



การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน

ศนิवार ทยะสฤษดิ์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปประยุกต์มหาบัณฑิต

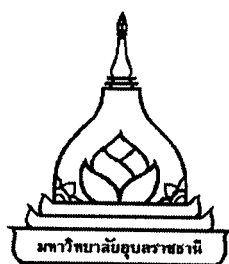
สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะศิลปประยุกต์และการออกแบบ

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

พ.ศ. 2549

ISBN 974-523-108-8

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี



**A DESIGN STUDY OF THAI CONFECTIONERY PACKAGING
WITH PARTICULAR REFERENCE TO YOUNG PEOPLE**

SANIWA CHAYASARISD

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE REQUIREMENTS

FOR THE DEGREE OF MASTER OF APPLIED ARTS

MAJOR IN PRODUCT DESIGN

FACULTY OF APPLIED ARTS AND DESIGN

UBON RAJATHANEE UNIVERSITY

YEAR 2006

ISBN 974-523-108-8

COPYRIGHT OF UBON RAJATHANEE UNIVERSITY



ใบรับรองวิทยานิพนธ์
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ปริญญา ศิลปประยุกต์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะศิลปประยุกต์และการออกแบบ

เรื่อง การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน

ผู้วิจัย นางสาวศนิवार ชยะสฤษดิ์

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

.....
(รองศาสตราจารย์ ดร. วิโรฒ ศรีสุโร)

อาจารย์ที่ปรึกษา

.....
(ศาสตราจารย์ ดร. ประกอบ วิโรจนกูฏ)

กรรมการ

.....
(ว่าที่ ร.ต. ดร. ศักดิ์ชาย สีตชา)

กรรมการ

.....
(ดร. สามารถ จัปโจร)

กรรมการ

.....
(รองศาสตราจารย์ ดร. วิโรฒ ศรีสุโร)

คณบดี

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี รับรองแล้ว

.....
(ศาสตราจารย์ ดร. ประกอบ วิโรจนกูฏ)

อธิการบดี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ปีการศึกษา 2549

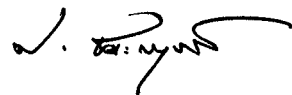
กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือเป็นอย่างดีจาก ศาสตราจารย์ ดร. ประกอบ วิโรจนกูฏ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ อธิการบดีมหาวิทยาลัย อุบลราชธานี รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรฒ ศรีสุโร ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ คณะบดี คณะศิลปประยุกต์และการออกแบบ ว่าที่ รต. ดร. ศักดิ์ชาย สึกษา กรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อาจารย์ประทับใจ สึกษา ดร. สามารถ จัปโจร Dr.DON CARSON อาจารย์คงเดช หุ่นผดุงรัตน์ และบรรพคณาจารย์ทุกท่าน ขอขอบพระคุณในความรู้ที่ทุกท่านประสิทธิ์ประสาทวิชาให้ผู้วิจัย

ขอขอบคุณ คุณสุดา เจริญมณี เจ้าของร้านบ้านขนมไทยที่ได้อนุเคราะห์ความรู้เรื่อง การผลิตขนมไทย คุณมาโนช เตียรวัฒนศิริ ร้านนายช่างศิลป์ที่ได้ให้คำแนะนำในงานออกแบบ บรรจุภัณฑ์

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะไม่สำเร็จขึ้นได้เลย หากปราศจากกำลังใจจากบุคคลต่างๆต่อไปนี้ คุณพ่อนพรัตน์ คุณแม่รวมพร ฉายสุดา ชยะสฤษฎี และเพื่อนๆทุกคน ขอขอบคุณจากใจ

คุณประโยชน์ใดๆ ที่เกิดจากวิทยานิพนธ์เล่มนี้จงตกแก่ผู้มีพระคุณทุกท่าน บุคคลที่ผู้วิจัย ไม่ได้กล่าวถึงไว้ในที่นี้ โปรดโทษความพลั้งพลาดของสมองผู้วิจัย แต่อย่าโทษหัวใจของผู้วิจัยเลย



(นางสาวศนิवार ชยะสฤษฎี)

ผู้วิจัย

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน
 โดย : ศนิवार ษยะสฤณดี
 ชื่อปริญญา : ศิลปประยุกต์มหาบัณฑิต
 สาขาวิชา : การออกแบบผลิตภัณฑ์ (ISBN 974-523-108-8)
 ปรธานกรรมการที่ปรึกษา : รองศาสตราจารย์ ดร. วิโรฒ ศรีสุโร, สดด. (กิตติมศักดิ์)
 ศัพท์สำคัญ : บรรจุภัณฑ์ ขนมไทย

