

การออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำปลาจากปลาเอเลี่ยนสปีซีส์
PACKAGING DESIGN FOR FISH SAUCE FROM BLACKCHIN TILAPIA



มัณฑลีย์ บุญเหลือ
MANTHALEE BOONLUEA

ศิลปนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานิตศศิลป์ ภาควิชานิตศศิลป์
คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2566

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะ และการออกแบบ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ใบรับรองศิลปนิพนธ์

หัวข้อศิลปนิพนธ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำปลาจากปลาเอเลียนสปีชีส์ (ปลาหมอคางดำ)
PACKAGING DESIGN FOR FISH SAUCE FROM BLACKCHIN PILATIA
นักศึกษา นางสาวมัณฑลีย์ บุญเหลือ
รหัสประจำตัว 63020270
ปริญญา ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา นิเทศศิลป์
พ.ศ. 2566
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์บุญยาพร ก้อนนาค



(Handwritten signature)

(บุญยาพร ก้อนนาค)
อาจารย์ที่ปรึกษา

วันที่.....เดือน.....พศ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำปลาจากปลาเอเลียนสปีชีส์ (ปลาหมอคางดำ)
นักศึกษา	นางสาวมัญฉลี บุญเหลือ
รหัสประจำตัว	63020270
ปริญญา	ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	นิเทศศิลป์
พ.ศ.	2566
อาจารย์ที่ปรึกษา	บุญยาพร ก้อนนาค

บทคัดย่อ

ในสังคมปัจจุบันประเทศไทย ประชาชนคนทั่วไปยังไม่ได้มีการตระหนักถึงปัญหาของการรุกรานสัตว์ต่างถิ่นมากเท่าที่ควรจะเป็น หรือเรียกกันเข้าใจแบบง่ายว่า เอเลียนสปีชีส์ และหนึ่งในปลาเอเลียนสปีชีส์ ที่มีการแพร่ระบาดอย่างมากในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมาคือ ปลาหมอคางดำ ที่มีแนวโน้มว่าจะเพิ่มจำนวนมากขึ้นเรื่อยๆ และปลาท้องถิ่นจะเริ่มสูญพันธุ์ หากไม่มีการแก้ปัญหา และหนึ่งในวิธีการลดจำนวนประชากรปลาได้อย่างเห็นได้ชัดเลย คือการนำมาบริโภค เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ผู้วิจัยจึงต้องการที่จะนำเสนอข่าวสารการแพร่ระบาดของปลาหมอคางดำให้ประชาชนทั่วไปที่ไม่ใช่ชาวประมงและเกษตรกร รวมถึงเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์และสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านในท้องถิ่นผ่านรูปแบบของฉลากบรรจุภัณฑ์

กิตติกรรมประกาศ

ข้าพเจ้าขอขอบคุณอาจารย์ที่ปรึกษา (อาจารย์ปยุตยาพร ก้อนนาค) ผู้ที่ซึ่งให้คำแนะนำ คำปรึกษา จนไปถึงกำลังใจ และเป็นผู้ที่เชื่อว่าข้าพเจ้าจะทำได้ ในวันที่แม้แต่ตัวข้าพเจ้าเองก็ไม่ได้เห็น ถนนหนทางใดว่าจะทำผลงานนี้ออกมาสำเร็จผลได้ และขอบคุณอาจารย์ คณะกรรมการ ทุกท่านที่ คอยให้คำแนะนำ แม้เมื่อได้ฟังจะเจ็บปวดใจแต่ก็สามารถนำมาปรับใช้งานได้

ขอขอบคุณเพื่อน ๆ ในสาขาวิชาศิลปะ ผู้ที่เข้าใจ เห็นอกเห็นใจ ที่ตัวข้าพเจ้าเองนั้นไม่เคยได้รับรู้ถึงความรู้สึกถึงความริษยาเลยแม้แต่คนเดียว ช่วงเวลาที่ผ่านพ้นมาด้วยกันนั้นนับว่ามีค่ามาก แม้จะเป็นช่วงเวลาที่ต้องนอนในซ็อกเก็ต แต่เพื่อนของข้าพเจ้านั้น ไม่เคยทอดทิ้งหรือปล่อยให้คนใดคนหนึ่ง ถอดใจกับการทำศิลปนิพนธ์ในครั้งนี้

ขอขอบคุณครอบครัวของข้าพเจ้าที่คอยเป็นกำลังใจเสมอมา นับเป็นโชคดียิ่งของข้าพเจ้าที่ได้ เจอครอบครัวที่มอบความรัก ความเข้าใจ ไม่ว่าจะเรื่องการศึกษาหรืออื่น ๆ ถึงแม้ตัวข้าพเจ้าจะทำตัว ไม่น่ารัก แต่ก็เต็มใจและเต็มใจกับการช่วยเหลือในทุก ๆ การเติบโต ความสำเร็จ ความผิดพลาดของ ข้าพเจ้าเอง รวมถึงเป็นกำลังใจหลักสำคัญในการดำรงชีวิตของข้าพเจ้ามาโดยตลอด หากไม่มีแม่ และป้า คงไม่มีตัวข้าพเจ้าในวันนี้

และสุดท้าย ขอขอบคุณตัวข้าพเจ้าเอง งานนี้เป็นงานที่ข้าพเจ้ารู้ได้เลยว่าสิ่งที่ข้าพเจ้าทำนั้น มันเกิดขีดจำกัดความสามารถของข้าพเจ้าแล้ว แต่ก็ไม่ถอดใจ ข้าพเจ้ารู้ตนเสมอว่าไม่ได้เป็นคนเก่ง อะไรแต่ก็อยากที่จะทำสิ่งนี้ออกมาให้ได้ แม้จะมีปัจจัยหลาย ๆ อย่าง อุทิศเวลาพักผ่อน เวลาคานข้าว และสุขภาพทั้งกายและใจ เพื่อให้ศิลปนิพนธ์ชิ้นนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ทำให้ข้าพเจ้าได้รู้ว่าจงเชื่อมั่นใน ตนเองให้มากกว่านี้ ลดความกังวลในเรื่องอนาคต อยู่กับปัจจุบัน แล้วทุกอย่างจะผ่านไปตัวเอง

มัณฑลีย์ บุญเหลือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	II
สารบัญ.....	III
สารบัญรูปภาพ	V
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 ขอบเขตของงาน	2
1.4 ข้อจำกัด	3
1.5 ขั้นตอนของการดำเนินงาน.....	3
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	4
2.1 เอเลี่ยนสปิซีส คืออะไร	4
2.2 เอเลี่ยนสปิซีส 13 ในราชอาณาจักรไทย.....	4
2.3 ปลาหมอหางดำ.....	7
บทที่ 3 ข้อมูลที่เกี่ยวกับการออกแบบ.....	15
3.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์.....	15
3.2 ผลการสำรวจการปริมาณการใช้สีบนบรรจุภัณฑ์น้ำปลา.....	17
3.3 ทฤษฎีสี กับความอยากอาหาร.....	19
บทที่ 4 วิธีการดำเนินงาน	20
4.1 กลุ่มเป้าหมาย	20
4.2 วิธีการเก็บข้อมูล	20
4.3 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	20
4.4 ข้อมูลของเนื้อหา	20
4.5 ขอบเขตการออกแบบ	21
4.6 แนวทางการออกแบบ.....	21
บทที่ 5 การดำเนินการออกแบบ.....	24

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
5.1 การพัฒนาตราสัญลักษณ์.....	24
5.2 การพัฒนาแคแรคเตอร์.....	26
5.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์.....	28
5.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์แบบกล่อง.....	30
5.5 การพัฒนาตราสัญลักษณ์.....	35
บทที่ 6 ผลงานสำเร็จ.....	38
บทที่ 7 บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	56
บรรณานุกรม.....	57
ประวัติผู้เขียน.....	58



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต่อ IV ่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 ปลาหมอสีคางดำ.....	6
รูปที่ 2.2 ปลาหมอมายัน.....	7
รูปที่ 2.3 ปลาหมอบัตเตอร์.....	7
รูปที่ 2.4 ปลาหมอคางดำ	8
รูปที่ 2.5 ปลากะพงขาว.....	10
รูปที่ 2.6 บรรจุภัณฑ์ขวดน้ำปลา ตราชาววัง.....	11
รูปที่ 2.7 ขั้นตอนการหมักน้ำปลา.....	12
รูปที่ 2.8 ขั้นตอนการหมักน้ำปลา	13
รูปที่ 2.9 คุณจิตรกร บัวดี อธิบายขั้นตอนการหมักน้ำปลา.....	13
รูปที่ 2.10 ปลาหมอคางดำที่ คุณจิตรกร บัวดี จับมาได้จากบ่อประมงของตน.....	14
รูปที่ 2.11 ปลาหมอคางดำที่ คุณจิตรกร บัวดี จับมาได้จากบ่อประมงของตน 14.....	14
รูปที่ 2.12 บริเวณหน้าวัดเขาย้อย.....	15
รูปที่ 3.1 น้ำปลาที่วางขายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป	18
รูปที่ 3.2 น้ำปลาที่วางขายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป.....	18
รูปที่ 4.1 แนวทางที่ 1	21
รูปที่ 4.2 แนวทางที่ 2	22
รูปที่ 4.3 แนวทางที่ 3	22
รูปที่ 5.1 แบบร่างตราสัญลักษณ์	24
รูปที่ 5.2 แบบร่างตราสัญลักษณ์ ครั้งที่ 2.....	24
รูปที่ 5.3 แบบร่างตราสัญลักษณ์ ครั้งที่ 3.....	25
รูปที่ 5.4 ตราสัญลักษณ์ แบบสำเร็จ	25
รูปที่ 5.5 แบบร่างคาแรคเตอร์	26
รูปที่ 5.6 แบบร่างคาแรคเตอร์ ครั้งที่ 2.....	26
รูปที่ 5.7 แบบร่างคาแรคเตอร์ ครั้งที่ 3.....	27
รูปที่ 5.8 คาแรคเตอร์แบบสำเร็จ	27

สารบัญรูปร่างภาพ

หน้า

รูปที่ 5.9 แบบร่างภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 1.....	28
รูปที่ 5.10 แบบร่างภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 2.....	28
รูปที่ 5.11 แบบร่างภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 3.....	29
รูปที่ 5.12 แบบร่างภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 4.....	29
รูปที่ 5.13 ฉลากบรรจุภัณฑ์แบบสมบูรณ์.....	30
รูปที่ 5.14 โครงสร้างแผ่นเคลือบบรรจุภัณฑ์.....	30
รูปที่ 5.15 แบบร่างโครงสร้างแผ่นเคลือบบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 1.....	31
รูปที่ 5.16 แบบร่างโครงสร้างแผ่นเคลือบบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 2.....	31
รูปที่ 5.17 โครงสร้างกล่องบรรจุภัณฑ์แบบสมบูรณ์.....	31
รูปที่ 5.18 โครงสร้างแผ่นเคลือบกล่องบรรจุภัณฑ์ (เล็ก) ครั้งที่ 1.....	32
รูปที่ 5.19 แบบร่างกล่องบรรจุภัณฑ์ (เล็ก) ครั้งที่ 1.....	32
รูปที่ 5.20 โครงสร้างแผ่นเคลือบกล่องบรรจุภัณฑ์ ขนาดเล็ก (แก้ไข) ครั้งที่ 1.....	33
รูปที่ 5.21 โครงสร้างแผ่นเคลือบกล่องบรรจุภัณฑ์ ขนาดเล็ก (แก้ไข) แบบสมบูรณ์.....	33
รูปที่ 5.22 โครงสร้างแผ่นเคลือบกล่องบรรจุภัณฑ์ ขนาดเล็ก (แก้ไข) แบบสมบูรณ์.....	33
รูปที่ 5.23 โครงสร้างแผ่นเคลือบกล่องบรรจุภัณฑ์ ขนาดเล็ก (แก้ไข) แบบสมบูรณ์.....	34
รูปที่ 5.24 แบบร่างซองบรรจุน้ำปลา ครั้งที่ 1.....	34
รูปที่ 5.25 ซองบรรจุน้ำปลา แบบสมบูรณ์.....	35
รูปที่ 5.26 แบบร่างโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ ครั้งที่ 1.....	35
รูปที่ 5.27 แบบร่างโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ แบบสมบูรณ์.....	36
รูปที่ 5.28 แบบร่างโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ ครั้งที่ 1.....	36
รูปที่ 5.29 โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ แบบสมบูรณ์.....	37
รูปที่ 5.30 แผ่นพับประชาสัมพันธ์ แบบสมบูรณ์.....	37
รูปที่ 6.1 ตราสัญลักษณ์แบบสำเร็จ.....	40
รูปที่ 6.2 คาแรคเตอร์แบบสมบูรณ์.....	41
รูปที่ 6.3 คาแรคเตอร์แบบสมบูรณ์.....	41
รูปที่ 6.4 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 250 มิลลิลิตร (สูตรหัวน้ำปลา).....	42

