

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการพิเศษ 2

โครงการโฆษณาผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวไทย-เดนมาร์ก



รพ.
๘๖๗๔๓
๒๕๓๖-๒๕๓๘

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 86743
วัน,เดือน,ปี..... 1. ๕. ๒๕๕๒

ที่ ar

b. 108๗2140
i.

โดย

นางสาวเมธินี สาลิพา

ภาควิชาศิลปะและเทคโนโลยี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

โครงการโฆษณาผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวไทย-เคนมาร์ค

โดย

นางสาวเมธินี สาลิพา

..... กรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการ

รับตรวจ เมื่อนี้ที่ เดือน พ.ศ.

หัวหน้าภาควิชาศิลปะ

คณบดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณทุกสิ่งทุกอย่างและคนมากมาย

ที่รายล้อมเป็นวงวิภักดิ์ชีวิตข้าพเจ้า

ขอขอบคุณ

ที่ก้าวเข้ามา

และพกพาสิ่งที่ตั้งามมาให้

ขอบคุณ.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

ในการนำเสนอโครงการพิเศษสิ่งพิมพ์ 2 นี้ ได้เลือกทำโครงการโฆษณาณมเปริยวไทย-เคนมาร์ค โดยให้พิจารณาความเหมาะสม และความเป็นไปได้ในการสร้างสรรค์โฆษณาแล้วว่าไม่ยากเกินความสามารถที่จะทำโครงการนี้ให้สำเร็จลุล่วงไป แต่ทั้งนี้ในการพิจารณาให้ทำการศึกษาตัวสินค้า, การตลาด รวมถึงข้อมูลของตัวสินค้าคู่แข่ง ตลอดจนแนวทางการโฆษณาอย่างจริงจัง

แม้ว่าในการทำงานจะประสบกับปัญหา และมีจุดบกพร่อง ที่ทำให้โครงการที่นำเสนอไม่มีใช้โครงการที่สมบูรณ์ที่สุดในแง่ของผลงาน แต่โดยส่วนตัวแล้วข้าพเจ้าถือว่า ปัญหาคือสิ่งที่จะทำให้เกิดการสร้างสรรค์และข้อบกพร่องก็เป็นกำลังใจที่จะสร้างสิ่งใหม่ที่ดีกว่า ดังนั้น หากว่าความเว้าแหว่งของงาน สามารถทำให้ผู้ที่ได้พบเห็น เกิดจินตนาการ มีความมั่นคงใจและได้ลงมือสร้างสรรค์ในสิ่งที่ดีกว่า ข้าพเจ้าคิดว่าสิ่งที่เกิดขึ้นนี้ คือสิ่งที่จะทำให้โครงการพิเศษของข้าพเจ้านี้มีความสมบูรณ์พร้อมแล้วในแง่คุณประโยชน์

เมธินี สาลิพา

1 กุมภาพันธ์ 2532

สารบัญ

คำนำ

กิตติกรรมประกาศ

บทที่ 1 บทนำ

ความสำคัญของโครงการ

ขอบเขตของโครงการ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

บทที่ 2 การรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องนมเปรี้ยว

ข้อมูลตัวสินค้า นมเปรี้ยวไทย-เคนมาร์ค

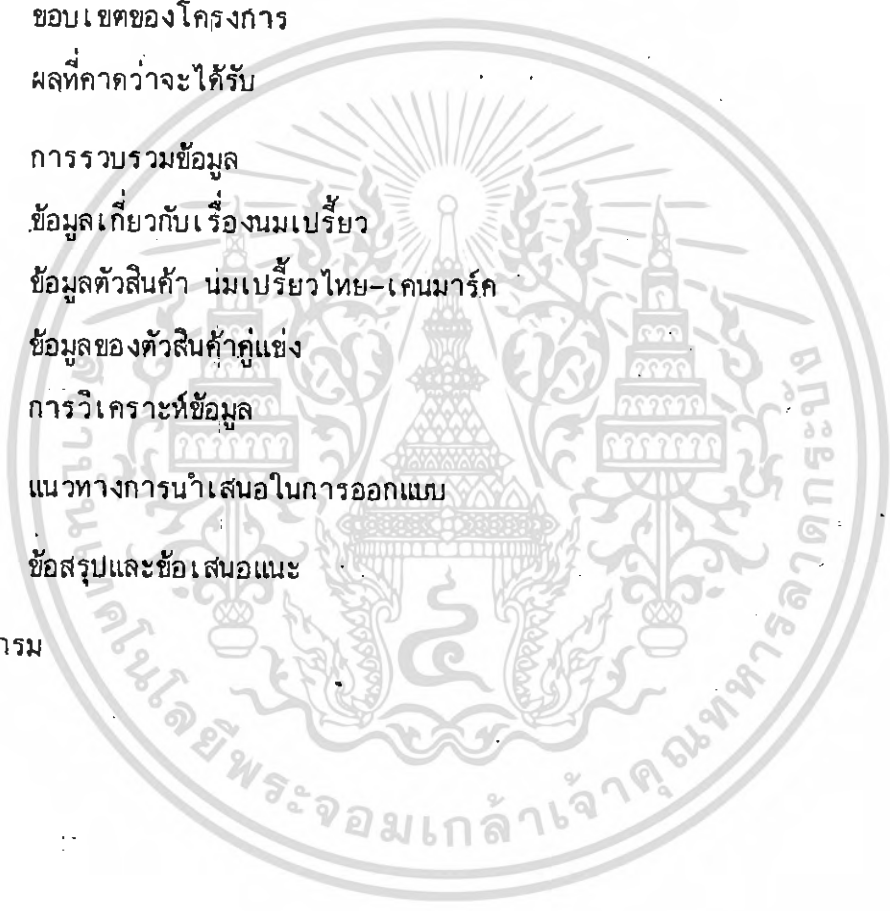
ข้อมูลของตัวสินค้าคู่แข่ง

การวิเคราะห์ข้อมูล

บทที่ 3 แนวทางการนำเสนอในการออกแบบ

บทที่ 4 ข้อสรุปและข้อเสนอแนะ

บรรณานุกรม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทนำ

โครงการรณรงค์โฆษณาผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวไทย-เดนมาร์ก

ผลิตภัณฑ์ของฟาร์มโคนมไทย-เดนมาร์ก

ความสำคัญของโครงการ

นมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ต เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารเสริมสุขภาพอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งมีสถานะทางการตลาดที่มีการแข่งขันกันอย่างค่อนข้างรุนแรงในขณะนี้ สืบเนื่องมาจากการตื่นตัวของผู้บริโภคในด้านการเห็นความสำคัญของการดูแลสุขภาพ จึงทำให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารประเภทนมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ตขึ้นมาหลายยี่ห้อ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการและพฤติกรรมของผู้บริโภค

ผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวไทย-เดนมาร์ก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีวางขายในท้องตลาดประมาณ 4-5 ปีมาแล้ว แต่เป็นในลักษณะของนมเปรี้ยวที่ใส่ถุงอยู่ในไลน์ของประเภทนมพาสเจอร์ไรส์ แต่ไม่มีการโฆษณา แคมเปญพิเศษ หรือการสนับสนุนการขายแต่อย่างใด จึงทำให้ไม่ปรากฏอย่างเด่นชัดแก่ผู้บริโภคในด้านของลักษณะของตัวสินค้า กล่าวคือคนส่วนมากไม่รู้ว่าเป็นนมเปรี้ยวแต่จะคิดว่าเป็น นมรสผลไม้ โดยที่ถึงแม้ว่าจะพิมพ์บอกไว้ที่ข้างถุงว่า "นมเปรี้ยว" ก็ตาม อีกทั้งตัวผลิตภัณฑ์เองก็ไม่แสดงภาพพจน์ความเป็นเอกลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เกิดการพัฒนาในรูปแบบขึ้นใหม่ด้วยการปรับปรุงตัวแพคเกจจิ้งใหม่ เป็นขวดพลาสติกและปรับปรุงรสชาติให้ดีขึ้นเพื่อแก้ไขจุดบกพร่องดังกล่าวมาแล้วข้างต้น โดยตัวผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวแบบขวดนี้จะมีขนาดบรรจุ 120 ซีซี. ราคา 5 บาทและมี 4 รสชาติคือ สตอเบอร์รี่, ส้ม, สับปะรด, มะนาว ซึ่งทำการออกวางตลาดเมื่อวันที่ 23 กันยายน 2531

เหตุผลที่เลือกเสนอโครงการนี้คือ

1. ผลิตภัณฑ์ประเภทนมเปรี้ยวที่กำลังมีความตื่นตัวทางการตลาดสูง ทำให้เกิดการแข่งขันกันระหว่างผลิตภัณฑ์แต่ละยี่ห้อเป็นอย่างมาก ซึ่งสภาวะการทางการตลาดในลักษณะนี้นับว่าเป็นกรณีศึกษาที่น่าสนใจสำหรับการทำโฆษณา

2. เนื่องจากตัวผลิตภัณฑ์มีการพัฒนาปรับปรุงใหม่ และมีการวางแผนงานในการโฆษณา (ซึ่งแต่เดิมไม่เคยมี) ทำให้เป็นจุดที่น่าสนใจในการที่จะสร้างสรรค์งานโฆษณาเพื่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสดงภาพพจน์และเอกลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์ให้เด่นชัดและเป็นที่น่าสนใจแก่ผู้บริโภคซึ่งจะนำมาถึงความต้องการและเกิดพฤติกรรมการซื้อในที่สุด

