

# การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว หมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก อำเภอกำแพง จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.ณัฐฐา หน่อทอง สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

ผศ.พรรณนิภา เดชพล สาขาวิชานิติศาสตร์ดิจิทัล

ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

ผศ.กรรณิการ์ อ่อนสำลี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



# บทนำ

กลุ่มไส้อ้ว หมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก อำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี เริ่มก่อตั้งขึ้นอย่างไม่เป็นทางการเมื่อปลายปี 2564 เป็นการรวมตัวของสมาชิกในหมู่บ้านซึ่งส่วนใหญ่เป็นแม่บ้าน โดยมีจุดเริ่มต้นจาก นางสาวกฤษณา ทองยิ่ง สมาชิกบ้านเลขที่ 158 ที่มีความชื่นชอบรับประทานไส้อ้ว จึงทดลองทำรับประทานเองโดยดูสูตรจากยูทูป เมื่อทำหลาย ๆ ครั้ง จึงเกิดแนวคิดในการทำเป็นอาชีพเสริมและงานอดิเรก จึงโพสต์ผ่านเฟซบุ๊กหรือออดิโอรในแวดวงเพื่อนฝูงและคนสนิท โดยการนำสมุนไพรและเครื่องเทศต่าง ๆ ที่ตนปลูกไว้ในสวนมาเป็นวัตถุดิบและส่วนผสม เช่น ขิง ขมิ้น มะกรูด พริก ตะไคร้ ฯลฯ และชักชวนเพื่อนบ้านที่มีความสนใจมารวมกลุ่มกันทดลอง

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากไส้อ้วมีใช้อาหารหลักของคนภาคกลางโดยเฉพาะในชุมชนตำบลบ้านเบิกและพื้นที่ใกล้เคียง และทางกลุ่มยังไม่ได้มีการค้นหาเอกลักษณ์ไส้อ้วของกลุ่ม โดยเฉพาะเรื่องการปรับปรุงรสชาติที่สอดคล้องกับบริบทไส้อ้วภาคกลางและชุมชนในพื้นที่ ประกอบกับยังไม่เคยได้ศึกษาเรียนรู้หรือได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานใด ๆ อย่างเป็นทางการ เป็นการทดลองทำรับประทานในครอบครัวและจำหน่ายในกลุ่มเพื่อนเท่านั้น โดยมีนางสาวแสงเดือน สิงาม ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก ที่ต้องการให้ลูกบ้านโดยเฉพาะผู้สูงอายุมีอาชีพและมีรายได้เสริมจากหลากหลายช่องทางนอกจากอาชีพหลักคือเกษตรกรรมและรับจ้าง จึงให้การสนับสนุนและอำนวยความสะดวกเรื่องสถานที่มาอย่างต่อเนื่องหากลูกบ้านต้องการ

ก่อนหน้านี้ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีจะเข้าไปดำเนินโครงการการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว ทางกลุ่มมีการผลิตโดยใช้วัตถุดิบหลักคือน้ำอ้ว ไส้หมูจริง มันหมู โดยซื้อจากท้องตลาดทั่วไป ซื้อพริกแกงสำเร็จรูป ยกเว้นสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีอยู่ในสวนจำหน่าย 380 บาท/กิโลกรัม โดยจะได้กำไรประมาณ 40% ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ประสบปัญหาเนื่องจากยังไม่มีพิธีการขออนุญาต ไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานทั้งการยืดอายุ การเก็บรักษา การป้องกันกลิ่น ทำให้ไม่สามารถจำหน่ายผ่านขนส่งไปยังต่างจังหวัดได้ ส่วนตราสินค้าทางกลุ่มได้ทำขึ้นเอง โดยใช้ชื่อว่า “บ้านสวน” เมื่อมีผู้สั่งซื้อจึงพรีนัทนำมาติดกับถุง และเนื่องจากผลิตภัณฑ์ยังไม่สามารถพัฒนารสชาติให้เป็นเอกลักษณ์หรือตรงตามความต้องการของตลาด จึงยังมีได้ทำการตลาด ส่วนออดิโอรจากต่างจังหวัด (ซึ่งมีผู้สั่งซื้อ) ทางกลุ่มยังไม่รับเนื่องจากมีปัญหาบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาในกรณีต้องขนส่งและยังไม่มั่นใจในเรื่องรสชาติ

