

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

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



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2549 - 2550

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า อนุมัติวิทยานิพนธ์ฉบับนี้
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

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

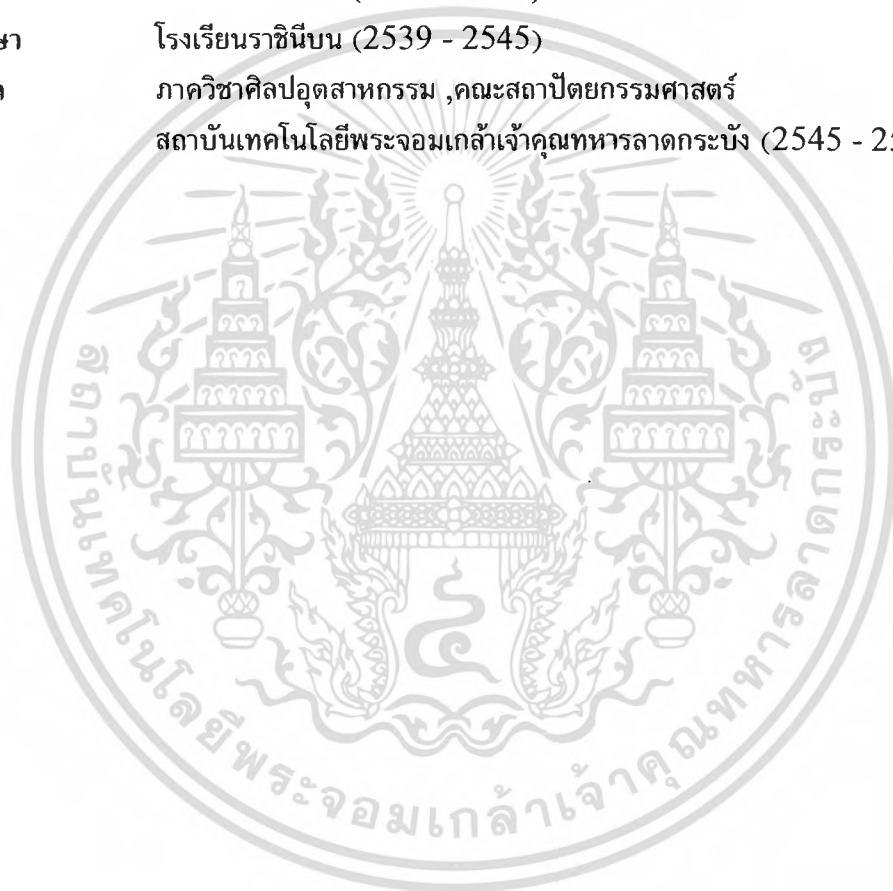


ประวัติการศึกษา

ชื่อ นางสาว สมชนก รัตนกำพล

ระดับการศึกษา

อนุบาล โรงเรียนเขื่อนเขาแหลม (2530 - 2533)
ประถมศึกษา โรงเรียนราชินีบน (2533 - 2539)
มัธยมศึกษา โรงเรียนราชินีบน (2539 - 2545)
อุดมศึกษา ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม ,คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (2545 - 2550)



หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ ในเครือบริษัท เอเดน บางกอก จำกัด
ชื่อนักศึกษา	นางสาว สมชนก รัตนกำพล
รหัสนักศึกษา	45020139
ภาควิชา	ศิลปอุตสาหกรรม
ปีการศึกษา	2549

บทคัดย่อ

ในหลักของจิตวิทยานั้น ซิกมันด์ ฟรอยด์ (Sigmund Freud) เป็นนักจิตวิทยาชาวฮิว เป็นผู้ที่สร้างทฤษฎีจิตวิเคราะห์ ได้กล่าวถึงภาวะความคิดของจิตใจมนุษย์ที่น่าสนใจไว้ข้อหนึ่งว่า

“มนุษย์ทุกคน ล้วนต้องการการยอมรับ และสามารถพึ่งพาตัวเองได้ในสถานการณ์นั้น ๆ”

เมื่อมองแนวความคิดนี้ เปรียบเทียบกับความคิดของผู้สูงอายุที่เคยผ่านวัยอันตรายตรา ความพยายามความล้มเหลว หรือความสำเร็จในชีวิตมาแล้ว ว่าก็ต่างต้องการจะได้รับการยอมรับ ทั้งสิ้น ไม่มีใครอยากเป็นคนที่ย่ำแย่ตัวเองไม่ได้และต้องการพึ่งพาคนอื่นตลอดไป

อาหาร สิ่งหนึ่งที่ช่วยเป็นสื่อให้เห็นถึงความคิด และวิถีชีวิตของมนุษย์เป็นไปได้ด้วยดี จนมีคำกล่าวขึ้นมาว่า “ การบริโภคที่ดี ย่อมทำให้มีชีวิตยืนยาวเป็น 100 ปี ” อันหมายถึง การมีโภชนาการที่ดีย่อมทำให้ร่างกายสดชื่น แข็งแรงไม่มีโรคภัย กลุ่มคนทุกเพศทุกวัยจึงต้องการ การบริโภคที่ดี จึงมีสุขภาพ และพละนาามัยที่แข็งแรงสมบูรณ์

ในปัจจุบันมีผู้ที่ให้ความสำคัญกับการบริโภคที่มากขึ้นเพื่อสุขภาพที่ดีมากขึ้นโดยใน กลุ่มคนจำนวนมากนั้น ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ

กลุ่มคนสูงอายุ ก็เป็นอีกกลุ่มคนหนึ่งในปัจจุบันนี้ มีปัญหาค่อนข้างมาก ในการที่จะ รับประทานอาหาร ทั้งลักษณะการจัดชุดอาหารที่ดีที่เหมาะสมกับวัย และสภาพร่างกายที่พร้อมจะใช้ ในการรับประทานอาหาร โดยเฉพาะสื่อกลางที่ช่วยให้คนรับประทานอาหารได้ง่าย และสะดวก เช่น บรรจุภัณฑ์อาหาร ซึ่งในปัจจุบันยังไม่มีการพัฒนาแบบที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ ทำให้เกิด ความลำบากในการที่จะรับประทานอาหารในแต่ละครั้ง รวมถึงการที่พึ่งพาตัวเองไม่ได้ จึงเป็น ภาระให้กับลูกหลานที่คอยเลี้ยงดู

จะเกิดอะไรขึ้น เมื่อในอีก 10-20 ปีข้างหน้า เมื่อการแพทย์พัฒนามากขึ้น คนมีอายุยืน มากขึ้น แม้แต่ตัวเราเองก็อายุยืนขึ้น แน่แน่นอนในส่วนของอัตราการเพิ่มของผู้สูงอายุก็มีมากขึ้นตาม ไปด้วย ถึงตอนนั้นเราจะใช้ชีวิตอย่างไร ดังนั้นจึงถึงเวลาแล้ว ที่เราจะต้องพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อาหารเพื่อรองรับกลุ่มผู้สูงอายุเสียตั้งแต่วันนี้ เพื่อชีวิตที่ดีของตัวเองเอง และครอบครัวในวัน ข้างหน้า

คำนำ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ซึ่งเป็นองค์ประกอบพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ทุกชาติ และภาษา ทุกเพศทุกวัย อาหารเป็นเครื่องหล่อเลี้ยงและพลังชีวิตที่ขับเคลื่อนให้มนุษย์ดำรงอยู่ และก้าวเดินต่อไป การบริโภคอาหารที่ถูกสุขลักษณะอนามัยจึงช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้นไป เป็นพลังแห่งการพัฒนาชีวิตเยาวชนให้เติบโตเป็นผู้ใหญ่และเป็นแรงเสริมที่ช่วยพยุงชีวิตในบั้นปลายให้คงอยู่อย่างมีความสุขทั้งกายและใจ

ในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะได้กล่าวถึงเรื่องของอาหารสำหรับผู้สูงอายุ บรรจุกัมม์ที่ สิ่งที่เกี่ยวข้องกับการเดินทางของอาหารจากผู้ผลิตไปถึงตัวผู้บริโภค บรรจุกัมม์ที่ดี บรรจุกัมม์ที่สามารถส่งต่อส่งสินค้าไปสู่ตัวผู้สูงอายุได้ ด้วยว่าลักษณะการบริโภค และพฤติกรรมของผู้สูงวัยในปัจจุบันนั้น มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบ ค่านิยม และลักษณะการใช้ชีวิตอยู่มาก ซึ่งยังไม่มีรายงานการวิจัยเรื่องใดได้ทำการศึกษาเรื่องของผู้สูงอายุมาก่อน ด้วยการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะยังประโยชน์มาสู่องค์ความรู้และสังคม จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจที่จะศึกษาอย่างยิ่ง

“ศึกษาวิจัย เพื่อบุคคลในอนาคต และชีวิตของตัวเราข้างหน้า”

กิตติกรรมประกาศ

- คุณพ่อ สำหรับโมเดลเรซิน และงานโมเดลงานช่างทั้งหลาย งานไหนที่ว่าลำบาก มีพ่ออยู่เคียงข้าง คอยแนะนำวิธีต่างๆให้จนผ่านไปได้ด้วยดี ลูกอันขอบคุณมากนะคะ
- คุณแม่ งานเอกสารทั้งหลายถ้าไม่ได้คุณแม่ช่วยตรวจแก้ไขให้ คงไม่สำเร็จได้ด้วยดี ขอขอบคุณสำหรับอาหารอร่อยๆ ขนมหวานๆ และรอยยิ้มที่มอบให้ มีออบอุ้มที่คอยลูบหัวให้ กำลังใจตลอดมาในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ มันช่วยเยียวยาความท้อแท้ในใจวันไหนที่หมดแรงไปก็ได้คุณแม่ที่ช่วยจุกอุ้มให้ลุกขึ้นมา ขอขอบคุณที่อยู่เคียงข้างจนจบนะคะ
- น้องเอม น้องโอหม์ ตอนสอบเข้าคณะนี้ พี่ไม่ได้หวังจะให้น้องสองคนต้องเข้าคณะนี้ ตามหรอกนะ แต่ยังไงก็ขอขอบคุณแรงงาน และพลังใจในวันสุดท้าย ทั้งเย็บทั้งตัดทั้งเจาะจนงานสำเร็จ ขอขอบคุณสำหรับขนมอร่อยๆที่ซื้อมาให้ฝาก ขอขอบคุณที่นั่งดูหนังเป็นเพื่อนตอนที่พี่ทำงานดึกๆ พี่มีความสุขมากจริงๆ
- คุณยาย คุณน้า และคุณต้น ขอขอบคุณมากที่ช่วยอ่านทำวิทยานิพนธ์นะคะ ถ้าไม่ได้ทุกคนช่วยเหลือ งานคงไม่สำเร็จออกมาเป็นรูปเป็นร่างเช่นนี้ ขอขอบคุณมากค่ะ
- อ.ดารินทร์ ขอขอบคุณสำหรับรายละเอียดของงาน และคำปรึกษาค่ะ โดยเฉพาะการตรวจแก้วิทยานิพนธ์ อ.ทำได้ละเอียดมากจนเนื้องานครบถ้วนสมบูรณ์ เป็นโชคดีของอันที่ได้อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาค่ะ
- คณะอาจารย์สาขาวิชาบรรณารักษณ์ ขอขอบคุณสำหรับความกรุณา และความรู้ที่ได้สั่งสอน มอบให้มาตลอด 5 ปีนี้ อันสัญญาว่าจะเอาไปใช้ประโยชน์ในอนาคตข้างหน้าค่ะ
- ร้านเอเดน ขอขอบคุณสำหรับข้อมูล และการประสานงานในเรื่องต่างๆนะคะ
- ไก่ จีบ ปุ๊ก พัง และเพื่อนๆที่คณะ ขอขอบคุณที่อยู่ร่วมกันมา คอยช่วยงาน และเตือนสติเราในวินาทีสุดท้าย ขอขอบคุณที่เข้าใจ และช่วยเหลือกันมาตลอด 5 ปีนี้ะ รักพวกเธอจริงๆ
- เกนซี่ แยม เบส เม ขอขอบคุณที่ถามไถ่ และช่วยตรวจงานออกแบบ รวมถึงออกความเห็นเกี่ยวกับเรื่องการออกแบบ ทุกๆอย่างๆที่ทุกคนช่วยกันคิด มันกลายเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้งานของเราสำเร็จด้วยดี
- เพื่อนๆที่เว็บไซต์ Exteen ชาวบอร์ควันริง ชาววอร์ดเนวาร์ ขอขอบคุณที่คอยๆดูการเติบโตของเรา และขอบคุณสำหรับกำลังใจ และการช่วยเหลือตลอด 5 ปีที่ผ่านมา
- ขอขอบคุณเครื่องคอม น้องเครื่องปริ้นท์ น้องเครื่องแสกน ที่อยู่ด้วยกันมาตลอด 5 ปีนี้เช่นกัน ถึงวันไหนจะงอแง แต่ว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ก็สำเร็จได้เพราะพวกเธอแหละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์เพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
อนุมัติผล	
บทคัดย่อ	
คำนำ	
กิตติกรรมประกาศ	
บทที่ 1 บทนำ	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	3
ความเป็นไปได้ของโครงการ	4
ขอบเขตของโครงการ	23
เงื่อนไข ความต้องการ ปัญหา และแนวทางในการออกแบบ	40
แนวทางการศึกษาวิจัย	66
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	67
บทที่ 2 การค้นคว้า และสรุปผลข้อมูล	
2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับบริษัท	
2.1.1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา	68
2.1.1.1 วัตถุประสงค์ของบริษัท	71
2.1.1.2 เป้าหมายของโครงการ	71
2.1.1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	71
2.1.1.4 นโยบายทางการตลาดและกลยุทธ์การลงทุน	72
2.1.1.5 ช่องทางการจัดจำหน่ายและการลงทุน	72
2.1.1.6 แนวคิดด้านการเพิ่มปริมาณสินค้า	73
2.1.1.7 การประชาสัมพันธ์	73
2.1.1.8 วิเคราะห์สรุปผลข้อมูลเกี่ยวกับผู้ผลิต 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 เอกลักษณะ และข้อจำกัด	85
2.2.3 วิเคราะห์สรุปผลความต้องการของสินค้าที่มีต่อการออกแบบ	86
2.3 ข้อมูลทางด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์	
2.3.1 ขนาดของส่วนแบ่ง และแนวโน้มการตลาด	87
2.3.2 คู่แข่งทางการตลาด และการวิเคราะห์สภาพตลาด	88
2.3.3 วิเคราะห์สรุปผลข้อมูลเกี่ยวกับการตลาด	98
2.4 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้บริโภค และกลุ่มเป้าหมาย	
2.4.1. ลักษณะของกลุ่มผู้บริโภค	99
2.4.1.1 ลักษณะทั่วไปของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย	
2.4.1.2 ลักษณะทางกายภาพของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย	
2.4.2 พฤติกรรมการบริโภคและรูปแบบการใช้ชีวิต	100
2.4.3 ข้อมูลสถิติเฉพาะตัวของผู้สูงอายุ	104
2.4.4 ทักษะคดีผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์	105
2.4.5 การศึกษาพฤติกรรมการบริโภค และการใช้บรรจุภัณฑ์หลังจากการซื้อ (จำแนกตามกลุ่มผลิตภัณฑ์)	106
2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด	
2.5.1 ข้อมูลของวัสดุและกรรมวิธีการผลิตระบบการพิมพ์ที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์	112
2.5.2 การพิมพ์ การตกแต่งและการปิดฉลาก	117

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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	ภาพถ่ายย่อแผ่นนำเสนองานและแบบอย่างละเอียด	168
4.2	ภาพถ่ายหุ่นจำลอง	175
บทที่ 5	บทสรุป	
5.1	สรุปผลการออกแบบ และข้อเสนอแนะของนักศึกษา	176
5.2	สรุปผลการออกแบบ และข้อเสนอแนะของอาจารย์	177
บรรณานุกรม		178
ประวัติการศึกษา		179



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 ข้าวของเอเดน	78
ภาพที่ 10 ซุปผงสำเร็จรูปของเอเดน	79
ภาพที่ 11 กะทิของเอเดน	80
ภาพที่ 12 เครื่องปรุงของเอเดน	81
ภาพที่ 13 เครื่องปรุงของเอเดน (2)	81
ภาพที่ 14 ชุดอาหารพร้อมปรุงของเอเดน	83
ภาพที่ 15 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ของเอเดน	85
ภาพที่ 16 แผนภาพส่วนแบ่งในท้องตลาด	87
ภาพที่ 17 ข้อมูลการตลาดของอาหารพร้อมปรุง	89
ภาพที่ 18 ข้อมูลการตลาดของอาหารสดประเภทผัก	90
ภาพที่ 19 ข้อมูลการตลาดของอาหารสดประเภทเนื้อ	91
ภาพที่ 20 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทเส้นหมี่	92
ภาพที่ 21 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทข้าว	93
ภาพที่ 22 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทกะทิ	93
ภาพที่ 23 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทเครื่องปรุง	94
ภาพที่ 24 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทน้ำปลา	95
ภาพที่ 25 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทน้ำมันพืช	95
ภาพที่ 26 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทซूप	96
ภาพที่ 27 ข้อมูลการตลาดของอาหารปรุงสำเร็จ	97
ภาพที่ 28 ข้อมูลการตลาดสรุปโดยรวมของอาหารประเภทต่างๆ	98
ภาพที่ 29 ตารางภาพกลุ่มของผู้บริโภคเดิมในตลาด	100
ภาพที่ 30 ตารางภาพกลุ่มของผู้บริโภคเดิมเทียบกับกลุ่มใหม่ในตลาด	102
ภาพที่ 31 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารสด (ผัก)	106
ภาพที่ 32 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารสด (เนื้อ)	107

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์ข้าว	111
ภาพที่ 41 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารพร้อมปรุง	130
ภาพที่ 42 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารสด (ผัก)	130
ภาพที่ 43 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารสด (เนื้อ)	131
ภาพที่ 44 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารแปรรูป กะทิ	131
ภาพที่ 45 แผนภาพสรุปความต้องการของเครื่องปรุง	132
ภาพที่ 46 แผนภาพสรุปความต้องการของน้ำมันพืช	132
ภาพที่ 47 แผนภาพสรุปความต้องการของน้ำปลา	133
ภาพที่ 48 แผนภาพสรุปความต้องการของน้ำส้มสายชู	133
ภาพที่ 49 แผนภาพสรุปความต้องการของเส้นหมี่	134
ภาพที่ 50 แผนภาพสรุปความต้องการของข้าว	134
ภาพที่ 51 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารปรุงสำเร็จ	135
ภาพที่ 52 แผนภาพของผู้บริโภค	136
ภาพที่ 53 แผนภาพการเคลื่อนไหวของมือ	137
ภาพที่ 54 แผนภาพการรับภาพของกราฟิก	138
ภาพที่ 55 แผนภาพการเคลื่อนไหวของมือ	139
ภาพที่ 56 แผนภาพการทำกรอกแบบ 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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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 แผนภาพการออกแบบภาพและสัญลักษณ์	154
ภาพที่ 73 ภาพถ่ายรวมผลิตภัณฑ์ในโครงการทั้งหมด	168
ภาพที่ 74 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารสด	169
ภาพที่ 75 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารสด ประเภทผักสด	169
ภาพที่ 76 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารสด ประเภทเนื้อ	170
ภาพที่ 77 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์เส้นหมี่	170
ภาพที่ 78 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์ข้าว	171
ภาพที่ 79 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ	172
ภาพที่ 80 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง	172
ภาพที่ 81 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง 2	173
ภาพที่ 82 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง 3	173
ภาพที่ 83 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูป	174



บทที่ 1 บทนำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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 มวลเหตุจากการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วในสังคม ส่งผลให้กลุ่มคนเหล่านี้ต้องพยายามปรับตัวและใช้ชีวิตให้เท่าทันอยู่ในสังคมให้ได้

ในขณะที่กลุ่มคนทำงาน ต่างใช้เวลาส่วนใหญ่ไปในการทำงาน กลุ่มผู้สูงอายุในเมือง จึงมักอยู่แต่ในบ้าน อพาร์ทเมนต์ หรือคอนโดมิเนียม บ้างอาศัยอยู่คนเดียว บ้างก็อาศัยอยู่กับลูกหลาน การประกอบกิจกรรมส่วนตัวไม่สะดวกและคล่องตัวเหมือนคนวัยหนุ่มสาว บ้างมีโรคประจำตัวแทรกซ้อน ทำให้เกิดความยากลำบากในการดำรงชีวิตประจำวัน ผู้บริโภครุ่นนี้จึงประสบปัญหาหลาย ๆ ด้าน โดยเฉพาะเรื่องการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ที่เอื้อต่อการใช้งานของคนกลุ่มนี้ ก็ยังไม่มีการพัฒนาสานต่อแนวคิดเป็นแบบแผนรวมทั้งการจัดชุดอาหารที่เหมาะสม กลุ่มครอบครัวที่ดูแลผู้สูงอายุจำนวนมากยังไม่มีความรู้จริงเรื่องโภชนาการที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเองทั้งข้อจำกัดด้านเวลาและการประกอบอาหารที่มีขั้นตอนมาก เพื่อให้ได้มาซึ่งชุดอาหารที่ดี

ในเชิงการตลาดและการออกแบบกราฟิกเพื่อการสื่อสาร เราพบว่า กลุ่มคนผู้สูงอายุนั้น อาจเรียกได้ว่า เป็น “กลุ่มผู้รักสุขภาพ” ซึ่งมีความต้องการในด้านสุขภาพและโภชนาการ มากกว่ากลุ่มอื่น ทำให้มองเห็นประเด็นที่ความเป็นไปได้ในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ที่มีบทบาทในเชิงการส่งเสริมการตลาดด้านบรรจุภัณฑ์ให้กับ “กลุ่มผู้รักสุขภาพ” ซึ่งส่วนใหญ่ ก็คือ ผู้สูงอายุนั่นเอง

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ จึงเน้นการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานเพื่อการรองรับการบริโภคของกลุ่มผู้สูงอายุ ซึ่งจะเน้นหนักไปในเรื่องการพัฒนารูปแบบ และการใช้งานของบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งครอบคลุมทั้งกลุ่มผู้สูงอายุและกลุ่มผู้รักสุขภาพ งานศึกษาค้นคว้านี้จึงยังประโยชน์ให้กับทั้งกลุ่มคนทั่วไปที่รักสุขภาพและมุ่งเน้นในทางการใช้งานเพื่อผู้สูงอายุเป็นหลัก

ต่อไปนี้จะทำการแบ่งประเภทของลักษณะอาหารตามที่ขายกันอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน โดยยึดจากหลักทัศนคติและพฤติกรรมในการบริโภคของผู้สูงอายุ

ประเภทของลักษณะอาหารที่ขายอยู่ตามท้องตลาด

1. ผู้สูงอายุที่นิยมปรุงอาหารรับประทานด้วยตัวเอง

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

2. ผู้สูงอายุที่นิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จมารับประทานเอง

- นิยมซื้ออาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมารับประทาน เช่น ชุดข้าวกระเพราไก่ เป็นต้น

* (รายละเอียดในเรื่องของที่มาและการจำแนกประเภท เพื่อความเข้าใจเชิงลึก จะนำเสนอในหัวข้อถัด ๆ ไป)

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะมุ่งเน้นที่ชุดอาหารพร้อมปรุง และอาหารปรุงสำเร็จเป็นหลัก สำหรับผู้สูงอายุที่บริโภคอาหารทั้งสองประเภท เนื่องจากเมื่อวิเคราะห์จากทัศนคติ และความนิยมในการรับประทานอาหารแล้ว พบว่า อาหารทั้งสองประเภทนี้ เป็นอาหารที่มีการบริโภคสูงกว่าชนิดอื่น ๆ และมีแนวโน้มสูงที่จะทำการตลาดได้ในอนาคต อีกทั้งในท้องตลาดยังไม่มีบรรจุภัณฑ์อาหารตัวใดที่ได้รับการพัฒนาเพื่อมารองรับผู้บริโภคกลุ่มนี้อย่างชัดเจน

จากการค้นคว้าข้อมูลทางสถิติพบว่าผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพและผู้สูงวัยจะมีปริมาณเพิ่มขึ้นมากในอนาคตอันใกล้ ยังผลให้ส่วนแบ่งทางการตลาดของผู้บริโภคกลุ่มนี้ขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

โครงการวิจัยนี้จึงต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อตอบรับการตลาดในส่วนนี้และพิจารณาเห็นว่า บริษัท เอเดน บางกอก จำกัด มีความสอดคล้องทั้งในเชิงนโยบายของบริษัทและผลิตภัณฑ์ซึ่งปัจจุบันมีสายการผลิตสินค้าจำพวกอาหารเพื่อสุขภาพอยู่แล้ว และมีศักยภาพที่เพียงพอในการที่จะสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ต่อเนื่องไปได้ในอนาคต อีกทั้งในปัจจุบันบริษัทมีลักษณะการจัดชุดอาหารเพื่อสุขภาพ สำหรับการวางขายในท้องตลาดอยู่แล้ว อีกทั้งนโยบายทางการตลาดของบริษัทเองก็สนับสนุน เอื้อต่อการผลิตอาหารเชิงสุขภาพ และการใช้งานเพื่อผู้สูงอายุ โดยนอกเหนือจากนี้แล้วบรรจุภัณฑ์ตัวเดิมที่ทางบริษัทใช้อยู่ ก็มีปัญหาทางด้านสภาพการใช้งานที่มากอยู่ โดยเมื่อคิดถึงปัจจัยจากกลุ่มผู้บริโภค และการใช้งานแล้วบริษัทจึงมีความเห็นที่จะเปิดลักษณะของตราผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ขึ้นมาเพื่อการทำวิจัยการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ไปเลย เพื่อการครอบคลุมถึงทุกความต้องการของผู้บริโภคในท้องตลาด

วัตถุประสงค์ของการทำโครงการ

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ ได้แก่

1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการทางด้านการใช้งานเชิงกายภาพของกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งในปัจจุบันต้องการการปรับปรุงในจุดนี้มาช่วยในการดำเนินชีวิตประจำวันสูงมาก
2. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิก เพื่อสร้างเอกลักษณ์และการสื่อสารที่พิเศษช่วยเสริมสร้างความเข้าใจในการใช้งานให้กับกลุ่มผู้บริโภค
3. การจัดสรรชุดอาหาร เพื่อโภชนาการที่ดีสำหรับผู้สูงอายุ และช่วยเป็นสื่อให้ความเข้าใจและการดูแลผู้สูงอายุ
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิก เพื่อสร้างเอกลักษณ์และการสื่อสารที่พิเศษ เสริมสร้างความเข้าใจในการใช้งานให้กับกลุ่มผู้บริโภค โดยเน้นสาระประโยชน์ที่แตกต่างจากคู่แข่งทั้งทางด้านคุณภาพ และการใช้งานที่ดี ออกแบบให้เกิดความร่วมมือเป็นสื่อกลางที่ช่วยให้ผู้สูงอายุเล็งเห็นถึงสุขภาพ การพึ่งพาตัวเอง และความสำคัญในการที่จะใช้ชีวิตอยู่ในสังคมนี้
5. การหารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิดและรูปแบบที่ถูกลำมาพร้อมปรุงเพื่อการรับประทาน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ภายในได้รับการคุ้มครอง มีอายุการรักษาสภาพที่เหมาะสม ไม่เสียก่อนเวลา มีรสชาติที่ไม่เปลี่ยนแปลงจากเดิม
6. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ให้ความสามารถในการอำนวยความสะดวกการขนส่งไปถึงมือผู้บริโภคและการหยิบจับเพื่อส่งในระยะใกล้ภายในเขตที่พักอาศัยโดยตัวผู้สูงอายุเอง

ความสำคัญของโครงการ

เป็นการออกแบบบรรจุภัณฑ์กลุ่มอาหารเพื่อผู้รักสุขภาพ และโภชนาการที่ดี โดยเน้นที่การช่วยเหลือผู้สูงอายุในการรับประทานอาหารให้มีความสะดวกสบายมากขึ้นเป็นหลัก ลดความเสี่ยงต่ออุบัติเหตุต่างๆที่อาจเกิดขึ้นจากการเตรียมอาหารรับประทาน เน้นรูปแบบการใช้งานที่เหมาะสมกับสภาพทางกายภาพ ทั้งยังค้นคว้าหาสิ่งที่จะเกิดประโยชน์สูงสุดต่อตัวผู้สูงอายุเอง ในขณะที่เดียวกันก็เป็น การช่วยเหลือบริษัทผู้ผลิตให้สามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการเปิดตลาดใหม่ๆได้ในอนาคต โดยมองจากการเติบโตของกลุ่มผู้บริโภคเป็นสำคัญ ทั้งยังช่วยแก้ไขปัญหาในสายการผลิตของบรรจุภัณฑ์ตัวเดิมอีกด้วย

ความเป็นไปได้ของโครงการ

1. ศึกษาความเป็นไปได้ด้านนโยบาย

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนี้สอดคล้องกับแนวความคิดและแผนงานของบริษัทที่ต้องการจะพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ที่สามารถรองรับการใช้งานของกลุ่มคนสูงอายุ เพื่อให้ได้รับโภชนาการที่ดี และเพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดทั้งในปัจจุบันและอนาคต

2. ศึกษาความเป็นไปได้ด้านเศรษฐกิจ

โครงการนี้มีความเหมาะสมในด้านเศรษฐกิจ เนื่องจากการเติบโตอย่างรวดเร็วของธุรกิจประเภทอาหารเพื่อสุขภาพในเมืองไทย โดยมีกลุ่มผู้รักสุขภาพจำนวนมากที่ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องของการบริโภคที่ดี โดยมีกลุ่มผู้สูงอายุมองอยู่เป็นสัดส่วนที่มากในกลุ่มผู้รักสุขภาพนี้ ซึ่งมีอัตราเพิ่มขึ้นมากในอนาคต จึงเห็นควรสอดคล้องกับการทำวิทยานิพนธ์ในฉบับนี้

3. ศึกษาความเป็นไปได้ด้านสังคม และสภาพแวดล้อม

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดี และเหมาะสม ช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์ใหม่ๆให้กับสินค้า และการผลิต ซึ่งในปัจจุบันวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของคนไทยที่เปลี่ยนไป ส่งผลกระทบต่อสภาวะการดำรงครอบครัวมีผลให้คนสูงอายุต้องใช้เวลาและช่วยเหลือตัวเองมากขึ้น โดยพึ่งพาตัวเองมากขึ้น ในขณะที่ลูกหลานออกไปทำงานนอกบ้าน โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุนี้จึงมุ่งหวังที่จะรองรับความต้องการในเชิงการใช้งานของผู้บริโภคให้มากที่สุด

ในด้านสังคมโครงการนี้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของรัฐบาลที่ต้องการช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวก สดวกให้กับกลุ่มผู้สูงอายุที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น รัฐบาลในสมัยนายกรัฐมนตรีอานันท์ ปันยารชุน ได้ กำหนดนโยบายและมาตรการสำหรับผู้สูงอายุ ระยะยาว(พ.ศ.2535-2554) ไว้ดังต่อไปนี้

นโยบาย

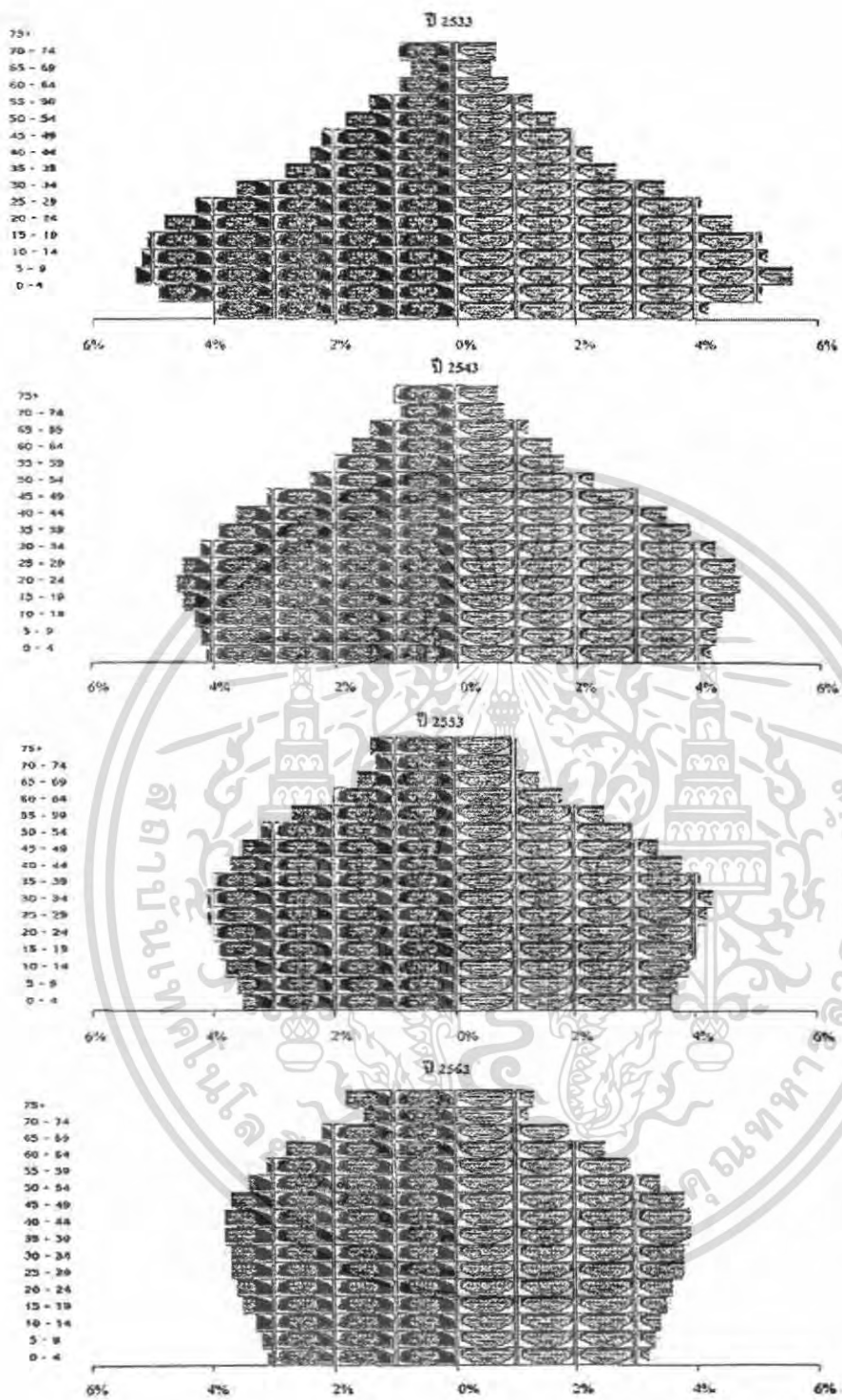
- * ให้ผู้สูงอายุได้รับบริการพื้นฐานด้านต่าง ๆ อย่างกว้างขวางและทั่วถึงโดยสนับสนุน ให้ภาคเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมมากขึ้น
- * จัดสวัสดิการสังคมและให้การสงเคราะห์ผู้สูงอายุตามความต้องการและความจำเป็น
- * มาตรการจัดสวัสดิการทางสังคมให้แก่ผู้สูงอายุในด้านต่าง ๆ

นอกจากนี้ยังมีคำถามต่ออีกว่า มีความเป็นไปได้หรือไม่ ว่ากลุ่มตลาดของผู้ที่รักสุขภาพ เช่น ผู้สูงอายุนี้ จะมีมากพอที่จะทำบรรจุภัณฑ์ออกมาขายให้คุ้มค่า จึงขอชี้แจงในเชิงสถิติการเพิ่มจำนวน ประชากรผู้สูงอายุด้วยกราฟที่เห็นได้ชัดเจน

ข้อมูลและสถิติของผู้สูงอายุในด้านการโครงสร้างของประชากร

(ภาพกราฟอยู่ในหน้าถัดไป)

โครงสร้างของประชากรในแต่ละช่วง 10 ปี จะเห็นได้ว่าประชากรในวัยเด็กมีสัดส่วนลดลง ในขณะที่ประชากรผู้สูงอายุนั้นมีสัดส่วนเพิ่มมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ทำให้ทราบว่าแนวโน้มอนาคต ประเทศไทยจะมีประชากรผู้สูงอายุมากขึ้น จากความเจริญด้านเทคโนโลยีทางการแพทย์และโภชนาการ อาหาร เทคโนโลยีทางการสื่อสารที่ก้าวหน้าและจับใจจะเปิดโอกาสให้ประชาชนได้รับข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ในการดูแลสุขภาพตนเอง และเลือกสิ่งที่เป็นประโยชน์ให้กับตัวเอง ประกอบกับ อัตราการเกิดลดลง เพราะประชากรส่วนใหญ่แต่งงานช้า สภาพทางเศรษฐกิจและภาวะ ความเครียดในการทำงาน



ภาพที่ 1 ตารางการเติบโตของประชากร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ศึกษาความเป็นไปได้ด้านการออกแบบและทำวิจัย

โครงการนี้มีความเป็นไปได้ในการศึกษาวิจัยอย่างต่อเนื่อง และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากการออกแบบ เนื่องด้วยปัญหาส่วนใหญ่ที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคในขณะนี้จะเป็นเรื่องของการสื่อสาร และการใช้งานของตัวผู้บริโภคเอง เมื่อมองในมุมนี้แล้ว จึงถือเป็นเรื่องสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องนำการออกแบบต้องเข้ามาช่วยเหลือในจุดนี้

สรุปความเป็นไปได้ของโครงการ

โครงการนี้มีความเป็นไปได้เนื่องจากมีปัจจัยหลายประการทั้งทางด้านนโยบายด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและสภาพแวดล้อม ความพร้อมร่วมมือจากองค์กรผู้ผลิตและในด้านการใช้ศักยภาพในการทำวิทยานิพนธ์ อีกทั้งยังเป็นโครงการที่จะส่งผลต่อการพัฒนาและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในอนาคตอีกด้วย

สมมติฐานในการทำวิทยานิพนธ์

บรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุงและปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ สามารถออกแบบให้มีคุณสมบัติ ทางการใช้งานที่เอื้อต่อการบริโภคของผู้สูงอายุได้

ปัจจัยที่มีผลต่อการแสวงหาโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นั้นจำเป็นต้องมีการพิจารณาถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ หัวข้อนี้จะเป็นการอธิบายถึงปัจจัยต่างๆที่ควรคำนึงถึงและส่งผลกระทบต่อ การออกแบบดังต่อไปนี้

1. การจัดชุดอาหารที่เหมาะสมกับการบริโภคเพื่อสุขภาพ

เนื่องจากทางบริษัทมีสายการผลิตสินค้าจำนวนมากแต่ยังไม่มีภาควิเคราะห์ลักษณะของชุดอาหารที่มีขอบเขตชัดเจน วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จึงนำข้อมูลที่ได้รวบรวมมา มาจัดประเภทและทำการวิเคราะห์ใหม่เพื่อให้ตรงประเด็นในการศึกษาวิจัยมากขึ้น โดยจะแบ่งปัจจัยที่มีผลต่อการจัดชุดอาหาร ดังนี้

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

ปัจจัยทั้งหมดในข้อนี้ จะถูกนำไปทำการวิเคราะห์หาคำตอบที่เหมาะสมอีกในลำดับต่อไป

2. ขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพของบรรจุภัณฑ์

ในส่วนของงานด้านขอบเขต และปริมาณของงานนั้น จะขึ้นอยู่กับปัจจัยสำคัญอีก 2 ประการของกลุ่มผู้บริโภคเอง ได้แก่

2.1 ทศคติของผู้สูงอายุ

2.2 พฤติกรรมการใช้งาน และความถี่ในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ปัจจัยทั้งหมดในข้อนี้ ส่วนใหญ่จะเกี่ยวข้องกับด้านการตลาดคือ ทำขอบเขตของผลิตภัณฑ์ตัวใด และชนิดใดบ้าง จึงจะเหมาะสม และครอบคลุมกับตลาดเป้าหมาย

1. การจัดชุดอาหารที่เหมาะสมกับการบริโภคเพื่อสุขภาพ

1.1 ประเภทของอาหาร

ประเภทของอาหารที่สอดคล้องกับโครงการวิทยานิพนธ์ในหัวข้อเรื่องนี้ สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท ตามประเภทอาหารที่ขายกันอยู่ในท้องตลาดปัจจุบันได้ต่อไปนี้

ประเภทของลักษณะอาหารที่ขายอยู่ตามท้องตลาด

1. ผู้สูงอายุที่นิยมปรุงอาหารรับประทานด้วยตัวเอง

- นิยมซื้อแยกวัตถุดิบมาทำรับประทานเอง เช่น พวกอหารสด* และอาหารแปรรูป* แบบต่างๆ อาทิ ผักที่อยู่ในตลาดแยกเป็นถุง เนื้อหมูที่แยกขายเป็นกล่อง เครื่องปรุงต่างๆ เป็นต้น
- นิยมซื้อแบบที่จัดชุดมาปรุงเอง หรืออาหารพร้อมปรุง* เช่น ชุดสุกี้แพ็คในซูเปอร์มาเกต เป็นต้น

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 หรือในรูปอื่น ๆ รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร อาหารที่ผ่านกรรมวิธีการแช่แข็ง เพื่อคงสภาพความสดเอาไว้ก่อนถึงมือผู้บริโภค เช่น ผักดอง เนื้อกุ้งแช่แข็ง เป็นต้น
- อาหารพร้อมปรุง* หมายถึง อาหารสดที่ทางผู้ผลิตได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ นำมาบรรจุในภาชนะเดียวกัน เพื่อจะได้จำหน่ายให้กับผู้บริโภค สำหรับนำไปปรุง ประกอบเป็นอาหารชนิดหนึ่ง เช่น ชุดอาหารพร้อมปรุงแกงเขียวหวานไก่ ซึ่งภายในประกอบด้วยเนื้อไก่ มะเขือที่หั่นแล้ว เครื่องแกงพร้อมผสมในน้ำ หรือ อาหารพร้อมปรุงชุดปลากะพงสามรส ซึ่งประกอบด้วย ปลากะพงที่ผ่าแล้ว เป็นต้น
- อาหารปรุงสำเร็จ* หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบปรุงจนสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานหรือพร้อมรับประทาน รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ที่ได้บรรจุและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เช่น ชุดอาหารปรุงสำเร็จข้าวผัด เป็นต้น ซึ่งในปัจจุบันได้แบ่งออกเป็นอีก 2 แบบ ตามความนิยมในการซื้อหา และลักษณะการขนส่งถึงมือผู้บริโภค
 - อาหารที่ทำสำเร็จแล้ว แต่อาจอยู่ในรูปแบบแช่แข็ง เพียงนำมาอุ่นก็พร้อมรับประทาน เช่น อาหารกล่องที่ขายอยู่ในชั้นวางตามซูเปอร์มาร์เก็ต อุ่น 3 นาทีก็พร้อมรับประทาน เป็นต้น
 - อาหารที่ทำสำเร็จแล้ว ขนส่งไปถึงมือผู้บริโภคโดยตรง เช่น อาหารจานเดียวในร้านอาหาร อาหารข้าวแกงที่ขายพร้อมใส่ถุงในร้านค้า เป็นต้น

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

เนื่องจากลักษณะทางกายภาพและความสดของอาหารแต่ละชนิดมีผลให้คุณสมบัติของอาหารแตกต่างกันไป จึงต้องการการคุ้มครอง และการเก็บรักษาสภาพที่ต่างกันด้วย ประกอบกับปัจจัยด้านความต้องการของผู้บริโภค..... ผู้วิจัยจึงเลือกกลุ่มอาหารพร้อมรับประทานมาเป็นหัวข้อหลักในการออกแบบ

1.2 วิธีการปรุง

จากการศึกษากลุ่มผู้บริโภค พบว่า กลุ่มผู้บริโภค นิยมประกอบอาหารที่ได้จากรูปแบบวิธีการ ดังนี้

1. การปรุงอาหารโดยการใช้ครีวที่มีการใช้แก๊ส
2. การปรุงอาหารโดยการใช้เตาอบไมโครเวฟ

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

การปรุงอาหารด้วยวิธีที่ต่างกันย่อมมีขั้นตอนและรูปแบบในการบรรจุอาหารที่ไม่เหมือนกัน ดังนั้นจึงต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมแตกต่างกันไป ในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มุ่งเน้นในเรื่อง “การใช้งาน” ของผู้สูงอายุเป็นหลัก มิได้เข้าไปยุ่งเกี่ยวกับการวิจัยลักษณะของอุณหภูมิและประเภทของวัสดุที่ทนทานต่ออุณหภูมิในระดับต่างๆ รวมทั้งที่เหมาะสมกับการผ่านกระบวนการไมโครเวฟแต่อย่างใดเนื่องจากไม่อยู่ในขอบเขตของสิ่งที่ต้องการได้มาในการวิจัย

ผลต่อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ไม่ได้มีการแบ่งแยกการปรุงอาหารด้วยเตาอบและออกจากเพราะมุ่งเน้นเฉพาะเรื่องพฤติกรรมของผู้สูงอายุในแง่ของการใช้งานเท่านั้น จึงใช้คำกลางว่า “ครีวที่มีการปรุงอาหารด้วยเตา” ครอบคลุมถึงการปรุงทั้งสองรูปแบบข้างต้น

1.3 ลักษณะการปรุงอาหาร

โครงการวิจัยนี้ต้องการนำเสนอรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ดังนั้นเมื่อมองลงไปในด้านโภชนาการศาสตร์จะพบว่ากระบวนการปรุงอาหารที่สามารถนำมาใช้ในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับผู้สูงอายุสามารถแบ่งออกได้ดังนี้

1. การปรุงอาหารด้วยวิธีการต้ม
2. การปรุงอาหารด้วยวิธีการอบ
3. การปรุงอาหารด้วยวิธีการทอด
4. การปรุงอาหารด้วยวิธีการนึ่ง
5. การปรุงอาหารด้วยวิธีการผัด
6. การปรุงอาหารด้วยวิธีการตุ๋น

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

ชนิดของอาหารที่เกิดจากกรรมวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน ย่อมทำให้ชนิดของบรรจุภัณฑ์ได้รับการออกแบบที่ไม่เหมือนกัน เช่น อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการต้มอาจจะมีส่วนประกอบของน้ำสูงกว่าชนิดอาหารแบบทอด ซึ่งการรับประทานก็จะต่างกัน ความต้องการในการแก้ไขปัญหาคาใช้งานบรรจุภัณฑ์ในเชิงกายภาพย่อมไม่เหมือนกัน เช่น อาหารที่มีน้ำ ผู้สูงอายุจะต้องใช้มือจับช้อนที่ตักลึกลงไปในภาชนะเพื่อให้ได้ทั้งน้ำและเนื้อ ในขณะที่อาหารประเภททอดนั้น อาจใช้การตักเบาๆ แต่ภาชนะต้องมีส่วนช่วยในการสะเด็ดน้ำมันอาหารหลักการอุ่นก่อนรับประทาน เป็นต้น

1.4 วัตถุประสงค์

เพื่อความสะดวกในการจัดประเภทของอาหารในบรรจุภัณฑ์สินค้าให้เหมาะสมกับการออกแบบในโครงการ ดังนั้น เราจึงแบ่งลักษณะของสินค้าเป็นดังต่อไปนี้ตามหลักโภชนาการผู้สูงอายุ โดยแบ่งเป็นประเภทดังนี้

สารอาหารที่ผู้สูงอายุต้องการ

พลังงาน	ต้องการพลังงานน้อยลง เพราะการทำงานของร่างกายมีน้อยลง พลังงานที่ควรได้รับควรน้อยกว่า 1200 แคลอรีต่อวัน
โปรตีน	ควรได้รับวันละ 1 กรัม ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม หากได้รับโปรตีนมากเกินไปร่างกายจะนำไปสะสมในรูปของไขมัน ทำให้เกิดโรคอ้วน
ไขมัน	ไม่ควรได้รับมากเกินไป เพราะการได้รับมากเกินไปจะทำให้เกิดโรคอ้วน
แคลเซียม	ผู้สูงอายุมักเป็นโรคกระดูกพรุน ซึ่งเกิดในหญิงมากกว่าชาย การได้รับแคลเซียมอย่างเพียงพอจะช่วยให้กระดูกแข็งแรง ควรได้รับแคลเซียมวันละ 800 มิลลิกรัม
เหล็ก	ควรได้รับวันละ 6 มิลลิกรัม ประกอบกับการบริโภคควรกินอาหารที่มีโปรตีนและวิตามินซีด้วย เพื่อช่วยในการดูดซึมเหล็ก
วิตามิน	ควรได้รับวิตามินซีประมาณ 30 มิลลิกรัมต่อวัน โดยดื่มน้ำส้มคั้นวันละ 1 แก้ว
น้ำ	ควรได้รับวันละ 1 1/2-2 ลิตร โดยเฉพาะวันที่อากาศร้อนสูญเสียเหงื่อมาก ควรดื่มน้ำเพิ่มขึ้น

อาหารและปริมาณอาหารที่ผู้สูงอายุควรได้รับ

เนื้อสัตว์	ควรได้รับวันละ 120 กรัม ควรเป็นเนื้อปลา ประกอบกับการบริโภคเครื่องในสัตว์อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
ไข่	ย่อยและดูดซึมง่าย ควรได้รับสัปดาห์ละ 3-5 ฟอง
น้านม	มีแคลเซียมเพื่อช่วยในการสร้างกระดูก ควรใช้นมผงที่ไม่มีไขมัน 4 ช้อนโต๊ะผสมน้ำให้ได้ 1 ถ้วยตวง หรือดื่มนมถั่วเหลืองแทนก็ได้

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	ที่มีกรดไลโนเลอิกมาก ประมาณ 2-2.5 ช้อนโต๊ะ

จากข้อกำหนดทางด้านโภชนาการสารอาหารที่ผู้สูงอายุควรได้รับทั้งหมด เราสามารถนำมาแบ่งจัดประเภทได้ดังนี้

1. ใช้เนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลัก
 - ใช้เนื้อปลาเป็นหลัก
 - ใช้เนื้อหมูเป็นหลัก
 - ใช้เนื้อไก่เป็นหลัก
 - ไข่ไข่ และเครื่องในสัตว์เป็นหลัก
2. ใช้ผักเป็นวัตถุดิบหลัก
3. ใช้ผลไม้เป็นวัตถุดิบหลัก
4. ใช้อาหารจำพวกแป้งเป็นหลัก เช่น ข้าว บะหมี่ เป็นต้น
5. ใช้อาหารแปรรูปเป็นวัตถุดิบหลัก เช่น เกี้ยวปลา เป็นต้น

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

วัตถุดิบในการทำอาหาร ส่งผลต่อลักษณะการออกแบบของบรรจุภัณฑ์โดยตรง ทั้งการกำหนดสภาพการอุ่นให้ร้อน และการรับประทานที่ไม่เหมือนกัน เช่น แกงจืดไก่ซึ่งเป็นอาหารจำพวกเนื้อ ย่อมต้องใช้เวลาในการอุ่นที่สูงกว่าและรับประทานต่างไป จากก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เป็นต้น

ต่อไปนี่จึงเป็นตัวอย่างรายการอาหารทั้งสามมื้อในรอบสัปดาห์จากหนังสือโภชนาการผู้สูงอายุ (อนันต์ สุรบท. 2539. สุขภาพแจ่มใสในวัยสูงอายุ. กรุงเทพฯ:ซีเอ็ดดูเคชั่น.) ได้นำมาใช้เป็นตัวอย่างเบื้องต้นในการจัดอาหารในการออกแบบ

ตัวอย่างรายการอาหารของผู้สูงอายุ

วัน	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
จันทร์	โจ๊กไก่ นมสดพร่องมันเนย 250 ซี.ซี.	ขนมจีนชาน้ำ วุ้นสังขยา	ข้าวต้มน้ำน้อย น้ำพริกกะปิ ผักต้ม ปลาทุ แกงส้ม กล้วยทับ
อังคาร	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลือง 250 ซี.ซี.	ก๋วยเตี๋ยวน้ำ เส้นลวกเปื่อย	ข้าวต้มน้ำน้อย ต้มมะระหมู ผัดผักทองหมู
พุธ	กาแฟ ไซท์อด 1 ฟอง (ทอด ด้วยน้ำมันข้าวโพด) ปาห้องไก่	มักกะโรนีผัดไก่แกงจืด หอมใหญ่หมูมะละกอ	ข้าวต้มน้ำน้อย แกงจืดเต้าหู้ ข้าว ผัดถั่วงอก
พฤหัสบดี	ข้าวต้มน้ำน้อย หมูหยอง ผัด ผักกาดขาว	ก๋วยเตี๋ยวดำหน้า ผักกาด ปลาเนม ไข่ กรอก กล้วยหอม	ข้าวต้มน้ำน้อย ต้มจับจ่าย ปลาตุ๋นย่าง น้ำปลามะนาว สังขยาฟักทอง
ศุกร์	โจ๊กหมู นมถั่วเหลือง	ขนมจีนน้ำพริก ผักสด ครบ ส้มเขียวหวาน	ข้าวต้มน้ำน้อย แกงจืดผัก ตำลึง หลนเต้าเจี้ยวพริก หยวก ผักต้ม ผักสด
เสาร์	ข้าวต้มน้ำน้อย ไซท์อดฟู 1 ฟอง กับน้ำมันข้าวโพด เนื้อ หมูทอดนึ่ง ๆ กล้วยน้ำว้า	ก๋วยเตี๋ยผัดไทย ผัก เนม แคนตาลูป	ข้าวต้มหมูน้ำน้อย เต้าหู้ พะโล้ ผัดมะเขือยาว
อาทิตย์	ข้าวต้มหมู นมสดพร่องมัน เนย 250 ซี.ซี.	สุกี้ยากี้ สับปะรด	ข้าวต้มน้ำน้อย ต้มยำกุ้งเห็ด ฟาง ผัดผักบุ้ง

1.5 โรคภัยของผู้สูงอายุ

ในวัยที่เพิ่มมากขึ้น ร่างกายทำงานได้น้อยลง ความคล่องแคล่วในการจัดการชีวิตประจำวัน ต่าง ๆ ก็น้อยลงตามไปด้วย ผู้สูงอายุเริ่มมีโรคเข้ามาแทรกซ้อน โรคภัยต่างๆ ที่มักเกิดขึ้นกับผู้สูงอายุ สามารถบรรเทาเบาบางหรือหลีกเลี่ยงได้ถ้ามีการควบคุมทางโภชนาการโดยให้ผู้สูงวัยบริโภคอาหารที่เหมาะสม จากการค้นคว้าข้อมูลทางวิชาการแพทย์เกี่ยวกับด้านการโภชนาการจึงขอสรุปประเภทของโรคภัยและอาหารที่เหมาะสมแก่การบริโภคของผู้สูงอายุดังต่อไปนี้

10 อันดับ โรคที่ผู้สูงอายุเป็นกันมาก

(ข้อมูลจากหนังสือ “ทำอย่างไรจะปราศจากโรคและชะลอความชรา” โดยแจ็ก ธนะสิริ จากบริษัท แพลน แพบลิชซิ่ง จำกัด ปี2530)

โรค	อาหารที่ควรทาน	อาหารที่ควรหลีกเลี่ยง
1. หัวใจและหลอดเลือด	-	งดอาหารเค็ม และทานเนื้อสัตว์น้อยลง
2. มะเร็ง	-	อาหารที่มีสารเคมีมาก
3. เบาหวาน	ผัก และผลไม้ที่มีแร่สังกะสี และโปรแทสเซียม ของหวาน เช่น ลูกอม ช็อกโกแลต	-
4. ข้อและกระดูก	-	งดไขมัน
5. จิตประสาท	-	-
6. ระบบทางเดินอาหาร	อาหารรสอ่อน ไม่ระคายเคือง ระบบทางเดินอาหาร	งดอาหารรสจัด อาหารที่ย่อยได้ยาก
7. ระบบทางเดินหายใจ	-	-
8. ไตและโรคที่เกี่ยวกับปัสสาวะ	-	งดเนื้อวัว เนื้อหมู ส่วนที่เป็นไขมัน และเอ็น
9. ถุงน้ำดี	-	งดอาหารจำพวกไขมัน
10. ตา หู	-	-

อาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ

1. นมเสริมแคลเซียม – สำหรับสตรีวัยทองที่ช่วยรักษาโรคกระดูกพรุนได้ดี
2. อาหารประเภทแป้งที่ไม่ขัดขาว เช่น ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ ข้าวโพด ขนมปังโฮลวีท มันเทศ มันฝรั่ง พักทอง เป็นต้น – ช่วยเสริมสร้างพลังงาน
3. โปรตีนเกษตร ถั่ว และพักทอง – 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 ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุที่ยังสามารถประกอบกิจกรรมในชีวิตประจำวันภายในที่พักอาศัยได้ โดยจะให้คำจำกัดความเอาไว้โดยย่อ ดังนี้

