

## Final Project\_Individual

(ใบงานเดี่ยว 10 คะแนน)

โจทย์: ให้นักศึกษาวิเคราะห์และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย ในหัวข้อ

“มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย ท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์ กับการอนุรักษ์ ต่อยอดและพัฒนาในอนาคต”

### 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เลือกคือ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านโภชนาการหรือด้านอาหาร คือ อาหารที่มีชื่อว่า “ขนมจีน ”

### 2.ลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่น(อธิบายรายละเอียดโดยสังเขป)

ขนมจีน (Kanomjeen) เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่แปรรูปมาจากแป้งธรรมชาติในรูปของเส้นแป้งสุก สีขาว ขนาดเล็ก มีความนุ่ม ลื่น นิยมใช้รับประทานแทนข้าวคู่กับน้ำยาขนมจีนชนิดต่างๆเมื่อราดกับน้ำยาที่รสชาติอร่อยกลมกล่อมลงตัว สามารถรับประทานง่ายและมีรสชาติหลากหลายแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ของประเทศ ไทย ซึ่งจะมีจุดเด่นที่แตกต่างกันออกไป หรือรับประทานคู่กับอาหารอื่นๆ เช่น ส้มตำ และเมนูยำต่างๆ **ขนมจีน** น้ำยา ถือเป็นอาหารสำคัญในงานแต่งงานในสมัยก่อนเลยทีเดียวได้ เส้นขนมจีนต้องเป็นเส้นยาว ห้ามตัดให้ขาด เพราะเชื่อว่าเส้นขนมที่ยาวจะทำให้ครองรักกันยืนยาว และผักเครื่องเคียงก็ต้องเป็นผักขี้อมกล เช่น ถั่วงอก เพราะ ให้ความหมายในเรื่องของความเจริญงอกงาม ความก้าวหน้า ในหน้าที่การงานและด้านการค้าขาย ให้ ร่ำรวยเงินทองยิ่งขึ้นไปและยังนิยมนำไปรับประทานในงานมงคลอื่นๆอีกด้วย

### 3.ที่มาและความสำคัญ (วิเคราะห์ปัญหา สถานการณ์ในปัจจุบันท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์)

เป็นภูมิปัญญาในการแปรรูปแป้งของคนไทยมาตั้งแต่สมัยอยุธยา สมัยก่อนนิยมใช้เป็นอาหารต้อนรับแขกในงานบุญต่างๆที่ขาดเสียมิได้ จนถึงปัจจุบันนี้ก็ยังคงใช้เป็นอาหารอย่างหนึ่งสำหรับทุกเทศกาลงานบุญต่างๆ รวมถึงกลายเป็นอาหารที่นิยมรับประทานแทนข้าวได้ทุกเมื่อ

ในปัจจุบันผู้คนต่างทำงานเพื่อเลี้ยงชีวิต การทำอาหารกินกันเองเริ่มลดน้อยลง เพราะไม่มีเวลา ผู้คนส่วนใหญ่จึงรับประทานอาหารกล่องบ้าง อาหารอุ่นไมโครเวฟบ้าง เพราะสามารถเก็บได้เป็นเวลานาน และสามารถทำกินได้ง่าย แต่หากเราอยากจะทำขนมจีนน้ำยาสมัยนี้ก็คงไม่ค่อยมีใครนั่งทำกันเองแล้ว คงจะไปซื้อ

ตามร้านที่ขายเป็นชุด แต่ก็ไม่สามารถจะเก็บไว้รับประทานวันอื่นได้อายุดี ดิฉันจึงคิดว่าหากเรานำขนมจีนน้ำยาต่างๆ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาไทยมาปรับให้สามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น เข้าถึงได้มากยิ่งขึ้น และเก็บรักษาได้นานยิ่งขึ้น ก็จะทำให้อาหารประเภทนี้ยังคงอยู่ต่อไป

ถึงแม้คนจะนิยมทานกันมากแต่ก็เป็นอาหารที่ต้องใช้เวลาในการทำ เพราะต้องทำเส้นขนมจีน ทำน้ำยาหรือแกงต่างๆที่นำมาทานกับขนมจีน