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ผู้รับผิดชอบโครงการและคณะทำงานจึงได้สำรวจความต้องการในการได้รับการส่งเสริมสนับสนุน สมาชิกกลุ่มและผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 10 มีความต้องการและยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะได้รับการส่งเสริมจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี อันดับแรก คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และตรงตามความต้องการของท้องตลาด รองลงมาคือต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถขนส่งไปยังต่างจังหวัดได้ การพัฒนาตราสินค้าให้มีความโดดเด่นสวยงาม และช่วยทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วของกลุ่ม 10 เป็นที่รู้จัก จึงเป็นที่มาของการดำเนินโครงการในครั้งนี้

### วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้อั่วให้มีรสชาติตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
2. เพื่อพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว
3. เพื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ไส้อั่วให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายผ่านช่องทางต่าง ๆ

### กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

สมาชิกกลุ่มไส้อั่วหมู่ 10 ตำบลบ้านเบิก อำเภอบางบาล จังหวัดลพบุรี

### ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม – สิงหาคม 2566

### วิธีดำเนินโครงการ

1. การอบรมให้องค์ความรู้การผลิตไส้อั่ว เป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อให้ความรู้ สร้างความเข้าใจในการผลิตไส้อั่ว เช่น ลักษณะสำคัญของไส้อั่ว การเลือกวัตถุดิบ เครื่องเทศ สมุนไพร ส่วนผสม วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น การบรรจุ การอบ/นึ่ง/ปิ้งย่าง/ทอด ในการอบรมมีการทดลองทำ 4 สูตร จากนั้นให้สมาชิกได้ทดลองชิมเพื่อประเมินรสชาติของทั้ง 4 สูตร เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ว่าต้องการรสชาติแบบใดมากที่สุด ผลปรากฏว่าเลือกได้ 2 สูตร คือสูตร 2 (รสชาติกลาง ไม่ใส่ชูรส) และสูตร 3 (เพิ่มความเผ็ดและเครื่องเทศใส่ผงชูรส)





2. ทดสอบคุณภาพและรสชาติ นำ 2 สูตรที่ได้รับคัดเลือกไปผลิตเป็นตัวอย่างกระจายให้สมาชิกนำไปแบ่งไปให้คนรู้จักได้ชิมเพื่อทดสอบรสชาติและคุณภาพ และขอคำแนะนำสำหรับการปรับปรุงเพิ่มเติม จากนั้น จึงเลือกสูตรที่ผู้ชิมชอบมากที่สุด โดยเน้นรสชาติที่เหมาะสมสำหรับคนภาคกลาง สร้างเอกลักษณ์ของตนเอง ไม่ต้องเลียนแบบภาคเหนือ ภาคอีสาน เพื่อให้ทุกคนสามารถรับประทานได้ทั่วประเทศตลอดจนเพื่อขอรับคำแนะนำ ข้อเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อนำข้อมูลใช้ในการพัฒนาคุณภาพและรสชาติในการอบรมครั้งต่อไป



3. อบรมพัฒนารสชาติและคุณภาพไส้อั่ว เป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการภายหลังจากเก็บรวบรวมข้อมูลจากการนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบรสชาติและคุณภาพเรียบร้อยแล้ว จึงนำข้อมูลมาสรุปให้สมาชิกรับทราบ เช่น ความเผ็ด การเลือกใช้พริก ปริมาณเครื่องเทศ คุณภาพของเนื้อหมู/มันหมูที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบ การเลือกใช้ไส้เทียมหรือไส้จริง โดยแนะนำสมาชิกให้ปรับปรุงรสชาติได้เองหากทำรับประทานในครอบครัว เช่น เพิ่ม/ลดความเผ็ด/เครื่องเทศได้ตามใจชอบ จากนั้นจึงปฏิบัติการอบรมผลิตไส้อั่วสูตร 2 (รสชาติดกลาง ไม่ใส่ชูรสและสารกันบูด) แจกจ่ายให้แก่สมาชิกนำไปรับประทานในครอบครัว และนำไปเป็นของฝากให้แก่ผู้บริหารมหาวิทยาลัย ผู้นำชุมชน