ผู้สูงอายุ หมายถึง บุคคลที่มีอายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไปทั้งชายและหญิง

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

ได้เลือกกลุ่มคนสูงอายุ ในช่วง 60 ปีขึ้นไป ซึ่งยังอยู่ในสภาวะที่สามารถรับประทานอาหารเป็นจานได้ เพื่อทำการศึกษาลักษณะการใช้งานของคนในกลุ่มนี้ ส่วนช่วงวัยตั้งแต่ 80 ปีขึ้นไปนั้น จากการสำรวจส่วนใหญ่จะรับประทานได้เพียงแค่ของบด และอาหารน้ำจึงความต้องการผลิตภัณฑ์น้อยกว่ากลุ่มแรก

1.7 จำนวนผู้บริโภคร

จำนวนผู้บริโภครในโครงการนี้มีผลต่อการศึกษาวิจัยบรรจุกฎนี้ กล่าวคือ เมื่อศึกษากลุ่มผู้บริโภครแล้ว และในการรับประทานอาหารแต่ละครั้งก็เป็นจำนวนที่น้อยมากโดยดั่งนั้น เราจึงสามารถแบ่งจำนวนผู้บริโภครออกได้เป็นดั่งนี้

การบริโภคร 1-2 คน

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

จำนวนผู้บริโภครมีผลต่อการวางแผนทางในการออกแบบในแง่ของการกำหนดปริมาณอาหารในการออกแบบ และการกำหนดน้ำหนักของบรรจุกฎที่เหมาะสมสำหรับการจับถือของผู้สูงอายุ ซึ่งหัวข้อนี้จะได้อธิบายเพิ่มเติมในหัวข้อ 2.1 ทศนคติของผู้สูงอายุ

2. ขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพของบรรจุภัณฑ์

2.1 ทักษะของผู้สูงอายุ

จากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุเกี่ยวกับทัศนคติที่มีต่อการปรุงอาหารและการรับประทานอาหารนั้น พบจุดที่น่าสนใจซึ่งมีผลต่อการทำวิทยานิพนธ์ดังต่อไปนี้

- ผู้สูงอายุจำนวนมากทำอาหารเป็นการเรียนในสมัยก่อนนั้น เน้นในเรื่องของครัวเรือน และการเรียนมากกว่า การไปโรงเรียน ทำให้ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ โดยเฉพาะที่เป็นผู้หญิงนั้นมีความสามารถในการทำอาหารกันเป็นส่วนใหญ่ และนิยมที่จะไปตลาดเพื่อซื้อวัตถุดิบมาทำอาหารรับประทานเองในครัวเรือนเสียส่วนใหญ่
- ผู้สูงอายุนิยมที่ประหยัด และชอบสะสมของในสังคมไทย ผู้สูงอายุจำนวนไม่น้อยที่มีลูกหลานคอยเลี้ยงดู แต่ก็มีบางคนอยู่คนเดียว มีการครุ่นคิดถึงการประหยัด การประดิษฐ์ งานอดิเรกเล็ก ๆ ที่ไม่สิ้นเปลืองมากนัก และมักชอบสะสมเก็บของไว้เพื่อใช้ในวันข้างหน้า

ผลต่อการทำวิทยานิพนธ์

เนื่องจากผู้สูงอายุมักประกอบอาหารเอง จึงมักจะซื้อวัตถุดิบมาทำอาหารรับประทานเอง แต่ในบางวันที่อยากเปลี่ยนบรรยากาศ หรือไม่สบายก็จะซื้ออาหารสำเร็จมาอุ่นรับประทาน ประกอบกับนิสัยรักการประหยัด ผู้สูงอายุจึงมักจะซื้อวัตถุดิบและประกอบอาหารครั้งหนึ่งให้ได้ถึง 2 มื้อ โดยแบ่งส่วนของมือที่สองเก็บเข้ากล่องใส่ตู้เย็น หรือตุ๋นกับข้าวเอาไว้ ปัจจุบันเหล่านี้จึงมีผลต่อการกำหนดของงานที่จะทำในลำดับต่อไป

2.2 พฤติกรรมการใช้งาน และความถี่ในการใช้งานของผู้สูงอายุ

จากผลการสำรวจลักษณะการซื้ออาหารไปรับประทาน และการปรุงอาหารสามารถจำแนกประเภทของอาหารออกได้เป็นดังนี้

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 แต่มักไม่ใช่เพื่อประกอบอาหาร ส่วนใหญ่จะใช้เพื่ออุ่นอาหารสำเร็จแล้ว

2. การสรรหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารของผู้สูงอายุ ได้มาจาก

- ซื้อด้วยตัวเอง (จากตลาด จากห้างสรรพสินค้า หรือจากร้านสะดวกซื้อ)
- มีคนซื้อมาให้ (ลูกหลาน หรือผู้คอยดูแล)



78330

แนวทางการแสวงหาโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

จากปัจจัยการออกแบบที่มีผลต่อตัวสินค้าทั้งหมด เราสามารถแจกแจง และทำการประเมินข้อมูลเพื่อมาทำการออกแบบได้ดังแผนภาพต่อไปนี้

ประเภทอาหาร	+	วิธีการปรุง	+	ลักษณะการปรุง	+	วัตถุดิบ	+	โรคของผู้สูงอายุ	+	ผู้บริโภค	+	จำนวนผู้บริโภค
-อาหารสด -อาหารแปรรูป -อาหารพร้อมปรุง -อาหาร ปรุงสำเร็จ		-ครัวที่มี การใช้เตา		- ต้ม - อบ - ทอด - นึ่ง - ผัด - ตูน		- ปลา - หมู - ไก่ - ไข่ - ผัก - ผลไม้ - แป้ง - อาหาร แปรรูป		- หัวใจและหลอดเลือด - มะเร็ง - เบาหวาน - ข้อและกระดูก - จิตประสาท - ระบบทางเดินอาหาร - ระบบทางเดินหายใจ - ไตและโรคที่เกี่ยวข้อง - ปัสสาวะ - อุ้งน้ำดี - ตา หู		บุคคลที่มี อายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป		การบริโภค 1-2 คน

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. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + แป้ง + ผู้สูงอายุ + บริโภค
6. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + อาหารแปรรูป + ผู้สูงอายุ + บริโภค
7. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + อบ + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
8. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + อบ + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
9. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
10. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
11. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ผัก + ผู้สูงอายุ + บริโภค
12. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + ผัด + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
13. อาหารพร้อมปรุง + ครีวที่มีการใช้เตา + ผัด + แป้ง + ผู้สูงอายุ + บริโภค

- นิยมซื้อแยกวัตถุดิบมาทำรับประทานเอง ได้แก่ อาหารพร้อมปรุง อาหารสด และอาหารแปรรูป

อาหารสด (แช่เย็น หรือแช่แข็งในแพ็คเกจ)

14. อาหารสด + ครีวที่มีการใช้เตา + 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 จึงจำเป็นต้องมีในโครงการวิทยานิพนธ์)

1. เครื่องปรุงประเภทปรุงรสหลักในอาหารไทย

- น้ำตาล สำหรับรสหวาน
- น้ำปลา สำหรับรสเค็ม
- พริก สำหรับรสเผ็ด
- น้ำส้มสายชู สำหรับรสเปรี้ยว

2. เครื่องปรุงประเภทเพื่อความสะดวกในการปรุงอาหารของผู้สูงอายุ

(พิจารณานิดจากชุดอาหารที่สามารถปรุงเพื่อผู้สูงอายุได้ และวัตถุดิบที่ใช้ความยาก และเสี่ยงอันตรายมากในการปรุงขึ้นมา)

- น้ำยาปรุงรสต่าง ๆ รวมถึงน้ำผสมเพื่อการเติมรสอาหาร เช่น น้ำบูดู เป็นต้น
- น้ำมะนาว
- กระเทียมบด
- มะขามเปียก
- น้ำกะทิ
- น้ำมันพืช
- ของคั่วต่าง ๆ เช่น ถั่วคั่ว 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. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ผัด + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 25. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ผัด + แป้ง + ผู้สูงอายุ + บริโภค

- อาหารสองช่อง

- 26. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 27. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 28. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ผัก + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 29. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + ผลไม้ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 30. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + แป้ง + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 31. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ต้ม + อาหารแปรรูป + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 32. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + อบ + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 33. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + อบ + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 34. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ทอด + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 35. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ทอด + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 36. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 37. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 38. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ผัก + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 39. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ตุ่น + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค
- 40. อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + ตุ่น + ไก่ + ผู้สูงอายุ + บริโภค

- อาหารสามช่อ

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

อธิบายตัวอย่างความสัมพันธ์ที่เลือกมา

อาหารปรุงสำเร็จ + ครีวที่มีการใช้เตา + นึ่ง + ปลา + ผู้สูงอายุ + บริโภค

หมายถึง อาหารปรุงสำเร็จที่ต้องการการอุ่นโดยใช้เตาเป็นประเภทอาหารหนึ่งจากวัตถุดิบปลาเป็นหลัก เหมาะสำหรับผู้สูงอายุ 60 ปีขึ้นไป รับประทานครั้งละ (หรือมีอละ) 1-2 คน

จากรูปแบบการกำหนดตามตัวอย่างนี้ สามารถนำไปสร้างเมนูอาหารได้อีกหลายชนิด เช่น อาหารที่ใช้ปลาเป็นหลัก เป็นปลานึ่งมะนาว ปลากระพงนึ่งผัก เป็นต้น

เงื่อนไขการเลือกความสัมพันธ์ของชุดอาหาร

1. อาหารบางชนิดไม่ถูกโรคกับสภาวะวัยชรา
อาหารบางชนิด เช่น เนื้อหมู ไม่เหมาะกับโรคหัวใจและอีกหลายๆโรค ทั้งยังสามารถนำเนื้อสัตว์ชนิดอื่นมาปรุงเพื่อทดแทนกันได้ จึงไม่นำมาจัดในความสัมพันธ์
2. อาหารพร้อมปรุงบางชนิดต้องใช้ขั้นตอนที่ยุ่งยากและเป็นอันตรายต่อผู้สูงอายุ
อาหารบางชนิดต้องผ่านวิธีการและขั้นตอนที่อาจเป็นอันตรายต่อตัวผู้สูงอายุ เช่น อาหารย่าง อาหารปิ้ง จึงไม่นำมานับในความสัมพันธ์
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

- ออกแบบกราฟิกที่มีความเหมาะสม สอดคล้องกับลักษณะการวางจำหน่ายใหม่ที่เข้าถึงและดึงดูดใจกลุ่มเป้าหมาย สื่อให้เกิดความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ได้ทันทีและจดจำง่าย
- ออกแบบกราฟิกที่แสดงเอกลักษณ์ของผู้ผลิต และแหล่งที่มา เพื่อให้เป็นที่รู้จักและจดจำของคนทั่วไป ทั้งยังเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค
- ออกแบบกราฟิกที่แสดงอัตลักษณ์ (Cooperate Identity) ในกลุ่มสินค้าเดียวกัน เพื่อสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ให้ผู้บริโภครู้ว่าเป็นสินค้าภายใต้แบรนด์เดียวกัน แต่ยังคงความแตกต่างของแต่ละสินค้าเอาไว้ เพื่อไม่ให้เกิดความสับสนแก่ผู้บริโภค
- แสดงข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าที่บรรจุอยู่ภายในให้ผู้บริโภคทราบ ได้แก่ วันที่ผลิต วันหมดอายุ น้ำหนักสุทธิ ชื่อสามัญของสินค้า ฉลากโภชนาการ(ถ้ามี) ค่าแสดงประโยชน์ อย.รับรอง สถานที่ผลิต ข้อมูลผู้ผลิต

3. ออกแบบบรรจุภัณฑ์

1.) กลุ่มบรรจุภัณฑ์ชุดอาหารทำเอง

ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง
บรรจุภัณฑ์ที่จะออกแบบมีคุณลักษณะดังนี้ คือ

ด้านการบรรจุ (Containment)

สามารถบรรจุอาหารได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1. บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทผักและแป้ง

- ถุงบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับแยกชนิดของผักในการทำอาหารแต่ละชุดอาหาร ซึ่งจะมีจำนวนต่างไปตามลักษณะของผักและแบ่งโดยเน้นที่ฟังก์ชันการเปิดและการจับใช้งานของตัวถุง

- กล่อง (Secondary Packaging) สำหรับบรรจุถุงบรรจุรวมกัน

2. บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

- ถุงบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับชนิดของเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมือนกัน รวมถึงไขและเครื่องในต่าง ๆ ที่มีสภาพการแตกง่าย

- กล่อง (Secondary Packaging) สำหรับบรรจุถุงบรรจุรวมกัน

3. บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทผักกับเนื้อสัตว์

- ถุงบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับแยกชนิดของผักในการทำอาหารแต่ละชุดอาหาร ซึ่งจะมีจำนวนต่างไปตามลักษณะของผักและแบ่ง และเนื้อสัตว์ โดยเน้นที่ฟังก์ชันการเปิดและการจับใช้งานของตัวถุง

- กล่อง (Secondary Packaging) สำหรับบรรจุถุงบรรจุรวมกัน

* ในแต่ละชุดบรรจุภัณฑ์ จะมีชุดอาหารแยกย่อยต่าง ๆ กันไปตามเมนูชุดอาหารที่จัดไว้ให้ในหน้าการจับความสัมพันธ์และโอกาส

ด้านการอำนวยความสะดวก (Convenience)

- ออกแบบโครงสร้างให้สามารถผลิตได้จริงในระบบอุตสาหกรรม
- สะดวกต่อผู้ประกอบการในเรื่องการผลิตและการบรรจุ
- ง่ายต่อการจัดเก็บและขนส่งไปสู่มือผู้บริโภค โดยยังคงรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์ภายในได้เป็นอย่างดี
- มีกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงสินค้าภายในได้อย่างรวดเร็วตรงจุดขาย
- 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. บรรจุภัณฑ์ประเภทถุงสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทผักและแป้ง

- ถุงบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับผักชนิดหนึ่งชนิดเดียว โดยทำถุงซีลลอคที่มีลักษณะการเปิดที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ

2. บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

- ถุงบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับชนิดของเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมือนกัน รวมถึงไข่ และเครื่องในต่าง ๆ ที่มีสภาพการแตกง่าย
- กล่อง (Secondary Packaging) สำหรับบรรจุถุงบรรจุรวมกัน

* โดยในแต่ละชุดบรรจุภัณฑ์ จะมีชุดอาหารแยกย่อยต่าง ๆ กันไปตามเมนูชุดอาหารที่จัดไว้ให้ในหน้าการจับความสัมพันธ์ และโอกาส

ด้านการอำนวยความสะดวก (Convenience)

- ออกแบบโครงสร้างให้สามารถผลิตได้จริงในระบบอุตสาหกรรม
- สะดวกต่อผู้ประกอบการในเรื่องการผลิตและการบรรจุ
- ง่ายต่อการจัดเก็บและขนส่งไปสู่มือผู้บริโภค โดยยังคงรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์ภายในได้เป็นอย่างดี
- มีกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงสินค้าภายในได้อย่างรวดเร็วตรงจุดขาย
- ออกแบบให้สะดวกต่อการบริโภคและการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการคุ้มครองรักษา (Protection)

- สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ป้องกันความชื้นได้ มีฝาครอบ และวิธีการลอคซีล ลอคคอลล่ง ที่สะดวกต่อการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในแนวทางที่ส่งเสริมเรื่องสุขภาพ สำหรับผู้ที่ต้องการการบริโภคที่ดี
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค กลุ่มผู้สูงอายุมาจากบริษัทคู่แข่งในท้องตลาดได้โดยใช้กราฟิกที่โดดเด่น และมีเอกลักษณ์

ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูป

บรรจุภัณฑ์ที่จะออกแบบมีคุณลักษณะดังนี้ คือ

ด้านการบรรจุ (Containment)

สามารถบรรจุอาหารได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1.บรรจุภัณฑ์ประเภทสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทผักและแปรรูป

แบ่งได้อีก 2 ลักษณะอาหาร

- ถุงบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับผักชนิดหนึ่งชนิดเดียว โดยทำถุงซีลล๊อคที่มีลักษณะการเปิดที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ ประเภทผักสุญญากาศ ที่ห้ามโดนความชื้นและอากาศ เป็นต้น
- กระป๋องบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับผักประเภทผักกระป๋อง โดยเน้นเรื่องการหยิบจับ เปิดที่ง่ายดาย เช่น เปลี่ยนระบบตัวล๊อคด้วยการดึงฝา มาเป็นการกดเบา ๆ เป็นต้น

2.บรรจุภัณฑ์ประเภทสำหรับที่ใส่วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป

แบ่งได้อีก 2 ลักษณะอาหาร

- ถุงบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับเนื้อสัตว์ที่แปรรูป . โดยทำถุงซีลล๊อคที่มีลักษณะการเปิดที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ ประเภทเนื้อสัตว์สุญญากาศ ที่ห้ามโดนความชื้น และอากาศ เป็นต้น
- กระป๋องบรรจุ (Primary Packaging) สำหรับผักประเภทเนื้อสัตว์กระป๋อง

โดยเน้นเรื่องการหยิบจับ เปิดที่ง่ายดาย เช่น เปลี่ยนระบบตัวล็อคด้วยการดึงฝา
มาเป็นการกดเบาๆ เป็นต้น

3.บรรจุภัณฑ์ประเภทขวดสำหรับที่ใส่เครื่องปรุง

- ขวดบรรจุ (Primary Packaging) มีส่วนของฝาเปิดปิดที่มีส่วนหมุนพอดี
กับการใช้งานของผู้สูงอายุ และเปิดปิดง่าย ไม่เป็นอันตราย

* ในแต่ละชุดบรรจุภัณฑ์ จะมีชุดอาหารแยกย่อยต่าง ๆ กันไปตามเมนูชุดอาหารที่จัดไว้ให้ในหน้า
การจับความสัมพันธ์และโอกาส

ด้านการอำนวยความสะดวก (Convenience)

- ออกแบบโครงสร้างให้สามารถผลิตได้จริงในระบบอุตสาหกรรม
- สะดวกต่อผู้ประกอบการในเรื่องการผลิตและการบรรจุ
- ง่ายต่อการจัดเก็บและขนส่งไปสู่มือผู้บริโภค โดยยังคงรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์
ภายในได้เป็นอย่างดี
- มีกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงสินค้าภายในได้อย่างรวดเร็วตรง
จุดขาย
- ออกแบบให้สะดวกต่อการบริโภคและการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการคุ้มครองรักษา (Protection)

- สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ป้องกันความชื้นได้
มีฝาครอบ และวิธีการลอคซีล ลอคคอลล่ง ที่สะดวกต่อการใช้งานของผู้สูงอายุ

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 (Primary Packaging) สำหรับใส่อาหารสองช่อง เช่น ข้าวและแกงจืด เป็นต้น
เน้นที่การใช้งาน การหยิบจับ ยกเคลื่อนย้ายของผู้สูงอายุเป็นหลัก

3.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารสามช่อง

- กล่อง (Primary Packaging) สำหรับใส่อาหารสามช่อง เช่น ข้าว ปลาทอด และน้ำจิ้ม
เป็นต้น
เน้นที่การใช้งาน การหยิบจับ ยกเคลื่อนย้ายของผู้สูงอายุเป็นหลัก

* โดยในแต่ละชุดบรรจุภัณฑ์ จะมีชุดอาหารแยกย่อยต่าง ๆ กันไปตามเมนูชุดอาหารที่จัดไว้ให้ใน
หน้าการจับความสัมพันธ์ และโอกาส

ด้านการอำนวยความสะดวก (Convenience)

- ออกแบบโครงสร้างให้สามารถผลิตได้จริงในระบบอุตสาหกรรม
- สะดวกต่อผู้ประกอบการในเรื่องการผลิตและการบรรจุ
- ง่ายต่อการจัดเก็บและขนส่งไปสู่มือผู้บริโภค โดยยังคงรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์
ภายในได้เป็นอย่างดี
- มีกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงสินค้าภายในได้อย่างรวดเร็วตรง
จุดขาย
- ออกแบบให้สะดวกต่อการบริโภคและการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการคุ้มครองรักษา (Protection)

- สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ป้องกันความชื้นได้

มีฝากรอบ และวิธีการลอกซีล ลอดคกล่อง ที่สะดวกต่อการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในแนวทางที่ส่งเสริมเรื่องสุขภาพ สำหรับผู้ที่ต้องการการบริโภคน้ำที่ดี
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากกลุ่มผู้บริโภค ผู้สูงอายุมาจากบริษัทคู่แข่งในท้องตลาดได้โดยใช้กราฟิกที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์



แผนภาพแสดงขอบเขตของโครงการด้านปริมาณงาน

ขอบเขตของโครงการด้านปริมาณ

ชุดอาหารทำเอง

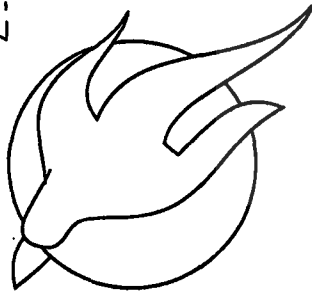
- อาหารพร้อมปรุง (ชื่อเป็นชุดมาปรุง)
- อาหารสด (ชื่อเป็นวัตถุดิบ)
- อาหารแปรรูป (ชื่อเป็นวัตถุดิบ)

ชุดอาหารปรุงสำเร็จ

- อาหารปรุงสำเร็จ (ชื่อทานได้เลย)

ตราสัญลักษณ์

- ชื่อสินค้าใหม่
- ตราสินค้าใหม่



1 ตราสัญลักษณ์

อาหารพร้อมปรุง

บรรจุผัก หรือแบ่งอย่างเดียว



Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 กราฟิกหลัก



Secondary Package : กล่องบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
5 กราฟิกเมนูอาหาร

บรรจุเนื้อสัตว์อย่างเดียว



Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 กราฟิกหลัก



Secondary Package : กล่องบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
7 กราฟิกเมนูอาหาร

บรรจุผักกับเนื้อสัตว์



Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 กราฟิกหลัก



Secondary Package : กล่องบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
13 กราฟิกเมนูอาหาร

อาหารสด

บรรจุผัก หรือแบ่งอย่างเดียว



Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
3 กราฟิกหลัก
2 ขนาด

บรรจุเนื้อสัตว์อย่างเดียว



Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 กราฟิกหลัก
2 ขนาด

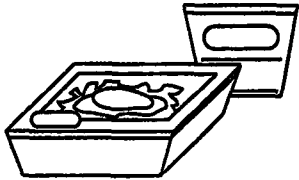


Secondary Package : กล่องบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
13 กราฟิกเมนูอาหาร
2 ขนาด

แผนภาพแสดงขอบเขตของโครงการดำเนินงาน

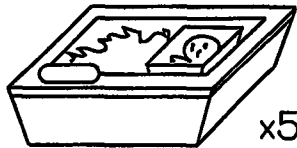
อาหารปรุงสำเร็จ

อาหารเนื้อเดียว



Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
2 กราฟิกเมนูอาหาร

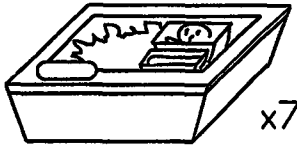
อาหารสองเนื้อ



x5

Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
15 กราฟิกเมนูอาหาร

อาหารสามเนื้อ



x7

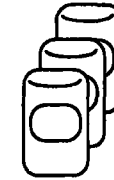
Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
7 กราฟิกเมนูอาหาร

อาหารแปรรูป

บรรจุผัก หรือแป้งอย่างเดียว

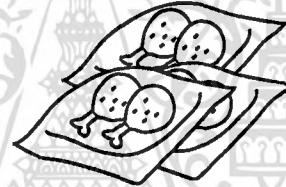


Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
3 กราฟิกเมนูอาหาร



Secondary Package : กล่องบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
3 กราฟิกเมนูอาหาร

บรรจุเนื้อสัตว์อย่างเดียว



Primary Package : ถุงบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
3 กราฟิกเมนูอาหาร



Secondary Package : กล่องบรรจุ
1 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
3 กราฟิกเมนูอาหาร

เครื่องปรุง



Primary Package : กล่องบรรจุ
11 โครงสร้าง
1 เอกลักษณ์ร่วม
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	การบรรจุ	รูปแบบ	คุณภาพ และการอธิบายงาน			
อาหารพร้อมปรุง	ชุดบรรจุผัก หรือ แป้ง อย่างเดียว	Primary Package	ถุงบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคลุมครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างมาตรฐาน - กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม 	1 โครงสร้าง 1 กราฟิกหลัก
		Secondary Package	กล่องบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคลุมครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 เอกลักษณ์ร่วม 5 กราฟิก (มี 5 เมนู)

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ							
รายการผลิตภัณฑ์		ประเภทบรรจุภัณฑ์				ลักษณะงานออกแบบ	ปริมาณงาน
ประเภทอาหาร	เมนูชุดอาหาร	การบรรจุ	รูปแบบ	คุณภาพ และการอธิบายงาน			
อาหารพร้อมปรุง	ชุดบรรจุเนื้อสัตว์ อย่างเดิซ	Primary Package	ถุงบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างมาตรฐาน - กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม 	1 โครงสร้าง 1 กราฟิกหลัก
		Secondary Package	กล่องบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 เอกลักษณ์ร่วม 7 กราฟิก (มี 7 เมนู)

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ							
รายการผลิตภัณฑ์		ประเภทบรรจุภัณฑ์				ลักษณะงานออกแบบ	ปริมาณงาน
ประเภทอาหาร	เมนูชุดอาหาร	การบรรจุ	รูปแบบ	คุณภาพ และการอธิบายงาน			
อาหารพร้อมปรุง	ชุดบรรจุผัก กับเนื้อสัตว์	Primary Package	ถุงบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างมาตรฐาน - กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม 	1 โครงสร้าง 1 กราฟิกหลัก
		Secondary Package	กล่องบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 เอกลักษณ์ร่วม 13 กราฟิก (มี 13 เมนู)

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ							
รายการผลิตภัณฑ์		ประเภทบรรจุภัณฑ์				ลักษณะงานออกแบบ	ปริมาณงาน
ประเภทอาหาร	เมนูชุดอาหาร	การบรรจุ	รูปแบบ	คุณภาพ และการอธิบายงาน			
อาหารสด	ชุดบรรจุหีบห่ออย่างเดียว	Primary Package	ถุงบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างมาตรฐาน - กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม 	1 โครงสร้าง 3 กราฟิก (มี 3 อย่าง)
	ชุดบรรจุเนื้ออย่างเดียว	Primary Package	ถุงบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างมาตรฐาน - กราฟิกเอกลักษณ์ร่วม 	1 โครงสร้าง 1 กราฟิกหลัก
			Secondary Package	กล่องบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ							
รายการผลิตภัณฑ์		ประเภทบรรจุภัณฑ์				ลักษณะงานออกแบบ	ปริมาณงาน
ประเภทอาหาร	เมนูชุดอาหาร	การบรรจุ	รูปแบบ	คุณภาพ และการอธิบายงาน			
อาหารแปรรูป	ชุดบรรจุหีบแปรรูป (มี 2 รูปแบบตาม ความเหมาะสม)	Primary Package	ถุงบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างมาตรฐาน - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 เอกลักษณะร่วม 3 กราฟิก (มี 3 อย่าง)
		Primary Package	กระป๋องบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 เอกลักษณะร่วม 3 กราฟิก (มี 3 อย่าง)

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ							
รายการผลิตภัณฑ์		ประเภทบรรจุภัณฑ์				ลักษณะงานออกแบบ	ปริมาณงาน
ประเภทอาหาร	เมนูชุดอาหาร	การบรรจุ	รูปแบบ	คุณภาพ และการอธิบายงาน			
อาหารแปรรูป	ชุดบรรจุเนื้อแปรรูป (มี 2 รูปแบบตาม ความเหมาะสม)	Primary Package	ถุงบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างมาตรฐาน - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 กราฟิกหลัก (มี 3 อย่าง)
		Primary Package	กระป๋องบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 กราฟิกหลัก (มี 3 อย่าง)

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ							
รายการผลิตภัณฑ์		ประเภทบรรจุภัณฑ์			ลักษณะงานออกแบบ	ปริมาณงาน	
ประเภทอาหาร	เมนูชุดอาหาร	การบรรจุ	รูปแบบ	คุณภาพ และการอธิบายงาน			
อาหารแปรรูป	เครื่องปรุง	Primary Package	ขวดบรรจุ	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้าจากความร้อน ความชื้นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้าได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	11 โครงสร้าง 11 กราฟิกหลัก (มี 11 ชนิด)

ชุดบรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ

ตารางแสดงขอบเขตงานด้านปริมาณ และคุณภาพ							
รายการผลิตภัณฑ์		ประเภทบรรจุภัณฑ์				ลักษณะงานออกแบบ	ปริมาณงาน
ประเภทอาหาร	เมนูชุดอาหาร	การบรรจุ	รูปแบบ	คุณภาพ และการอธิบายงาน			
อาหารปรุงสำเร็จ	อาหารเนื้อเดียว	Primary Package	ถุงพลาสติก	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 เอกลักษณ์ร่วม 2 กราฟิก (มี 2 เมนู)
	อาหารสองเนื้อ	Primary Package	กล่องพลาสติก	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 เอกลักษณ์ร่วม 15 กราฟิก (มี 15 เมนู)
	อาหารสามเนื้อ	Primary Package	กล่องพลาสติก	Containment Protection Convenience Promotion	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีขนาดบริโภค 1-2 คน - ใช้วัสดุที่สามารถคุ้มครองตัวสินค้า จากความร้อน ความเย็นได้ รักษาสภาพไว้ได้ - ผ่านกรรมวิธีการปรุงอาหารได้โดยง่าย และรับประทานง่าย - แสดงประเภท และชนิดของสินค้า ได้อย่างเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้าง - ออกแบบกราฟิก 	1 โครงสร้าง 1 เอกลักษณ์ร่วม 7 กราฟิก (มี 7 เมนู)

ปัญหา เงื่อนไขความต้องการ และแนวทางในการแก้ไข

ชุดบรรจุภัณฑ์อาหารทำเอง

อาหารพร้อมปรุง

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</p> <p>บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง สำหรับชุดอาหารพร้อมปรุง จำนวน 3 ประเภทดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่วัตถุดิบประเภทผัก และแป้ง <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ - กล่อง 2.บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ - กล่อง 3.บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่วัตถุดิบประเภทผักกับเนื้อสัตว์ <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ - กล่อง 	<p>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</p> <p>สำหรับอาหารพร้อมปรุง จะมีลักษณะการจัดแบ่งเป็นชุดอาหารอยู่ภายในตัวบรรจุภัณฑ์ ให้ครบเครื่องปรุงที่พร้อมจะเอาไปปรุงอาหารได้ทันที</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่วัตถุดิบประเภทผัก และแป้ง <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ กำหนดให้บรรจุผักที่มีชิ้นส่วนขนาดเล็ก และมีกลิ่นแรงไว้ภายใน เช่น กระเทียม และพริก เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตได้ง่าย - กล่อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทานพอใน 1 มื้อ โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ 2.บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ กำหนดให้บรรจุสิ่งของแตก หรือละเอียด เช่น ไข่ และเครื่องใน เพื่อให้ผู้สูงอายุแยกแยะได้ - กล่อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทานพอใน 1 มื้อ โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ 3.บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่วัตถุดิบประเภทผักกับเนื้อสัตว์ <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ กำหนดให้บรรจุผัก และเนื้อสัตว์ออกจากกัน - กล่อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทานพอใน 1 มื้อ โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจได้รับความเสียหายโดยมีคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไป จากการกระทำของสิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น ความชื้น แสงแดด แมลง และการตกหล่นของสินค้า</p>	<p>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ 2.1 ออกแบบให้ส่วนซีลมีขนาดที่ ผู้สูงอายุสามารถจับดึงเปิด – ปิด ได้ง่าย 2.2 มีส่วนซีลรอบ ๆ ที่กว้างกว่าปกติ เพื่อป้องกันผู้สูงอายุฉีก หรือตัดผิดด้านทำให้ถุงแตก - กล่อง 2.1 ส่วนฝากล่องมีตัวล็อก ป้องกันอาหารหกออกมาจากถาด และตัวกล่อง

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</p> <p>3.1 สำหรับผู้ผลิต สามารถบรรจุสินค้าลงในบรรจุภัณฑ์ได้ง่ายผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม</p> <p>3.2 สำหรับผู้บริโภค สะดวกในการบริโภค และสะดวกต่อการเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์เอาไว้ให้อยู่ในสภาพที่ดี กรณีที่ทานไม่หมด</p>	<p>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <p>- ถุงบรรจุ</p> <p>3.1 ถุงบรรจุน้ำจิ้ม มีส่วนใส สามารถมองเห็นผ่านทะลุได้</p> <p>3.2 ถุงบรรจุเนื้อ และผัก มีสัญลักษณ์ตรงบริเวณที่ฉีก เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>- กล่อง</p> <p>3.1 กล่องมีลักษณะใส มองเห็นข้างในได้</p> <p>3.2 ออกแบบกล่องให้ผู้สูงอายุเปิดได้ง่าย</p> <p>3.3 ออกแบบกราฟิกโดยใช้รูปเป็นตัวสื่อความหมาย และมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกต่อการเข้าใจ</p>

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</p> <p>4.1 บรรจุกัณฑ์ต้องแยกประเภทอย่างชัดเจน และไม่ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นสูงอายุลึบสน</p> <p>4.2 ด้านการสื่อความหมายต่อผู้บริโภค ให้ผู้บริโภคสามารถแยกแยะชนิดของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน</p> <p>4.3 บรรจุกัณฑ์ต้องสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้</p>	<p>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</p> <p>4.1 ออกแบบกราฟิกและโครงสร้างของบรรจุกัณฑ์ โดยนำจุดเด่นของสินค้ามาเป็นจุดขาย เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>4.2 ออกแบบกราฟิกที่สามารถแยกสินค้าได้โดยนำเอาจุดเด่นของเมนูอาหารแต่ละอย่างมาเป็นแนวทาง แต่ยังคงมีอัตลักษณ์ (Cooperate Identity) เดียวกัน</p> <p>4.3 ใช้กราฟิกที่ป็นสื่อใกล้ตัว และเป็นที่ชื่นชอบของผู้สูงอายุ โดยเป็นงานร่วมสมัยใช้ภาพของสิ่งของ คน สถานที่ในรูปแบบของ Symbol แทนเรื่องราวในอดีตมาเล่าเรื่อง</p>

อาหารสด

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</p> <p>บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง สำหรับชุดอาหารสด จำนวน 2 ประเภทดังนี้</p> <p>1.บรรจุภัณฑ์ประเภทขวดดื่บประเภทผัก และแป้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ <p>2.บรรจุภัณฑ์ประเภทขวดดื่บประเภทเนื้อสัตว์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ - กล่อง 	<p>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</p> <p>สำหรับอาหารสด จะมีการบรรจุเอาไว้ในถุง และกล่อง พลาสติก เพื่อให้สามารถเก็บรักษาความสดไว้ได้ก่อนส่ง ถึงมือผู้บริโภค</p> <p>1.บรรจุภัณฑ์สำหรับขวดดื่บประเภทผัก และแป้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ กำหนดให้ใส่ผักในปริมาณน้ำหนัก ที่ผู้สูงอายุสามารถถือหัวได้ <p>2.บรรจุภัณฑ์สำหรับขวดดื่บประเภทเนื้อสัตว์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ กำหนดให้ใส่เนื้อในปริมาณน้ำหนัก ที่ผู้สูงอายุสามารถถือหัวได้ - กล่อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทาน โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจได้รับความเสียหายโดยมีคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไป จากการกระทำของสิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น ความชื้น แสงแดด แมลง และการตกหล่นของสินค้า</p>	<p>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</p> <p>1.บรรจุภัณฑ์สำหรับขวดดื่บประเภทผัก และแปรง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ <p>2.1 ก่อนถึงส่วนของซีล มีตัวกดก่อน 1 ชั้น โดยจะต้องทำการดึงเปิดก่อน จึงจะสามารถเปิดซีลได้ ซึ่งสามารถกดซีลปิด เพื่อเก็บอาหารไว้ทานในวันหลังได้</p> <p>2.บรรจุภัณฑ์สำหรับขวดดื่บประเภทเนื้อสัตว์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ <p>2.1 บรรจุในซีลที่แข็งแรง ในกรณีที่เป็นเนื้อสัตว์ที่มีการหมักเป็นพิเศษด้วยเครื่องเทศ และน้ำส้มสายชู</p> <ul style="list-style-type: none"> - กล้อง <p>2.1 มีส่วนของแทปสีที่ใช้ในการดูวันหมดอายุของเนื้อสัตว์ที่อยู่ภายใน</p> <p>2.2 มีส่วนโค้งมนของกล้องใส่ ทำให้สามารถดักเนื้อที่อยู่ภายในได้ง่าย</p>

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</p> <p>3.1 สำหรับผู้ผลิต สามารถบรรจุสินค้าลงในบรรจุภัณฑ์ได้ง่ายผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม</p> <p>3.2 สำหรับผู้บริโภค สะดวกในการบริโภค และสะดวกต่อการเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์เอาไว้ให้อยู่ในสภาพที่ดี กรณีที่ทานไม่หมด</p>	<p>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <p>- ถุงบรรจุ</p> <p>3.1 ถุงบรรจุมีส่วนใส สามารถมองเห็นทะลุได้</p> <p>3.2 ถุงบรรจุเนื้อ และผัก มีสัญลักษณ์ตรงบริเวณที่ฉีก เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>3.3 มีส่วนของซิปกดที่กว้าง และใหญ่กว่าปกติ เพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกที่จะหยิบเปิด</p> <p>- กล่อง</p> <p>3.1 มีส่วนใส แสดงถึงเนื้อที่อยู่ภายใน</p> <p>3.2 ฝาปิดล๊อคมีส่วนยื่นออกมา เพื่อให้ผู้สูงอายุหยิบเปิดได้ง่าย</p> <p>3.3 ออกแบบกราฟิกโดยใช้รูปเป็นตัวสื่อความหมาย และมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกต่อการเข้าใจ</p>

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</p> <p>4.1 บรรจุกภัณฑ์ต้องแยกประเภทอย่างชัดเจน และไม่ทำให้ผู้บริโภคซึ่งเป็นสูงอายุสับสน</p> <p>4.2 ด้านการสื่อความหมายต่อผู้บริโภค ให้ผู้บริโภคสามารถแยกแยะชนิดของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน</p> <p>4.3 บรรจุกภัณฑ์ต้องสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้</p>	<p>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</p> <p>4.1 ออกแบบกราฟิกและโครงสร้างของบรรจุกภัณฑ์ โดยนำจุดเด่นของสินค้ามาเป็นจุดขาย เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>4.2 ออกแบบกราฟิกที่สามารถแยกสินค้าได้โดยนำเอาจุดเด่นของเมนูอาหารแต่ละอย่างเป็นแนวทาง แต่ยังคงมีอัตลักษณ์ (Cooperate Identity) เดียวกัน</p> <p>4.3 ใช้กราฟิกที่ป็นสื่อใกล้ตัว และเป็นที่ยินชอบของผู้สูงอายุ โดยเป็นงานร่วมสมัยใช้ภาพของสิ่งของ คน สถานที่ในรูปแบบของ Symbol แทนเรื่องราวในอดีตมาเล่าเรื่อง</p>

อาหารแปรรูป

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</p> <p>บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง สำหรับชุดอาหารพร้อมปรุง จำนวน 3 ประเภทดังนี้</p> <p>1. บรรจุภัณฑ์ประเภทสำหรับที่ใส่วัตถุดิบ ประเภทผักแปรรูป แบ่งได้อีก 2 ลักษณะอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ - กระป๋องบรรจุ <p>2. บรรจุภัณฑ์ประเภทสำหรับที่ใส่วัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป แบ่งได้อีก 2 ลักษณะอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ - กระป๋องบรรจุ <p>3.บรรจุภัณฑ์ประเภทขวดสำหรับที่ใส่เครื่องปรุง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขวดบรรจุ 	<p>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</p> <p>สำหรับอาหารแปรรูปนั้น จะได้แบ่งอาหารประเภทที่ สามารถบรรจุถุงได้ กับประเภทที่บรรจุกระป๋อง โดยเรา จะเน้นการวิเคราะห์การใช้งานของผู้สูงอายุเป็นหลักเท่านั้น</p> <p>1.บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่วัตถุดิบประเภทผักแปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ กำหนดให้บรรจุผักแบบแห้ง - กระป๋อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทาน โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ <p>2.บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ กำหนดให้บรรจุเนื้อที่ผ่านการซีลสุญญากาศ เพื่อความสะอาด และปลอดภัย - กระป๋อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทาน โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ <p>3.บรรจุภัณฑ์ประเภทขวดสำหรับที่ใส่เครื่องปรุง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขวดบรรจุ บรรจุตามปริมาตรที่เหมาะสมสำหรับใช้ ในการปรุงอาหารแบบไทย ๆ โดยมีฉลากติดใส่ เครื่องปรุงชั้นหนึ่งก่อน(Primary Package) ก่อนจะบรรจุลงไปขวด (Secondary Package)

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจได้รับความเสียหายโดยมีคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไป จากการกระทำของสิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น ความชื้น แสงแดด แมลง และการตกหล่นของสินค้า</p>	<p>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ 2.1 ออกแบบให้ส่วนซีลมีขนาดที่ ผู้สูงอายุสามารถจับดึงปิด – เปิด ได้ง่าย 2.2 มีส่วนซีลรอบๆที่กว้างกว่าปกติ เพื่อป้องกันผู้สูงอายุฉีก หรือตัดผิดด้านทำให้ถุงแตก - กระป๋องบรรจุ 2.1 มีฝาพลาสติกอีกชั้น เพื่อให้สามารถปิดเก็บไปได้ในกรณีที่บ้านไม่หมด - ขวดบรรจุ 2.1 ส่วนของฝาขวดเครื่องปรุงรส มียางซีลโดยรอบเพื่อป้องกันความชื้น และมีตัวล็อคแบบหมุนอีกชั้น ซึ่งมีที่จับหมุนที่แน่นหนา ไม่ทำให้ฝาเปิดหล่นลงไป

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</p> <p>3.1 สำหรับผู้ผลิต สามารถบรรจุสินค้าลงในบรรจุภัณฑ์ได้ง่ายผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม</p> <p>3.2 สำหรับผู้บริโภค สะดวกในการบริโภค และสะดวกต่อการเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์เอาไว้ให้อยู่ในสภาพที่ดี กรณีที่ทานไม่หมด</p>	<p>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงบรรจุ 3.1 ถุงบรรจุมีส่วนใส สามารถมองเห็นทะลุได้ 3.2 ถุงบรรจุเนื้อ และฝัก มีสัญลักษณ์ตรงบริเวณที่ฉีก เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย 3.3 มีส่วนของตัวซีลล๊อค เพื่อใช้ในการปิดเปิดได้ <ul style="list-style-type: none"> - กระป๋องบรรจุ 3.1 การเปิดไม่ใช้การดึง แต่ใช้การกดลงเพื่อเปิดแทน 3.2 มีส่วนยื่นตรงปลายกระป๋อง เพื่อให้จับของด้านในได้สะดวกมากขึ้น ใช้แรงน้อยลง 3.3 ออกแบบกราฟิกโดยใช้รูปเป็นตัวสื่อความหมาย และมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกต่อการเข้าใจ

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</p> <p>4.1 บรรจุกฎที่ต้องแยกประเภทอย่างชัดเจน และไม่ทำให้ผู้บริโภคซึ่งเป็นสูงอายุสับสน</p> <p>4.2 ด้านการสื่อความหมายต่อผู้บริโภค ให้ผู้บริโภคสามารถแยกแยะชนิดของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน</p> <p>4.3 บรรจุกฎที่ต้องสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้</p>	<p>- ขวดบรรจุ</p> <p>3.1 มีฝาเปิดแบบ 2 ด้าน สำหรับเหยาะ และการเท เพื่อปริมาณการใช้งานที่แตกต่างกันในการปรุงอาหาร</p> <p>3.2 มีส่วนของเกลียวที่ใหญ่ และกว้าง จำนวนมาก เพื่อมือของผู้สูงอายุจะสามารถจับได้</p> <p>3.3 รูปร่างของขวดคอด และมีรูปร่างที่มือผู้สูงอายุหยิบจับได้ง่าย</p> <p>3.4 ออกแบบกราฟิกโดยใช้รูปเป็นตัวสื่อความหมาย และมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกต่อการเข้าใจ</p> <p>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</p> <p>4.1 ออกแบบกราฟิกและโครงสร้างของบรรจุกฎ โดยนำจุดเด่นของสินค้ามาเป็นจุดขาย เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>4.2 ออกแบบกราฟิกที่สามารถแยกสินค้าได้โดยนำเอาจุดเด่นของเมนูอาหารแต่ละอย่างมาเป็นแนวทาง แต่ยังคงมีอัตลักษณ์ (Cooperate Identity) เดียวกัน</p> <p>4.3 ใช้กราฟิกที่ป็นสื่อใกล้ตัว และเป็นที่ยินชอบของผู้สูงอายุ โดยเป็นงานร่วมสมัยใช้ภาพของสิ่งของ คน สถานที่ในรูปแบบของ Symbol แทนเรื่องราวในอดีตมาเล่าเรื่อง</p>

ชุดบรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ

อาหารปรุงสำเร็จ

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</p> <p>บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง สำหรับชุดอาหารพร้อมปรุง จำนวน 3 ประเภทดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารเนื้อเดียว - กล่อง2.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารสองเนื้อ - กล่อง3.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารสามเนื้อ - กล่อง	<p>1.ด้านการบรรจุ (Containment)</p> <p>สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ จะอยู่ในลักษณะของกล่อง เพื่อการนำไปอุ่นรับประทาน</p> <ol style="list-style-type: none">1.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารเนื้อเดียว - กล่อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทานพอใน 1 มื้อ โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ มีจำนวนช่องในกล่อง 1 ช่อง2.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารสองเนื้อ - กล่อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทานพอใน 1 มื้อ โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ มีจำนวนช่องในกล่อง 2 ช่อง3.บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องสำหรับอาหารสามเนื้อ - กล่อง กำหนดให้บรรจุอาหารสำหรับรับประทานพอใน 1 มื้อ โดยคำนวณจากปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ มีจำนวนช่องในกล่อง 3 ช่อง

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจได้รับความเสียหายโดยมีคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไป จากการกระทำของสิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น ความชื้น แสงแดด แมลง และการตกหล่นของสินค้า</p>	<p>2.ด้านการคุ้มครอง (Protection)</p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - กล่อง 2.1 ส่วนกล่องมีส่วนโค้งที่บริเวณมุม เพื่อป้องกันการตกกระแทก 2.2 ใช้วิธีการซีลทาวในส่วนของอาหารที่มีน้ำประกอบ 2.3 มีการใช้สีสั่น และตัวหนังสือตัวใหญ่ๆ เข้ามามีส่วนช่วยในการให้จุดสังเกตการใช้งานของผลิตภัณฑ์

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</p> <p>3.1 สำหรับผู้ผลิต สามารถบรรจุสินค้าลงในบรรจุภัณฑ์ได้ง่ายผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม</p> <p>3.2 สำหรับผู้บริโภค สะดวกในการบริโภค และสะดวกต่อการเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์เอาไว้ให้อยู่ในสภาพที่ดี กรณีที่ทานไม่หมด</p>	<p>3.ด้านการการอำนวยความสะดวก (Convenience)</p> <p>แม้ว่าจะแยกประเภทของสินค้า แต่โดยส่วนใหญ่แล้วบรรจุภัณฑ์ของทั้งถุงบรรจุ และกล่องจะมีส่วนคุ้มครองที่คล้ายกัน สามารถนำมาแก้ปัญหาได้ดังนี้</p> <p>- กล่อง</p> <p>3.1 มีชั้นติดมาด้วยกับส่วนด้านบนของกล่อง</p> <p>3.2 มีช่องปรุเล็กๆ และคำแนะนำในการเจาะช่อง เพื่อให้อากาศระบายออก ก่อนนำกล่องไปอุ่น</p> <p>3.3 ส่วนช่องที่ดึงเปิด มีขนาดใหญ่ สามารถดึงเปิดได้สะดวก</p> <p>3.4 ส่วนของด้านในถาด มีความโค้งสูง สำหรับให้มือของผู้สูงอายุสามารถใช้เพียงแรงเบาๆ ก็ตัดอาหารออกได้หมด</p> <p>3.5 มีส่วนยื่นเฉพาะในมุมที่ทำให้จับได้สะดวกยิ่งขึ้น และถ้าเป็นกล่องที่ใส่อาหารน้ำ พวกกะทิได้ให้กที่จับเป็นแบบ 2 หู เพื่อให้สะดวกในการจับ</p> <p>3.6 เพิ่ม texture ตรงส่วนของที่จับ ให้จับได้ดีและไม่ลื่น</p> <p>3.7 ออกแบบกราฟิกโดยใช้รูปเป็นตัวสื่อความหมาย และมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้ผู้สูงอายุสะดวกต่อการเข้าใจ</p>

เงื่อนไข และปัญหา	แนวทางการออกแบบ
<p>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</p> <p>4.1 บรรจุกฎที่ต้องแยกประเภทอย่างชัดเจน และไม่ทำให้ผู้บริโภคซึ่งเป็นสูงอายุสับสน</p> <p>4.2 ด้านการสื่อความหมายต่อผู้บริโภค ให้ผู้บริโภคสามารถแยกแยะชนิดของผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน</p> <p>4.3 บรรจุกฎที่ต้องสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้</p>	<p>4.ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)</p> <p>4.1 ออกแบบกราฟิกและโครงสร้างของบรรจุกฎที่โดยนำจุดเด่นของสินค้ามาเป็นจุดขาย เพื่อให้ผู้สูงอายุสังเกตเห็นได้ง่าย</p> <p>4.2 ออกแบบกราฟิกที่สามารถแยกสินค้าได้โดยนำเอาจุดเด่นของเมนูอาหารแต่ละอย่างมาเป็นแนวทาง แต่ยังคงมีอัตลักษณ์ (Cooperate Identity) เดียวกัน</p> <p>4.3 ใช้กราฟิกที่ป็นสื่อใกล้ตัว และเป็นที่ยินชอบของผู้สูงอายุ โดยเป็นงานร่วมสมัยใช้ภาพของสิ่งของ คน สถานที่ในรูปแบบของ Symbol แทนเรื่องราวในอดีตมาเล่าเรื่อง</p>

แนวทางการศึกษาวิจัย

ในการออกแบบนั้น จำเป็นต้องทำการศึกษา และวิจัยด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรที่นำมาเป็นโจทย์ในการออกแบบ ดังนี้
 - ประวัติองค์กร
 - สินค้าที่มีอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน
 - ปัญหาต่าง ๆ ที่มีอยู่ทั้งที่เกิดจากตัวสินค้าและบรรจุภัณฑ์
 - กระบวนการต่าง ๆ ในการจัดส่งและผลิตสินค้าของบริษัท
2. ศึกษาข้อมูล และวิเคราะห์ด้านการตลาด
 - การตลาดของบริษัท
 - การตลาดของคู่แข่ง
 - ส่วนแบ่งและปัจจัยอื่น ๆ ทางด้านการตลาด
3. ข้อมูลเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตสินค้า ในกระบวนการต่าง ๆ เช่น
 - การหาและประกอบตัวสินค้า
 - การปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ในขั้นตอนต่าง ๆ
 - การเก็บรักษา
4. ข้อมูลเกี่ยวกับผู้บริโภค
 - ลักษณะการใช้งาน
 - ขนาดสัดส่วนของผู้บริโภค (Ergonomics)
 - ปัญหาและความต้องการที่เกิดขึ้น
5. ข้อมูลทางการแพทย์ และโภชนาการ เช่น
 - ลักษณะการรับประทานอาหารที่เหมาะสม
 - 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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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



ภาพที่ 3 โลโก้บริษัทเอเดน

2.1.1 ประวัติความเป็นมาของบริษัท

บริษัทเอเดนอินเตอร์เนชันแนล ก่อตั้งขึ้นในปี 2542 โดยกลุ่มนักวิชาการและนักวิทยาศาสตร์อาหาร (Food Scientists) โดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตและการจำหน่ายอาหารไร้สารพิษ ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ นำเสนอวิธีการบริโภคและแพทย์ทางเลือกเพื่อการดูแลสุขภาพ การป้องกันก่อนป่วย ลักษณะการจัดซื้อและการจัดจำหน่ายของเอเดน เป็นการรับซื้อผลิตผลจากฟาร์มผักปลอดสารพิษแล้วนำมาบรรจุแยกแพคก่อนจำหน่ายยังซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านค้าย่อยของบริษัทเอง โดยยกกว่า 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 นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ข้าวในเครือของเอเดน ข้าวหอมมะลิไทย ทั้งข้าวกล้องและข้าวขาว โครงการ Aden Organic Jasmine Rice มีแหล่งปลูกอยู่ที่ ต.น้ำอ้อม อ.ดงแดนใหญ่ จ. ยโสธร ผ่านการรับรองการผลิตมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ "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

ออร์แกนิก สไตล์(Organic style)

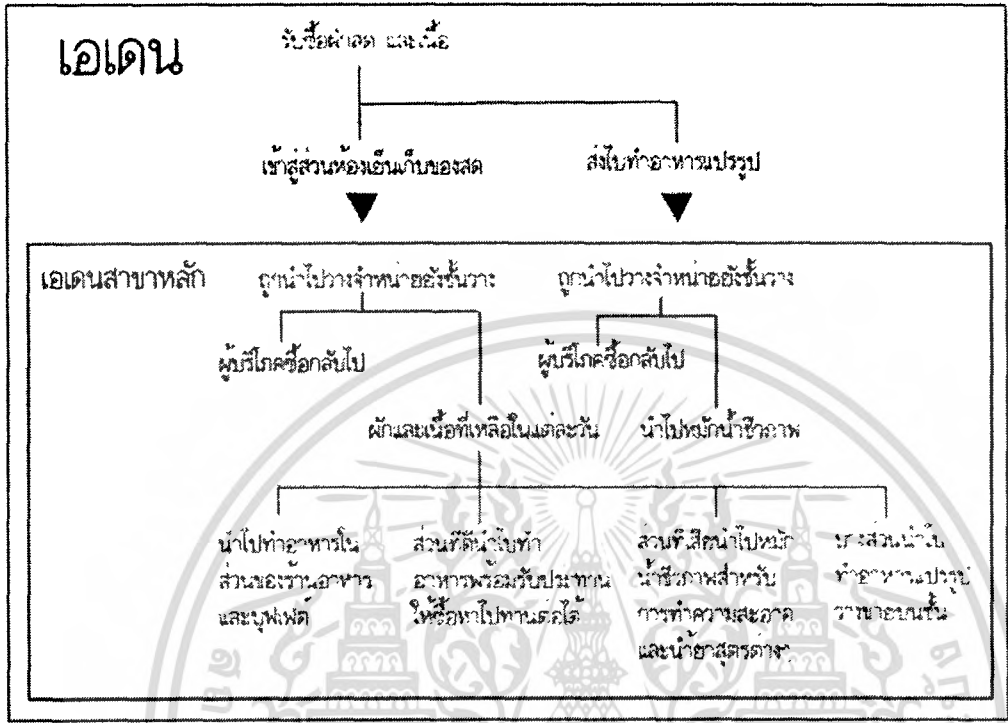
มีบริการรูปแบบผักและเนื้อสัตว์ให้เลือกนำไปจัดชุด กลับไปปรุงรับประทานเองที่บ้าน
โดยมีทั้งการโทรสั่งชุดอาหาร และเข้ามาเลือกจัดรับประทานที่ร้าน (ด้วยตัวเอง)



