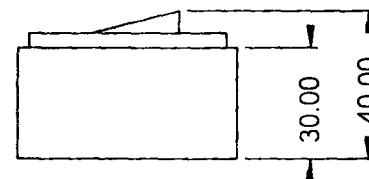
ฝาขวดแบบสมบูรณ์  
SCALE 1:1



D-D (1:2)



TOP VIEW



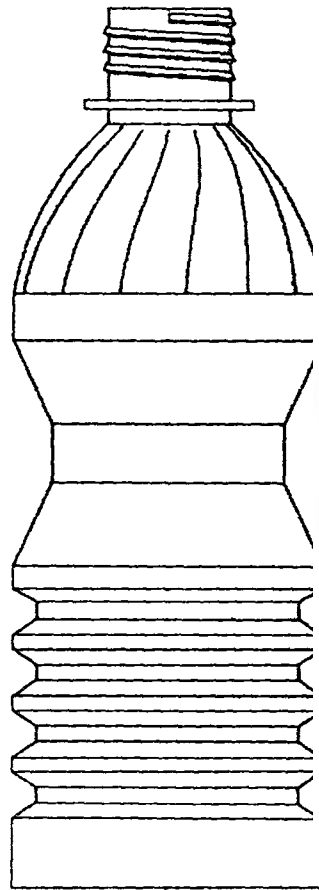
FRONT VIEW

ฝาขวด

MULTIVIEW

| FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON |   |                                 |             |
|---------------------------------|---|---------------------------------|-------------|
| No.                             | KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG |                                 |             |
|                                 | FACULTY OF ARCHITECTURE                           | DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN |             |
|                                 | MISS SOMCHANOK RATANAGUMPOL                       |                                 |             |
|                                 |   | SCALE 1:2                       | UNIT . m.m. |

A



A

SECTION

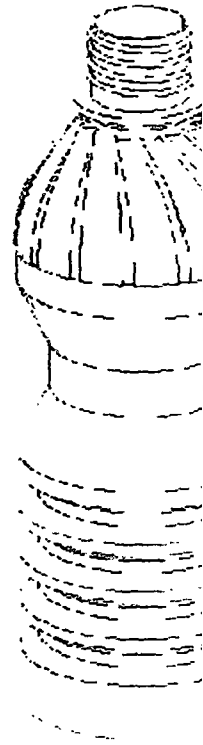
SECTION A-A



### FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

No. KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
 FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
 MISS SOMCHANOK RATANAGUMPOL

SCALE 1:2 UNIT: m.m.



ASSEMBLY



| Process   | Finish | Quantity |
|-----------|--------|----------|
| Molding   | -      | 1        |
| Injection | -      | 1        |

**FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON**

No KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
 FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN  
 MISS SOMCHANOK RATANAGUMPOL

SCALE 1:2 UNIT: mm.



ARTWORK



Barcode

ภาพประเภทอาหาร  
ตามแบบ Artwork  
จากสไลด์ No.1

ตัวอักษรสีดำ เจะขาว BL100  
Font : 48048\_KwangMD\_puk

พื้นตัวอักษรสีขาว

ตัวอักษรสีดำ เจะขาว BL 100  
Font : 48048\_KwangMD\_pukluk [Regular]

พื้นตัวอักษร

ภาพประกอบ  
ตามแบบ Artwork  
จากสไลด์ No.1

พื้นตัวอักษรสีขาว 60%

ตัวอักษรสีดำ เจะขาว BL100  
Font : 48048\_KwangMD\_pukluk [Regular]

ตัวอักษรสีขาว  
Font : 48048\_KwangMD\_pukluk [Regular]

ตัวอักษรสีดำ C52M42Y98K44  
Font : 48048\_KwangMD\_pukluk [Regular]

ขอบ  
Artwork No.1

ตัวอักษรสีดำ เจะขาว BL100  
Font : 48048\_KwangMD\_pukluk [Regular]

พื้นตัวอักษรสีขาว 60%

พื้นตัวอักษรสีขาว

ตัวอักษรสีดำ เจะขาว BL100  
Font : 48048\_KwangMD\_pukluk [Regular]

ukluk [Regular]

พื้นตัวอักษรสีขาว

uk [Regular]

ตัวอักษรสีดำ เจะขาว BL 100  
Font : 48048\_KwangMD\_pukluk [Regular]

luk [Regular]

ตราขอ.



วันที่ 18/12/2006  
เวลา 20/12/2006





## ARTWORKS

NO.01 :: OIL BOTTLE  
MISS SOMCHANOK RATANAGUMPOL



บทที่ 5 บทสรุป

## 5.1 สรุปผลการออกแบบ

1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ใหม่ซึ่งเอื้อประโยชน์ให้กับการใช้งานของผู้สูงอายุ โดยเน้นหลักของความเข้าใจ สื่อให้ผู้สูงอายุสามารถใช้งาน และเข้าใจได้ง่าย
2. ผู้ผลิต และผู้บริโภคสามารถแยกแยะประเภท และวิธีการใช้งานของสินค้าได้ง่ายขึ้น
3. บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบขึ้นมาใหม่ สามารถยังคงเอกลักษณ์ของแบรนด์เดิมไว้ได้ และสามารถสื่อสารกับผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี
4. สามารถสร้างภาพลักษณ์ที่โดดเด่น แตกต่างจากแบรนด์คู่แข่ง ทั้งสร้างความสนใจ และสามารถ