3. คั้งที่กล่าวไปแล้วข้างต้นว่า ตัวผลิตภัณฑ์อยู่ในสภาวะการแข่งขันกันค่อนข้างสูง ดังนั้นนอกจากการสร้างสรรคงานโฆษณาโดยใช้สื่อทางนํานิตยสารแล้วความเป็นไปได้ในการเสนอสื่ออื่น ๆ เช่น สื่อโฆษณา ณ จุดขาย, การจัดทำแพคเกจจิ้ง สำหรับตัวสินค้าเพื่อการโปรโมชัน ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการรณรงค์ขายสินค้า ณ ที่จุดขายด้วย

ขอบเขตของโครงการ

1. โฆษณาในนํานิตยสาร จำนวน 4 ชิ้น (โฆษณาหน้าเดียวโดยจัดเสนอเป็นแคมเปญ)
2. สื่อโฆษณา ณ จุดขาย
3. แพคเกจจิ้งสำหรับตัวสินค้าเพื่อการโปรโมท

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ศึกษาสภาพความเป็นจริงจากขั้นตอนการทำโฆษณา เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ
2. เป็นการนำความรู้และความสามารถในวิชาออกแบบสิ่งพิมพ์มาใช้ในการสร้างงานจริง
3. ผลงานทั้งหมดจากโครงการนี้ สามารถที่จะนำไปใช้ในการโฆษณาจริงได้

ประวัติของตัวสินค้า

ข้อมูลตัวสินค้า นมเปรี้ยวไทย-เดนมาร์ค

อินเตอร์เน็ทนี่ ผู้จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์นมไทย-เดนมาร์ค ปรับปรุงเปลี่ยนโฉมหน้าสินค้าไลน์นมเปรี้ยวครั้งใหญ่ หนุนด้วยกิจกรรมตลาดครบเครื่อง สู้ช่องว่างตลาดที่ยังแทรกได้ โดยเน้นคอนเซ็ปต์ "ที่คุณเลือกรสชาติได้" เพราะจำว่าตลาดปัจจุบัน คือ ยาคูลท์ มีเพียงรสชาติเดียวเท่านั้น..... ในขณะที่การยอมรับสินค้านมเปรี้ยวที่ซึ้นกว่าอดีตมาก อัตราเติบโตตลาดปีที่ผ่านมาโตถึง 10%

นมเปรี้ยวหรือที่เรียกอีกอย่างว่า โยเกิร์ต (YOGHURT) มาจากภาษาบัลแกเรีย แปลว่า "ยาอายุวัฒนะ" เข้าตลาดเมืองไทยมาร่วม 20 ปีแล้ว โดยมียาคูลท์เป็นผู้บุกเบิก Educate ตลาด ด้วยระบบโคเร็คเซลล์ที่แข็งแกร่ง กลายเป็นผู้นำตลาดนมเปรี้ยวอย่างเด็ดขาด ในปัจจุบัน จนคำว่า "ยาคูลท์" กลายเป็น Generic Name คนมากมายยังไม่ทราบว่ายาคูลท์ก็คือ นมเปรี้ยว นมเปรี้ยว มี 2 ชนิด คือ ชนิดข้นและชนิดพร้อมดื่ม

ค่ายนมใหญ่ ๆ หลายค่ายเห็นศักยภาพของตลาดนี้ อินเตอร์เน็ทนี่ก็เช่นกัน ชุ่มทำวิจัยตลาดไว้มากมาย เคมีค่ายนี้ก็มีนมเปรี้ยวใส่ถุงอยู่ในไลน์ของพาสเจอร์ไรส์ วางขายในท้องตลาดอยู่ประมาณ 4-5 ปีมาแล้ว แต่ไม่มีโฆษณา แมสมีเดีย สนับสนุนโปรโมชัน ก็มีแต่ไปรณรงค์ให้เด็กดื่มกันตามโรงเรียน... "นมเปรี้ยวของไทย-เดนมาร์คตัวเก่าคนส่วนมากไม่รู้คือนมเปรี้ยว คิดว่าคือนมรสผลไม้ ห้าง ๆ ที่ข้างตู้ก็เขียนบอกไว้ว่า นมเปรี้ยว เราก็มามองถึงสินค้าเรา ก็พบว่าตัวแพคเกจจิ้ง ของนมเปรี้ยวพร้อมดื่มของชาวบ้านส่วนใหญ่ใส่ขวดของเราใส่ถุงผู้บริโภคจึงยังไม่ตระหนักรับรู้ว่าตัวนี้คือ Drinking Yoghurt หรือนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม อินเตอร์เน็ทนี่ จึงพัฒนาสินค้าใหม่ทั้งด้านเนื้อ (texture) และรสชาติให้ดีขึ้น และปรับปรุงแพคเกจจิ้งใหม่ เป็นขวดพลาสติกวางตลาด 23 กันยายนที่ผ่านมา โดยมีกิจกรรมตลาดหนุนเต็มที่ ซึ่งจากสถานการณ์ปัจจุบันที่ยาคูลท์ครองแชร์อยู่ถึง 90% ของมูลค่าตลาดนมเปรี้ยว 600 ล้าน อินเตอร์เน็ทนี่เห็นว่า ตลาดนี้ยังมีช่องว่างโดยเฉพาะยาคูลท์ ที่ยังคงยึดใช้แพคเกจจิ้งเดิม และรสชาติเดิมมาเป็นเวลานานแล้ว ครึ่งกึ่งโยเกิร์ตของไทย-เดนมาร์คจึงออกมาถึง 4 รสชาติ คือ สตรอเบอร์รี่, ส้ม, สับปะรด และมะนาว "จุกขายเน้นรสชาติและทำจากนมสด อีกทั้งแพคเกจจิ้งเหมาะสม"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กัมมัททของนางนาง พระจอมเกล้าอาตกระวัง

จากการวิจัยพบว่า แพคเกจจิ้ง ที่เป็นขวด ได้รับการยอมรับสูงกว่าเพราะ

1. เก็บได้ทนกว่า กินพื้นที่น้อยกว่า เพราะถ้าเป็นถุงข้อมาใส่ตะกร้า วางซ้อนกันก็เสียหายแตก เก็บในตู้เย็น ตู้แช่ ก็ต้องวางซ้อนทับกัน คิสเพลย์ไม่สวย ไม่ประหยัดเนื้อที่
2. เพื่อความสะดวกในการคีม แม้เวลาถือคีมก็ดูไม่น่าเกลียด

นมเปรี้ยวใส่ขวดใหม่นี้นวาง positioning ใหม่ เจาะตลาดคนรุ่นใหม่ มีโฆษณาโปรโมชันเต็มรูปแบบ ทั้ง ทวี, แม็กกาซีน, บัลไชต์ งบประมาณนี้วางไว้ 10 ล้านบาท สื่อหลักคือ ทวี โดยจะโฆษณาเน้นว่าเป็นนมที่เหมาะสมสำหรับคนสมัยใหม่ ที่จะเริ่มมี health conscious มีความเป็นห่วงสุขภาพตัวเองมากขึ้น หรือคุณแม่สมัยใหม่ที่เลี้ยงลูกอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการมากขึ้น เช่น เคี้ยวนมมีการบังคับให้เด็กคีมนม กลุ่มสาวทำงาน นักกีฬา ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เพราะนมเปรี้ยวมีแคลอรีสูง แต่ไม่มีไขมัน กลุ่มเป้าหมายหลัก เป็นกลุ่มหนุ่มสาวสมัยใหม่, สาวทำงาน อายุประมาณ 35-40 มี SOCIAL STATUS ระดับ B กลุ่มเป้าหมายรองคือเข้าสู่กลุ่มเดิมของนมสดไทยเคนมาร์ค คือกลุ่มแม่และเด็ก

เทรคโปรโมชัน มีครบถ้วนและแถมพิเศษช่วงวางตลาดสำหรับ 15 วันแรก คือ ซื้อ 15 ขวด แดมฟรี 1 ขวด ส่วนคอนซูเมอร์โปรโมชัน คือ ซื้อเป็นชุด 1 แพ็ค 4 ขวด แต่ราคาเท่ากับ ซื้อ 3 ขวด โปรโมชันนี้จะทำประมาณ 1 เดือน

86743

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ราคานมเปรี้ยวพร้อมดื่ม (Drinking Yoghurt) ยี่ห้อต่าง ๆ ในท้องตลาด

