



ได้รับทุนสนับสนุนโดย



ซอฟ
สำนักงานนโยบายและแผน
การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์
และนวัตกรรม



คู่มือ

การออกแบบ

บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์

แปรรูปอาหารทางทะเล

บนฐานอัตลักษณ์

วิถีชีวิตของชุมชน

ผู้จัดทำ

ที่ปรึกษาคณะจัดทำ

- ดร.ประกอบ ชชาติภักดิ์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- นายบรรจง อุปแก้ว ผู้เชี่ยวชาญด้านกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์

คณะผู้จัดทำ

- นางสาววัชรภรณ์ ชัยวรรณ หัวหน้าโครงการวิจัย
- นายอัครณิต บรรเทา ผู้ร่วมวิจัย
- นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน ผู้ร่วมวิจัย



บรรจุกัญหิ.. นำทาง ระหว่างทาง.. ดือ สด ใหม่
ทำยสุด.. ต้องถูกใจ อาหารทะเลแปรรูปແหล่งใหญ่ @ บ้านແหลม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
แนะนำการใช้คู่มือ	1
ความรู้เบื้องต้น	3
การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุภัณฑ์หมึกตากแห้ง	9
การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุภัณฑ์ปลาวาง	19
การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุภัณฑ์หอยปรุงรส	29
นักนวัตกรรมชุมชน	37
บรรณานุกรม	38

แนะนำการใช้คู่มือ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเล

บนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน

คู่มือเล่มนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นชุดความรู้แก่ผู้ประกอบการ ชุมชนในเขตอำเภอ บ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จากข้อมูลบริบทของชุมชนสถานการณ์ปัญหาและความต้องการของชุมชนเป้าหมาย มาจากการลงพื้นที่วิจัยเพื่อวิเคราะห์ สังเคราะห์ ปัญหาและพัฒนาโจทย์วิจัยที่เป็นประเด็นปัญหาที่แท้จริง และนำข้อมูลมาสร้างเป็นโจทย์วิจัยเพื่อสร้างนวัตกรรมไปแก้ปัญหาให้ตรงประเด็น พบว่าจากปัญหาของชุมชนที่ได้พัฒนามาเป็นโจทย์วิจัยเพื่อแก้ปัญหาธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลของอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีต้นตอมาจากปลาในทะเล เนื่องจากการเติบโตอย่างต่อเนื่องของการจำหน่ายแบบออนไลน์และออฟไลน์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลนั้นมีการขยายตัวอย่างมาก หรืออาจกล่าวได้ว่าในปัจจุบันบรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลในอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี นั้น ต้องผลิตเพื่อป้อนตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งได้รับการยอมรับทั้งในด้านคุณภาพและมาตรฐานการผลิต ทำให้มูลค่าของสินค้ามีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง ประเด็นที่น่าสนใจคือ ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลนั้นก่อให้เกิดผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมมากมาย โดยผู้ประกอบการเหล่านี้ผลิตสินค้าต่าง ๆ ซึ่งต้องอาศัยแนวคิดความทันสมัยและพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้จำหน่าย และผู้บริโภค ซึ่งเป็นแรงผลักดันสำคัญต่ออนาคตของธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารทะเล ตกค้าง โดยในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์การออกแบบบรรจุภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลบนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน จึงมีความต้องการที่จะพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมการผลิตเพื่อการแข่งขันทางด้านเศรษฐกิจและเพื่อการดำรงอยู่ของผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จะต้องพัฒนากลุ่มเครือข่ายผู้ประกอบการผลิตอาหารทะเลแปรรูปให้สามารถพึ่งตนเอง รวมถึงพัฒนาตัวเองอย่างยั่งยืน โดยสามารถแข่งขันกับตลาดคู่แข่งรายอื่น ๆ ได้และรวมทั้งสามารถพัฒนาให้ส่งสินค้าออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้ โดยจะต้องอาศัยปัจจัยในการตลาดเป็นเหตุให้ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลส่วนใหญ่ไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารทะเลด้านบรรจุภัณฑ์ ทั้งนี้เพราะขาดความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพ

ตามที่ตลาดส่วนใหญ่ต้องการ แต่คุณภาพและรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ยังมีลักษณะไม่ดี โดยบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ปัจจุบันไม่ทำหน้าที่บรรจุและคุ้มครองป้องกันสินค้าให้ปลอดภัยจนไปยังผู้บริโภค สุดท้ายสิ่งเหล่านี้เป็นผลให้กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปยังมีปัญหาซึ่งไม่สามารถพัฒนาไปสู่การสร้างคามเข้มแข็งของชุมชนอย่างเป็นระบบเพื่อความยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

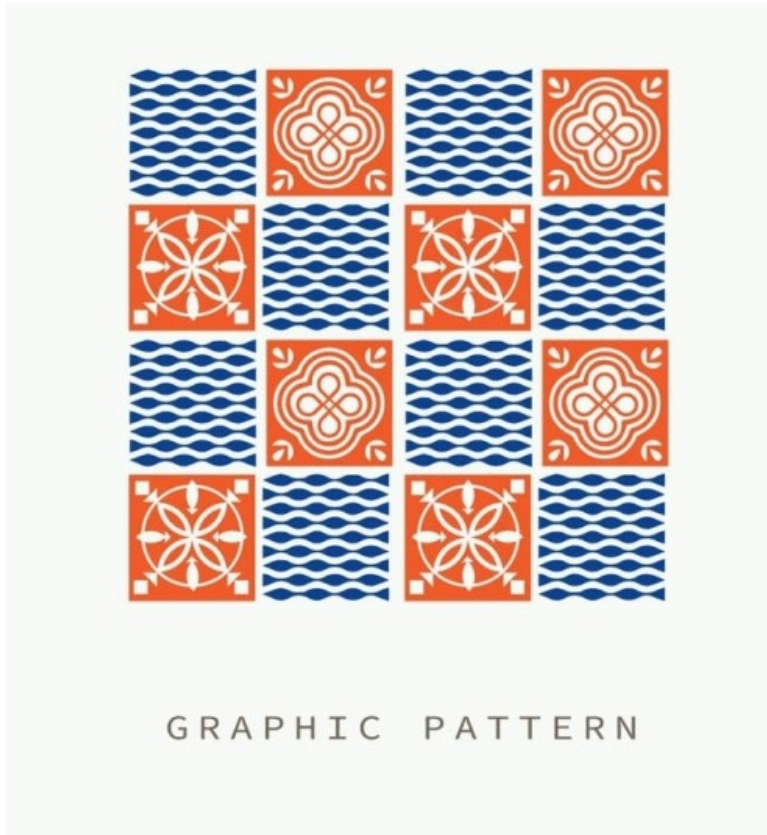
การพัฒนาบรรจุภัณฑ์การออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลบนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน โดยสร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมาตรฐานเพื่อนำไปปรับระบบกลไกการพัฒนาในกลุ่มแปรรูปอาหารทางทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ทางด้านการจัดจำหน่าย ตามหลักพฤติกรรมของผู้บริโภคและหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ได้บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมบนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชนตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันมากขึ้น ซึ่งจะช่วยสร้างนวัตกรรมชุมชนให้สามารถแก้ปัญหาของชุมชน ผู้ประกอบการ โดยนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ที่เกิดขึ้นจะถูกออกแบบและสร้างบนฐานเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อให้ชุมชนสามารถต่อยอด พัฒนาขึ้นได้เองต่อไป และมีการส่งต่อชุดความรู้จากการวิจัยทั้งหมดที่เกิดขึ้นโดยนวัตกรรมชุมชน และเมื่อชุมชนสามารถสร้างนวัตกรรมและต่อยอดได้เองแล้ว นวัตกรรมก็จะถูกยกระดับสินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเล ซึ่งจะทำชุมชน ผู้ประกอบการ มีศักยภาพในการสร้างความเข้มแข็งและสร้างเศรษฐกิจที่ดีขึ้นต่อไป