#### 4. วิเคราะห์ภูมิปัญญาที่เลือก

สิ่งที่ดีที่มีอยู่	สิ่งที่ต้องการปรับปรุงพัฒนา
แปรรูปมาจากแป้งธรรมชาติในรูปของเส้นแป้งสุก สีขาว ขนาดเล็ก มีความนุ่ม ลื่น	พัฒนาเรื่องการนำผัก หรือผลไม้ของประเทศไทยมาผสมทำเป็นเส้นขนมจีน
ขนมจีนแป้งหมัก ผลิตจากข้าวหรือแป้งที่มีการหมักไว้ 2-3 วัน ก่อนนำมาให้ความร้อน และรีดเป็นเส้น ซึ่งใช้เวลาในการทำหลายวัน	พัฒนาเรื่องขั้นตอนในการทำให้ง่ายมากยิ่งขึ้น และการเก็บรักษา โดยขนมจีนน้ำยาส่งสำเร็จรูปแบบถ้วย เมื่อจะรับประทานให้จีกแกงหรือน้ำยาส่งสำเร็จรูปใส่ในถ้วยและเติมน้ำร้อนลงไป รอ 3 นาที จากนั้นรับประทานได้เลย เพื่อพัฒนาเรื่องขั้นตอนในการทำให้ง่ายมากยิ่งขึ้น และการเก็บรักษา
ขนมจีนแป้งสด ผลิตจากข้าวหรือแป้งสด โดยไม่ผ่านการหมักก่อนหรือขนมจีนที่ขายเป็นแข่ง 1 กิโลกรัม	พัฒนาเรื่องการรักษา โดยขนมจีนสำเร็จรูปแบบซอง เป็นแพ็ค เพื่อให้ได้ปริมาณที่มากแต่เก็บรักษาได้นาน

#### 5. คัดเลือกแนวทางที่ต้องการปรับปรุงพัฒนาในข้อ 4 (เพียง 1 ข้อ) แล้วระบุรายละเอียดดังต่อไปนี้

##### 5.1 ชื่อโครงการ/ ผลิตภัณฑ์

“ KIN-SEN : ขนมจีนน้ำยาส่งสำเร็จรูปแบบถ้วย ”

##### 5.2 แนวคิด(แรงบันดาลใจในการออกแบบ)/ ลักษณะของโครงการ/ ผลิตภัณฑ์ (ให้อธิบายรายละเอียด)

- แนวคิดมาจาก บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ที่เก็บไว้ได้นานและหาทานได้ง่ายมากๆ ซึ่งต่างจากขนมจีนน้ำยาที่เป็นภูมิปัญญาของไทย ที่หาทานได้ยากและไม่สามารถเก็บไว้นานๆได้ จึงนำแนวคิดนี้มาพัฒนา เพื่อให้ขนมจีนน้ำยาส่งหาทานได้ง่ายมากขึ้น และเก็บรักษาได้นานยิ่งขึ้น

เพราะหากเป็นอาหารแห้งก็จะสามารถต่อ ยอดทางการค้าขายได้เปิดกว้างมากขึ้น ไม่ต้องกลัวอาหารเสีย จัดส่งง่ายอีกด้วย

- ลักษณะผลิตภัณฑ์ภายนอก : เป็นถ้วยคัพ ทำจากกระดาษที่ทนต่อความร้อนและไม่มีสารอันตราย
  - ด้านรอบถ้วย :
    - ด้านหน้า : เป็นรูปตัวอย่างอาหารด้านใน ชื่อผลิตภัณฑ์ โลโก ชื่อรสชาติ
    - ด้านหลัง : ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ วิธีการปรุง ข้อมูลโภชนาการ คำเตือน ผู้ผลิตหรือโรงงานที่ผลิต วันที่ผลิต วันที่ควรบริโภค อย. น้ำหนักสุทธิ และอื่นๆที่เป็นรายละเอียดของผลิตภัณฑ์
  - ด้านบนหรือฝาปิด : เป็น ชื่อผลิตภัณฑ์ โลโก และสัญลักษณ์บ่งบอกการเปิดผลิตภัณฑ์
- ลักษณะผลิตภัณฑ์ภายใน : เส้นขนมจีนสำเร็จรูปแบบแห้ง น้ำยาหรือแกงต่างๆตามรสชาติของผลิตภัณฑ์ เช่น รสน้ำยากะทิ รสแกงเขียวหวาน ซึ่งบรรจุในซอง เครื่องปรุงซึ่งบรรจุในซอง และซองซอมน