ยากูลท์ 80 ซีซี ขาย สมาชิก 3.50 บาท ขายปลีก 4 บาท

คัมมิลท์ 200 ซีซี ราคา 8 บาท มี 3 รสชาติ

โฟโมสต์ 120 ซีซี ราคา 5 บาท มี 4 รสชาติ

โยเก้น 155 ซีซี ราคา 5 บาท

ไทย-เดนมาร์กชนิดถุง 150 ซีซี ราคา 3.50 บาท มี 4 รสชาติ

ไทย-เดนมาร์ก(ขวด) 120 ซีซี ราคา 5 บาท มี 4 รสชาติ

ทางด้านการจัดจำหน่ายทำเป็น 2 ทาง คือใช้ Sale force วางตลาดทั่วไปตามปกติทางหนึ่งอีกทางหนึ่งขายระบบโคเร็คเซลส์ ผ่านศูนย์นมสดไทย-เดนมาร์ก ซึ่งเป็นระบบแฟรนไชส์ประมาณ 70 ศูนย์ทั่วประเทศ ทำการเจาะตรงเข้าหาผู้บริโภค และวางร้านตู้แช่ที่ Sale force เข้าไม่ถึง จะยกเว้นก็แต่เขตห่างไกล เพราะนมเปรี้ยวมีอายุเพียง 7 วันเท่านั้น แต่ก็ยังดีกว่าปัญหาของนมพาสเจอร์ไรส์ ซึ่งมีอายุเพียง 3 วัน จึงไม่มีทางจัดจำหน่ายทั่วประเทศได้ เพราะที่ห่างไกลบางแห่ง เวลาขนส่งก็กินไป 2 วันแล้ว และจะมีระบบสมาชิกด้วย แต่ต้องค่อยเป็นค่อยไป โดยอาศัยความร่วมมือจากทางศูนย์ฯ แต่ต้องหลังจากสินค้านมเปรี้ยวเป็นที่ยอมรับของตลาด เพราะค่าใช้จ่ายก่อนเข้าสู่ระบบสมาชิกสูงมาก ต้องให้มี product awareness และมีแบรนด์ โลโก้ดี จึงจะไปขึ้นตอนของระบบสมาชิกได้ โดยจะมีรถเป็นพิเศษด้วย แต่ตอนนี้จะมีวางขายในซูเปอร์มาร์เก็ต และห้างสรรพสินค้า

ส่วนนมเปรี้ยวใส่ถุง ซึ่งเป็นตัวเก่า ก็ยังมีผลผลิตและวางขายอยู่เหมือนเดิม แต่ว่าเป็นอีกกลุ่มเป้าหมายหนึ่งซึ่งรายได้ต่ำกว่า หวังว่าจะกินนมเปรี้ยว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มาของนมเปรี้ยว

นมเปรี้ยวเป็นชื่อที่ใช้เรียกผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต (Yoghurt) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากนมอืดประเภทหนึ่ง เกิดขึ้นจากการเติมเชื้อจุลินทรีย์ลงไป มีรสเปรี้ยวหรือมีรสเป็นกรดอ่อน ๆ เวลาดื่มเข้าไปจะมีความรู้สึกทันทีว่า มันไม่ค่อยจะเหมือนนมธรรมดา แถบประเทศทางยุโรปมีผลิตภัณฑ์ประเภทนมเปรี้ยวมากมายหลายชนิด ให้ผู้บริโภคได้เลือกรับประทานตามอัธยาศัย

จากหลักฐานที่มีคนสืบเสาะบันทึกเอาไว้ บอกว่านมเปรี้ยวมีการผลิตครั้งแรกในประเทศแถบตะวันออกเฉียงใต้แล้ว ไปเริ่มนิยมแพร่หลายในยุโรปตะวันออก ยุโรปกลาง ก็เป็นอาหารประจำที่พวกยุโรป อเมริกันและพวกแขกทั้งหลายนั้นแหละ แต่ชาวฝรั่งเศสดูเหมือนจะบริโภคนมเปรี้ยวมากที่สุดในโลก สำหรับคนไทยเรานั้นเพิ่งรู้จักนมเปรี้ยวเมื่อประมาณ 20 กว่าปีมานี้เอง เป็นการรู้จักนมเปรี้ยวในฐานะยาอายุวัฒนะ แต่สาว ๆ รู้จักนมเปรี้ยวในฐานะเป็นเครื่องสำอางรักษาลิวฝ้า ทำให้ใบหน้าผ่องใส

เชื่อกันว่า นมเปรี้ยวนั้นผลิตขึ้นมาด้วยความบังเอิญแท้ ๆ เทียว คือน้ำนมเกิดมีรสเปรี้ยว และก่อกองเกาะกลายเป็นก้อนที่ล้นไปในบ้าน ก็นับว่าโชคดีมากที่จุลินทรีย์ซึ่งไปทำให้น้ำนมเปรี้ยวนี้ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ประมาณเมื่อร้อยกว่าปีมานี้เองที่หลุยส์ ปาสเตอร์ นักวิทยาศาสตร์ชาวฝรั่งเศส เป็นผู้พิสูจน์ได้ว่า นมเปรี้ยวเกิดจากการกระทำของแบคทีเรีย

นมเปรี้ยวทำมาจากอะไร

การทำนมเปรี้ยวนี้ เตรียมมาจากนมธรรมดา แต่ที่ต่างกันเป็นส่วนใหญ่ก็ขึ้นอยู่กับว่าผลิตภัณฑ์นั้นต้องการใช้สำหรับทำอะไร เช่น

1. เป็นนมเปรี้ยวที่ทำให้ทารกและเด็กกิน นมเปรี้ยวประเภทนี้ได้จากการดัดแปลงนมวัวธรรมดาให้มีสัดส่วนคงไว้สำหรับโปรตีน ไขมัน แลคโตส และเกลือแร่ต่าง ๆ แต่จะต้องนำนมไปผ่านกระบวนการเสียก่อน โดยให้มีเชื้อจุลินทรีย์ซึ่งพบได้ในระบบทางเดินอาหาร เชื้อจุลินทรีย์นี้มีอยู่หลายตัวด้วยกัน จึงต้องมีกาแยกเชื้อจุลินทรีย์เหล่านี้ออกจากทางเดินอาหารของทารกปกติ จนกระทั่งได้เชื้อจุลินทรีย์ที่บริสุทธิ์ แล้วก็นำจุลินทรีย์ตัวนี้ใส่ลงไปผสมกับนม จากนั้นปล่อยให้มีการหมักจนกระทั่งเปรี้ยวเกิดความเป็นกรดขึ้น จากนั้นก็นำนมไปผ่านกระบวนการที่ทำให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นผง โดยพ่นอยู่ภายในถังซึ่งมีความร้อน ในที่สุดได้นมเปรี้ยวผงซึ่งมีส่วนประกอบต่าง ๆ สำหรับ
เลี้ยงทารก

สำหรับผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวชนิดนี้ ในบ้านเรามีความนิยมกันน้อยมาก นมเปรี้ยวประเภท
นี้จะมรสเปรี้ยวหรือรสเป็นกรด เพราะเชื้อจุลินทรีย์ที่หมักนมจะเปลี่ยนสภาพของนมให้มีฤทธิ์
เป็นกรดอ่อน ๆ

2. เป็นประเภทน้ำใช้ดื่ม จะบรรจุอยู่ในขวดเล็ก ๆ ทำมาจากนมขาดมันเนย คือ
เป็นนมที่ไม่มีไขมัน และมีการเติมน้ำตาลลงไป เพื่อให้จุลินทรีย์เติบโตได้ดี เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้
หมักนมประเภทนี้ส่วนใหญ่ก็ได้อาจมาจากระบบทางเดินอาหาร เช่น เด็กที่กินนมแม่จะมีเชื้อจุลินทรีย์ปกติ
อยู่ในลำไส้เด็กหลายประเภท เชื้อเหล่านี้ก็ได้อาจมาจากอุจจาระและเอามาเพาะเชื้อให้บริสุทธิ์ ก็
จะได้เชื้อจุลินทรีย์ที่นิยมใส่กันประมาณ 4-5 ตัว จุลินทรีย์ที่มีชื่อมากก็คือ แลคโตบาซิลลัส
(Lactobacillus) ตัวอื่น ๆ ก็มีเช่น สแต็บโตค็อกคัส การเพาะเชื้อแลคโตบาซิลลัส
นั้นเขาเอาไปเพาะในน้ำนม และปล่อยให้มีการย่อยนมบางส่วน จนกระทั่งมรสเปรี้ยวถึงเอา
มาจำหน่ายได้ ยาคูลท์ก็เป็นนมเปรี้ยวประเภทนี้

3. เป็นพวกโยเกิร์ต เป็นนมเปรี้ยวที่มีลักษณะแข็งกึ่งเหลว โดยการใส่เชื้อ
จุลินทรีย์ที่พบในระบบทางเดินอาหารหรือเชื้อรบบางอย่างที่พบตามธรรมชาติ กินเข้าไปแล้ว
ไม่เป็นพิษ สำหรับโยเกิร์ตนิยมกันมากในยุโรปตะวันออก เวลาจะกินเราอาจใส่ผลไม้หรือสีลงไป
เพื่อให้มีรสกลมกล่อมและน่ากินขึ้น

ชนิดของนมเปรี้ยว

นมเปรี้ยวมีหลายชนิด มีลักษณะแตกต่างกันและเรียกชื่อต่าง ๆ กันออกไปตามท้องถิ่น
เช่น บัตเตอร์มิลค์ (Butter milk) เป็นนมที่เหลือจากการถนอมนม เพื่อทำเนยโยเกิร์ต
(Yoghurt) เป็นนมเปรี้ยวที่มีกำเนิดดั้งเดิมมาจากชาวคอเคซัสและชาวเตอร์กี เลเบน (Leben)
เป็นนมเปรี้ยวที่นิยมกันในหมู่ชาวอียิปต์ ซีเรีย ปาเลสไตน์ และผู้คนที่อยู่ในบริเวณคาบสมุทร
อาหรับ เตตเต็มจอล์ค (Tacttemjolk) เตตเต็มเมลค์และฟิลบั้งเก้ เป็นนมเปรี้ยวที่นิยมกันใน
ประเทศกลุ่มสแกนดิเนเวีย สกาย (Skyr) เป็นนมเปรี้ยวของไอซ์แลนด์ มาซัน (Mazun)
เป็นนมเปรี้ยวของพวกอาเมเนียน ซิคคู (Cieddu) เป็นนมเปรี้ยวของชาวอิตาลี ดะซี (Dahi)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นนมเปรี้ยวของอินเดีย เคเฟอร์ (Kefir) เป็นนมเปรี้ยวของชาวบอลข่านและบูซา (Busa) เป็นนมเปรี้ยวของชาวเตอร์กีสถาน