GRAPHIC PATTERN

ความรู้เบื้องต้น

เพื่อเข้าใจบทบาทของการออกแบบบรรจุภัณฑ์



ความรู้เบื้องต้น

1 การออกแบบ (DESIGN)

การถ่ายทอดจินตนาการซึ่งอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง ของสิ่งที่ต้องการออกมาเป็นรูปแบบที่พัฒนา จากสิ่งเก่าเพื่อสร้างสรรค์สิ่งใหม่ขึ้นมาให้สอดคล้องกับวัสดุ การผลิตและประโยชน์ใช้สอยที่ต้องการ (สมศักดิ์ ขวาลาวณิชย์, 2549, หน้า 21) ซึ่งในการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจและผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลบนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน ซึ่งมีลักษณะที่แตกต่างกัน ตามจุดมุ่งหมายของผู้ออกแบบที่ตอบสนองต่อความต้องการที่แตกต่างกันออกไป โดยการออกแบบที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อประโยชน์ใช้สอย และเป็นการออกแบบที่มีจุดมุ่งที่เด่นชัดเพื่อตอบสนองความต้องการในด้านประโยชน์ใช้สอยเป็นสำคัญ การออกแบบที่มีจุดมุ่งหมายทางด้าน เรขศิลป์เป็นศิลปะแห่งความงามแก่ผู้ชม การออกแบบจึงคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอย เพียงอย่างเดียว แต่ต้องการตอบสนองทางด้านความงามในตัวผลงานนั้น ๆ ด้วย และการออกแบบที่มีจุดมุ่งหมายที่นำเอาอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน มาออกแบบที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อยกระดับสินค้าและสร้างความแตกต่างสู่อัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ให้มีความแตกต่างจากชุมชนอื่นและมีลักษณะองค์รวมในแบบของชุมชนท่องเที่ยวอศุภิมิปัญญาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ พื้นฐานที่เห็นคุณค่าทางด้านความงามและประโยชน์ใช้สอยที่มีเอกลักษณ์ของชุมชน ผู้ออกแบบจึงต้องพัฒนาแนวคิดกับการเลือกใช้รูปทรงของสิ่งต่าง ๆ มาเป็นสิ่งลึใจ แนวความคิดในการออกแบบต้องมีความสอดคล้องเป็นไปตามจุดมุ่งหมายของการออกแบบ เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ แนวความคิดเกิดจากสิ่งต่าง ๆ รอบตัว แนวความคิดจากรูปทรงธรรมชาติ เรขศิลป์ รูปทรงสิ่งที่มีมนุษย์ประดิษฐ์ขึ้นและจากรูปทรงอิสระ ผู้ออกแบบได้ความคิดความประทับใจจากรูปทรงต่าง ๆ เหล่านั้น มาใช้เป็นแนวคิดในการออกแบบดัดแปลงให้เกิดรูปแบบใหม่ และการประยุกต์ใช้อัตลักษณ์ท้องถิ่นสร้างเป็นเรขศิลป์และพัฒนาโครงสร้างบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเล ทำให้ผลิตภัณฑ์สวยงามมีความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบและประโยชน์ใช้สอยที่ดีและต้องเหมาะสมกับกระบวนการผลิต

2. องค์ประกอบบรรจุกัณฑ์

องค์ประกอบบรรจุกัณฑ์นั้นจะส่งผลให้สินค้าคูมามีราคาสูงในทางตรงหรือทางอ้อม โดยมีวัตถุประสงค์ คือ สามารถใช้เป็นแนวทางในการสรรค์สร้างงานออกแบบบรรจุกัณฑ์ที่ส่งผลให้สินค้าคูมามีราคาสูงขึ้นได้ และช่วยให้ระยะเวลาในการทำงานให้รวดเร็วยิ่งขึ้น อีกทั้งผู้ประกอบการยังสามารถรับรู้และเข้าใจการออกแบบบรรจุกัณฑ์ที่ส่งผลให้สินค้าคูมามีราคาสูงโดยใช้ตัวอย่างบรรจุกัณฑ์และแบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลศึกษาวิจัยการออกแบบบรรจุกัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเลบนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน

3. การออกแบบเรขศิลป์บนบรรจุกัณฑ์

การออกแบบเรขศิลป์บนบรรจุกัณฑ์เป็นการรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง คือ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ การตลาด การออกแบบบรรจุกัณฑ์ กรณีศึกษาทั้งในและต่างประเทศ แล้วนำมาวิเคราะห์เพื่อหาแนวคิดในการออกแบบกราฟิกบนบรรจุกัณฑ์ ซึ่งสรุปได้ว่า การออกแบบโดยการนำภาพวาด โดยเป็นภาพวาดทิวทัศน์ธรรมชาติ ในอำเภอบ้านแหลม ซึ่งเป็นการใช้ภาพสีน้ำ เพื่อให้กราฟิกบนบรรจุกัณฑ์ที่ออกมามีความนุ่มนวลและเป็นธรรมชาติ

4. อัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน

เป็นการแสดงออกที่มีรูปลักษณ์ ความมีอุดมการณ์ ความภาคภูมิใจ และความเป็นเอกภาพของชุมชน ทั้งค่านิยมที่ปรากฏอยู่รอบ ๆ ชุมชน ซึ่งเมื่อก้าวโดยรากศัพท์ของคำว่า “อัตลักษณ์” มาจากภาษาละติน คือ Identitas เดิมซ้ำคำว่า Iden ซึ่งมีความหมายว่า “เหมือนกัน” (The same) แต่โดยพื้นฐานภาษาอังกฤษ อัตลักษณ์มีความหมายว่า “เหมือนกัน” และความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่แตกต่างออกไป เป็นการตีความหมายเหมือนกันบนพื้นฐานความสัมพันธ์และการเปรียบเทียบกันระหว่างคนกับปรากฏการณ์รอบตัว เป็นการให้คำนิยามว่า “ตัวเราคือใคร” และเป็นเรื่องของการค้นหา ยืนยัน ทำทายหรือตรวจสอบความเป็นตัวตนทั่วไประดับปัจเจกและระดับสังคม การมองในแง่มุมต่าง ๆ ในฐานะสมาชิกในสังคม วิริยา วิฑูรย์สฤงษ์ศิลป์ (2548) ดังเช่น

1) อัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ (Ethnic identity) หมายถึงกลุ่มคนที่แตกต่างไปจากคนส่วนใหญ่ในสังคมด้วยคุณลักษณะที่มีเกณฑ์ทางศาสนา ภาษา เชื้อชาติ ชุมชน ความเป็นมาทางประวัติศาสตร์

2) อัตลักษณ์ร่วม (Collective Identity) คือ กลุ่มคนหนึ่ง ๆ จะมีอัตลักษณ์ร่วมกัน โดยอัตลักษณ์

ร่วมกันที่จะเป็นอะไรก็ได้ เช่น อาชีพ ภาษา ศาสนา ประเพณีที่เป็นของกลุ่มตัวเอง

อัตลักษณ์ (Identity) หรือ มีความสำคัญมาก เพราะด้านหนึ่ง “ความเป็นปัจเจก” ที่เชื่อมต่อและสัมพันธ์กับสังคม (Social Aspect) สังคมกำหนดบทบาทหน้าที่และระบบ คุณค่าที่ติดมากับความเป็นพ่อ ความเป็นเพื่อน ความเป็นสามี-ภรรยา ความเป็นศิษย์ อาจารย์ ในมิตินี้ อัตลักษณ์จึงเป็นเรื่องของการใช้สัญลักษณ์ (Symbolic Aspect) เพราะการแสดงออกซึ่งความสัมพันธ์กระทำผ่านระบบสัญลักษณ์หลายแบบ อีกมิติหนึ่งเกี่ยวข้องกับ “ภายใน” ของความเป็นเราอย่างมากทั้งในด้านอารมณ์ ความรู้สึกนึกคิด อภิญญา เฟื่องฟูสกุล (2546)

กล่าวโดยสรุป ผู้วิจัยได้นำแนวคิดอัตลักษณ์ชุมชน เป็นการบ่งบอกถึงบทบาทหน้าที่ที่มีความเกี่ยวพัน กับโครงสร้างหน้าที่ ทั้งในระดับปัจเจกและระดับสังคม โดยมีพัฒนาการที่สัมพันธ์กับอัตลักษณ์ร่วมของกลุ่ม และเป็นที่ยอมรับของสังคม กลุ่มคน แม้แต่ละกลุ่มจะมีความแตกต่างกัน แต่แต่ละกลุ่มก็ถูกสร้างขึ้นมาจากพื้นฐาน ของความเหมือนกันของกลุ่มมาเป็นแนวทางในการศึกษาถึงความเป็นลักษณะเฉพาะชุมชน สามารถมอง ในทุกมิติของชุมชนและสังคม เพื่อรองรับสถานะ “ความเป็นของแต่ละกลุ่ม แต่ละสังคมให้เห็นแก่นชัดมากยิ่งขึ้น” สอดคล้องกับคำพูดของ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร อ่างใน สุกัญญา สุตบรรทัด และคณะ (2546) ได้ให้ความเห็นวาทกรรมว่า “สุดยอดของอำนาจและการครอบงำอยู่ที่การสร้างตัวตน” ซึ่งหมายถึงการทำให้มนุษย์กลายเป็นตัวตนใหม่ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ แต่สามารถเปลี่ยนแปลงไปได้ตามเทคนิควิทยาการในการสร้างตัวตนให้กับมนุษย์ในแต่ละยุคสมัย

ร่วมคิด . .

ร่วมทำ . .

ร่วมผลประโยชน์





นวัตกรรมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทางทะเล
บนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน



การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุภัณฑ์หมึกตากแห้ง

อัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชนมีจุดเด่นที่สำคัญคือ “แหลมที่ยื่นลงไปในทะเล เหตุที่เรียกแหลมผักเบี้ยเพราะมีต้นผักเบี้ยขึ้นเป็นจำนวนมากที่แหลมนี้”

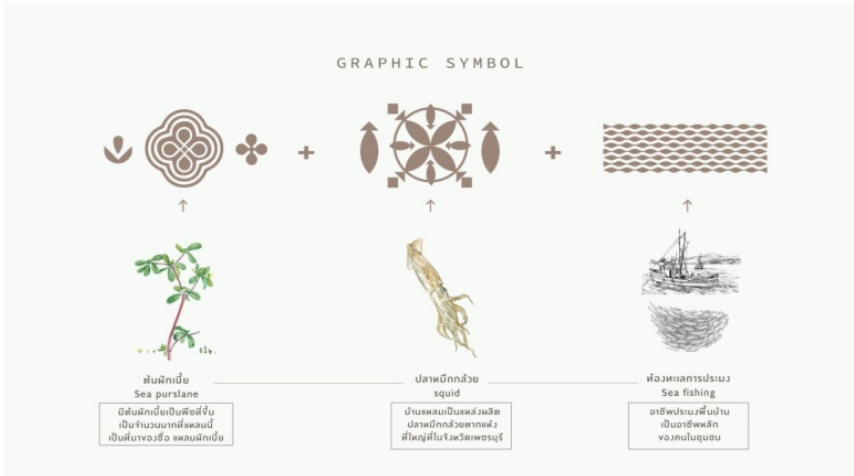


ภาพที่ 1 แหลมผักเบี้ย

จุดเด่นที่สำคัญเชิงพื้นที่แหลมผักเบี้ยคือ “โคลนก้อนสุดท้าย หาดทรายเม็ดแรกเกิดขึ้น **ที่นี่**” แหลมผักเบี้ยเป็นจุดที่แยกระหว่างทะเลโคลนและทะเลทราย ซึ่งทางด้านซ้ายคือจังหวัดสมุทรสงครามและจังหวัดสมุทรสาคร จะเป็นทะเลโคลน ส่วนทางด้านขวา จะเป็นหาดทรายจากแหลมผักเบี้ยไปจนถึงภาคใต้