5. บรร  
สินค้าที่ผ

6. การ  
ของตัวสิ  
การผลิต

7. การ



ก ในการบริโภค

ห ข้อมูลต่าง ๆ  
ข้อมูลในด้าน  
ตั้งไว้ข้างต้น

ข้อเสนอ

วิทยานิพน

ที่เราสนใจใคร่รู้

เพื่อนำมาวิเคราะห์สานต่อ สร้างแนวความคิดและทฤษฎีใหม่ๆ ประยุกต์สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ให้ผลผลิตอันจะเป็นประโยชน์ต่อสังคม และต่อส่วนรวมในอนาคตข้างหน้า

วิทยานิพนธ์หาเป็นเพียงใบเบิกทางก้าวหนึ่งของการประสบความสำเร็จในชีวิตแต่อย่างเดียวไม่ แต่กลับเป็นสิ่งที่ผลักดันพวกเราเข้าสู่ก้าวสู่โลกกว้างก้าวแรกที่ยิ่งใหญ่ ก้าวแรกแสนลำบาก ต้องเรียนรู้มากมาย ทั้งล้มลุกคลุกคลาน ทั้งผิดพลาดในครั้งแรก สิ่งนี้ได้สอนเราในเวลาต่อมา ที่จะรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และวางแผนเรียนรู้ที่จะปรับตัวเข้ากับโลก ก้าวเดินไปพร้อม ๆ กับมันใหม่ ด้วยความมั่นใจไม่หวั่นต่ออุปสรรคที่ผ่านเข้ามาในชีวิต

นอกจากนี้แล้ว สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งที่ทำให้วิทยานิพนธ์ประสบความสำเร็จได้นั้น คือกำลังใจจากผู้ที่อยู่รอบข้าง เมื่อเราอยู่ในช่วงเวลาที่ลำบากและท้อใจ สิ่งเหล่านี้จุดให้ตัวเรากลับมามีพลังพร้อมที่จะสู้ต่อไปในวันข้างหน้า

ในส่วนของการประเมินผลการศึกษา ได้เป็นไปตามการตรวจประเมินของคณะกรรมการผู้ตรวจวิทยานิพนธ์ ซึ่งดำเนินไปได้ด้วยดี สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ได้ โดยการแนะนำของท่านอาจารย์ และการให้แนวทางการวิเคราะห์งานอย่างเป็นขั้นตอนของอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ทุก ๆ ท่าน

สรุปแล้วการทำวิทยานิพนธ์นั้นมิใช่เป็นเพียงการประเมินผลการศึกษาแต่เพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่ยังเป็นพื้นฐานของการรวบรวม การสืบค้น วิเคราะห์ และการวางแผนงานอย่างเป็นระบบเพื่อให้ได้มาซึ่งวิธีการอันเหมาะสม

ในอนาคต

ผู้ศึกษาเอง

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

ในฐานะผู้  
การเริ่มต้นใหม่  
จะไม่เล็งตรงกับ  
มีความกล้าหาญ  
ที่พูดมาทั้งหมดนี้  
วิทยานิพนธ์เกี่ยว  
แต่นั้นแสดงถึงคว  
ลงด้วยดี จากการ  
ความตั้งใจจริง ค

ลุกขึ้นมา อันลุกมาพร้อมกับการพัฒนาไปสู่ก้าวต่อ ๆ ไป จึงเชื่อมั่นว่า อันได้เรียนรู้การทำงานเสมือนจริงไปมากมาย ได้ประสบการณ์อันมีค่าที่ไม่มีใครมาแย่งเอาไปได้ และมันจะติดตัวอันตลอดไป เพื่อสร้างสิ่งที่ดี ๆ ให้กับชีวิตในอนาคตของตัวเองและคนรอบตัว อาจารย์รู้สึกภูมิใจในตัวอัน ขอให้อันมองโลกในแง่ดี มุ่งมั่น กล้าหาญ และอดทนแบบนี้ตลอดไป



วันใหม่ ก็คือวันแห่ง  
มุมมองนี้อาจ  
ก้าวต่อไป  
นที่จะเรียนรู้  
ว่าจะทำหัวข้อ  
จะไกลตัว  
ให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จ  
ใจและ  
ก็คือ ทุกครั้งที่

## บรรณานุกรม

- นายแพทย์บรรลุ ศิริพานิช ปกฤษกะ  
งานผู้สูงอายุ กองคลังข้อมูลและสนเทศสถิติ สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2541.
- สถิติผู้สูงอายุของประเทศไทย. กรุงเทพฯ: บริษัท พี.เอ.ลีฟวิ่ง จำกัด. 2545
- The measure of man & woman. 1993. The elderly. Newyork.
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522



## ประวัติการศึกษา

ชื่อ นางสาว สมชนก รัตนกำพล

### ระดับการศึกษา

อนุบาล โรงเรียนเขื่อนเขาแหลม (2530 - 2533)

ประถมศึกษา โรงเรียนราชินีบน (2533 - 2539)

มัธยมศึกษา โรงเรียนราชินีบน (2539 - 2545)

อุดมศึกษา

5 - 2550)