นอกจากนี้ นมเปรี้ยวที่รู้จักกันแพร่หลาย ก็มีรายละเอียดแตกต่างกันไป เช่น

1. บัตเตอร์มิลค์ (Butter milk) เป็นนมเปรี้ยวที่ได้จากการกวนครีมเพื่อทำเนย บัตเตอร์มิลค์ที่ได้จากครีม ไม่ได้ต้มให้เปรี้ยวจะมีส่วนประกอบใกล้เคียงกับหางนม (Skim milk) ที่ได้จากการแยกครีม จากนมสด ส่วนบัตเตอร์มิลค์ที่ได้จากครีมที่ต้มแล้วจะมีรสเปรี้ยว เนื่องจากแบคทีเรียทำให้เกิดกรดแลคติก มีกลิ่นหอม รสชาติชวนกิน ย่อยง่ายจึงมีผู้นิยมดื่มกันมาก แต่บัตเตอร์มิลค์ที่ทำจากพาร์มมักมีคุณสมบัติไม่สม่ำเสมอ เพราะบางที่เก็บครีมไว้นานเกินไปจึงมีกลิ่นไม่ดี ไม่สามารถส่งออกจำหน่าย ระยะเวลาที่มีการทำบัตเตอร์มิลค์จากหางนมจำหน่ายในท้องตลาด ปัจจุบันบัตเตอร์มิลค์จึงไม่ใช่นมเปรี้ยวที่มาจากการทำเนย แต่เป็นนมเปรี้ยวที่ทำมาจากหางนมซึ่งเรียกว่า คัลเจอร์ บัตเตอร์มิลค์ (Cultured butter milk)

2. อะซิโดฟิลลัสมิลค์ (Acidophillus milk) เป็นนมเปรี้ยวที่ใส่เชื้อ แลกโตบาซิลลัส อะซิโดฟิลลัส (Lactobacillus Acidophillus) เพื่อให้เกิดการหมักภายใต้สภาวะที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตและเพิ่มจำนวนของเชื้อจุลินทรีย์ ในทางการแพทย์ใช้นมเปรี้ยวอะซิโดฟิลลัส เพื่อช่วยในการทำงานของลำไส้เป็นปกติ เช่น แก้อาการท้องผูก โรคลำไส้ใหญ่เป็นแผลหรืออักเสบ เพราะเชื้อจุลินทรีย์ตัวนี้จะเจริญอยู่รอดไปถึงส่วนปลายของลำไส้ และสามารถเปลี่ยนน้ำตาลแลคโตสในส่วนของลำไส้เป็นกรดแลคติก เพื่อช่วยป้องกันไม่ให้แบคทีเรียที่ทำให้เกิดการบูดเน่าในลำไส้เจริญเติบโต

โดยทั่วไปแล้ว มีการแนะนำให้รับประทานนมเปรี้ยว อะซิโดฟิลลัสวันละ 0.5 ถึง 1 ลิตร นอกจากนี้ได้มีรายงานว่าควรจะได้รับประทานน้ำตาลแลคโตสประมาณ 60 กรัม ถ้ามีอาการท้องผูกหรือต้องการให้การทำงานของลำไส้เป็นปกติ

ผลิตภัณฑ์นมในเมืองไทยที่ชื่อว่า "ยาอุลท์" อาจจัดเข้าอยู่ในจำพวก Acidophillus milk โดยใช้แบคทีเรียชนิดอะซิโดฟิลลัส ชิโรตะ (Acidophillus shirota) มาทำนมเปรี้ยว ซึ่งได้ชื่อแบคทีเรียชนิดนี้มาจากชื่อของ Dr. Minoru Shirota ชาวญี่ปุ่นผู้ค้นพบ

3. นมเปรี้ยวบูลการ์ิคัส (Bulgaricus milk) เป็นนมเปรี้ยวซึ่งมีทั้งกรดและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ค่อนข้างสูงลักษณะคล้าย ๆ กับนมเปรี้ยว. อะซิโตนิลลัส ต่างกันตรงที่เชื้อจุลินทรีย์ที่ใส่ลงไป คือ ใช้แลคโตบาซิลลัส บุลการิกัส ซึ่งไม่สามารถเจริญเติบโตในส่วนปลายของลำไส้

4. คีเฟอร์ (Kefir or Kephir) เป็นนมเปรี้ยวซึ่งมีทั้งหมดและแอลกอฮอล์รวมกัน เป็นเครื่องดื่มที่นิยมกันในตอนใต้ของรัสเซีย เคอร์กีและย่านบอลข่าน เคเฟอร์อาจทำมาจากนมวัวแพะ หรือแกะ เพราะว่ามันเปรี้ยวเก็บไว้ได้นานกว่านมสด จึงนิยมทำเคเฟอร์เก็บไว้ดื่มแทนนมสด

5. คูมิส (Kumis) เป็นนมเปรี้ยวที่ดื่มกันมากในรัสเซียและประเทศทางตะวันตกของเอเชีย คูมิสที่แท้ทำจากนมม้าดิบ (Unheated) เพื่อเพิ่มรสชาติ เนื่องจากนมม้ามีน้ำตาลแลคโตสสูง ทำให้เหมาะแก่การทำงานของยีสต์ เกิดแอลกอฮอล์ จุลินทรีย์ที่ผลิตกรดแลคติก ปริมาณแอลกอฮอล์ที่มีอยู่แตกต่างกันไปตามสภาพของการหมัก ซึ่งอาจสูงถึง 3% แดงไซบีเรีย และบางตอนของทวีปเอเชีย กลั่นคูมิสเป็นเครื่องดื่มวันดี เรียกว่า Araka มีแอลกอฮอล์อยู่ถึง 8%

คูมิส มักนิยมผลิตจากนมม้าโดยหมักในถุงหนัง การบ่มใช้เวลาประมาณ 12-24 ชั่วโมง ถ้าวางทิ้งไว้สัปดาห์หนึ่ง ยามควมม้าออกมารับทำศึกสงครามนั้น มักจะแขวนถุงหนังเพะบรรจุคูมิสไว้กับอานม้าเพื่อความอบอุ่นแก่ร่างกาย

6. คะยี (Dahi) เป็นนมเปรี้ยวที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณกาลของอินเดีย ในสมัยพุทธกาล ยังกล่าวถึงนมเปรี้ยวรสชนิดนี้กรรมวิธีผลิตในสมัยโบราณนั้นค่อนข้างจะเสี่ยงภัยอยู่เหมือนกันคือ นำนมโคหรือนมกระบือมาต้มให้เดือดประมาณ 5 นาที ปล่อยให้เย็นขนาดพอจุ่มมือลงไปได้และหนอยู่ได้ 2-3 วัน (อาจจะประมาณ 50-55° ซ.) แล้วเทนมนี้ใส่ลงในหม้อดินที่เคยใช้เป็นภาชนะหมักทำนมเปรี้ยวอยู่เป็นประจำ เชื้อนมเปรี้ยวที่ฝังอยู่ตามรูพรุนของหม้อดินก็จะทำหน้าที่หมักนมจนออกเหลวโดยใช้เวลาประมาณ 5-6 ชั่วโมง

นมเปรี้ยวที่ผลิตแบบโบราณนี้ไม่ค่อยจะบริสุทธิ์นัก จะสังเกตเห็นเนื้อมักจะเป็นรูพรุน ๆ และถ้าเก็บนมเปรี้ยวนี้ในถุงพลาสติกแล้วใช้หนังยางรัดปากถุง ปล่อยให้ไว้ในที่อุณหภูมิห้องสักครึ่งชั่วโมง ถุงพลาสติกจะพองกลมกล้านลูกบอล แสดงว่ามีแบคทีเรียพวกสร้างแก๊ส เช่น พวกโคไลฟอร์มปนอยู่ด้วยแต่การผลิตนมเปรี้ยวในโรงงานของอินเดียสมัยนี้ ก็ใช้เชื้อบริสุทธิ์หมักเช่นเดียวกับการผลิตโยเกิร์ต

นมกะชีของอินเดียมักจะนำไปปรุงเป็นเครื่องดื่มแก้กระหายในฤดูร้อน เติมน้ำตาลและ น้ำแข็งแล้วก็ปั่นให้เป็นพอง เรียกชื่อใหม่ว่า "ละซี" (Lasee)

7. โยเกิร์ต เป็นนมเปรี้ยวที่เก่าแก่ที่สุด พลเมืองแถบย่านภูเขาคอเคซัส เตอร์กี เกาะในทะเลเมดิเตอร์เรเนียนและหลายประเทศในแถบนั้นกินนมเปรี้ยวชนิดนี้มากหลายศตวรรษ แล้ว จนเป็นที่เชื่อกันว่า กินนมเปรี้ยวชนิดนี้แล้วอายุจะยืน เพราะชาวบอลข่านไม่น้อยมีอายุยืนและ แข็งแรง ต่อมาโยเกิร์ตก็แพร่หลายไปสู่สหรัฐอเมริกา ยุโรปและประเทศทั่วโลก