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 6.5 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 250 มิลลิลิตร (สูตรกลมกล่อม).....	43
รูปที่ 6.6 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 250 มิลลิลิตร (สูตรลดโซเดียม)	43
รูปที่ 6.7 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 700 มิลลิลิตร (สูตรหัวน้ำปลา)	44
รูปที่ 6.8 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 700 มิลลิลิตร (สูตรกลมกล่อม).....	44
รูปที่ 6.9 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 700 มิลลิลิตร (สูตรลดโซเดียม)	44
รูปที่ 6.10 น้ำปลา สูตรหัวน้ำปลา ขนาด 250 มิลลิลิตร	45
รูปที่ 6.11 น้ำปลา สูตรหัวน้ำปลา ขนาด 250 มิลลิลิตร	45
รูปที่ 6.12 น้ำปลา สูตรกลมกล่อม ขนาด 700 มิลลิลิตร	46
รูปที่ 6.13 แบบคลิกกล่องบรรจุภัณฑ์หูหิ้ว.....	47
รูปที่ 6.14 แบบคลิกกล่องบรรจุภัณฑ์หูหิ้ว.....	47
รูปที่ 6.15 กล่องบรรจุภัณฑ์หูหิ้ว	48
รูปที่ 6.16 กล่องบรรจุภัณฑ์หูหิ้ว	48
รูปที่ 6.17 แผ่นคลิกกล่องบรรจุภัณฑ์ดิสเพลย์.....	49
รูปที่ 6.18 แผ่นคลิกกล่องบรรจุภัณฑ์ดิสเพลย์.....	49
รูปที่ 6.19 แผ่นคลิกกล่องบรรจุภัณฑ์ดิสเพลย์.....	49
รูปที่ 6.20 กล่องบรรจุภัณฑ์ดิสเพลย์	50
รูปที่ 6.21 กล่องบรรจุภัณฑ์ดิสเพลย์.....	50
รูปที่ 6.22 ช่องฉลากบรรจุภัณฑ์.....	51
รูปที่ 6.23 ช่องฉลากบรรจุภัณฑ์	51
รูปที่ 6.24 ช่องฉลากบรรจุภัณฑ์	52
รูปที่ 6.25 สื่อโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์	53
รูปที่ 6.26 แผ่นพับประชาสัมพันธ์	54
รูปที่ 6.27 แผ่นพับประชาสัมพันธ์	54
รูปที่ 6.28 สื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ บน Instagram.....	55
รูปที่ 6.29 สื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ บน Instagram.....	55
รูปที่ 6.30 ภาพรวมผลงานจริง	56
รูปที่ 6.31 ภาพรวมผลงานจริง	57

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในช่วง 3-5 ปีที่ผ่านมา สภาเกษตรกรจังหวัดสมุทรสาครได้รับเรื่องร้องเรียนจากเกษตรกรเกี่ยวกับ การระบาดของปลาหมอสีคางดำที่กระทบต่อการประกอบอาชีพของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลา เลี้ยงกุ้ง และได้มีการระบาดไปยังจังหวัดสมุทรสงคราม และ จังหวัดเพชรบุรี โดยเฉพาะในพื้นที่ตำบลยี่สาร และ ตำบลแพรกหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

ปลาหมอสีคางดำ เป็นปลาน้ำจืดสายพันธุ์เดียวกับปลาหมอสี มีรูปร่างคล้ายปลาหมอทะเล และปลา นิล เป็นปลากินเนื้อ ปากกว้าง ปลาหมอสีคางดำกินทั้งพืช สัตว์ แพลงก์ตอน ลูกปลา ลูกหอยสองฝา รวมถึงซากของสิ่งมีชีวิตเป็นอาหาร นอกจากนี้ปลาหมอสีคางดำยังชอบกินลูกกุ้งทะเล ทำให้สร้างความเสียหายแก่เกษตรกรในพื้นที่ เนื่องจากไม่สามารถจับปลา และกุ้งได้เหมือนเดิม นอกจากนี้ยังจับได้ปลาชนิดนี้มาแทนปลาหมอสีคางดำ ในประเทศไทยถือว่าเป็นปลาเอเลี่ยนสปีชีส์ (ตามมาตรา 65 แห่งพระราชกำหนดการประมง พ.ศ. 2558) ห้ามมิให้บุคคลใดนำเข้า ส่งออก นำผ่าน หรือเพาะเลี้ยง และห้ามผู้ใดปล่อยปลาลงในที่จับสัตว์น้ำสาธารณะโดยเด็ดขาด

วิธีกำจัดปลาเอเลี่ยนสปีชีส์สามารถดำเนินการได้โดยใช้วิธีการกำจัดด้วยชีววิธีและได้รับความร่วมมือจากพี่น้องชาวประมง อีกหนึ่งวิธีการคือ นำมารับประทาน แต่ไม่นิยมนำมาทาน เพราะเนื้อน้อย ตัวเล็กและรสชาติความมากกว่าปลานิล

นายจิตรกร บัวดี (2566) ได้คิดค้นผลิตภัณฑ์น้ำปลา " ขาววัง " ผลิตจากปลาหมอสีคางดำ จากตำบลเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี เป็นผลิตภัณฑ์น้ำปลาที่จะช่วยลดปัญหาปลาหมอสีคางดำที่ระบาดในประเทศไทยกลืนสี และรสชาติไม่ต่างจากน้ำปลาทั่วไป ปัจจุบันผลิตภัณฑ์นี้ได้เข้าร่วมโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) โดยการส่งเสริมของหน่วยงานพัฒนาชุมชนอำเภอเขาย้อย และกรมประมงจังหวัดเพชรบุรี และ ปัจจุบันผลิตภัณฑ์น้ำปลาจากปลาหมอสีคางดำได้หยุดการจำหน่ายชั่วคราว อยู่ในขั้นตอนการดำเนินขอขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา (อย.)

จากข้อมูลดังกล่าวมาข้างต้นผู้จัดทำศิลปนิพนธ์จึงมีความสนใจที่จะออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำปลาจากปลาหมอสีคางดำ เพื่อช่วยกระตุ้นการซื้อ ให้โดดเด่นและน่าสนใจจนถึงแจ้งรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และเพิ่มภาพลักษณ์ของแบรนด์เพื่อให้มีการจดจำ และให้ความรู้เกี่ยวกับปลาหมอสีคางดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.2.1 เพื่อศึกษา ให้ความรู้ และตระหนักถึงปัญหาเกี่ยวกับปลาเอเลียนสปีชีส์ (ปลาหมอหางดำ) ผ่านการออกแบบขวดลอยบนบรรจุภัณฑ์น้ำปลา
- 1.2.2 เพื่อยกระดับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของชุมชนให้ได้มาตรฐานและตอบโจทย์กลุ่มคนชอบทดลองของใหม่และอยากสนับสนุนผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น
- 1.2.3 เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ เป็นอีกหนึ่งวิธีในลดจำนวนประชากรปลาหมอหางดำ รวมถึงลบภาพจำจากปลาเอเลียนที่ไม่น่ารับประทานสามารถนำมาปรุงและประกอบอาหารได้
- 1.2.4 ส่งเสริมให้ชาวบ้านและเกษตรกร มีการกระจายรายได้สู่ชุมชน

1.3 ขอบเขตของงาน

1.3.1 ลักษณะของกลุ่มเป้าหมาย

ด้านกายภาพ : เพศชายและหญิง อายุ 30-40 ปี มีรายได้ 18,000 บาทขึ้นไป

ด้านจิตภาพ : ชื่นชอบในการประกอบอาหาร สนใจในเรื่องสิ่งแวดล้อม ชอบใช้ของที่ไม่ปรุงแต่งสารเคมี ชอบสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชาวบ้าน และใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

1.3.2 ขอบเขตของเนื้อหา

ศึกษาเรื่องของปลาเอเลียนสปีชีส์ที่คนไทยมองข้าม สร้างความรู้ ความตระหนัก วิธีการจัดการ และความแตกต่างของน้ำปลาทั่วไปและน้ำปลาจากเอเลียนสปีชีส์

1.3.3 ขอบเขตของชิ้นงาน

1. ตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
2. แบบฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำปลา ขนาด 200 มิลลิลิตร จำนวน 3 สูตร
3. แบบฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำปลา ขนาด 95 มิลลิลิตร จำนวน จำนวน 3 สูตร
4. กล่องบรรจุภัณฑ์ แบบถือหิ้ว (บรรจุ 200 มิลลิลิตร จำนวน 3 สูตร)
5. ซองฉลากบรรจุภัณฑ์ (Flexible) ขนาด 8 มิลลิลิตร จำนวน 3 สูตร
6. กล่องใส่ซองฉลากบรรจุภัณฑ์ จำนวน 3 กล่อง
7. สื่อประชาสัมพันธ์โบรชัวร์ จำนวน 1 แผ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. สื่อประชาสัมพันธ์ Poster จำนวน 1 แผ่น
9. สื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ (โพสต์ Instagram)

1.4 ข้อจำกัด

ขวดที่เลือกนำมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ มีเส้นผ่าศูนย์กลางที่ไม่สมมาตร (ขวดแบบหัวแคบ ท้ายกว้าง) ทำให้เมื่อทำชิ้นงานต้นแบบบรรจุภัณฑ์ (Prototype) ออกมา ทำให้ฉลากไม้โค้งรับกับขวด ด้วยองศาความโค้งมน วิธีเดียวที่จะแก้ปัญหาได้คือต้องใช้ฉลากแบบหดรัดรูปด้วยความร้อน ทำให้ต้องเปลี่ยนขวดบรรจุภัณฑ์

1.5 ขั้นตอนของการดำเนินงาน

- 1.5.1 กำหนดวัตถุประสงค์ของการออกแบบ สื่อที่จะนำมาออกแบบให้เข้ากับกลุ่มเป้าหมาย
- 1.5.2 รวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่างๆ รวบรวมข้อมูลจากเว็บไซต์บทความต่าง ๆ งบประมาณ และลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้ผลิต (คุณจิตรกร บัวดี) ข้อมูลของน้ำปลา รวมถึงข้อมูลการออกแบบ เช่น สีบนบรรจุภัณฑ์ที่ส่งผลต่อความอยากอาหาร
- 1.5.3 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลปลาหมอสีคางดำ อยู่ในขั้นตอนการดำเนินงาน
- 1.5.4 เรียบเรียงเนื้อหาข้อมูลบรรจุภัณฑ์ ออกแบบชิ้นงานต้นแบบบรรจุภัณฑ์ (Prototype)
- 1.5.5 กำหนดแนวทางการการออกแบบ การออกแบบที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ และออกแบบชิ้นงานต้นแบบบรรจุภัณฑ์ (Prototype)
- 1.5.6 ดำเนินงานการออกแบบ และผลิตต้นแบบบรรจุภัณฑ์ (Prototype) รวมถึงแก้ไขชิ้นงานตามความเหมาะสม
- 1.5.7 สรุปผลการดำเนินงาน และผลิตบรรจุภัณฑ์ชิ้นงานจริง

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.6.1 เพื่อศึกษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับน้ำปลา
- 1.6.2 เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับสายพันธุ์ปลาอย่างละเอียด และให้คนหันมาบริโภคผลิตภัณฑ์จากเอเลียนสปีชีส์กัน มากขึ้นโดยลบภาพจำที่เป็นสิ่งมีชีวิตที่น่ากลัว
- 1.6.3 เพื่อพัฒนาศักยภาพการออกแบบบรรจุภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 เอเลียนสปีชีส์ คืออะไร

เอเลียนสปีชีส์ (Alien Species) คือ สัตว์พันธุ์ที่ไม่เคยปรากฏมาก่อนในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่ง แต่ถูกนำเข้ามาปะปนภายในท้องถิ่นนั้น ๆ และสร้างความเสียหายให้แก่ระบบนิเวศของสิ่งแวดล้อมภายในท้องถิ่น เช่น การกินปลาพันธุ์ที่เคยอยู่ก่อนหน้าจนมีอัตราการเกิดที่ลดน้อยลง รวมถึงอาจเป็นตัวนำเชื้อโรคและปรสิตชนิดใหม่ ๆ มาแพร่กระจายในแหล่งน้ำได้ ทำให้สัตว์น้ำพื้นเมืองของไทยลดน้อยลง อันนำไปสู่การสูญพันธุ์ของพันธุ์สัตว์น้ำพื้นเมือง ส่งผลต่อความหลากหลายทางชีวภาพในแหล่งน้ำธรรมชาติ และเกิดความเดือดร้อนกับเกษตรกรในการดำรงชีพ อันจะนำไปสู่ความสูญเสียทางด้านเศรษฐกิจได้หากไม่มีระบบการป้องกันและควบคุมอย่างทัน่วงทีและการดำรงอยู่ของปลาเอเลียนสปีชีส์คือการเข้าแทนที่สายพันธุ์ปลาชนิดเดิมที่อยู่ในท้องถิ่น ทำให้สภาพของธรรมชาติกลายเป็นสิ่งแวดล้อมใหม่อย่างสมบูรณ์แบบ พหุติกรรมนี้เองทำให้ถูกเรียกว่า ชนิดพันธุ์ต่างถิ่นที่รุกราน (Invasive Alien Species) บางชนิดสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมของประเทศไทย ทำให้เจริญเติบโตและแพร่พันธุ์ได้ดี ถือเป็นการทำลายระบบนิเวศดั้งเดิมของไทยและก่อให้เกิดความสูญเสียทางสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสุขภาพ (Arthurchiii, 2566)