ภาพที่ 4 บริเวณภายในร้านเอเดน

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

ฟาร์ม ส่งผักสด และเนื้อไปยังบริษัท



ภาพที่ 5 ตารางแสดงระบบการบริหารงานภายในของเอเดน

ฟาร์มจะส่งผลผลิตที่ได้ไปยังบริษัทภายใต้เงื่อนไขว่าต้องเป็นผักปลอดสารพิษซึ่งถูกสุกลักษณะ อนามัยมาก แต่มีจุดอ่อนที่เรื่องราคาที่สูงและพลิกผันไปตามปริมาณผลผลิตที่ได้ เนื่องจาก เป็นผลผลิตแบบธรรมชาติ ไม่มีการควบคุมด้วยน้ำยาเคมีใดๆ จึงไม่สามารถควบคุมปริมาณผลผลิตที่ แน่นนอนได้ มีผลทำให้ราคาขึ้น ๆ ลง ๆ จึงกลายเป็นสาเหตุที่ทำให้เอเดนไม่สามารถส่งอาหารสด ป้อนไปยังห้างใหญ่ ๆ ได้ เพราะหากสินค้ามีไม่เพียงพอ หรือไม่ทันตามกำหนดของห้างเอเดน จะต้อง เสียค่าปรับเป็นครั้ง ๆ ตามระเบียบไป ถือว่ายังไม่คุ้มทุน

ผลิตภัณฑ์ที่ส่งมาเก็บไว้ในห้องเย็นบางส่วนจะถูกนำไปวางจำหน่ายตามชั้นวาง และบางส่วนถูก นำไปแปรรูปก่อนจะนำมาวางขายในร้าน

ส่วนผักและเนื้อที่ยังไม่มีคนซื้อไป จะถูกนำไปทำอาหารในร้าน และส่วนบริโภคต่อไปตามลำดับ และมาจบลงที่การนำส่วนที่เหลือทิ้งและส่วนที่ไม่ดีสุดท้ายไปทำการหมักเพื่อผลิตน้ำยาทำความสะอาด สูตรชีวภาพ

สำหรับผักและเนื้อที่ยังไม่มีคนซื้อไป จะถูกนำไปทำอาหารในร้านและส่วนบริโภคต่อไปตามลำดับ แล้วมาจบลงที่การนำส่วนที่เหลือทิ้งและส่วนที่ไม่ดีไปทำการหมักเพื่อผลิตน้ำยาทำความสะอาดสูตรชีวภาพ

จะเห็นได้ว่าระบบการทำงานของบริษัทเอเดนเน้นที่ความสมดุลทั้งในด้านการขาย การหมุนเวียนเงินทุนและส่วนของผลิตภัณฑ์ตามลำดับ

2.1.1.1 วัตถุประสงค์ของบริษัท

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์นี้ เป็นไปเพื่อความก้าวหน้าบริษัทในการเปิดตลาดใหม่ เพื่อเข้าสู่กลุ่มของผู้บริโภคอาหารชีวจิต

1. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของสินค้าให้ชัดเจน มีเอกลักษณ์สามารถสร้างความจดจำในกลุ่มของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี
2. เพื่อเจาะตลาดสินค้าในกลุ่มผู้บริโภคสูงอายุให้ชัดเจน
3. เพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด
4. เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่บริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ในการทำการผลิตสินค้าสู่ท้องตลาด
5. เพื่อค้นหาสาเหตุ ที่มา และแนวโน้มที่เป็นเหตุเป็นผลของผู้บริโภค ในการซื้อสินค้า

2.1.1.2 เป้าหมายของโครงการ

ในปัจจุบันบริษัทเอเดนมียอดขายส่วนแบ่งการตลาดในกลุ่มของผู้บริโภคอาหารชีวจิตระดับกลางอยู่ในอันดับ 1 แต่เมื่อเทียบกับมูลค่าของผลิตภัณฑ์อาหารในตลาดทั้งหมดแล้ว เอเดนยังอยู่อันดับสองจากผู้ผลิตอาหารชีวจิตทั้งหมดซึ่งครอบคลุมทุกประเภท ดังนั้นในส่วนของเป้าหมายของโครงการจึงต้องการเน้นเอกลักษณ์และแนวทางการดำเนินงานของบริษัท ดังนี้

1. สร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภค เพื่อให้เพียงพอ กับความต้องการของตลาด
2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการใช้งาน และพฤติกรรมของผู้บริโภค
3. ต้องการปรับปรุง แก้ไข และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีปัญหาอยู่ของบริษัท

2.1.1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลิตภัณฑ์ได้รับการตอบสนอง และเป็นที่ยอมรับของกลุ่มผู้บริโภคอาหารชีวจิต ทั้งตลาดเฉพาะและตลาดโดยรวม
2. ผลิตภัณฑ์ในโครงการได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสามารถช่วยส่งเสริม เพิ่มยอดขายและการผลิตเพื่อเป็นฐานกำลังอันมั่นคงก้าวสู่ความเป็นผู้ในตลาดผู้บริโภคอาหาร ทางด้านชีวจิตอย่างแท้จริง

3. บรรจุภัณฑ์ในโครงการสามารถสื่อภาพถึงภาพลักษณ์ของความเป็นบริษัทเอเดน ได้อย่างชัดเจน ที่มีพัฒนาการตรงตามกลุ่มผู้บริโภค

2.1.1.4 นโยบายทางการตลาดและการลงทุน

ในช่วงเวลาที่ผ่านมา บริษัทเอเดนได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางจากผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ หรือชีวิตจิต ปัจจุบันมียอดการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากในและนอกประเทศสูง ทั้งนี้ยังรวมถึงบริการเพื่อสุขภาพในด้านต่างๆ ด้วย อาทิเช่น บริการนวดสมุนไพร บริการร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น

นโยบายด้านการเงิน การลงทุน

เนื่องจากบริษัทเอเดนมีนโยบายที่จะเพิ่มการขยายกลุ่มของผลิตภัณฑ์อาหารชีวิตจิต ให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคทุกกลุ่ม มีการหมุนเวียนทางการเงินที่ต่อเนื่องแล้ว จึงมีศักยภาพพอเพียงในการจัดการเรื่องการลงทุนได้อย่างเหมาะสม

นโยบายด้านคุณภาพสินค้า

บริษัทเอเดนเป็นบริษัทที่ได้รับการก่อตั้งจากผู้เชี่ยวชาญและนักวิทยาศาสตร์จากมหาวิทยาลัยชั้นนำในประเทศ จึงมีศักยภาพในการพัฒนาคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐาน ทั้งยังมีเครื่องจักรอันทันสมัย มีการค้นคว้าเทคโนโลยีใหม่ๆ จากห้องทดลองอยู่เสมอ ดังนั้นจึงมีการควบคุมมาตรฐานของสินค้าตลอดมา มีการเชิญคณะกรรมการวิจัยจากต่างชาติมาตรวจสอบ เพื่อพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ ผ่านการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ "บีซีเอส" BCS OKO ARANTIE ประเทศเยอรมัน เลขทะเบียน ADEN-7597-08.02-2693-THA

2.1.1.5 ช่องทางการจัดจำหน่ายและการลงทุน

บริษัท เอเดน จำกัด เน้นการทำธุรกิจเกี่ยวกับสินค้าเพื่อสุขภาพและชีวิตจิต ซึ่งมีให้เลือกมากมายหลายรูปแบบ สำหรับกลุ่มผู้บริโภคในหลาย ๆ กลุ่ม โดยนอกจากการสนับสนุนในเรื่องของผลิตภัณฑ์ของบริษัทแล้ว จะเห็นว่าเป็นการช่วยส่งเสริมให้ผู้บริโภคหันมาเอาใจใส่สุขภาพของตัวเองกันมากขึ้นอีกด้วย จึงได้เล็งเห็นถึงความเหมาะสมของการขยายช่องทางการจัดจำหน่ายให้กว้างขึ้น เพื่อให้ตัวสินค้าเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ง่ายขึ้น อันจะเป็นการเพิ่มยอดขายของสินค้าอีกทางหนึ่ง

โครงการได้จัดรูปแบบช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าไว้ดังนี้

1. ร้านขายสินค้าเพื่อสุขภาพ ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต (ระบบสาขา)

จะจัดจำหน่ายสินค้าโดยการทำสัญญาเพื่อวางขาย ทั้งนี้มีทั้งการนำสินค้าไปเสนอและการได้รับการติดต่อเพื่อนำสินค้าไปจัดจำหน่าย เช่น เซเว่นอีเลเว่น (7-eleven) เทสโก้ โลตัส (Tesco Lotus) เป็นต้น การจัดวางไว้มุมใดมุมหนึ่งหรือจัดชั้นชั้น หรือโต๊ะแสดงสินค้า

2. ห้างสรรพสินค้า

จะจัดจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำต่างๆ เพื่อให้เหมาะสม และเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ง่าย

2.1.1.6 แนวคิดด้านการเพิ่มปริมาณสินค้า

สินค้าของบริษัทเอเดน ส่วนใหญ่มาจากการรับซื้อ และทำสัญญาร่วมกันกับฟาร์ม และไร่องานเกษตรกรผู้ผลิตหลายๆแห่งรวมกัน ซึ่งเป็นไปในรูปแบบที่ว่า ไม่ว่าผลผลิตจะเป็นเช่นไร จะต้องรับซื้อทั้งหมดจากสวน หรือไร่ นั้นๆ ดังนั้นในบางคราวที่ผลผลิตออกมาจำนวนมาก หรือผลผลิตไม่ดีเท่าที่ควร จึงเกิดปัญหาสินค้าตกค้างอยู่บ่อยๆ หรือขาดตลาดไปเป็นช่วงๆ ดังนั้นเพื่อไม่ให้เกิดภาวะนี้รุนแรงเกินไป ซึ่งจะกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคจึงมีนโยบายที่จะเพิ่มการผลิตสินค้าจำพวกอาหารแปรรูป และของแห้งให้มากขึ้น เพื่อเป็นการดึงศักยภาพของวัตถุดิบอีกทั้งช่วยยืดอายุสินค้าออกไปได้อีกด้วย

2.1.1.7 การประชาสัมพันธ์

บริษัทเป็นที่รู้จักกันในฐานะผู้ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ และชีวจิต มีประสบการณ์ในด้านการตลาดสินค้าชีวจิตอยู่แล้ว จึงไม่เป็นการยากในการสร้าง Brand ให้เป็นที่ยอมรับต่อผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย โดยวางแผนการประชาสัมพันธ์ไว้ดังนี้

1. ลงโฆษณาทางสื่อวิทยุ และสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ
2. ตีพิมพ์บทความลงในนิตยสารเพื่อสุขภาพ
3. จัดงาน Press Conference เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่
4. จัดบูธแสดงสินค้า

2.1.1.8 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลเกี่ยวกับผู้ผลิตที่มีผลต่อการออกแบบ

จากการศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่มีในโครงการ จึงสามารถสรุปแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อชีวิตได้ดังนี้ คือ

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



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 ผักที่เพิ่งเก็บจากสวน เป็นต้น เอเดนได้ให้ทำสัญญาซื้อจากฟาร์มผู้ผลิตโดยตรง



ภาพที่ 6 ผักในเครือของเอเดน

ผัก

เอเดนผลิตผักตามรายชื่อต่อไปนี้

- แดงกวางญี่ปุ่น
- คენฮายอด
- กวางตุ้งใบ
- ถั่วฝักยาว
- สลัดแก้ว
- หางหงษ์
- กะหล่ำปลี
- ถั่วแขก
- มะเขือยาว
- ข้าวโพดหวานสองสี
- พริกหวานเขียว
- มะเขือเทศเนื้อ

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะแข็ง ขึ้น มีปริมาณและขนาดไม่คงที่ แตกต่างกันไป

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

เป็นถุงพลาสติกใส สกรีนสีเดียว ปรับขนาดซิลตามขนาดของผัก

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

ผักสามารถเก็บได้ไม่เกิน 3 วันในตู้แช่เย็น และในบางชนิดเก็บได้นาน 5-7 วันก่อนจะหมดอายุ ผลิตภัณฑ์มีความบอบบางในการตกกระแทก ง่ายต่อการเจาะทะลุจากแมลงและสัตว์ชนิดต่างๆ และอ่อนไหวไม่คงทนต่ออุณหภูมิที่ร้อนเกินไปและไม่ถ่ายเท ปัจจุบันเหล่านี้มีผลทำให้ผักเสียเร็วกว่าเวลาอันควร

เนื้อ

เอเดนผลิตเนื้อตามรายชื่อต่อไปนี้



ภาพที่ 7 เนื้อสดในเครื่องของเอเดน

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

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะแข็ง ชื้น มีปริมาณและขนาดไม่คงที่แตกต่างกันออกไป

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

เป็นถุงพลาสติกสุญญากาศ สำหรับใส่เนื้อแข็งเช่น กระดูก และแบบถาดซีลสำหรับเนื้อบดต่าง ๆ

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เนื้อสามารถเก็บได้ไม่เกิน 3 วันในตู้แช่เย็นก่อนหมดอายุ มีความอ่อนบางในการตกกระแทกง่ายต่อการเจาะทะลุจากแมลงและสัตว์ชนิดต่าง ๆ และอ่อนไหวไม่คงทนต่ออุณหภูมิที่ร้อนเกินไปและไม่ถ่ายเท ปัจจัยเหล่านี้มีผลทำให้ผักเสียเร็วกว่าเวลาอันควร

2.2.1.2 อาหารแปรรูป

อาหารสดที่แปรรูปทำให้แห้ง อาหารหมักดอง หรือแปรรูปโดยใช้สารปรุงแต่งอาหารและอาหารที่ผ่านกรรมวิธีการแช่แข็งเพื่อคงสภาพความสดเอาไว้ก่อนถึงมือผู้บริโภค เช่น ผักดอง เนื้อกุ้งแช่แข็ง เป็นต้น

เส้นไหม

เส้นไหม ของทางบริษัทเอเดนมีมากมายหลายรูปแบบ แต่หลัก ๆ ที่ผลิตอยู่นั้นจะประกอบด้วย



ภาพที่ 8 อาหารจากโปรตีนของเอเดน

- เส้นหมี
- เส้นหมีเจ
- เส้นใหญ่
- เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน
- ก๋วยเตี๋ยวหลอด

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะแข็ง แห้ง เป็นเส้น

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

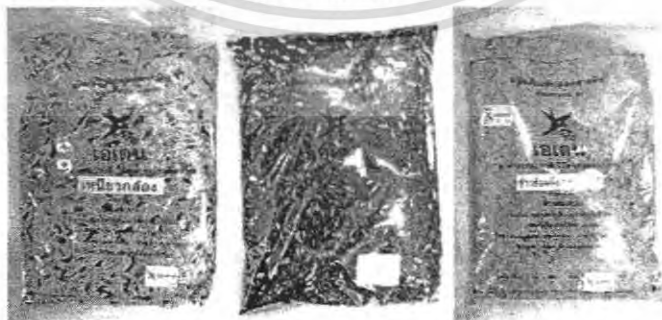
เป็นถุงพลาสติก ประทับตราฉลาก

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องได้นานถึง 1 เดือน แต่เนื่องบรรจุภัณฑ์บอบบางประกอบกับเป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติ จึงมักเสียสภาพก่อนเวลาอันควร เช่น โดนกัดกินโดยแมลง

ข้าว

ข้าวของบริษัทเอเดน ประกอบด้วยสินค้าดังต่อไปนี้



ภาพที่ 9 ข้าวของเอเดน

- ข้าวกล้อง
- ข้าวบาเรต์
- ข้าวซ้อมมือ
- ข้าวขาว
- ข้าวมันปู

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์
มีลักษณะแข็ง แห้ง เป็นเมล็ด

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี
เป็นถุงพลาสติก ประทับตราฉลาก

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องได้นานถึง 1 เดือน แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติ จึงค่อนข้างง่ายต่อการโดนกัดกินโดยแมลง

ซูป

เน้นผลผลิตจากโปรตีนเกษตร รวมเข้ากับนม หรือส่วนประกอบอื่นๆ
เวลารับประทานนิยมใช้ร่วมกับน้ำอุ่น ซึ่งมีผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้

- ซูปนมข้าวกล้องพร้อมดื่ม
- ซูปนมถั่วเหลืองธัญญาหารพร้อมดื่ม



ภาพที่ 10 ซูปผงสำเร็จรูปของเอเดน

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์
มีลักษณะแข็ง แห้ง เป็นเมล็ด

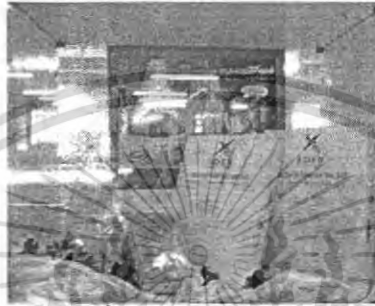
ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี
เป็นถุงพลาสติก กระทบ تراจลา

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องได้นานถึง 1 เดือน แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติ จึงค่อนข้างง่ายต่อการโดนกัดกินโดยแมลง

กะทิ

เอเดนมีผลิตภัณฑ์กะทิในโครงการ ซึ่งได้มาจากผลผลิตจากฟาร์มเช่นกัน



ภาพที่ 11 กะทิของเอเดน

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะเป็นของเหลว มีความหนืดนิดหน่อย มีสีขาว

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

เป็นกล่องกระดาษที่การพิมพ์แบบออฟเซตลงบนกล่อง

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องโดยระวังไม่ให้ถูกไถ่กับความชื้น เพราะจะทำให้กะทิเสียได้

เครื่องปรุงอาหารต่างๆ

เอเดนมีชุดของเครื่องปรุงอาหารซึ่งได้คัดค้นผ่านจากโปรตีนเกษตรอันได้แก่ถั่วเหลืองเป็นหลักหลายชนิด ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 12 เครื่องปรุงของเอเดน

- น้ำตาล
- พริก
- เกลือ

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะเป็นของแห้ง เป็นผง และเม็ดเล็กๆ

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

เป็นถุง และขวดพลาสติกใส มีฉลากแปะ

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องโดยระวังไม่ให้อยู่ใกล้กับความชื้น



ภาพที่ 13 เครื่องปรุงของเอเดน (2)

- น้ำปลา
- น้ำส้มสายชู
- น้ำมันพืช

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะเป็นของเหลว มีความหนืดนิดหน่อย

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

เป็นขวดแก้ว มีฉลากสติ๊กเกอร์แปะ

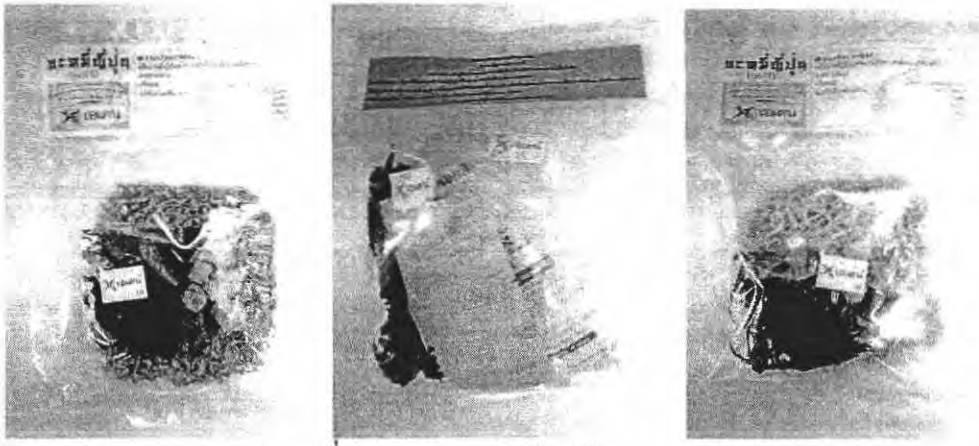
ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องโดยระวังไม่ให้ถูกแสงและความชื้น

2.2.1.3 อาหารพร้อมปรุง

อาหารสดที่ทางผู้ผลิตได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ นำมาบรรจุในภาชนะเดียวกัน เพื่อจะได้จำหน่ายให้กับผู้บริโภคสำหรับนำไปปรุง ประกอบเป็นอาหารชนิดหนึ่ง เช่น ชุดอาหารพร้อมปรุงแกงเขียวหวานไก่ ซึ่งภายในประกอบด้วยเนื้อไก่ มะเขือที่หั่นแล้ว เครื่องแกงพร้อมผสมในน้ำ หรือ อาหารพร้อมปรุงชุดปลากะพงสามรส ซึ่งประกอบด้วย ปลากะพงที่ผ่าแล้แล้ว เป็นต้น

- ชุดผัดผักลวก
- ชุดแกงจืดเต้าหู้ผักกาดขาว
- ชุดแกงจืดตำลึง
- ชุดผัดพริกทองกับหมู
- ชุดต้มยำกุ้งเห็ดฟาง
- ชุดผัดผักรับ
- ชุดแกงป่า
- ชุดแกงส้ม
- ชุดแกงเผ็ด
- ชุดผัดพริกขิง
- ชุดก๋วยเตี๋ยวผัดไทย



ภาพที่ 14 ชุดอาหารพร้อมปรุงของเอเดน

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะเป็นซองแข็ง มีความดิบของวัตถุดิบจากธรรมชาติ

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

บางเมนูบรรจุลงถุงพลาสติก บางเมนูบรรจุลงถาดพลาสติกซีล

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในตู้เย็นได้ 3 วัน แต่ส่วนมากผู้บริโภคนิยมแกะออกจากถาดทำการปรุงทันทีเลย และทิ้งส่วนที่ไม่หมดจากการปรุงไปเลย

2.2.1.4 อาหารปรุงสำเร็จ

อาหารคาว หวานและเครื่องดื่มที่ได้ผ่านการประกอบปรุงจนสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานหรือพร้อมรับประทาน รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ที่มีได้บรรจุและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เช่น ชุดอาหารปรุงสำเร็จข้าวผัด เป็นต้น ซึ่งเมนูของร้านมีดังนี้

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

- เกี้ยวกุ้งน้ำ
- ข้าวผัดกุ้ง
- ข้าวหมูทอดกระเทียมพริกไทย
- ข้าวข้าวไก่อบ
- ยาไส้กรอก
- ผัดผักกาดขาวลูกชิ้นกุ้ง
- ทอดมันปลากray

ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะเป็นของแข็ง กึ่งเหลว

ลักษณะบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เคยมี

เป็นกล่องกระดาษ พิมพ์กระดาษสีสี่แปะ

ความต้องการในการคุ้มครองรักษา

เก็บในตู้เย็น สามารถเก็บได้หลายวันในช่องแช่แข็ง การบริโภคนิยมใส่ในไมโครเวฟ เพื่ออุ่นรับประทาน



2.2.2 เอกลักษณ์ เงื่อนไข และข้อจำกัด

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



ภาพที่ 15 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ของเอเดน



2.2.3 วิเคราะห์สรุปผลความต้องการของสินค้าที่มีต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด

การเสื่อมคุณค่าของบรรจุภัณฑ์นั้นมาจากหลายๆปัจจัย ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของกายภาพ เช่น การเสียหายแตกหักของสินค้า การเสีयरูขของสินค้า และคุณภาพทางด้านสารเคมี เป็นต้น การเปลี่ยนแปลง

แปลงที่เกิดขึ้นจากรยะเวลา เช่น ภาวการณ์เกิดกรดของสารที่ใช้ในการทำอาหาร การเกิดกลิ่นเหม็นหืนและกลิ่นอับต่างๆ ซึ่งเมื่อวิเคราะห์โดยรวมแล้วก่อให้เกิดสภาพดังต่อไปนี้

1. ความชื้น

ความชื้นเป็นเรื่องของปริมาณน้ำในอากาศ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เสื่อมสภาพเร็วกว่ากำหนด ก่อให้เกิดเชื้อรา กลิ่นเหม็น และการจับตัวเป็นก้อนของสินค้า

2. อากาศ

อากาศนั้นจะทำให้ผลิตภัณฑ์เสื่อมคุณภาพ โดยเฉพาะเมื่อมีการเปิดเพื่อบริโภคแล้วเก็บไว้ถ้าบรรจุภัณฑ์ไม่แน่นหนาพอโอกาสที่ฝุ่นละออง เชื้อแบคทีเรีย และไอน้ำจะเข้าไปทำปฏิกิริยากับสินค้าย่อมมีมาก

3. แผลงต่างๆ

ถ้าบรรจุภัณฑ์ไม่สามารถปิดได้สนิทอาจจะมีแมลงต่างๆ เข้าไปทำความเสียหายให้กับสินค้าภายในได้

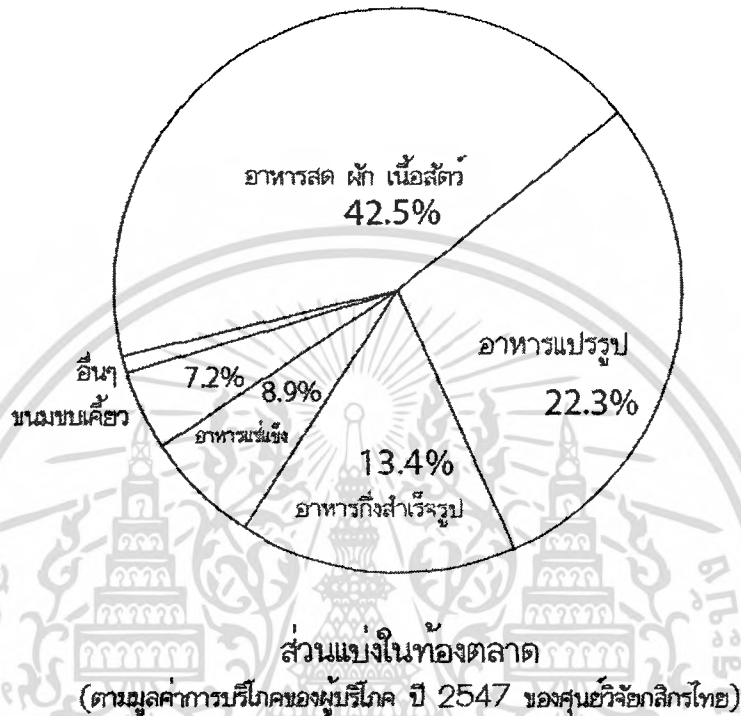
4. แรงกระทำ

แรงกระทำในรูปแบบต่างๆ เช่น แรงกระแทก แรงสั่นสะเทือน เป็นต้น อาจจะทำให้ผลิตภัณฑ์เสียรูปทรง หรือแม้กระทั่งเสียหาย ซึ่งเป็นการทำลายสินค้าที่อยู่ภายในของบรรจุภัณฑ์

ดังนั้นการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับโครงการนี้จะต้องป้องกันสินค้าจากปัจจัยต่างๆ ที่ได้กล่าวมาในข้างต้นได้เป็นอย่างดี มีการใช้วัสดุที่เหมาะสม การบรรจุที่ดี เพื่อช่วยรักษาสภาพของสินค้า

2.3 ข้อมูลทางด้านการตลาด

2.3.1 ขนาดของส่วนแบ่ง และแนวโน้มของการตลาด



ภาพที่ 16 แผนภาพส่วนแบ่งในท้องตลาด

บริษัทเอเดนได้พยายามออกผลิตภัณฑ์ของสดใหม่ ๆ มากมาย แต่ยังไม่สามารถจูงใจผู้บริโภคในหลายจุด โดยเฉพาะเรื่องการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ยังสู้คู่แข่งไม่ได้ แม้ว่าบริษัทได้เปลี่ยนไปเน้นการทำตลาดด้วยอาหารแปรรูปมากกว่าของสดที่เคยทำ แต่ก็ยังไม่สามารถแย่งชิงตลาดส่วนแบ่งจากคู่แข่งได้มากนัก

ในยุคที่ตลาดอาหารแปรรูปแนวชีวิตกำลังขยายตัวและยังไม่มีคู่แข่งมากนัก จึงถือเป็นโอกาสอันดีที่บริษัทเอเดนได้ก้าวเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของตลาด โดยการพัฒนาอัตลักษณ์และบรรจุกุณธ์ของบริษัทให้มีแนวทางชัดเจนและเอื้อต่อการใช้เพื่อให้สินค้าของบริษัทได้เข้าไปอยู่ในใจของผู้บริโภคเป้าหมาย จึงเป็นโอกาสทางการตลาดที่เปิดกว้างให้กับบริษัทเอเดนได้มีโอกาสก้าวสู่ความเป็นผู้นำในตลาดส่วนนี้ด้วย

2.3.2 คู่แข่งทางการตลาด และการวิเคราะห์สภาพตลาด

เพื่อให้การตลาดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในทางทฤษฎีและปฏิบัติ จึงมีการจำลองสถานการณ์เปรียบเทียบของผลิตภัณฑ์สินค้าตัวอื่น ๆ ในท้องตลาดมาทำการศึกษา เพื่อเปรียบเทียบหาจุดอ่อนจุดแข็งของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อนำมาปรับประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ของเอเดนต่อไป ซึ่งสามารถจำแนกตลาดออกได้ดังต่อไปนี้

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

แบรนด์ต่าง ๆ ที่เลือกนั้น มาจากการสอบถามถึงแบรนด์ที่ผู้สูงอายุนิยมใช้ในปัจจุบัน ซึ่งในส่วนของการตลาดนั้น มีความแตกต่างของอาหารจากวิถีและความหมายในการแบ่งประเภทอาหารตามที่ได้กล่าวถึงเอาไว้ในหัวข้อการแสวงหาผลิตภัณฑ์ใหม่ (เนื่องจากในส่วนของข้างต้นแบ่งประเภทอาหารออกตามลักษณะของโครงสร้างและการออกแบบ ส่วนการตลาดนั้นจะเน้นที่การตัดสินใจของผู้บริโภคมากกว่า เช่น ตลาดของซูป และโจ๊กซึ่งมีโครงสร้างเดียวกันในบรรจุภัณฑ์แต่ในการตลาดจะแยกสองเรื่องนี้ออกจากกัน เพราะผู้ซื้อจะมีการตัดสินใจในทางการตลาดที่ไม่เหมือนกัน เป็นต้น)

กฎเกณฑ์ในการเลือกแบรนด์และสายผลิตภัณฑ์เพื่อนำมาทำการวิเคราะห์

- 1.แบรนด์และผลิตภัณฑ์สินค้านั้น อยู่ในความสนใจของผู้สูงอายุ กล่าวคือ มีผลต่อการตัดสินใจซื้อในวาระและสภาพแวดล้อมเดียวกัน
- 2.รูปแบบการทำการตลาดของสินค้ามีความน่าสนใจ จุดอ่อน และจุดแข็งในการตลาดแตกต่างกันไป มีความจำเป็นที่จะต้องศึกษาให้เข้าใจก่อนเข้าไปทำการออกแบบผลิตภัณฑ์
- 3.ตลาดรูปแบบเก่าของผลิตภัณฑ์มีความเก่าแก่ ไม่ต่อเนื่อง ไม่รวมสมัย ก่อให้เกิดผลกระทบกับการใช้งานในรูปแบบต่าง ๆ ของผู้สูงอายุ
- 4.ตลาดสินค้าบางรูปแบบถูกตัดทอนออกจากการวิเคราะห์เรื่องคู่แข่งทางการตลาด ด้วยเหตุผลที่ว่ายังไม่มีผู้บุกเบิกตลาดมาก่อน ดังนั้นการวิเคราะห์ดังกล่าว จึงเป็นไปในแง่การเปรียบเทียบเชิงนิยามสมมติฐานเท่านั้น โดยมีการอ้างอิงจากผลงานการวิจัยเรื่องต่าง ๆ เข้ามาประกอบ

ในการนี้จะได้วิเคราะห์ตำแหน่งการตลาดที่เหมาะสมของบริษัทเอเดนเปรียบเทียบกับคู่แข่ง เพื่อจะได้ทราบถึงที่มาที่ไป และเพื่อแสดงตำแหน่งได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

หลักเกณฑ์การวิเคราะห์ตลาด

- **อาหารพร้อมปรุง**

จากการสำรวจตลาดอาหารพร้อมปรุง ส่วนมากขึ้นอยู่กับการจัดชุดของทางห้างสรรพสินค้าซึ่งเป็นเจ้าของซูเปอร์มาเก็ตนั้นๆ ถ้าเป็นห้างค้าปลีกถึงสุขภาพก็จะเน้นชุดอาหารซึ่งมีผัก และเคาน์เตอร์สลัดเข้ามาประกอบ รูปแบบจึงแตกต่างกันไปตามแต่ละที่จะทำการเสนอให้กับลูกค้า บรรรจภัณฑ์ไม่ได้มีการสั่งพิเศษ จะเป็นบรรรจภัณฑ์กลางที่สั่งซื้อมาจากโรงงานผู้ผลิต การจะเข้าไปทำการตลาดในจุดนี้จึงไม่ค่อยเป็นผลนัก เพราะไม่เห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์ชัดเจน และการตลาดเน้นไปที่บริการและความสะดวกต่อผู้ใช้งานมากกว่า



ภาพที่ 17 ข้อมูลการตลาดของอาหารพร้อมปรุง

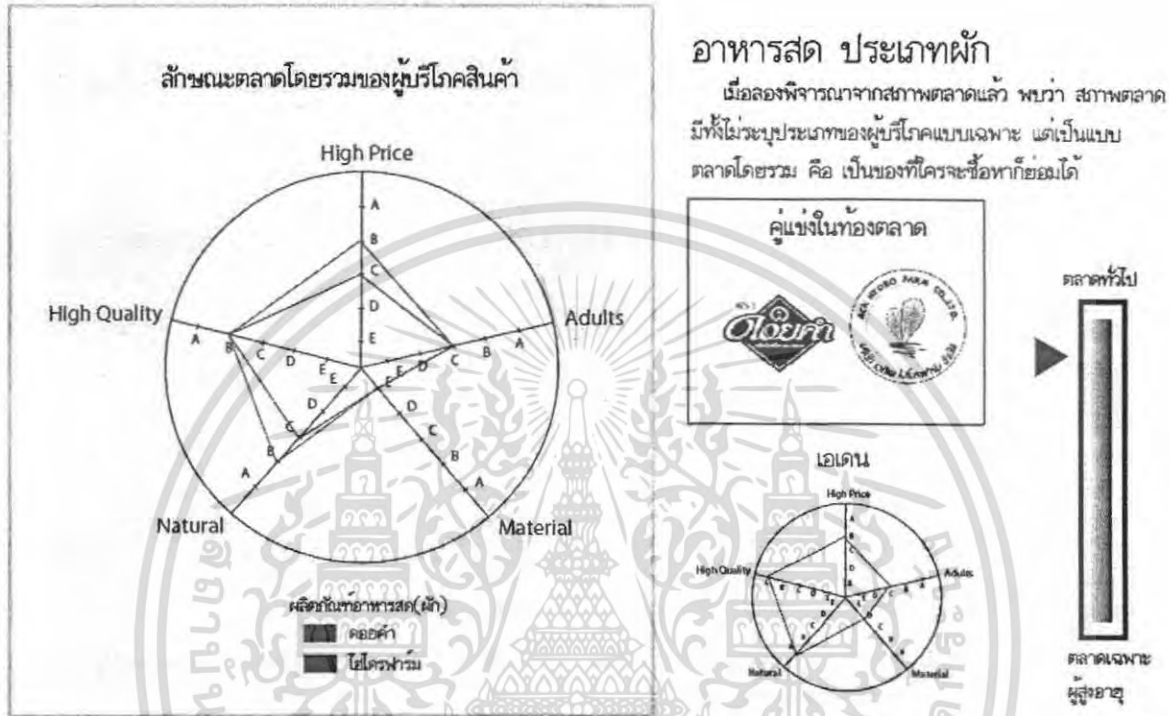
ข้อสรุป

ควรออกแบบเลือกใช้บรรรจภัณฑ์ตามรูปแบบการใช้งานที่แบรนด์ของเอเดนถนัดไปเลย มีการติดตราโลโก้บริษัทแจ้พร้อมรายละเอียด

หลักเกณฑ์การวิเคราะห์ตลาด

- อาหารสดและอาหารแช่แข็ง

จากผลการสำรวจตลาด พบว่าในตลาดของอาหารแช่แข็งนั้น มีส่วนของบรรจุกึ่งที่มี ความคล้ายคลึงกันอยู่หลายแบรนด์ ผู้ผลิตแข่งขันกันจากฉลาก และนโยบายทางการค้าเป็นสำคัญ ซึ่งเมื่อมองภาพแล้วสามารถหาข้อสรุปได้ดังนี้



ภาพที่ 18 ข้อมูลการตลาดของอาหารสดประเภทผัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



อาหารสด ประเภทเนื้อ

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาดมีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหากก็ยอมได้



ภาพที่ 19 ข้อมูลการตลาดของอาหารสดประเภทเนื้อ

ข้อสรุป

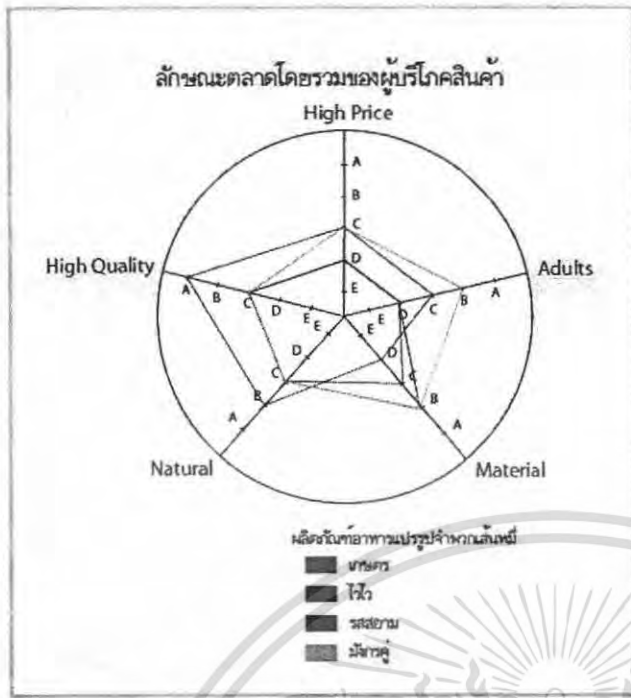
อาหารผัก – ในตลาดผักคุณภาพที่เน้นความเป็นธรรมชาตินั้น มีต่อคำเป็นแบรนด์ผู้นำการเจาะตลาด การรักษาประเด็นเรื่องสุขภาพ และเสริมด้วยเรื่องธรรมชาติเฉพาะกลุ่ม (เช่นผู้สูงอายุ) ให้มากขึ้นแทน โดยทำการออกแบบเป็น “เพื่อสุขภาพ” โดยเสริมด้วยบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบเพื่อการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารเนื้อ – ยังไม่มีแบรนด์ใดเน้นเรื่องสุขภาพชัดเจนนัก เอเดนจึงเข้าไปทำตลาดนี้ได้โดยใช้ตำแหน่งทางการตลาดเช่นเดียวกับอาหารผักข้างต้น

หลักเกณฑ์การวิเคราะห์ตลาด

- อาหารแปรรูป

จากผลการสำรวจตลาด พบว่าในตลาดของอาหารแปรรูปนั้น มีส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่มีความคล้ายคลึงกันอยู่หลายแบรนด์ ผู้ผลิตแข่งขันกันจากฉลากและนโยบายทางการค้าเป็นสำคัญ ซึ่งเมื่อมองภาพแล้วสามารถหาข้อสรุปได้ดังนี้



อาหารแปรรูป ประเภทเส้นหมี่

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหากก็ซื้อได้



ตลาดทั่วไป



ตลาดเฉพาะ ผู้สูงอายุ

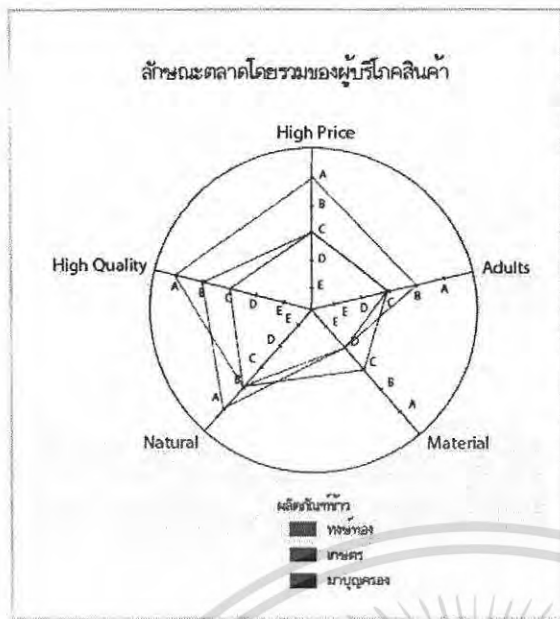
เอเดน



ภาพที่ 20 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทเส้นหมี่

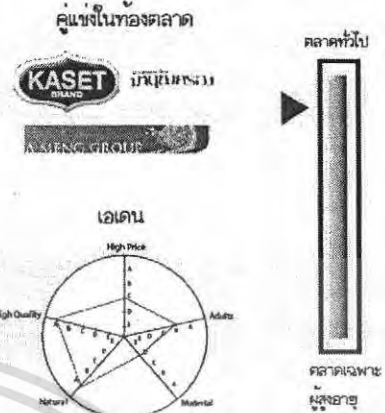
ข้อสรุป

อาหารเส้นหมี่ – ตราเลขตร เป็นแบรนด์หลักที่ชูนโยบายเรื่องชีวิต และอยู่ในตลาดมานานกว่าแบรนด์อื่นๆ ผู้บริโภคให้ความนิยมเลือกซื้อแบรนด์นี้เป็นหลัก แต่ด้วยเป็นแบรนด์ที่อยู่ภายใต้การผลิตของนักวิชาการเป็นหลัก จึงทำให้รูปแบบของบรรจุภัณฑ์ไม่ดึงดูดผู้บริโภคเท่าที่ควร จึงควรใช้การออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างความแตกต่างในตลาด



อาหารแปรรูป ประเภทข้าว

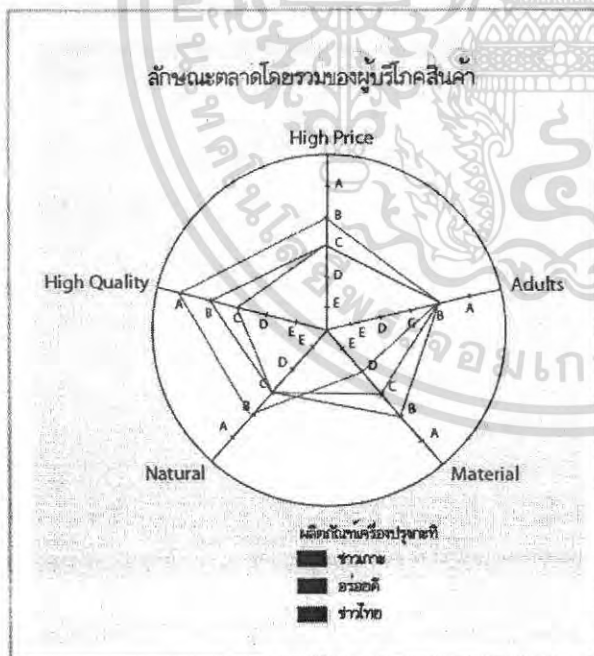
เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่เราจะซื้อหาก็ยอมได้



ภาพที่ 21 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทข้าว

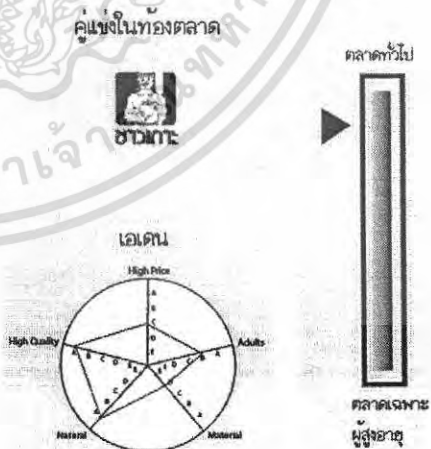
ข้อสรุป

อาหารข้าว - ในตลาดข้าวมีตราหงส์ทองที่เน้นภาพลักษณ์ตลาดบน ในขณะที่ตราเกษตรและตราอื่น ๆ ยังคงอยู่ในกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป สินค้าของบริษัทที่มีอยู่ตอนนี้ส่วนมากเน้นข้าวชีวิต ข้าวซ้อมมือประเภทต่าง ๆ จึงควรใช้ภาพลักษณ์ที่มีลักษณะเด่นหลักของแบรนด์เป็นหลักในการชูประเด็นเจาะตลาด



อาหารแปรรูป ประเภทกะทิ

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่เราจะซื้อหาก็ยอมได้



ภาพที่ 22 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทกะทิ

ข้อสรุป

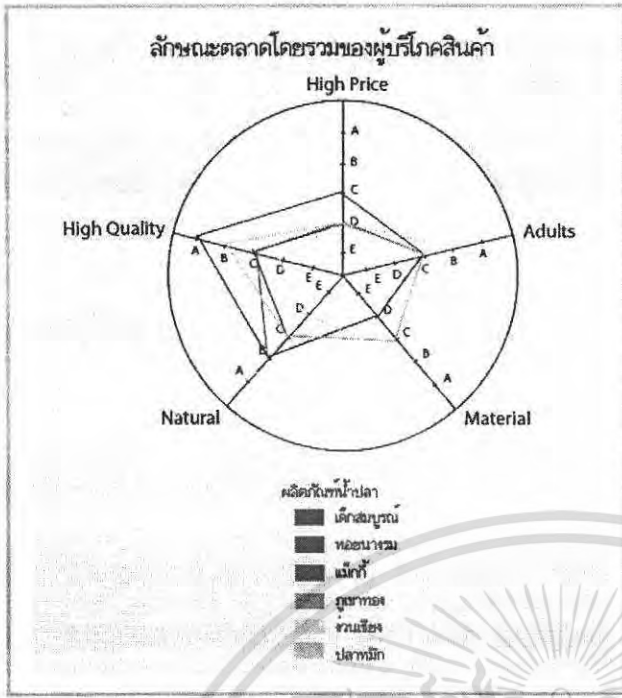
กะทิล่อง – กะทิชาวเกาะเป็นผู้ครองตลาดส่วนแบ่งมากที่สุด แต่เรื่องของการอำนวยความสะดวกให้กับผู้บริโภคนั้น ยังมีไม่มาก การใช้ภาพลักษณ์การใช้งานง่ายและสะดวกเข้าไปเจาะตลาด เพื่อให้กลุ่มผู้สูงอายุมองเห็นความสะดวกในจุดนี้ จึงเป็นทางเลือกที่เหมาะสมและตัดสินใจซื้อสินค้า



ภาพที่ 23 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทเครื่องปรุง

ข้อสรุป

ผงปรุงอาหาร – แม่คนอร์จะเป็นผู้ครองตลาดส่วนนี้มากที่สุด แต่บรรจุภัณฑ์ของคนอร์ก็เป็นกล่องสี่เหลี่ยมธรรมดา ไม่ได้มีการออกแบบช่วยเพิ่มความสะดวกสบายในการใช้งานแต่อย่างใด จึงเห็นว่าเรื่องการออกแบบเพื่อการนี้จะเป็นช่องว่างและโอกาสที่ดีในการขยายตลาดไปสู่กลุ่มผู้สูงอายุ



อาหารแปรรูป ประเภทน้ำปลา

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหา ก็ย่อมได้

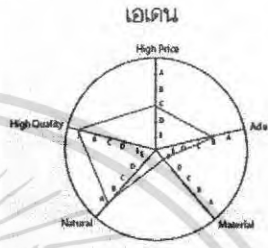
คู่แข่งในท้องตลาด



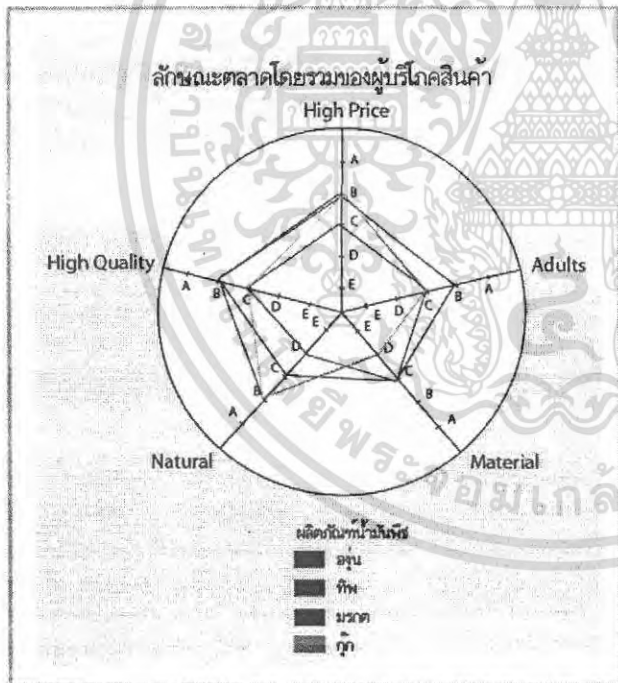
ตลาดทั่วไป



ตลาดเฉพาะ ผู้สูงอายุ



ภาพที่ 24 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทน้ำปลา



อาหารแปรรูป ประเภทน้ำมันพืช

เมื่อลองพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหา ก็ย่อมได้

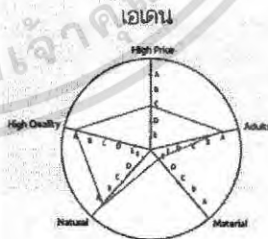
คู่แข่งในท้องตลาด



ตลาดทั่วไป



ตลาดเฉพาะ ผู้สูงอายุ



ภาพที่ 25 ข้อมูลการตลาดของอาหารแปรรูป ประเภทน้ำมันพืช

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อสรุป

-โครงการนี้ขอแนะนำการออกแบบบรรจุภัณฑ์ภายใต้แนวทางชีวิต โดยเพิ่มคุณประโยชน์ในการใช้งานที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงวัย เช่น ลักษณะการเปิด การจับของขวดให้เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ (เป็นการบอกในทางอ้อมว่าเหมาะสำหรับผู้สูงอายุจะซื้อไปรับประทานเพราะใช้งานง่ายเหมาะกับสรีระและสภาพร่างกายของคนกลุ่มนี้ ในขณะที่กลุ่มคนทั่วไปก็ไปบริโภคได้ด้วยเนื่องจากไม่มีการเจาะจงเหมาะกับผู้สูงอายุเท่านั้นเพียงแต่ให้เป็นตัวบอกโดยนัย



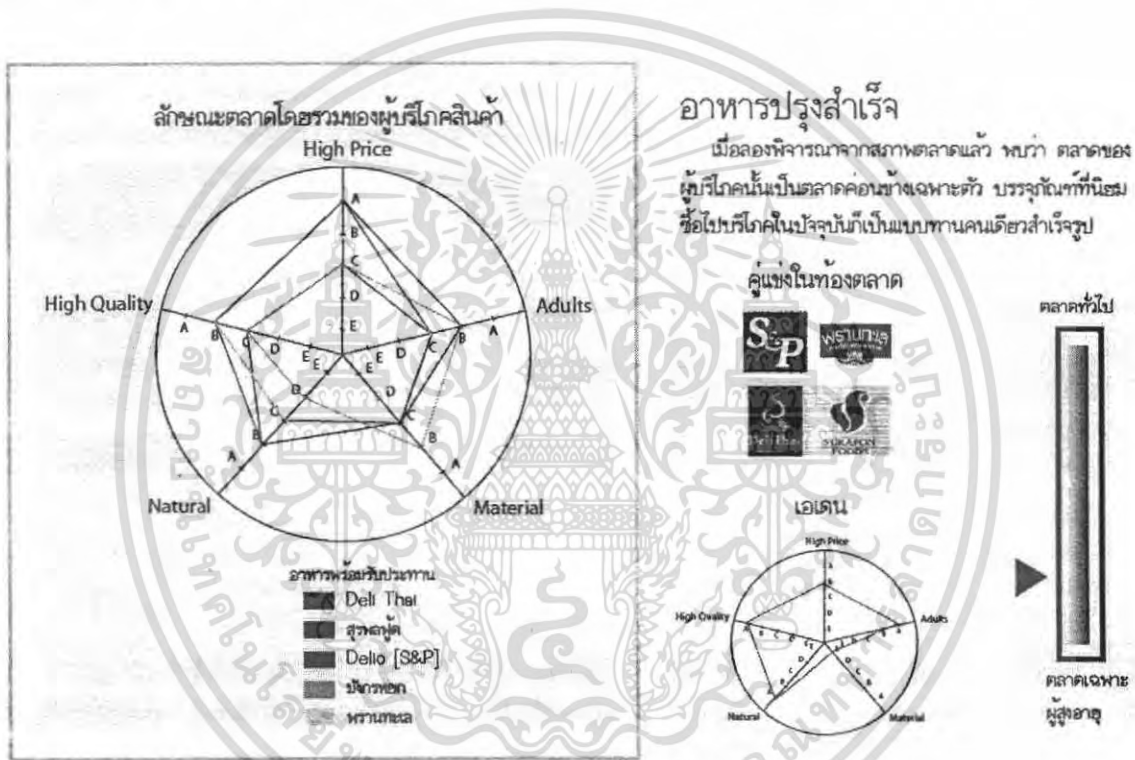
ข้อสรุป

อาหารซูป – ซุปตราโวกโนแนะนำให้เสนอลูกเล่นของส่วนประกอบในซูปแบบใหม่ เหมาะกับคนรุ่นใหม่ ในขณะที่โวกโนและมามา มองว่าเป็นสายการผลิตลูก รองจากตลาดของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ส่วนคนออร์แกนิกเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ที่ผู้สูงอายุเลือกมากกว่าแบรนด์ใด ๆ แต่ก็ยังไม่มีแบรนด์ใดเน้นเรื่องสุขภาพเป็นตัวหลักจึงเห็นว่าสมควรที่จะเจาะตลาดส่วนนี้

ข้อเสนอแนะคือ การใช้ภาพกราฟิกเกี่ยวกับรูปแบบไทยวางบนฉลาก เพิ่มเติมกับการให้ข้อมูลวิธีการปรุง และสารอาหารให้ละเอียดยิ่งขึ้น รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีการใช้ Ergonomic เข้าไปเสริม

- อาหารปรุงพร้อมรับประทาน

จากผลการสำรวจ พบว่ารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ในตลาดอาหารพร้อมรับประทานมักจะมี ความคล้ายคลึงกันอยู่หลายแบรนด์ ผู้ผลิตแข่งขันกันจากฉลาก และนโยบายทางการค้าเป็นสำคัญ ซึ่งเมื่อมองภาพแล้วสามารถหาข้อสรุปได้ดังนี้



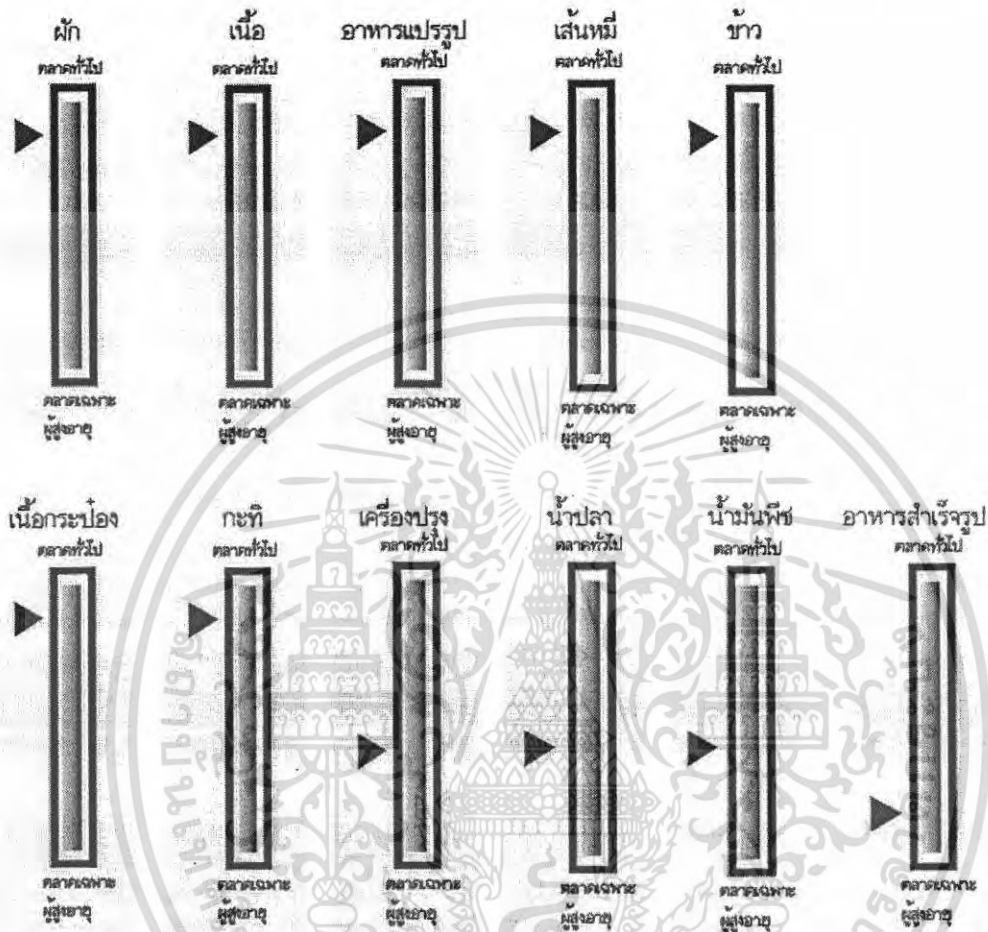
ภาพที่ 27 ข้อมูลการตลาดของอาหารปรุงสำเร็จ