สมัยก่อนนั้น ประชาชนแถบเมดิเตอร์เรเนียน ผู้เป็นต้นตำรับดั้งเดิมของโยเกิร์ต เขาผลิตโยเกิร์ตโดยใช้นมโยเกิร์ตที่เหลือกันขวดจากวันก่อนผสมกับนมสดของวันใหม่ พอรุ่งขึ้น ก็เอาโยเกิร์ตไปใช้และเติมนมสดลงไปอีก ทำกันมาอย่างนั้นนับร้อยปี และในตำรับเก่านั้นโยเกิร์ต มีเนื้อแน่นคล้ายสังขยา ส่วนโยเกิร์ตสมัยใหม่มีลักษณะเป็นวันอ่อน คล้ายกับนมเปรี้ยวที่ทำกันใน ภาคเหนือของยุโรป มีโยเกิร์ตอีกแบบหนึ่งทำโดยต้มให้งวดลงประมาณครึ่งหนึ่งแล้วจึงใส่เชื้อ ลงไป เมื่อนมเปรี้ยวเป็นวันที่เนื้อแน่น นมเปรี้ยวชนิดนี้เรียกว่า บุลกาเรียน โยเกิร์ต (Bulgarian yoghurt)

กระบวนการผลิตโยเกิร์ต (นมเปรี้ยว)

ลักษณะนมเปรี้ยวรวมทั้งรสชาติและกลิ่น จะแตกต่างกันไปตามความชอบของคนใน แต่ละท้องถิ่น บางแห่งชอบให้มีลักษณะครึ่งเหลวครึ่งแข็ง แต่บางแห่งก็ชอบให้ออกแข็ง ๆ หรือ เหลวจนดื่มได้ บางประเทศก็ผลิตออกมาในรูปของการแช่แข็ง ทำให้มีลักษณะคล้ายเยลลี่ รสชาติและกลิ่นของนมเปรี้ยวจะแตกต่างจากผลิตภัณฑ์นมที่เติมเชื้อจุลินทรีย์อื่น ๆ

การผลิตนมเปรี้ยวที่นิยมกันทั่วไปมี 2 แบบ คือ

1. แบบอยู่ตัว (Set yoghurt) หมายถึงแบบที่บรรจุทันทีหลังจากเติมจุลินทรีย์ แล้วให้จุลินทรีย์ทำปฏิกิริยา ในขณะที่อยู่ในภาชนะที่บรรจุ พอได้ที่แล้วจึงทำให้เย็นและพร้อมที่จะ จัดจำหน่าย

2. แบบบรรจุที่หลัง (Stirred yoghurt) การให้ทำปฏิกิริยาในถังจนที่ได้แล้วจึง ทำให้เย็นลง ทำการบรรจุที่หลัง

ในการผลิตนมเปรี้ยวระยะต้น ๆ ไม่มีการเพิ่มกลิ่นหรือรสอื่นใด มักจะให้มีกลิ่นและรสตามธรรมชาติ บางทีอาจจะไม่ทำให้เป็นที่ถูกปาก จึงไม่แพร่หลายเท่าใดนัก ระยะเวลาจึงมีการเพิ่มกลิ่นให้นำรับประทานมากขึ้น กลิ่นและรสที่นิยมเพิ่มและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไปคือ ผลไม้ อาจจะใช้ในรูปผลไม้สด หรืออาจจะเป็นผลไม้ที่ใส่น้ำเชื่อม ปริมาณของผลไม้ที่ใช้ตามปกติประมาณ 15% นอกจากผลไม้แล้วก็ยังมีกลิ่นอื่น ๆ เช่น วานิลลา กาแฟ บางครั้งก็มีการเติมสารที่ให้สีหรือน้ำตาลเพื่อให้ถูกใจตลาด

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพนมเปรี้ยว

การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวออกจะยุ่งยาก ความรู้ ความชำนาญอย่างมากที่จะให้ได้คุณภาพตามต้องการ เป็นต้นว่า จะต้องมีการผสมน้ำนม มีกลิ่นตามต้องการ มีความคงรูป ไม่มีแยกตัวเป็นชั้น ซึ่งปัจจัยต่าง ๆ ก็คือ

1. มาตรฐานของนมที่ใช้
2. สารที่จะทำให้มีความคงรูป (Milk Additives)
3. โพรโมจีโนเซชัน
4. ความร้อนที่ใช้
5. การเตรียมจุลินทรีย์

มาตรฐานของนม นมดิบที่จะนำมาทำนมเปรี้ยวจะต้องเป็นนมที่มีคุณภาพดีมาก ปริมาณจุลินทรีย์จะต้องมีจำนวนน้อยด้วย รวมทั้งจะต้องปราศจากสารปนปลอมอื่น ๆ ที่จะไปทำให้การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่จะทำปฏิกิริยาต้องชะงักไค เช่น สารปฏิชีวนะ เพนิซิลิน หรือสารที่ใช้ในระบบการทำความสะดวก

ในนมมีส่วนประกอบหลายตัวที่จะต้องให้เป็นไปตามมาตรฐานได้แก่

ไขมัน ปริมาณไขมันของนมเปรี้ยวจะมีปริมาณเท่ากับ ปริมาณไขมันในนมดิบที่จะใช้ ซึ่งพอจะแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มคือ

- นมเปรี้ยวที่มีไขมันสูง จะมีปริมาณไขมันเกิน 3% ขึ้นไป
- นมเปรี้ยวที่มีไขมันต่ำ จะมีปริมาณเกิน 1.5-3%
- นมเปรี้ยวที่ไม่มีไขมัน จะมีปริมาณไขมันน้อยมากคือประมาณ 0.1% เท่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณของของแข็งทั้งหมด (Dry Solid Content) อันนี้รวมถึงเคซีนไขมัน น้ำตาลแลคโตส โดยเฉพาะปริมาณเคซีนในนมที่มีผลต่อความคงตัวของนมเปรี้ยวอย่างมาก ปริมาณของแข็งในนมเปรี้ยวจะมีปริมาณ 12-18% ซึ่งการจะทำให้นมได้ปริมาณของแข็ง ตามมาตรฐานอาจจะทำได้โดย

- การระเหยออกจากร้านมบ้าง (ประมาณ 10-20%)
- เติมนมข้น
- เติมหางนมผงปริมาณที่เติมประมาณ 0.5-2.5% โดยน้ำหนัก

2. สารที่จะทำให้คงรูป การจะทำให้หมักเปรี้ยวมีความคงรูปดีขึ้น จำเป็นต้องใส่ สารที่ทำให้คงรูป นอกจากนั้นก็มีการใส่สารที่ทำให้หวานหรือบางทีก็มีการเติมพวกวิตามิน เช่น วิตามินซี สารที่ทำให้คงรูปนี้จะนิยมชนิดที่มีคุณสมบัติทำให้น้ำเกาะกับของแข็งในนม เพื่อให้ ความสม่ำเสมอของเนื้อมนมเปรี้ยวไม่แตกแยก

ในการผลิตนมเปรี้ยวธรรมดา ๆ ที่มีคุณภาพก็ไม่จำเป็นต้องใช้สารที่ทำให้คงรูป ถ้า หากมีการเติมผลไม้ลงไปก็มีความจำเป็นอย่างมากจะต้องใช้สารที่ทำให้คงรูป สารที่นิยมใช้กัน ได้แก่ เจลาติน เพกตินและอาการ์ ปริมาณที่ใช้อยู่ราว ๆ 0.1-0.5% การเติมสารที่ให้ความ หวานมักใช้ในรูปของกลูโคส หรือซูโครสในการผลิตนมเปรี้ยวที่ใส่ผลไม้ปริมาณที่เติมอยู่ใน รวม 7-15% ส่วนผลไม้จะมีน้ำตาบลอยู่ประมาณ 50%

3. การโฮโมจีไนเซชัน (Homogenization) เป็นการทำนมให้เป็นเนื้อเดียวกัน ก่อนที่จะใช้ผลิต จะมีส่วนทำให้ความสม่ำเสมอและความอยู่ตัวของเนื้อมนมเปรี้ยวดีขึ้น และ กันการแยกตัวของนมเปรี้ยวด้วย

4. ความร้อนที่ใช้ การให้ความร้อนแก่นมก่อนที่จะใช้ผลิตนมเปรี้ยว มีประโยชน์ หลายประการคือ

- ทำให้นมมีความเหมาะสมที่จะเป็นอาหารแก่จุลินทรีย์ยิ่งขึ้น
- ทำให้การตกตะกอนของนมมสมบูรณ์และทำให้ตะกอนมีความแน่นเพียงพอ
- ทำให้หางเนยไม่แยกออกจากตะกอนที่ตกแล้ว อุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดที่ใช้กับ

นมคือ 90-95 ° ซ. เป็นเวลา 5 นาที ซึ่งอุณหภูมินี้จะเพียงพอให้โปรตีนของหางเนยตกตะกอน ทำให้เนื้อมนมเปรี้ยวแน่นยิ่งขึ้น