4. ผลิตภัณฑ์โฆษณาประชาสัมพันธ์ หลังจากได้ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วตามรสชาติที่ต้องการแล้ว ผู้รับผิดชอบโครงการได้จัดทำสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการตลาด ดังนี้

4.1 โลโก้ไส้อ้วหมู 10 เพื่อนำไปใช้เป็นสัญลักษณ์ในการผลิตสื่อต่าง ๆ เพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วหมู 10 บ้านเบิก

4.2 สติกเกอร์รูปวงกลม ขนาด 10 x 10 เซนติเมตร เป็นสติกเกอร์ป้องกันน้ำสำหรับติดถุงซีลกล่องพลาสติกทรงกลมจำหน่ายตลาดนัด/ออกจ้าน

4.3 ฉลากผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว ขนาด 10 x 22 เซนติเมตร เพื่อนำไปใช้ติดกล่องบรรจุภัณฑ์สำหรับกรณีสั่งซื้อกลับบ้านและส่งให้ลูกค้าที่อยู่ห่างด้วยระยะทาง

4.4 กล่องบรรจุภัณฑ์ เป็นกล่องลูกฟูกพรีเมียม เจาะหน้าต่าง ทรงสี่เหลี่ยมขนาด 25 เซนติเมตร x 25 เซนติเมตร x 7.6 เซนติเมตร พร้อมติดฉลากผลิตภัณฑ์

4.5 ชุดสื่ออินโฟกราฟิกเพื่อการโฆษณาผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย 5 ภาพ ขนาด A4 เพื่อใช้โฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ และนำไปพิมพ์เผยแพร่ได้



๑ รสชาติเอกลักษณ์ ถูกปากคนไทย  
 ๑ รับประทานได้ทุกภูมิภาค ทุกฤดูกาล  
 ๑ คัดสรรเนื้อหมูชั้นดี สะอาด ปลอดภัย  
 ๑ เครื่องเทศ สมุนไพรปลูกเองในสวน  
 ๑ พริกแกงทำเอง วัตถุดิบใหม่ ไม่ขึ้นรา  
 ๑ ไส้พองฟูรส ไม่มีสารกันบูด

สั่งซื้อ  
 ☎ 083 491 6928  
 📍 T Kritsana Thongying

๒ วิธีรับประทาน  
 บิง ย่าง อบ ทอด

อายุการรับประทาน (แพ็คเกจสุญญากาศ)  
 - บอทด้าเย็น 5-7 วัน  
 - แช่ตู้เย็น (ช่องธรรมดา) 1-2 สัปดาห์  
 - แช่ตู้เย็น (ช่องแข็ง) 3-4 สัปดาห์  
 หมายเหตุ: สินค้าในกล่องนี้ ผ่านการฝังมาแล้ว



4.6 คลิปวิดีโอ จัดทำคลิปวิดีโอแนะนำกลุ่มไส้อ้วหมู 10 จำนวน 1 คลิป ความยาว 7 นาที เนื้อหาแนะนำกลุ่มและผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว

5. ทดลองจำหน่าย หลังจากพัฒนาสูตร ทางกลุ่มได้ทดลองจำหน่ายโดยใช้วิธีการโพสต์ในเฟซบุ๊กส่วนตัว (ลักษณะ pre-order) มีลูกค้าที่เป็นเพื่อนในเฟซบุ๊กสั่งซื้อ โดยใช้วิธีนำไปส่งให้