ข้อสรุป

ทำการตลาดในส่วนของอาหารเพื่อสุขภาพให้ชัดเจนยิ่งขึ้น โดยเลือกแสดงการใช้งาน ที่ง่ายและรูปแบบการสื่อสารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ

2.3.3 วิเคราะห์สรุปผลข้อมูลเกี่ยวกับการตลาดที่มีผลต่อการออกแบบ

การวิเคราะห์ทั้งหมดนั้น สามารถสรุปออกมาเป็นตลาดในรูปแบบต่างๆ ซึ่งต้องการการออกแบบได้ดังนี้



ภาพที่ 28 ข้อมูลการตลาดสรุปโดยรวมของอาหารประเภทต่างๆ

ตลาดของอาหารนั้น มักจะเปิดกว้างสำหรับผู้บริโภคทั่วไปไม่เจาะจงกลุ่มในขณะที่ผลิตภัณฑ์บางยี่ห้อมองเห็นความสำคัญของการเพิ่มมูลค่าให้กับบรรจุภัณฑ์เพื่อขยายตลาดสู่กลุ่มผู้บริโภคที่มีความต้องการเฉพาะตัว เช่น สภาพทางกายภาพ ความต้องการส่วนตัว ดังนั้นการเข้าไปเป็นเจ้าของตลาดเพื่อขยายผลิตภัณฑ์แนวคิดนี้ก่อนเป็นเจ้าของ จะสร้างยอดขายได้มากขึ้น ทั้งอัตราการแข่งขันก็น้อยกว่าด้วย จึงได้นำผลการวิเคราะห์มาสรุปเป็นแผนภาพด้านบน เพื่อให้ง่ายต่อการพิจารณาและการนำไปใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในขั้นตอนต่อไป ด้วยความมุ่งหมายให้ได้มาซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ตรงตามกับความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคและตรงใจผู้ผลิตอีกด้วย

2.4 ลักษณะของผู้บริโภค และกลุ่มเป้าหมายของบริษัท

2.4.1 ลักษณะของกลุ่มผู้บริโภค

สินค้าในโครงการนั้นเดิมที่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายในการเน้นเพื่อกลุ่มเฉพาะเพียงแต่ต้องการขายให้ผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์แบบชีวจิตเมื่อศึกษาเราได้ทำความเข้าใจถึงวัตถุประสงค์แล้ว จึงเสนอการขยายขอบเขตของกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะให้มากขึ้น ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากบริษัทเอเดนแล้วได้ทำการสำรวจความต้องการของตลาดว่ากลุ่มใดมียอดซื้อที่สูง และมีโอกาสที่จะทำยอดขายให้เพิ่มขึ้นได้ ร่วมกับการวิเคราะห์ลักษณะของกลุ่มคนที่มีความต้องการด้านอาหารสุขภาพและชีวจิต จึงทราบว่ากลุ่มของผู้สูงอายุเป็นกลุ่มหนึ่งที่มีอัตราการซื้อสินค้าของบริษัทในปริมาณที่ค่อนข้างสูง และค่อนข้างมีลักษณะนิสัยการบริโภคและพฤติกรรมการใช้งานที่เฉพาะตัว เมื่อมองถึงจุดสำคัญที่จะทำให้คนกลุ่มนี้สามารถยอมรับผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาใหม่เช่นเดียวกับคนกลุ่มอื่นๆ จึงจำเป็นต้องมีทางเลือกเพิ่มมากขึ้น ให้บรรจุภัณฑ์มีความสามารถและช่วยให้การใช้งานง่ายขึ้น

สรุปลักษณะที่เหมือนกันของผู้บริโภคชีวจิต ซึ่งเป็นกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายของบริษัทได้ดังนี้

2.4.1.1 ลักษณะทั่วไปของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้บริโภคมีความเข้าใจในเรื่องอาหารชีวจิตเพื่อสุขภาพดีอยู่แล้ว แต่บรรจุภัณฑ์ในห้องตลาดส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับการออกแบบเพื่อความสะดวกในการจับถือสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ เช่น ขวดซอสที่ทั้งผู้ใหญ่วัยกลางคน และผู้สูงอายุสามารถใช้ด้วยกันได้ และในบางผลิตภัณฑ์ซึ่งมีลักษณะของการใช้แบบเฉพาะเจาะจงในการบริโภคคนเดียว เช่น กล่องอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ เป็นต้น แนวทางการแก้ไขคือการสื่อสาร และออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้นๆ ให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคในรูปแบบตลาดต่างๆ

2.4.1.2 ลักษณะทางกายภาพของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย

กลุ่มผู้บริโภคจะเป็นทั้งเพศชาย และเพศหญิง แต่จะเน้นที่เพศหญิงมากกว่า เนื่องจากในสังคมไทยเพศหญิงมักเป็นผู้ประกอบอาหารให้กับครอบครัว และมีความสนใจเรื่องสุขภาพมากกว่าเพศชาย

2.4.2 พฤติกรรมการบริโภคและรูปแบบการใช้ชีวิต แสดงการวิเคราะห์เปรียบเทียบกลุ่มผู้บริโภคทั้งสองกลุ่ม

สภาพของกลุ่มผู้บริโภคเดิมในตลาดของบริษัท

กลุ่มคนที่ยังโสด (20-28 ปี)

กลุ่มคนที่มีครอบครัว (28-50 ปี)

ภาพที่ 29 ตารางภาพกลุ่มของผู้บริโภคเดิมในตลาด

2. ลักษณะทางจิตวิทยาของกลุ่มเป้าหมาย

วิถีชีวิต

กลุ่มคนที่ยังโสด

เป็นกลุ่มคนทำงานซึ่งต้องออกไปทำงานตั้งแต่ตอนเช้า เพื่อหลีกเลี่ยงการจราจรที่ติดขัดและใช้ชีวิตประจำวันในรูปแบบที่เร่งรีบ จึงเลือกรับประทานอาหารปรุงสำเร็จที่ง่ายต่อการซื้อหรือนำอาหารสำเร็จรูปไปรับประทาน

กลุ่มคนที่มีครอบครัว

เป็นกลุ่มคนทำงานซึ่งต้องออกไปทำงานตั้งแต่ตอนเช้า เพื่อหลีกเลี่ยงการจราจรที่ติดขัด อีกทั้งต้องดูแลคนในครอบครัว เวลาในตอนเช้าและในช่วงวันของคนกลุ่มนี้จึงประกอบไปด้วยความเร่งรีบ ทางเลือกสำหรับอาหารนั้นจึงมีทั้งการนำอาหารสำเร็จรูปไปรับประทาน แต่ในบางโอกาส ก็ได้รับความช่วยเหลือจากกลุ่มผู้สูงอายุ และผู้ที่ทำงานในบ้านเป็นผู้ช่วยปรุงอาหาร

อุปนิสัย

กลุ่มคนที่ยังโสด

เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดทันสมัย ชอบติดตามข่าวสารและแฟชั่นปรับตัวยอมรับเข้ากับสิ่งใหม่ๆ ได้เสมอ ชื่นชอบความสะดวกสบาย ในขณะที่เดียวกันก็สนใจ 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
เลือกซื้อสิ่งของโดยพิจารณาความเหมาะสม มีความพิถีพิถัน ยอมซื้อสินค้า
ในราคาสูง เพื่อให้สมกับคุณภาพนั้น

การใช้เวลาว่าง

กลุ่มคนที่ยังโสด

จับจ่ายซื้อเสื้อผ้า ไปออกกำลังกายที่ฟิตเนส ชอบเดินทางท่องเที่ยว
ไปกับเพื่อนฝูง ร่วมงานเลี้ยงและการสังสรรค์

กลุ่มคนที่มีครอบครัว

อ่านหนังสือ ดูโทรทัศน์ มักหาเวลาว่างให้กับครอบครัว เดินจับจ่าย
ซื้อของ หรือรับประทานอาหารนอกบ้านบ้าง

เมื่อวิเคราะห์สภาพตลาดโดยรวมแล้ว เราค้นพบว่าผู้บริโภคสูงอายุเป็นกำลังซื้อสนับสนุนตลาดให้
ดำเนินไปได้ด้วยดี เป็นส่วนหนึ่งของตลาดที่เน้นเรื่องการบริโภคแบบเฉพาะบุคคล (Individual) เช่น ตลาด
อาหารปรุงสำเร็จ เป็นต้น ดังนั้นเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ลึกซึ้งมากขึ้นเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการทำวิทยานิพนธ์จึง
จำเป็นต้องมีการศึกษากลุ่มเป้าหมายผู้สูงอายุเพิ่มเติม

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

ภาพที่ 30 ตารางภาพกลุ่มของผู้บริโภครุ่นใหม่เทียบกับกลุ่มใหม่ในตลาด

2. ลักษณะทางจิตวิทยาของกลุ่มเป้าหมาย

วิถีชีวิต

กลุ่มคนทำงานที่ยังโสด

เป็นกลุ่มคนทำงานซึ่งต้องออกไปทำงานตั้งแต่ตอนเช้า เพื่อหลีกเลี่ยงการจราจรที่ติดขัดเวลาในตอนเช้าและในช่วงวันของคนกลุ่มนี้จึงประกอบไปด้วยความเร่งรีบ ทางเลือกสำหรับอาหารนั้นจึงมีทั้งการนำอาหารสำเร็จรูปไปรับประทานเป็นส่วนใหญ่

กลุ่มคนทำงานที่มีครอบครัว

เป็นกลุ่มคนทำงานซึ่งต้องออกไปทำงานตั้งแต่ตอนเช้า เพื่อหลีกเลี่ยงการจราจรที่ติดขัด อีกทั้งต้องดูแลคนในครอบครัว เวลาในตอนเช้าและในช่วงวันของคนกลุ่มนี้จึงประกอบไปด้วยความเร่งรีบ ทางเลือกสำหรับอาหารนั้นจึงมีทั้งการนำอาหารสำเร็จรูปไปรับประทาน แต่ในบางโอกาส ก็ได้รับความช่วยเหลือจากกลุ่มผู้สูงอายุ และผู้ที่ทำงานในบ้านเป็นผู้ช่วยปรุงอาหาร

กลุ่มผู้สูงอายุ

เป็นกลุ่มคนที่ไม่ใช่ปัจจัยสำคัญในการดำเนินชีวิตประจำวัน ไม่ต้องเร่งรีบเพราะเลยวัยทำงานมาแล้ว มีกิจวัตรประจำวันที่แน่นอน และมีเวลาว่างมาก หันมาสนใจงานอดิเรกใช้เวลาอยู่บ้านคนเดียวในขณะที่ลูกจะออกไปทำงานนอกบ้าน ดังนั้นจึงมักจะทำอาหารเองหรืออุ่นอาหารสำเร็จรูปรับประทานในบางเวลาไม่ยากทำอาหาร

อุปนิสัย	<p>กลุ่มคนทำงานที่ยังโสด เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดทันสมัย ชอบติดตามข่าวสารและแฟชั่น ปรับตัวยอมรับเข้ากับสิ่งใหม่ๆ ได้เสมอ ขึ้นชอบความสะดวกสบาย ในขณะเดียวกันก็สนใจ และเอาใจใส่สุขภาพการดูแลตัวเอง</p>
	<p>(กลุ่มคนทำงานที่มีครอบครัว) เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดทันสมัย ชอบติดตามข่าวสารปรับตัว ยอมรับเข้ากับสิ่งต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว ค่อนข้างพิถีพิถันใน การใช้ชีวิต รักครอบครัว คอยดูแลสิ่งดีๆ ให้กับคนที่ตนรักอยู่เสมอ</p>
	<p>(กลุ่มผู้สูงอายุ) จับกลุ่มผู้สูงอายุที่แตกต่างจากกลุ่มคนรุ่นเก่าคือ มีรายได้หลังเกษียณ ชอบการลงทุนเพื่อให้ได้มาซึ่งสิ่งที่ดีสำหรับตนเองในยามชรา ทันสมัย รับข่าวสารข้อมูล ให้ความสนใจกับสิ่งที่ฟุ้ง หรือสิ่งที่เคยประสบมาในอดีต การรำลึกความหลังที่ทำให้ตนเองรู้สึกยังมีพลังเป็นหนุ่มสาว ในขณะเดียวกันก็ ต้องการใช้ชีวิตที่เหลือไปกับประสบการณ์ใหม่ๆ ที่วาดหวังไว้ในบั้นชีวิต หรือยัง ประสบการณ์ที่ยังไม่เคยพบพามาในช่วงเวลาที่ยังทำงานอยู่</p>
ยังทำงานอยู่หรือ รสนิยม	<p>กลุ่มคนทำงานที่ยังโสด ขึ้นชอบแฟชั่น ความทันสมัย ความรู้สึกใหม่ๆ ในการใช้ชีวิตที่มากกว่า ที่เคยได้รับสมัยเป็นเด็ก การใช้ชีวิตที่มีสีสัน อาหารเพื่อสุขภาพนิยม รูปแบบที่สามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับตนเองได้</p>
	<p>กลุ่มคนทำงานที่มีครอบครัว ชอบความเรียบง่าย แต่มีวิถีชีวิตที่เป็นตัวของตัวเอง หลงตามแฟชั่นน้อยลง เลือกซื้อสิ่งของโดยพิจารณาความเหมาะสม มีความพิถีพิถัน ยอมซื้อสินค้า ในราคาสูง เพื่อให้สมกับคุณภาพนั้น</p>
	<p>กลุ่มผู้สูงอายุ ครุ่นคิดถึงเรื่องต่างๆ มากขึ้น เพราะมีเวลาว่าง ใช้เวลาในการตัดสินใจชื้อนานขึ้น เลือกซื้อสิ่งของโดยพิจารณาความเหมาะสม มีความพิถีพิถัน ยอมซื้อสินค้าในราคา สูง เพื่อให้สมกับคุณภาพ คำนึงถึงการได้รับการบริการและประสบการณ์การซื้อที่ดี</p>
การใช้เวลาว่าง	<p>กลุ่มคนทำงานที่ยังโสด จับจ่ายซื้อเสื้อผ้า ฟิตเนสการออกกำลังกาย การเดินทางท่องเที่ยว</p>

ไปกับเพื่อนฝูง งานเลี้ยงและการสังสรรค์

กลุ่มคนทำงานที่มีครอบครัว

อ่านหนังสือ ดูโทรทัศน์ มักหาเวลาว่างให้กับครอบครัว เดินจับจ่าย
ซื้อของ หรือรับประทานอาหารนอกบ้านบ้าง

กลุ่มผู้สูงอายุ

การปลูกและตัดแต่งต้นไม้ ดูโทรทัศน์ ฟังวิทยุ ออกไปพบปะ
เพื่อนฝูงเก่า ๆ ออกกำลังกาย เล่นโยคะ

2.4.3 ข้อมูลสถิติเฉพาะตัวของผู้สูงอายุ

ลักษณะทางกายภาพ

กลุ่มอายุและเพศ

เพศหญิงมีจำนวนมากกว่าเพศชายในทุก ๆ ช่วงอายุ สำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ 75 ปีขึ้นไปทั้งเพศหญิง
และเพศชายมีจำนวนลดลงประมาณครึ่งหนึ่งของผู้สูงอายุ 60-64 ปี

สถานภาพสมรส

ผู้สูงอายุที่เป็นหญิงมีสัดส่วนของการเป็นโสด หม้าย หย่า และแยกกันอยู่มากกว่าชาย

ในขณะที่ผู้สูงอายุชายที่มีสภาพสมรสนั้นมีสัดส่วนมากกว่าหญิง

การศึกษา

ผู้สูงอายุที่ไม่ได้รับการศึกษาจากสถานศึกษามีประมาณ 1 ใน 3 และที่เรียนหนังสือชั้น

ส่วนใหญ่จบชั้นประถมปีที่ 4 สัดส่วนของเพศหญิงที่ไม่เคยเรียนหนังสือสูงกว่าเพศชายกว่าสองเท่า

จำนวนบุตรเกิดรอด

ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 35.9 มีบุตรเกิดและรอดชีวิต 5-7 คน รองลงมา 3-4 คน

ประมาณร้อยละ 29 และโดยเฉลี่ยแล้วผู้สูงอายุมีบุตรเกิดรอดประมาณ 5 คน

ศาสนา

ผู้สูงอายุส่วนใหญ่จึงนับถือศาสนาพุทธในสัดส่วนที่มากที่สุดประมาณร้อยละ 95

ภาวะการทำงาน

กลุ่มอายุ 60-69 ปี มีสัดส่วนการทำงานมากกว่ากลุ่มอายุ 70 ปีขึ้นไป เพศชายมีสัดส่วนการทำงาน

มากกว่าเพศหญิง และนอกเขตเทศบาลมีสัดส่วนการทำงานมากกว่าใน เขตเทศบาลและสุขาภิบาล ไม่ว่าจะ

จะเป็นการทำงานในรอบสัปดาห์ที่ผ่านมาหรือทำงานในรอบปีแล้ว

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 เพศชายรู้สึกว่าร่ารายได้ไม่เพียงพอ มีสัดส่วนมากกว่าเพศหญิงและนอกเขตเทศบาลมากกว่า ในเขตเทศบาลและเขตสุขาภิบาล

2.4.4 ทัศนคติผู้บริโภคที่มีต่อบรรจภัณฑ์

จากสอบถามสัมภาษณ์ผู้สูงอายุเกี่ยวกับทัศนคติ ที่มีต่อการปรุงอาหารและการรับประทานอาหารนั้น พบจุดสังเกตที่น่าสนใจซึ่งมีผลต่อการทำวิทยานิพนธ์ ดังต่อไปนี้

- ผู้สูงอายุยุคใหม่ มีรายได้และมีการวางแผนเงินทุนไม่ต่างจากคนหนุ่มสาว
- มีความทันสมัยในการรับข่าวสารข้อมูลใหม่ ๆ
- จากการศึกษาที่พบว่า รูปแบบการพักผ่อนที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือการพักผ่อนอยู่กับบ้าน การท่องเที่ยว ไปวัด และออกกำลังกาย ตามลำดับ
- การดูแลตัวเอง ยังมีรายได้สูงมากขึ้นเท่าไรก็มีแนวโน้มจะสนใจสุขภาพตัวเองมากขึ้น มีการบริโภคอาหารเสริมเป็นประจำ
- มีแนวโน้มจะตัดสินใจซื้อจากประสบการณ์และความเชื่อมั่นของตัวเองมากกว่าข้อมูลภายนอก
- คนในครอบครัวมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของคนกลุ่มนี้ต่ำ ผู้สูงอายุจะซื้อสินค้าที่เคารู้จัก หรือคุ้นเคยอยู่แล้ว
- อ่อนไหวต่อเรื่องราคาราคาต่ำ ยินดีจะจ่ายมากขึ้นสำหรับบริการ
- มีแนวโน้มจะหาข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบราคาสินค้าและคุณภาพสูงกว่ากลุ่มอื่น ๆ เนื่องจากมีเวลาว่างมากกว่า
- ให้ความสนใจกับประสบการณ์แปลกใหม่ในการใช้สินค้า จากการวิเคราะห์ พบว่าแรงจูงใจด้านประสบการณ์มีผลต่อการตัดสินใจจะซื้อมากกว่าการส่งเสริมการขาย

2.4.5 การศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคน และการใช้บรรจุภัณฑ์หลังจากการซื้อ (จำแนกตามกลุ่มผลิตภัณฑ์)

ในหัวข้อเรื่องนี้ได้เน้นเรื่องการศึกษาพฤติกรรมการใช้งาน และการบริโภคสินค้าของผู้สูงอายุ ซึ่งจะได้เพิ่มเข้าไปในเรื่องการออกแบบเพื่อการใช้งาน เข้ากับประโยชน์ และความสะดวกที่จะเกิดขึ้นกับตลาดแบบ Universal และตลาดเฉพาะ

กลุ่มผู้สูงอายุเป็นกลุ่มที่ไม่ต้องเร่งรีบมากนักเมื่อเทียบกับกลุ่มอื่นที่มีกิจวัตรประจำวันที่แน่นอน และมีเวลาว่างมาก จึงชื่นชอบการทำงานอดิเรกอยู่บ้านมากกว่าออกไปในที่ต่างๆ แต่เวลาที่ต้องอยู่คนเดียวในขณะที่สมาชิกคนอื่น ๆ ออกไปข้างนอกก็มีมากกว่า ดังนั้นอาหารที่รับประทานจึงมีทั้งที่ปรุงรับประทานเอง และอาหารสำเร็จรูปที่ถูกปากในบางเวลาที่ไม่อยากทำอาหารทานเอง ผลิตภัณฑ์บางชนิดก็ใช้ร่วมกับทุกคนในครอบครัว ในขณะที่บางชนิดก็ใช้บริโภคแต่เพียงผู้เดียว

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ	ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
<p>อาหารสด (ผัก)</p> <p>บรรจุภัณฑ์ที่พบบ่อยในตลาด</p> <p>1. ถุงพลาสติก (ใส่ผักเป็นต้นๆ)</p> <p>2. กล่องพลาสติก (ใส่ผักชนิดเป็นลูกๆ เช่น แตงกวา)</p>	<p>1. ดูชนิดของผักที่ใช้ตรงบริเวณฉลาก</p>	<p>1. ฉีกปากถุงด้วยนิ้วโป้งและนิ้วกลาง หรือใช้กรรไกรตัดปากถุง</p> <p>2. ดึงฝักออกจากถุง</p> <p>3. ล้างผักให้สะอาด</p> <p>4. กระจายผักในงานเลือกดูส่วนที่เสียแล้วนำทิ้งไป</p>	<p>1. ทิ้งของที่บริโภคหมด</p> <p>2. เก็บที่เหลือไว้ในตู้เย็น</p>

ภาพที่ 31 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารสด (ผัก)

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารสด(เนื้อ)



บรรจุก้นที่ที่มีกในท้องตลาด
1.ถุงพลาสติกที่ใสสุญญากาศ
2.กล่องพลาสติกและ
กล่องกระดาษ

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของเนื้อจาก ตรงฉลาก 2.ส่องกับไฟ เพื่อดูว่า เนื้อเสียหรือไม่จากตรง บริเวณส่วนใต้ของแพ็ค	1.ดึงพลาสติกหุ้มแพ็ค ออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้ว กลาง 2.ใช้นิ้วโป้ง นิ้วกลาง นิ้วชี้หยิบเนื้อออกจาก แพ็คใส่หม้อ 3.วางแพ็คเนื้อที่เหลือ ไว้บนโต๊ะ เพื่อใช้ตาและ มือทั้งสองในการทำ อาหารในหม้อไป 4.มีอียงหนึ่งจับหม้อ อีกมือจับเครื่องมือ ทำอาหาร	1.เอาเนื้อจากแพ็คใส่ เก็บในกล่อง 2.เก็บที่เหลือไว้ในตู้เย็น

ภาพที่ 32 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุก้นที่อาหารสด (เนื้อ)

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารพร้อมปรุง



บรรจุก้นที่ที่มีกในท้องตลาด
1.กล่องพลาสติก หุ่นด้วยของ
พลาสติก

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ดูว่าจำนวนของ วัตถุดิบมีตามต้องการ และถูกต้องหรือไม่	1.ดึงพลาสติกหุ้มแพ็ค ออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้ว กลาง 2.จัดวัตถุดิบใส่จาน 3.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ

ภาพที่ 33 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุก้นที่อาหารพร้อมปรุง

<p>พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ</p> <p>อาหารปรุงสำเร็จ</p> <p>บรรจุภัณฑ์ที่มีกในท้องตลาด</p> <p>1.กล่องพลาสติกห่อย้าย</p> <p>ช่องพลาสติกก้านนอก</p>	ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
	<p>1.นำออกจากตู้เย็น</p> <p>ทิ้งไว้สักพักให้หายเย็น</p> <p>2.อ่านฉลากวิธีการใช้</p>	<p>1.เอาส้อมคี้มให้มั่ว</p> <p>2.เอาใส่จานเพื่อให้อือได้ด้วยสองมือ</p> <p>3.เอาใส่แก้วไมโครเวฟ</p>	<p>1.ทิ้งภาชนะบรรจุ</p>

ภาพที่ 34 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ

<p>พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ</p> <p>กะทิ</p> <p>บรรจุภัณฑ์ที่มีกในท้องตลาด</p> <p>1.กล่องกระดาษ</p> <p>2.กระป๋องโลหะ</p>	ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
	<p>1.ดูสภาพกล่องของกะทิ</p> <p>ว่าเหมาะแก่การใช้</p> <p>ประกอบอาหาร</p>	<p>1.ดึงส่วนหูขึ้นแล้วใส่นิวโป่ง และนิ้วกลางฉีก</p> <p>2.เทกะทิออกมาใส่</p> <p>3.พับส่วนของหูจับเก็บหากไป</p>	<p>1.ทิ้งภาชนะบรรจุ</p> <p>2.ส่วนที่เหลือนำกลับเข้าไปในตู้เย็น</p>

ภาพที่ 35 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์กะทิ

<p>พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ</p> <p>เครื่องปรุง</p> <p>บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด</p> <p>1. กระปุกพลาสติก</p> <p>2. ทุริฟิลแบบพลาสติก</p>	ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
	<p>1. ดูฉลากและคู่มือของ ผงดเครื่องปรุงว่าคือ อะไร เช่น เกลือ กับ น้ำตาล (จะไม่ค่อยเห็นซอง บรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบ ใกล้เคียงกันจนแยก ไม่ออก)</p> <p>2. แบนรีฟิลจะซื้อมา เติมในกระปุกที่มีอยู่</p>	<p>1. ใช้นิ้วโป้งกับนิ้วชี้จับ ในลักษณะแงะขึ้น</p> <p>2. เทยาสีอาหาร</p> <p>3. ประกอบอาหาร</p>	<p>1. ใช้นิ้วกดปิดฝา</p> <p>2. กรณีปิดไม่ลงจาก ฝาฝืด จะใช้ปลายนิ้ว ที่เหลืออกดลงไป แต่จะ หลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือ ในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้แรง จากจุดนั้น</p>

ภาพที่ 36 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์เครื่องปรุง

<p>พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ</p> <p>น้ำมันพืช</p> <p>บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด</p> <p>1. ขวดพลาสติก</p>	ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
	<p>1. ดูฉลากชนิดของ น้ำมันพืชให้ตรงกับ อาหารที่จะทำ</p>	<p>1. มือข้างหนึ่งจับขวด อีกข้างเปิดขวด</p> <p>2. เทน้ำมันพืชใส่ลงใน กระทะ</p> <p>3. ประกอบอาหาร</p>	<p>1. ใช้นิ้วกดปิดฝา</p> <p>2. กรณีปิดไม่ลงจาก ฝาฝืด จะใช้ปลายนิ้ว ที่เหลืออกดลงไป แต่จะ หลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือ ในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้แรง จากจุดนั้น</p>

ภาพที่ 37 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุภัณฑ์น้ำมันพืช

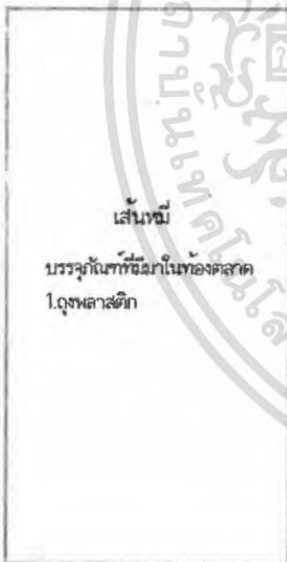
พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ



ก่อนบริโภคร	ขณะบริโภคร	หลังบริโภคร
1.อ่านฉลากก่อน ใช้งาน	1.ตั้งขวดไว้บนโต๊ะ 2.ใช้นิ้วงะเปิดฝาขวด 3.ใช้มือยกขึ้นแล้ว ค่อยๆเทน้ำส้มสายชู ลงไปในห้องก่อนแช่ใส่ อาหาร	1.ใช้นิ้วกดปิดฝา 2.กรณีมีดม็ลงจาก ฝาผิด จะใช้ปลายนิ้ว ที่เลือกกดลงไป แต่จะ หลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือ ในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้แรง จากจุดนั้น

ภาพที่ 38 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุดินที่น้ำส้มสายชู

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ



ก่อนบริโภคร	ขณะบริโภคร	หลังบริโภคร
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ดูว่าค่านของ วัตถุดิบมีตามต้องการ และถูกต้องหรือไม่	1.ใช้นิ้วโป้งและนิ้วชี้ ฉีกถุง หรือใช้กรรไกร ตัดปากถุง 2.เอาเส้นไหมแช่น้ำ 3.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ส่วนที่เหลือเก็บใน อุณหภูมิต่ำ

ภาพที่ 39 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุดินที่เส้นไหม

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

น้ำปลา



บรรจุก้นที่ขีมีมาในท้องตลาด
1.ขวดพลาสติก
2.ขวดแก้ว

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูฉลากชนิดของน้ำปลาให้เหมาะสมกับอาหารที่จะทำ	1.มือข้างหนึ่งจับขวด อีกข้างเปิดขวด 2.เทน้ำปลาใส่ลงในช้อนเพื่อวัด 3.ประกอบอาหาร	1.ใช้นิ้วกดปิดฝา 2.กรณีเปิดไม่ลงจากฝาดังกล่าว จะใช้ปลายนิ้วที่เหลือกดลงไป แต่จะหลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวดทุกครั้งที่มีการใช้แรงจากจุดนั้น

ภาพที่ 40 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุก้นน้ำปลา

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ข้าว

บรรจุก้นที่ขีมีมาในท้องตลาด
1.ถุงพลาสติก

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ใช้นิ้วโป้งและนิ้วชี้ จิกถุง หรือใช้กรรไกร ตัดปากถุง 3.แบ่งจำนวนหนึ่งใส่กระช้อนหรือกล่องไว้ เพื่อว่าจะไม่ต้องยกถุงออกมาเปิดให้หนัก	1.เปิดกระป๋องหรือกล่อง 2.ตวงข้าวออกมา 3.เอาข้าวใส่ลงในหม้อ 4.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ส่วนที่เหลือเก็บในถุงหรือหี้อีก

ภาพที่ 41 ตารางพฤติกรรมการใช้งานของผู้สูงอายุ บรรจุก้นข้าว

2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุและกรรมวิธีการผลิต

2.5.1 ข้อมูลวัสดุและกรรมวิธีการผลิตระบบการพิมพ์ที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์

การศึกษาข้อมูลวัสดุ กรรมวิธีการผลิต และระบบการพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ถือเป็นสิ่งที่มีความสำคัญและจำเป็นต่อการผลิตสินค้าออกจำหน่ายยังท้องตลาด เพราะการเลือกวัสดุและกรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสม จะช่วยให้สินค้าที่บรรจุอยู่ภายในมีอายุการใช้งานที่ยาวนานและปลอดภัยจากปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมต่างๆ และยังช่วยประหยัดและลดต้นทุนในการผลิตอีกด้วย จึงขอกล่าวถึงวัสดุและกรรมวิธีการผลิตที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์อาหารมาดังต่อไปนี้

บรรจุภัณฑ์พลาสติก

พลาสติกที่ใช้ในการผลิตสินค้ามีอยู่เป็นร้อย ๆ ชนิด แต่ละชนิดยังแยกย่อยตามน้ำหนัก โมเลกุลและความหนาแน่น พลาสติกแต่ละประเภทยังสามารถเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติโดยการทำปฏิกิริยากับพลาสติกต่างชนิดกัน ทำให้เกิดเป็นพลาสติกใหม่อีกชนิดหนึ่งได้ นอกจากนี้กระบวนการผลิตที่ต่างกัน ทำให้ได้คุณสมบัติที่ต่างกันอย่างชัดเจน ทั้งนี้จะขอรวบรวมเฉพาะพลาสติกที่นิยมใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์มากแล้วไว้โดยสังเขป

โพลีเอทิลีน (Polyethylene-PE)

PE เป็นพลาสติกที่นิยมใช้มากที่สุด มีราคาถูก เนื่องจาก PE มีจุดหลอมเหลวต่ำเมื่อเทียบกับพลาสติกอื่นๆ ทำให้มีต้นทุนในการผลิตต่ำ ตัวอย่างการใช้งาน PE ที่สำคัญมีดังต่อไปนี้

- ใช้ผลิตเป็นถุงร้อน (HDSE) และถุงเย็น (LDPE) สำหรับการใช้งานทั่วไป สามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป
- ใช้ห่อหรือบรรจุอาหารเกือบทุกชนิด โดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค แต่ไม่ควรใช้ LDPE กับอาหารร้อน
- นิยมใช้ทำถุงบรรจุขนมปัง เนื่องจาก PE สามารถป้องกันการซึมผ่านของไอน้ำได้เป็นอย่างดี จึงช่วยป้องกันมิให้ขนมปังแห้ง เนื่องจากสูญเสียความชื้นออกไป นอกจากนี้ราคาของ PE ยังไม่สูงเกินไปเมื่อเทียบกับราคาขนมปัง

1. นิยมใช้ทำถุงบรรจุผักและผลไม้สด เนื่องจาก PE ยอมให้ก๊าซซึมผ่านได้ดี ทำให้ก๊าซออกซิเจนสามารถซึมผ่านเข้ามา และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่พืชคาย ก็สามารถซึมผ่านออกไปได้
2. นิยมใช้ LDPE เป็นชั้นสำหรับการปิดผนึกด้วยความร้อน เนื่องจากกระดาษและแผ่นพลาสติกอลูมิเนียมซึ่งนิยมนำมาใช้เป็นถุง 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 จะไม่สามารถเชื่อมติดกันได้เลย คุณสมบัติเด่นอีกประการหนึ่งของ PP คือ มีจุดหลอมเหลวสูงทำให้สามารถนำไปใช้เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุในขณะที่ยังร้อน (Hot Fill) ได้

การใช้งานของ PP กับบรรจุภัณฑ์อาหาร

1. ใช้บรรจุอาหารร้อน เช่น ถุงร้อน (ชนิดใส)
2. ใช้บรรจุอาหารที่ผ่านความร้อนในการฆ่าเชื้อ โดยที่ PP จะเป็นองค์ประกอบหนึ่งของวัสดุที่ใช้ในการ Retort Pouch ซองนี้จะสามารถใช้แทนกระป๋องโลหะได้ บางครั้งเรียกว่า Flexible can
3. ใช้ทำถุงบรรจุผักและผลไม้
4. ใช้ทำกล่องอาหาร ลัง ถาด และตะกร้า
5. ใช้ทำซองบรรจุอาหารแห้ง เช่น บะหมี่สำเร็จรูปและอาหารที่มีไขมันและมีอายุในการเก็บรักษาไม่นาน เช่น ลูกก๊ี้ ถั่วทอด

บรรจุภัณฑ์ขนส่งที่ใช้ PP มีอีกมากมาย เช่น ถุงพลาสติกสาน (Wooden Snack) ที่มีขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม ซึ่งทนทานต่อการใช้งาน วิศวกรรมการทางด้านนี้ได้ก้าวไปสู่การผลิตถุงขนาดใหญ่ที่บรรจุสินค้าได้ เป็นต้น

โพลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต (Polyethylene Terephthalate-PET)

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

ได้เป็นอย่างดี มีจุดหลอมเหลวสูง แต่ข้อด้อยคือ ไม่สามารถปิดผนึกด้วยความร้อนและเปิดอีกได้ ดังนั้นโอกาสที่จะใช้ฟิล์ม PET อย่างเดียวเป็นไปได้ค่อนข้างน้อย 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 จะผลิตยากกว่าฟิล์ม PE หรือ PP จุดเด่นของฟิล์ม PVC คือทนต่อน้ำมันและกลิ่นได้ดี ใส่ แข็งแรง ทนต่อการเสียดสี ในขณะที่ความต้านทานของการซึมผ่านของก๊าซขึ้นอยู่กับชั้นปานกลาง ควรใช้งาน PVC ในอุณหภูมิไม่เกิน 90 องศาเซลเซียส ในกรณีที่ใช้งานที่อุณหภูมิเกินกว่า 137 องศา จะเริ่มเปลี่ยนคุณภาพ ขวด PVC สามารถใช้แทนขวดแก้วเนื่องจากเบากว่า ตกไม่แตก แต่ในระยะหลังถูกแย่งตลาด โดยขวด PET เนื่องจากสาเหตุทางด้านสิ่งแวดล้อม ดังได้กล่าวมาแล้ว สำหรับ PVC แบบแผ่นมักผลิตการ์ด ประเภทลิสเตอร์แพค เนื่องจากมีความใสและเหนียว

การใช้งาน PVC กับบรรจุภัณฑ์อาหาร

1. นิยมใช้ทำฟิล์มยืดสำหรับห่อเนื้อสด ผักและผลไม้สด เนื่องจากมีความใสและมันวาว ทำให้เห็นผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี และอัตราการซึมผ่านของก๊าซและไอน้ำอยู่ในช่วงที่เหมาะสม
2. นิยมใช้ทำถาดบรรจุภัณฑ์อาหารแห้ง เช่น ขนมปังกรอบ คุกกี้ ซ็อกโกแลตและอื่นๆ แบ่งเป็นส่วนๆ เพื่อป้องกันการแตกหัก
3. นิยมใช้ถาดหรือกล่องบรรจุอาหารสด
4. นิยมใช้ทำขวดบรรจุน้ำมันพืชเพื่อปรุงอาหาร

โพลิสไตรีน (Polystyrene-PS)

พลาสติกพวก PS นี้ ผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์ โดยการอัดด้วยความร้อนเป็นรูปถ้วยหรือถาด ในกรณีที่มีการเติมสารพองตัว (Blowing Agent) PS จะสามารถผลิตออกมาเป็นโฟมที่เรียกว่า EPS ซึ่งนำมาใช้เป็นวัสดุที่ป้องกันการสั่นกระแทก เมื่อนำมาใช้ทำเป็นฟิล์ม PS จะมีความใสแวววาวมาก แต่เนื่องจากมีขีดจำกัดง่ายและป้องกันการซึมผ่านของก๊าซได้ดี การใช้งาน PS จึงจำกัดอยู่เพียงการใช้ห่อสินค้า เช่น ผลไม้ ดอกไม้ หรือทำเป็นลิสเตอร์แพค 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 บรรจุภัณฑ์พลาสติกเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ต้องให้ความระมัดระวังในการใช้งานเรื่องความปลอดภัยและการเลือกมากที่สุดโดยเฉพาะการบรรจุอาหารร้อนหรือต้องไปผ่านกระบวนการให้ความร้อน ซึ่งอาจเป็นกระบวนการฆ่าเชื้อ การปรุงสุกหรือการอุ่นอาหารพร้อมกับบรรจุภัณฑ์ อันตรายที่อาจเกิดจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่ถูกต้องมีสาเหตุสำคัญมาจากการแพร่กระจายของสารจากภาชนะไปสู่อาหาร การแพร่กระจายนี้จะมาจากชนิดของอาหารกับพลาสติกที่ใช้พร้อมทั้งสภาวะบรรยากาศที่อยู่รอบบรรจุภัณฑ์ การเลือกพลาสติกต้องเลือกชนิดที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารและเหมาะสมกับการใช้งาน

กระดาษ

กระดาษที่ใช้ในอุตสาหกรรมบรรจุหีบห่อส่วนใหญ่เป็นชนิดเนื้อหยาบ กระดาษเนื้อละเอียดจะใช้เฉพาะในการพิมพ์ฉลาก (Label) หรือตกแต่งภาชนะบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม กระดาษเนื้อหยาบชนิดที่เรียกว่ากระดาษคราฟท์ (Kraft) เป็นกระดาษที่ใช้มากที่สุดในอุตสาหกรรม และมีทั้งกระดาษธรรมดา (Paper) และกระดาษแข็ง (Paper Board)

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แบ่งกระดาษแข็งเพื่อการพิมพ์ออกเป็น 2 ประเภทคือ

- 1.1 กระดาษกล่อง คือ กระดาษแข็งหลายชั้นซึ่งมีผิวหน้าด้านหนึ่งของกระดาษเหมาะสำหรับการพิมพ์ แบ่งออกเป็น 2 ชนิด
 - กระดาษกล่องเคลือบ คุณสมบัติผิวด้านที่ใช้พิมพ์เคลือบด้วยผงสีเพื่อให้ผิวเรียบ
 - กล่องกระดาษไม่เคลือบ คุณสมบัติผิวด้านที่ใช้พิมพ์ไม่ได้เคลือบด้วยผง
- 1.2 กระดาษการ์ด แบ่งออกเป็น 2 ชนิด

- กระดาษการ์ดมานิลา กระดาษที่มีผิวทั้งสองด้านมีคุณสมบัติเหมาะสำหรับการพิมพ์
ชั้นใน มีคุณสมบัติที่แตกต่างกันออกไป มีทั้งชนิดเคลือบและไม่เคลือบ
- กระดาษการ์ดไอวอรี กระดาษชั้นเดียวหรือหลายชั้นที่ทุกชั้นมีคุณสมบัติที่เหมือนกัน

อลูมิเนียมฟอยล์

คุณสมบัติของอลูมิเนียมฟอยล์ เป็นประโยชน์ต่อการใช้บรรจุภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

- กระจายความร้อน (Heat Radiation) ควรใช้อลูมิเนียมฟอยล์ด้านชั้นนอกเป็นด้านนอก
ของกล่อง เพื่อกระจายความร้อนจากภายนอกเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวก
รักษามลพิษที่คงอุณหภูมิอยู่ได้นาน แม้จะอยู่ในที่ที่มีแสงแดดจัด
- อลูมิเนียมฟอยล์ให้เชื้อโรคไม่สามารถเจริญได้ ในระหว่างผ่านกรรมวิธีการผลิต
อลูมิเนียมฟอยล์ ซึ่งต้องใช้ความร้อนสูงเชื้อโรคจะถูกทำลายไปจนหมดสิ้น ดังนั้นหาก
อลูมิเนียมฟอยล์สะอาดจากรอยนิ้วมือ เชื้อโรคจะไม่สามารถเจริญได้
- ปลอดภัยจากแมลงได้หลายชนิด และยังมีความหนาที่แข็งแรงป้องกันได้ดีขึ้น
- การให้ผ่าน (Permeability) ของตัวกลางต่างๆ อลูมิเนียมที่คงคุณภาพดีและมีความ
หนาที่เพียงพอ จะไม่ยอมให้น้ำ ไอน้ำ กลิ่น น้ำมัน แก๊ส ฯลฯ ผ่านและเมื่อนำไปผนึกกับ
วัสดุอื่นจะทำให้การปิดผนึกบรรจุภัณฑ์นั้นๆ มีความหนาแน่นขึ้น ทำให้สามารถคุ้มครอง
ป้องกันผลิตภัณฑ์ภายในได้ ในระยะเวลายาวนาน และปลอดภัยยิ่งขึ้น อลูมิเนียมฟอยล์
สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์จากสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้คือ
- น้ำและไอน้ำ
- การเปลี่ยนแปลงของกลิ่น
- น้ำมัน
- แก๊ส ยกเว้นกรณีที่มีรอยเจาะขาด (Pin Holes)
- กัมมันตรังสี คุณสมบัติข้อนี้มีประโยชน์มากในการบรรจุอาหารประเภทที่มีมัน

2.5.2 การพิมพ์ การตกแต่งและการปิดฉลาก

ระบบการพิมพ์นับเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้การสร้างบรรจุภัณฑ์มีความสมบูรณ์ ระบบการพิมพ์มีอยู่หลายประเภท แต่ระบบการพิมพ์กว่า 80% ที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์ประกอบด้วย 4 ประเภทดังนี้

1. การพิมพ์ฝังบน: Letter Press) กระดาษ เช่น กล่องกระดาษแข็งแบบพับถุง
กระดาษ ข้อเสียคือเกิดรอยดุนนูนหลังกระดาษ ขอบภาพ อักษรไม่ชัด
: Flexo ใช้มีมกล่องกระดาษลูกฟูก ถุงกระดาษ ถุงปูนซีเมนต์ ถุงปุ๋ย
และถุงพลาสติกขนาดใหญ่
2. การพิมพ์ร่องลึก ระบบกราเวียร์ ลงบนผิววัสดุได้หลายประเภท เช่น พลาสติก
อลูมิเนียมฟรอยด์ กล่อง กระดาษพับ กระดาษห่อของขวัญ
3. การพิมพ์พื้นราบ ระบบออฟเซตเป็นที่นิยมกันทั่วโลก งานโฆษณา โปสเตอร์ แผ่นพับ
โบรชัวร์
4. การพิมพ์ผ่านการพิมพ์ Silkscreen ลงบนวัสดุต่างๆ ภาชนะผิวโค้ง แก้ว พลาสติก
กระป๋องโลหะที่ผ่านการขึ้นรูปมาแล้ว การพิมพ์นั้นเป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง
นอกจากการพิมพ์แล้วการออกแบบสัญลักษณ์ การจัดวางรูปแบบการกราฟฟิกบน
บรรจุภัณฑ์หรือแม้แต่การสั่งสีก็มีความสำคัญทุกกระบวนการ



บทที่ 3 การนำเสนอแนวทางการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ

จากการรวบรวมข้อมูลจากบทที่ผ่านมาสามารถนำมาสรุปผลวิเคราะห์เป็นลำดับขั้นตอนได้ดังนี้ ลำดับแรกคือ การพิจารณาข้อมูลจากทางผู้ผลิต เพื่อทำการสรุปข้อมูลความคิดสำหรับแผนงานของโครงการในลำดับต่อไป ซึ่งผลิตภัณฑ์ของโครงการจะสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท ดังนี้

กลุ่มของอาหารสด

ผัก

1. มะเขือเทศ
2. มะเขือยาว
3. มะเขือม่วง
4. ผักกาดขาว
5. ต้นหอม
6. แครอท
7. พริกหยวก

เนื้อ

8. เนื้อหมูบด
9. เนื้อไก่
10. เนื้อปลา
11. กุ้ง

กลุ่มของอาหารแปรรูป

- | | |
|----------------|----------------------|
| 12 น้ำมันพืช | ขนาดบรรจุ 450 กรัม |
| 13 น้ำปลา | ขนาดบรรจุ 450 กรัม |
| 14 น้ำส้มสายชู | ขนาดบรรจุ 450 กรัม |
| 15 กะทิ | ขนาดบรรจุ 250 กรัม |
| 16 ข้าวสวย | ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม |
| 17 ข้าวกล้อง | ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม |
| 18 ข้าวซ้อมมือ | 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 ต้มยำกุ้ง
- 29 แกงจืดเต้าหู้
- 30 ปลากระพงนึ่ง
- 31 แกงส้มผักรวม
- 32 ก๋วยเตี๋ยวซี
- 33 มันต้มซิง
- 34 ผลไม้ลอยแก้ว
- 35 เต้าทึงร้อน

กลุ่มของอาหารปรุงสำเร็จ

36 ข้าวไก่อบหม้อดิน	ขนาดบรรจุ 300 กรัม
37 ข้าวผัดกุ้ง	ขนาดบรรจุ 300 กรัม
38 ข้าวผัดผักรวม	ขนาดบรรจุ 300 กรัม
39 ผัดไทยกุ้งสด	ขนาดบรรจุ 300 กรัม
40 ข้าวอบกุนเชียง	ขนาดบรรจุ 300 กรัม

เมื่อพิจารณาถึงความต้องการของสินค้าในขอบเขตของโครงการทั้งหมดประกอบ
กับคุณสมบัติที่พึงมีของบรรจุภัณฑ์แล้วจะมีทั้งหมด 4 ประการ ได้แก่

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

ซึ่งแต่ละหัวข้อได้จำแนกออกเป็นเรื่องต่างๆ ดังนี้

ด้านการคุ้มครองรักษา (Protection)

สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ป้องกันความชื้นได้ มีการป้องกันสินค้าตามข้อกำหนดทางกฎหมาย และในเรื่องของสารเคมีที่อยู่ภายในของสินค้า

ด้านการบรรจุ (Containment)

ออกแบบโครงสร้างให้สามารถผลิตได้จริงในระบบอุตสาหกรรมสะดวกต่อผู้ประกอบการในเรื่องการผลิต และการบรรจุ สามารถบรรจุสินค้าได้อย่างสวยงาม และประหยัดพื้นที่ใช้สอยในการขนส่ง

ด้านการอำนวยความสะดวก (Convenience)

ง่ายต่อการจัดเก็บ และขนส่งไปสู่มือผู้บริโภค โดยยังคงรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์ภายในได้เป็นอย่างดี มีกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงสินค้าภายในได้อย่างรวดเร็วตรงจุดขาย ออกแบบให้สะดวกต่อการบริโภค และการใช้งานของผู้สูงอายุ

ด้านการสื่อสาร (Promotion)

บรรจุภัณฑ์ในแนวทางที่ส่งเสริมเรื่องสุขภาพ สำหรับผู้ที่ต้องการการบริโภคที่ดี สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค กลุ่มผู้สูงอายุมาจาก บริษัทคู่แข่งในท้องตลาด ได้โดยใช้กราฟิกที่โดดเด่น และมีเอกลักษณ์

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 ผู้ผลิต

8. วันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ

9. เลขทะเบียนตำรับอาหาร

สามารถขอได้ที่องค์การอาหาร และยา

จากข้อมูลเบื้องต้นของการกำหนดภาพคร่าว ๆ ของโครงการ และรายละเอียดของสินค้าที่จะจัดทำในโครงการ เมื่อนำมารวมเข้ากับข้อมูลของผู้ผลิตในช่วงต้น จะสามารถวิเคราะห์แยกออกมาได้ตามรายละเอียดดังนี้

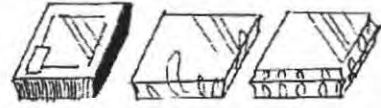
1.อาหารพร้อมปรุง

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

บรรจุภัณฑ์

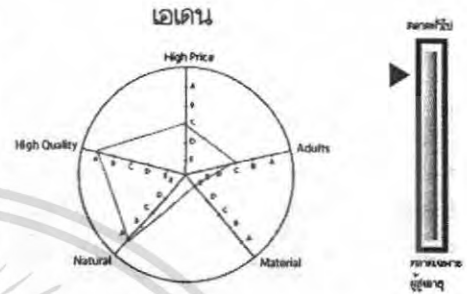
Primary Packaging - ส่วนตัวซองพัก และเนื้อ รวมถึงรายละเอียดสินค้า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
<p>1.ดูชนิดของอาหาร</p> <p>2.ดูว่าจำนวนของ วัตถุดิบมีปริมาณตรงการ และถูกต้องหรือไม่</p>	<p>1.ดึงพลาสติกหุ้มแพ็ค ออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้ว กลาง</p> <p>2.จัดวัตถุดิบใส่จาน</p> <p>3.ประกอบอาหาร</p>	<p>1.ทิ้งภาชนะบรรจุ</p>



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด
ในแพ็คเกจหุ้มแผ่นพลาสติก

ภาพที่ 41 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารพร้อมปรุง

2.อาหารสด (ผัก)

รายละเอียด ผักสดจากฟาร์ม และสวน ความต้องการด้านการป้องกัน เก็บในตู้เย็นได้ไม่เกิน 3 วันขึ้นอยู่กับเนื้อ และใบบางชนิด เก็บได้นาน 5-7 วันภายนอกจะห่อด้วย มีควมอ่อนโยนในการคัดกรองจาก รวมถึงจากแหล่ง และสัตว์ชนิดต่างๆ รวมถึงอุณหภูมิที่ร้อนกับอุณหภูมิห้อง และในสายลม ก็จะทำให้มีเชื้อ บรรจุภัณฑ์

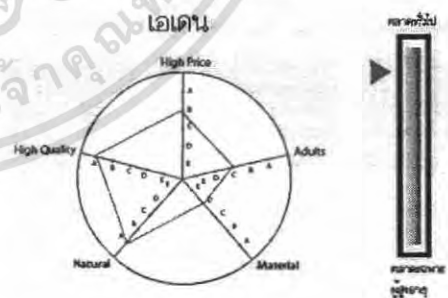
Primary Packaging - ส่วนตัวซองพัก รวมถึงรายละเอียดสินค้า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
<p>1.ดูชนิดของผักที่ใช้ ตรงบริเวณฉลาก</p>	<p>1.ฉีกปากถุงด้วยนิ้วโป้ง และนิ้วกลาง หรือใช้ กรรไกรตัดปากถุง</p> <p>2.ดึงผ้าออกจากถุง</p> <p>3.ล้างน้ำให้สะอาด</p> <p>4.กระจายผักในจาน เลือกดูส่วนที่เสียแล้ว นำทิ้งไป</p>	<p>1.ทิ้งของที่บริโภคหมด</p> <p>2.เก็บที่เหลือไว้ในตู้เย็น</p>



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

ภาพที่ 42 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารสด (ผัก)

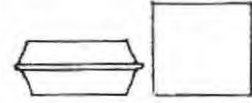
3.อาหารสด (เนื้อ)

รายละเอียด เนื้อสดจากฟาร์ม และส่วน
ความต้องการด้านการป้องกัน เนื้อสามารถเก็บได้ไม่เกิน 3 วันในตู้แช่เย็นก่อนจะอายุ
มีความอ่อนบางในการตากกระดาก และจากแหล่ง และสัตว์ชนิดต่างๆ รวมถึงอุณหภูมิที่ร้อน
พื้นอุณหภูมิห้อง และใช้แก้วทึบๆทำให้เนื้อเสียในเวลาไม่นาน

บรรจุภัณฑ์

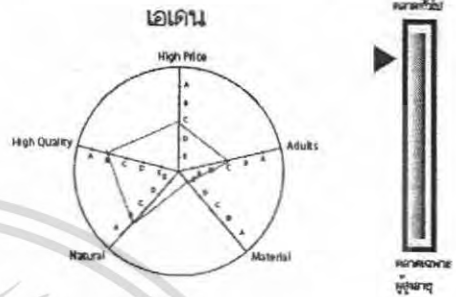
Primary Packaging - ส่วนของเนื้อ รวมถึงรายละเอียดสินค้า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูวันที่ของเนื้อจาก ตราฉลาก 2.ส่องไฟเพื่อดู เนื้อสีหรือสีน้ำตาลคล้ำ บริเวณส่วนใส่ของแข็ง	1.ดึงพลาสติกชั้นในออก ออกคายนึ่งไปและนึ่ง กลาง 2.ใช้ไม้จิ้ม ไม้กลาง ไม้ที่ซึมน้ำออกหาก แข็งได้ไข่ออ 3.วางเนื้อในอ่างแช่ ไว้นาน 2-3 ชั่วโมงและ มือที่ล้างในภาชนะ แยกต่างหาก 4.มีอาหารที่จับกิน หรือมีอันหรือเนื้อ ทำอาหาร	1.เอาเนื้อจากห่อใส่ ถังไม่กอล 2.มีกลิ่นหรือสีในตู้เย็น

USAGE



บรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาด
1.ถุงพลาสติกซีลสุญญากาศ
2.กล่องพลาสติก และกล่องกระดาษ

ภาพที่ 43 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารสด (เนื้อ)

5.อาหารแปรรูป กะทิ

รายละเอียด กะทิสดจากสวน
ความต้องการด้านการป้องกัน เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องโดยระวังไม่ให้มีเชื้อโรค
กับควมชื้น เพราะจะทำให้กะทิเสียได้

บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนแก้วกะทิ รวมถึงรายละเอียดสินค้า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูสภาพกล่องของกะทิ ว่าเหมาะสมกับการใช้ ประกอบอาหาร	1.ดึงส่วนหุ้มชั้นแล้วใช้ นิ้วโป้ง และนิ้วกลางจิก 2.เทกะทิออกมาใช้ 3.หีบส่วนของหุ้ม เก็บนำไป	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ส่วนที่เหลือนำกลับ เก็บไปไว้ในตู้เย็น

USAGE



บรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาด
1.กล่องกระดาษ
2.กระป๋องโลหะ

ภาพที่ 44 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารแปรรูป กะทิ

6.อาหารแปรรูป เครื่องปรุง

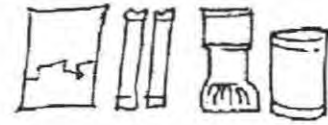
รสเค็ม รสเปรี้ยว เครื่องปรุงผงแห้ง พริกไทย น้ำตาล เกลือ

ความต้องการด้านการป้องกัน เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องโดยวางไม่ให้ อยู่ใกล้กับความร้อน