### 5.3 จุดเด่นโครงการ/ ผลิตภัณฑ์ (ให้อธิบายรายละเอียด)

- หมดปัญหาการทำขนมจีนที่ยุ่งยาก ทำทานได้ง่าย แค่ใส่น้ำร้อน
- สามารถเก็บได้เป็นเวลานาน เก็บรักษาได้นานยิ่งขึ้น ไม่ต้องกลัวอาหารเสีย
- สามารถต่อยอดทางการค้าขายได้เปิดกว้างมากขึ้น เช่นนำไปขายในร้านสะดวกซื้อ ในห้างสรรพสินค้า หรือขายเป็นแพ็ก
- จัดส่งง่ายหากนำไปขายออนไลน์ เพราะเป็นอาหารแห้ง ไม่ต้องกลัวหก หรือเสียก่อนที่จะถึงลูกค้า
- ทำให้คนเข้าถึงได้ง่ายมากยิ่งขึ้น

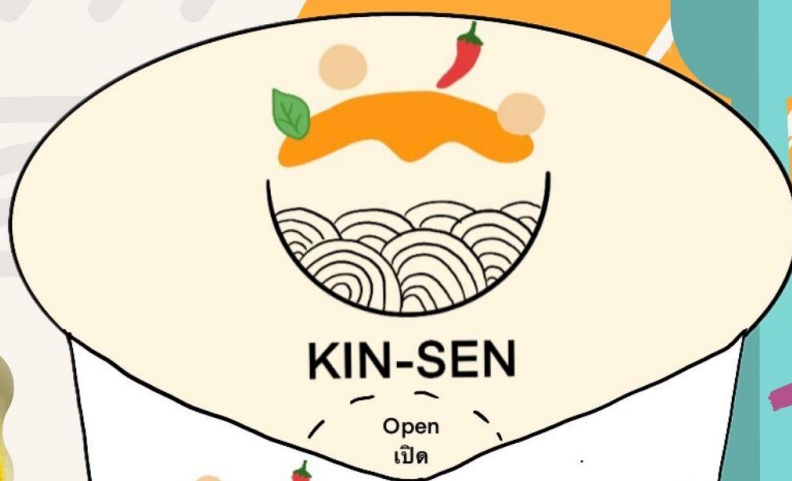
6. ภาพร่างผลงาน (Sketch Design) แสดงรายละเอียดของโครงการ(สินค้าหรือบริการ องค์ประกอบของชิ้นงาน วิธีการใช้งาน ฯลฯ) สามารถวาดมือ หรือทำผ่านโปรแกรมคอมพิวเตอร์ หรือตัดแปะหรือดราฟท์ หรือวิธีการอื่นๆที่สามารถสื่อถึงผลงานที่ทำ