ลูกค้าที่อยู่ในรัศมีไม่เกิน 20 กิโลเมตร ส่วนใหญ่อยู่ในเมืองลพบุรี และขอความร่วมมือจากหน่วยงานในพื้นที่และจังหวัดเพื่อขอความอนุเคราะห์พื้นที่ได้ทดลองเปิดตัวผลิตภัณฑ์ โดยได้ออกจำหน่ายนอกสถานที่ เช่น โครงการ หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน จังหวัดลพบุรี ปี 2566 ณ วัดบ้านลาด ตำบลบ้านเปิก อำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี ออกจำหน่ายที่ห้างสรรพสินค้า Big C ลพบุรี จัดโดยสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลพบุรี ออกจำหน่ายในการประชุมประจำเดือนหัวหน้าหน่วยงานอำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี ณ ที่ว่าการอำเภอท่าม่วง

### ผลที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

1. สมาชิกกลุ่มได้องค์ความรู้ในการผลิตไส้อ้วไว้รับประทานในครอบครัว
2. ได้สูตรและผลิตภัณฑ์ไส้อ้วรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนเพื่อจำหน่าย
3. มีการใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดประโยชน์และมีมูลค่า เช่น เครื่องเทศ สมุนไพรที่สามารถปลูกเองได้ในสวน
4. มีตราสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์ สติ๊กเกอร์ กล่องบรรจุภัณฑ์ไส้อ้วสำหรับการจำหน่ายในรูปแบบต่าง ๆ
5. มีสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วหมู 10 บ้านเปิก
6. การได้มาทำกิจกรรมร่วมกันส่งผลให้เกิดความรักสามัคคีในชุมชน เห็นศักยภาพ คุณค่า และเกิดความภาคภูมิใจในชุมชน
7. การมีส่วนร่วมระหว่างหน่วยงาน ได้แก่ อบต.บ้านเปิก พัฒนาชุมชนอำเภอท่าม่วง กศ.น.ตำบลหัวสำโรง

### ข้อเสนอแนะ

1. คุณภาพของเนื้อหมู จะต้องเลือกซื้อร้านจำหน่ายเนื้อหมูที่มีคุณภาพจริงๆ โดยต้องบดละเอียดจำนวน 2 ครั้ง เพื่อให้เนื้อหมูมีความนุ่ม และต้องเป็นร้านที่ไว้วางใจได้ว่าจะไม่นำส่วนผสมอื่นบดใส่เพื่อลดต้นทุน (เช่นเนื้อไก่ หรือเพิ่มชิ้นส่วนมันหมู)
2. พริกแกง พริกแห้งที่นำมาใช้แต่ละครั้งจะมีความเผ็ดและการให้สีของพริกแกงแตกต่างกัน เนื่องจากแต่ละแหล่งผลิตและชนิดของพริกไม่เหมือนกัน ดังนั้น จึงต้องซื้อหรือเลือกพริกแกงที่เป็นแหล่งผลิตเดิม
3. เครื่องปรุงรส เช่น ซีอิ้ว ซอส น้ำปลา น้ำตาลทราย เกลือ ฯลฯ แต่ละยี่ห้อมีความเค็มหรือรสชาติแตกต่างกัน จึงต้องใช้เครื่องปรุงรস্যี่ห้อเดิม สูตรเดิม
4. เครื่องเทศ/สมุนไพร เช่น ขิง มีรสชาติความเผ็ดแตกต่างกัน หากเป็นไปได้ต้องขิงสายพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหาร ส่วนขมิ้น ส่งผลต่อสีของไส้อ้วด้วย บางครั้งต้องใส่ผงขมิ้นเพื่อช่วยทำให้สีของไส้อ้วมีความเหลืองส้ม นำรับประทานมากยิ่งขึ้น
5. การเก็บรักษา เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอายุสั้น จึงต้องแนะนำผู้บริโภคให้ละเอียดถึงวิธีเก็บรักษาสำหรับบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ และการนำไปปรุงสุกอีกครั้ง เช่น ปิ้ง ย่าง อบ ทอด