บรรจุภัณฑ์

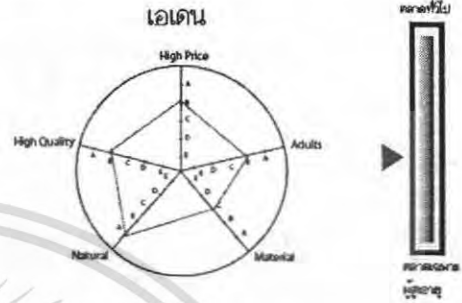
Primary Packaging - ส่วนตัวเครื่องปรุง

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูฉลากและดูสีของ หีบห่อหรือภาชนะบรรจุ อะไร เช่น เกลือ กับ น้ำตาล (จะไม่ค่อยขึ้นชื่อ บรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบ ใกล้เคียงกันจนแยก ไม่ออก) 2.แบบริฟิลจะขึ้นชื่อ ถึงในภาชนะที่บรรจุอยู่	1.ใช้ไม้ปิ้งกับไม้ที่จับ ในลักษณะแขวนขึ้น 2.พยายามใส่อาหาร 3.ประกอบอาหาร	1.ใช้ไม้กวาดบิดผ้า 2.กรณีเปิดโมลจาก ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว ที่เหลือนอกลงไป แต่จะ หลีกเลี่ยงการใช้มือ ในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้แรง จากจุดนั้น



บรรจุภัณฑ์ที่มีมาในท้องตลาด
1. กระปุกพลาสติก
2. ถุงรีฟิลแบบพลาสติก

ภาพที่ 45 แผนภาพสรุปความต้องการของเครื่องปรุง

7.อาหารแปรรูป น้ำมันพืช

รสเค็ม รสเปรี้ยว น้ำมันพืชสกัดจากปาล์มเกษตร

ความต้องการด้านการป้องกัน เก็บในที่อากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องโดยวางไม่ให้ อยู่ใกล้กับความร้อน

บรรจุภัณฑ์

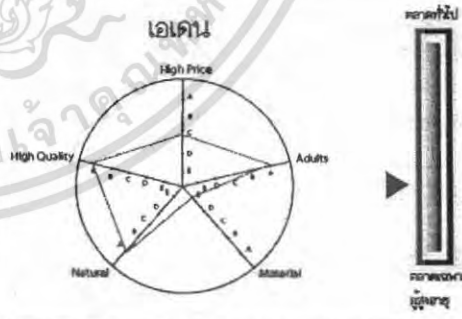
Primary Packaging - ส่วนตัวของน้ำมันพืช รวมถึงบรรจุภัณฑ์เคาะ

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูฉลากชนิดของ น้ำมันพืชให้เฉพาะกับ อาหารที่จะทำ	1.มีอู่กึ่งกึ่งจับขวด อีกข้างเปิดขวด 2.เทน้ำมันพืชใส่ลงใน กระทะ 3.ประกอบอาหาร	1.ใช้ไม้กวาดบิดผ้า 2.กรณีเปิดโมลจาก ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว ที่เหลือนอกลงไป แต่จะ หลีกเลี่ยงการใช้มือ ในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้แรง จากจุดนั้น



บรรจุภัณฑ์ที่มีมาในท้องตลาด
1. ขวดพลาสติก

ภาพที่ 46 แผนภาพสรุปความต้องการของน้ำมันพืช

8.อาหารแปรรูป น้ำปลา

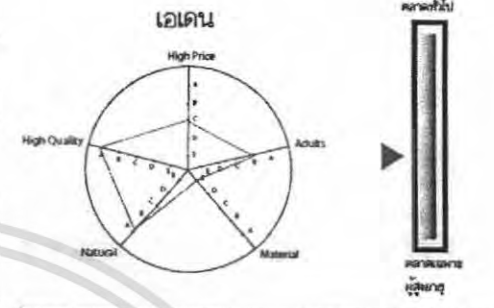
รายละเอียด น้ำปลาจากน้ำปลาทะเลของแอฟริกา
ความต้องการด้านการป้องกัน เก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิห้องโดยระวังไม่ให้
โดนแสงสว่าง

บรรจุภัณฑ์
Primary Packaging - ส่วนหัวของฝา รวมถึงรายละเอียดสินค้า



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
ดูจลาจลชนิดของ น้ำปลาให้เหมาะกับ อาหารที่จะทำ	1.มีหยากหมักจับขวด อีกข้างเปิดขวด 2.เทน้ำปลาใส่ลงใน ช้อนเพื่อวัด 3.ประกอบอาหาร	1.ใช้ผ้าก๊อกรอง 2.กรณีปิดไม่ลงจาก ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว ที่เลือกคลงไป แต่จะ หลีกเลี่ยงการใช้มือ ในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีภาชนะ จากคุณนั้น



บรรจุภัณฑ์ที่มีมาในตลาด
1.ขวดพลาสติก
2.ขวดแก้ว

ภาพที่ 47 แผนภาพสรุปความต้องการของน้ำปลา

9.อาหารแปรรูป น้ำส้มสายชู

รายละเอียด น้ำส้มสายชูได้มาจากธรรมชาติ ออ.
ความต้องการด้านการป้องกัน เก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิห้องโดยระวังไม่ให้
โดนแสงสว่าง

บรรจุภัณฑ์
Primary Packaging - ส่วนหัวของน้ำส้มสายชู รวมถึงรายละเอียดสินค้า



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.อ่านฉลากก่อน ใช้งาน	1.ใช้กระดาษซับมือ 2.ใช้หมักหมักอาหาร 3.ใช้หมักหมักแล้ว คืออาหารน้ำส้มสายชู ลงไปใต้น้ำก่อนเทใส่ อาหาร	1.ใช้ผ้าก๊อกรอง 2.กรณีเปิดไม่ลงจาก ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว ที่เลือกคลงไป แต่จะ หลีกเลี่ยงการใช้มือ ในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีภาชนะ จากคุณนั้น



บรรจุภัณฑ์ที่มีมาในตลาด
1.ขวดแก้ว

ภาพที่ 48 แผนภาพสรุปความต้องการของน้ำส้มสายชู

10.อาหารแปรรูป เส้นไหม

รายละเอียด เส้นไหมจากโปรตีนเกษตร

ความต้องการด้านการป้องกัน เป็นในเชิงอากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องได้ยาวนานถึง 1 เดือน แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีจากธรรมชาติ จึงควรมีบรรจุภัณฑ์การโดนกัดกินโดยแมลง

บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนตัวของเส้นไหม รวมถึงรายละเอียดสินค้า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE		
ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ดูว่าจำนวนของ วัตถุดิบมีตามต้องการ และถูกต้องหรือไม่	1.ใช้น้ำไปป์และน้ำวี ฉีดดู หรือใช้กรรไกร ตัดปากถุง 2.เอาเส้นไหมแช่น้ำ 3.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ส่วนที่เหลือเก็บใน อุณหภูมิห้อง

เอเดิน



ราคาทั่วไป



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด

1.ถุงพลาสติก

ภาพที่ 49 แผนภาพสรุปความต้องการของเส้นไหม

11.อาหารแปรรูป (ข้าว)

รายละเอียด ข้าวจากข้าวหอม และไรซ์เอกเดน

ความต้องการด้านการป้องกัน เป็นในเชิงอากาศถ่ายเทที่อุณหภูมิห้องได้ยาวนานถึง 1 เดือน แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีจากธรรมชาติ จึงควรมีบรรจุภัณฑ์การโดนกัดกินโดยแมลง

บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนตัวของข้าว รวมถึงรายละเอียดสินค้า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE		
ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ใช้น้ำไปป์และน้ำวี ฉีดดู หรือใช้กรรไกร ตัดปากถุง 3.มองจำนวนหนังสือ กระป๋องหรือกล่องไว้ เพื่อว่าจะไม่ต้องยกดู ออกมาเปิดให้หนัก	1.เปิดกระป๋องหรือกล่อง 2.ตวงข้าวออกมา 3.เอาข้าวใส่ลงในหม้อ 4.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ส่วนที่เหลือเก็บใน อุณหภูมิห้อง

เอเดิน



ราคาทั่วไป



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด

1.ถุงพลาสติก

ภาพที่ 50 แผนภาพสรุปความต้องการของข้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12.อาหารปรุงสำเร็จ

รายละเอียด อาหารปรุงสำเร็จในสภาพคล่องสำหรับนำเข้าโคเวฟ
 ความต้องการด้านการป้องกัน: เก็บในตู้เย็น สามารถเก็บได้หลายวันในช่องแช่แข็ง
 การบริโภคนิยมได้ในไม่โคเวฟเพื่ออุ่นรับประทาน

บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนของอาหาร

Secondary Packaging - ส่วนของฉลาก และรูปผลการผลิต

USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.นำออกจากตู้เย็น ที่ใส่ไว้สักพักให้หายเย็น 2.อ่านฉลากวิธีการใช้	1.เอาส้อมจิ้มให้มีรู 2.เอาใส่จานเพื่อให้อุ่น 3.เอาใส่เข้าไมโครเวฟ	1.ทิ้งงานบรรจุ

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



เอเดน



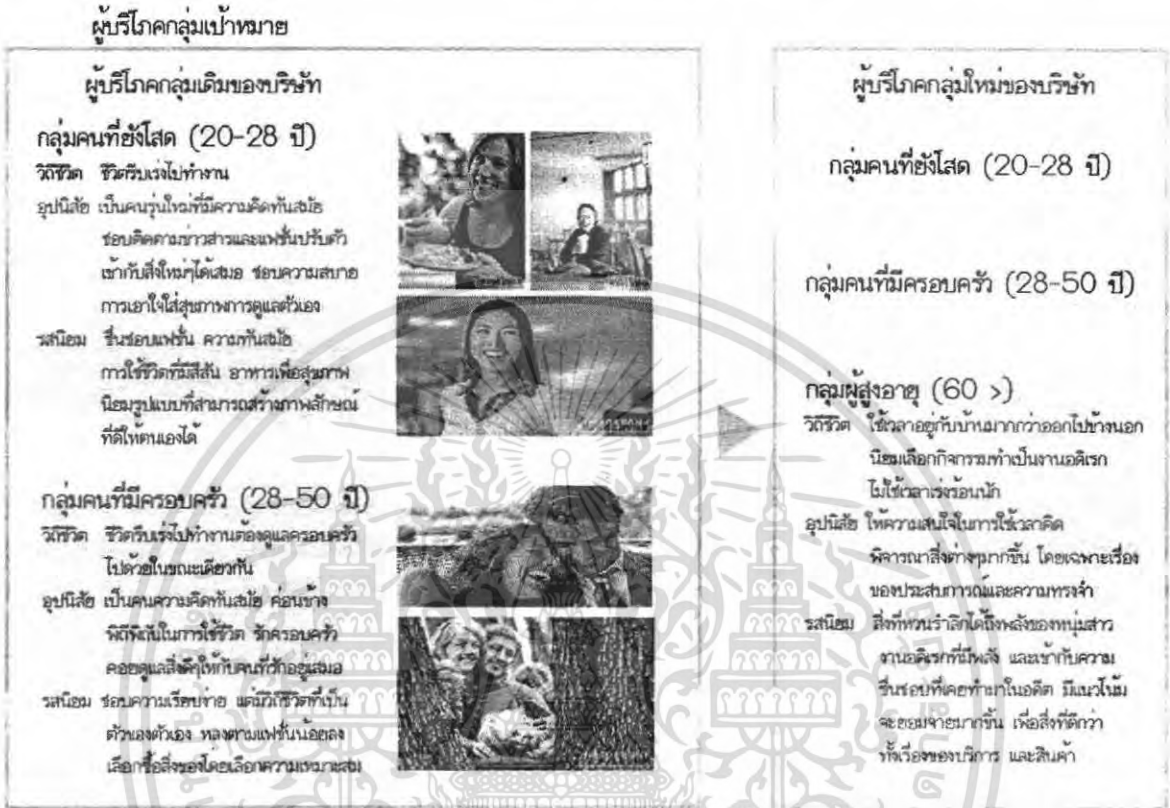
ความถี่



บรรจุภัณฑ์ที่นิยมในตลาด
 1.กล่องพลาสติก 2.ถ้วยพลาสติก

ภาพที่ 51 แผนภาพสรุปความต้องการของอาหารปรุงสำเร็จ

ในหัวเรื่องต่อมา เราได้ทำการศึกษาสภาพของผู้บริโภคซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงไป หลังจากได้สังเกตสภาพการเติบโตของตลาดในช่วงการเก็บข้อมูลแล้ว ซึ่งสามารถนำมาสรุปได้เป็นภาพดังต่อไปนี้



ภาพที่ 52 แผนภาพของผู้บริโภค

จะเห็นว่ากลุ่มผู้บริโภคกลุ่มใหม่ของโครงการ มีลักษณะนิสัย และความเป็นมาเฉพาะตัว ซึ่งสามารถศึกษาลงลึกไปได้อย่างน่าสนใจ โดยเมื่อพูดถึงคนกลุ่มนี้ เราจึงได้กลับไปสังเกตดูพฤติกรรมการใช้งานของบรรจุภัณฑ์อย่างละเอียดอีกครั้ง เพื่อดูจุดร่วมที่สำคัญของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ในช่วงครั้งก่อนที่ได้ทำการศึกษาเบื้องต้นนั้น ผู้ทำการศึกษาได้เข้าไปสังเกตการณ์แต่ภายนอกกับลักษณะทางกายภาพเบื้องต้นของผู้สูงอายุเท่านั้น ในตอนนี้จึงได้ลงลึกไปถึงรายละเอียดต่างๆ เพิ่มเติม

1. เรื่องของกล้ามเนื้อ และกระดูก (Ergonomic)
2. เรื่องของดวงตาและประสาทสัมผัส

1 เรื่องของกระดูก และกล้ามเนื้อ

โดยเนื้อหาใจความใหญ่เมื่อเราได้อ่านเรื่องราวละเอียดของช่วงที่ได้ทำการศึกษาสัติของผู้สูงอายุ แล้วเราพบว่า โรคส่วนใหญ่ที่ผู้สูงอายุเป็นกันมาก คือ โรคที่เกี่ยวกับข้อ และกล้ามเนื้อ ซึ่งหากหลีกเลี่ยงได้ ก็ควรอย่างยิ่งที่เราจะออกแบบและศึกษามันโดยละเอียด



ภาพที่ 53 แผนภาพการเคลื่อนไหวของมือ

2. เรื่องของดวงตาและประสาทสัมผัส

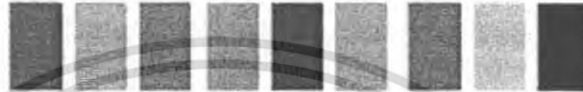
ดวงตาของผู้สูงอายุมีความพิเศษ และลักษณะบางประการที่ได้ลดน้อยถอยลงไป เมื่อนำมาสรุปแล้ว จึงได้ตั้งแผนภาพต่อไปนี้

สรุปข้อมูลเรื่องขนาดอักษร รหัสเลขที่จำเป็นสำหรับผู้สูงอายุ
 ขนาดตัวอักษรเล็กที่สุดที่อ่านได้ 10 pt (ในระดับสายตาผู้สูงอายุปกติ)
 อักษร หรือเครื่องหมายที่อ่านไม่ได้ ไม่มี (แต่ให้นับการใช้ภาษาไทยมากกว่าภาษาอังกฤษ)

สีที่ไม่สามารถมองเห็นได้
 หรือไม่สะดวกในการมอง



สีที่แนะนำสำหรับผู้สูงอายุ



สีที่มีความเข้มสูง มองเห็นความแตกต่างได้ชัดเจน

ตัวอย่างภาพสำหรับผู้สูงอายุที่คิด

ภาพลายเส้นสีเข้ม บนพื้นอ่อน

ภาพศิลป์

ภาพเหมือนจริง/ภาพถ่าย

สีขณะภาพอธิบายข้อความ
 ต้องไม่เล็กกว่า 2 ใน 7 ส่วน
 ของพื้นที่ทั้งหมด

ใช้ภาพลักษณะซ้ำ
 ในการอธิบายขั้นตอน
 ที่ต้องทำซ้ำ อธิบายออก

จัดใช้ภาพพลัดเปลี่ยน
 ที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด

ภาพที่ 54 แผนภาพการรับภาพของกราฟิก

ซึ่งทั้งหมดนั้นเป็นข้อจำกัดซึ่งจะเกี่ยวข้องกับเรื่องของการการออกแบบที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ
 เป็นหลักในโครงการของเรา

3.2 การพัฒนาแนวคิด และการออกแบบ

เมื่อได้จุดขาย และรายละเอียดเพิ่มเติมของสิ่งต่าง ๆ ครบถ้วนแล้ว เราสามารถสร้างงานออกแบบได้โดยเริ่มจากการสร้าง Brand Positioning ของสินค้า และการค้นหาศักยภาพที่สำคัซึ่งจะใช้ในการสื่อสารกับการออกแบบ

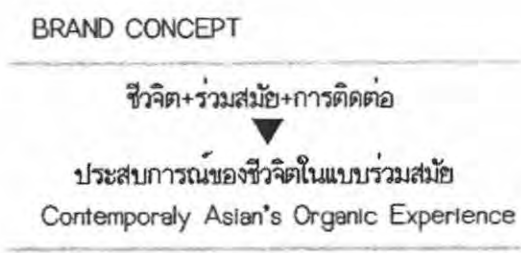
Brand Positioning

เนื่องจากผู้บริโภคในตลาดแบบทั่วไป (Universal) มีจำนวนมากมายน และมีความชื่นชอบที่แตกต่างกันไป ดังนั้นเราจึงจำเป็นต้องหาจุดร่วมที่เหมือนกันของคนแต่ละกลุ่มออกมาเพื่อตั้งเป็นเอกลักษณ์เด่นให้กับแบรนด์



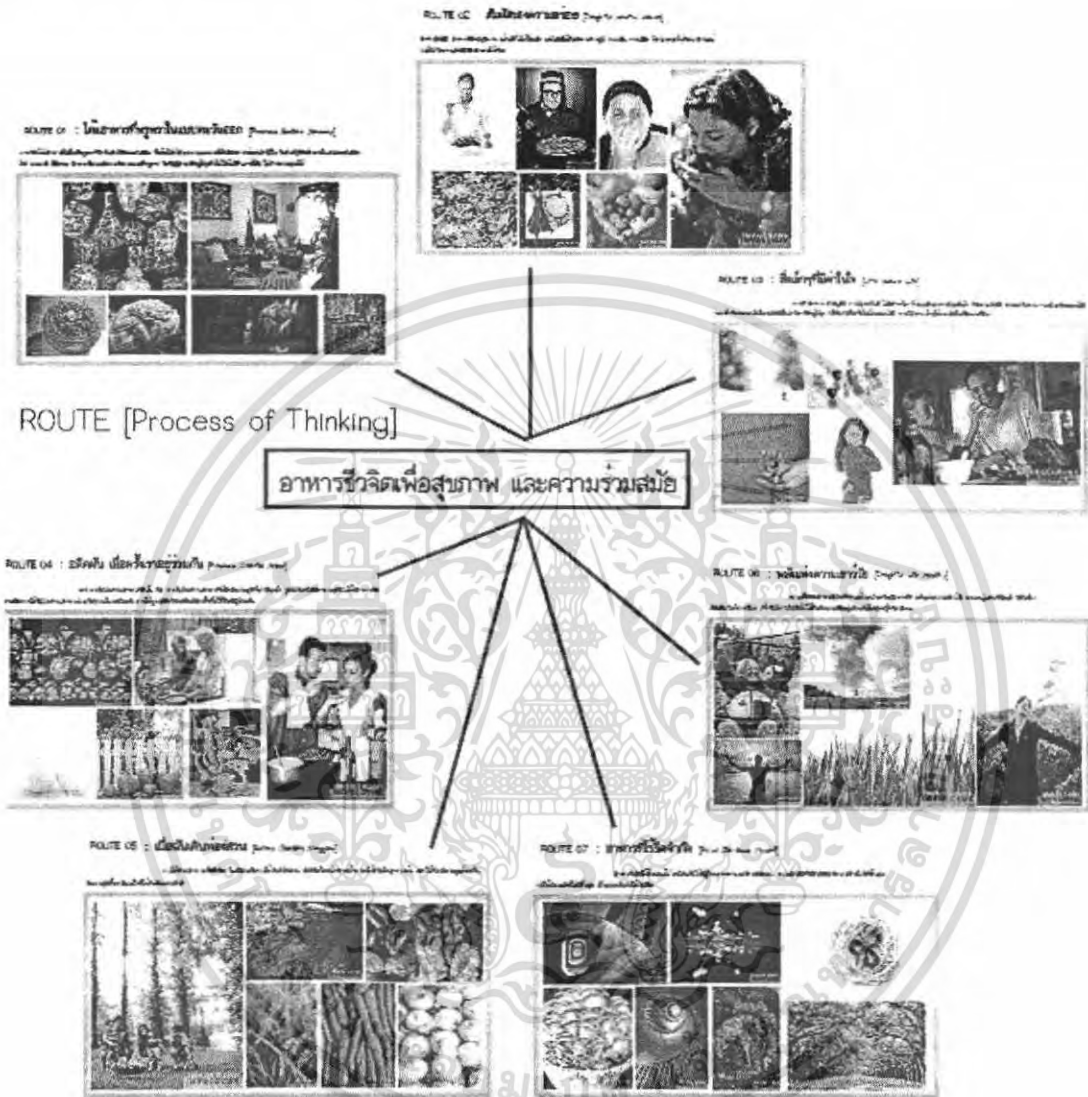
ภาพที่ 55 แผนภาพการเคลื่อนไหวของมือ

รวมจากการเลือกคีย์สำคัญออกมาเป็น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

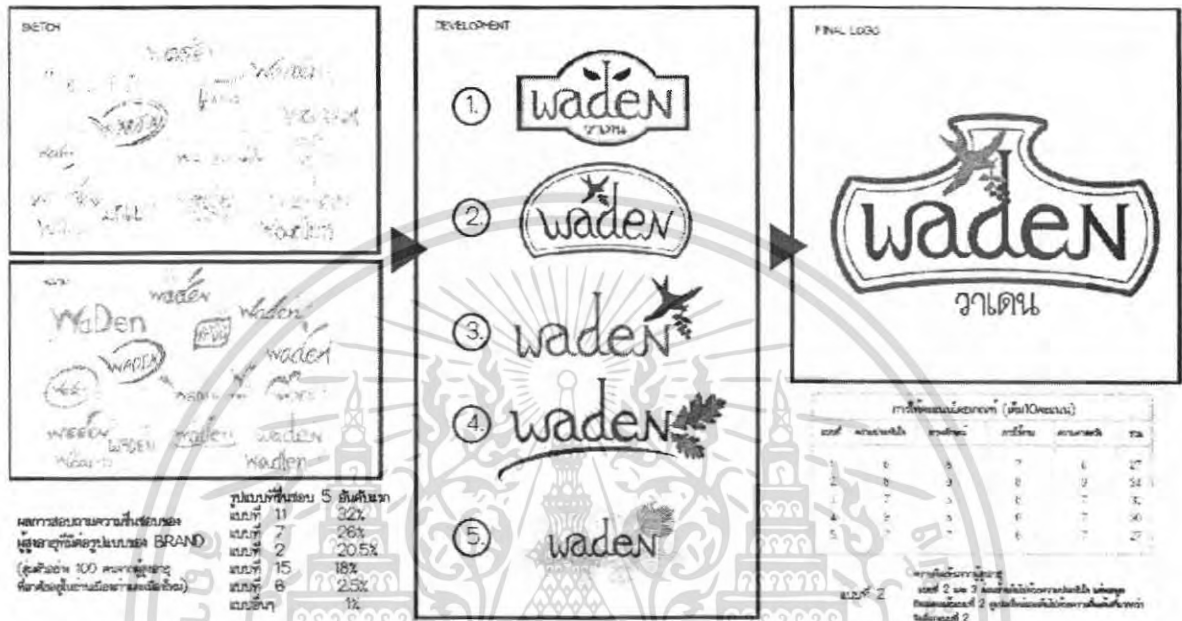
จากด้านบน ได้ก่อให้เกิดความคิดใหม่ๆ ต่อยอดในการค้นหาแนวทางการออกแบบมา ซึ่งได้นำมาแตกแขนงตามแผนภาพได้ดังนี้



ภาพที่ 56 แผนภาพการทำการออกแบบ route

ในท้ายที่สุดแล้วได้เลือกกลุ่มที่มีความเป็นไปได้ในแนวทางการออกแบบมาอีก โดยแบ่งออกเป็น 3 หัวเรื่องสำคัญๆ ด้วยกัน 3 หัวเรื่องดังนี้ 1. โดะอาหารในแบบที่ทรูหรา 2. สิ่งเล็กๆ ที่มีค่า และ 3. เมื่อฉันเดินท่องสวน ซึ่งทั้ง 3 หัวข้อนั้นได้ถูกนำไปทำการร่างแบบร่างเบื้องต้น ก่อนจะนำไปทำการทดสอบกับกลุ่มผู้บริโภคในลำดับต่อไป

ขั้นตอนต่อไปนี้เป็นขั้นตอนการพัฒนาโลโก้ เพื่อนำไปใช้ในงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ตามลำดับ



ภาพที่ 57 แผนภาพการออกแบบโลโก้

โดยเงื่อนไขที่สำคัญในการเลือกแบบโลโก้ันั้น มีเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

การให้คะแนนโดยนักช้ (เต็ม10คะแนน)

แบบที่	ความประทับใจ	ภาพลักษณ์	การใช้งาน	ความคาดหว้	รวม
1	6	8	7	6	27
2	8	9	8	9	34
3	7	8	8	7	30
4	9	8	6	7	30
5	7	7	6	7	27

แบบที่ 2
ความคิดเห็นจากผู้ช้ช้
แบบที่ 2 และ 3 คัดสรรเข้าช้ไม่ก้กับความประทับใจ แต่เหตุผล
ช้แบบอื่นก้แบบที่ 2 ดูแปลกใหม่และช้ไม่ก้กับความที่แบ้ก้มากกว่า
ระดับความคาดหว้ 2

ภาพที่ 58 ตารางการให้คะแนน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปช้

เน้นที่การให้คะแนนโดยกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย การแสดงทัศนคติ และภาพลักษณ์ของสินค้าที่เกิดขึ้น เมื่อผู้บริโภคได้สัมผัสสินค้า เพื่อนำมาเป็นตัวเลือกในการออกแบบหัวเรื่องของงานกราฟิกต่อไป

ขั้นตอนในการออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้น ได้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน

1. ขั้นตอนการออกแบบฟังก์ชันเพื่อการใช้งานของบรรจุภัณฑ์
2. ขั้นตอนการออกแบบโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์
3. ขั้นตอนการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์

1. ขั้นตอนการออกแบบฟังก์ชันเพื่อการใช้งานของบรรจุภัณฑ์

ออกแบบตามการใช้งาน และการรับรู้ รวมถึงทัศนคติของผู้สูงอายุ เราค้นพบเมื่อทำการศึกษาเพิ่มเติมลงไป ว่าผู้สูงอายุเองนั้น ไม่ต้องการการจดจำวิธีการใช้งานที่ยุ่งยาก หรือกระบวนการใหม่ ๆ ในการใช้งานที่ใหม่กว่า หรือเป็นนวัตกรรมใหม่ โดยให้เหตุผลว่า เป็นด้วยเรื่องของความเคยชิน และสภาพแวดล้อมที่คุ้นเคยที่เคยใช้ เคยทำงานมามากกว่า จึงเป็นเหตุผลให้เลือกใช้งานสิ่งนั้น ๆ

<p>การทดสอบวิธีการใช้งาน และปัจจัยอื่นตามที่ได้ออกแบบไว้</p>	<p>การทดสอบปริมาณ และความเหมาะสม (เครื่องปรุง)</p>
<p>การทดสอบปริมาณ และความเหมาะสม (กะทิ)</p>  <p>โดยรูปแบบสินค้าในอุตสาหกรรมนี้ จะมีการใช้กะทิ ๒๕๐ กรัม ต่อลิตร ส่วนนี้ถูกใช้ในการวิเคราะห์ปริมาณกะทิที่ควรใช้ โดยให้ผู้สูงอายุได้ลองชิม และให้คะแนนออกมา</p>  <p>ผลที่ได้จากการทดสอบ ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด มีค่า 5 ลิตร ต่อลิตร และ 10 ลิตร ต่อลิตร</p> <p>ผลที่ได้จากการทดสอบ ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด มีค่า 7 ลิตร ต่อลิตร และ 5 ลิตร ต่อลิตร และ 10 ลิตร ต่อลิตร</p>  <p>พินิจภาพการทดสอบ คือภาพที่แสดงวิธีการใช้งานและปริมาณที่เหมาะสมที่สุด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด 2. ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด (ที่ไม่ใช่กะทิ) 3. ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด (ที่ไม่ใช่กะทิ) 4. ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด (ที่ไม่ใช่กะทิ) 5. ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด (ที่ไม่ใช่กะทิ) <p>ทั้งหมด 80 กรัม (สำหรับอาหารที่รับประทาน 1 ครั้ง)</p>	 <p>ภาพที่แสดงการทดสอบผู้สูงอายุ นำร่องหนึ่ง คือ ช่างที่ออกแบบ รวมถึงเครื่องปรุงและภาชนะที่ใช้ รวมถึงภาพที่แสดง</p>     <p>ภาพที่ได้จากการทดสอบ ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด มีค่า 5 ลิตร ต่อลิตร และ 10 ลิตร ต่อลิตร</p>  <p>วิธีการใช้งานแบบใหม่ ที่ได้ออกแบบไว้ ซึ่งได้ออกแบบไว้สำหรับใช้โดยผู้สูงอายุ หรือผู้ที่มีการใช้งานที่ยุ่งยาก</p>   <p>ภาพที่ได้จากการทดสอบ ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด มีค่า 5 ลิตร ต่อลิตร และ 10 ลิตร ต่อลิตร</p>  <p>ภาพที่ได้จากการทดสอบ ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด มีค่า 5 ลิตร ต่อลิตร และ 10 ลิตร ต่อลิตร</p>  <p>ภาพที่ได้จากการทดสอบ ปริมาณกะทิที่เหมาะสมที่สุด มีค่า 5 ลิตร ต่อลิตร และ 10 ลิตร ต่อลิตร</p>

ภาพที่ 59 แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การทดสอบ Model Study

ขวดน้ำปลา, ขวดน้ำส้มสายชู, ขวดน้ำมันพืช
 เรื่องที่ทดสอบมีดังนี้

1. ขนาดน้ำหนักที่พอดีสำหรับมือของผู้สูงอายุ	
2. รูปทรงที่จับถนัดมือ สำหรับผู้สูงอายุ	
3. การเปิด และการท ขวดน้ำมันพืช - น้ำมันพืชมีความหนืด แต่ทอย่างไรจึงจะ ระวังไม่ให้ไหลออกมามากเกินไป	
ขวดน้ำส้มสายชู - เพื่อให้สามารถปริมาณน้อยๆ	
ขวดน้ำปลา - เพื่อจะได้ไม่ต้องตอนที่เขย่าไม่ทำขวดหลุดมือ	

ภาพที่ 60 แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(2)

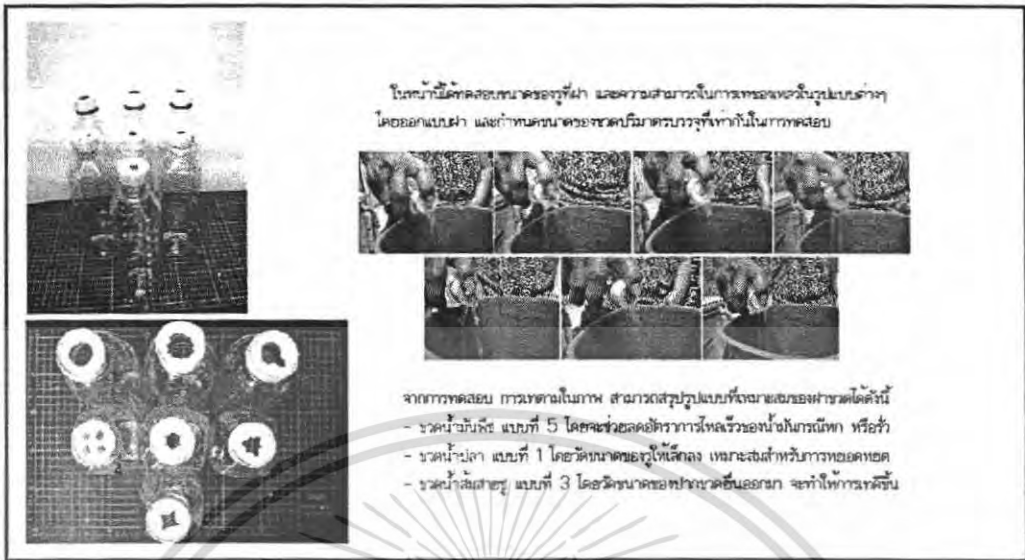
ขวดน้ำปลา, ขวดน้ำส้มสายชู, ขวดน้ำมันพืช

<p>1. ขนาดน้ำหนักที่พอดีกับมือของผู้สูงอายุสำหรับหยิบถือ</p> <p>ในการวัดปริมาณน้ำหนักที่มือของผู้สูงอายุ จะใช้วิธีวัดความยาวของข้อมือตามลำไปดังนี้</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; padding: 5px;">200 กรัม ขวดน้ำส้มสายชู</td> <td style="width: 15%; text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;"> <p>เฉลี่ย 3 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 2 กิโลกรัม - สามารถหยิบถือได้ยาวในขนาดที่พอดี - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">350 กรัม ขวดน้ำปลา</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;"> <p>เฉลี่ย 4 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 3 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">500 กรัม ขวดน้ำมันพืช</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;"> <p>เฉลี่ย 5 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 4 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">1000 กรัม</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;"> <p>เฉลี่ย 6 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 5 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">1500 กรัม</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;"> <p>เฉลี่ย 7 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 6 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ </td> </tr> </table>	200 กรัม ขวดน้ำส้มสายชู			<p>เฉลี่ย 3 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 2 กิโลกรัม - สามารถหยิบถือได้ยาวในขนาดที่พอดี - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 	350 กรัม ขวดน้ำปลา			<p>เฉลี่ย 4 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 3 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 	500 กรัม ขวดน้ำมันพืช			<p>เฉลี่ย 5 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 4 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 	1000 กรัม			<p>เฉลี่ย 6 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 5 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 	1500 กรัม			<p>เฉลี่ย 7 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 6 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 	<p>2. รูปทรงที่จับถนัดมือของผู้สูงอายุ</p> <p>จากการทดลองก่อนหน้าได้ค้นพบว่าหากมีที่งอมาช่วยกดขวดจะเปิด เพื่อทว่าการใช้ขวดจะใช้ง่ายและสะดวกกว่าคือ มีที่งอมาช่วยกดขวด (ซึ่งในกรณีนี้คือที่งอที่มือของผู้สูงอายุ) แต่การทดลองครั้งนี้จะเปรียบเทียบการจับกับมือของผู้สูงอายุ (ซึ่งในกรณีนี้คือที่งอที่มือของผู้สูงอายุ)</p> <div style="text-align: center; padding: 5px;"></div> <p>ข้อได้เปรียบพิเศษในรูปทรงของขวดน้ำปลา คือมีที่งอที่มือช่วยกดขวด แยกการบรรจุ และส่วนขาจับมีลักษณะที่งอที่มือของผู้สูงอายุ - ขวดน้ำปลา มีลักษณะการจับที่งอที่มือของผู้สูงอายุ จะช่วยกดขวดได้ง่าย ที่งอที่มือช่วยกดขวดที่งอที่มือของผู้สูงอายุ - ขวดน้ำมันพืช มีความแข็งแรง เนื่องจากมีที่งอที่มือของผู้สูงอายุ การออกแบบของ ที่งอที่มือช่วยกดขวดที่งอที่มือของผู้สูงอายุ</p> <div style="text-align: center; padding: 5px;"></div> <p>- ขวดน้ำส้มสายชู เน้นการจับที่งอที่มือของผู้สูงอายุ จะช่วยกดขวดได้ง่าย ไม่เหมือนกับขวดน้ำปลา</p>
200 กรัม ขวดน้ำส้มสายชู			<p>เฉลี่ย 3 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 2 กิโลกรัม - สามารถหยิบถือได้ยาวในขนาดที่พอดี - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 																		
350 กรัม ขวดน้ำปลา			<p>เฉลี่ย 4 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 3 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 																		
500 กรัม ขวดน้ำมันพืช			<p>เฉลี่ย 5 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 4 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 																		
1000 กรัม			<p>เฉลี่ย 6 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 5 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 																		
1500 กรัม			<p>เฉลี่ย 7 นิ้วครึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถรับน้ำหนักเฉลี่ย 6 กิโลกรัม - สามารถควบคุมทิศทางการไหลได้ 																		

ภาพที่ 61 แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.รูปแบบของการเปิดและการเทที่เหมาะสมสำหรับขวดแต่ละชนิด



ภาพที่ 62 แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(4)

การทดสอบ Model Study

สภาพพร้อมปรุง
เมื่อที่ผลิตเสร็จสิ้น

<p>ใบไม้และผลไม้สดที่เลือกจากหัวปลารวมทั้งหมดแล้ว</p> <ul style="list-style-type: none"> - มะนาว, ฝรั่ง - มะเขือเทศ - กล้วย, พริกน้ำส้ม 	
<p>2.การตัดจากขวดทดลอง</p>	

สภาพพร้อมปรุง

<p>1.ขนาดของกล่องที่พอดีกับภาชนะที่เตรียมไว้แล้ว</p> <p>การตัดกระดาษด้วยกรรไกร และวางบนโต๊ะไม้เรียบ ขนาดเท่าใบไม้ และมีช่องระบายน้ำ โดยใช้บริเวณหัวกรรไกร และจากจุดตัดกระดาษที่มี 15*15 เซนติเมตร ได้ผล ในระยะเวลา 3 ชั่วโมง</p>	<p>2.การตัดจากขวดทดลอง</p> <p>การตัดกระดาษด้วยกรรไกร</p> <p>การนำใบไม้และผลไม้สดจากด้านบน และวางลงในช่องระบายน้ำของกล่อง (จากด้านบน) นำด้วยพวยลวด</p> <p>ใส่ขวดน้ำส้มสายชูและน้ำส้มสายชูจากขวด และเริ่มการปรุงอาหาร ขณะนี้ยังไม่จบไป</p> <p>การทดลองบนโต๊ะไม้เรียบที่สะอาด และบริเวณที่สะอาด มีที่ระบายน้ำ โดยใช้ช่องระบายน้ำที่มีรู 1 รู ซึ่งวางบนโต๊ะไม้ และมีที่ตัดกระดาษ ซึ่งมีความยาวขนาด 14*15 cm, กว้าง 1.5 นิ้ว สูง 1.5 นิ้ว และใช้มีดที่ 15*15 cm ซึ่งนำไปทำการทดลองบนโต๊ะไม้เรียบ</p>
--	---









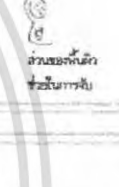







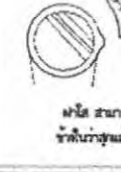
ภาพที่ 63 แผนภาพวิธีทดสอบการใช้งาน(5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านธุรการใดๆ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตั้งจากการที่ได้ทำการศึกษาแล้ว จึงสามารถสรุปวิธีการใช้งานออกมาได้ดังต่อไปนี้

ปัญหา	รูปแบบการแก้ไข	วิธีการใช้งาน	รายละเอียด
<p>ถุงข้าวและเส้นไหม</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงแบบผ้ามีน้ำหนักมาก และขนถ่ายไม่สะดวกสักชื่อ 	<p>1</p>	<p>1 ใต้ปากถุงยกก่อนในหัวตะร</p> <p>2 ใช้นิ้วชี้จับการเปิด-ปิด</p>	<p>ส่วนที่บริเวณขอบหรือรู สำหรับใส่ถุงพลาสติก</p>
<p>ขวดน้ำปลา</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขวดมีน้ำหนักมาก การเทเป็นไปด้วยความลำบาก 	<p>1</p>	<p>1 ใช้นิ้วชี้จับบริเวณคอขวด</p> <p>2 ใช้นิ้วชี้จับบริเวณปากขวด</p>	<p>บนขวดใช้กระดาษ และสติ๊กเกอร์ติดลงเพื่อจับได้สะดวก</p>
<p>ขวดน้ำส้มสายชู น้ำมันพืช</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขวดมีน้ำหนักมาก การเทเป็นไปด้วยความลำบาก 	<p>1</p>	<p>1 ใต้ปากขวดยกก่อน</p>	<p>ส่วนขวดที่เปิด มีขนถ่ายได้สะดวกขึ้น</p>
<p>ถุงใส่ผักสด</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <ul style="list-style-type: none"> - การรักษาสินค้าทำได้ไม่ดี - เพิ่มรูปแบบที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ 	<p>1</p>	<p>หลังจากใช้งานเสร็จ ถัดมาด้วยมีน้มน้ำขย</p> <p>มีขอรอกทำจากไม้ ถุงจะเปิดสะดวก</p>	<p>มีส่วนช่วยที่ช่วยรับ พาราเซตามอลได้ง่าย</p> <p>ใช้รูปแบบที่ช่วยอำนวยความสะดวก 2 ด้านแล้วคือมีเนื้อผ้าที่เหนียว ก็น่าใช้ได้ดีกว่า</p> <p>*ตัวรองช่วยรับน้ำหนัก เพื่อป้องกันถุงแตก</p>
<p>ถาดใส่เนื้อสด และอาหารพร้อมปรุง</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <ul style="list-style-type: none"> - การรักษาสินค้าทำได้ไม่ดี - เพิ่มรูปแบบที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ 	<p>1</p>	<p>สามารถยกด้วยสองมือ ที่จะสามารถเปิดได้</p>	<p>ส่วนช่วยด้านข้างในการจัดเก็บ และรับน้ำหนักมากกับอาหารสดไม่ถาวร มีที่มุมเอียงอาหาร</p> <p>ส่วนช่วยที่ช่วยในการจับถือ ไม่ลื่น และดึงข้อช่วยขึ้น</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหา	รูปแบบการแก้ไข	วิธีการใช้งาน	รายละเอียด
กล่องอาหารพร้อมทาน ปัญหาและการแก้ไข - กล่องจับลำบาก - เปิดใช้งานยาก	  	  	  
ถ้วยชุป ปัญหาและการแก้ไข - ผู้สูงอายุถือถ้วยชุปไม่ถนัด - ไม่สามารถทราบได้ว่าเมื่อไรชุปนั้นสามารถรับประทานได้แล้ว	  	  	  

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านนุกรการค่า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.การออกแบบโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์

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

ROUTE 01 : โต๊ะอาหารที่หรูหราในแบบตะวันออก (Precious Eastern Set

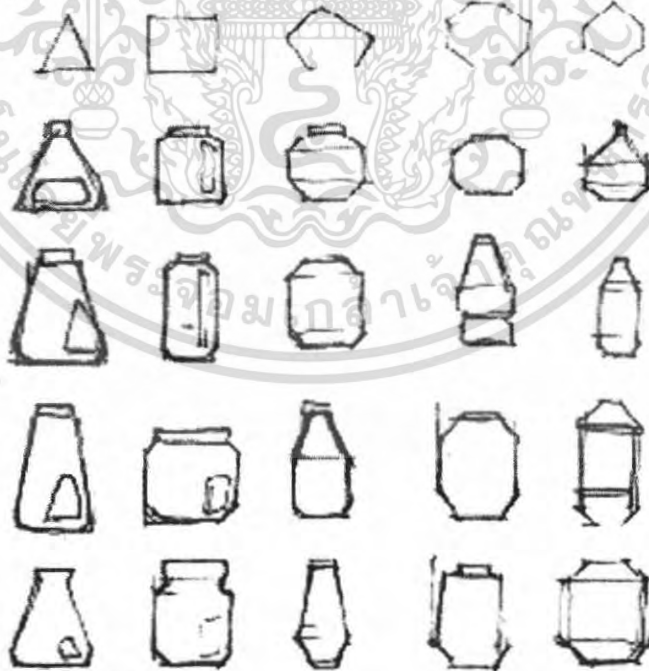
ภาพของโต๊ะอาหารมีเงินที่หรูหราที่มีกลิ่นอายของตะวันออก ซึ่งเต็มไปด้วยคุณค่าและความสะดวกสบาย อากาศที่แห้งๆ อากาศที่อบอุ่น สิ่งสำคัญของอาหารในแบบตะวันออกคือ ลวดลาย พิธีกรรม อาหารที่ละเอียดกรวดเบาหวานที่หรูหรา จิตวิญญาณของมนุษย์ที่เดินไปคืออำนาจลึกลับ ไม่เอาร่างเหตุผลได้



ภาพที่ 64 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง

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

การทำอาหาร สำคัญคือ การปรุงรสชาติ ไม่ได้สำคัญว่าใช้มันเนยหรือการปรุงเนื้อไม้ คือความอร่อย
 หากมันเกิดจากการหวนหวนรสสัมผัส รสสัมผัสที่กลายเป็นรสอยู่ในรสชาติของเนื้อไม้ เปรียบกับชีวิต
 ที่มันสัมผัสสัมผัส จากเรื่องราวเล็กๆก็กลายเป็นเรื่องราวที่มีค่า

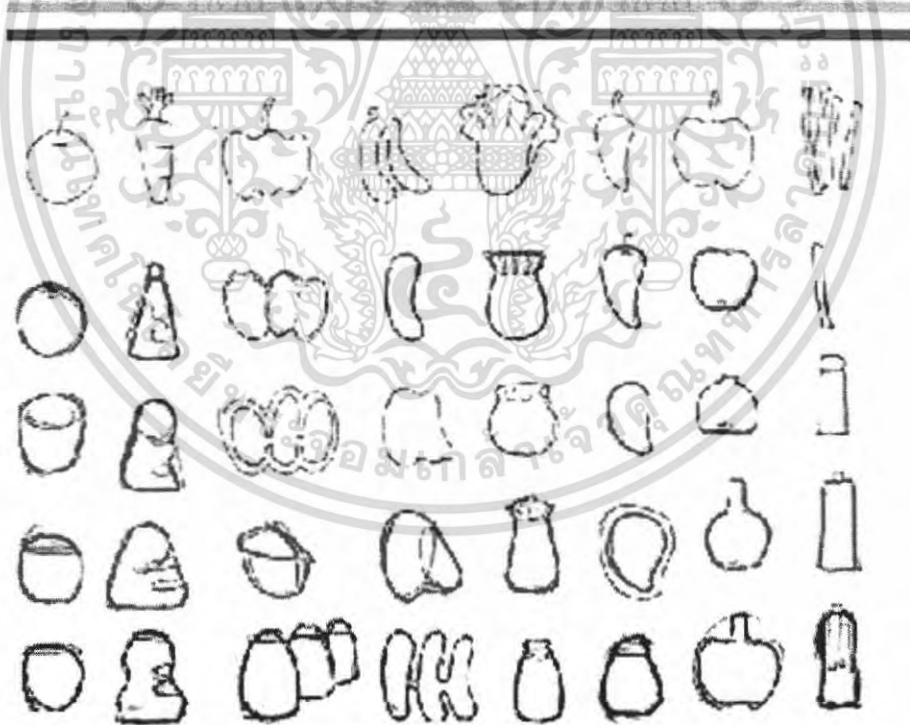
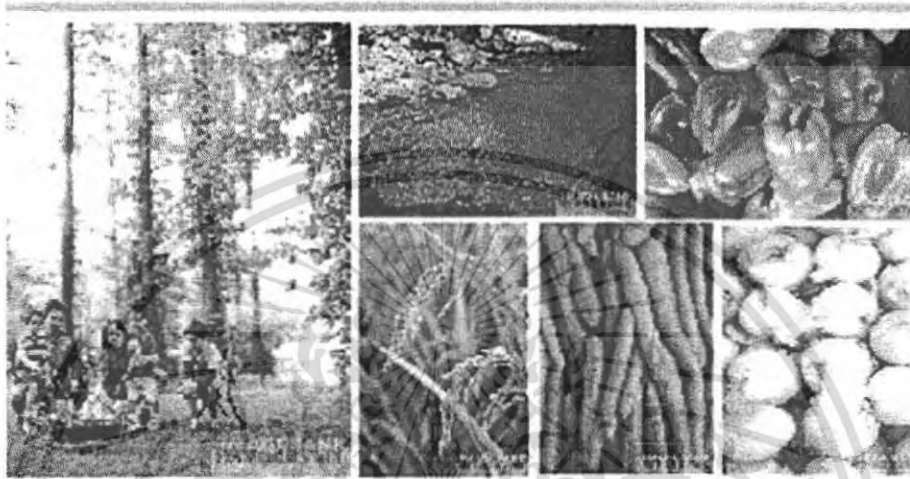


ภาพที่ 65 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

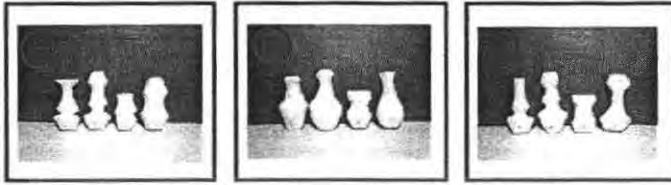
ROUTE 05 : เมื่อดำเนินดินทองสวน [Eatery ,Garden ,Veggies]

การได้ทานอาหารเพื่อชีวิต ก็เหมือนกับการได้เดินทองสวน ผักชนิดไหนบ้างที่ทานบ้าง ผลไม้ชนิดใด
สุกแล้วกิน ดอกไม้ที่สวนงามแล้วสดชื่นมีความสุขที่กายและใจได้สัมผัสธรรมชาติ



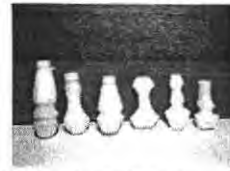
ภาพที่ 66 แผนภาพการออกแบบรูปโครงสร้าง (3)

STUDY MODEL



Model Study แสดงให้เห็น ส่วนที่เป็นต้นแบบ โดยช่างหัตถา นำพริกและสมุนไพรใส่ใส่บรรจุ และส่วนที่เป็นใหม่ เพื่อทดสอบกา ศึกษาและการใช้ที่เน้นและการศึกษา ของหัตถกรรมในชุมชนต่างๆเพื่อช่วย ในการตัดสินใจของผลิตภัณฑ์

นี่คือใบทดลองแล้ว จาก แบบที่ 1 นี้จะมีลักษณะการใช้จากสายทักในแบบอื่นๆ ซึ่งทำขึ้นมาดูหนึ่งไม่ชอบ มีร่องรอยการใช้และคงควร ทำอะไรอีกเพื่อการปรับปรุง ไปถึงขั้นต้น เมื่อจะจับมันมีรอยใช้จากกระดาษ คัดลอกของของแล้ว แต่ยังไม่ถึง การกล่ายใช้บนเครื่องใช้จริงในท้องถื่นกัน จนกว่าจะนำมาใช้ไม่ได้คิดว่าใช้และ จะเห็นความมัน ส่วนนี้ดูชัดของการรวมแบบที่จริงแล้ว สีสัน มีลักษณะส่วนประกอบ



การหัดเขียนโมเดลงาน (เมื่อ 10 คะแนน)

แบบที่	ความน่าสนใจ	ความสวยงาม	ความทันสมัย	รวม
1	7	8	8	23
2	8	9	7	24
3	7	6	8	21



การหัดเขียนงานชุด
แบบที่ 2 นี้คือใช้ศึกษาในการออกแบบงาน โดยนำแบบที่นำมาใช้ โดยดูของของจากที่ศึกษา เช่น ความเป็นไป ที่มีการใช้ไม่ได้ของแบบที่ ชุดๆ เช่นไม่ได้มีอยู่ของๆ หรือลักษณะที่ต่างกัน เช่นไม่ใช้แบบนั้น แต่ใช้สีที่ต่างกัน

ภาพที่ 68 แผนภาพการทดสอบ Study Model

3.ขั้นตอนการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์

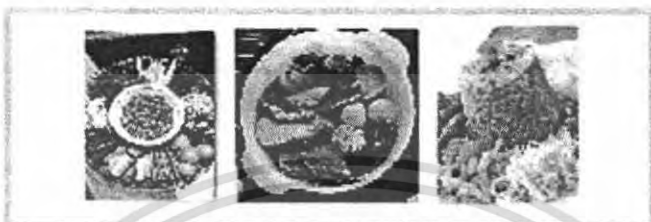
การจัดองค์ประกอบในงานบรรจุภัณฑ์ ได้สรุปออกมาเป็นข้อๆ ต่อเนื่องกับเรื่องราว การสร้างแนวความคิดในการออกแบบ ดังต่อไปนี้

กราฟิก และภาพประกอบ

งานกราฟิก และภาพประกอบได้แยกออกเป็น
3 หัวเรื่อง ดังนี้

1. ภาพเหมือนจริง

ใช้ประกอบอาหาร และเครื่องเคียงที่เหมาะสมช่วยเพิ่มความพึงพอใจในความต้องการใช้สินค้า
สินค้าที่เป็นผง หรือน้ำมีการบรรจุในบางลักษณะอาจใช้ภาพประกอบเพื่อสร้างจินตภาพ



2. ตัวอักษร และสี

เน้นใช้สีส้มเป็นพื้นหลัง โดยใช้สีส้มประกอบอาหารมากมายน่าสนใจโดยผู้สูงอายุแสดงความคิดเห็น
เรื่องภาพ และการออกแบบการมองที่โดดเด่นกว่าเรื่องอื่นๆ



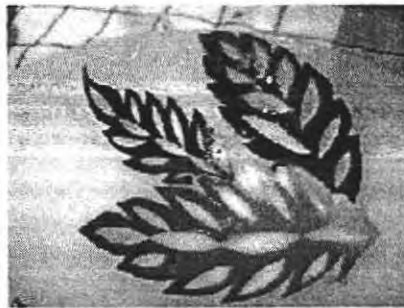
3. สดสวย และองค์ประกอบอื่นๆ

เสริมในจุดที่ราคาให้สมบูรณ์มากขึ้น แต่ให้ออกกว่าองค์ประกอบอื่นๆเมื่อเทียบแล้วอยู่ที่ประมาณ
10-20% ของทั้งหมด เพื่อสร้างเอกลักษณ์ และเพื่อการจำแนกสินค้าที่ง่ายยิ่งขึ้น



ภาพที่ 69 แผนภาพการออกแบบกราฟิก และองค์ประกอบ

ในส่วนของภาพประกอบ ได้มีการออกแบบเพิ่มเติมไว้ดังนี้



โต๊ะอาหารที่ทิวหา นอกจากภาชนะที่ใส่จะเป็นภาชนะงานเป็นที่สวยงามแล้ว อาหารที่นำ
มารับประทานก็มีความสำคัญเช่นกัน ดังนั้นเมื่อพูดถึงโต๊ะอาหารแบบไทยที่ทิวหาขึ้นโต๊ะอย่างหนึ่ง
แล้วก็จะนึกถึงผลไม้ และผ้าอันเป็นงานแกะสลักที่สวยงามมีลวดลายเฉพาะตัว



ภาพที่ 70 แผนภาพการออกแบบกราฟิก และองค์ประกอบ (2)

นอกจากนั้นแล้ว การกำหนดลักษณะของการจำแนก หรือลักษณะของกราฟิกแบบพิเศษที่ช่วยแบ่งแยก
ประเภทของสินค้านั้น ก็จักว่ามีความสำคัญมาก ๆ ดังนั้น จึงได้แบ่งการจัดแยกประเภทดังนี้
โดยให้ประเภทของสินค้าที่ต่างกัน เช่น อาหารสด อาหารแปรรูป น้ันใช้สี และสัญลักษณ์ที่ต่างกัน

การแบ่งประเภทชุดของอาหาร



ภาพที่ 71 แผนภาพการแบ่งชุดอาหาร

ลักษณะของการใช้งานแบบพิเศษ คำบอกเล่า และรายละเอียดสินค้าที่เด่นชัด



ภาพที่ 72 แผนภาพการออกแบบภาพและสัญลักษณ์

เมื่อออกแบบครบหมดทุกส่วนแล้ว จึงมาถึงขั้นตอนการออกแบบงานในขั้นสุดท้าย
 ดังจะได้แจกแจงตั้งแต่ละเอียดต่อไปนี้

อาหารสด (ผัก)

DETAILS

อาหารสด (ผัก)

รูปแบบใบไม้ โคน กลดทำใบ

รายละเอียดของสินค้า ผักสดจากฟาร์ม และสวน

ปริมาณบรรจุต่อหน่วย ซึ่งจัดขึ้นน้ำหนัก

Specification

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



USAGE



ตัวอย่างกราฟิก



แครอท

วันที่ 18/12/2006

วันที่ 20/12/2008

ปริมาตรสุทธิ 0.230 กก.