ขนมจีนน้ำยาสำเร็จรูปแบบถ้วย

# KIN-SEN



KIN-SEN

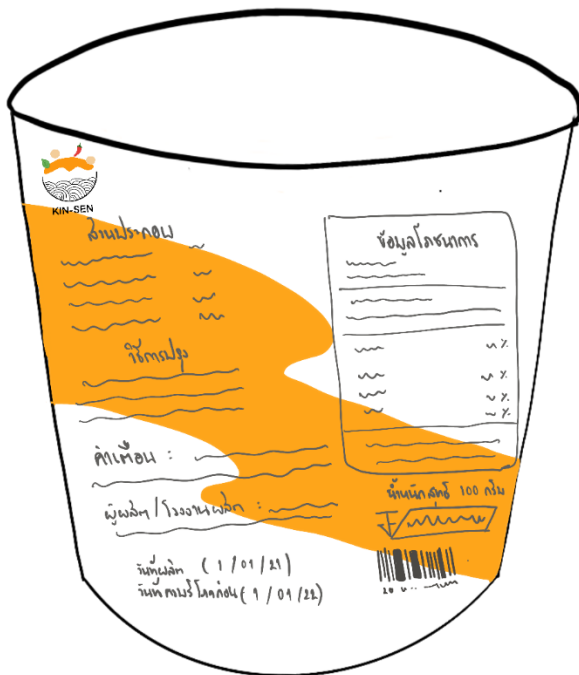
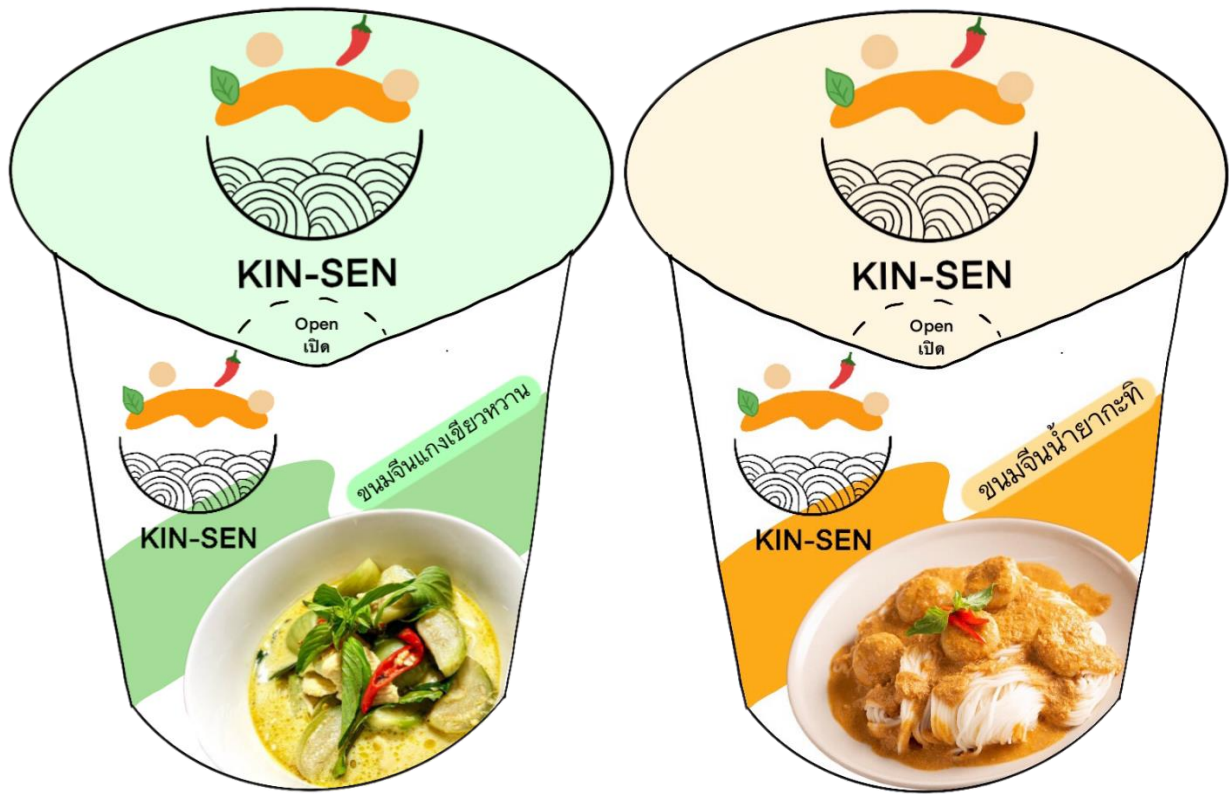