5. การเตรียมจุลินทรีย์ เป็นขั้นตอนที่สำคัญที่สุดในการผลิตนมเปรี้ยว เพราะการเตรียมจุลินทรีย์ที่จะใช้ต้องมีการควบคุมด้านสุขลักษณะเป็นอย่างดี จะต้องทำด้วยความระมัดระวังที่จะไม่ให้จุลินทรีย์ตัวอื่นแปลกปลอมเข้าไปด้วย จุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตเป็นแบคทีเรียชื่อ สเตรปโตคอกคัส เทอร์โมฟิลัส (*Streptococcus thermophilus*) และ แลคโตบาซิลลัส บุลการิกัส (*Lactobacillus bulgaricus*) อัตราส่วนของปริมาณแบคทีเรียทั้งสองชนิดนี้อาจจะเป็น 1 : 1 หรือ 2 : 1 สองส่วนนี้อาจจะกระทบกระเทือน ถ้าการควบคุมอุณหภูมิไม่แน่นอน จุลินทรีย์ที่เตรียมไว้จะต้องมีชุดใหม่อยู่ตลอดเวลา เพราะถ้าใช้ชุดเก่าจุลินทรีย์นั้นอาจจะไม่แข็งแรง และอัตราส่วนของจุลินทรีย์ก็อาจจะเปลี่ยนแปลงด้วย เพราะเมื่ออยู่ด้วยกันนานแลคโตบาซิลลัสมักจะมีปริมาณมากกว่า ซึ่งจะทำให้นมเปรี้ยวมีรสเปรี้ยวเพราะมีกรดสูง

การเตรียมจุลินทรีย์จะต้องปราศจากจุลินทรีย์อื่น ๆ เช่น รา ยีสต์ หรือแบคทีเรีย ถ้าหากมีจุลินทรีย์อื่นเข้าไปปน เช่น สปอร์ของแบคทีเรีย ซึ่งเป็นประเภทหนึ่งที่ทนทานต่อความร้อนได้สูงจะทำให้นมเปรี้ยวมีรสชาติขมได้ หลังจากการผลิตนมเปรี้ยวได้มาตรฐานแล้ว จะมีกรดอยู่ประมาณ 0.9-1.0% และกรดจะเพิ่มขึ้นระหว่างที่มีการนำไปจำหน่ายอาจจะเพิ่มขึ้นเป็น 1.5% ซึ่งการมีกรดสูงนี้มักจะทำให้นมเปรี้ยวมีรสชาติและหอมมากขึ้น การเติมสารที่ให้กลิ่นหอมก็จะมากกว่าปกติด้วย

มาตรฐานของนมเปรี้ยวมีกฎหมายควบคุม

ปัจจุบันประเทศไทยเรามีกฎหมายควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานของนมเปรี้ยว ซึ่งครอบคลุมผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวทุกชนิด ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 46 (พ.ศ.2523) เรื่อง นมเปรี้ยว

อาศัยความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (1)(2) และ (7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 27 (พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดให้นมเปรี้ยวเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน 2522)

ข้อ 2. ให้นมเปรี้ยวเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 3. นมเปรี้ยว (Cultured milk) หมายความว่า นมหรือผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากนมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรือให้เกิพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น หรืออาจเติมวัตถุดิบ ๆ ที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิตหรืออาจจะปรุงแต่งสี กลิ่นรสด้วยก็ได้

ข้อ 4. นมเปรี้ยวต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
- (2) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด E. coli ในอาหาร 0.1 กรัม
- (3) ไม่ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล
- (4) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (5) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (6) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 5. นมเปรี้ยวต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส และระยะเวลาจำหน่ายต้องไม่เกิน 7 วัน นับตั้งแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

ข้อ 6. ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุนมเปรี้ยวให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ 7. การแสดงฉลากของนมเปรี้ยว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องฉลากประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป ประกาศ ณ วันที่ 28 มกราคม 2525 (ลงนาม) บุญสม มาร์ติน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

โยเกิร์ต (นมเปรี้ยว) ในตลาดเมืองไทย

โยเกิร์ตหรือนมเปรี้ยวที่มีออกมาจำหน่ายในตลาดบ้านเราขณะนี้ มี 2 ประเภท ได้แก่ ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตที่มีลักษณะเป็นของเหลว สีขาวเนียน มีรสชาติกลมกล่อม ก่อนจะรับประทานต้องคนให้ทั่วเสียก่อน

อีกประเภทหนึ่งคือ โยเกิร์ตพร้อมดื่ม หรือดริงกิงโยเกิร์ต (Drinking Yoghurt) มีลักษณะเป็นของเหลวเหมือนคัมได้ทันที นิยมใส่กลิ่นของผลไม้ชนิดต่าง ๆ เช่น สตรอเบอร์รี่ ส้ม ลิ้นจี่ ฯลฯ เพื่อให้ได้รสชาติความเอร็ดอร่อยถูกใจผู้บริโภค

ขณะนี้ผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ตที่มีจำหน่ายยังไม่แพร่หลายสู่ต่างจังหวัด ด้วยมีข้อจำกัดในเรื่องระยะเวลาการวางตลาดและการเก็บรักษาในช่วงสั้น ๆ เพียงสัปดาห์เดียว ตลาดหลักจึงกระจายเฉพาะภาคกลางและแน่นอนกลุ่มเป้าหมายเห็นจะเป็นผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะผู้หญิงวัยรุ่น ผู้หญิงมองนมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ตเป็นอาหารเสริมสุขภาพใช้รับประทานแทนอาหารหลัก ในระหว่างควบคุมน้ำหนัก และสำหรับวัยรุ่นก็เป็นของว่างที่มีรสชาติแปลกใหม่มาให้ลิ้มลอง ตลาดการบริโภคนมเปรี้ยวและโยเกิร์ตจึงเติบโตรุกหน้าไปเรื่อย ๆ

ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตและนมเปรี้ยวที่วางจำหน่ายในตลาดเวลานี้ ยังมีไม่มากนัก หือ ส่วนใหญ่เป็นยักษ์ใหญ่ในยุทธจักร การผลิตผลิตภัณฑ์จากนมทั้งนั้น เช่น โยเกิร์ตโฟร์โมสต์, โยเพิร์ตของบริษัท อุตสาหกรรมนมไทย ผู้ผลิต นมตราแม่ลิ นอกจากนี้ก็มีดัชมิลค์, โยเก้น และยาคูลท์ เป็นต้น ซึ่งจะขอหยิบมาพูดถึงบางยี่ห้อเท่านั้น

นมเปรี้ยว ยาคูลท์

ยาคูลท์เป็นนมเปรี้ยวที่แรกที่เข้ามาปรากฏในตลาดเมืองไทยเมื่อ 4-5 ปีก่อน โดย บริษัท ยาคูลท์ (ประเทศไทย) จำกัด มีโรงงานใหญ่อยู่บางเขน ใกล้ ๆ กับรั้วของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เจ้าของตำรับยาคูลท์ คือ ดร.ชิโรตะ ชาวญี่ปุ่น ดร.ชิโรตะ อ้างว่า เชื้อแบคทีเรียที่ใช้ทำนมเปรี้ยวทั้งหลายนั้นมักไม่ทนทนความเป็นกรดสูง คือ เมื่อกลืนนมเปรี้ยวลงไปถึงกระเพาะ ซึ่งน้ำย่อยในกระเพาะมีความเป็นกรดสูง (ค่า pH) ถึง 3.5 ดังนั้นเชื้อแบคทีเรียประเภทนี้จะตายด้วยน้ำย่อยในกระเพาะเสียก่อนที่จะเล็ดลอดไปถึงลำไส้ ดร.ชิโรตะ จึงได้ค้นคว้าหาแบคทีเรียประเภทสร้างกรดแลคติกสเตรนชนิดใหม่ที่สามารถทนความเป็นกรดสูงได้ ผลที่สุดก็พบสเตรนพิเศษของแบคทีเรียชื่อ *Lactobacillus casei var shirota* ซึ่งสามารถที่จะทนน้ำย่อยในกระเพาะของมนุษย์ได้ ดร.ชิโรตะ อ้างว่าได้แยกเอาเชื้อแบคทีเรียสเตรนนี้มาจากช่องคลอดซึ่งมีความเป็นกรดสูง นำมาใช้เป็นเชื้อหมัก เพื่อผลิตยาคูลท์ แต่เนื่องจากมี by-product บางชนิดซึ่งเป็นผลจากการหมักของแบคทีเรียนี้ให้กลิ่นที่ไม่ดี ดังนั้นในการผลิตยาคูลท์จึงต้องปรุงแต่งกลิ่นรสเล็กน้อย ผลที่สุดก็เป็นที่พอใจของผู้บริโภค

ยาคูลท์ที่ผลิตจากโรงงานในประเทศไทย มีขนาดเดียว คือ ปริมาตรสุทธิ 80 ซีซี. บรรจุในขวดพลาสติก มีตราคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขรับประกัน โดยมีส่วนประกอบครบถ้วนบอกไว้บนขวด ดังนี้