ราคารวม/กรัม



บริษัท วิทยุ โทรคมนาคม จำกัด
 1995 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร กรุงเทพฯ 10800

อาหารสด (เนื้อ)

DETAILS

อาหารสด (เนื้อ)

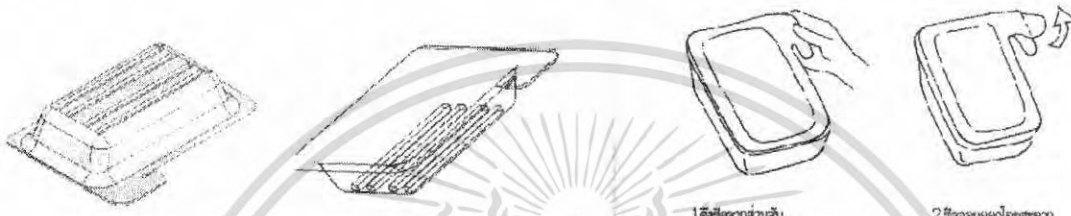
รูปเข็มนักไก่ คัดสดทั่วไป
 รายละเอียดของสินค้า เนื้อสดจากฟาร์ม และส่วน
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์ ซีพีฟู๊ดรีเทนนิ่ง

Specification

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



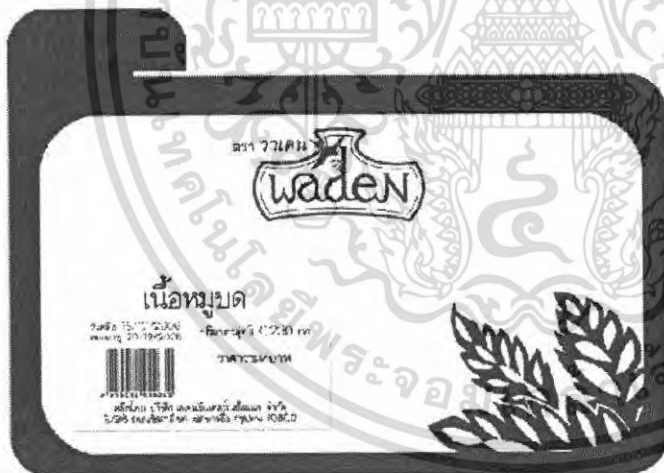
USAGE



1. ลifting the lid

2. Tilting the tray

ตัวอย่างกราฟิก



เนื้อหมอบด

วันที่ 15/12/2556 ปริมาณสุทธิ 0.230 กก.
 หมายเลข 201/22/2556



ราคากรม/กก

บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) สาขาสุพรรณบุรี โทร. 1688

อาหารพร้อมปรุง

DETAILS

อาหารพร้อมปรุง

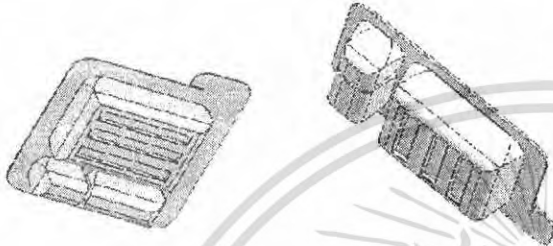
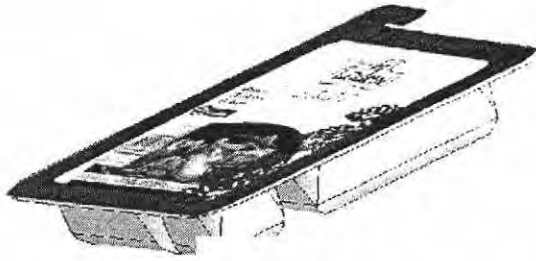
รูปแบบหัวรีโอด ตาลาก้าโบ

รายละเอียดของสินค้า: ชุดอาหารพร้อมปรุงตามเมนูอาหาร มีทั้งผัก และเนื้อ

ปริมาณบรรจุภัณฑ์: ซึ่งแต่ละประเภทราคาจะขึ้นอยู่กับกำหนด

Specification

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



USAGE



1.ดึงฝาจากด้านข้าง

2.ขึ้นช้อนชงใส่ชาม

ตัวอย่างกราฟิก



ตัวอย่างกราฟิก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารปรุงสำเร็จ

DETAILS

อาหารปรุงสำเร็จ

รูปแบบที่ 1 โคน ตลาดเฉพาะผู้สูงอายุ

รายละเอียดของสินค้า อาหารปรุงสำเร็จในสภาพกล่องสำหรับนำเข้าไต้หวัน

ปริมาณบรรจุภัณฑ์หน่วย 300 กรัม

Specification

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



USAGE

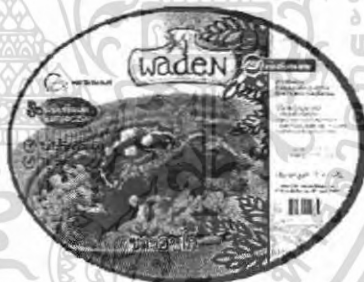


1. ดึงลิ้นหอยออกบน
จากนั้นใส่ผัดกวน
กับน้ำร้อนทันที

2. ใส่น้ำร้อนในถ้วย

3. หนึบกับยาหมึก

ตัวอย่างกราฟิก



อาหารแปรรูป กะทิ



DETAILS

อาหารแปรรูป กะทิ
 รูปแป้นสี่เหลี่ยม ตาลดหัวไม้
 รายละเอียดของสินค้า กะทิสดจากสวน
 ปริมาณบรรจุต่อหน่วย 250 กรัม
 Specification

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

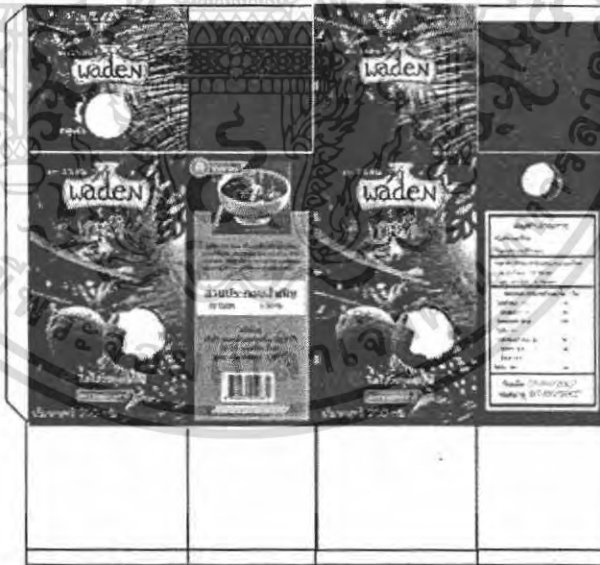
USAGE



1. ใช้งานตามที่สะดวกทุกแบบก็ได้

2. ใช้งานเปิดฝา และปิดฝาย่อยได้

ตัวอย่างกราฟิก



อาหารแปรรูป ชูป

DETAILS

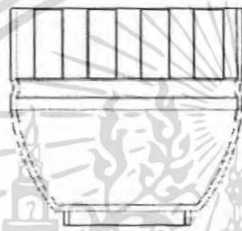
อาหารแปรรูป ชูป

รายละเอียดของสินค้า ชูปจากโปรตีนเกษตร และข้าวต้มมัด
ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 9 กรัม

Specification

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

USAGE



1. เปิดฝาจากซอง



2. ใช้น้ำร้อนหรือน้ำเย็นตาม
ปริมาณที่ระบุไว้บนซอง



3. ทานกับปลาหมึก

ตัวอย่างกราฟิก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารแปรรูป เครื่องปรุง

DETAILS

อาหารแปรรูป เครื่องปรุง

รูปแบบยี่ห้อ ตราดกไม้

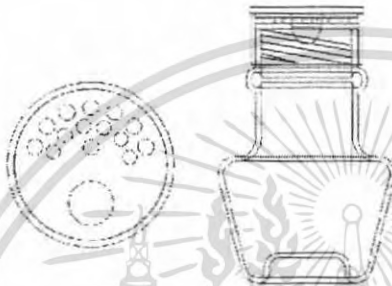
รายละเอียดของสินค้า เครื่องปรุงดีไม้ พริกไทย น้ำตาล เกลือ

ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 60 กรัม

Specification

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

USAGE



1. เปิดฝาเพื่อปรุงรสอาหาร

2. สามารถปรุงรสตามใจชอบได้

ตัวอย่างกราฟิก

อาหารแปรรูป น้ำนมพีช

DETAILS

อาหารสด (ผัก)

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ตลาดทั่วไป

ราชชนนีอุตสาหกรรม น้ำนมพีชสกัดจากโปรตีนเกษตร

ปริมาณบรรจุต่อหน่วย 450 กรัม

Specification

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

USAGE



โรยผงนมผงบนที่ฟุ้งเพื่อจะ
ต้มน้ำให้ร้อนได้โดยง่าย



2 มีฉลาก กวดนมผ่าน
ที่ส่วนที่สัมพันธ์กับ
สามารถเปิด-ปิดได้โดยสะดวก



ตัวอย่างกราฟิก



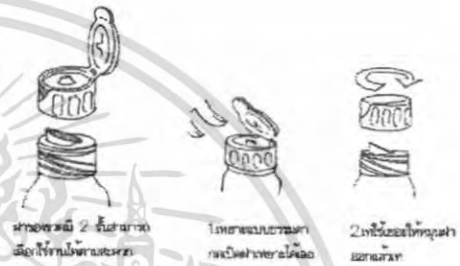
อาหารแปรรูป น้ำปลา

DETAILS

อาหารแปรรูป น้ำปลา
 รูปแปรรูปโลหะ สแตนเลส
 รายละเอียดของสินค้า น้ำปลาจากปลาน้ำจืดของแคว้น
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 450 กรัม
 Specification

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

USAGE



ตัวอย่างกราฟิก



อาหารแปรรูป น้ำส้มสายชู

DETAILS

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

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

USAGE



ใส่ลงในหม้อต้มกับส่วนผสมที่ใส
 ใส่ลงในหม้อต้มกับส่วนผสมที่ใส

2 เมื่อใช้ตาม ภาชนะที่
 ใช้ส่วนที่มีปริมาณใหญ่
 สามารถเปิด-ปิดได้โดยสะดวก

ตัวอย่างกราฟิก

ตัวอย่างกราฟิก

ตรา 711914

Waden

น้ำส้มสายชู

ปริมาณสุทธิ 450 กรัม

ไม่มีส่วนผสมของสี
 ไม่มีส่วนผสมของสารกันบูด

ส่วนผสมประกอบด้วย น้ำส้มสายชู อสร.

วันที่ผลิต: 12/12/2006
 เลขที่: 23-12/2006

ห้ามรับประทาน
 สำหรับผู้ป่วย
 ภาวะไตบกพร่อง

KEEP IN DRY

© 2006 WADEN BRAND

อาหารแปรรูป เส้นหมี่

DETAILS

อาหารแปรรูป เส้นหมี่
 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ตลาดทั่วไป
 รายละเอียดของสินค้า เส้นหมี่จากโปรตีนพืช
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วย 300 กรัม
 Specification

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



USAGE



ตัวอย่างกราฟิก



อาหารแปรรูป ข้าว

DETAILS

อาหารแปรรูป ข้าว

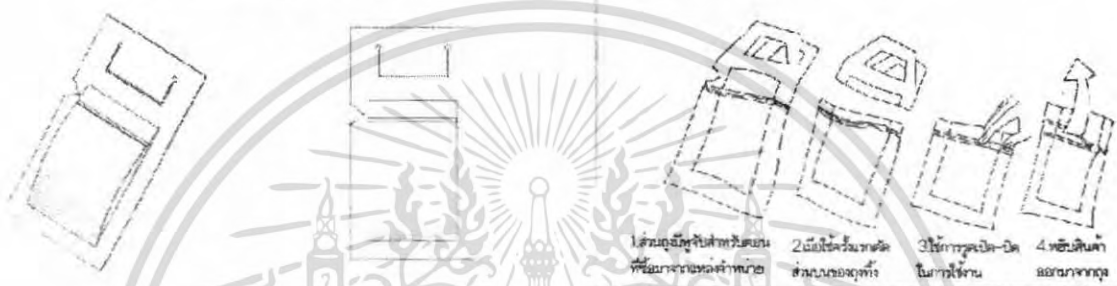
รูปแบบวัสดุ: ผลิตจากไม้
 รายละเอียดสินค้า: ข้าวกลางฟาร์ม และโรยยาแอดเดน
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์: 1 กิโลกรัม

Specification

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

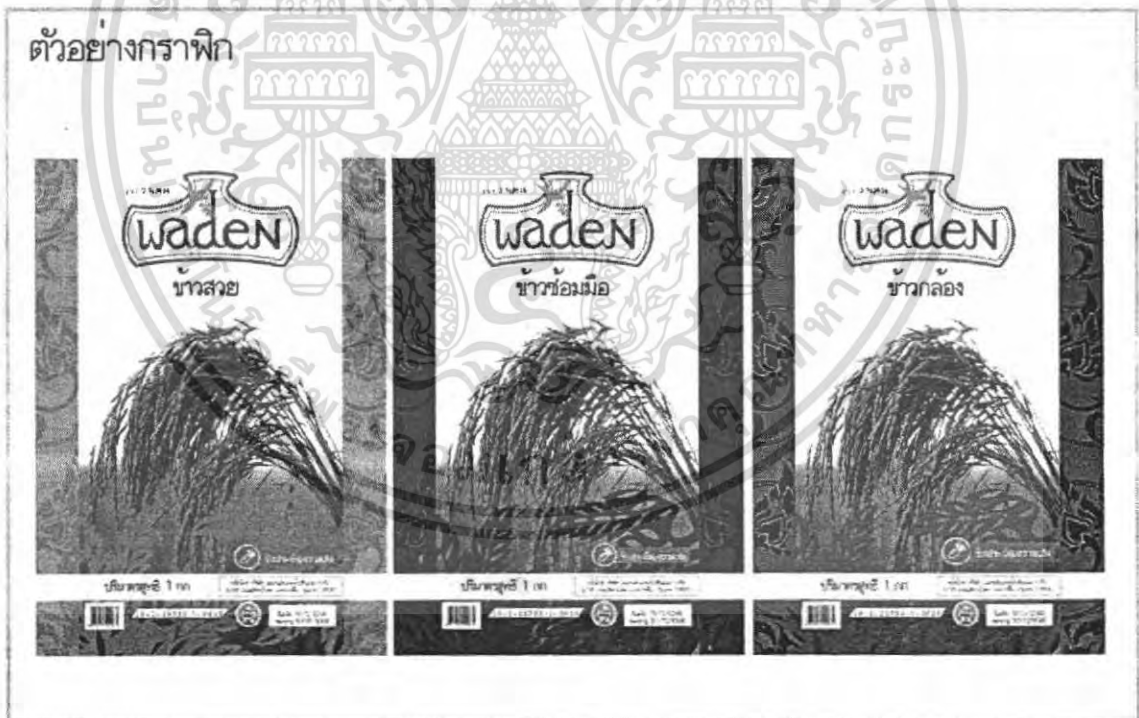


USAGE



1. ตัดมุมด้านบนให้กว้างพอที่จะสอดนิ้วเข้าไป
 2. ดึงนิ้วส่วนบนสุด
 3. ใช้กรรไกรเปิด-ปิดในกรณีใช้งาน
 4. ดึงขึ้นสินค้าออกจากถุง

ตัวอย่างกราฟิก



3.3 การวิเคราะห์การออกแบบ

จากขั้นตอนของการพัฒนาแนวความคิดในการออกแบบที่กล่าวมาทั้งหมดข้างต้นนั้น สามารถนำมาสรุปการออกแบบทั้งทางด้านกราฟิก และโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ได้ดังนี้

ด้านโครงสร้าง

1. โครงสร้างรูปแบบที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ง่าย ไม่เน้นความยุ่งยากของการใช้งาน นิยมรูปแบบความเคยชินแบบเก่าๆที่เคยมีมา แต่ปรับประยุกต์ให้เข้ากับกลุ่มผู้สูงอายุเพิ่มเติมด้วย
2. สามารถใช้งานได้สะดวก ไม่ซับซ้อน ยากแก่การเข้าใจ

ด้านกราฟิก

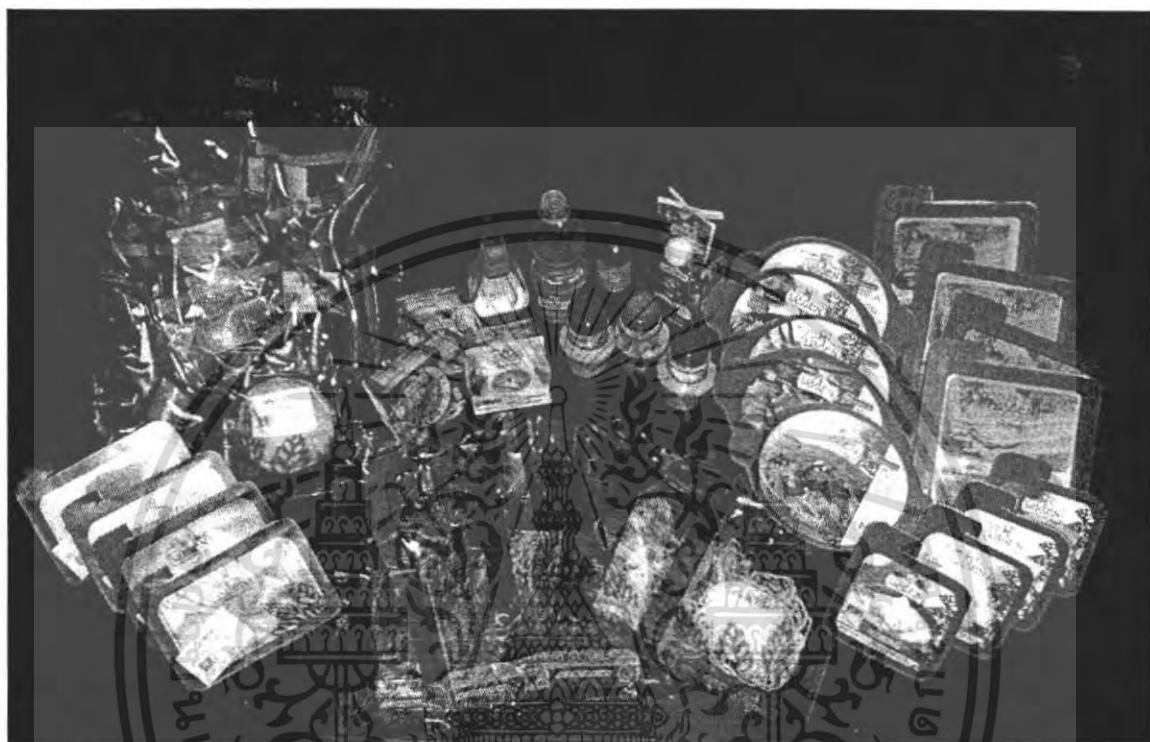
1. บรรจุภัณฑ์สามารถสื่อสารตัวมันเองเข้ากับผู้ใช้งานได้อย่างรวดเร็ว มีการใช้องค์ประกอบคำชี้แจง และคำบรรยายในลักษณะภาพเพิ่มเติม ช่วยสร้างความกระจ่างในการใช้งาน และในเรื่องของการสื่อสารมากขึ้น
2. สามารถแสดงเอกลักษณ์ร่วมกับทั้งตัวแบรนด์เก่าของบริษัทได้อย่างเหมาะสม เป็นที่ชื่นชอบของทางผู้ผลิต
3. มีความโดดเด่นจากกลุ่มคู่แข่ง สามารถชูประเด็นเรื่องของคุณภาพขึ้นมาได้ โดยที่ยังสร้างภาพลักษณ์ของตัวเองให้อยู่ในกลุ่มรสนิยมของผู้บริโภคด้านชีวิต
4. มีความทันสมัย ในขณะที่เดียวกันก็สามารถเข้าถึงใจผู้บริโภคได้ด้วย



บทที่ 4 การนำเสนอผลการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1 ภาพถ่ายหุ่นจำลอง



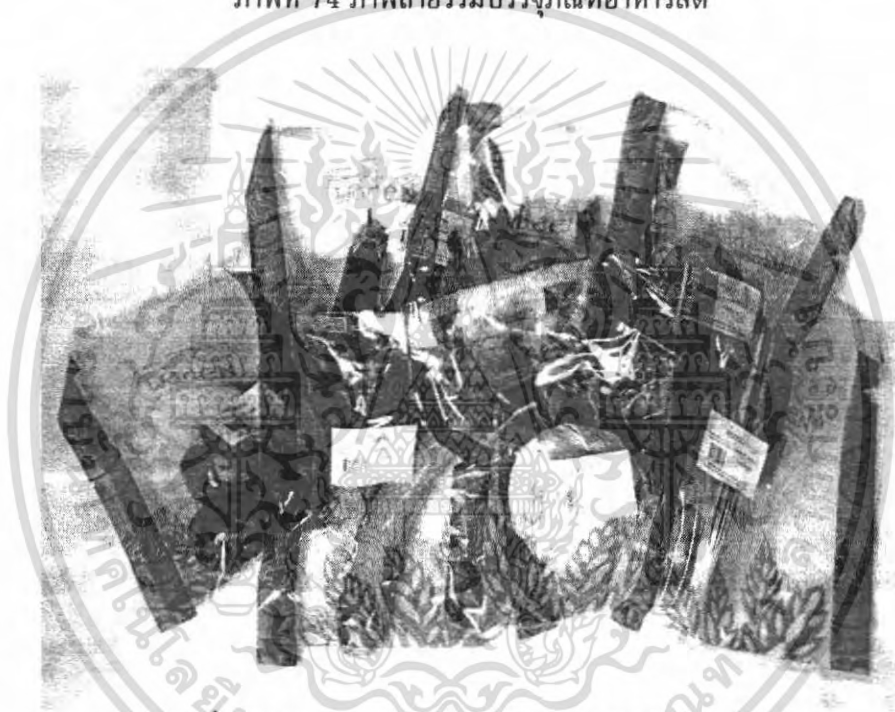
ภาพที่ 73 ภาพถ่ายรวมผลิตภัณฑ์ในโครงการทั้งหมด

ภายในภาพประกอบด้วย

- ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง
- ผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ
- ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
- ผลิตภัณฑ์อาหารสด



ภาพที่ 74 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารสด



ภาพที่ 75 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารสด ประเภทผักสด

ภายในภาพประกอบด้วย

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



ภาพที่ 76 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารสด ประเภทเนื้อ

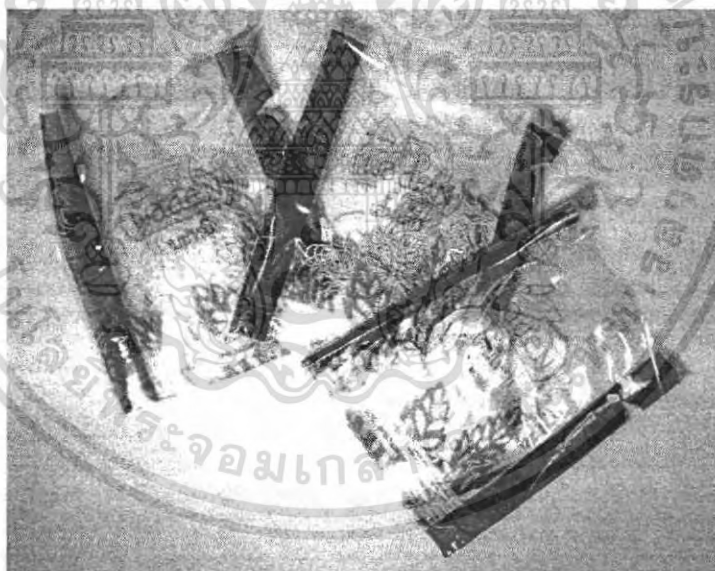
ภายในภาพประกอบด้วย

ปลากระพง

เนื้อหมู

เนื้อไก่

กุ้งก้ามกราม



ภาพที่ 77 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์เส้นหมี

ภายในภาพประกอบด้วย

บะหมี่

เส้นหมี

เส้นใหญ่



ภาพที่ 78 ภาพถ่ายรวมบรรจุกัณฑ์ข้าว

ภายในภาพประกอบด้วย

ข้าวสวย

ข้าวซ้อมมือ

ข้าวกล้อง



ภาพที่ 79 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ

ภายในภาพประกอบด้วย

ข้าวผัดหมู

ข้าวผัดผักรวม

ข้าวอบกุนเชียง

ผัดไทไข่ห่อ

ข้าวอบไก่



ภาพที่ 80 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 81 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง 2

ภายในภาพประกอบด้วย

ปลากระพงนึ่งมะนาว

แกงส้มผักรวม

ต้มยำกุ้ง

แกงจืดเต้าหู้



ภาพที่ 82 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง 3

ภายในภาพประกอบด้วย

กล้วยบวชชี

มันต้มซิง

เต้าหู้ร้อน

บัวลอยเผือก



ภาพที่ 83 ภาพถ่ายรวมบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูป

ภายในภาพประกอบด้วย

- น้ำปลา
- น้ำส้มสายชู
- น้ำมันพืช
- เกลือ
- น้ำตาล
- พริกไทย
- ซูปไก่
- ซูปฟักทอง
- ซูปหมู
- กะทิ



4.2 แผ่นภาพเสนอผลงาน



โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ
ในเครือบริษัทเอเดนอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
(FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSONS
FOR ADEN INTERNATIONAL CO.LTD..)

โดย

นางสาว สมชนก รัตนกำพล 45020139 คอ.5

①

MISS SOMCHANK RATANAKAMPOL 45020139 ID.68


PRODUCER

บริษัท เอดินอินเตอร์เนชันแนล จำกัด (Aden International CO.,LTD.)
 เลขที่ 89 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร กรุงเทพฯ 10600
 โทร 02-913-6474-5 โทรสาร 02-913-7449
 เว็บไซต์ http://www.adenshop.com

บริษัท เอดินอินเตอร์เนชันแนล ก่อตั้งขึ้นเมื่อ 2542 โดยกลุ่ม
 นักวิชาการและนักวิทยาศาสตร์อาหาร โดยมุ่งเน้นการผลิตสินค้าในวงส่งออก
 และสนับสนุนการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพไว้สำหรับ ทั้งภายในประเทศและ
 ต่างประเทศ นำเสนอวิธีการบริโภคและส่งเสริมทางเลือกเพื่อการผลิต
 สุขภาพ ป้อนไปก่อน

Aden
 BLOOD

ศูนย์สุขภาพ และกวางมดลูกนิเวศ
 ภัตตาคารอาหารชีวิตตามสั่ง และบุฟเฟ่ต์
 ศูนย์ป้องกันภัยแบบครบวงจร



2

PRODUCER

ผลงานการทำงานภายในของบริษัทยูเอเดน

ฟาร์ม
 ทุ่งโคก และเนื้อป่าห้วยหิน

เอเดน
 หันไปผลิต และเนื้อ

เข้าสู่ครัวของชั้นครัวของเอเดน ส่งไปทำอาหารแปรรูป

เอเดนสาขาหลัก

- มุ่งเน้นไปทางจำหน่ายปลีก
- มุ่งเน้นไปทางจำหน่ายปลีก

ศูนย์โคกห้วยหิน ศูนย์โคกห้วยหิน

เนื้อและเนื้อที่ผลิตในเขตวัน นำไปหมักน้ำซีกาหม

- นำไปทำอาหารใน ส่วนอาหาร และบุฟเฟ่ต์
- ส่วนที่นำไปทำ อาหารพร้อมรับประทาน จัดจำหน่ายตามจุด
- ส่วนที่ผลิตไม่พอทำ น้ำซีกาหมสำหรับ การทำเครื่องดื่ม และน้ำซีกาหมต่างๆ
- บางส่วนนำไป ทำอาหารแปรรูป ทยอยตามสั่ง

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับ และเป็นที่นิยมของผู้บริโภคในวงการชีวิต
- 2.ผลิตภัณฑ์ไม่โดนจากได้รับจากการยอมรับจากผู้บริโภค และสามารถสร้างฐานลูกค้า เป็นคนค้ำฟ้าห้วยหินในวงการชีวิต
- 3.บรรลุถึงขั้นมีรายได้จากการผลิตผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของบริษัทยูเอเดน

3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PRODUCTION OF SPICES FROM PALM KERNELS

PRODUCER

นโยบายด้านการตลาด

การจัดจำหน่าย
 1. ร้านค้าปลีก ร้านสะดวกซื้อ
 (อาหารสด อาหารพร้อมปรุง)
 2. ตลาดสดในต่าง
 (อาหารปรุงพร้อมรับประทาน)

ปริมาณสินค้าออกขาย
 คือ ปริมาณการผลิตของโรงงาน
 ไม่ได้ขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารที่จัด
 ขายหรือปริมาณที่ขายในร้าน บางครั้งก็
 ใช้นโยบาย 10/100/1000

ด้านการประชาสัมพันธ์
 1. ทำการตลาดบนโซเชียลมีเดีย
 2. จัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย
 3. ออกสื่อประชาสัมพันธ์ในการประชาสัมพันธ์
 4. จัดบูธแสดงสินค้า



ผลิตภัณฑ์ในโครงการ

PRODUCTION OF SPICES FROM PALM KERNELS

ANALYSIS

เนื่องด้วยผลิตภัณฑ์ของทางคณะไม่มีจำหน่ายในภาคกลางและภาคใต้ การศึกษาผลิตภัณฑ์ในโครงการ
 จึงเป็นไปโดยวิธีการผ่านแบบสอบถามออนไลน์ และรวบรวมข้อมูลการผลัดจากโรงงานผลิตอาหาร
 วัตถุประสงค์ในการศึกษาครั้งนี้เพื่อวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ การกำหนดกลุ่มผู้บริโภค และกลยุทธ์

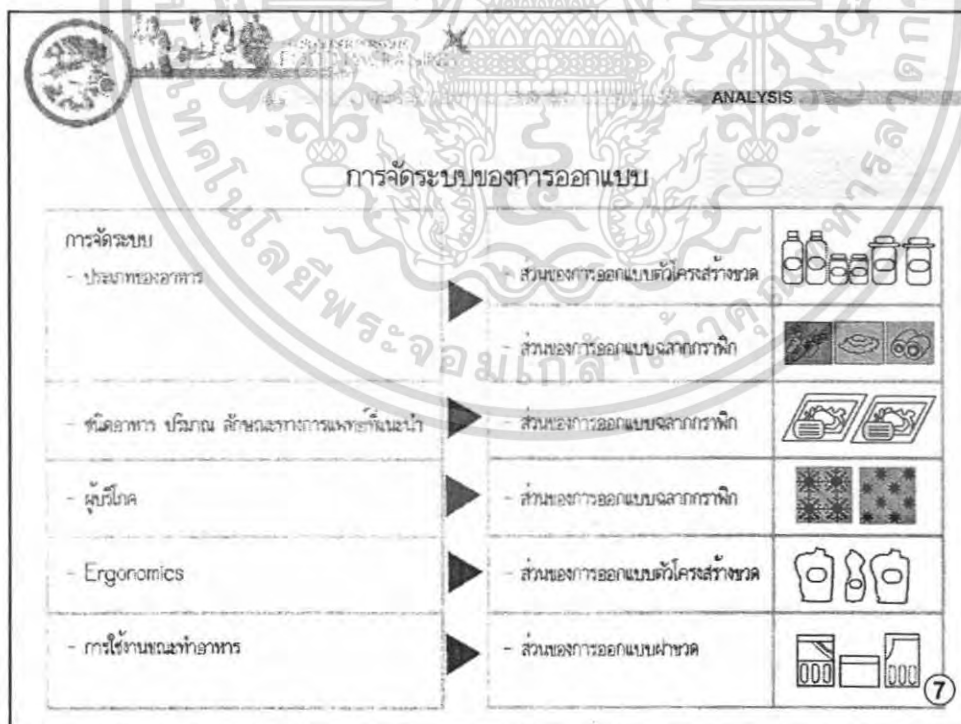
ปัจจัยในการแสวงหาโอกาสของผลิตภัณฑ์ในโครงการ

ประเภทอาหาร	วิธีการปรุง	ส่วนผสมการปรุง	วัตถุดิบ	วัตถุดิบอื่นๆ
อาหารทอด	ควรมีการใช้เตาแก๊ส	หมู	ปลา	หัวใจและหางของเนื้อสัตว์
อาหารพร้อมปรุง	ควรมีการใช้เตาในโครงการ	หมู	หมู	มะเขือ
อาหารแปรรูป		ทอด	ไก่	เนยขาว
อาหารปรุงสำเร็จ		นึ่ง	ไข่	ซอสและเครื่องปรุง
		ผัด	ผัก	จัดประเภท
		ตุ๋น	ผลไม้	ระบบทางเดินอาหาร
			แป้ง	ระบบทางเดินหายใจ
				โรคและโรคที่เกี่ยวข้อง
				บิสทาส
				อุณหภูมิ
				ภาชนะ

ที่มาอ้างอิง

จากข้อมูลของการนำเสนอ
 โครงการช่วงต้นของวิทยาลัยอาชีวศึกษา
 และจากข้อมูลการตลาดจากฝ่าย
 การตลาดของบริษัทเอกชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านธุรกิจการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



การตลาด



ส่วนแบ่งในตลาด
(ตามองค์การวิจัยผู้บริโภค ปี 2547 ของบริษัทวิจัยไทย)

ด้านการตลาด

ขนาดตลาด ส่วนแบ่งตลาด และแนวโน้ม

บริษัทเอเดนได้เน้นเรื่องการออกผลิตภัณฑ์ของสดใหม่ทุกภพภย แต่ยังไม่จริงจังในเชิงการตลาดโดยเฉพาะเรื่อง การสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ ซึ่งยังผู้แต่งไม่ได้ แม้ว่าบริษัทได้เปลี่ยนไปเน้นการทำตลาดด้วยอาหารแปรรูปมากกว่าของสดที่เคยทำแล้วก็ยังไม่สามารถแย่งชิงตลาดส่วนแบ่งจากผู้แข่งได้มากนัก

เมื่อมองในทางกลับกัน ด้านอาหารแปรรูปนั้นบริษัทเอเดนฯ ตัดสินใจไม่ทุ่มเงินแรงมากเท่าไร หากเราหันมาคิดรวมถึงส่วนเสริมอื่นๆ ซึ่งยังไม่ได้เน้นเข้ามาทำการตลาดในจุดนี้มากนัก จะช่วยให้การตลาดประสบความสำเร็จมากขึ้น



ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า



ผลิตภัณฑ์อาหารสด (ผัก)
■ รอยคำ
■ ใส่อรพาทรม

อาหารสด ประเภทผัก

เมื่อต้องการทราบจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาดมีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคแบบเฉพาะ แต่เป็นแบบตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อก็ซื้อทำได้

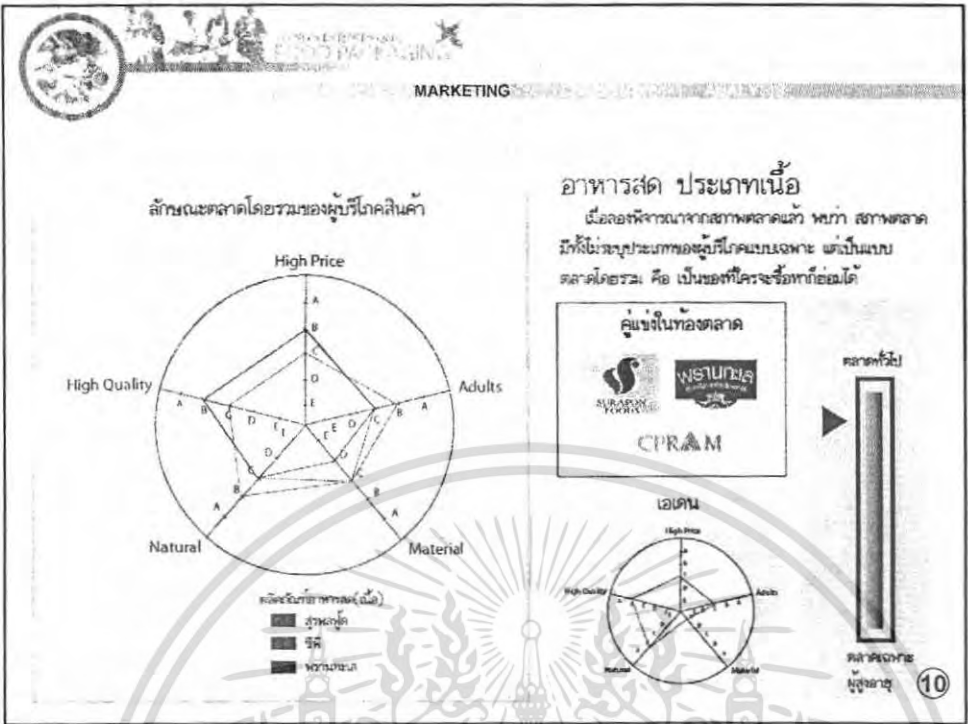


ตลาดทั่วไป

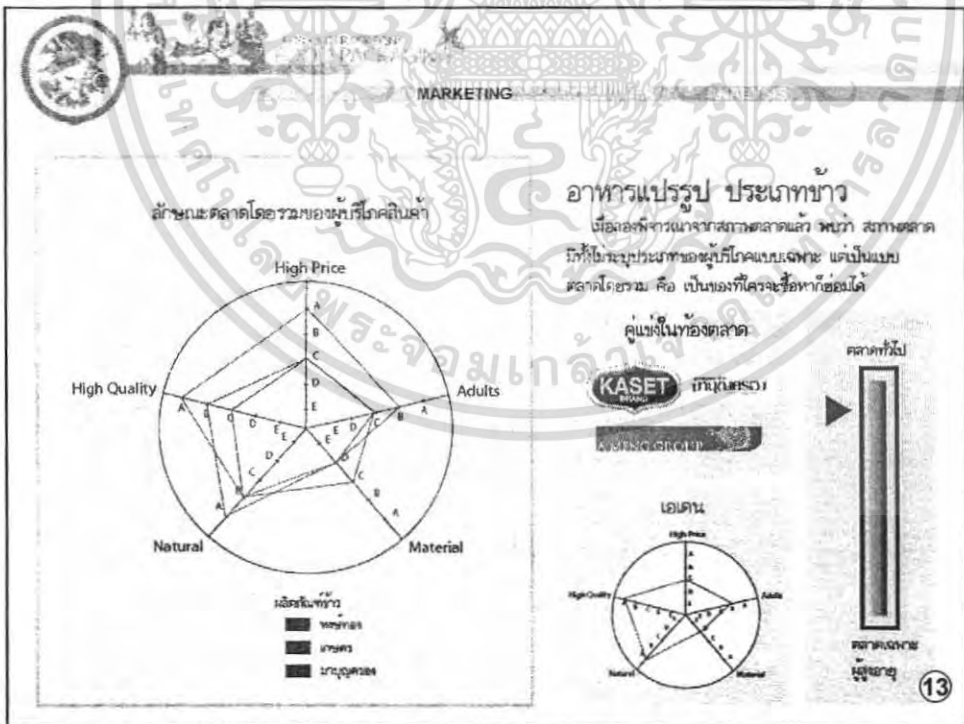
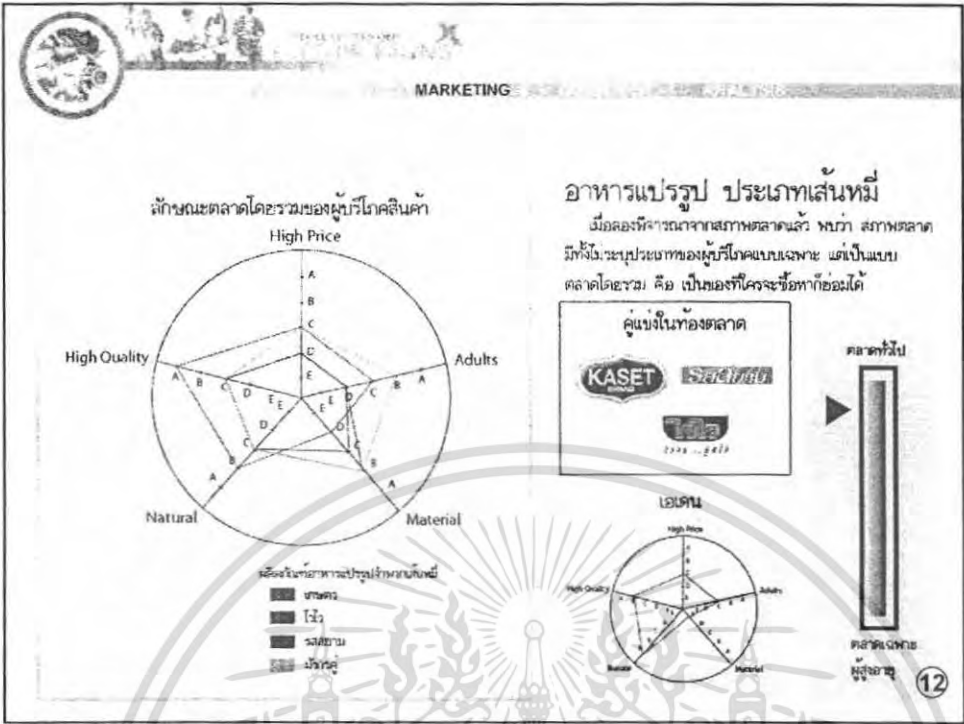


ตลาดเฉพาะผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MARKETING

ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า

High Price

High Quality

Adults

Natural

Material

อาหารแปรรูป ประเภทเนื้อกระป๋อง

เมื่อพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหากก็ซื้อได้

คู่แข่งในตลาด

คู่แข่งทั่วไป

ตลาดเฉพาะ ผู้ชายอายุ

14

MARKETING

ลักษณะตลาดโดยรวมของผู้บริโภคสินค้า

High Price

High Quality

Adults

Natural

Material

อาหารแปรรูป ประเภทกษัตริย์

เมื่อพิจารณาจากสภาพตลาดแล้ว พบว่า สภาพตลาด มีทั้งไม่ระบุประเภทของผู้บริโภคเฉพาะ แต่เป็นแบบ ตลาดโดยรวม คือ เป็นของที่ใครจะซื้อหากก็ซื้อได้

คู่แข่งในตลาด

คู่แข่งทั่วไป

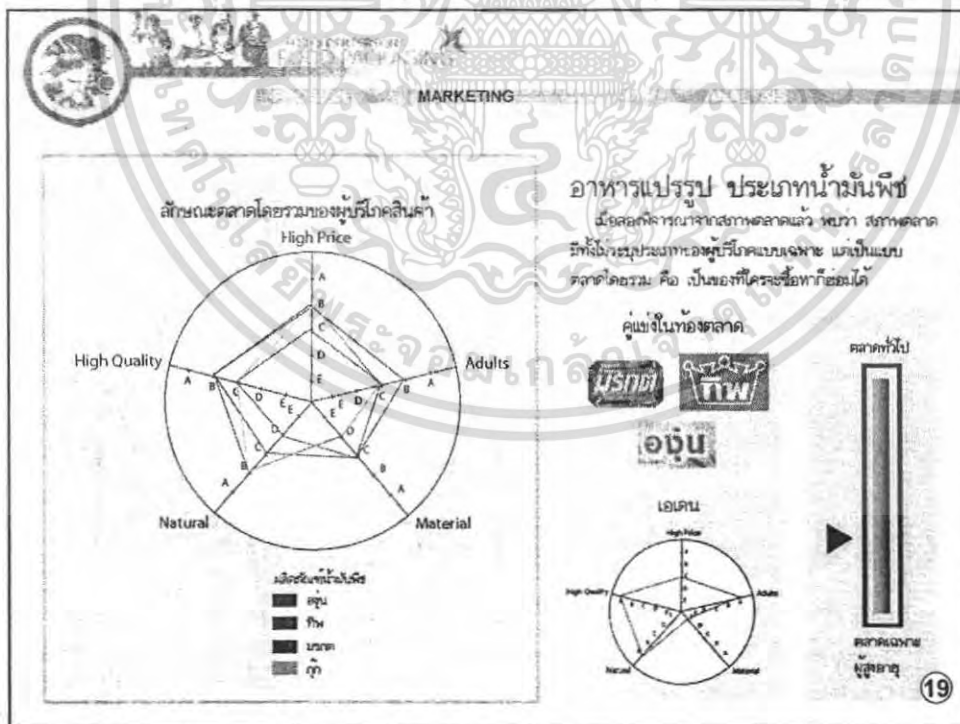
ตลาดเฉพาะ ผู้ชายอายุ

15


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์
MARKETING

สรุปคู่แข่งทางการตลาด

ด้านการตลาด

ประเภทตลาด และผู้บริโภค

ตลาดของอาหารนั้น มีทั้งชนิดที่เปิดกว้างสำหรับผู้บริโภคทุกกลุ่ม โดยอันนี้คือ ใครก็สามารถใช้ผลิตภัณฑ์นั้นได้ เนื่องจากในสภาพความเป็นจริงก็เกิดรูปแบบการใช้กันขึ้นเรื่อยๆ

แต่ในผลิตภัณฑ์บางชนิด ผู้ใช้จำเป็นต้องใช้บางส่วน หรือเป็นของที่กินง่ายกว่าบริโภคง่าย ใช้เรื่องคนเดียวที่บุคคลตั้งเงินเงินออกมาแบบเพื่อตลาดของผู้ใช้คนนั้นแต่เพียงคนเดียว

20


กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์
CONSUMER

ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

ผู้บริโภคกลุ่มเมืองของบริวาร

กลุ่มคนที่อยู่โต (20-28 ปี)
 ผู้บริโภค: รับผิดชอบค่าใช้จ่าย
 อุปนิสัย: เป็นคนรักเงินที่ซื้อสินค้าที่เชื่อถือและสะดวกในการเดินทางไปที่ที่เกี่ยวกับสิ่งใดก็ตาม ยึดการความสะดวกสบายในการใช้ชีวิตประจำวันเป็นหลัก

กลุ่มคนที่มีครอบครัว (28-50 ปี)
 ผู้บริโภค: รับผิดชอบค่าใช้จ่ายของครอบครัวได้เป็นอย่างดี
 อุปนิสัย: เป็นคนรักความสะดวกสบาย ชอบความสะดวกสบายในชีวิตประจำวัน ชอบความสะดวกสบายในชีวิตประจำวัน ชอบความสะดวกสบายในชีวิตประจำวัน ชอบความสะดวกสบายในชีวิตประจำวัน

ผู้บริโภคกลุ่มเมืองของบริวาร

กลุ่มคนที่อยู่โต (20-28 ปี)

กลุ่มคนที่มีครอบครัว (28-50 ปี)

กลุ่มผู้สูงอายุ (60 >)
 ผู้บริโภค: ให้ความสำคัญกับสุขภาพมากกว่าเรื่องราคา
 อุปนิสัย: ให้ความสำคัญกับสุขภาพมากกว่าเรื่องราคา
 อุปนิสัย: ให้ความสำคัญกับสุขภาพมากกว่าเรื่องราคา
 อุปนิสัย: ให้ความสำคัญกับสุขภาพมากกว่าเรื่องราคา

21

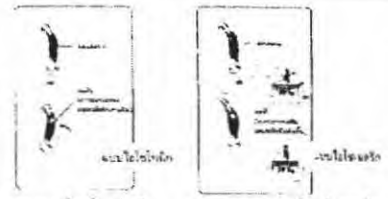
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONSUMER

คำนำ Ergonomics
 ศาสตร์ที่ศึกษาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างคนกับเครื่องจักร
 มีต้นกำเนิดมาจากสหราชอาณาจักร และพัฒนามา
 จากงานการทหารแล้ว สามารถเรียกว่า
 "วิทยาการคน" ได้ตั้งแต่ครั้งหนึ่ง

สรีระของกล้ามเนื้อ
 การเคลื่อนไหวของกล้ามเนื้อ มี 2 รูปแบบ

กล้ามเนื้อเป็นมัดกล้ามเนื้อพหุตัว
 พหุตัวหมายถึงกล้ามเนื้อที่ประกอบด้วย
 เนื้อเยื่อหลายมัดที่เชื่อมต่อกัน
 ทุกการเคลื่อนไหว



ความยาวกล้ามเนื้อเส้นใย
 แต่ละสายยาวถึงห้าซม

สภาพของหัวใจสามารถเปลี่ยนแปลงที่
 ระดับการออกกำลังกาย

กำลังของกล้ามเนื้อ คือสิ่งที่ช่วยแรงในแต่ละใยกล้ามเนื้อ เมื่อรวมกันจะเป็นแรงทั้งหมด ขนาดกำลังขึ้นอยู่กับ
 กับขนาดของพื้นที่หน้าตัด ซึ่งเท่ากับ 0.1 ซม. ถ้าผู้ที่มีแรงออกกำลังกาย เนื่องจากพื้นที่หน้าตัดของหัวใจ
 จึงลดแรงได้ 67 เปอร์เซ็นต์ของหัวใจ

การวัดการออกกำลังกาย
 มีวิธีวัดในเชิงการวิ่งแล้ว กล่าวถึงวิธีการวัดการออกกำลังกายเชิงจุดคือ ซึ่งวัดการเคลื่อนที่ของหัวใจขึ้นกับอัตราการเต้น
 โดยวัดหัวใจเต้นขณะนอน โดยวัดค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 6-20 ซึ่งวัดด้วยค่าเฉลี่ย เช่น
 ระดับ 7 ซึ่งเป็นคะแนนที่ถือว่า ยอมรับพอสมควร (จะอยู่ที่อัตราการเต้นอยู่ที่ 70 ครั้งต่อนาที)
 แล้ววัดด้วยวิธีอื่นว่าผู้มีการออกกำลังกายจะสุขภาพดี

ปริมาณของพลังงานเมตาบอลิซึม - อัตราการเผาผลาญคือ 90 ครั้งต่อนาที (เป็นการออกกำลังกายที่หนักสุดที่ระดับ 9)
 ปริมาณการออกกำลังกายคืออัตราการเต้นของหัวใจ คูณกับ ปริมาณที่ออกกำลังกายปกติ

24

CONSUMER ANALYSIS

คำนำ Ergonomics
 วิชาที่ศึกษาเกี่ยวกับความสัมพันธ์
 การทำงานที่ช่วยในการระดมงานและ
 มีสภาพที่เอื้ออำนวยกับผู้ใช้งานได้

ปัจจัยที่มีผลต่อการทำงานในภาคแรงงาน และภาคอื่น ๆ

วิธีการทำงาน
 วิธีการทำงานที่ปรับเปลี่ยนการทำงานที่ดี คือ การทำงานที่มีผลต่อจุด CG ของร่างกายอยู่ที่จุด
 หรือมีการเปลี่ยนแปลงจุดศูนย์กลางของร่างกายอยู่ที่จุด ดังตัวอย่าง

2. สภาพในการทำงาน
 สภาพการทำงานที่มนุษย์ มีผลต่อสุขภาพและประสิทธิภาพ การเปลี่ยนแปลง ท่าบริหารของมือและ
 ซึ่งสามารถวิเคราะห์การออกกำลังกายของกล้ามเนื้อ และการดูแล

- ลักษณะการเปลี่ยนแปลงของท่าบริหาร
- การบริหารท่าบริหารของกล้ามเนื้อ
- การเปลี่ยนแปลงของท่าบริหาร

3. วิธีการบริหารของหัวใจ
 วิธีการบริหาร คือทำให้หัวใจเต้นเร็วขึ้นในสภาวะการทำงาน
 กลุ่มผู้สูงอายุหัวใจได้แก่หัวใจในวัยที่มีการออกกำลังกาย

4. การบริหารของหัวใจ
 การออกกำลังกายของหัวใจที่มีผลต่อการทำงาน
 พหุตัวในการทำงาน ซึ่งรวมรวมที่อาจมาจากหัวใจ
 เครื่องมือที่ช่วยในการทำงานที่


25

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONSUMER

เหตุการณ์ในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารสด(เนื้อ)



บรรจุดึงซี่ไม้ในอ่างตลาด
1.ดูพลาสติกที่คลุมพลาสติก
2.กล่องพลาสติกและ
กล่องกระดาษ


ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของเนื้อจาก ตรงกลาง 2.ส่องกับไฟ เพื่อดูว่า เนื้อเสียหรือไม่จากตรง บริเวณส่วนสีของแพ็ค	1.ดึงพลาสติกหุ้มแพ็ค ออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้ว กลาง 2.ใช้ไม้จิ้ม ไม้กลาง นิ้วที่ซึบเนื้อออกจาก แพ็คใส่หม้อ 3.วางแพ็คเนื้อที่เหลือ ไว้บนโต๊ะ เพื่อใช้ตาและ มือทั้งสองในการทำ อาหารในหม้อไป 4.มีอย่างหนึ่งจับหม้อ อีกมือจับแครอท ทำอาหาร	1.เอาเนื้อจากแพ็คใส่ เก็บในกล่อง 2.เก็บที่เหลือไว้ในตู้เย็น

28

CONSUMER

เหตุการณ์ในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารพร้อมปรุง



บรรจุดึงซี่ไม้ในอ่างตลาด
1.กล่องพลาสติก หุ้มด้วยซอง
พลาสติก

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ดูว่าจำนวนของ วัสดุเดิมมีตามต้องการ และถูกต้องหรือไม่	1.ดึงพลาสติกหุ้มแพ็ค ออกด้วยนิ้วโป้งและนิ้ว กลาง 2.จับวัสดุใส่จาน 3.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ

29

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONSUMER

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารปรุงสำเร็จ

บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในท้องตลาด

1.กล่องพลาสติกห่อด้วย

หรือพลาสติกกันน้ำ

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.นำออกจากตะัน ที่ใส่ไว้ที่ก้นให้หายเย็น 2.อ่านฉลากวิธีการใช้	1.เลาะสิ่งแข็งให้มู 2.เอาใส่จานเพื่อให้ ถือได้ด้วยสองมือ 3.เอาใส่เข้าไปในไมโครเวฟ	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ

30

CONSUMER

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

อาหารกระป๋อง

บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในท้องตลาด

โลหะป้องกันโลหะ

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.อ่านฉลากว่าเป็น อาหารชนิดที่ต้องการ ใช้ปรุงอาหาร	1.แงกมีหล้าหรับดึง จะให้นิวไปและนิวซี ดึงที่ขึ้นมา ส่วนอีกมือ ใช้ก่อนหรือสองช่วยใน การแกะให้หลุด ในการนี้ ให้ที่เบ็ด จะใช้สองมือ ในการช่วย และจะ ปวดช่วงลำแขนที่ต้อง ออกแรงบิด 2.ถ้าอาหารออกมา 3.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ

31

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONSUMER

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
<p>1.ดูสภาพกล่องของกะทิว่าเพชยกะการใช้ประกอบอาหาร</p>	<p>1.ดึงส่วนหูขึ้นแล้วใช้นิ้วโป้ง และนิ้วกลางจับ</p> <p>2.เพชยกะออกมาใช้</p> <p>3.พับส่วนของหูจับเก็บเข้าใส่</p>	<p>1.ทิ้งภาชนะบรรจุ</p> <p>2.ส่วนที่เหลือนำกลับเข้าไปได้ในตู้เย็น</p>

กะทิ

บรรจุภัณฑ์มีฉลากในท้องถิ่น

1.กล่องกระดาษ

2.กระป๋องโลหะ

32

CONSUMER

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
<p>1.ดูฉลากและดูสิ่งของบนเครื่องปรุงว่าคืออะไร เช่น เกลือ กับน้ำตาล (จะไม่ค่อยขึ้นพร้อมบรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบใกล้เคียงกันจนแยกไม่ออก)</p> <p>2.แบบวิธีใส่จะขึ้นมากเดิมในบรรจุภัณฑ์มีอยู่</p>	<p>1.ใช้นิ้วโป้งกับนิ้วชี้จับในลักษณะแฉะนั้น</p> <p>2.เพชยกะใส่อาหาร</p> <p>3.ประกอบอาหาร</p>	<p>1.ใช้นิ้วกดปิดฝา</p> <p>2.กรณีมีปิดไม่ลงจากฝาปิด จะใช้ปลายนิ้วที่เลือกกดลงไป แต่จะหลีกเลี่ยงการใช้มืออื่นในการช่วยกดปิดเนื่องจากจะรู้สึกปวดทุกครั้งที่มีการใช้แรงจากจุดนั้น</p>

เครื่องปรุง

บรรจุภัณฑ์มีฉลากในท้องถิ่น

1.ภาชนะพลาสติก

2.บรรจุภัณฑ์แบบพลาสติก

33

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONSUMER

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
ดูจลลภาพของน้ำมันพืชให้เทียบกับอาหารที่เสิร์ฟ	1.ไม่มีข้างที่แข็งขูด อีกข้างบีบขวด 2.เทน้ำมันพืชใส่ลงในกระดาษ 3.ประกอบอาหาร	1.ใช้นิ้วกดปิดฝา 2.กรณีเปิดไม่ลงจากฝาดิด จะใช้ปลายนิ้วที่เหลืออกคลงไป แต่จะหลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวดทุกครั้งที่มีการใช้แรงจากจุดนั้น