2.2 เอเลียนสปีชีส์ 13 ชนิด ในประเทศไทย

ก่อนหน้านี้ กรมประมง เคยเผยแพร่ประกาศราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 27 พ.ศ. 2564 เรื่องกำหนดชนิดสัตว์น้ำที่ห้ามเพาะเลี้ยงในราชอาณาจักร พ.ศ. 2564 เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองพันธุ์สัตว์น้ำที่หายาก หรือป้องกันอันตรายมิให้เกิดแก่สัตว์น้ำและระบบนิเวศ จึงสมควรกำหนดสัตว์น้ำบางชนิดที่ห้ามเพาะเลี้ยง อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 65 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชกำหนดการประมง พ.ศ.2558 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชกำหนดการประมง (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2560 รัฐมนตรีว่าการเกษตรและสหกรณ์ ออกประกาศไว้ ห้ามมิให้บุคคลใดเพาะเลี้ยง ซึ่งสัตว์น้ำที่ระบุไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากอธิบดีกรมประมง หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมประมงมอบหมาย โดยจากบัญชีท้ายประกาศ ประกอบสัตว์น้ำด้วย 13 ชนิด

1. ปลาหมอสีคางดำ Blackchin Tilapia
2. ปลาหมอมายัน Mayan Cichlid
3. ปลาหมอบัตเตอร์ Zebra Cichlid
4. ปลาทุกชนิดในสกุล Cichla และปลาอุกผสม

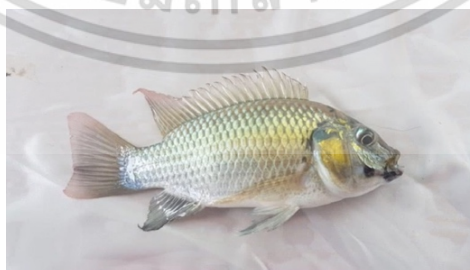
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ปลาเทราท์สายรุ้ง Rainbow Trout
6. ปลาเทราท์สีน้ำตาล Sea Trout
7. ปลากระพงปากกว้าง Largemouth Black Bass
8. ปลาโกลแอทไทเกอร์ฟิช
9. ปลาเก๋หยก Jade perch Scortum barcoo
10. ปลาที่มีการดัดแปลงหรือตัดแต่งพันธุกรรม หรือ Genetically Modified Organisms (GMO) และ Living Modified Organism (LMO)

ชนิดสัตว์น้ำอื่น ๆ

11. ปูชนจีน Chinese Mitten Crab Eriocheir Sinensis
12. หอยมุกน้ำจืด Triangle Shell Mussel
13. หมึกสายวงน้ำเงินทุกชนิดในสกุล Hapalochlaena

ปลาที่มีการดัดแปลงหรือตัดแต่งพันธุกรรม Genetically Modified Organisms (GMO) และ Living Modified Organism (LMO) ทุกชนิด ปูชนจีน หอยมุกน้ำจืด หมึกสายวงน้ำเงินทุกชนิดในสกุล Hapalochlaena ทั้งนี้ ห้ามปล่อยลงในแหล่งน้ำธรรมชาติเด็ดขาด ฝ่าฝืนจำคุกไม่เกิน 1 ปี ปรับไม่เกิน 1 ล้านบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ทำผิดซ้ำคุก 2 ปี ปรับไม่เกิน 2 ล้านบาทและที่แก้ไขเพิ่มเติมจึงได้มีการออกประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ลงวันที่ 9 มกราคม พ.ศ.2561 เรื่อง กำหนดชนิดสัตว์น้ำที่ห้ามนำเข้า ส่งออก นำผ่าน หรือเพาะเลี้ยง พ.ศ. 2561 และได้ประกาศลงราชกิจจานุเบกษาเรียบร้อยแล้วเมื่อวันที่ 18 มกราคม 2561 ซึ่งประกาศฉบับดังกล่าวจะมีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 19 มีนาคม 2561 นี้ สำหรับสัตว์น้ำ 3 ชนิดพันธุ์ตามประกาศที่ห้ามมิให้บุคคลใดนำเข้า ส่งออก นำผ่าน หรือเพาะเลี้ยง เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากอธิบดีกรมประมง หรือเป็นผู้ซึ่งอธิบดีกรมประมงมอบหมาย ได้แก่ ปลาหมอสีคางดำ, ปลาหมอมายัน, ปลาหมอบัตเตอร์



รูปที่ 2.1 ปลาหมอสีคางดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.2 ปลาทอมายัน
ที่มา: <https://rb.gy/3p0osf>



รูปที่ 2.3 ปลาทอมบัตเตอร์
ที่มา: <https://rb.gy/85bc10>

ในส่วนของการประกาศบังคับดังกล่าวจะมีแนวทางปฏิบัติหลัก ๆ ที่สำคัญดังนี้

1. กรณีที่เกษตรกรที่เลี้ยงปลาทั้ง 3 ชนิดในบ่อเพาะเลี้ยง ให้นำปลาดังกล่าวส่งมอบให้เจ้าหน้าที่กรมประมงโดยด่วน
2. กรณีที่ประชาชนทำการประมงแล้วได้ปลาทั้ง 3 ชนิดนี้ในแหล่งน้ำธรรมชาติ ประชาชนสามารถนำไปบริโภคหรือจำหน่ายได้ แต่ควรทำให้ปลาตายก่อนนำไปจำหน่าย
3. กรณีที่ปลาทั้ง 3 ชนิดจากธรรมชาติหลุดรอดเข้าในบ่อเพาะเลี้ยงของเกษตรกรโดยไม่เจตนา เกษตรกรสามารถนำไปบริโภคหรือจำหน่ายได้ แต่ควรทำให้ปลาตายก่อนนำไปจำหน่าย
4. กรณีส่วนราชการ สถาบันการศึกษา หรือกรณีจำเป็นอื่นใดที่เพาะเลี้ยงปลาทั้ง 3 ชนิดเพื่อศึกษาวิจัยและประโยชน์ทางราชการให้แจ้งขออนุญาตกรมประมงต่อไป
5. ห้ามผู้ใดปล่อยปลาทั้ง 3 ชนิด ลงในที่จับสัตว์น้ำโดยเด็ดขาด เนื่องจากมีความผิดตามมาตรา 144 แห่งพระราชกำหนดการประมง พ.ศ. 2558

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งล้านบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ ในกรณีที่ผู้กระทำความผิดตามวรรคหนึ่งนำสัตว์น้ำไปปล่อยในที่จับสัตว์น้ำต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองล้านบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

อธิบดีกรมประมง กล่าวในตอนท้ายว่า การประกาศห้ามนำเข้า ส่งออก นำผ่าน หรือเพาะเลี้ยงปลาทั้ง 3 สายพันธุ์นี้ เป็นอีกแนวทางที่จะช่วยลดปัญหาสัตว์น้ำต่างถิ่นที่หลุดรอดเข้ามาแพร่ระบาดและสร้างความเดือดร้อนให้กับเกษตรกรไทย ดังนั้นจึงขอความร่วมมือพี่น้องประชาชน หากท่านเลี้ยงสัตว์น้ำต่างถิ่น (สัตว์น้ำจากต่างประเทศ) และไม่ต้องการเลี้ยงอีกต่อไปแล้ว ยอย่านำไปปล่อยลงในแหล่งน้ำสาธารณะ ขอให้ท่านนำสัตว์น้ำต่างถิ่นมามอบให้กับทางกรมประมง หรือสำนักงานประมงจังหวัดในพื้นที่ใกล้บ้านท่าน เพื่อให้กรมประมงรับไปดูแลและป้องกันไม่ให้สัตว์น้ำต่างถิ่นหลุดรอดลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะอันจะสร้างความเสียหายให้กับระบบนิเวศของประเทศต่อไป

2.3 ปลาหมอคางค้ำ

ปลาหมอคางค้ำ (ชื่อที่เรียกกันโดยทั่วไป) หรือชื่ออย่างเป็นทางการว่า ปลาหมอสีคางค้ำ ลักษณะคล้ายปลาหมอเทศโดยเฉพาะในปลาระยะวัยอ่อน เมื่อโตเต็มวัยจะสังเกตเห็นได้ชัดเจน จัดอยู่ในครอบครัว Cichlidae เช่นเดียวกับปลาหมอเทศ ปลาชนิดนี้มีถิ่นกำเนิดในทวีปแอฟริกา พบแพร่กระจายอยู่บริเวณชายฝั่งแอฟริกา ตะวันตกเฉียงเหนือ ปัจจุบันมีการนำเข้าพันธุ์ปลาหมอคางค้ำในหลายประเทศ ทั้งอเมริกา ยุโรป และเอเชีย โดยเฉพาะในประเทศไทยที่มีรายงานเข้ามาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2553 ถือเป็นปลาจำพวกเอเลี่ยนสปีชีส์ที่เป็นอันตรายต่อสัตว์น้ำท้องถิ่น



รูปที่ 2.4 ปลาหมอคางค้ำ

ที่มา: <https://www.isranews.org/images/2018/thaireform/04/fisheries28042.jpg>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาหมอคงมีส่วนใหญ่พบอาศัยอยู่บริเวณปากน้ำที่เป็นน้ำกร่อย ป่าชายเลน จนถึงบริเวณชายฝั่งทะเล สามารถทนความเค็มได้สูงและทนต่อการเปลี่ยนแปลงความเค็มในวงกว้าง นอกจากนี้ยังพบปลาชนิดนี้ในพื้นที่น้ำจืด แม่น้ำ และทะเลสาบน้ำจืด ในบริเวณที่มีกระแสน้ำไม่ไหลแรง กล่าวคือปลาชนิดนี้สามารถอยู่ได้ในน้ำเกือบทุกประเภท ปลาชนิดนี้สามารถผสมพันธุ์วางไข่ได้ตลอดทั้งปี โดยกิจกรรมการผสมพันธุ์อาจจะลดลงในช่วงที่มีฝนตกหนัก มีกระแสน้ำแรง และมีการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมรวดเร็ว ปลาหมอคงดำสมบูรณ์เพศและวางไข่ได้รวดเร็ว แม่ปลา 1 ตัว สามารถให้ไข่ได้ประมาณ 50 – 300 ฟอง หรือมากกว่าโดยขึ้นกับขนาดของแม่ปลาการฟักไข่ของปลาหมอคงดำใช้เวลาฟักประมาณ 4 – 6 วัน และพ่อปลาจะดูแลลูกปลาโดยการอมไว้ในปากนานประมาณ 2 – 3 สัปดาห์ ปลาหมอคงดำกินทั้งพืช สัตว์ แพลงก์ตอน ลูกปลา ลูกหอยสองฝา รวมถึงซากของสิ่งมีชีวิตเป็นอาหาร นอกจากนี้ปลาหมอคงดำยังชอบกินลูกกุ้งทะเล โดยเฉพาะกุ้งกุลาดำ กุ้งขาวแวนนาไม และกุ้งแชบ๊วย รวมถึงลูกปลาวัยอ่อน ปลาหมอคงดำมีลำไส้ที่ยาวกว่าลำตัวถึง 4 เท่า มีระบบย่อยอาหารที่ดี สามารถย่อยกุ้งได้ภายในระยะเวลาไม่ถึง 30 นาที เป็นสาเหตุว่าทำไมปลาหมอคงดำถึงมีความต้องการอาหารอยู่ตลอดเวลา ประกอบกับนิสัยค่อนข้างดุร้ายถ้าเทียบกับปลาหมอเทศ

2.4 แนวทางการป้องกันการแพร่กระจายของปลาหมอคงดำ

2.4.1 การป้องกันการแพร่กระจายของปลาหมอคงดำเข้ามาในบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำ

1. การเตรียมบ่อ ตากบ่อให้แห้งสนิท
2. กรองน้ำด้วยถุงกรองหรือใช้คลอรีน เพื่อทำลายไข่ของปลา และลูกปลา
3. ใช้กากชาเพื่อฆ่าปลาในบ่อ ก่อนการเลี้ยงสัตว์น้ำ

2.4.2 การลดผลกระทบของปลาหมอคงดำในบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำแบบธรรมชาติ แบบกึ่งพัฒนา

1. กรองน้ำ ที่น้ำเข้าบ่อด้วยถุงกรอง หรืออวนตาถี่
2. กำจัดปลาที่หลุดรอดเข้ามาด้วยกากชา
3. หลีกเลี่ยงการเลี้ยงกุ้งทะเล ในช่วงที่ยังไม่สามารถควบคุมหรือป้องกันปลาหมอคงดำไม่ให้หลุดรอดเข้ามาในบ่อได้
4. เลี้ยงปลากะพงขาวทดแทน การเลี้ยงกุ้งทะเล 1 - 3 รอบ หรือจนกว่าไม่มีการแพร่กระจายของปลาหมอคงดำในพื้นที่หรือในบ่อ โดยปล่อยปลากะพงขาวขนาด 2-4 นิ้ว กรณีปลากะพงขาวมีขนาดเล็ก ให้อนุบาลให้มีขนาด 3-4 นิ้ว ในกะชัง ก่อนปล่อยปลาสู่อบ่อ (ควรอนุบาลลูกปลากะพงขาวด้วยปลาหมอคงดำสดสับ) เพื่อให้ปลากะพงขาวคุ้นเคยกับการกินเนื้อปลาหมอคงดำ เพื่อให้ปลากะพง-ขาวกิน ลูกปลาหมอคงดำวัยอ่อน โดยปลากะพงขาวสามารถกินปลาหมอคงดำที่มีขนาดเล็กกว่าปากปลากะพงได้ ช่วยลดต้นทุนค่าอาหารปลากะพงขาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.5 ปลากระพงขาว