จุลินทรีย์ยาคูลท์	8.0 × 10
นมคั้นรูปขาดมันเนย	52%
น้ำตาล	18%

นมเปรี้ยวยาคูลท์ต้องเก็บไว้ในตู้เย็น เก็บไว้ได้นานประมาณ 2 อาทิตย์

การขายตลาดของยาคูลท์นั้น มีการรณรงค์ทั้งในสื่อวิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ และโทรทัศน์ ต่อเนื่องกันมาโดยตลอด และล่าสุดก็ได้คุณชัยรัตน์ คำณวน คนดังจากธนาคารกรุงเหมา เป็นนายแบบให้ แต่เครื่องมือขยายเจาะตลาดผู้บริโภคที่สำคัญที่สุด เห็นจะเป็นระบบการขายแบบเคาเตอร์บ้าน (Direct sale) ของพนักงานสาว ๆ ของยาคูลท์ในชุดเสื้อสีครีมขลิบน้ำตาล และกางเกงขายาวสีน้ำตาล มีจักรยานเป็นพาหนะและถึงบรรจุยาคูลท์ผูกติดกับตะแกรงรถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระยะหลังความนิยมในการบริโภคนมเปรี้ยวยาคูลท์จะตกลงไปบ้าง เนื่องจากมี
คำเล่าลือในหมู่ผู้บริโภคว่า เชื้อแบคทีเรียที่ใช้ผลิตยาคูลท์นั้นสกัดมาจากเชื้อบริสุทธิ์ในรกเด็ก ทำให้
บางคนเล็กค่อมไปเลย... ซึ่งที่จริงนั้นเป็นกระบวนการผลิตอีกอย่างหนึ่ง ที่ผ่านการควบคุมและ
รับรองแล้ว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โยเกิร์ต - สวิสสไตล์

ชื่อ โฟร์โมสต์ ในตลาดเมืองไทยเป็นยี่ห้อใหญ่ผู้ผลิตสินค้า ผลิตภัณฑ์จากนมอ็อกเจ้าหนึ่ง
ตัวโรงงานใหญ่อยู่ที่ถนนแจ้งวัฒนะ บางเขน กรุงเทพฯ ซึ่งทางบริษัทได้จัดรายการ
"Camp tour" ทุก ๆ วันอังคาร พาชมกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนภายในโรงงาน ตั้งแต่
ผลิตไอศกรีม ตลอดจนถึงการผลิตนมเปรี้ยว - โยเกิร์ต ถ้าหากหน่วยงานใดหรือสถาบันใดสนใจ
จะเข้าชมก็ทำหนังสือแจ้งไปที่บริษัทโฟร์โมสต์ เห็นว่าหลังจากรายการทัวร์เสร็จสิ้นแล้ว ใครอยาก
จะชิมไอศกรีมหรือโยเกิร์ตเท่าไรก็ได้แจกฟรีว่างั้น

โฟร์โมสต์มีการผลิตนมเปรี้ยวมาก่อนหน้านั้น แต่ยังไม่เป็นที่นิยมเท่าไรนักมาในปีจึงได้ออก
ผลิตภัณฑ์ใหม่คือ นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ตราสวิส สไตล์ ที่มีการผสมผลไม้ให้เสร็จเรียบร้อย
ด้วยเครื่องจักรก่อนจะบรรจุ เป็นการเพิ่มความสะดวกสบายให้ผู้บริโภคอีกชั้นหนึ่ง ซึ่งได้ต้นแบบ
การผลิตมาจากประเทศสวิสเซอร์แลนด์เป็นผู้ริเริ่มขึ้นก่อน จึงได้ปะตราสวิส สไตล์ เป็นจุดเด่น
ของโยเกิร์ตชนิดนี้

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ตราสวิสสไตล์ มีการแต่งรสชาติด้วยผลไม้ต่าง ๆ เช่น สตรอเบอร์รี่,
ส้ม, ลิ้นจี่, สับปะรด ส่วนประกอบก็แตกต่างกันไป ดังจะยกมาพอเป็นตัวอย่าง

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ผสมสับปะรด สูตรนมสด มีส่วนประกอบโดยประมาณยกไว้ดังนี้

- นมสด 72%
- สับปะรด 10.1%
- น้ำตาล 8.5%
- นมผงขาดมันเนย 2.9%
- และมีการแต่งกลิ่นสังเคราะห์

นมเปรี้ยวโยเกิร์ตผสมฟรุทคือกเทล สูตรนมสด ส่วนประกอบโดยประมาณดังนี้

- นมสด 72.5%
- ผลไม้ 10.1%
- น้ำตาล 8.6%
- นมผงขาดมันเนย 2.9%

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ผสมสตอเบอร์รี่ สูตรนมสด ส่วนประกอบโดยประมาณดังนี้

- นมสด 73.1%
- ผสมสตอเบอร์รี่ 10.3%
- นมผงขาดมันเนย 2.9%

มีการแต่งกลิ่นสังเคราะห์และเจือสีสังเคราะห์

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต สูตรนมสดอีกแบบ มีส่วนประกอบดังนี้

- นมสด 93.8%
- นมผงขาดมันเนย 3.8%

นอกจากนมเปรี้ยวโยเกิร์ต ตราสวิส สไตร์แล้ว ทางโฟร์โมสต์ได้ผลิตนมเปรี้ยวโยเกิร์ต ชนิดพร้อมดื่ม แต่งกลิ่นผลไม้ต่าง ๆ เช่น กลิ่นสับปะรด กลิ่นลิ้นจี่ บรรจุกล่องในปริมาตรสุทธิ 120 ซีซี. ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้ผ่านการตรวจสอบและรับรองจากคณะกรรมการอาหารและยา และมีข้อความบอกว่าจะต้องเก็บไว้ในที่เย็นอุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส และก่อนจะซื้อจะต้องดูวันหมดอายุที่ฝาถ้วยด้วย

โยเกิร์ต โยเกิร์ต เปรี้ยวแบบฝรั่งเศส

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ตราโยเกิร์ต เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่บริษัทอุตสาหกรรมนมไทยจำกัดนำออกสู่ตลาดในปีสำหรับบริษัทอุตสาหกรรมนมไทยนั้น มีผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คุ้นชื่อคุ้นตา คนไทยมานานถึง 25 ปีแล้ว ในยี่ห้อทางการค้า "ตรามะลิ" มีทั้งนมผง นมข้น และนมยูเอชที และเนยสตอว์อ์คิต ครากกล้วยไม้ ซึ่งโรงงานขนาดใหญ่อันประกอบด้วยเครื่องจักรทันสมัย ตั้งอยู่ที่สมุทรปราการ ถูกเหมือนว่าจะเป็นยักษ์ใหญ่ที่สุดในวงการผู้ผลิตและค้าผลิตภัณฑ์จากนม

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ตราโยเกิร์ต นีลิสสิทธิ์เป็นของบริษัท โยคิม่า ประเทศฝรั่งเศส ยักษ์ใหญ่ในวงการค้าผลิตภัณฑ์จากนมในประเทศฝรั่งเศส โดยเฉพาะโยเกิร์ตและครีมโยเกิร์ตนั้น ชาวว่าชายก็เป็นอันดับหนึ่งในตลาดฝรั่งเศส ต่อมาได้ขยายตลาดไปสู่ประเทศต่าง ๆ 33 ประเทศทั่วโลก และในปีโยเกิร์ตได้จับมือกับบริษัทอุตสาหกรรมไทยผลิตโยเกิร์ตตราโยเกิร์ตออกมาประชันในตลาดโยเกิร์ต

เนื่องเพราะเป็นลิขสิทธิ์จากฝรั่งเศส ในการผลิตโยเกิร์ต โยเกิร์ต จึงใช้กระบวนการผลิตของฝรั่งเศส ซึ่งมีการปรับปรุงให้เหมาะกับรสนิยมของคนไทย ที่ออกจำหน่ายอยู่ในเวลานี้มี 4 รส คือ รสธรรมชาติ, ผสมรสสตอว์อ์คิต, ผสมรสบะรคและผสมฟรุตสลัด มีเงาะผสมลงไปด้วย นับว่าเป็นครั้งแรกในโลกที่มีการผสมเงาะลงในโยเกิร์ต โยเกิร์ต ฟรุตสลัด ถือเป็นเอกลักษณ์ของตลาดในประเทศไทย

โยเกิร์ต โยเกิร์ต นี้เป็นผลไม้ลูกเกดสำเร็จตลอดด้วย รับประทานได้ทันทีโดยไม่ต้องปรุง ซึ่งผ่านกรรมวิธีลูกเกดสำเร็จจากเครื่องจักร แต่ละรสก็มีส่วนประกอบแตกต่างกันไป เช่น นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ผสมฟรุตสลัด มีส่วนประกอบดังนี้

- นมโคสดแท้ 74.5%
- ผลไม้รวมเชื่อม 13%
- น้ำตาล 6.9%
- นมผงขาคมนเนย 3%
- ใช้เชื้อจุลินทรีย์โยเกิร์ตและการแต่งกลิ่นสังเคราะห์.