น้ำมันพืช
บรรจุภัณฑ์ที่มีปากในท้องตลาด
ขวดพลาสติก

34

CONSUMER


พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
อ่านฉลากก่อนใช้งาน	1.ได้ขวดไว้บนโต๊ะ 2.ใช้นิ้วแฉะเปิดฝาดิด 3.ใช้มืออีกข้างแล้วค่อยยกเทน้ำมันสายชูลงไปในช้อนก่อนจะใส่อาหาร	1.ใช้นิ้วกดปิดฝา 2.กรณีเปิดไม่ลงจากฝาดิด จะใช้ปลายนิ้วที่เหลืออกคลงไป แต่จะหลีกเลี่ยงการใช้ข้อมือในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวดทุกครั้งที่มีการใช้แรงจากจุดนั้น

น้ำมันสายชู
บรรจุภัณฑ์ที่มีปากในท้องตลาด
ขวดแก้ว

35

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


 กระทรวงศึกษาธิการ
 THE MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE AND SPORT
 THAILAND

CONSUMER


พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

เส้นผม

บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด
1. ถุงพลาสติก

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ดูว่าจำนวนของ วัตถุเคมีตามฉลาก และถูกต้องหรือไม่	1.ใช้นิ้วโป้งและนิ้วชี้ ฉีกถุง หรือใช้กรรไกร ตัดปากถุง 2.เอาเส้นผมแช่น้ำ 3.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ส่วนที่เหลือเก็บใน ถูหนุม้าห้อง

36


 กระทรวงศึกษาธิการ
 THE MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE AND SPORT
 THAILAND

CONSUMER

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

น้ำปลา

บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด
1.ขวดพลาสติก
2. ขวดแก้ว

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูฉลากชนิดของ น้ำปลาให้เหมาะสมกับ อาหารที่จะทำ	1.มือข้างหนึ่งจับขวด อีกข้างเปิดขวด 2.เทน้ำปลาใส่ลงใน ช้อนเพื่อวัด 3.ประกอบอาหาร	1.ใช้นิ้วกดปิดฝา 2.กรณีเปิดไม่ลงจาก ฝาปิด จะใช้ปลายนิ้ว ที่เหลือกดลงไป แต่จะ หลีกเลี่ยงการใช้ฝ่ามือ ในการช่วยกดปิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้แรง จากจุดนั้น

37

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONSUMER

พฤติกรรมในการใช้งานของผู้สูงอายุ

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ใช้นิ้วโป้งและนิ้วชี้ จิกดูๆ หรือใช้กรรไกร ตัดปากดูๆ 3.แบ่งจำนวนที่ใส่ กระป๋องหรือกล่องไว้ เพื่อว่าจะไม่ต้องยกดูๆ ออกมาเปิดให้หมด	1.เปิดกระป๋องหรือกล่อง 2.ตวงข้าวออกมา 3.ใส่ข้าวใส่ลงในชาม 4.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ส่วนที่เหลือเก็บใน อุดหนุมือห้อง

ข้าว
บรรจุในภาชนะที่รีงในท้องตลาด
1.ดูพลาสติก

38

ANALYSIS

อาหารพร้อมปรุง

ทอสเมียด คืออาหารพร้อมปรุงของเมนูอาหาร มีทั้งผัก และเนื้อ
 สดงต้องการคำแนะนำเรื่อง นี้ก็เป็นส่วน ส่วนการบริโภค 3 ชิ้น ส่วนของภาชนะบริโภค
 นิยมนำออกวางตากที่อากาศแห้งๆ ส่วนที่ใช้บรรจุอาหารปรุงไว้ ใส่ถ้วยไว้

บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - ส่วนตัวซองผ้า และเนื้อ รวมถึงกระดาษเคลือบเงินค่า

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด

USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ดูว่าจำนวนของ วัสดุดีมีขนาดอาหาร และถูกต้องหรือไม่	1.ดูพลาสติกที่ห่อหุ้ม ออกด้วยน้ำโป้งและนิ้ว กลาง 2.ชี้วัดดูถึงใส่จาน 3.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ

เลือก

บรรจุภัณฑ์ที่มี: ในท้องตลาด
 ไม่ค่อยใช้กับแม่เหล็กพลาสติก

39

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ANALYSIS

2.อาหารสด (ผลไม้)

รายละเอียด: มีผลสดจากพันธุ์ และเกรด
ควรตั้งแสดงที่ร้านภายใน มีสีของผลไม้ได้ไม่เกิน 3 วันในตู้แช่เย็น ละเล็กร้านที่มี
ตั้งได้ภายใน 5-7 วัน (ไม่แช่เย็น) หรือควรระบายในการตั้งแสดง) รวมถึงจากแหล่ง
และผู้บริโภคได้แก่) รวมถึงผู้ที่มีถิ่นกำเนิดหรือผู้ที่มีถิ่นกำเนิด และผู้ที่มีถิ่น
กำเนิด

Primary Packaging - ส่วนหีบห่อ และมีการแสดงสินค้า

USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูสีผิวของผลไม้ที่ ตรงกับชนิดผลไม้	1.เลือกดูผลไม้ที่มีสี และน้ำผลไม้ 2.ดูสีของผลไม้ 3.ถ้ายังไม่สุก 4.กระดาษห่อผลไม้ แยกดูว่าเนื้อผลไม้ น้ำที่ใส	1.ทิ้งของที่มีกลิ่นคาว 2.น้ำที่ทิ้งไว้ในตู้เย็น

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



เอเด้น



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด
1.ถุงพลาสติก (ใส่ให้เป็นรูป)
2.กล่องพลาสติก (ใส่ให้เป็นรูป) เช่น แอปเปิ้ล

(40)

ANALYSIS

3.อาหารสด (เนื้อ)

รายละเอียด: เนื้อสดจากพันธุ์ และส่วน
ควรตั้งแสดงที่ร้านภายใน มีสีของเนื้อได้ไม่เกิน 3 วันในตู้แช่เย็นก่อนแช่เย็น
หรือระบายบนชั้นวางของ (ควรระบาย) และสีที่ชัดเจน) รวมถึงผู้ที่มีถิ่น
กำเนิดและผู้ที่มีถิ่นกำเนิด และผู้ที่มีถิ่นกำเนิด


บรรจุภัณฑ์

Primary Packaging - ส่วนหีบห่อ และมีการแสดงสินค้า

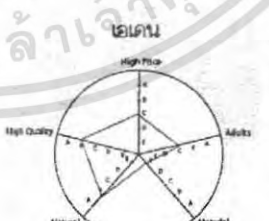
USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูสีของเนื้อที่ ตรงกับชนิดเนื้อ 2.ดูสีของเนื้อที่ เนื้อที่สดและมีสี หรือส่วนที่ชัดเจน	1.เลือกดูเนื้อที่มีสี และน้ำที่ใส 2.ดูสีของเนื้อ 3.กระดาษห่อเนื้อ 4.ดูว่าเนื้อที่ มีสีที่ชัดเจน ที่อาหาร	1.เลือกดูเนื้อที่มี น้ำที่ใส 2.น้ำที่ทิ้งไว้ในตู้เย็น

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



เอเด้น



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด
1.กล่องพลาสติกใสสูงคุณภาพ
2.กล่องพลาสติก และกล่องกระดาษ

(41)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ANALYSIS

4. อาหารแปรรูป (รูป)
 รสชาติดี ฟูเบาไปคือรสชาติอร่อยกว่าในบรรจุ
 ความแข็งแรงในการบรรจุ เป็นไปได้อย่างไร ภาชนะที่บรรจุมีข้อดีอย่างไร
 1. เป็น 2. เนื้ออาหารดีมีคุณค่าทางโภชนาการสูง 3. ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
 เกิดขึ้นได้อย่างไร

บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - ส่วนตัวบรรจุพร้อมอาหารเมื่อซื้อ

USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
ดูรูปฉลากอาหาร	1. ใช้นิ้วไปแตะเนื้อที่ ฉูดๆ หรือใช้กรวย คีตปากดูด 2. พองฟูใส่ภาชนะ 3. เติมน้ำหรือใส่ผลไม้	1. ศึกษารสชาติ

เอเคน

บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด
 1. ไซของพลาสติก
 2. ภาชนะพลาสติกใส่ฟู

42

ANALYSIS

5. อาหารแปรรูป เนื้อ
 รสชาติดี กลิ่นหอม
 พืชผักธรรมชาติที่ปลอดภัยไม่มีสาร
 1. ปลอดภัย 2. เนื้อดี 3. ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - ส่วนตัวบรรจุพร้อมอาหารเมื่อซื้อ

USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
ดูสภาพของอาหาร ว่าเหมาะสมการใช้ ประกอบอาหาร	1. ใส่น้ำร้อนแล้วใช้ นึ่ง 2. ใส่น้ำร้อนแล้ว ใช้ต้ม 3. ใส่น้ำร้อนแล้ว ใช้ต้ม	1. ศึกษารสชาติ 2. ส่วนที่ติดกับ เนื้อในตู้เย็น

เอเคน

บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด
 1. ภาชนะพลาสติก
 2. ภาชนะโลหะ

43

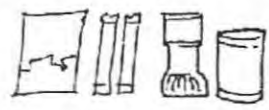
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ANALYSIS


6 อาหารแปรรูป เครื่องปรุง
 รสเค็มจัด คือน้ำตาลสูง ไขมันสูง โปรตีนสูง
 ควรลดการบริโภคลงได้ เป็นไปอย่างค่อยเป็นค่อยไปจนกว่าจะชิน
 อยู่ได้เรื่อยๆ

บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - ส่วนที่สัมผัสอาหาร

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



เอเดิน



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
ดูฉลากและดูปริมาณ แคลอรีหรือพลังงาน ต่อหน่วย เช่น กิโลกรัม น้ำตาล (จะบอกอยู่ที่ส่วน บรรจุภัณฑ์ในรูปแบบ ใดก็ได้ของฉลาก โภชนาการ) 2. อย่านำสิ่งแปลก ปลอมมาบรรจุที่บรรจุ	1. ใช้น้ำที่ปลอดภัย ในลักษณะที่ 2. ทานอาหาร 3. ประกอบอาหาร	1. ใช้น้ำที่สะอาด 2. กรณีที่ซื้อมาจาก พาณิชย์ จะใช้กล่อง ที่แห้งสะอาดไป และ หลีกเลี่ยงการใส่ถุงมือ ในการซัดชนิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้ จากจุดนี้

บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด
 1. ภาชนะพลาสติก
 2. อลูมิเนียม


44

ANALYSIS

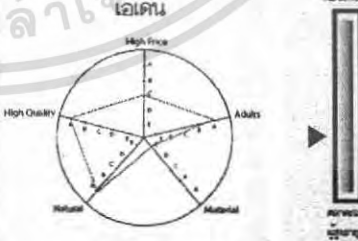
7 อาหารแปรรูป นมผง
 รสเค็มจัด น้ำตาลสูง ไขมันสูง โปรตีนสูง
 ควรลดการบริโภคลงได้ เป็นไปอย่างค่อยเป็นค่อยไปจนกว่าจะชิน
 อยู่ได้เรื่อยๆ

บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - ส่วนที่สัมผัสอาหาร

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



เอเดิน



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
ดูฉลากที่บอก ปริมาณไขมันและ น้ำตาลที่ใส่ อาหารที่ใส่	1. ใช้อ่างล้างจาน อีกอ่างเพื่อ 2. ทานนมผงที่ สะอาด 3. ประกอบอาหาร	1. ใช้น้ำที่สะอาด 2. กรณีที่ซื้อมาจาก พาณิชย์ จะใช้กล่อง ที่แห้งสะอาดไป และ หลีกเลี่ยงการใส่ถุงมือ ในการซัดชนิด เนื่องจากจะรู้สึกปวด ทุกครั้งที่มีการใช้ จากจุดนี้

บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด
 1. ภาชนะพลาสติก

45


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ANALYSIS

9. อาหารแปรรูป นมรสลา
 รายละเอียด นมรสลาจากนมสดจากแพะผสมนม
 ผสมรสจากผลไม้รสเปรี้ยว ทั้งสิ้นเพื่อความสะดวกในการรับประทาน
 ได้ทั้งกลางวัน

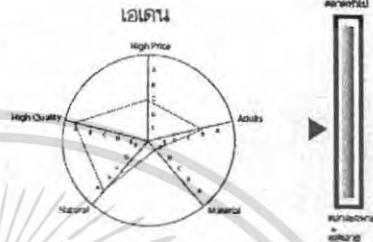
บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - สังกะสีและอลูมิเนียมเคลือบ

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูฉลากที่มีเครื่องหมาย นมรสลาทั้งหมด อาหารที่จะทำ	1.วิธีข้างหนึ่งกับขวด 2.การเปิดนมรสลา 3.นมรสลาในกล่อง ร้อนเพื่อลด 3.การกลืนอาหาร	1.ใช้วิธีลดนมรสลา 2.การเปิดนมรสลา จากฝัก จะใช้ส้อมไม้ ที่ถือถักลงไปที่นมรสลา หลีกเลี่ยงการใช้มือ ในการช่วยเปิด เนื่องจากจะหลีกเลี่ยง ทุกครั้งที่มีการบริโภค จากจุดนั้น

ไอเดน



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด
 1.รสลาผลไม้รสเปรี้ยว
 2.รสลาผลไม้รสเปรี้ยว


(46)

ANALYSIS

9. อาหารแปรรูป นมรสลา
 รายละเอียด นมรสลาจากนมสดจากแพะผสมนม
 ผสมรสจากผลไม้รสเปรี้ยว ทั้งสิ้นเพื่อความสะดวกในการรับประทาน
 ได้ทั้งกลางวัน

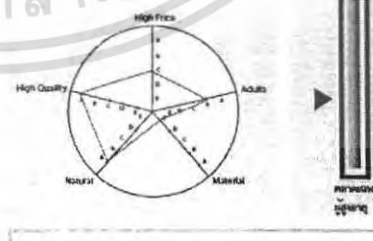
บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - สังกะสีและอลูมิเนียมเคลือบ

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.อ่านฉลากก่อน ใช้งาน	1.ดูวันที่หมดอายุ 2.วิธีข้างหนึ่งกับขวด 3.นมรสลาในกล่อง ร้อนเพื่อลดนมรสลา ลงไปที่นมรสลาบนโต๊ะ อาหาร	1.ใช้วิธีลดนมรสลา 2.การเปิดนมรสลา จากฝัก จะใช้ส้อมไม้ ที่ถือถักลงไปที่นมรสลา หลีกเลี่ยงการใช้มือ ในการช่วยเปิด เนื่องจากจะหลีกเลี่ยง ทุกครั้งที่มีการบริโภค จากจุดนั้น

ไอเดน



บรรจุภัณฑ์ที่มีมากในตลาด
 1.รสลาผลไม้รสเปรี้ยว

(47)


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. อาหารแปรรูป เล้าหมี่
 ของเดิม: แป้งหมี่จากประเทศไทย
 ควรตั้งราคาเท่าไร: แป้งหมี่จากต่างประเทศที่แพงพอเป็นปกติ 1 เดือน
 แต่เนื่องจากราคาวัตถุดิบจากธรรมชาติ จึงเสนอราคาขายปลีกให้เพิ่มขึ้น

บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - ส่วนห่อผลิตภัณฑ์ (รวมห่อย่อยอีก)

ANALYSIS


รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ดูจำนวนซอง จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์พร้อม	1.เทน้ำปรุงรสเข้าหมี่ ผัดสุก หรือใช้กรรไกร ตัดปากถุง 2.เขย่าหมี่ให้เข้ากัน 3.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ล้างมือให้สะอาด 3.ดูแลสุขอนามัย

เดเดน



ราคาไม่
 สูงเกินไป
 คุ้มค่า

บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด
 1.ดูรสชาติ


48

11. อาหารแปรรูป (หมู)
 ของเดิม: ไส้หมูจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
 ควรตั้งราคาเท่าไร: แป้งหมี่จากต่างประเทศที่แพงพอเป็นปกติ 1 เดือน
 แต่เนื่องจากราคาวัตถุดิบจากธรรมชาติ จึงเสนอราคาขายปลีกให้เพิ่มขึ้น

บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - ส่วนห่อหุ้ม บรรจุย่อย (อีก)

ANALYSIS

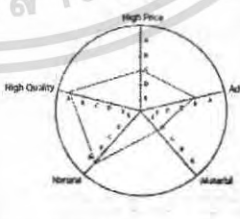
รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.ดูชนิดของอาหาร 2.ดูน้ำหนักและชนิด จัดสุก หรือใช้กรรไกร ตัดปากถุง 3.แบ่งจำนวนหมี่ใส่ กระป๋องหรือกล่องไว้ เพื่อว่าจะไม่ต้องชั่งตวง อาหารชนิดให้หมี่	1.เอีกรอบปิ้งหรือทอด 2.ตักข้าวออกมาก 3.เสิร์ฟใส่ลงในชาม 4.ประกอบอาหาร	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ 2.ล้างมือให้สะอาด 3.ดูแลสุขอนามัย

เดเดน




ราคาไม่
 สูงเกินไป
 คุ้มค่า

บรรจุภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด
 1.ดูรสชาติ

49

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



กรมมาตรฐานแห่งชาติ
National Institute of Standards and Technology

ANALYSIS


12.อาหารปรุงสำเร็จ
 ประเภท - อาหารปรุงสำเร็จในภาชนะบรรจุสำเร็จใช้ได้อีก
 ควรศึกษาการควบคุมใช้กัน จึงมีในคู่มือ สามารถนำตัวอย่างไปประเมิน
 การปนเปื้อนเชื้อในไมโครพลาสติกร่วมกับภาชนะ

บรรจุภัณฑ์
 Primary Packaging - ส่วนอาหาร
 Secondary Packaging - ส่วนบรรจุภาชนะ และข้อมูลผลิตภัณฑ์

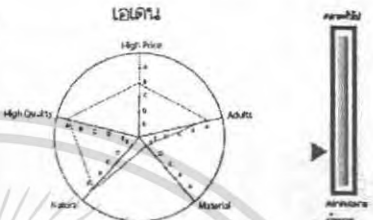
USAGE

ก่อนบริโภค	ขณะบริโภค	หลังบริโภค
1.นำออกจากชั้น พลาสติกห่อหุ้ม 2.อ่านฉลากวิธีการใช้	1.เอาลมทิ้งในถุง 2.เอาใส่จานเพื่อที่ ง่ายต่อความสะดวก 3.เอาใส่ในไมโครเวฟ	1.ทิ้งภาชนะบรรจุ

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในตลาด



ไฮโดรเจน



บรรจุภัณฑ์ที่สะอาดมากในตลาด
 ไม่เจอพลาสติก ขยะจากอาหารพลาสติก

50



กรมมาตรฐานแห่งชาติ
National Institute of Standards and Technology

ANALYSIS

การทดสอบสีผิวสีน้ำตาล และปัจจัยอื่นที่พบที่ได้ออกแบบไว้

การทดสอบปริมาณ และความเหมาะสม (กะทิ)



ใช้กระดาษฟิวส์ที่สะอาด ใช้กระดาษชั่ง และ ใช้ถ้วยชั่งที่สะอาด ใช้กระดาษชั่งที่สะอาด ใช้ถ้วยชั่งที่สะอาด ใช้กระดาษชั่งที่สะอาด



ผลการทดสอบปริมาณในกะทิสำเร็จรูป ขนาด 1 ลิตร ปริมาณกะทิในกะทิสำเร็จรูปมีอยู่ประมาณ 600 กรัม

มีกะทิประมาณ 600 กรัม ปริมาณ 7 ลิตร 5 ลิตร 3 ลิตร 1 ลิตร

ผลการทดสอบสีผิวสีน้ำตาล และปัจจัยอื่นที่พบที่ได้ออกแบบไว้

ใช้กระดาษฟิวส์ที่สะอาด ใช้กระดาษชั่ง และ ใช้ถ้วยชั่งที่สะอาด ใช้กระดาษชั่งที่สะอาด ใช้ถ้วยชั่งที่สะอาด ใช้กระดาษชั่งที่สะอาด

ผลการทดสอบสีผิวสีน้ำตาล และปัจจัยอื่นที่พบที่ได้ออกแบบไว้

ใช้กระดาษฟิวส์ที่สะอาด ใช้กระดาษชั่ง และ ใช้ถ้วยชั่งที่สะอาด ใช้กระดาษชั่งที่สะอาด ใช้ถ้วยชั่งที่สะอาด ใช้กระดาษชั่งที่สะอาด

การทดสอบปริมาณ และความเหมาะสม (เครื่องปรุง)



การทดสอบปริมาณ และความเหมาะสม (เครื่องปรุง)



ผลการทดสอบปริมาณ และความเหมาะสม (เครื่องปรุง)



ผลการทดสอบปริมาณ และความเหมาะสม (เครื่องปรุง)



ผลการทดสอบปริมาณ และความเหมาะสม (เครื่องปรุง)




เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

ชาดน้ำปลา, ชาดน้ำส้มสายชู, ชาดน้ำมันพืช

3.รูปแบบของการเปิดและการเทที่เหมาะสมสำหรับขวดแต่ละชนิด



โรงงานมีเครื่องบรรจบลูกขี้ผึ้ง และความสะดวกในการเทของเหลวในรูปแบบต่างๆ โดยออกแบบมา และกำหนดขนาดของขวดปริมาณบรรจุที่ต่างกันอีกทั้งออกแบบ

จากการอบรม การสอนในภาค การวางรูปแบบที่เหมาะสมของขวดแต่ละชนิด
ขวดน้ำมันพืช แบบที่ 1 โดยจะสะดวกต่อการเทของเหลวในภาชนะที่หนัก หรือที่
ขวดน้ำส้มสายชู แบบที่ 2 โดยให้สะดวกต่อการใช้งาน โดยจะสะดวกต่อการเทของเหลว
ขวดน้ำปลา แบบที่ 3 โดยให้สะดวกต่อการเทของเหลว จากภาชนะที่หนัก

54





กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

ANALYSIS

การทดสอบ Model Study

อาหารพร้อมปรุง
เพื่อการทดสอบนี้


<p>ใบปลอกกล่องที่ห่อหุ้มอาหารพร้อมปรุงที่เตรียมไว้แล้ว</p> <ul style="list-style-type: none"> - พริกสด หั่นเม็ด - เนื้อหมูสับ - น้ำขิง หรือ น้ำจืด 	
<p>2.การสังเกตสีของกล่อง</p>	

55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารพร้อมปรุง

1. ขนาดของกล่องที่พอดีกับอาหารที่เตรียมไว้แล้ว





การใส่อาหารพร้อมปรุง ลงในกล่องจะใช้ได้ผลมากที่สุด หากทำการใส่ช้าๆ เพื่อเว้นช่องว่างและให้สะดวกในการใส่ปรุงอาหาร โดยไม่มีลักษณะล้นหรือล้น จะสามารถใส่ได้ประมาณ 15-15 เซนติเมตร ได้พอดี ในระยะเวลา 3 เซนติเมตร



2. การจัดวางภายในกล่อง

การจัดวางภายในกล่อง


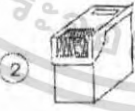

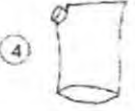




- กำหนดให้ร้อนน้ำซอสดูจากด้านใน และถูกเป็นตำแหน่งสุดท้ายของซอส (ถ้ามีก่อน น้ำซอสที่เหลือ)
- ฝาถูกเปิดก่อนเมื่อใช้ คอยดูอุณหภูมิของอาหาร ทำเมื่อมีการปรุงอาหาร จะต้องใส่ให้ถูกก่อน

ขนาดของอาหารพร้อมปรุงที่ใช้บรรจุ จะต้องมีขนาดพอดีกับขนาดของกล่อง โดยสามารถบรรจุอาหารพร้อมปรุงได้ประมาณ 1.5 ลิตร หรือประมาณ 1.5 ลิตร และใช้จัดวางอาหารพร้อมปรุงในกล่องให้มีขนาด 14*16 ซม. หรือใช้จัดวาง 5*9 ซม. และนำอาหารพร้อมปรุงที่มีขนาด 5*6 ซม. ใส่ลงในกล่องพร้อมปรุง


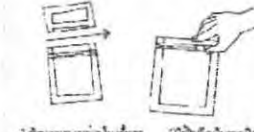




56





ANALYSIS

ปัญหา	รูปแบบการแก้ไข	วิธีการใช้งาน	รายละเอียด
กษัตริย์กล่อง ปัญหาและการแก้ไข <ul style="list-style-type: none"> - กล่องแบบเก่าต้องเปิดและแก้ไขให้หมดในครั้งเดียว แต่บางครั้งผู้บริโภคไม่ได้ใช้ทานทั้งหมด ทำให้เหลือผู้สูงอายุหรือผู้พิการควรมีความสะดวกในการทานอาหารทุกครั้งไม่ให้ง่ายจนเกินไป 	   	 <p>การใส่ซอสหรืออาหารพร้อมปรุงลงในกล่องให้พอดีกับขนาดของกล่อง</p>  <p>การใส่ซอสหรืออาหารพร้อมปรุงลงในกล่องให้พอดีกับขนาดของกล่อง</p>  <p>การใส่ซอสหรืออาหารพร้อมปรุงลงในกล่องให้พอดีกับขนาดของกล่อง</p>  <p>การใส่ซอสหรืออาหารพร้อมปรุงลงในกล่องให้พอดีกับขนาดของกล่อง</p>	<p>ขนาดของอาหารพร้อมปรุงที่ใช้บรรจุ จะต้องมีขนาดพอดีกับขนาดของกล่อง โดยสามารถบรรจุอาหารพร้อมปรุงได้ประมาณ 1.5 ลิตร หรือประมาณ 1.5 ลิตร และใช้จัดวางอาหารพร้อมปรุงในกล่องให้มีขนาด 14*16 ซม. หรือใช้จัดวาง 5*9 ซม. และนำอาหารพร้อมปรุงที่มีขนาด 5*6 ซม. ใส่ลงในกล่องพร้อมปรุง</p>







57




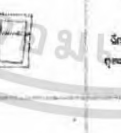




เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหา	รูปแบบการแก้ไข	วิธีการใช้งาน	รายละเอียด
<p>ถุงข้าวและเส้นหมี่</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <p>ถุงแบบเก่ามีข้อบกพร่อง - วัสดุไม่แข็งแรง - ใช้งานยาก</p>	 <p>1. วัสดุถุงเดิมเป็นถุงแบบเก่า</p>	 <p>2. วัสดุถุงใหม่เป็นถุงแบบใหม่</p>	<p>สามารถใช้งานได้สะดวก สำหรับผู้ใช้และผู้ขาย</p>
<p>ขวดน้ำปลา</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <p>ขวดน้ำปลาเดิม - ฝาปิดไม่แน่น - วัสดุไม่ดี</p>	 <p>1. วัสดุเดิม</p>	 <p>2. วัสดุใหม่ที่ดีขึ้น</p>	<p>ขวดน้ำปลาใหม่ ใช้งานได้สะดวก และปลอดภัย</p>
<p>ขวดน้ำส้มสายชู น้ำส้มพืச்ச์</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <p>ขวดน้ำส้มสายชู - ฝาปิดไม่แน่น - วัสดุไม่ดี</p>	 <p>1. วัสดุเดิม</p>	 <p>2. วัสดุใหม่ที่ดีขึ้น</p>	<p>ขวดน้ำส้มสายชูใหม่ ใช้งานได้สะดวก และปลอดภัย</p>

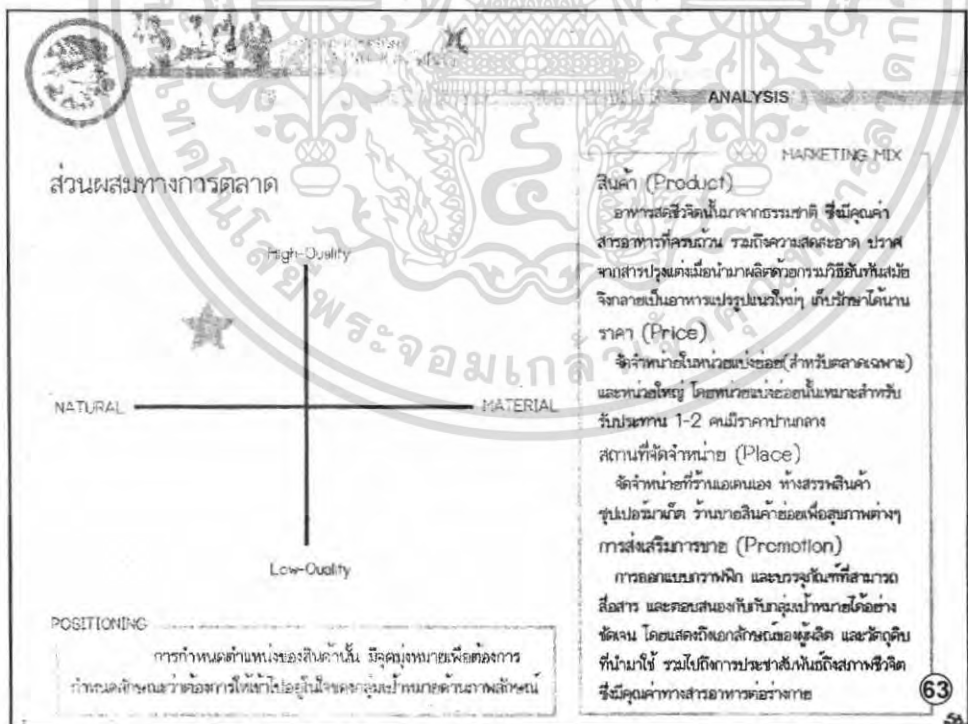
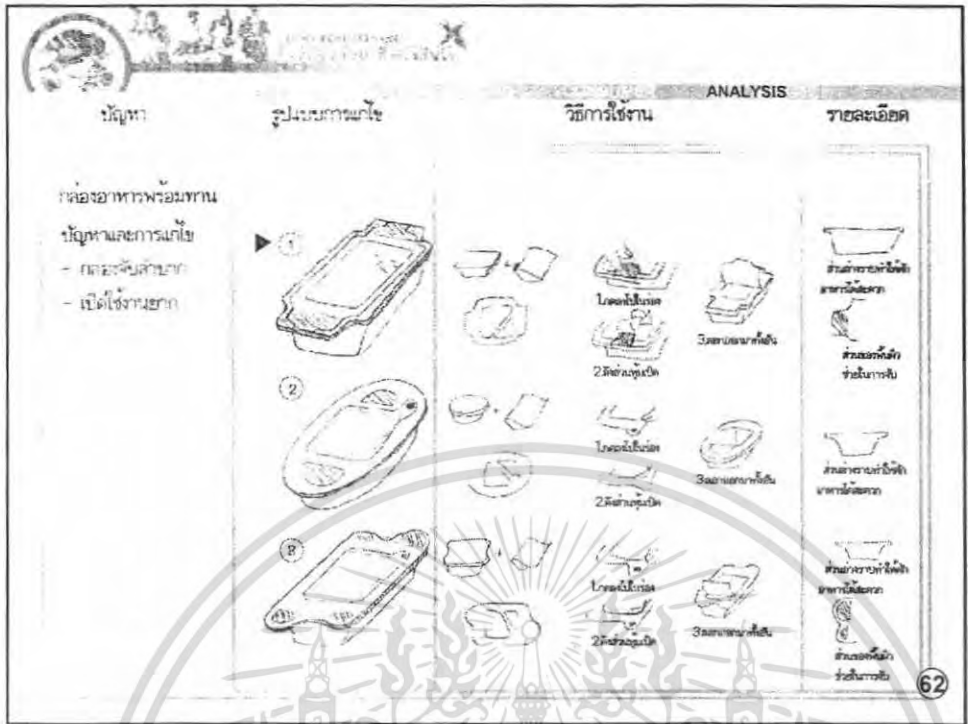
ปัญหา	รูปแบบการแก้ไข	วิธีการใช้งาน	รายละเอียด
<p>กระปุกเครื่องปรุง</p> <p>ปัญหาและการแก้ไข</p> <p>กระปุกเครื่องปรุงเดิม - ฝาปิดไม่แน่น - วัสดุไม่ดี</p>	 <p>1. วัสดุเดิม</p>	 <p>2. วัสดุใหม่ที่ดีขึ้น</p>	<p>กระปุกเครื่องปรุงใหม่ ใช้งานได้สะดวก และปลอดภัย</p>
<p>ปัญหาของเครื่องปรุงติดส่วน ของฝากระปุก</p>	 <p>3. วัสดุใหม่ที่ดีขึ้น</p>	 <p>4. วัสดุใหม่ที่ดีขึ้น</p>	<p>กระปุกเครื่องปรุงใหม่ ใช้งานได้สะดวก และปลอดภัย</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหา	รูปแบบการแก้ไข	วิธีการใช้งาน	รายละเอียด
กษัตริย์ ปัญหาและการแก้ไข - คลื่นความร้อนที่ตรงกลางไม่ดี - ไม่สามารถวางขาได้ เมื่อใช้ฐานไม่สามารถรับน้ำหนักได้แล้ว	  	  	วิธีตัดขา ขา - ใช้มีดตัดขา - ใช้ค้อนทุบขา - ใช้ค้อนทุบขา - ใช้ค้อนทุบขา

ปัญหา	รูปแบบการแก้ไข	วิธีการใช้งาน	รายละเอียด
ลูกไม้ตัด ปัญหาและการแก้ไข - การรักษาสีไม่ดี ทำได้ไม่ดี - เมื่อรูปร่างที่เหมือน สำหรับผู้สูงอายุ	 	 	วิธีตัดขา ขา - ใช้มีดตัดขา - ใช้ค้อนทุบขา - ใช้ค้อนทุบขา - ใช้ค้อนทุบขา
ถาดใส่เนื้อสด และอาหารพร้อมปรุง ปัญหาและการแก้ไข - การรักษาสีไม่ดี ทำได้ไม่ดี - เมื่อรูปร่างที่เหมือน สำหรับผู้สูงอายุ	 	 	วิธีตัดขา ขา - ใช้มีดตัดขา - ใช้ค้อนทุบขา - ใช้ค้อนทุบขา - ใช้ค้อนทุบขา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

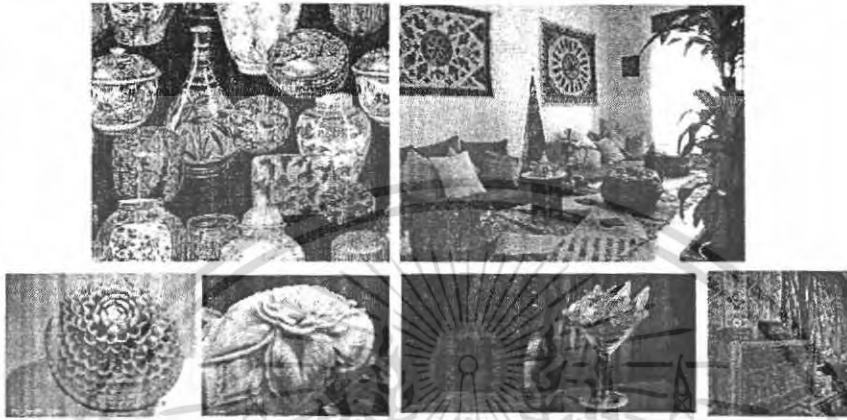


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ROUTE 01 : โต๊ะอาหารที่หรูหราในแบบตะวันออก [Precious Eastern Sensory]

ภาพของโต๊ะอาหารอันโอชะที่หรูหราที่เห็นภาพของจีนและเอเชียได้ช่วยคุณและชวนให้มองภาพเหล่านี้ที่แสดงถึงบรรยากาศอันอบอุ่นและสบายใจ
ดี. รูปภาพ. ภาพรวม. การตกแต่งภายในที่หรูหราที่ดูดีและดูดีที่โต๊ะอาหารจีน. ในภาพของคุณได้



ROUTE 02 : สัมผัสของความอร่อย [Delightful Healthy Sensory]

ภาพของอาหารที่อร่อยและสุขภาพดีที่ดูดีและดูดีที่โต๊ะอาหารจีน. ในภาพของคุณได้
ดี. รูปภาพ. ภาพรวม. การตกแต่งภายในที่หรูหราที่ดูดีและดูดีที่โต๊ะอาหารจีน. ในภาพของคุณได้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ROUTE 03 : สิ่งเล็กๆที่มีค่าในใจ [Little Nature, Life]

สิ่งที่คนรัก คือสิ่งที่คนรักได้มาในชีวิตมันมีค่ามากกว่าเงินทอง คือความอบอุ่น ความรักที่ถ่ายทอดลงมือลงใจ
ลงทำกับคนที่คุณรักมันคือความสุขที่เรียบง่าย มีชีวิตที่เรียบง่ายมีความสุข จากเรื่องราวเล็กๆที่กลายเป็นเรื่องราวที่มีค่า



ROUTE 04 : อดีตพื้น (เมื่อครั้งเราอยู่ร่วมกัน) [Precious, Oriental, Warm]

จากการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต คือ การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของคนหนึ่งคน ในยุคหนึ่งคนหนึ่งคนในสังคมที่ต่างคนต่าง
รักหรือการได้ไปทำงานที่ต่างคนต่างคนในสังคมที่ การได้พบเจอหรืออดีตเมื่อครั้งที่อยู่ด้วยกัน



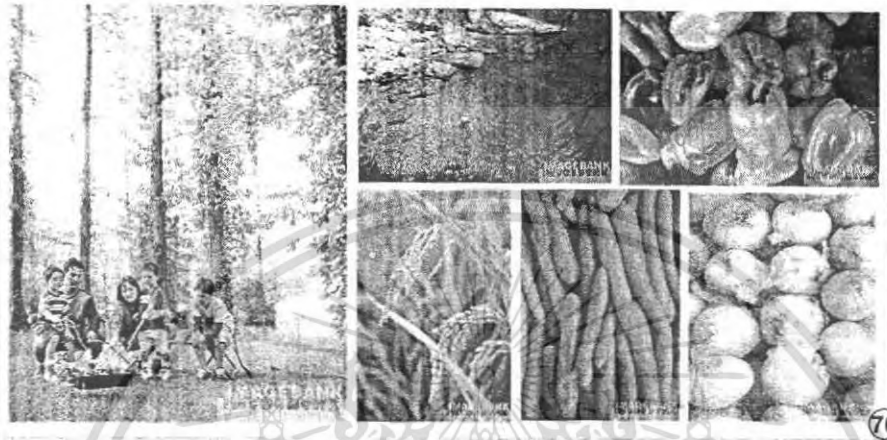
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



DESIGN

ROUTE 05 : เมื่อฉันเดินท้องสวน [Eaten Garden Veggies]

การได้ชมสภาพธรรมชาติ ก็เหมือนเป็นการพักผ่อนเช่นกัน ผักมีประโยชน์มากมาย และยังมีวิตามินสูงอีกด้วย ออกกำลังกายแล้วชื่นชมธรรมชาติก็มีความสุขเพิ่มขึ้น



DESIGN

ROUTE 06 : พลังแห่งความเขาวัววัย [Design's Life Healthily]

ความรื่นรมย์ของการใช้ชีวิตที่ทันสมัยมาพร้อมกับพลังแห่งความเขาวัววัย ความหนุ่มสาวที่สดใส มีชีวิตชีวา เมื่อคุณก้าวร่ำรับฟ้า เท้าที่นำพาคุณไปยังความงดงามรอบตัวนั้นเขาวัววัยก็อาจพบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

ROUTE 07 : อาหารที่ไร้ขีดจำกัด (Food Without Boundaries)

อาหารที่ไร้ขีดจำกัด หมายถึง การนำเอาวัตถุดิบจากธรรมชาติมาปรุงแต่ง ผสมผสานกันจนเกิดเป็นรสชาติใหม่ที่ไม่ซ้ำใคร

72

DESIGN

ROUTE [Process of Thinking]

อาหารไร้ขีดจำกัด และครัวธรรมชาติ

ROUTE 13.5

Route	คะแนนเฉลี่ย	อันดับ	อันดับ	คะแนนเฉลี่ย	TSD
1	9	5	7	9	39
2	7	6	7	8	25
3	9	7	8	8	29
4	9	6	6	5	27
5	8	8	6	9	30
8	8	5	4	7	27
7	8	8	8	8	25

Design Concept

สู่โลกวิถีธรรมชาติ

Sunset of Oriental Garden Organic Life

Keyword: Natural

วิถีชีวิตวิถีธรรมชาติ และวิถีชีวิตวิถีชีวิต

NATURAL

Route 01
Route 02
Route 03

73


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

ROUTE SKETCH


ROUTE 01 : โถยี่อาหารที่ทูลงในเขตชุมชน

โถยี่อาหารที่ทูลงในเขตชุมชน เป็นโถยี่ที่ทำจากดินเผา มีลักษณะเป็นรูปทรงกลม มีปากกว้าง และก้นแคบ มีหูโถยี่ที่ทำจากไม้หรือโลหะ ใช้สำหรับใส่อาหารที่ทูลงในเขตชุมชน




ROUTE 02 : โถยี่ที่ทูลงในไร่


โถยี่ที่ทูลงในไร่ เป็นโถยี่ที่ทำจากดินเผา มีลักษณะเป็นรูปทรงกลม มีปากกว้าง และก้นแคบ มีหูโถยี่ที่ทำจากไม้หรือโลหะ ใช้สำหรับใส่อาหารที่ทูลงในไร่

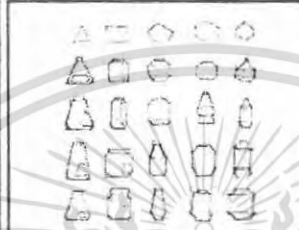



ROUTE 03 : โถยี่ที่ทูลงในสวน

โถยี่ที่ทูลงในสวน เป็นโถยี่ที่ทำจากดินเผา มีลักษณะเป็นรูปทรงกลม มีปากกว้าง และก้นแคบ มีหูโถยี่ที่ทำจากไม้หรือโลหะ ใช้สำหรับใส่อาหารที่ทูลงในสวน









ผลการออกแบบงานชิ้นนี้ประกอบขึ้นจาก
ที่มีอยู่ในแบบของชุมชนในเขตชุมชน
จุดประสงค์ "ออกแบบโถยี่อาหารที่ทูลงในเขตชุมชน"


รูป: 1	20%
รูป: 2	22%
รูป: 3	22%
รูป: 4	36%

ขนาด 1
"โถยี่" 3 ขนาด คือ โถยี่ขนาดเล็ก โถยี่ขนาดกลาง โถยี่ขนาดใหญ่
โถยี่ที่ทูลงในไร่ โถยี่ที่ทูลงในสวน โถยี่ที่ทูลงในเขตชุมชน
โถยี่ที่ทูลงในไร่ โถยี่ที่ทูลงในสวน โถยี่ที่ทูลงในเขตชุมชน


DESIGN

ROUTE 01 : โถยี่อาหารที่ทูลงในเขตชุมชน


โถยี่อาหารที่ทูลงในเขตชุมชน เป็นโถยี่ที่ทำจากดินเผา มีลักษณะเป็นรูปทรงกลม มีปากกว้าง และก้นแคบ มีหูโถยี่ที่ทำจากไม้หรือโลหะ ใช้สำหรับใส่อาหารที่ทูลงในเขตชุมชน



จากการออกแบบงานชิ้นนี้ ประกอบขึ้นจาก
ที่มีอยู่ในแบบของชุมชนในเขตชุมชน




SKETCH




DEVELOPMENT

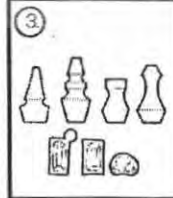
1




2



3



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





วิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

Faculty of Fine Arts and Design

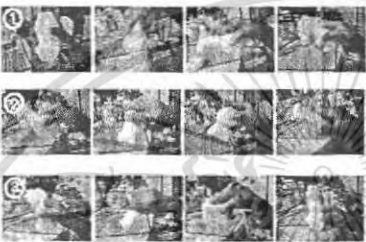
DESIGN

STUDY MODEL







ผลิตภัณฑ์ของแก้ว จาก แร่ดิน 1 เป็นสิ่งของที่มีการใช้มากที่สุดในสมัยปัจจุบันและยุคโบราณ มีอยู่ในทุกสังคมและยุคต่าง ๆ ทั่วโลกซึ่งมีการใช้กันอย่างกว้างขวาง แร่ดินเป็นวัสดุที่มีอยู่มากมาย แต่ที่นิยมใช้มากที่สุดคือดินเหนียว ดินเผา และดินเคลือบดินเผา เพราะสามารถนำมาทำเป็นภาชนะและสิ่งของต่าง ๆ ได้มากมาย และมีความแข็งแรงทนทาน



Model Study แก้วเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อชีวิตประจำวัน ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์จนถึงยุคปัจจุบัน แก้วมีความสำคัญต่อชีวิตประจำวันเป็นอย่างมาก เพราะสามารถนำมาใช้ทำเป็นภาชนะและสิ่งของต่าง ๆ ได้มากมาย และมีความแข็งแรงทนทาน




แบบที่	ความสูง	ความกว้าง	ความยาว	ความหนา	รวม
1	7	6	8	5	27
2	8	7	9	6	30
3	7	6	8	5	27



แบบที่ 2 เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญต่อชีวิตประจำวันและมีความแข็งแรงทนทาน สามารถนำมาใช้ทำเป็นภาชนะและสิ่งของต่าง ๆ ได้มากมาย และมีความแข็งแรงทนทาน

76





วิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

Faculty of Fine Arts and Design


DESIGN

STUDY MODEL (ทศสอเส็ดสี่สี่)







ผลิตภัณฑ์ของแก้ว จาก แร่ดิน 1 เป็นสิ่งของที่มีการใช้มากที่สุดในสมัยปัจจุบันและยุคโบราณ มีอยู่ในทุกสังคมและยุคต่าง ๆ ทั่วโลกซึ่งมีการใช้กันอย่างกว้างขวาง แร่ดินเป็นวัสดุที่มีอยู่มากมาย แต่ที่นิยมใช้มากที่สุดคือดินเหนียว ดินเผา และดินเคลือบดินเผา เพราะสามารถนำมาทำเป็นภาชนะและสิ่งของต่าง ๆ ได้มากมาย และมีความแข็งแรงทนทาน



Model Study แก้วเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อชีวิตประจำวัน ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์จนถึงยุคปัจจุบัน แก้วมีความสำคัญต่อชีวิตประจำวันเป็นอย่างมาก เพราะสามารถนำมาใช้ทำเป็นภาชนะและสิ่งของต่าง ๆ ได้มากมาย และมีความแข็งแรงทนทาน



แบบที่	ความสูง	ความกว้าง	ความยาว	ความหนา	รวม
1	8	6	7	5	30
2	8	6	8	5	28
3	7	7	9	7	30



แบบที่ 1 เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญต่อชีวิตประจำวันและมีความแข็งแรงทนทาน สามารถนำมาใช้ทำเป็นภาชนะและสิ่งของต่าง ๆ ได้มากมาย และมีความแข็งแรงทนทาน

77

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

งานออกแบบชื่อ Aden เป็นผลงานออกแบบชื่อสินค้าประเภทเครื่องดื่ม
เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุขภาพ

Waden ภาษาอังกฤษ Waden ในภาษาเยอรมันมีความหมายคือได้ไฟ
พูดหรือ คิดในใจ คิดจนแล้วอก และพอคิด ได้ใจก็พูด, ขยับเขยื้อน
(Aden) ชื่อของยี่ห้อใช้ถึงงานออกแบบและการผลิตจนเป็นแบรนด์
ผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของสมุนไพรสุขภาพ ใช้ชื่อแบรนด์

ชื่อทางการค้า วาเดน (WADEN)

WADEN

ขนาดตัวอักษร 5 นิ้ว
เส้นหนา 11 32%
เส้นบาง 7 25%
เส้นที่ 2 4 100%
เส้นที่ 3 12 16%
เส้นที่ 4 6 25%
เส้นที่ 5 7 7%

ขนาดตัวอักษร 5 นิ้ว
เส้นหนา 11 32%
เส้นบาง 7 25%
เส้นที่ 2 4 100%
เส้นที่ 3 12 16%
เส้นที่ 4 6 25%
เส้นที่ 5 7 7%

ขนาดตัวอักษร 5 นิ้ว
เส้นหนา 11 32%
เส้นบาง 7 25%
เส้นที่ 2 4 100%
เส้นที่ 3 12 16%
เส้นที่ 4 6 25%
เส้นที่ 5 7 7%

TECHNICAL

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤

Final LOGO

ชื่อ	ขนาดตัวอักษร	เส้นหนา	เส้นบาง	เส้นที่ 2	เส้นที่ 3	เส้นที่ 4	เส้นที่ 5
1	5	11	7	4	12	6	7
2	5	11	7	4	12	6	7
3	5	11	7	4	12	6	7
4	5	11	7	4	12	6	7
5	5	11	7	4	12	6	7

ขนาดตัวอักษร 5 นิ้ว
เส้นหนา 11 32%
เส้นบาง 7 25%
เส้นที่ 2 4 100%
เส้นที่ 3 12 16%
เส้นที่ 4 6 25%
เส้นที่ 5 7 7%

DESIGN

ชื่อทางการค้า วาเดน (WADEN)

OFFICIAL LOGO

WA 80
T: 52
E: 9
C: 47
M: 25
T: 46
E: 9
C: 2
E: 9
T: 7
E: 9
C: 13
M: 47
T: 39
E: 22

Two Tone LOGO

WA 80
T: 52
E: 9
C: 47
M: 25
T: 46
E: 9
C: 2
E: 9
T: 7
E: 9
C: 13
M: 47
T: 39
E: 22

Color on Color LOGO

WA 80
T: 52
E: 9
C: 47
M: 25
T: 46
E: 9
C: 2
E: 9
T: 7
E: 9
C: 13
M: 47
T: 39
E: 22

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



การจัดองค์ประกอบงานบรรจุภัณฑ์

1. วัตถุประสงค์

คณะ: ดี สาขา: ศึกษาศาสตร์

ปี: 2561 ชั้นปี: 3

2. ความเป็นมา

มีรายละเอียดยุคใหม่ที่นำเอาเทคโนโลยีการพิมพ์มาใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ทำให้สามารถผลิตบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและใช้งานได้จริง

3. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ได้มาซึ่งงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและใช้งานได้จริง

4. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ได้มาซึ่งงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและใช้งานได้จริง

5. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ได้มาซึ่งงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและใช้งานได้จริง

80



การแบ่งประเภทชุดของอาหาร

อาหารสด

อาหารปรุงสำเร็จ

อาหารพร้อมปรุง

อาหารแปรรูป

81

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

ภาพและสัญลักษณ์ประกอบ

ภาพและอักษรแบบประเทศไทย

- พร้อมรับประทาน**
- พร้อมแบ่ง**
- พร้อมเสิร์ฟ**
- พร้อมทิ้ง**

ข้อความบนถุงสภาพของสินค้า

- สดสะอาด
- ไม่ใส่วัตถุกันเสีย
- ไม่ใส่ผงชูรส

MICROWAVE

อักษรภาพพิเศษบอกวิธีการจัดการเชิงพาณิชย์

เข็มนาฬิกา

โปรดแช่ช่องแข็ง
KEEP FROZEN

โปรดเก็บในที่แห้ง
KEEP IN DRY

82

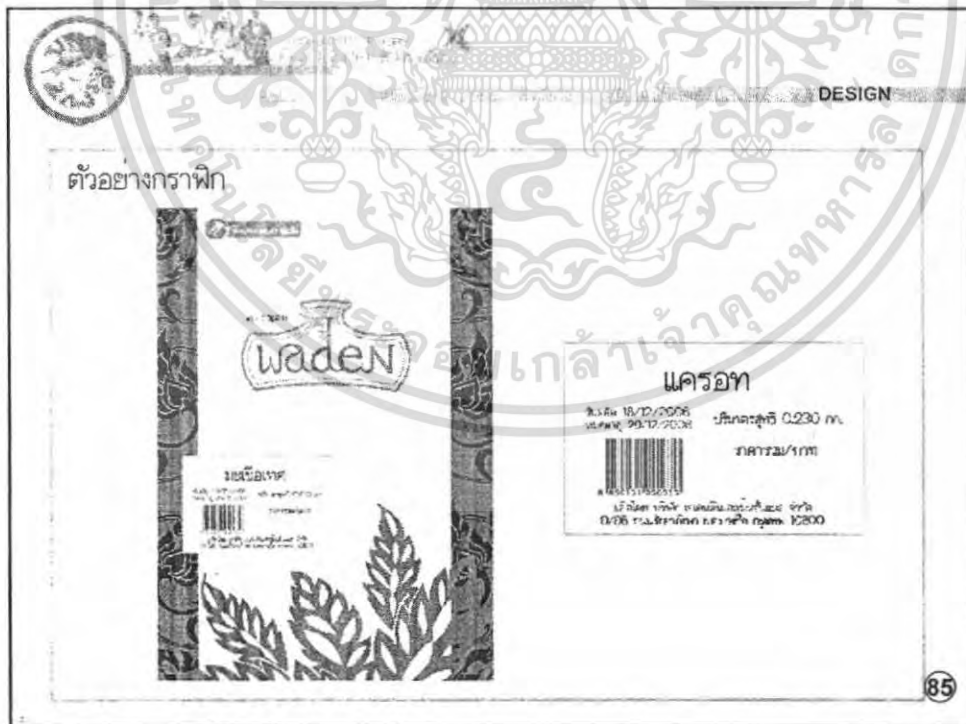
DESIGN

บรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ



 7 อาหาร (ซอง)	 4 อาหาร (ซอง)	 3 อาหารปรุงสุกสำเร็จ (ซอง)	 3 อาหารปรุงสุกสำเร็จ (ซอง)
 1 น้ำปรุง (ขวด)	 1 น้ำปรุง (ขวด)	 1 น้ำปรุง (ขวด)	 3 น้ำปรุง (ขวด)
 1 น้ำปรุง (ซอง)	 3 อาหารสำเร็จรูป (ซอง)	 5 อาหารปรุงสุก (ซอง)	 8 อาหารปรุงสุก
จำนวน 9 โคนง้วน (40กรวม)		จำนวนงานทั้งหมดในโครงการ 40 ชิ้น	

83

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรจุภัณฑ์อาหาร
กระดาษ

ลักษณะผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดวิธีใช้งาน


- วัสดุพื้นผิวเรียบ และฉ่ำ
- สกีนเรียบเนียนทั่วทุกด้าน
- พื้นผิวเรียบเนียน

ที่ดูภายนอก

- วัสดุไม่แข็งจนกดเสียหาย
- ใสสะอาด
- นำไปใช้ซ้ำ
- วัสดุแข็งแรง ทนต่อการบิดเบี้ยว

PART	Material	Color	Process	Finish	Quantity
Primary Packaging	PP	-	ฉีดขึ้นรูป	ทาสี	1

(86)



DESIGN



อาหารสด (เนื้อ)

DETAILS

อาหารสด (เนื้อ)

- ขนาด 10x15x2.5 ซม.
- วัสดุ: วัสดุพลาสติกเกรดอาหาร
- คุณสมบัติ: ทนความร้อน, ทนความเย็น, ทนการขีดข่วน
- การใช้งาน: ใช้บรรจุเนื้อสัตว์สด

USAGE

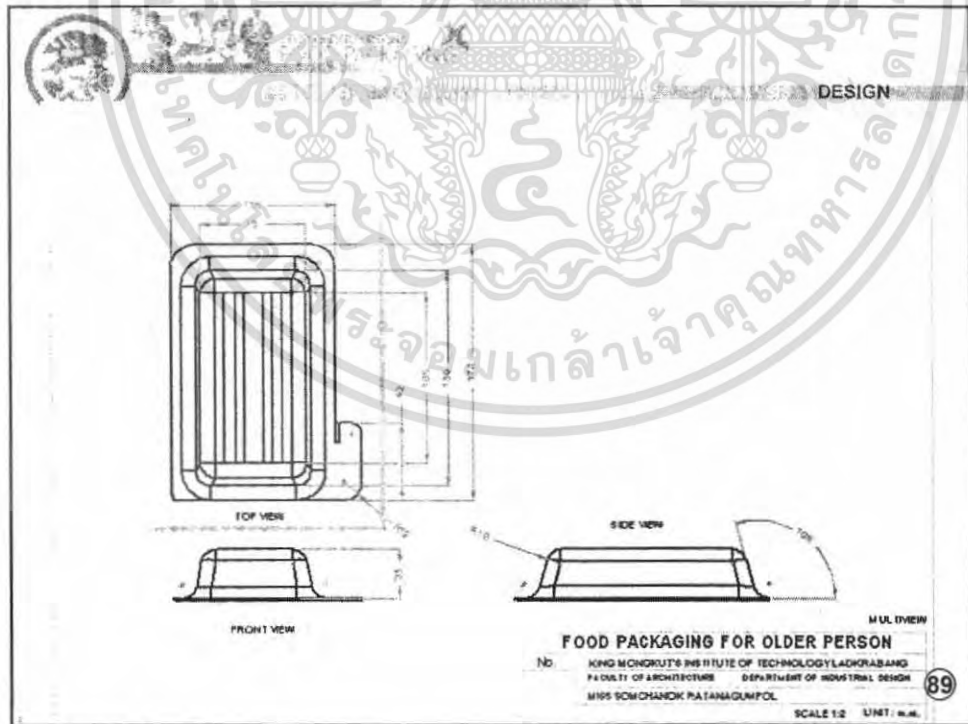



1. ใช้งานตามปกติ

2. ใช้งานโดยพลิกกลับ

(87)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านธุรกิจ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