ที่มา: <https://www.dtn.go.th/th/content/category/detail/id/72/cid/985/iid/11057>

2.5 แนวทางการกำจัดปลาหมอคางค้ำในธรรมชาติ

การกำจัดปลาหมอคางค้ำในธรรมชาติ ที่เข้าไปรุกรานสัตว์น้ำท้องถิ่นด้วยวิธีการ และมาตรการต่างๆ ต้องใช้ความร่วมมือหลายฝ่ายและงบประมาณที่สูง ไม่ว่าจะเป็นการออกกฎหมายหรือระเบียบห้ามเพาะพันธุ์หรือเลี้ยงปลาชนิดนี้ แต่จากการที่ปลาหมอคางค้ำ หลุดลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติมานานรวมถึงปลาชนิดนี้กินอาหารได้แทบทุกชนิด ขยายพันธุ์เพิ่มจำนวนอย่างรวดเร็ว ทนต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมที่รุนแรงได้ดี โดยเฉพาะความเค็ม การกำจัดให้หมดไปจากแหล่งน้ำธรรมชาติคงทำได้ยาก ดังนั้นการศึกษาวิจัยเพื่อกำจัดปลาชนิดนี้ โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบโดยตรงและทำในระบบปิดเพื่อป้องกันการหลุดรอด ศึกษาการแปรรูปหรือการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ เพื่อให้ตลาดมีความต้องการและมีราคาเป็นการลดจำนวนปลาชนิดนี้ในธรรมชาติทางหนึ่ง แต่อย่างไรก็ตามไม่ควรนำปลาชนิดนี้หรือปลาลูกผสม นำไปปล่อยในแหล่งน้ำธรรมชาติ หรือเลี้ยงในบ่อธรรมชาติที่ไม่สามารถป้องกันปลาไม่ให้หลุดรอดสู่แหล่งน้ำธรรมชาติได้ การปล่อยปลากินเนื้อ เช่น ปลากระพงขาว ลงในแหล่งน้ำธรรมชาติ ควรทำด้วยความระมัดระวังเพราะปลากระพงขาว อาจเลือกกินสัตว์น้ำหรือปลาชนิดอื่น ๆ ที่จับกินได้ง่ายจากในแหล่งน้ำธรรมชาติก่อนที่จะเลือกจับกินปลาหมอคางค้ำ และปลาหมอคางค้ำวัยอ่อนก็หลบอยู่ในปากของพ่อปลา ทำให้ยากที่ปลากระพงขาวจะจับกินได้โดยง่าย ซึ่งแตกต่างจากปลาหมอคางค้ำที่พบในบ่อ ที่มักจะพบปลาหมอคางค้ำจำนวนมาก เมื่อปล่อยปลากระพงขาวลงไปปล่อยในบ่อ ปลากระพงขาวจึงจำเป็นที่จะต้องกินปลาหมอคางค้ำ เพราะไม่มีปลาเหยื่อหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นให้กิน ดังนั้นการปล่อยปลากระพงขาวลงไปแหล่งน้ำธรรมชาติ ต้องมีการตรวจสอบให้มั่นใจก่อนว่าแหล่งน้ำนั้นถูกปลาหมอคางค้ำบุกรุกจนแทบไม่มีสัตว์น้ำชนิดอื่นอยู่เลย จึงเหมาะสมที่จะปล่อยปลากระพงขาวลงไปเพื่อจะควบคุมปริมาณปลาหมอคางค้ำ อย่างไรก็ตามแหล่งขยายพันธุ์ปลาหมอคางค้ำตามธรรมชาติ สังเกตได้จากลักษณะการจับคู่หุดหลุมสร้างรัง ทำให้ปลาชอบผสมพันธุ์วางไข่ในพื้นที่ ที่กระแสน้ำไม่ไหลแรง เช่น ภายในบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำแบบธรรมชาติ การใช้ปลากระพงขาวเพื่อควบคุมประชากรปลาหมอคางค้ำในบ่อก็ช่วยลดจำนวนปลาหมอคางค้ำในธรรมชาติได้อีกทางหนึ่ง การใช้เครื่องมือประมงในการดักจับ สามารถช่วยลดจำนวนของปลาหมอคางค้ำในพื้นที่ที่มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประชากรปลาหมอสีจำนวนมากได้ แต่อย่างไรก็ตามคงไม่สามารถกำจัดได้หมด การกำจัดปลาหมอคางค้ำออกจากบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำแบบธรรมชาติ และแหล่งน้ำธรรมชาติยังมีความยุ่งยากและอาจไม่ได้ผลดีเพราะปลาชนิดนี้สืบพันธุ์และเติบโตได้อย่างรวดเร็ว (ชัยวุฒิ สุตทองคง ชมพูนุสสมทวย และจิรวรรณ ศรี-ทองชื่น, 2560)

2.6 น้ำปลา อีกหนึ่งทางเลือกในการกำจัดปลาหมอคางค้ำ

นายจิตรกร บัวดี (2566) ได้คิดค้นน้ำปลา " ชาววัง " ผลิตจากปลาหมอสีคางค้ำ จากตำบลเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี เป็นผลิตภัณฑ์น้ำปลาที่จะช่วยลดปัญหาปลาหมอคางค้ำที่ระบาดในประเทศไทย กลิ่นและรสชาติไม่ต่างจากน้ำปลาทั่วไปปัจจุบัน (สัมภาษณ์, 8 พฤศจิกายน, 2566) ผลิตภัณฑ์นี้ได้เข้าร่วม โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) โดยการส่งเสริมของหน่วยงานพัฒนาชุมชนอำเภอเขาย้อย และกรมประมงจังหวัดเพชรบุรี และปัจจุบันผลิตภัณฑ์น้ำปลาจากปลาหมอสีคางค้ำได้หยุดการจำหน่ายชั่วคราว อยู่ในขั้นตอนการดำเนินการขอขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



รูปที่ 2.6 บรรจุภัณฑ์ขวดน้ำปลา ตราชาววัง ขนาด 700 มิลลิลิตร และ 250 มิลลิลิตร

จากการที่ผู้วิจัยลงพื้นที่สัมภาษณ์พบว่า สาเหตุที่ผลิตออกมาในรูปแบบของ น้ำปลา เนื่องจากปลาชนิดนี้มีจำนวนเยอะมากและแพร่ระบาดเร็ว การที่จะนำมาประกอบอาหารต่าง ๆ อาจจะทำให้รับประทานไม่ทัน เกิดอาการเสีย แต่เมื่อทำเป็นน้ำปลาจะทำให้เกิดการหมักน้ำปลาได้ในปริมาณที่เยอะ เก็บรักษาได้นาน ไม่ต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กำหนดไซส์ของปลา หากนำปลาไปขาย ราคาปลาหมอคางดำ ขนาดใหญ่ (10 - 15 เซนติเมตร) ขายได้กิโลกรัมละ 17 บาท ปลาหมอคางดำ ขนาดเล็ก (3 - 5 เซนติเมตร) ขายได้ กิโลกรัมละ 4 บาท ส่วนข้อดีในการทำน้ำปลา จากปลาชนิดนี้นั้นปลาหมอคางดำมีเลือดเยอะ เหมาะกับการทำน้ำปลา มีสีใสน้ำตาลสวย รสชาติ เค็มกลมกล่อม ใช้ระยะเวลาในการหมักทั้งหมด 14 เดือน คุณจิตรกรได้ร่วมมือกับกรมประมง เพชรบุรี เป็นเวลากว่า 2-3 ปีในการเริ่มต้นทดลองทำน้ำปลา



รูปที่ 2.7 ขั้นตอนการหมักน้ำปลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.8 ขั้นตอนการหมักน้ำปลา

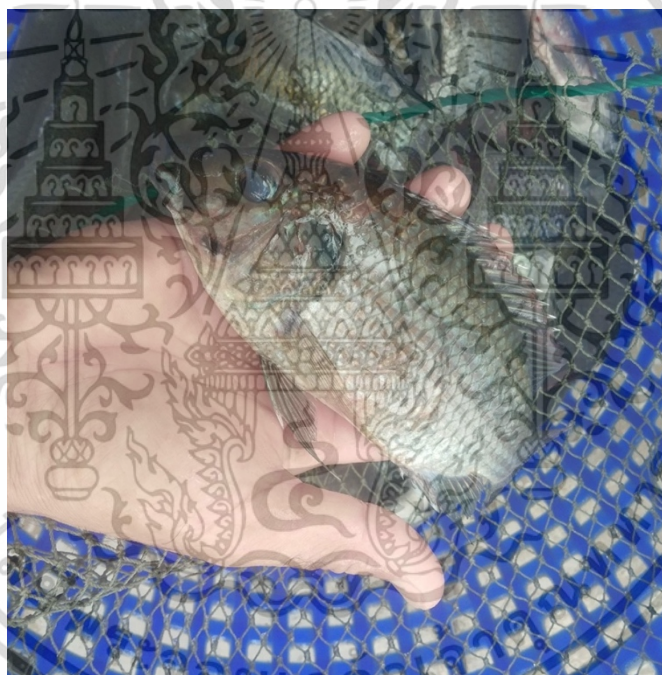


รูปที่ 2.9 คุณจิตรกร บัวดี อธิบายขั้นตอนการหมักน้ำปลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.10 ปลาหมอคางดำที่ คุณจิตรกร บัวดี จับมาได้จากบ่อประมงของตน



รูปที่ 2.11 ปลาหมอคางดำที่ คุณจิตรกร บัวดี จับมาได้จากบ่อประมงของตน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.7 สถานที่สำคัญใน ตำบลเขาย้อย (วัดเขาย้อย)

วัดเขาย้อย หรือ วัดถ้ำเขาย้อย เป็นวัดราษฎร์สังกัดคณะสงฆ์ฝ่ายมหานิกาย ตั้งอยู่ในตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี บริเวณวัดตั้งอยู่ที่เขาย้อยซึ่งมีถ้ำขนาดใหญ่อยู่ด้านล่าง 1 ถ้ำ ปากถ้ำหันไปทางทิศตะวันออก สิ่งก่อสร้างในถ้ำไม่มีประวัติแน่ชัดว่าสร้างขึ้นเมื่อใด แต่ก็ได้มีการบูรณะปรับปรุงมาโดยตลอด และบนยอดเขายังมีถ้ำอีก 1 ถ้ำ และเล่ากันมาว่า พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อครั้งทรงผนวชอยู่วัดราชาธิวาส พระองค์ได้เสด็จจุดธูปมาประทับแรมทรงเจริญสมณธรรมอยู่ในถ้ำเขาย้อยนี้ ภายในถ้ำมีพระพุทธรูปไสยาสน์ 1 องค์ พระพุทธรูปจำลอง พระพุทธรูป (ข้างในและบริเวณผนังถ้ำด้านล่าง) และพระศรีอารยเมตไตรย (อยู่ในถ้ำบนยอดเขา)

วัดเขาย้อยตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. 2471 ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาเมื่อวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ. 2476อาคารเสนาสนะที่สำคัญ ได้แก่ ภูมิพระสงฆ์ที่เป็นทรงเรือนไทยอุโบสถหลังใหม่ โดยบริเวณทางเข้าโบสถ์จะมีนาคนาคที่บันไดทางเข้า นาคด้านซ้ายนั้นถือผ้าไตร ส่วนด้านขวาถือดอกบัว จิตรกรรมฝาผนังในอุโบสถเป็นไม้แกะสลัก บอกเล่าเรื่องสัตว์ในป่าหิมพานต์ มีประติมากรรมปูนปั้นนูนต่ำโดยรอบจำนวนรวม 35 ภาพ โดยฝั่งทิศเหนือเป็นรูปการละเล่นของไทยสมัยโบราณ เช่น หัวล้านชนกัน รี่ข้าวสาร ชักกะเย่อ จำนวน 18 รูป ส่วนทิศใต้เป็นภาพประเพณีของไทย เช่น สงกรานต์ การก่อเจดีย์ทราย บวชนาค จำนวน 17 รูป (วิกิพีเดีย, 2566)



รูปที่ 2.12 บริเวณหน้าวัดเขาย้อย

ที่มา: [https://th.wikipedia.org/wiki/วัดเขาย้อย#/media/ไฟล์:วัดถ้ำเขาย้อย_อ.เขาย้อย_จ.เพชรบุรี_\(2\).jpg](https://th.wikipedia.org/wiki/วัดเขาย้อย#/media/ไฟล์:วัดถ้ำเขาย้อย_อ.เขาย้อย_จ.เพชรบุรี_(2).jpg)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ

3.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

3.1.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

หมายถึง กระบวนการคิดประดิษฐ์ สิ่งต่างๆ ให้แปลกใหม่ สะดวกสบายและสอดคล้องกับลักษณะรูปแบบคุณสมบัติของวัสดุ เพื่อใช้ห่อหุ้ม ป้องกันและรักษาคุณภาพ และลักษณะสินค้าให้คงสภาพเดิมหรือใกล้เคียงกับแรกผลิตมากที่สุด ลักษณะของการบรรจุภัณฑ์มีดังนี้

1. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่หนึ่ง (Primary Packaging) หมายถึง บรรจุภัณฑ์ที่มาห่อหุ้มตัวสินค้า เพื่อป้องกันรักษาไม่ให้ตัว สินค้าได้รับความเสียหาย หรือเพื่อความสะดวกในการนำไปใช้งานตัวอย่างเช่น หลอดยาสีฟัน
2. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่สอง (Secondary Packaging) หมายถึง บรรจุภัณฑ์ที่มาห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ชั้นที่หนึ่ง เพื่อป้องกันไม่ให้ตัวสินค้าได้รับความเสียหาย อีกทั้งยังช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวสินค้า ช่วยในการขายสินค้าโดยการดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคตัวอย่าง เช่น กล่องยาสีฟัน
3. บรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง (Shipping Packaging) หมายถึง บรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่ในการเก็บรักษาและขนส่งสินค้า ตัวอย่างเช่น ถัง ตู้คอนเทนเนอร์ เป็นต้น

3.1.2 วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ ให้สามารถเอื้ออำนวยประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ตีความปลอดภัยจากการคุ้มครองผลิตภัณฑ์ ความประหยัด ความมีประสิทธิภาพในการผลิต การบรรจุ การขนส่ง การเก็บรักษาการวางจำหน่าย และการอุปโภค ซึ่งทั้งนี้การออกแบบต้องอาศัยความรู้และประสบการณ์ด้านวิศวกรรมศาสตร์และวิทยาศาสตร์ เข้ามาช่วยเป็นหลักใหญ่
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสาร และสร้างผลกระทบ ทางจิตวิทยาต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้ทางแขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะของบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณสมบัติต่าง ๆ ดังนี้

- ความมีเอกลักษณ์พิเศษของผลิตภัณฑ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ความมีลักษณะพิเศษที่สามารถสร้างความทรงจำหรือทัศนคติที่ดีต่อผลิตภัณฑ์และบริษัทผู้ผลิต
- ความมีลักษณะพิเศษที่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคตลอดจนให้เข้าใจถึงความหมาย และคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ ฯลฯ

3.1.3 ขั้นตอนการวางแผนออกแบบบรรจุภัณฑ์

การวางแผนเริ่มต้นด้วยจุดประสงค์ของการพัฒนา พร้อมด้วยข้อ จำกัดต่าง ๆ รายละเอียดการวางแผน ต้องประกอบด้วยองค์ประกอบต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 : การวางแผน

- 1.1 กำหนดเวลา
- 1.2 ผลงานที่จะได้รับในแต่ละขั้นตอนการทำงาน
- 1.3 รายละเอียดของตราสินค้า (Branding)
- 1.4 ผู้รับผิดชอบในแต่ละขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 2 : การรวบรวมข้อมูล

- 2.1 ข้อมูลการตลาด
- 2.2 สถานะการแข่งขัน จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส ข้อจำกัด (SWOT: Strength, Weakness, Opportunity and Treat)
- 2.3 ข้อมูลจากจุดขาย
- 2.4 ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายหรือพฤติกรรมผู้บริโภค
- 2.5 เทคโนโลยีใหม่ ๆ ทางด้านวัสดุบรรจุภัณฑ์ ระบบบรรจุภัณฑ์ และเครื่องจักร

ขั้นตอนที่ 3 : การออกแบบร่าง

- 3.1 พัฒนาความคิดริเริ่มต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 ร่างต้นแบบ ประมาณ 3-5 แบบ
- 3.3 ทำต้นแบบ ประมาณ 2-3 แบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนที่ 4 : การประชุมวิเคราะห์ปรับต้นแบบ

- 4.1 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางเทคนิค
- 4.2 วิเคราะห์การสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
- 4.3 เลือกต้นแบบที่ยอมรับได้

ขั้นตอนที่ 5 : การทำแบบเหมือนร่าง

- 5.1 เลือกวัสดุที่จะทำแบบ
- 5.2 ออกแบบกราฟฟิกเหมือนจริง พร้อมตราสินค้าและสัญลักษณ์ทางการค้า
- 5.3 ขึ้นชิ้นงานต้นแบบบรรจุภัณฑ์ (Prototype)

ขั้นตอนที่ 6 : การบริหารการออกแบบ

เริ่มจากการติดต่อโรงงานผู้ผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์จนถึงการควบคุมงานผลิตให้ได้ตามแบบที่ต้องการ พร้อม ทั้งจัดเตรียมรายละเอียดการสั่งซื้อ (Specification) เพื่อให้บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบสามารถผลิตได้ตามต้องการ ขั้นตอนสุดท้ายเป็นการติดตามผลของบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบไปแล้วว่าสามารถสนองตามจุดมุ่งหมายของการออกแบบและบรรลุถึงวัตถุประสงค์ขององค์กรเพียงใด

3.2 ผลการสำรวจปริมาณการใช้สียบนบรรจุภัณฑ์น้ำปลา

จากผลการสำรวจปริมาณการใช้สียบนบรรจุภัณฑ์น้ำปลา ในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป (Max Value สาขา The nine พระราม 9, Max Value สาขา Cosmo เมืองทอง, Tops mini สาขา เก๊ก 1 และ Big C สาขา ปทุมธานี) ยี่ห้อที่ตรงกันมีทั้งหมด 9 ยี่ห้อ ได้แก่ ทิพรส, ปลาหมึก, คนแบกกุ้ง, Squid Premium (ปลาหมึก), หอยนางรมไลท์ (หอยนางรม), หอยนางรม, หอยเป่าฮื้อ, ตราซั้ง และ ตราหอยหลอด

จากผลสำรวจพบว่า 43.8% คือ สีเหลือง มีปริมาณการใช้มากที่สุดบนบรรจุภัณฑ์ รองลงมาคือ สีแดง มีปริมาณการใช้สีถึง 32.3% ส่วนสีเขียวมี 12.5% สีน้ำตาลและสีขาว อย่างละ 6.2% และสีอื่นๆ 0.4% สีที่ใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ใช้สีโทนร้อนเกือบทั้งหมด และโทนของสีมีความเข้ม ความตัดกันของสีที่ค่อนข้างจัด และรูปแบบของอาร์ตเวิร์คบนบรรจุภัณฑ์ มีรูปสินค้าจริง ทั้งนี้เพื่อดึงดูดผู้บริโภคและที่สำคัญก็เพื่อส่งผลต่อความรู้สึกความอยากอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.1 น้ำปลาที่วางขายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป (Max Value สาขา Cosmo เมืองทอง)



รูปที่ 3.2 น้ำปลาที่วางขายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป (Max Value สาขา Cosmo เมืองทอง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 ทฤษฎีเกี่ยวกับความอยากอาหาร

3.1.3 ความหมายของแต่ละคน

มนุษย์สามารถรับรู้ความรู้สึกได้หลายทางเมื่อมีสิ่งต่าง ๆ มากกระตุ้นซึ่งสายตาเป็นหนึ่งในสัมผัสที่ปรุงแต่ง ภาวะด้านอารมณ์ได้ดี นักปรุงอาหารส่วนใหญ่ได้นำความแตกต่างของสีมาเป็นตัวช่วยในการกระตุ้นความอยากอาหารของผู้บริโภค รวมไปถึงการใช้ภาชนะใส่อาหาร การออกแบบ การตกแต่ง และการสร้างบรรยากาศภายในร้าน ซึ่งสิ่งนี้แสดงว่าสีมีผลต่อความรู้สึกที่ต่างกันออกไปนั่นเอง

สีแดง และ สีส้ม เป็นสีที่เพิ่มความอยากอาหาร กระตุ้นความรู้สึกอยากลิ้มลอง เนื่องจากสมองเข้าใจว่าอาหารเมนูที่เห็นนั้นมีรสชาติดีดึงดูด ตามสัญชาตญาณของสัตว์กินเนื้อ ร้านอาหารจำนวนไม่น้อยกระตุ้นลูกค้าโดยการใช้สีแดงบนตราสัญลักษณ์

สีเหลือง สีที่ให้ความรู้สึกมีความสุข สดใส สบายใจ อบอุ่น เพิ่มพลังในเชิงบวก จะเห็นว่า อาหารที่มีสีเหลืองเข้ม จะดูน่ารับประทานมากขึ้น หรือสังเกตจากโฆษณา มักเห็นว่าเป็นอาหารประเภทไก่ทอด มันฝรั่ง หรือพิซซ่า มักเน้นภาพการนั่งรับประทานในครอบครัว หรือกลุ่มเพื่อนฝูงอยู่เสมอ

สีเขียว สีที่ทำให้รู้สึกสุขภาพดี ปลอดภัย เหมือนอยู่กลางธรรมชาติ เมนูอาหารสีเขียวมักใช้ใน กลุ่มอาหารเฮลตี้ ดังนั้นร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ มักใช้ผัก ผลไม้สีเขียวในการนำเสนอ เพื่อกระตุ้นความรู้สึกอยากรับประทานที่ดีต่อสุขภาพ ให้ความรู้สึกแข็งแรง

สีขาว สีที่สมองจะไม่คำนึงเรื่องความอันตราย ทำให้ผู้บริโภคสัมผัสสังเกตปริมาณในการรับประทาน สังเกตได้จากขนมหวาน ขนมขบเคี้ยว ไอศกรีม ขนมเค้กที่มีสีขาว มักจะสร้างความเพลิดเพลินในการรับประทานจนลืมคำนึงถึงเรื่องปริมาณของการรับประทาน

สีฟ้า สีน้ำเงิน สีม่วง และสีในเฉดเข้ม เป็นสีที่ลดความอยากอาหาร เพราะอาหารที่มีสีในกลุ่มนี้มักพบได้น้อยในธรรมชาติ มีเพียงผลไม้ และผักไม่กี่ชนิดเท่านั้นที่มีสีดังกล่าว สีเหล่านี้ส่งผลต่ออารมณ์ และสมองจะรู้สึกว่าอาหารชนิดนั้น ๆ ไม่สมจริง ทำให้ไม่ค่อยพบอาหารสีเหล่านี้ในหน้าหลักของเมนู ร้านอาหาร

บทที่ 4

วิธีการดำเนินงาน

การทำศิลปนิพนธ์นี้จะออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมถึงนำมาประกอบเป็นเซต ในการรวมงานรูปแบบใหม่ๆ ของผลิตภัณฑ์น้ำปลา และบอกเล่าเรื่องราว การแพร่ระบาดของปลาหมอคางดำ

4.1 กลุ่มเป้าหมาย

4.1.1 ลักษณะของกลุ่มเป้าหมาย

ด้านกายภาพ : เพศชายและหญิง อายุ 30-40 ปี มีรายได้ 18,000 บาทขึ้นไป

ด้านจิตภาพ : ชื่นชอบในการประกอบอาหาร สนใจในเรื่องสิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศทาง

ธรรมชาติ ชอบใช้ของที่โปร่งแต่เคมีมากนัก และสนับสนุนผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

4.2 วิธีการเก็บข้อมูล

รวบรวมข้อมูลบทความข่าวสาร เว็บไซต์ต่าง ๆ ผลวิจัยของปลาหมอคางดำ และการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ให้ข้อมูลเชิงลึกรูปแบบเจาะลึกถึงปัญหา

4.3 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ผลิตน้ำปลาจากปลาเอเลียนสปีชีส์ กรมประมงประจำจังหวัดเพชรบุรี และเกษตรกร ชาวประมง ชาวบ้านที่ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของปลาหมอคางดำ

4.4 ข้อมูลของเนื้อหา

4.4.1 ศึกษาเรื่องของปลาเอเลียนสปีชีส์ที่คนไทยมองข้าม สร้างความรู้ ความตระหนัก วิธีการจัดการ ความแตกต่างของน้ำปลาทั่วไปและน้ำปลาจากเอเลียนสปีชีส์ สารอาหาร

4.5 ขอบเขตการออกแบบ

4.5.1 ตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

4.5.2 คาแรคเตอร์ของปลาหมอคางดำ

4.5.3 แบบฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำปลา ขนาด 250 มิลลิลิตร จำนวน 3 สูตร

4.5.4 แบบฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำปลา ขนาด 700 มิลลิลิตร จำนวน จำนวน 3 สูตร

4.5.6 ช่องฉลากบรรจุภัณฑ์ (Flexible Packaging) ขนาด 8 มิลลิลิตร จำนวน 3 สูตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5.7 กล่องดิสเพลย์บรรจุของฉลากบรรจุภัณฑ์ (Flexible) จำนวน 3 สูตร