ภาพที่ 2 ผักเบี้ยที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ



ภาพที่ 3 ลักษณะของรูปแบบสัญลักษณ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ ตำบลแหลมผักเบี้ย อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

หมึกตากแห้ง

DRIED SQUID

สถานที่ผลิต ตำบลแหลมผักเบี้ย
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

เพื่อเป็นการส่งเสริมผู้บริโภคอย่างมีความหมาย การออกแบบจึงมีเงา สภาพแวดล้อมวิเศษบรรยากาศ ความเป็นมา ที่อยู่ในพื้นที่สืบต่อกันมาตั้งแต่ครั้ง เป็นวัตถุดิบในครัวเรือนที่ได้เกิดความแตกต่าง หนึ่งมีความเป็นลักษณะของชุมชนได้อย่างยั่งยืน

ภาพที่ 4 แสดงลักษณะของกราฟิกที่สื่อถึงเอกลักษณ์ ตำบลแหลมผักเบี้ย อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 5 ลักษณะของสีที่สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์
ตำบลแหลมผักเบี้ย อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
PANTONE COLOR CHART

ปลาหมึก ตากแห้ง บ้านแหลม



DRIED SQUID | คอรรริโกทก่อน
BANLAEM



ปลาหมึกสด
ตากแห้ง

จากทะเลอ่าวไทย สู่ของดีเมืองเพชรบุรี



ท.แหลมผักเบี้ย
อ.บ้านแหลม
จ.เพชรบุรี



LOW SHOP อาหารทะเลแปรรูป @บ้านแหลม

ปิดปากถุงให้สนิทและเก็บไว้ในตู้เย็น สินค้าจะเก็บได้นานขึ้นหากเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง

ภาพที่ 6 การออกแบบในส่วนของตราสัญลักษณ์ (LOGO) สำหรับบรรจุภัณฑ์

คุณสมบัติวัสดุบรรจุภัณฑ์

1. วัสดุบรรจุภัณฑ์ถูกกระดาษกราฟท์หน้าใส ตั้งได้
2. ขนาด 16 x 24 เซนติเมตร
3. กันน้ำได้
4. มาตรฐาน foodgrade เหมาะกับ ใส่ขนม ใส่อาหาร
5. เคลือบกันน้ำ
6. ถุงซิปล็อคกราฟท์

คุณสมบัติสติกเกอร์ ฉลากสินค้า โลโก้

1. สติกเกอร์เนื้อพีพี มีชนิดขาวเงา และขาวด้าน
2. พิมพ์ระบบดิจิทัลออฟเซ็ทเช่นเดียวกับสติกเกอร์ชนิดกระดาษ
3. สามารถกันน้ำได้ และเหนียวฉีกขาดยาก เหมาะเป็นงานฉลากสินค้า หรือ สติกเกอร์โลโก้ที่ใช้ติดชั่วคราวบนวัสดุหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงที่จะต้องโดนน้ำ
4. ขนาดสติกเกอร์ กว้าง x สูง 9 x 18 เซนติเมตร
5. ความห่างของการไต่ค้ทรอบนอกขอบรูป 0.2 ซม.
6. สติกเกอร์และหมึกกันน้ำ

คำแนะนำการใช้งานบรรจุภัณฑ์

1. วิธีเก็บรักษาแบบ “ปิดปากถุงให้สนิทและเก็บไว้ในตู้เย็น สินค้าจะเก็บได้นานขึ้นหากเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง”
2. ที่อยู่ผู้ผลิต ระบุใน คิวอาร์โค้ด (QR Code)
3. ไม่ควรระแวกหรือโยน อาจทำให้แตกหรือชำรุดได้
4. เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุด ควรอยู่ในอุณหภูมิ -10 องศา ถึง 45 องศา
5. ควรเก็บให้ห่างจากวัตถุไวไฟ ผลิตภัณฑ์อาจเกิดการละลายและผิดรูป หรืออาจทำให้เป็นเชื้อเพลิงได้
6. หลีกเลี่ยงที่มีแดดจัดหรือเก็บไว้นานเป็นเวลานาน อาจจะทำให้การเสื่อมสภาพ ดังนั้นไม่ควรเก็บไว้ในที่มีแดดจัด
7. ขนาดและน้ำหนักอาจแตกต่างจากแสดงค่าการวัดที่ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิและการขึ้นรูป

การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตปลาหมึกตากแห้ง

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. ปลาหมึกกล้วยสด 100 กิโลกรัม

กรรมวิธีการผลิต

ขั้นตอนที่ 1 นำปลาหมึกสดมาผ่าท้องเอาช็อค ตัดตา และเอาหมึกดำออก

ขั้นตอนที่ 2 นำปลาหมึกสดไปล้างด้วยน้ำสะอาด 3 น้ำ

ขั้นตอนที่ 3 นำปลาหมึกสดไปตากแดด

ขั้นตอนที่ 4 เก็บปลาหมึกตอนประมาณ 17:00 น.

ขั้นตอนที่ 5 นำปลาหมึกไปอบในเตาอบต่อไป

ขั้นตอนที่ 6 นำปลาหมึกออกจากเตาอบ 9:00 น.

ขั้นตอนที่ 7 ปลาหมึกแห้งพร้อมจำหน่าย โดยผู้ผลิตจะนำปลาหมึกแห้งไปใส่ไว้ใน

หีบเย็น เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

ต้นทุนปลาหมึกตากแห้ง

ในงานวิจัยฉบับนี้ผู้วิจัยได้ผลต้นทุนในการผลิตปลาหมึกแห้ง โดยคิดต้นทุน ในการผลิตปลาหมึกแห้งครั้งนี้อยู่ที่ 100 กิโลกรัม ซึ่งเป็นจำนวนที่ผู้ผลิตสามารถผลิตปลาหมึกแห้งได้

ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตปลาหมึกตากแห้ง

1. ปลาหมึก กล้วยสด	100	กก.	กก.ละ	90	บาท	เป็นเงิน	9,000	บาท
2 ค่าแรงงาน ผ่าหมึก	4	คน	คนละ	300	บาท	เป็นเงิน	1,200	บาท
3. ค่า แรงงานตาก ปลาหมึก	2	คน	คนละ	300	บาท	เป็นเงิน	600	บาท
4. ถ่านไม้	1	ถุง	ถุง	220	บาท	เป็นเงิน	220	บาท
5. ค่า น้ำประปา	1	วัน	วันละ	145	บาท	เป็นเงิน	145	บาท
6. ค่าไฟฟ้า	1	วัน	วันละ	257	บาท	เป็นเงิน	257	บาท
7. ค่าแก๊ส	2	ถัง	ถังละ	1,150	บาท	เป็นเงิน	3,450	บาท
8. ค่า บรรจุ ภัณฑ์	300	ชุด	ชุดละ	11	บาท	เป็นเงิน	3,300	บาท
รวม							18,172	บาท
ในกระบวนการผลิต 1 ครั้ง สามารถผลิตได้โดยประมาณ							300	แพ็ค
คิดเป็นต้นทุน (18,172 ÷ 300)				เท่ากับ	แพ็คละ	60.57	บาท	