อาหารพร้อมปรุง

DETAILS

อาหารพร้อมปรุง
 ปรุงเสร็จแล้ว ปรุงเสร็จไป
 หมดอายุการใช้งาน ปรุงอาหารพร้อมปรุงจากเมนูอาหาร มีทั้งเนื้อ
 ปรุงรสและรสหวาน จะรับประทานได้ทันที

USAGE

1. เปิดฝา
 2. เติมน้ำร้อน

90

DESIGN

ตัวอย่างกราฟิก

91

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Assembly

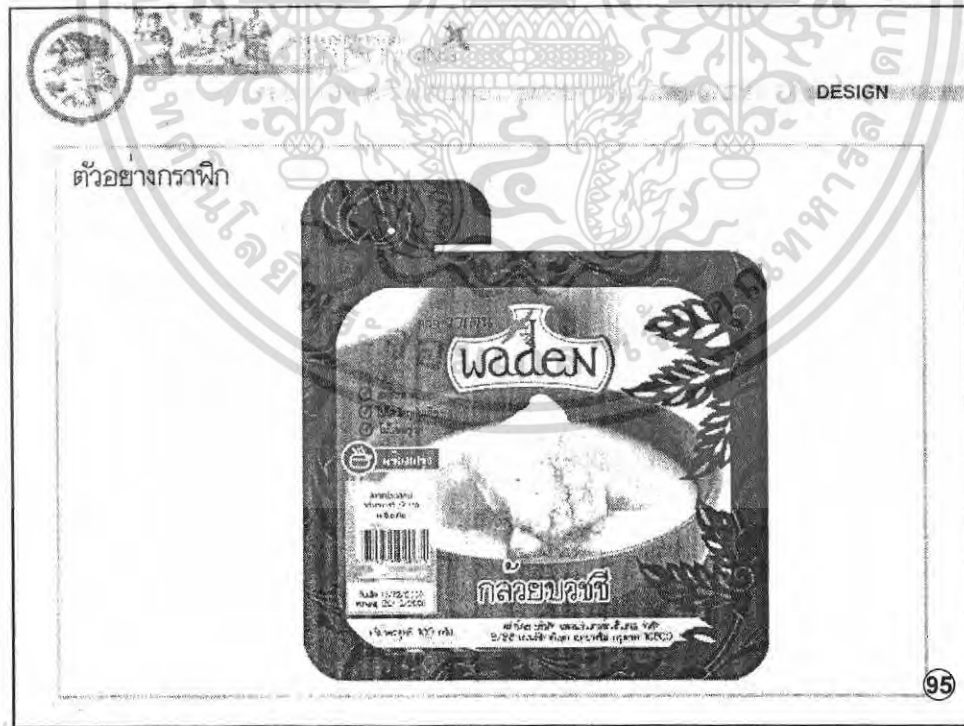
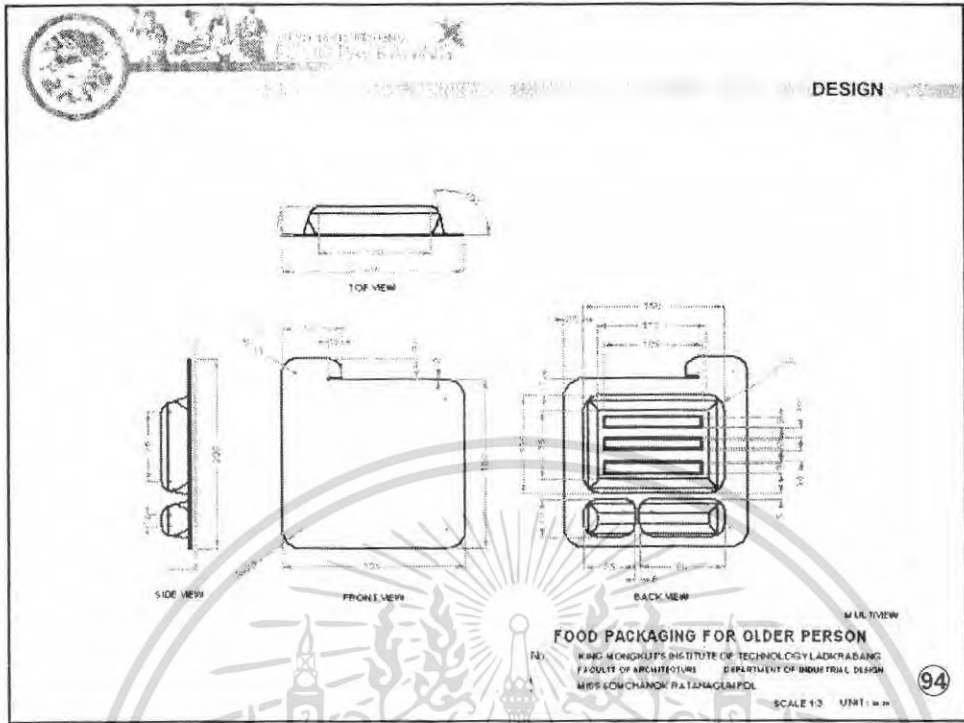
บรรจุภัณฑ์กล่องอาหารพร้อมปรุง
การผลิต
- Injection PET ชั้นในรูปกล่อง
- ฟิล์มพลาสติก
- ฟิล์มเคลือบ และฟิล์มกระดาษแยกกันไม่ที่ร้าน

ที่บรรจุ
- หมักานที่สุกภายในวันที่ยังกล่อง
- โยเกิร์ต
- นมโปรตีนสูง
- ซอสและซอสหอยเชิ้หั่น พร้อมแปรงสีฟันกรรกก

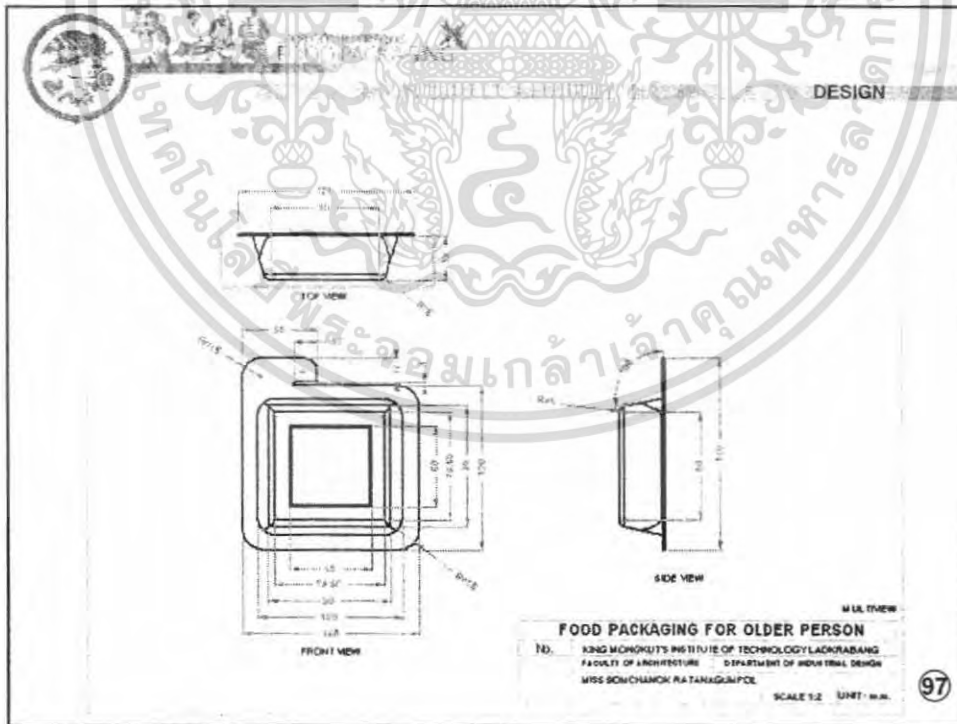
PART	Material	Color	Process	Finish	Quantity
Primary Packaging	PET	-	Injection	Hot Seal	1

93

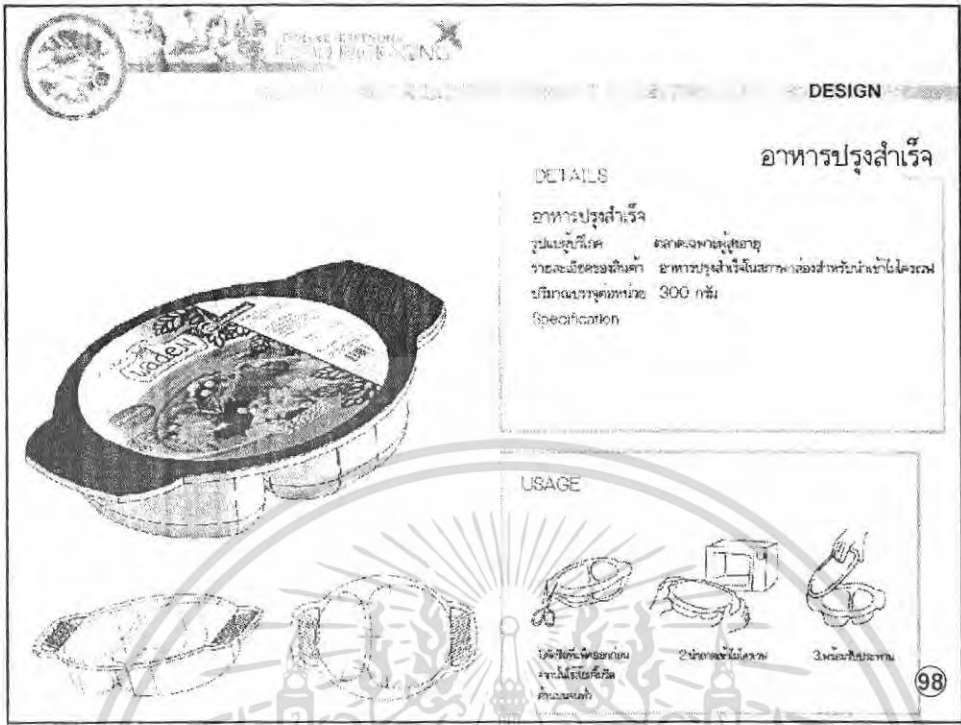
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



DETAILS

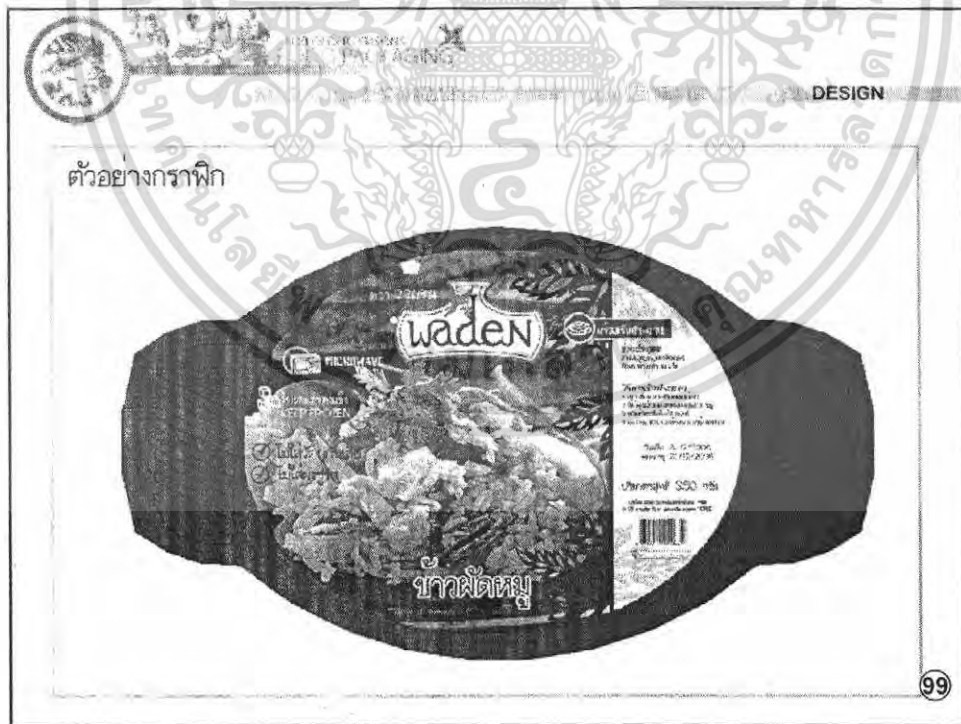
อาหารปรุงสำเร็จ

อาหารปรุงสำเร็จ
 รูปและชนิดวัสดุ ภาชนะพลาสติก
 รายละเอียดของสินค้า อาหารปรุงสำเร็จในลักษณะกล่องสำหรับใส่ข้าวโอ๊ต
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วย 300 กรัม
 Specification

USAGE



1. ใช้ใส่ข้าวโอ๊ต
 2. ใช้ปิดฝาหม้อต้ม
 3. ใช้ปิดฝาหม้อต้ม



ตัวอย่างกราฟิก

DESIGN

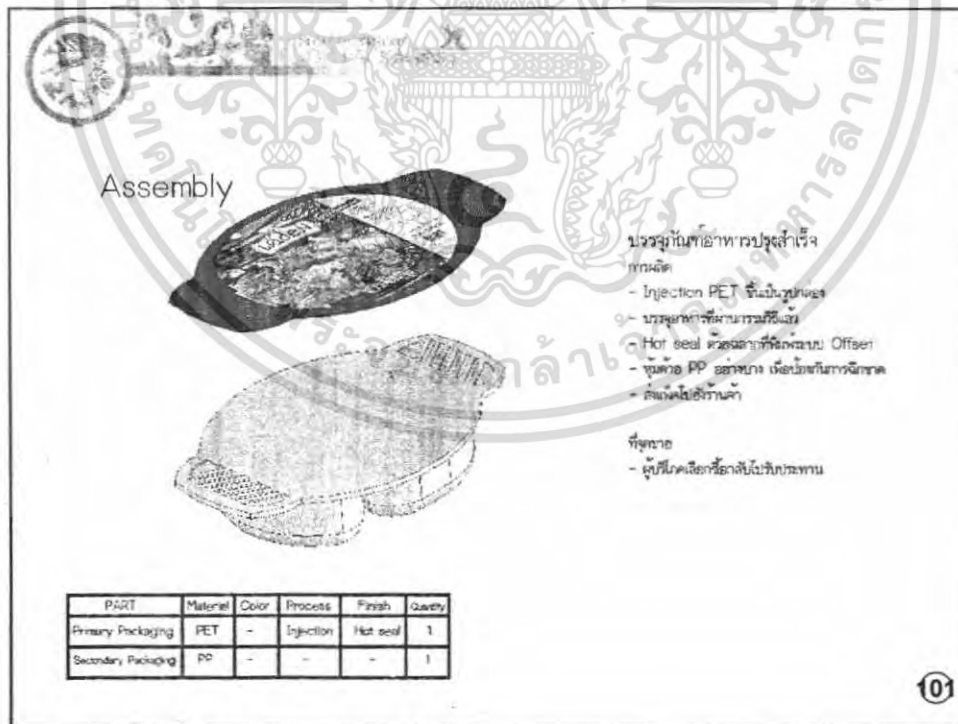
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ตัวอย่างกราฟิก

DESIGN

100



Assembly

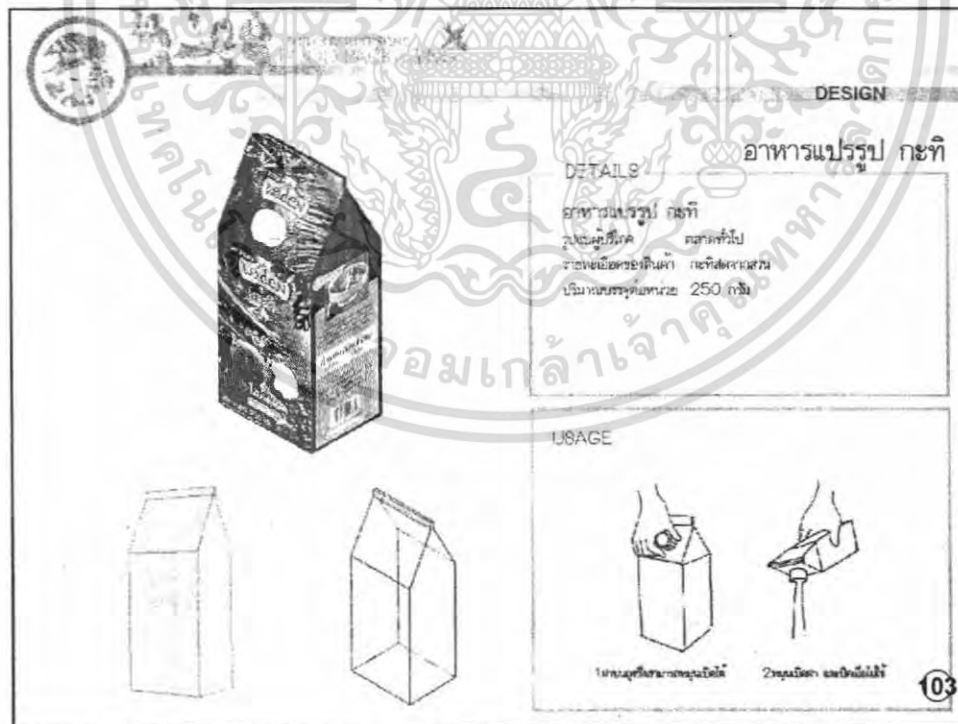
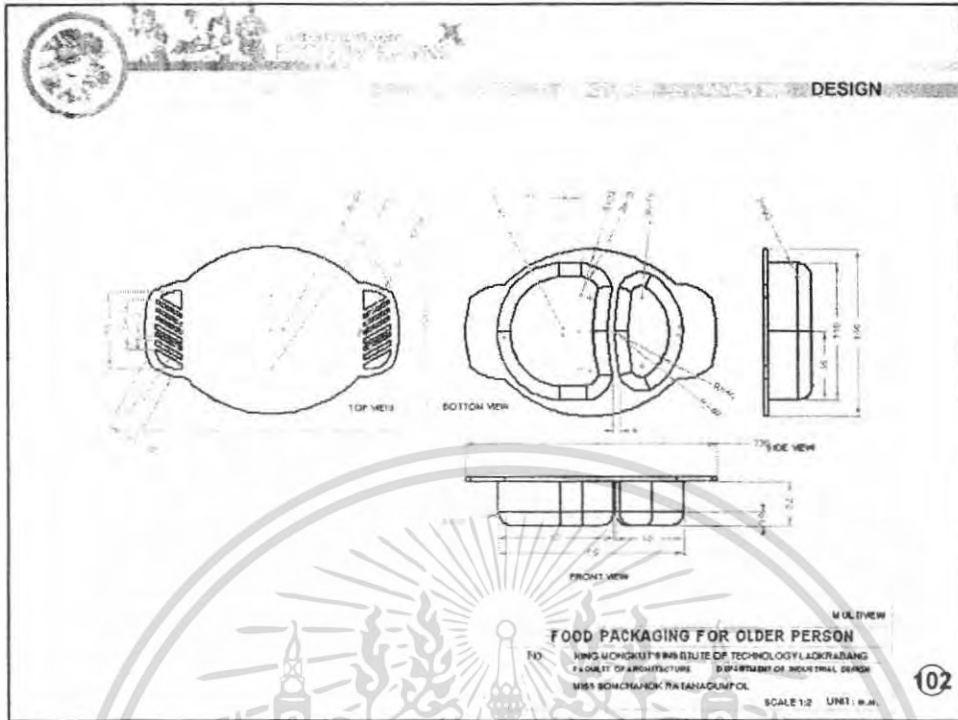
- บรรจุภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ
กาน้ำดื่ม
- Injection PET ชั้นในรูปกล่อง
 - บรรจุภัณฑ์สีด้านรวมสีเขียว
 - Hot seal ครอบกลางที่ปิดกั้นลม Offset
 - ซันคัท PP ออกแบบ เพื่อป้องกันความผิดพลาด
 - ผลิตในโรงงานค้า

- ที่ขูด
- ผู้ที่โกลดเลือกซื้อกับในบริเวณทาน

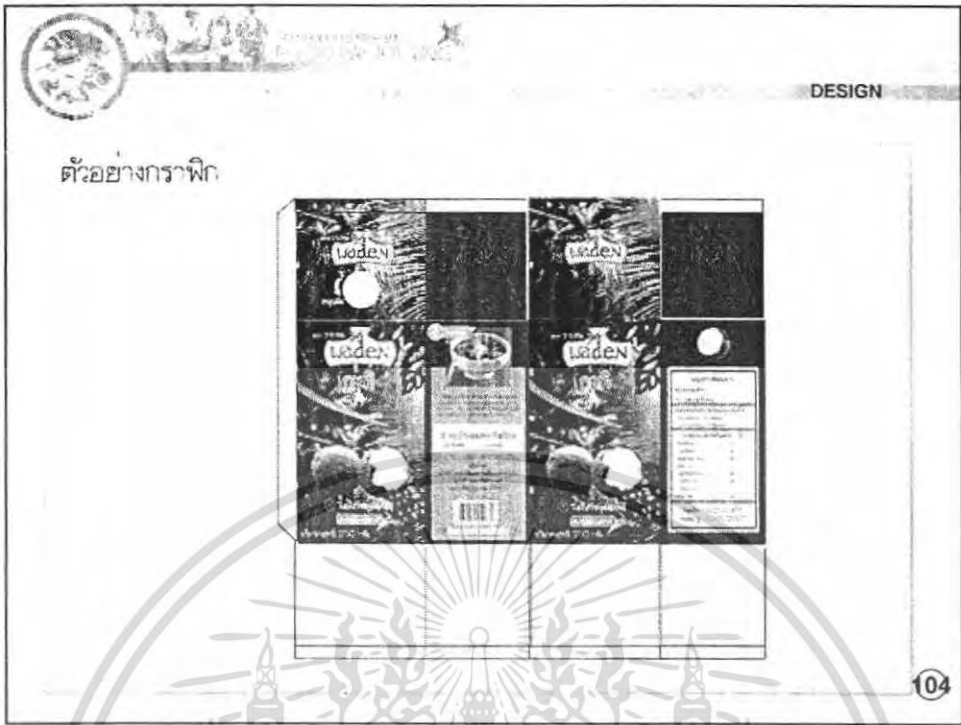
PART	Material	Color	Process	Finish	Quantity
Primary Packaging	PET	-	Injection	Hot seal	1
Secondary Packaging	PP	-	-	-	1

101

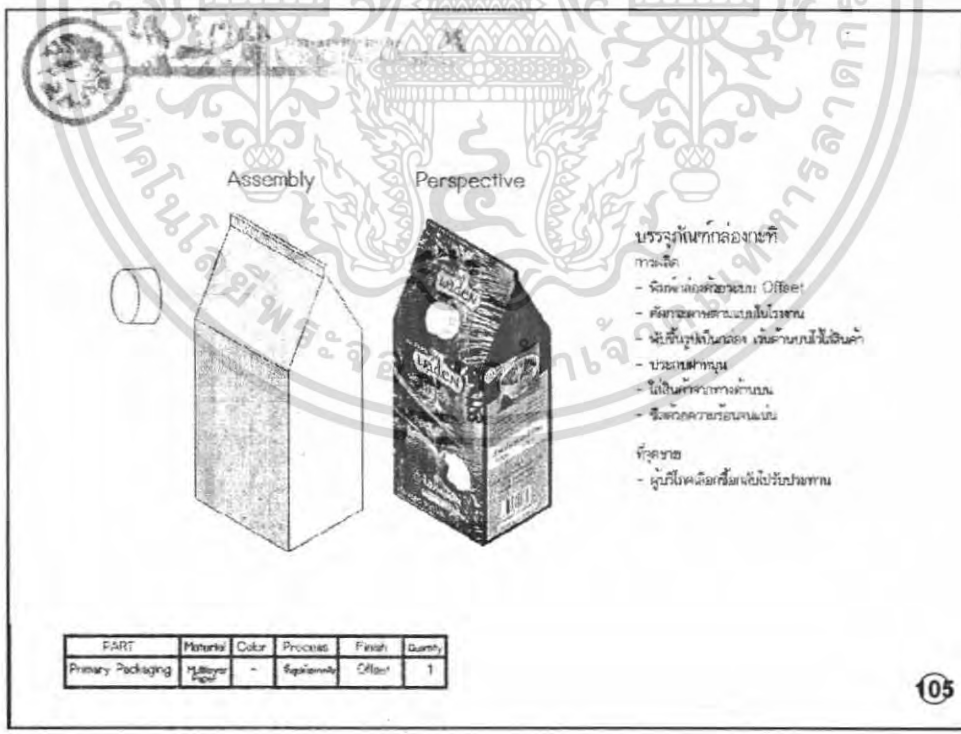
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ตัวอย่างกราฟิก



Assembly Perspective

- บรรจุภัณฑ์กล่องที่
การผลิต
- ผลิตแบบสองชั้น Offset
 - ตีภาพลงกระดาษแก้วไม่ไวแสง
 - ฟิล์มใสโพลีเอสเตอร์ เคลือบกันน้ำไว้ด้านหลัง
 - ระบายอากาศ
 - ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์
 - วัสดุเคลือบกระดาษ
- ที่กระดาษ
- ฟิล์มโพลีเอสเตอร์เคลือบกันน้ำ

PART	Material	Color	Process	Finish	Quantity
Primary Packaging	1.5mm Paper	-	Offset	Offset	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

อาหารแปรรูป ชูบ

DETAILS

อาหารแปรรูป ชูบ
 บรรจุเยื่อหุ้มพลาสติก ซู่จากใบตมตากแห้ง ผัดด้วยน้ำมันงา
 ปริมาณบรรจุภัณฑ์ 9 กรัม
 Shelf-life 6 เดือน

USAGE

1. เปิดซองอาหารชูกอบ
 2. ตักใส่ถ้วยที่มีเยื่อหุ้มพลาสติก
 3. ผัดกับน้ำมันงา

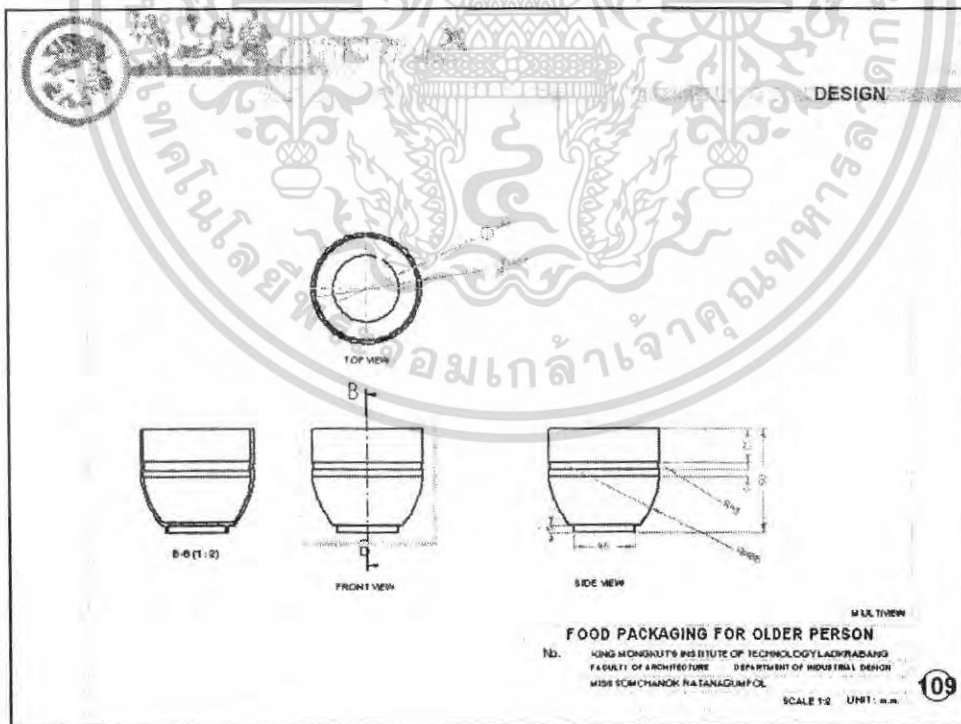
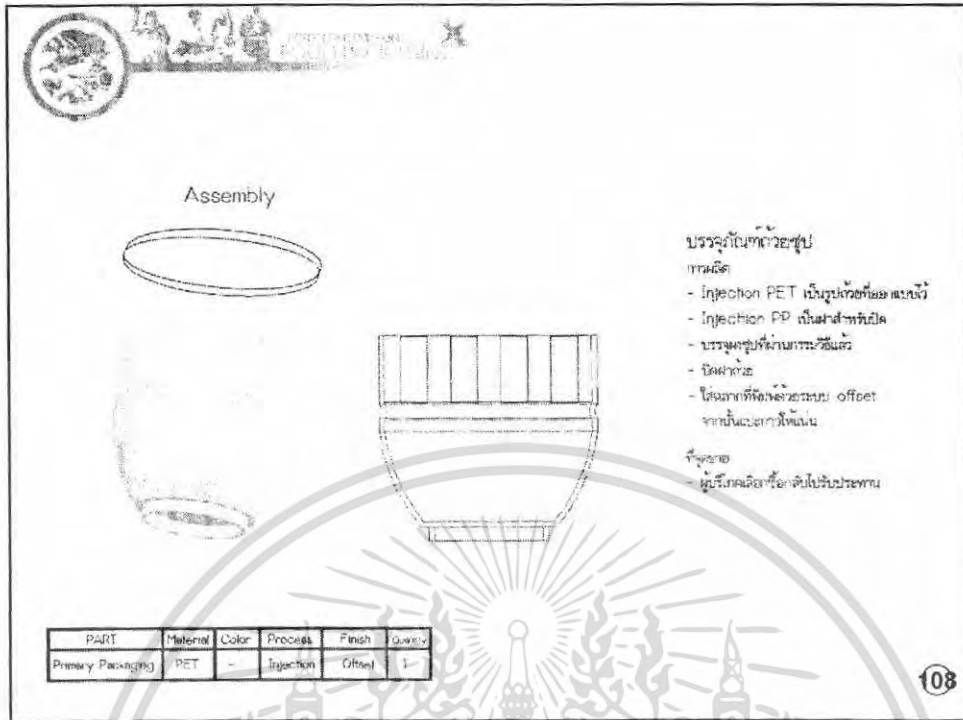
106

DESIGN

ตัวอย่างกราฟิก

07

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

อาหารแปรรูป เครื่องปรุง

DETAILS

อาหารแปรรูป เครื่องปรุง
ปรุงเนื้อไก่ ผักสดที่
พร้อมรับประทานได้ เครื่องปรุงเนื้อไก่ ผักโขม ใบชาดอง กล้วย
ปริมาณบรรจุสุทธิ 60 กรัม




USAGE



1. เปิดฝาเพื่อปรุงรสตามชอบ
2. สามารถรับประทานได้เลย

110


DESIGN

ตัวอย่างกราฟิก




1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


TECHNOLOGY INSTITUTE
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

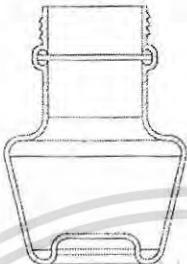
Section

A




A

SECTION A-A



Assembly




บรรจุภัณฑ์ขวดเครื่องดื่ม
พลาสติก

- Injection PET เป็นรูปขวด
- Injection PET เป็นฝาขวด
- โฟลว์แคปซูลที่ผ่านกรรมวิธีแล้ว
- โปลียเอทิลีน
- Shrinkwrap จากคัตินขวด
- ฟิล์มพลาสติกห่อคอขวด
- Seal ด้วย PP ครอบปากขวดเพื่อ
ความสะอาดและป้องกันน้ำแข็งเกาะ

ฟิล์มพลาสติก
ห่อคอขวดเพื่อป้องกันน้ำแข็งเกาะ

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


112


TECHNOLOGY INSTITUTE
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

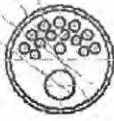
DESIGN

ฝาแบบตมบรรจุ


SCALE 2:1




ฝาขวด



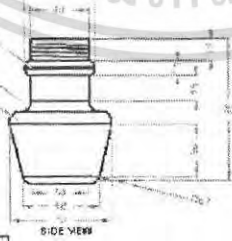
TOP VIEW



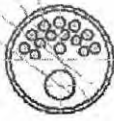
FRONT VIEW




SIDE VIEW



TOP VIEW



SIDE VIEW



MULTIVIEW

FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON
 No. KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN
 1165 SOMCHAIKOK RAJANAGAPON

SCALE 1:2 UNIT : mm

113

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

A **Section** **Assembly**

Section
SECTION A-A

Assembly

บรรจุภัณฑ์ขวดน้ำดื่มพรี
การผลิต

- Molding PETE ขนาดที่ออกแบบไว้
- Injection PET ขนาด
- โฉมขึ้นพรีที่กะวาล์วก็อิลด์
- โฉมทวงกรีด
- Shrinkwrap ฉลากรัดที่ขวด
- ผู้บรรจุใส่ขวดมีถังโถง
- Seal ล้อ PP ตรงก้นขวดเพื่อความปลอดภัยและป้องกันผู้ฉ้อโกง

พรีจก

- ผู้บริโภคเลือกซื้อไม่ให้เป็นงาน

PART	Material	Color	Process	Finish	Quantity
Primary Packaging	PETE	-	Molding	Shrinkwrap	1

116

DESIGN

ภาพออกแบบบรรจุภัณฑ์
SCALE 2:1

D-D (1:2)

FRONT VIEW TOP VIEW BOTTOM VIEW FRONT VIEW

พรีจก

FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

DR. WISSA WONGKHAO'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY AND DESIGN
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN
1565 KOWCHANGKAT RAJABHUNGWONG RD.

SCALE 1:2 UNIT : mm

117

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

อาหารแปรรูป น้ำปลา

DETAILS

อาหารแปรรูป น้ำปลา
 ปรุงรสด้วยเห็ด ดอกคำห้วย
 รสชาติเข้มข้น หอม นุ่มอร่อย เนื้อปลาสดสะอาด
 ปริมาณสุทธิ 300 กรัม

USAGE




18

DESIGN

ตัวอย่างกราฟิก



19

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Section
SECTION

Assembly

วัสดุที่ใช้ทำขวดน้ำพลาสติก
 - Molding PETE รวดเร็วต่อคนหนึ่ง
 - Injection PET ผลิต
 - ไม้พลาสติกชนิดทอร์เรชั่น
 - ไม้พลาสติก
 - Shrinkwrap ฉนวนกันความร้อน
 - ฟิล์มพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน
 - Seal ฝา PP ของฝาขวดเพื่อ
 ปิดผนึกและป้องกันการรั่วซึม

ฟิล์มพลาสติก
 - ผู้ผลิตเครื่องใช้ไฟฟ้า

PART	Material	Color	Process	Finish	Quantity
Primary Packaging	PETE	-	Molding	Shrink-wrap	1

120

DESIGN

FRONT VIEW

TOP VIEW

BOTTOM VIEW

MULTI VIEW

FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

VINSA MONSRI'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKABANG
 FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN
 MSRI SORNCHAIWONG RAJANAGAPKUL

SCALE 1:2 UNIT: mm

121

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

อาหารแปรรูป น้ำส้มสายชู

DETAILS

อาหารแปรรูป น้ำส้มสายชู
รูปแปรรูปเป็นคylinder ฝาปิดไม่
ทนและยึดแน่นเป็นคylinder ใช้น้ำส้มสายชูเป็นภาชนะบรรจุ 300 กรัม

USAGE




ส่วนประกอบหลักของอาหารแปรรูป น้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชู กอละงั้น
ใช้กับคylinder บรรจุ
สามารถปิดได้ไม่ทน

122

DESIGN

ตัวอย่างกราฟิก



ตัวอย่างกราฟิก

Waden
น้ำส้มสายชู
ปริมาณสุทธิ 450 ml

123

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

A **Section**
SECTION ***

Assembly

บรรจุภัณฑ์ขวดน้ำดื่มสายชู
กรณีผลิต
- ฝาขวดเป็นพลาสติกคือถาดพลาสติก
- Injection PET สีขาว
- ไม้ไขเส้นสายชูพิกัดกรวยมีไม้เท้า
- ไม้ไขกลางซีก
- ฝาขวดพลาสติกจะฉีดพลาสติก Offset
- ฝาขวดพลาสติกจะฉีดพลาสติก
- Seal ฝาขวด FP ทรงส่วนสำหรับเพื่อ
ความสะอาดและอยู่ในตู้เย็นได้ทันที

วัสดุที่ใช้
- ฝาขวดพลาสติกคือถาดพลาสติก

PPET	Material	Color	Process	Finish	Quartz
Primary Packaging	Glass	-	ฉีดพลาสติก	Offset	T

24

DESIGN

ฝาชวดแบบหมุน
SCALE 2:1

A-A (1:2)

TOP VIEW

FRONT VIEW

SIDE VIEW

ฝาชวด

FRONT VIEW

SCALE 1:2 UNIT: mm

FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON
KING MONSIEUR'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY AND DESIGN
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN
MSR SOM CHANOK PATTANAKUL COL

25

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN

อาหารแปรรูป เส้นหมี่

DETAILS

อาหารแปรรูป เส้นหมี่
รูปบรรจุภัณฑ์: คลาสสิก
ราคาผลิตภัณฑ์: ๕๕ บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม)
ปริมาณบรรจุภัณฑ์: 300 กรัม

USAGE

1. การเตรียมส่วนผสม
ใช้เครื่องปรุงรสตามใจชอบ

2. การต้มเส้นหมี่
ต้มจนสุกพอดี

3. การปรุงรส
ในภาชนะ

4. การรับประทาน
ตามชอบ

26

DESIGN

ตัวอย่างกราฟิก

1. เส้นหมี่

2. เส้นใหญ่

3. บะหมี่

27


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN


อาหารแปรรูป ข้าว

DETAILS

อาหารแปรรูป ข้าว
รูปแบบพิเศษ - คลาสพรีเมียม
รสชาติเผ็ดร้อนมีผัก ข้าวหอมมะลิ และโปรตีนถั่ว
ปริมาณบรรจุสุทธิ 1 กิโลกรัม



USAGE



1. ต้มสุกในน้ำร้อน 2. ผัดกับผักสด 3. ใช้ทำข้าวผัด 4. ต้มสุกในหม้อหุงข้าว

28

DESIGN

ตัวอย่างกราฟิก



1. ข้าวสวย 2. ข้าวหอมมะลิ 3. ข้าวกล้อง

29

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



DRAWING

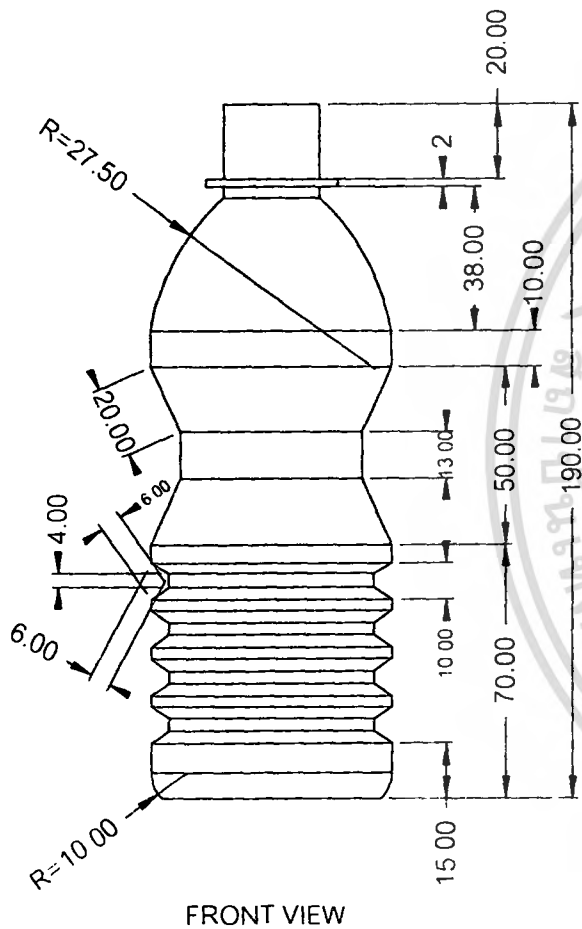
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON

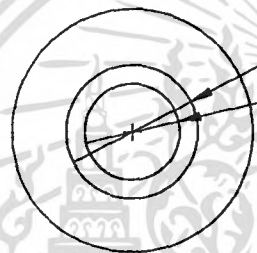
No. KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN
MISS SOMCHANOK RATANAGUMPOL

SCALE 1:2 UNIT: m.m.

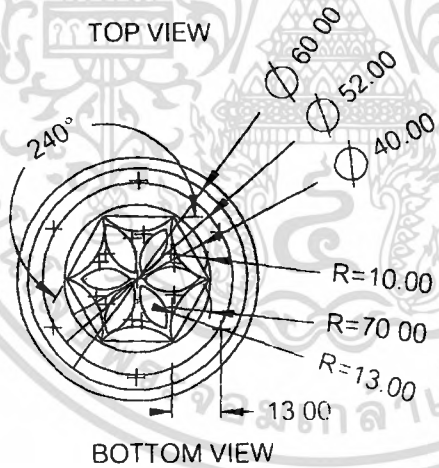


FRONT VIEW

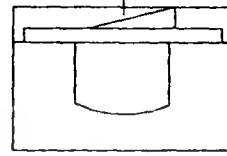
ตัวขวด



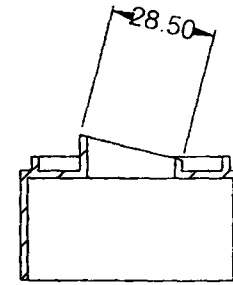
TOP VIEW



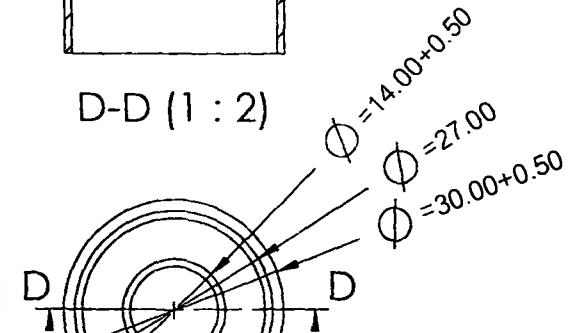
BOTTOM VIEW



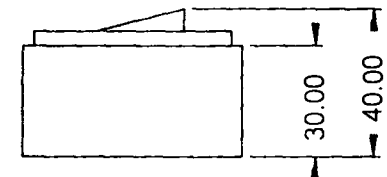
ฝาขวดแบบสมบูรณ์
SCALE 2:1



D-D (1 : 2)



TOP VIEW



FRONT VIEW

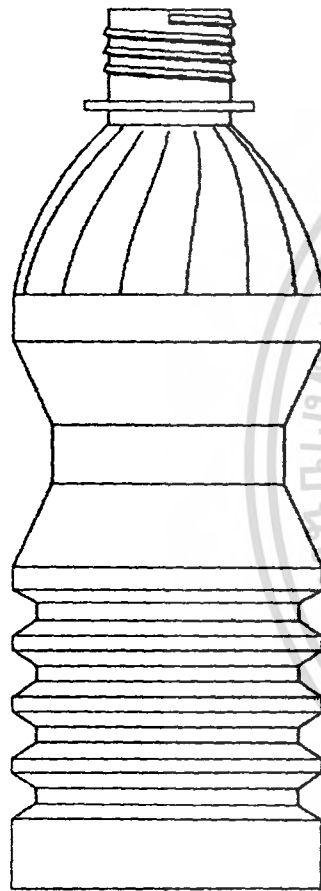
ฝาขวด

MULTIVIEW

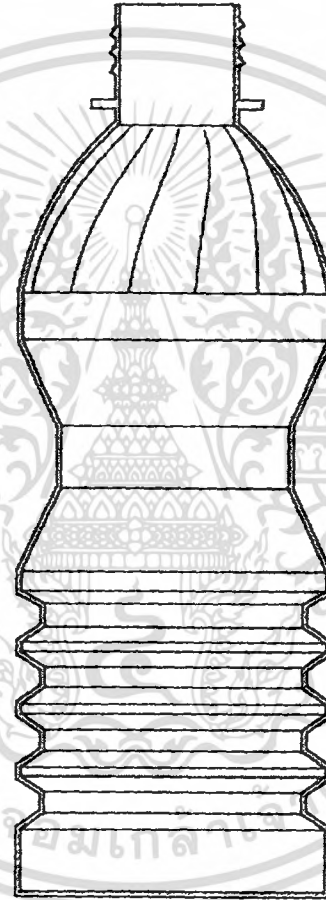
FOOD PACKAGING FOR OLDER PERSON			
No.	KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG		
	FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN	
	MISS SOMCHANOK RATANAGUMPOL		
		SCALE 1:2	UNIT . m.m.

A

SECTION A-A



A



SECTION

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

SPECIFICATION

PART	Material	Color	Process	Finish	Quantity
PART A : Body	PETE	-	Molding	-	1
PART B : Lid	PET	-	Injection	-	1

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.



ARTWORK

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



9 50231 050013

วันที่ 18/12/2006
เวลา 20/12/2006

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
วิทยาเขตคลองหลวง
อาคารเรียน 105
ถนนพหลโยธิน 200

ตรา ๖๖๓

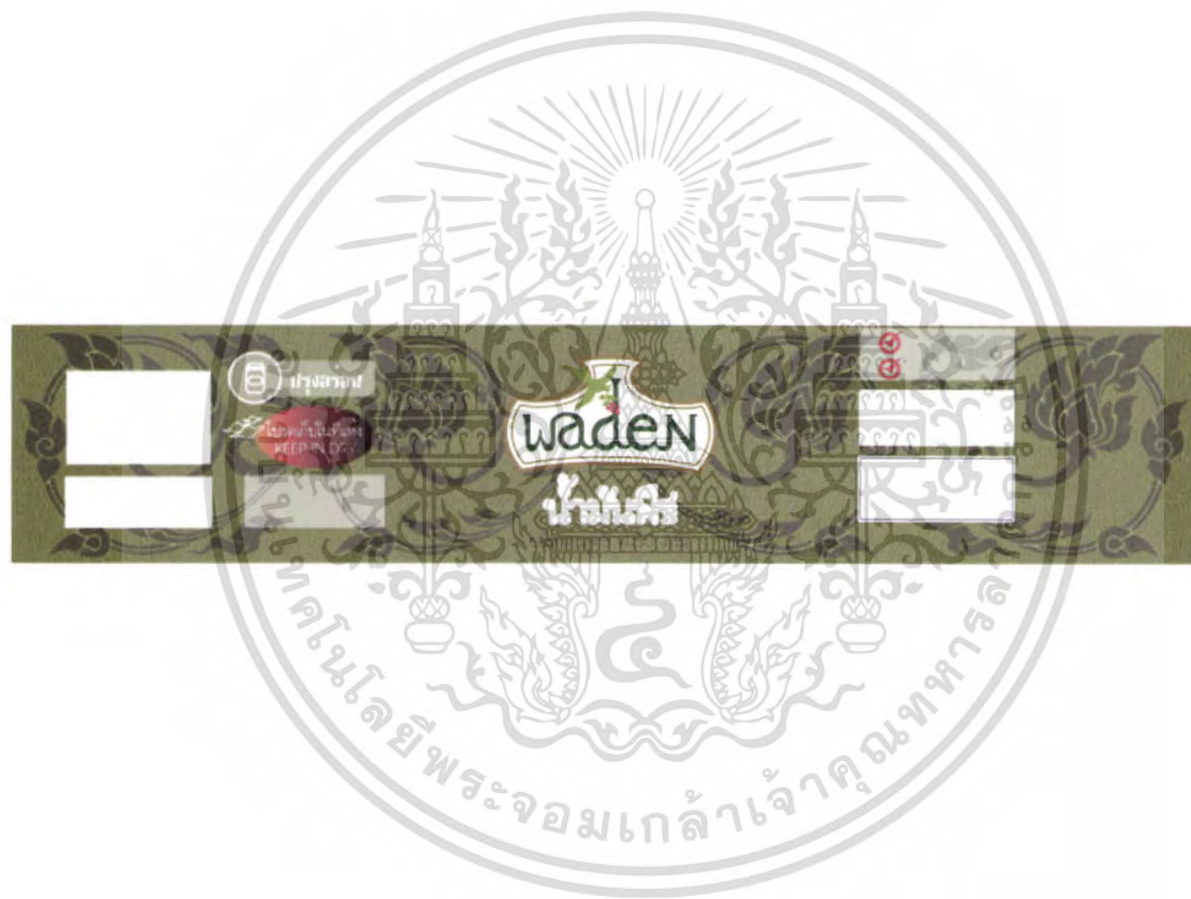
๕
น้ำมันพืช

ผลิตภัณฑ์
ไม่ใช้วัตถุกันเสีย

ผู้ประกอบ
บริษัท ๒๐๐๖

ผลิต
วันที่ ๑๕/๑๒/๒๐๐๖
เวลา ๑๕:๐๐ น.





ARTWORKS

NO.01 :: OIL BOTTLE
MISS SOMCHANOK RATANAGUMPOL



บทที่ 5 บทสรุป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1 สรุปผลการออกแบบ

1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ใหม่ซึ่งเอื้อประโยชน์ให้กับการใช้งานของผู้สูงอายุ โดยเน้นหลักของความเข้าใจ สื่อให้ผู้สูงอายุสามารถใช้งาน และเข้าใจได้ง่าย
2. ผู้ผลิต และผู้บริโภคสามารถแยกแยะประเภท และวิธีการใช้งานของสินค้าได้ง่ายขึ้น
3. บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบขึ้นมาใหม่ สามารถยังคงเอกลักษณ์ของแบรนด์เดิมไว้ได้ และสามารถสื่อสารกับผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี
4. สามารถสร้างภาพลักษณ์ที่โดดเด่น แตกต่างจากแบรนด์คู่แข่ง ทั้งสร้างความสนใจ และสามารถตอบสนองต่อกลุ่มผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม
5. บรรจุภัณฑ์ และกราฟิกที่พัฒนาขึ้นมาใหม่ ช่วยสร้างทัศนคติที่ดีต่อผู้บริโภค ในการบริโภค สินค้าที่ผลิตในประเทศ และสามารถยกระดับไปสู่ระดับสากลได้
6. การออกแบบได้ดำเนินการตามแนวทางที่ได้ศึกษาข้อมูล และวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลต่าง ๆ ของตัวสินค้า ผู้ประกอบการ ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย ข้อมูลทางการตลาด และข้อมูลในด้านการผลิตต่าง ๆ ตามลำดับอย่างเป็นระบบ ทำให้ตอบสนองต่อวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ข้างต้น
7. การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์

ข้อเสนอแนะของนักศึกษา

วิทยานิพนธ์ในชั้นภาษาสื่อสาร มีความหมายถึง การศึกษาเบื้องลึกลงไปของสิ่งที่เราสนใจใคร่รู้ เพื่อนำมาวิเคราะห์สานต่อ สร้างแนวความคิดและทฤษฎีใหม่ ๆ ประยุกต์สร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ ให้ผลผลิต อันจะเป็นประโยชน์ต่อสังคม และต่อส่วนรวมในอนาคตข้างหน้า

วิทยานิพนธ์หาเป็นเพียงใบเบิกทางก้าวหนึ่งของความสำเร็จในชีวิตแต่อย่างเดียวไม่ แต่กลับเป็น สิ่งที่ผลักดันพวกเราเข้าสู่ก้าวสู่โลกกว้างก้าวแรกที่ยิ่งใหญ่ ก้าวแรกแสนลำบาก ต้องเรียนรู้มากมาย ทั้งล้มลุกคลุกคลาน ทั้งผิดพลาดในครั้งแรก สิ่งนี้ได้สอนเราในเวลาต่อมา ที่จะรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และวางแผน เรียนรู้ที่จะปรับตัวเข้ากับโลก ก้าวเดินไปพร้อม ๆ กับมันใหม่ ด้วยความมั่นใจไม่หวั่นต่ออุปสรรคที่ผ่านเข้ามาในชีวิต

นอกจากนี้แล้ว สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งที่ทำให้วิทยานิพนธ์ประสบความสำเร็จได้นั้น คือกำลังใจจากผู้ที่อยู่รอบข้าง เมื่อเราอยู่ในช่วงเวลาที่ลำบากและท้อใจ สิ่งเหล่านี้จุดให้ตัวเรากลับมามีพลังพร้อมที่จะสู้ต่อไปในวันข้างหน้า

ในส่วนของการประเมินผลการศึกษา ได้เป็นไปตามการตรวจประเมินของคณะกรรมการผู้ตรวจวิทยานิพนธ์ ซึ่งดำเนินไปได้ด้วยดี สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ได้ โดยการแนะนำของท่านอาจารย์ และการให้แนวทางการวิเคราะห์งานอย่างเป็นขั้นตอนของอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ทุก ๆ ท่าน

สรุปแล้วการทำวิทยานิพนธ์นั้นมิใช่เป็นเพียงการประเมินผลการศึกษาแต่เพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่ยังเป็นพื้นฐานของการรวบรวม การสืบค้น วิเคราะห์ และการวางแผนงานอย่างเป็นระบบเพื่อให้ได้มาซึ่งวิธีการอันเหมาะสมในการบรรลุผลสำเร็จของสิ่งที่ตั้งเป้าหมายไว้ อันเป็นประโยชน์ต่อตัวผู้ศึกษาเองในอนาคต

5.2 ข้อเสนอแนะของอาจารย์

ในฐานะผู้ใฝ่รู้และผู้ให้ความรู้คนหนึ่ง ที่มีความเชื่อว่า การเรียนรู้ไม่มีที่สิ้นสุด ทุกวันใหม่ ก็คือวันแห่งการเริ่มต้นใหม่เสมอ ที่ไหนมีการเริ่มต้นใหม่ ที่นั่นก็มีความหวังและการมองโลกในแง่ดี มุมมองนี้อาจจะไม่เล็งตรงกับองคาใจของทุกคน แต่เป็นมุมมองส่วนตัวที่ทำให้คน ๆ หนึ่งมีพลังที่จะก้าวต่อไป มีความกล้าหาญที่จะเผชิญสิ่งใหม่ ๆ และเต็มเปี่ยมไปด้วยกำลังใจและความกระตือรือร้นที่จะเรียนรู้ที่พูดมาทั้งหมดนี้ เป็นสิ่งที่มองเห็นได้แจ่มชัดในตัวของฉัน ความกล้าหาญที่อันตัดสินใจว่าจะทำหัวข้อวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับผู้สูงวัยทั้ง ๆ ที่ไม่ได้มีความชำนาญมาก่อนและเป็นหัวข้อที่ค่อนข้างจะไกลตัว แต่นั่นแสดงถึงความมุ่งมั่นและอดทนที่เป็นคุณสมบัติอันน่าชื่นชม และเป็นสิ่งที่ผลักดันให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงด้วยดี จากการได้ทำงานร่วมกัน อาจารย์สีกว่าประทับใจในความเป็นอัน คนที่มีกำลังใจและความตั้งใจจริง คนที่ลุยแหลก แม้จะล้มหลายครั้ง ก็ลุกขึ้นมาสู้ต่อได้ทุกครั้ง และที่สำคัญก็คือ ทุกครั้งที่ลุกขึ้นมา อันลุกมาพร้อมกับการพัฒนาไปสู่ก้าวต่อ ๆ ไป จึงเชื่อมั่นว่า อันได้เรียนรู้การทำงานเสมือนจริงไปมากมาย ได้ประสบการณ์อันมีค่าที่ไม่มีใครมาแย่งเอาไปได้ และมันจะติดตัวอันตลอดไป เพื่อสร้างสิ่งที่ดี ๆ ให้กับชีวิตในอนาคตของตัวเองและคนรอบตัว อาจารย์รู้สึกภูมิใจในตัวอัน ขอให้อันมองโลกในแง่ดี มุ่งมั่น กล้าหาญ และอดทนแบบนี้ตลอดไป