4.5.8 สื่อประชาสัมพันธ์แผ่นพับโบรชัวร์ จำนวน 1 แผ่น

4.5.9 สื่อประชาสัมพันธ์โปสเตอร์ จำนวน 1 แผ่น

4.5.10 สื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ (โพสต์ Instagram) จำนวน 12 โพสต์

4.6 แนวทางการออกแบบ

4.6.1 แนวทางที่ 1: สายลับ จับปลาหมอ

เมื่อเราต้องตามล่ากำจัดปลาหมอสีคางดำ จึงต้องใช้วิธีแบบสายลับ สืบหาเบาะแส การแพร่ระบาดของปลาชนิดนี้ ต้องขอความร่วมมือจากประชาชนเพื่อหาพยานหลักฐาน พิสูจน์ความผิดของ



Curious
Hidden
Footprint

รูปที่ 4.1 แนวทางที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6.2 แนวทางที่ 2: ไทยทรงดำ ทำทรงซ้ำ

วัฒนธรรมชาวไทยทรงดำในอำเภอเขาย้อย มีเอกลักษณ์ ความเป็นครอบครัวสนุกสนาน เน้นความเป็นธรรมชาติ รูปแบบของการออกแบบจะเน้นไปที่ลวดลาย การซ้ำของลวดลายการตัดทอนของรูปทรงลายผ้าไทยทรง



รูปที่ 4.2 แนวทางที่ 2

4.6.3 แนวทางที่ 3: ปลาเอเลียนเฟรนด์ลี่บูกเขาย้อย

นำมาสร้างเรื่องเล่าปลาเอเลียนที่มาทำภารกิจที่โลก เมื่อได้ยินคำว่าปลาเอเลียน จะรู้สึกว่ามันกลัว ไม่น่ารับประทาน จึงนำมาผสมกับความไม่จริงจัง เพื่อให้คนทั่วไปรู้สึกเข้าถึงง่าย และอยากที่จะทำความรู้จัก



รูปที่ 4.3 แนวทางที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.7 โครงเรื่องขยาย

“... ประเทศไทยได้พบกับวิกฤต ปลาเอเลียนสปีชีส์ (ปลาหมอคางดำ) ระบาดอย่างหนักในแหล่งน้ำ และได้สร้างความเดือดร้อนอย่างมาก ไม่ว่าจะแหล่งน้ำกร่อยหรือน้ำจืด ทางกรมสหประชาชาติปลาเอเลียน เมื่อได้รับรู้ถึงปัญหาจึงรู้สึกผิด และต้องการที่จะตอบแทนมนุษย์จึงส่งตัวแทนมาที่โลก แต่จานบิน UFO ของปลาเอเลียนกลับเสียหลักระเบิดจนไปตกที่ ตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี ทำให้เจ้าปลาที่จะมาเพื่อสร้างสันติ ต้องปรับตัวใหม่ เรียนรู้ เข้ากับมนุษย์โลก เพื่อเป้าหมายและปณิธานของชาวปลาเอเลียนที่จะตอบแทนชาวโลกโดยมอบสารอาหารที่แสนอร่อยสกัดจากปลาหมอคางดำเพื่อเป็นการไถ่โทษมนุษย์ ”

4.7.1 ภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์

1. สูตรหัวน้ำปลา เป็นภาพบรรยากาศของหมู่บ้านไทยทรงดำ และวิวเขาย้อย ในตำบลเขาย้อย
2. สูตรกลมกล่อม เป็นภาพบรรยากาศในตัวเมือง ของจังหวัดเพชรบุรี และวัดมหาธาตุวรวิหาร ซึ่งเป็นสถานที่สำคัญในจังหวัดเพชรบุรี
3. สูตรลดโซเดียม เป็นภาพบรรยากาศของทะเลหาดชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การดำเนินการออกแบบ

5.1 การพัฒนาตราสัญลักษณ์

ผู้วิจัยนำความเป็นเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติน้ำปลาที่มีความ หอมมัน เค็ม กลมกล่อม มาผสมกับความสนุกมีชีวิตชีวา เป็นทางการ แต่ไม่มากจนเกินไป มาออกแบบตราสัญลักษณ์ โดยแนวคิดการออกแบบ เลือกลงจากแนวทางที่ 3 “ปลาเอเลียนเฟรนด์ลึ่บูกเขาย้อย”



รูปที่ 5.1 แบบร่างตราสัญลักษณ์

รูปที่ 5.2 แบบร่างตราสัญลักษณ์ ครั้งที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบที่ 1

แบบที่ 2

มุนนัวร์

มุนนัวร์

MUNNOIR

รูปที่ 5.3 แบบร่างตราสัญลักษณ์ ครั้งที่ 3

สรุปการเลือกแบบ เลือกแบบที่ 2 เนื่องจากจังหวะการวางการวางที่ว่างของตัวอักษร และความสนุก
ชีวิตชีวาแต่ยังมีความเป็นทางการอยู่

มุนนัวร์

MUNNOIR

มุนนัวร์

MUNNOIR

รูปที่ 5.4 ตราสัญลักษณ์แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 การพัฒนาคาแรคเตอร์

คาแรคเตอร์ที่ต้องการจะสื่อสาร มีลักษณะเป็นมิตรกับผู้คน แต่ยังคงความรู้สึกที่หน้าตาดูประหลาด แต่ผู้บริโภครู้สึกเห็นใจได้



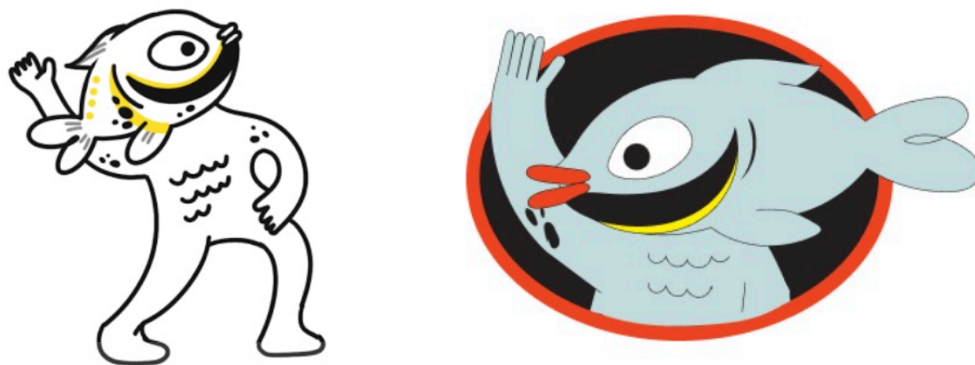
รูปที่ 5.5 แบบร่างคาแรคเตอร์

สรุปการเลือกแบบ เลือกแบบที่ 2 นำมาพัฒนาต่อ เนื่องจากดูมีความเป็นมิตร และดูเข้ากับช่วงวัยของกลุ่มเป้าหมายอายุ 30-40 ปีมากกว่าแบบแรก



รูปที่ 5.6 แบบร่างคาแรคเตอร์ ครั้งที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.7 แบบร่างคาแรคเตอร์ ครั้งที่ 3



รูปที่ 5.8 คาแรคเตอร์แบบสำเร็จ

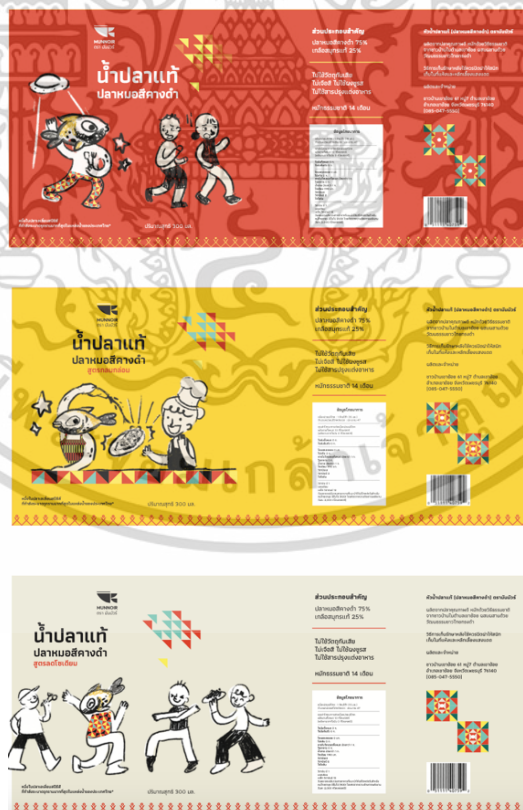
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบฉลากบนบรรจุภัณฑ์ ประกอบไปด้วย 3 สูตร (ภาพประกอบทั้งหมด 3 แบบ)
ขนาด 17 x 8 เซนติเมตร (250 มิลลิเมตร) และขนาด 22 x 9 เซนติเมตร (700 มิลลิเมตร)

5.3.1 ออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำปลา

รูปที่ 5.9 แบบร่างภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 1



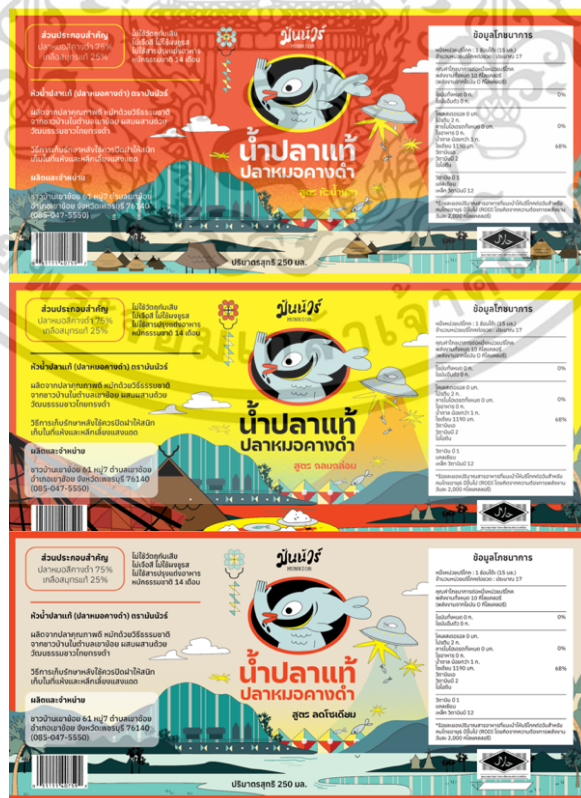
รูปที่ 5.9 แบบร่างภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.10 แบบร่างภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 2

หลังจากที่ได้มีการออกแบบ ภาพประกอบ ด้วยสรุปแบบลายเส้นแบบวาดดิจิทัลด้วยมือ พบว่ารูปแบบงานที่ 2 ค่อนข้างที่จะเด็กไม่เข้ากับกลุ่มเป้าหมายที่ควรจะเป็น จึงมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบแนวทางการออกแบบ แต่ยังคงแนวคิดการออกแบบเดิม คือ “ปลาเอเลียนเฟรนด์ลี่ บุกเขาย้อย”



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

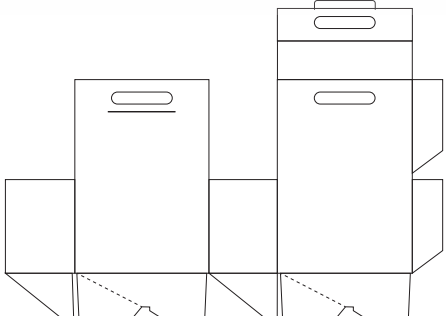


รูปที่ 5.12 แบบร่างภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 4

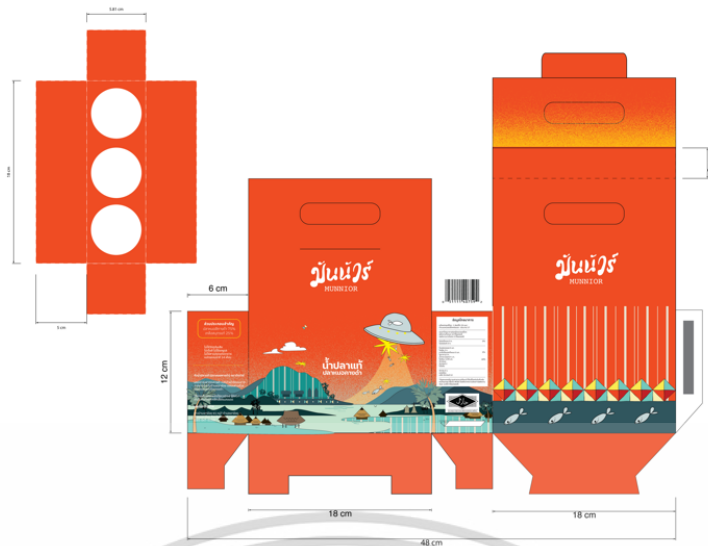
หลังจากที่มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบแนวทางการออกแบบ พบว่าภาพประกอบมีความลงตัว และเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ภาพสื่อสารหลัก ดูไปในทิศทางเดียวกัน