ต้นทุนวัตถุดิบ 90.02% ต้นทุนแรงงาน 9.90% ต้นทุนอื่น ๆ 0.08%

ตารางที่ 2 ต้นทุนในการบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกแห้ง จำนวน 300 แพ็ค

รายละเอียด	จำนวนเงิน	จำนวนสินค้า	เฉลี่ย ต้นทุน/ ชิ้น
1. ถุงกระดาษเคลือบใส	750 บาท	300 ถุง	2.50
2. ถาดใส่ปลาหมึก	450 บาท	300 ถาด	1.50
3. สติกเกอร์ 1 แผ่น	1,200 บาท	300 ดวง	4.00
4. ค่าแรงงานบรรจุ 3 คน	900 บาท	300 แพ็ค	3.00
5. ต้นทุนสินค้าทั้งหมด			3,300.00
6. ต้นทุนสินค้าต่อ 1 ชิ้น			11.00



ภาพที่ 7 ทดสอบการใช้งานต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกตากแห้ง



นวัตกรรมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร
ทางทะเลบนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน



การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุภัณฑ์ปลาวาง

เกิดจากการนำปลาจิ้งม้องมาถนอมอาหารเป็นอีกหนึ่งกรรมวิธีของการถนอมของชาวประมงที่ชาวประมงนั้นทำขึ้นควบคู่ไปกับการหาปลา



ภาพที่ 8 ปลาจิ้งม้องและการนำมาแล่ปึกทั้ง 2 ข้าง

การแปรรูปโดยวิธีการถนอมอาหารโดยการนำมาแล่ปึกทั้งสองข้างของปลาจิ้งม้องใช้เฉพาะส่วนปีกนำไปแช่น้ำผสมน้ำส้มสายชูกับเกลือน้ำส้มสายชูจะช่วยล้างเมือกออกส่วนเกลือเป็นตัวปรุงรส จากนั้นนำมาหันอย่าให้ขาดออกจากกันเรียงต่อกันเป็นแพ เป็นวง ๆ จากนั้นก็นำไปตากแห้ง ประมาณ 1-2 วัน



ภาพที่ 9 ปีกของปลาจิ้งม้องเรียงต่อเป็นแพวงตากแห้ง

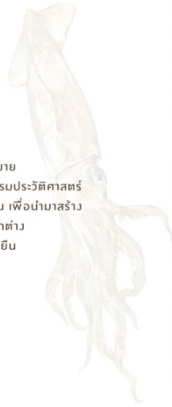
จะทำให้ผลผลิตที่ได้จากการหาปลานั้นสามารถนำปลาที่ได้เป็นตัวเล็ก ๆ ซึ่งบางชนิดอาจจะไม่ได้มาตรฐานในเรื่องของไซส์หรือขนาดชาวประมงก็จะนำมาตากแห้ง

ปลาจ

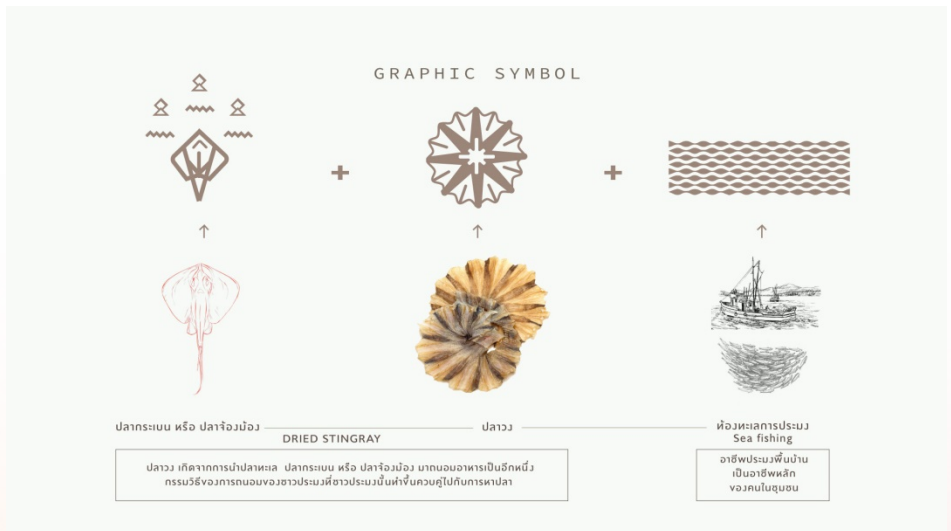
DRIED STINGRAY

สถานที่ผลิต ตำบลบ้านแหลม
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

เพื่อเป็นการสื่อสารถึงผู้บริโภคอย่างมีความหมาย การออกแบบจึงดึงเอา สภาพแวดล้อมวัฒนธรรมประวัติศาสตร์ความเป็นมา ที่มีอยู่ในพื้นที่ต้นกำเนิดสินค้าขึ้น เพื่อนำมาสร้างเป็นอัตลักษณ์ในตัวผลิตภัณฑ์ให้เกิดความแตกต่าง แต่ยังคงความเป็นตัวตนของชุมชนได้อย่างยั่งยืน



ภาพที่ 10 .ลักษณะของกราฟิกที่สื่อถึงเอกลักษณ์ของตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 11 ลักษณะของรูปแบบสัญลักษณ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ของตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลมจังหวัด เพชรบุรี



ภาพที่ 12 ลักษณะของสีที่สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ของตำบลบ้านแหลมจังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 13 PANTONE COLOR CHART

ปลาขี้ตัง
บ้านแหลม

DRIED STINGRAY BANLAEM
ควมริโภคก่อน

จากทะเล
อร่อย
สุขภาพดี
เมืองเพชรบุรี

อ.บ้านแหลม
จ.เพชรบุรี

ปลาขี้ตัง
จากแหล่งผลิต
ปลาตากแห้งที่
ที่สุดใน จ.เพชรบุรี

Lnw SHOP อาหารทะเลแปรรูป @บ้านแหลม

ปิดปากถุงให้สนิทและเก็บไว้ในตู้เย็น สิ้นค้าจะเก็บได้นานขึ้นหากเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง

ภาพที่ 14 การออกแบบในส่วนของตราสัญลักษณ์ (LOGO) สำหรับบรรจุภัณฑ์

คุณสมบัติสติกเกอร์ ฉลากสินค้า โลโก้

1. สติกเกอร์เนื้อพีพี มีชนิดขาวเงา และขาวด้าน
2. พิมพ์ระบบดิจิทัลออฟเซ็ทเช่นเดียวกับสติกเกอร์ชนิดกระดาษ
3. สามารถกันน้ำได้ และเหนียวฉีกขาดยาก เหมาะเป็นงานฉลากสินค้า หรือ สติกเกอร์โลโก้ที่ใช้ติดชั่วคราวบนวัสดุหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงที่จะต้องโดนน้ำ
4. ขนาดสติกเกอร์ กว้าง x สูง 9 x 18 เซนติเมตร
5. ความห่างของการตัดคัทรอบนอกขอบรูป 0.2 ซม.
6. สติกเกอร์และหมึกกันน้ำ

คุณสมบัติวัสดุบรรจุภัณฑ์

1. วัสดุบรรจุภัณฑ์ถูกกระดาษกราฟทึบหน้าใส ตั้งได้
2. ขนาด 16 x 24 เซนติเมตร
3. กันน้ำได้
4. มาตรฐาน foodgrade เหมาะกับ ใส่ขนม ใส่อาหาร
5. เคลือบกันน้ำ
6. ถุงซิปล็อคกระดาษ

คำแนะนำการใช้งานบรรจุภัณฑ์

1. วิธีเก็บรักษาแบบ “ปิดปากถุงให้สนิทและเก็บไว้ในตู้เย็น สินค้าจะเก็บได้นานขึ้น หากเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง”
2. ที่อยู่ผู้ผลิต ระบุใน คิวอาร์โค้ด (QR Code)
3. ไม่ควรกระแทกหรือโยน อาจทำให้แตกหรือชำรุดได้
4. เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุด ควรอยู่ในอุณหภูมิ -10 องศา ถึง 45 องศา
5. ควรเก็บให้ห่างจากวัตถุไวไฟ ผลิตภัณฑ์อาจเกิดการละลายและผิดรูป หรืออาจทำให้เป็นเชื้อเพลิงได้
6. หลีกเลี่ยงที่มีแดดจัดหรือเก็บไว้ในที่กลางแจ้งเป็นเวลานาน อาจจะทำให้การเสื่อมสภาพ ดังนั้นไม่ควรเก็บไว้ในที่มีแดดจัด
7. ขนาดและน้ำหนักอาจแตกต่างจากแสดงค่าการวัดที่ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิและการขึ้นรูป

การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตปลาวงตากแห้ง

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. ปลาจ๋องมองสด 100 กิโลกรัม

กรรมวิธีการผลิต

ขั้นตอนที่ 1 นำปลาจ๋องมองสดมาผ่าท้องเอาช้ำออก ตัดหาง และเอาตาออก

ขั้นตอนที่ 2 นำปลาจ๋องมองสดไปล้างด้วยน้ำสะอาด 2 น้ำ

ขั้นตอนที่ 3 นำปลาจ๋องมองสดไปตากแดด 3 วัน

ขั้นตอนที่ 4 ปลาจ๋องมองแห้งพร้อมจำหน่าย โดยผู้ผลิตจะนำปลาหมึกแห้งไปใส่ไว้ในห้องเย็น เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

ต้นทุนปลาหมึกตากแห้ง ในงานวิจัยฉบับนี้ผู้วิจัยได้ผลต้นทุนในการผลิตปลาจ๋องมองแห้งโดยคิดต้นทุนในการผลิตปลาจ๋องมองแห้งครั้งนี้อยู่ที่ 100 กิโลกรัม ซึ่งเป็นจำนวนที่ผู้ผลิตสามารถผลิตปลากระเบนแห้งได้

ตารางที่ 3 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตปลาวงตากแห้ง

1. ปลาจ๋องมองสด	กก.	กก.	กก.ละ	70	บาท	เป็นเงิน	7,000	บาท
2. ค่าแรงผ่าปลา	3	คน	คนละ	300	บาท	เป็นเงิน	900	บาท
3. ค่าแรงตากปลา	1	คน	คนละ	300	บาท	เป็นเงิน	300	บาท
5. ค่าน้ำประปา	1	วัน	วันละ	145	บาท	เป็นเงิน	145	บาท
7. ค่าบรรจุภัณฑ์	210	ชุด	ชุดละ	12	บาท	เป็นเงิน	2,520	บาท
รวม							10,865	บาท
ในกระบวนการผลิต 1 ครั้ง สามารถผลิตได้โดยประมาณ							210	แพ็ค
คิดเป็นต้นทุน (10,865÷210)				เท่ากับ		แพ็คละ	51.73	บาท

ต้นทุนวัตถุดิบ 86.90% ต้นทุนแรงงาน 11.05% ต้นทุนอื่น ๆ 2.05%

ตารางที่ 4. ต้นทุนในการบรรจุภัณฑ์ปลาวงตากแห้ง จำนวน 210 แพ็ค

รายละเอียด	จำนวนเงิน	จำนวนสินค้า	เฉลี่ย ต้นทุน/ ชิ้น
1. ถุงกระดาษเคลือบใส	750 บาท	210 ถุง	2.50
2. ถาดใส่ปลาวง	450 บาท	210 อัน	1.50
3. สติกเกอร์ 1 แผ่น	1,200 บาท	210 ดวง	4.00
4. ค่าแรงงานบรรจุ 3 คน	900 บาท	210 แพ็ค	3.00
5. ต้นทุนสินค้าทั้งหมด			3,300.00
6. ต้นทุนสินค้าต่อ 1 ชิ้น			11.00



ภาพที่ 15 ทดสอบการใช้งานต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาวงตากแห้ง



แนวคิดกรรมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร ทางทะเลบนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน



การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุภัณฑ์หอยปรุงรส

อัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน ตำบลปากทะเลเป็นชื่อหมู่บ้านและตำบลชายทะเลในเขตอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีวัดอุทิศเกิดขึ้นจากธรรมชาติหอยเสียบกับหอยลาย และยังมีหอยแครงที่เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ แต่ทั้งนี้แล้วหอยแครงจะไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน ผลิตภัณฑ์แปรรูปส่วนของหอยแต่ละชนิดจะเกิดในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน หอยเสียบจะเกิดขึ้นช่วงเดือนเมษายน ส่วนหอยแครงอบเกลือจะประมาณเดือนสิงหาคม แม้ในส่วนของหอยอะไรก็จะเกิดเป็นบางช่วงบางปีแต่เนื่องจากปีนี้เกิดขึ้นเยอะ อาจเกิดมาจากการปรับปรุงของธรรมชาติรวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติ หากสามารถเก็บบันทึกข้อมูลสภาพอากาศและสภาพแวดล้อมของการเกิดหอยลายได้