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ผสมรสบะรค มีส่วนประกอบดังนี้

- นมโคสดแท้ 74.5%
- สบะรคเชื่อม 13%

- น้ำตาล 6.9%
- นมผงขากัมเนย 3%
- ใช้เชื้อจุลินทรีย์โยเกิร์ตและมีการแต่งกลิ่นสังเคราะห์

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ตราโยเพลทที่ออกจำหน่ายในขณะนี้ มีขนาดบรรจุเต็วคือ 150 กรัม
ข้างกระป๋องได้บอกให้เก็บรักษาในอุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส สำหรับการกวนนมคอบำรุงให้
บนฝาด้วย และมีการตรวจสอบและควบคุมโดยให้ประทับตราจากคณะกรรมการอาหารและยาเช่นกัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โยเกิร์ต ราชาชีมิลค์ รสชาติสูตรชอลแลนค์

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต ราชาชีมิลค์ ผลิตโดย บริษัท โพรพิค และจัดจำหน่ายโดยบริษัท โพรมาร์ท จำกัด โดยใช้สูตรจากชอลแลนค์ มี 2 ประเภทคือ นมเปรี้ยวโยเกิร์ตชนิดรับประทาน (แบบครีมเหลว) และชนิดพร้อมดื่ม

โยเกิร์ต ราชาชีมิลค์ ชนิดรับประทาน ผลิตออกมา 4 ชนิด คือ รสนม รสส้ม รสสตรอเบอร์รี่ รสสับปะรด ส่วนชนิดพร้อมดื่มก็มีรสส้ม รสสตรอเบอร์รี่ และรสผลไม้รวม

ขนาดบรรจุของนมเปรี้ยวโยเกิร์ต ราชาชีมิลค์ คือ 200 กรัม ซึ่งข้างขวดได้ระบุคุณค่า โภชนาการไว้ด้วย เช่น

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต รสสตรอเบอร์รี่ มีคุณค่าโภชนาการต่อขวด ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต	33 กรัม
- โปรตีน	3.3 กรัม
- ไขมันเนย	3.3 กรัม
- วิตามินเอ	452 ไอยู
- วิตามิน บี 2	0.24 มิลลิกรัม
- วิตามินซี	104 มิลลิกรัม

ส่วนประกอบโดยประมาณ

- น้านมโค	85%
- น้าสตรอเบอร์รี่	15%

นมเปรี้ยวโยเกิร์ต รสนมสด ให้คุณค่าโภชนาการต่อขวด ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรต	8 กรัม
- โปรตีน	10 กรัม
- ไขมันเนย	5 กรัม
- วิตามินเอ	397 ไอยู
- วิตามิน บี 1	0.1 มิลลิกรัม
- วิตามิน บี 2	0.4 มิลลิกรัม
- วิตามินซี	112 มิลลิกรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการพาณิชย์เท่านั้น อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนประกอบโดยประมาณ

- นมโค 100%
- แล็กโตบาซิลลัส 27×10^9

นมเปรี้ยวโยเกิร์ตตราคัมมิลค์ ได้ระบุว่าให้เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส
ประหับวันกำหนดหมควายไว้ข้างขวด โดยมีตราประทับจากคณะกรรมการอาหารและยาอยู่ข้าง ๆ
รูปก้างหันลม

นอกจากที่เอ่ยมาแล้วก็ยังมีเครื่องดื่มแต่งรสเปรี้ยวประเภทนมเปรี้ยวอื่น ๆ อีก เช่น
โยเกิร์ต ผลิตภัณฑ์ บริษัทอินเตอร์ แอ็คควานพุต จำกัด มีขนาดบรรจุ 155 ซีซี มีส่วนประกอบโดย
ประมาณดังนี้

น้ำ 75% น้ำตาล 20% นมผงขาดมันเนย 3% กรดนม 0.67% มีการเติมสีสังเคราะห์
และแต่งกลิ่นสังเคราะห์ด้วยเช่นกัน

คณะกรรมการอาหารและยาให้ตราค้ำประกัน เช่นกัน

คุณประโยชน์ - ข้อเสีย

ผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวโยเกิร์ต โดยทั่วไปจะให้คุณประโยชน์ในแง่

1. กรดแลคติกในนมเปรี้ยวโยเกิร์ต จะช่วยให้ร่างกายดูดซึมธาตุแคลเซียม และ ฟอสฟอรัสได้ดียิ่งขึ้น
2. ในคนสูงอายุ พบว่าโดยธรรมชาติแล้วภาวะกรดในกระเพาะอาหารจะลดลง การรับประทานนมเปรี้ยวโยเกิร์ตซึ่งมีกรดแลคติก จะช่วยให้กระเพาะอาหารมีสภาพเป็นกรดดีขึ้น ทำให้การดูดซึมอาหารดีขึ้นด้วย
3. นมเปรี้ยวโยเกิร์ต เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมัก จึงพบว่าให้วิตามินบีค่อนข้างสูง
4. นมเปรี้ยวโยเกิร์ต มีส่วนประกอบของไขมันต่ำ จึงอาจเหมาะจะเป็นอาหาร สำหรับผู้ที่จำกัดการรับประทานอาหาร ประเภทไขมัน เช่น คนอ้วน คนที่มีปัญหาไขมันในเลือด สูง แต่มีใช้เป็นอาหารที่กินเพื่อการลดน้ำหนักโดยเฉพาะแต่อย่างใด

แม้ผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวโยเกิร์ต จะให้คุณประโยชน์แก่ร่างกายดังที่กล่าวมาแล้ว แต่ในแง่โภชนาการนั้นนมเปรี้ยวโยเกิร์ต มีปริมาณของวิตามินซี ธาตุเหล็ก และธาตุทองแดงต่ำมาก ซึ่งสารอาหารเหล่านี้ร่างกายต้องการในการเสริมสร้างความแข็งแรงของเหงือกคือ วิตามินซี และธาตุเหล็กจะเป็นสารอาหารที่สร้างเม็ดเลือด เพราะฉะนั้นจึงไม่ควรรับประทานเพื่อเป็นอาหารหลัก แต่เหมาะจะเป็นอาหารว่างมากกว่า

ในอีกด้านหนึ่ง แม้ว่านมเปรี้ยวจะมีความเป็นกรดสูงไม่เหมาะกับการเจริญเติบโตของแบคทีเรียก็จริง แต่นมเปรี้ยวก็อาจจะจะเป็นพาหะนำโรคได้ ถ้าหากขบวนการผลิตขาดการดูแลเอาใจใส่อย่างแท้จริง ซึ่งเคยมีรายงานการตรวจพบเชื้อแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของโรคมางชนิดในนมเปรี้ยว รายงานจากการเพาะเชื้อปาโทเจนิค แบคทีเรีย (Pathogenic bacteria) ในนมเปรี้ยวดู ปรากฏว่ามีเชื้อแบคทีเรียในสายพันธุ์ต่าง ๆ ปะปนอยู่ร่วมด้วย และสามารถอยู่ในนมเปรี้ยวได้เป็นเวลานาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งซาลโมเนลลา (Salmonella) และชิเกลลลา (Shigella) สามารถมีชีวิตอยู่ในนมเปรี้ยวได้นานถึง 63 วัน ตามปกติเราจะถูกสอนให้กินอาหารที่ปราศจากแบคทีเรีย แต่กรดนมเปรี้ยวโยเกิร์ตกลับแนะนำให้กินแบคทีเรียที่มีชีวิตอยู่เป็นจำนวนล้าน ๆ ตัว ดังนั้น จึงจะต้องระมัดระวังเป็นอย่างยิ่งคือ อย่าให้เชื้อแบคทีเรียชนิดอื่นเข้ามาปะปนในนมเปรี้ยวได้ เพราะเขื่อนนมเปรี้ยวเท่านั้นที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. จุดประสงค์

1.1 ทางการตลาด

เพื่อเป็นการเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด ให้เพิ่มจากเดิม 3% เป็น 10% และแย่งตลาดจากกลุ่มผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวที่มีหลากหลายรส อันได้แก่

- คัสทิลด์ จำนวนปริมาณ 200 CC ราคา 8 บาท
มี 3 รส คือ รสธรรมชาติ, รสส้ม, รสตรอบเบอร์
- โฟร์โมสค์ จำนวนปริมาณ 200 CC ราคา 8 บาท
มี 4 รส คือ รสส้ม, สับปะรด, ลิ้นจี่

ส่วนยาคูลท์และโยเกิร์ตนั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเพียงรสชาติเดียวจึงเป็นคู่แข่งรองลงมา

1.2 ทางการตลาด

เพื่อสร้างบุคลิกของตัวสินค้าให้มีความแตกต่างไปจากสินค้าคู่แข่ง และสอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

2. กลุ่มเป้าหมาย (TARGET GROUP)

- กลุ่มเป้าหมายหลัก
- กลุ่มหนุ่มสาวสมัยใหม่
 - อายุ 25 ปีขึ้นไป
 - SOCIAL STATUS ระดับ B
 - มีความสนใจสุขภาพของตนเอง รักสวยรักงาม ทันสมัย
- กลุ่มเป้าหมายรอง
- กลุ่มแม่และเด็ก
 - คุณแม่สมัยใหม่ที่เลี้ยงลูกตามหลักโภชนาการ

3. คุณประโยชน์ของตัวสินค้า (PROFIT)

เป็นนมเปรี้ยวที่มีแคลอรีสูง แต่ไม่มีไขมัน เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

บรรณานุกรม

- หนังสือ "คู่แข่ง" ฉบับที่ 97 ปีที่ 9 เดือนตุลาคม 2531
คอลัมน์ ข่าวแวทวงโน หน้าที่ 28 - 32
- หนังสือ "ผู้บริโภคน" ฉบับที่ 22 ปีที่ 2 เดือนตุลาคม 2530
คอลัมน์ สก๊อปพิเศษโยเกิด - นมเปรี้ยว หน้าที่ 33 - 47



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้