5.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์แบบกล่อง

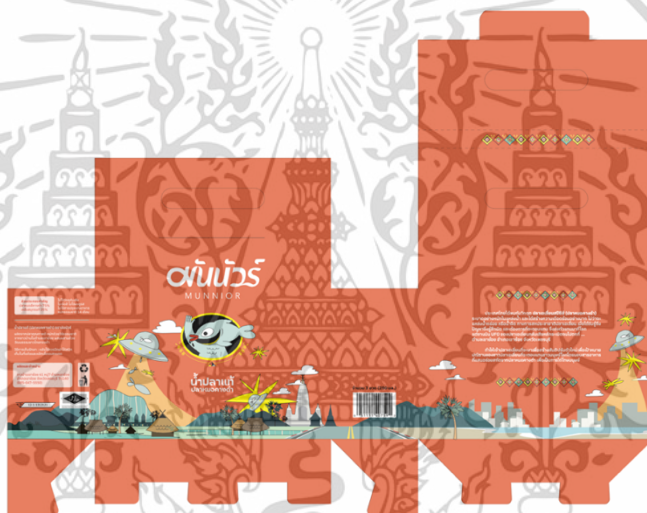
5.4.1 กล่องหิ้ว สำหรับใส่น้ำปลา 3 ขวด (ขนาด 250 มิลลิลิตร)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.15 แบบร่างโครงสร้างแผ่นคลี่บรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 1



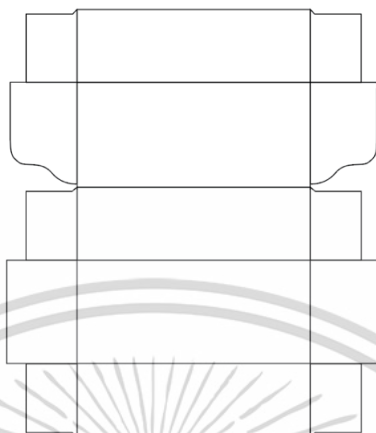
รูปที่ 5.16 แบบร่างโครงสร้างแผ่นคลี่บรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ 2



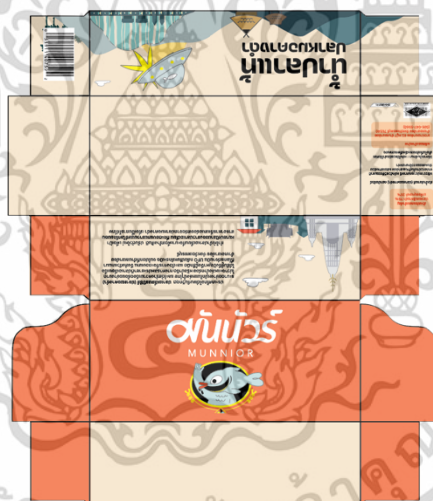
รูปที่ 5.17 โครงสร้างกล่องบรรจุภัณฑ์แบบสมบูรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4.2 บรรจุภัณฑ์แบบกล่องดิสเพลย์ขนาดเล็กสำหรับซองน้ำปลา ขนาด 8 มิลลิลิตร (10 ซอง)



รูปที่ 5.18 โครงสร้างแผ่นคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์ (เล็ก) ครั้งที่ 1

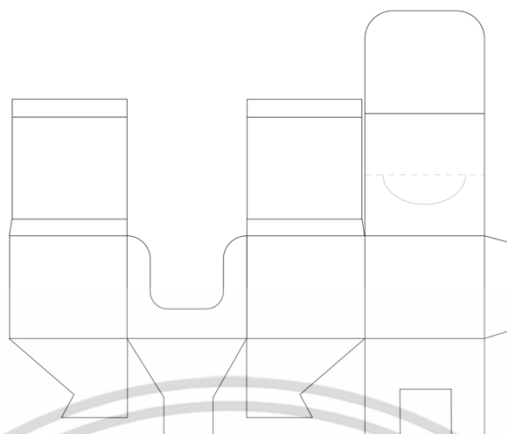


รูปที่ 5.19 แบบร่างกล่องบรรจุภัณฑ์ (เล็ก) ครั้งที่ 1

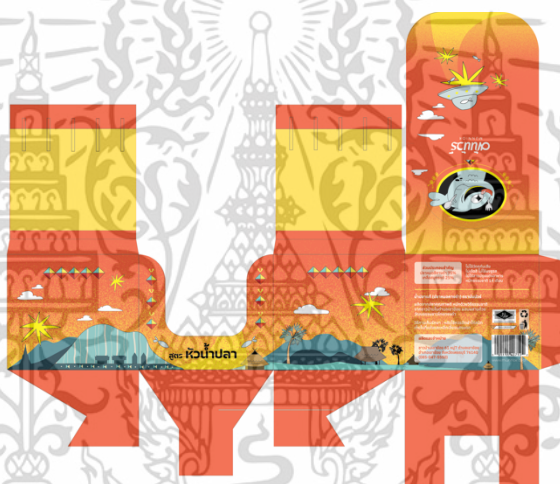
หลังจากที่ได้ทดลองทำการขึ้นรูปกล่อง พบว่าตัวกล่องค่อนข้างไม่เหมาะสมกับการใส่วางซองน้ำปลา ขนาด 8 มิลลิลิตร (จำนวน 10 ซอง) และมีลักษณะกล่องเหมือนกล่องใส่ชา จึงได้ทำการเปลี่ยนแปลงแบบคลี่ รวมถึงการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4.3 บรรจุภัณฑ์แบบกล่องดิสเพลย์ขนาดเล็ก (แก้ไข)



รูปที่ 5.20 โครงสร้างแผ่นคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก (แก้ไข) ครั้งที่ 1

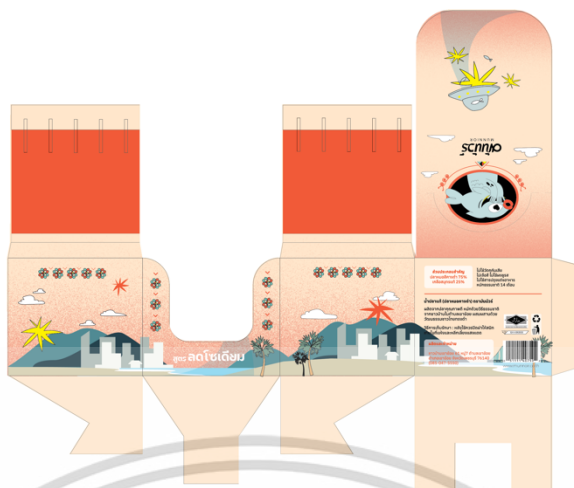


รูปที่ 5.21 แผ่นคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก (แก้ไข) แบบสมบูรณ์



รูปที่ 5.22 แผ่นคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก (แก้ไข) แบบสมบูรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.23 แผ่นคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก (แก้ว) แบบสมบูรณ์

5.4.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำปลาแบบซองขนาด 8 กรัม



รูปที่ 5.24 แบบร่างซองบรรจุภัณฑ์น้ำปลา ครั้งที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.25 ซองบรรจุน้ำปลา แบบสมบูรณ์

5.5 การพัฒนาตราสัญลักษณ์

5.5.1 แบบร่างโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์



รูปที่ 5.26 แบบร่างโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ ครั้งที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.27 แบบร่างโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ แบบสมบูรณ

5.5.2 แบบร่างโพสต์ประชาสัมพันธ์ออนไลน์ (Instagram)

INSTAGRAM ADS
POST UPDATE

pack shot	
content + brand story	
อธิบายเกี่ยวกับปลา	
Intro post	

รูปที่ 5.28 แบบร่างโพสต์ประชาสัมพันธ์ ครั้งที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.29 โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ แบบสมบูร์ณ

5.5.3 แบบร่างแผ่นพับประชาสัมพันธ์



รูปที่ 5.30 แผ่นพับประชาสัมพันธ์ แบบสมบูร์ณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

ผลงานสำเร็จ

6.1 การพัฒนาตราสัญลักษณ์

ผู้วิจัยนำแบบร่างมาพัฒนาต่อ และจัดวางให้เหมาะกับการวางที่เพิ่มขึ้น ในเรื่องของแนวคิดการออกแบบ นั้นต้องการที่จะสื่อถึงเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติน้ำปลาที่มีความ หอมมัน เค็ม กลมกล่อม มาเป็นคำว่า “มัน - นัว” และคำว่า Noir แปลได้ว่าภาษาฝรั่งเศสแปลว่า “ดำ” ซึ่งตรงกับลักษณะทางกายภาพที่เป็นเอกลักษณ์ที่ดำของปลาหมอคางดำ และอารมณ์ของตัวอักษรในตราสัญลักษณ์ มาผสมกับความสนุกมีชีวิตชีวา เป็นทางการ แต่ไม่มากจนเกินไป มีน้ำหนัก มาออกแบบตราสัญลักษณ์ จึงได้แบบสมบูรณ์ดังนี้



รูปที่ 6.1 ตราสัญลักษณ์แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2 คาแรคเตอร์ปลาหมอคางดำ

คาแรคเตอร์ที่ต้องการจะสื่อสาร มีลักษณะเป็นมิตรกับผู้คน แต่ยังคงความรู้สึกที่หน้าตาดูประหลาด แต่ผู้บริโภคที่พบเห็นก็เกิดความรู้สึกเอ็นดูได้ และผู้วิจัยได้นำคาแรคเตอร์ปลาหมอคางดำนั้น มาพัฒนาต่อให้มีสีหน้าและอารมณ์ต่าง ๆ เพิ่มขึ้น



รูปที่ 6.2 คาแรคเตอร์แบบสำเร็จ

รูปที่ 6.3 คาแรคเตอร์แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3 ฉลากบรรจุภัณฑ์

ผู้วิจัยนำแบบร่างมาพัฒนาต่อ โดยฉลากจะมีทั้งหมด 3 แบบ (สูตรหัวน้ำปลา, สูตรกลมกล่อม และ สูตรลดโซเดียม) เพื่อให้เข้ากับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายหลัก โดยเรื่องราวของแบรนด์จะมีอยู่ว่า

“... ประเทศไทยได้พบกับวิกฤต ปลาเอเลียนสปีชีส์ (ปลาหมอคางดำ) ระบาดอย่างหนักในแหล่งน้ำ และได้สร้างความเดือดร้อนอย่างมาก ไม่ว่าจะแหล่งน้ำกร่อยหรือน้ำจืด ทางกรมประมงฯ ชาติปลาเอเลียน เมื่อได้รับรู้ถึงปัญหาจึงรู้สึกผิด และต้องการที่จะตอบแทนมนุษย์จึงส่งตัวแทนมาที่โลก แต่จานบิน UFO ของปลาเอเลียนกลับเสียหลักระเบิดจนไปตกที่ ตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี ทำให้เจ้าปลาที่จะมาเพื่อสร้างสันติ ต้องปรับตัวใหม่ เรียนรู้ เข้ากับมนุษย์โลก เพื่อเป้าหมายและปณิธานของชาวปลาเอเลียนที่จะตอบแทนชาวโลกโดยมอบสารอาหารที่แสนอร่อยสกัดจากปลาหมอคางดำเพื่อเป็นการไถ่โทษมนุษย์ ”

3.1.1 ภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์

1. สูตรหัวน้ำปลา เป็นภาพบรรยากาศของหมู่บ้านไทยทรงดำ และวิวเขาย้อย ในตำบลเขาย้อย
2. สูตรกลมกล่อม เป็นภาพบรรยากาศในตัวเมือง ของจังหวัดเพชรบุรี และวัดมหาธาตุวรวิหาร ซึ่งเป็นสถานที่สำคัญในจังหวัด
3. สูตรลดโซเดียม เป็นภาพบรรยากาศของทะเลหัวหิน จังหวัดเพชรบุรี

เพื่อเชื่อมโยงฉลากทั้ง 3 แบบให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน และยังเพื่อสร้างความเข้าใจง่ายในการจำแนกแต่ละสูตรออก เมื่อมองจากชั้นวางบนห้างสรรพสินค้า และขนาดจะมี 250 มิลลิลิตร (ขนาด 17 x 8 เซนติเมตร) และแบบ 700 มิลลิลิตร (ขนาด 22 x 9 เซนติเมตร)

6.3.2 ภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 250 มิลลิลิตร



รูปที่ 6.4 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 250 มิลลิลิตร (สูตรหัวน้ำปลา) แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.5 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 250 มิลลิลิตร (สูตรกลมกล่อม) แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.6 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 250 มิลลิลิตร (สูตรลดโซเดียม) แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3.3 ภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 700 มิลลิเมตร



รูปที่ 6.7 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 700 มิลลิเมตร (สูตรหัวน้ำปลา) แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.8 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 700 มิลลิเมตร (สูตรกลมกล่อม) แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.9 ฉลากบรรจุภัณฑ์ ขนาด 700 มิลลิเมตร (สูตรลดโซเดียม) แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 6.10 น้ำปลา สูตรหัวน้ำปลา ขนาด 250 มิลลิลิตร



รูปที่ 6.11 น้ำปลา สูตรหัวน้ำปลา ขนาด 250 มิลลิลิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 6.12 น้ำปลา สูตรกลมกล่อม ขนาด 700 มิลลิลิตร