ภาพที่ 16 วัดนอกปากทะเล เป็นวิหารรูปทรงเรือสำเภานาดใหญ่ มีต้นแบบ มาจากสำเภาทอง



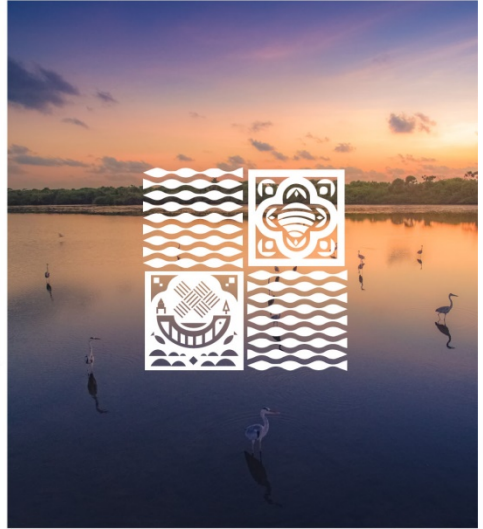
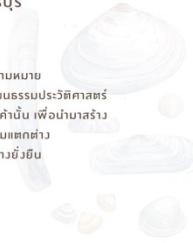
ภาพที่ 17 วิถีชีวิตชาวประมง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

หอยลายสามรส

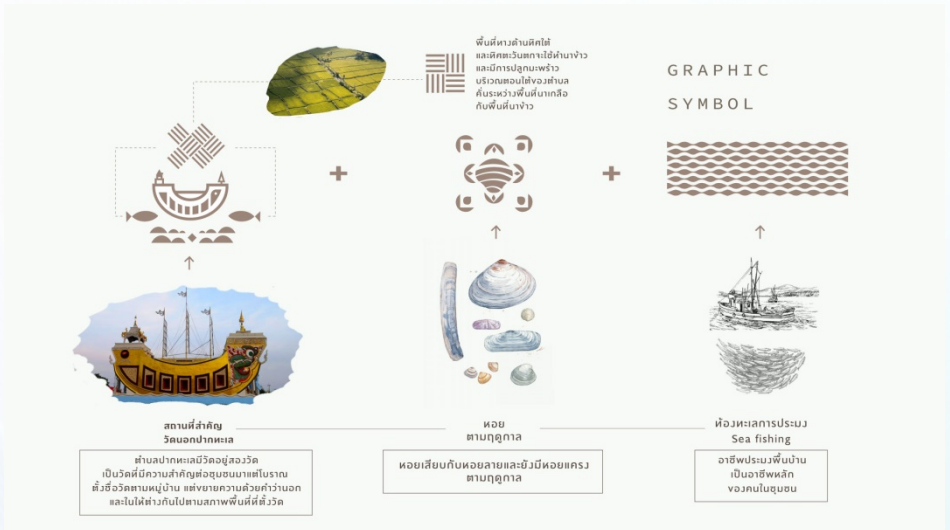
DRIED SQUID

สถานที่ผลิต ตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

เพื่อเป็นการสื่อสารถึงผู้บริโภคอย่างมีความหมาย การออกแบบจึงมีเอา สภาพแวดล้อมวัฒนธรรมประวัติศาสตร์ ความเป็นมา ที่มีอยู่ในพื้นที่ต้นกำเนิดสินค้าเป็น ความเป็นอัตลักษณ์ในตัวผลิตภัณฑ์ให้เกิดความแตกต่าง แต่ยังคงความเป็นตัวตนของชุมชนได้อย่างยั่งยืน



ภาพที่ 18 ลักษณะของกราฟิกที่สื่อถึงเอกลักษณ์ของตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 19 ลักษณะของสีที่สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ของตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 20 รูปแบบบรรจุภัณฑ์หอยลายสามรสที่สมบูรณ์



ภาพที่ 21 รูปแบบบรรจุภัณฑ์หอยลายสามรสที่สมบูรณ์

คุณสมบัติสติกเกอร์ ฉลากสินค้า โลโก้

1. สติกเกอร์เนื้อพีพี มีชนิดขาวเงา หรือขาวด้าน
2. พิมพ์ระบบดิจิทัลออฟเซ็ทเช่นเดียวกับสติกเกอร์ชนิดกระดาษ
3. สามารถกันน้ำได้ และเหนียวฉีกขาดยาก เหมาะเป็นงานฉลากสินค้า หรือ สติกเกอร์โลโก้ที่ใช้ติดชั่วคราวบนวัสดุหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงที่จะต้องโดนน้ำ
4. ขนาดสติกเกอร์ กว้าง x สูง 7 x 131 เซนติเมตร
5. ความห่างของการได้คัทรอบนอกขอบรูป 0.2 ซม.
6. สติกเกอร์และหมึกกันน้ำ

คุณสมบัติวัสดุบรรจุภัณฑ์

1. กระจุกพลาสติกใส ฝาเกลียว กระจุก PET ทรงกระบอก
2. ขนาด 255 มล. : 6.5x8 เซนติเมตร
3. ขนาด 480 มล. : 8.5x8.5 เซนติเมตร
4. ขนาด 560 มล. : 8.5x10 เซนติเมตร
5. กันน้ำได้
6. มาตรฐานfoodgrade เหมาะกับ ใส่ขนม ใส่อาหาร
7. บรรจุภัณฑ์พลาสติกมีน้ำหนักเบา ไม่นำความร้อน ไม่นำไฟฟ้า
8. ทนต่อความร้อนหรือเย็น และทนกรดทนด่าง และสารเคมีได้ตามคุณสมบัติพลาสติกแต่ละชนิด
9. สามารถนำมาแปรรูปใช้ใหม่ได้
10. สามารถป้องกันการซึมของอากาศ น้ำ หรือมันไม่เป็นสนิม จึงทนทานต่อความชื้น และสภาพอากาศ

คำแนะนำการใช้งานบรรจุภัณฑ์

1. วิธีเก็บรักษาแบบ “ปิดปากถุงให้สนิทและเก็บไว้ในตู้เย็น สินค้าจะเก็บได้นานขึ้น หากเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง”
2. ที่อยู่ผู้ผลิต ระบุใน คิวอาร์โค้ด (QR Code)
3. ไม่ควรกระแทกหรือโยน อาจทำให้แตกหรือชำรุดได้
4. เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุด ควรอยู่ในอุณหภูมิ -10 องศา ถึง 45 องศา
5. ควรเก็บให้ห่างจากวัตถุไวไฟ ผลิตภัณฑ์อาจเกิดการละลายและผิดรูป หรืออาจทำให้เป็นเชื้อเพลิงได้
6. หลีกเลี่ยงที่มีแดดจัดหรือเก็บไว้กลางแจ้งเป็นเวลานาน อาจจะทำให้การเสื่อมสภาพ ดังนั้นไม่ควรเก็บไว้ในที่มีแดดจัด
7. ขนาดและน้ำหนักอาจแตกต่างจากแสดงค่าการวัดที่ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิและการขึ้นรูป

การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตหอยลายปรุงรส

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. หอยลาย 30 กิโลกรัม
2. น้ำตาล 2 กิโลกรัม
3. น้ำปลา 600 กรัม
4. เครื่องปรุงรสอื่น ๆ 150 กรัม

กรรมวิธีการผลิต

ขั้นตอนที่ 1 นำหอยลายล้างให้สะอาด

ขั้นตอนที่ 2 นำไปต้มให้สุก

ขั้นตอนที่ 3 จากนั้นทำการแกะเปลือกออกและล้างหอยลายให้สะอาด

ขั้นตอนที่ 4 นำเนื้อหอยลายไปหมักกับเครื่องปรุงตามสูตร

ขั้นตอนที่ 5 จากนั้นนำไปตากแห้ง

ขั้นตอนที่ 6 นำไปอบในตู้อบ

ขั้นตอนที่ 7 บรรจุลงภาชนะที่เตรียมไว้

ต้นทุนการผลิตหอยลาย 3 รส

ในงานวิจัยฉบับนี้ผู้วิจัยได้ผลต้นทุนในการผลิตหอยลายในแต่ละครั้ง ครั้งละ 30 กิโลกรัม

ตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตหอยลายปรุงรส

1. หอยลาย	30	กก.	กก.ละ	40	บาท	เป็นเงิน	1,200	บาท
2. น้ำตาล	2	กก.	กก.ละ	21	บาท	เป็นเงิน	42	บาท
3. น้ำปลา	600	ก.	ขวดละ	17	บาท	เป็นเงิน	7	บาท
4. เครื่องปรุงรส	300	ก.				เป็นเงิน	15	บาท
5. ค่าก๊าซเตาอบ						เป็นเงิน	120	บาท
6. แรงงาน	3	คน	คนละ	300	บาท	เป็นเงิน	900	บาท
7. ค่าบรรจุภัณฑ์	100	ชุด	ชุดละ	12	บาท	เป็นเงิน	1,200	บาท
รวม							3,484	บาท
ในกระบวนการผลิต 1 ครั้ง สามารถผลิตได้โดยประมาณ							100	แพ็ค
คิดเป็นต้นทุน (3,484÷100)				เท่ากับ	แพ็คละ	34.84	บาท	

ต้นทุนวัตถุดิบ 74.10% ต้นทุนแรงงาน 24.80% ต้นทุนอื่น ๆ 1.10%

ตารางที่ 6 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนในการบรรจุภัณฑ์การผลิตหอยลายปรุงรส จำนวน 100 แพ็ค

รายละเอียด	จำนวนเงิน	จำนวนสินค้า	เฉลี่ย ต้นทุน/ ชิ้น
1. ขวดแก้วใส	650 บาท	100 ถูง	6.50
2. สติกเกอร์ 1 แผ่น	250 บาท	100 ดวง	2.50
3. ค่าแรงงานบรรจุ 2 คน	300 บาท	100 แพ็ค	3.00
4. ต้นทุนสินค้าทั้งหมด			1,200.00
5. ต้นทุนสินค้าต่อ 1 ชิ้น			12.00



ภาพที่ 22 ทดสอบการใช้งานต้นแบบบรรจุภัณฑ์หอยปรุงรส



นักนวัตกรชุมชน



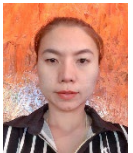
นางสาวไอลดา แซ่โจ้ว

ที่อยู่ 285/1 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม
จังหวัดเพชรบุรี



นางสาวดารารวรรณ จุ้ยอินทร์

ที่อยู่ 27 หมู่ที่ 4 ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม
จังหวัดเพชรบุรี



นางสาวสุนทรี สิงห์เทียน

ที่อยู่ 126/7 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม
จังหวัดเพชรบุรี



นางสาวทักษิณา สิงห์เทียน

ที่อยู่ 126/7 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม
จังหวัดเพชรบุรี



นางสาวพิศพงศ์ นุชถาวร


ที่อยู่ 40/6 หมู่ 3 ตำบลแหลมผักเบี้ย อำเภอบ้านแหลม
จังหวัดเพชรบุรี

บรรณานุกรม

- [1] จารุณี สุวรรณรัศมี, *กราฟฟิติ (grafiti) : การสื่อสารความหมายและอัตลักษณ์*, มหาวิทยาลัย ธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ, 2547.
- [2] อภิญญา เฟื่องฟูสกุล, *อัตลักษณ์ = Identity : การทบทวนทฤษฎีและกรอบแนวคิด*, คณะกรรมการสภาวิจัยแห่งชาติ สาขาสังคมวิทยา สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ, 2549.
- [3] ศักดิ์ดา บุญยี่ด, *ปัจจัยด้านกราฟิกบนซองบรรจุภัณฑ์ที่ส่งผลต่อความเข้าใจในรสชาติของขนมสำเร็จรูป*, โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ, 2545
- [4] พมณา ตั้งวรรณวิทย์อัคคะบัคคาน ปาทาน, *การฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบรรจุภัณฑ์ OTOP พื้นที่ทำการวิจัยเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์*, มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์, เพชรบูรณ์, 2549
- [5] จิตรภาพร ลีละวัฒน์, *บรรจุภัณฑ์ศาสตร์และศิลป์ในการเพิ่มมูลค่าสินค้าอาหารให้กับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม*, มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2548.
- [6] ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภูษิต คำชมภู และคณะ, *การออกแบบบรรจุภัณฑ์ชุดสบู่สมุนไพรในแนวทางการส่งเสริมการจำหน่าย กลุ่มตลาดน้ำบางประมง หมู่ที่ 5 ตำบลบางประมง อำเภอกอกรพระ จังหวัดนครสวรรค์*, มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ, นครสวรรค์, 2550.
- [7] ประชิต ทิณบุตร, *การออกแบบบรรจุภัณฑ์*, โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ, 2531.

พิมพ์โดย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

พิมพ์ครั้งที่ 1 ปี 2564



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
หมายเลขโทรศัพท์ 02-665-3777 ต่อ 6094
<https://www.rmutp.ac.th>