KIN-SEN

ขนมจีนน้ำยากะทิ

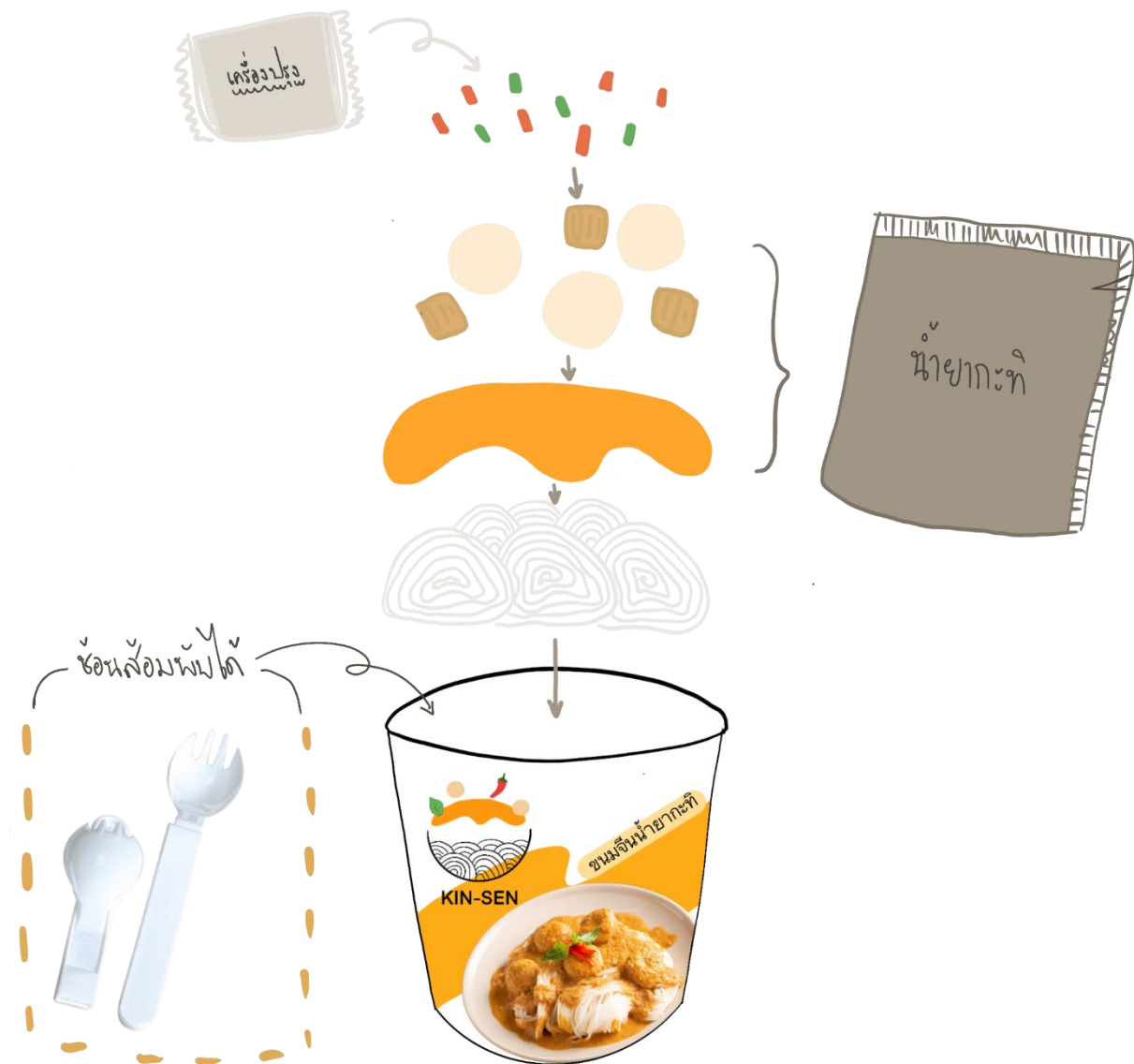


## ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



## ด้านหลังผลิตภัณฑ์

## ภายในของผลิตภัณฑ์



## 7. ข้อมูลอ้างอิง

- <http://box.co.th/blog/%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%A1%E0%B8%87%E0%B8%84%E0%B8%A5%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%A3%E0%B8%A1%E0%B8%B5%E0%B8%AD%E0%B8%A2%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%87>

- <https://www.maeban.co.th/%E0%B8%9A%E0%B8%97%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A1/850/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B8%88%E0%B8%B5%E0%B8%99%E0%B9%81%E0%B8%95%E0%B9%88%E0%B8%A5%E0%B8%B0%E0%B8%A0%E0%B8%B2%E0%B8%84%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%97%E0%B8%A8%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2.php>