6.4 กล่องบรรจุภัณฑ์

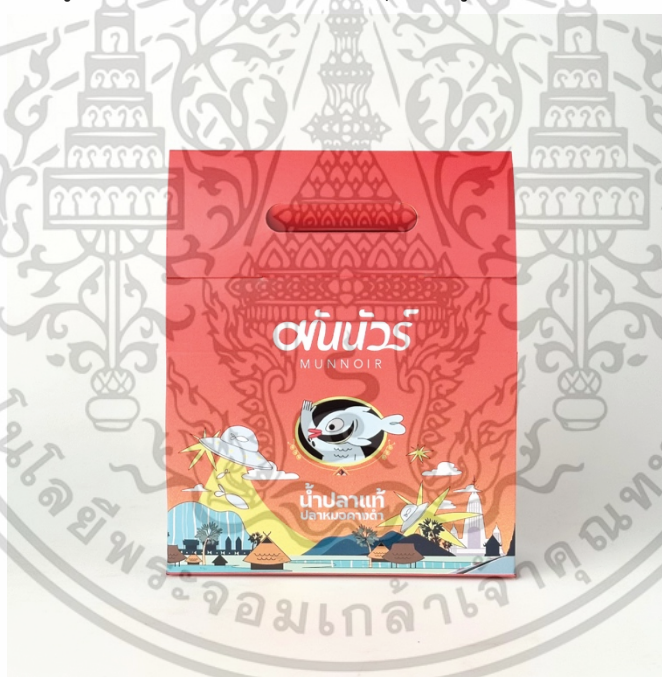
ผู้วิจัยเลือกทำแบบกล่องหิ้ว 250 มิลลิลิตร (บรรจุจำนวน 3 ขวด) เพื่อความสะดวกในการถือและสามารถเป็นของฝากจากตำบลเขาชัยไต่ รวมถึง มีทั้งแบบซองน้ำปลาขนาด 8 มิลลิลิตร สำหรับผู้ที่อยากทดลองบริโภค และสามารถพกพาได้ สะดวกต่อการใช้งาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.1 กล่องบรรจุภัณฑ์หิ้ว



รูปที่ 6.13 แบบคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์หิ้ว แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.14 กล่องบรรจุภัณฑ์หิ้ว แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 6.15 กล่องบรรจุภัณฑ์หูหิ้ว แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.16 กล่องบรรจุภัณฑ์หูหิ้ว แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

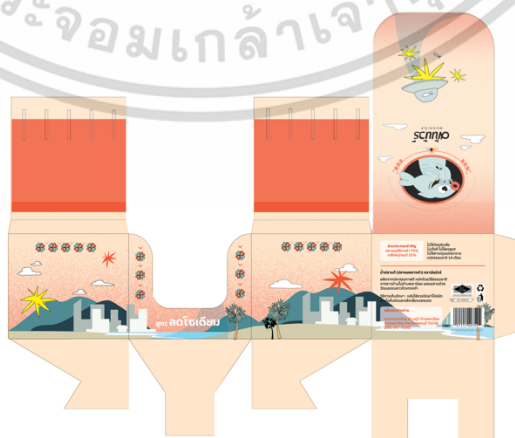
6.4.2 กล่องบรรจุภัณฑ์แบบดิสเพลย์



รูปที่ 6.17 แผ่นคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์ดิสเพลย์ แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.18 แผ่นคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์ดิสเพลย์ แบบสำเร็จ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 6.19 แผ่นคลี่กล่องบรรจุภัณฑ์ดีสเพลย์ แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.20 กล่องบรรจุภัณฑ์ดีสเพลย์ แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.21 กล่องบรรจุภัณฑ์ดีสเพลย์ แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.3 ช่องฉลากบรรจุภัณฑ์



รูปที่ 6.22 ช่องฉลากบรรจุภัณฑ์ แบบสำเร็จ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 6.23 ซองฉลากบรรจุภัณฑ์ แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.24 ซองฉลากบรรจุภัณฑ์ แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.5 สื่อประชาสัมพันธ์

6.5.1 สื่อโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์

ผู้วิจัยออกแบบสื่อโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์โดยใช้รูปขวดน้ำปลาจริง เพื่อที่จะให้คนทั่วไปได้เข้าใจว่าทางแบรนด์ขายอะไร รวมไปถึงมีภาพประกอบ และคาแรคเตอร์ของแบรนด์ ทำให้รู้สึกสนุกน่าสนใจ



รูปที่ 6.25 สื่อโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.5.2 สื่อแผ่นพับประชาสัมพันธ์

สื่อประชาสัมพันธ์แผ่นพับ ช่วยขยายในเรื่องข้อมูลของปลาหมอคางดำว่าคืออะไร ลักษณะทางกายภาพของมัน และเป็นภัยต่อประเทศไทยอย่างไร วิธีการกำจัดและที่มาของแบรนด์มันน์นัวร์



รูปที่ 6.26 แผ่นพับประชาสัมพันธ์ แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.27 แผ่นพับประชาสัมพันธ์ แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.5.3 สื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์

ส่วนสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ ที่โพสต์ลงช่องทาง Instagram จะช่วยสื่อว่าน้ำปลาจากปลาหมอ-คางคกคืออะไร ทำไมต้องบริโภค มีสินค้าใดบ้างในแบรนด์ รวมถึงที่มาของต้นกำเนิดผลิตภัณฑ์น้ำปลา จากตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี



รูปที่ 6.28 สื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์บน Instagram แบบสำเร็จ



รูปที่ 6.29 สื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์บน Instagram แบบสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.6 ภาพรวมผลงานจริง

ผู้วิจัยออกแบบให้โต๊ะจัดแสดง ประกอบไปด้วยผลงานทั้งหมด และมีแหจับปลา รวมถึงรูปปลาหมอคางดำผสมกับปลาชนิดอื่น ๆ เพื่อที่จะสื่อว่าปลาหมอคางดำมีจำนวนมากจนจับปลาอื่น ๆ ก็เจอปลาชนิดนี้ และมีคำบอกเล่าจากชาวบ้าน ที่ได้รับผลกระทบ และจัดชั้นวางสินค้าให้เข้ากับภาพการสื่อสารหลัก



รูปที่ 6.30 ภาพรวมผลงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 6.31 ภาพรวมผลงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 7

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

7.1 บทสรุป

มันนัวร์ (Munnoir) เป็นแบรนด์น้ำปลาที่ผลิตจาก ปลาหมอคางดำ ซึ่งเป็นปลาเอเลียนสปีชีส์ที่กำลังระบาดอยู่ในน่านน้ำในไทย เกือบทั้งประเทศ ถ้าหากยังเกิดการระบาดอยู่ ปลาท้องถิ่นในไทยก็สูญหายไปหมด เนื่องจากปลาหมอคางดำเป็นสัตว์กินเนื้อ และการนำมาบริโภคเป็นหนึ่งในวิธีการลดจำนวนประชากรปลาชนิดนี้ เป็นการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทั่วไปได้รับรู้ถึงปัญหา และปรับความคิดที่มีต่อคำว่า ปลาเอเลียนสปีชีส์ ว่าไม่น่ารับประทาน ด้วยทั้งหน้าตา และชื่อแต่จริง ๆ แล้วมันสามารถบริโภคได้เหมือนปลาทั่วไปในท้องตลาด รวมถึงยังเป็นการกระจายรายได้สู่ชาวบ้าน ชาวประมงและเกษตรกรรายย่อย ในตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี อีกด้วย

7.2 ปัญหาและข้อจำกัด

ในช่วงที่กำลังหาข้อมูลนั้น (พฤศจิกายน, 2566) ยังไม่เป็นกระแสมากพอให้หน่วยงาน ประชาชนทั่วไป มีข้อมูลในการค้นคว้าปลาชนิดนี้มากนัก และในการออกแบบบรรจุภัณฑ์มีข้อจำกัดด้านขวด ในขวดแบบแรก ที่เลือกนำมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ มีเส้นผ่าศูนย์กลางที่ไม่สมมาตร (ขวดแบบหัวแคบ ก้นกว้าง) ทำให้เมื่อทำชิ้นงาน โดยต้นแบบบรรจุภัณฑ์ (Prototype) ออกมานั้นฉลากบรรจุภัณฑ์ไม่โค้งรับกับขวด ด้วยองศาความโค้งมน วิธีที่จะแก้ปัญหาได้คือต้องใช้ฉลากแบบหดรัดรูปด้วยความร้อน ทำให้ต้องเปลี่ยนขวดบรรจุภัณฑ์เป็นขวดน้ำปลาในท้องตลาดแบบทั่วไป รวมถึงการออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์หุ้ม ด้วยขนาดที่ไม่ได้มาตรฐาน ทำให้ต้องทำการพิมพ์ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ (Prototype) และลองผลิตลองถูกแก้ขนาดอยู่หลายครั้ง แต่สามารถผ่านพ้นไปได้ด้วยดี

7.3 ข้อเสนอแนะ

1. เนื่องจากผู้วิจัยเห็นว่าชิ้นงานนี้จัดทำเฉพาะปลาหมอคางดำ หากในอนาคตมีการทำผลิตภัณฑ์อื่นเพิ่มเติมในกลุ่มปลาเอเลียนสปีชีส์ชนิดอื่น ๆ จะช่วยลดจำนวนประชากรปลาเอเลียนในน่านน้ำประเทศไทยได้
2. หากมีการนำแบรนด์ไปต่อยอด ผลิตสินค้าอื่น ๆ ที่สามารถผลิตได้จากปลาหมอคางดำ ไม่ใช่แค่เพียงน้ำปลา จะสามารถช่วยให้แบรนด์เติบโตไปอีก และกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- กรมประมง. (5 พฤษภาคม 2564). *กรมประมง...เข้ม!!! ออกประกาศฯ ห้ามเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำต่างถิ่น13 ชนิด*
ควบคุม การแพร่พันธุ์และทำลายระบบนิเวศแหล่งน้ำ. กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ กรมประมง.
<https://shorturl.at/s2Zbh>
- กรมประมง. (21 มีนาคม 2561). *ด่วน !! กรมประมง จับหมอลีคางดำ หมอมายัน หมอบัตเตอร์ ขึ้นบัญชีดำ*
ห้ามนำเข้า ส่งออก นำผ่าน หรือเพาะเลี้ยง เตือนทำผิดระวังโทษหนักปรับ 1 ล้านบาท จำคุก 1 ปี. กลุ่ม
 เผยแพร่และประชาสัมพันธ์ กรมประมง. <https://shorturl.at/6bG97>
- กองบรรณาธิการเว็บไซต์ citizenthaiPBS.net. (13 มกราคม 2567). *ฟังเสียงประเทศไทย : ภัยคุกคาม “ปลา*
หมอคางดำ”. citizenthaiPBS.net. <https://thecitizen.plus/node/92755>
- ขจร โปธิ์นิมไทย. (28 พฤศจิกายน 2560). *กสม.ถูกปัญหาปลาหมอลีคางดำ ‘เอเลียน’ จอมเขมือบแห่งลุ่มน้ำ*
แม่กลอง. เทคโนโลยีชาวบ้าน. <https://shorturl.at/fsEFb>
- ชัยวุฒิ สุตทองคง, ชมพูนุสสามห้วย และจิรวรรณ ศรีทองชื่น. (24 กรกฎาคม 2560). *ปลาหมอคางดำ*
(Blackchin Pilatia) (รายงานผลการวิจัย). กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ กรมประมง.
<https://shorturl.at/lNgtN>
- เดลินิวส์. (11 พฤษภาคม 2561). *กรมประมงลุยกำจัดสัตว์น้ำถิ่นเอเลียนสปีชีส์ 3 ชนิด*. สำนักข่าวอิศรา.
<https://www.isranews.org/content-page/item/65861-dailynews-65861.html>
- Carol Wilson. (n.d.) *Eating with your eyes: how colour impacts our psychology and*
relationship with food. FOOD MATTERS live. <https://shorturl.at/Hlq6L>
- moo. (5 กันยายน 2565). *รู้จัก “ปลาเอเลียนสปีชีส์” พันธุ์สัตว์น้ำรุกรานจากต่างถิ่น*. ThaiGer.
<https://thethaiger.com/th/news/648843/>
- PostToday. (12 เมษายน 2563). *สีสันทันกับความสัมพันธ์ของความอยาก..(กิน)*. PostToday.
<https://www.posttoday.com/lifestyle/620604>
- Sauce Channel. (4 กรกฎาคม 2566). *ปลาหมอคางดำ “ปลาต้องห้าม!” แค่ทำไมมีอยู่เกลื่อนทุกที่?*
#Sauceได้สมุทร [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=4xmlUYnwB2M>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล	นางสาวมัณฑลีย์ บุญเหลือ
วันเดือนปีเกิด	2 มกราคม 2545
ที่อยู่	59/207 หมู่บ้านทรัพย์กานดา ตำบล บ้านฉาง อำเภอบึง จังหวัด ปทุมธานี 12000
การติดต่อ	อีเมล: kaopann@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	2561 มัธยม โรงเรียนสวนกุหลาบวิทยาลัย นนทบุรี 2559 มัธยม โรงเรียนสารสาสน์วิเทศราชพฤกษ์ 2556 ประถม โรงเรียนพระแม่มาลีอุปถัมภ์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้