ขนมไทย นับเป็นภูมิปัญญาของคนไทย ที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นมาควบคู่กับสังคมไทยให้ได้ สืบทอดต่อกันมาช้านาน กลุ่มเป้าหมายที่จะบริโภคขนมไทยยังคงเป็นกลุ่มวัยรุ่น นักเรียน นักศึกษา แต่ต้องมีการพัฒนาปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย เพื่อช่วยส่งเสริมในการจัดจำหน่ายที่จะทำให้ ขนมไทยมีส่วนแบ่งในตลาดเป็นที่รู้จัก ซึ่งจำเป็นต้องมีบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ ในการศึกษาและ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 3 ประการคือ 1) เพื่อศึกษา ประวัติความเป็นมา และรวบรวมประเภทของขนมไทย 2) เพื่อศึกษากระบวนการผลิตขนมไทย การยืดอายุการเก็บรักษา จิตวิทยาผู้บริโภค และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่รักษาสีและรสชาติ และ 3) เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนให้สามารถแข่งขันกับขนมประเภทอื่น ๆ ที่มี ในท้องตลาด จากการสำรวจข้อมูลแหล่งผลิต ตัวอย่างวัสดุในการทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทย รูปแบบ บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีอยู่ในปัจจุบัน อันเป็นการประมวลความรู้ความเข้าใจ เพื่อนำข้อมูลไปใช้ใน ขั้นตอนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนต้นแบบ ผู้วิจัยพบว่า การผลิตของ ผู้ประกอบการรายย่อยทั้งขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ขนาดเล็กและชาวบ้านโดยทั่วไปใน ภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย มีขั้นตอนการผลิตขนมไทยที่คล้ายคลึงกัน แต่ยังขาดการดูแลเอาใจใส่ ในด้านบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับตัวสินค้า ผู้วิจัยได้ดำเนินการกำหนดกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย จำแนกออกเป็น 2 กลุ่มคือ 1) กลุ่มเยาวชนในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา จังหวัดขอนแก่น และจังหวัด อุบลราชธานีรวมทั้งสิ้นจำนวน 152 คน 2) กลุ่มผู้ผลิตขนมไทยในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา และ จังหวัดอุบลราชธานี โดยพิจารณาจากขนาดกิจการของผู้ผลิต จำนวน 32 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการ วิจัยเป็นแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นเกี่ยวกับการศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ขนมไทยเพื่อเยาวชน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มเยาวชนและกลุ่มผู้ผลิตขนมไทย มีความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนโดยรวมเห็นด้วยอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=62.97$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านรูปร่างของบรรจุภัณฑ์ที่มองจากภายนอกเห็นว่ามีความสวยงาม และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=65.36$) ด้านแนวความคิดในการออกแบบเห็นว่า เป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ และบรรจุภัณฑ์ชิ้นนี้ดีกว่าบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=60.67$) ด้านการแก้ปัญหาของผลิตภัณฑ์ เห็นว่ามีการแก้ปัญหาต่าง ๆ ได้ดี ใช้งานได้สะดวก ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=62.61$) และด้านการนำไปใช้ เห็นว่ามีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม และมีราคาถูก ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=63.38$) โดยสรุปบรรจุภัณฑ์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวผลิตภัณฑ์ สร้างความสะดวกในการจัดเก็บและขนส่ง สื่อสารกับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายได้ เป็นทางเลือกในการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์สามารถขยายช่องทางการจัดจำหน่าย และนำไปสู่การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทยชนิดอื่น ๆ ที่ผลิตในชุมชนได้เป็นอย่างดี

ABSTRACT

TITLE : A DESIGN STUDY OF THAI CONFECTIONERY PACKAGING
WITH PARTICULAR REFERENCE TO YOUNG PEOPLE

BY : SANIWA CHAYASARISD

DEGREE : MASTER OF APPLIED ARTS

MAJOR : PRODUCT DESIGN (ISBN 974-523-108-8)

CHAIR : ASSOC.PROF. Dr. WIROJ SRISURO, Ph.D. (HONOURARY)

KEY WORDS : PACKAGING / THAI CONFECTIONERY

Thai confectionery are the Thai folk wisdom that has been created to be a part of Thai culture for a very long time. The target groups that should consume Thai confectionery are still teenagers, primary and secondary school students, college students. However, the packages need to be developed for modern look, to promote the kind of distribution that can allow Thai confectionery to be recognized in the market. Thus, the packages have to be unique. For this occasion of studying and designing packages of Thai confectionery for youth there are 3 objectives: 1) to study the background and categorize Thai confectionery, 2) to study the process of Thai confectionery production, the extension of shelf-life, consumer psychology and packaging style that is environment friendly and 3) to design packages of Thai Confectionery for Youth in a way that Thai confectionery can contend with other kinds of snacks in the market. There has been a survey on the origin of product, the samples of materials for Thai confectionery packages and Thai confectionery packaging style at present, a survey which is a compilation of knowledge and understanding that can be applied in the procedure of designing models for packages of Thai confectionery for youth. The researcher has found that the manufacture of the entrepreneurs of microenterprises, both mid-sized and small (SMEs) and of commoners in different regions of Thailand has similar procedure of manufacturing Thai confectionery but still lacks the attention due to packages that are appropriate to the products. The researcher has set the target groups of the research which can be categorized into 2 groups: 1) youth in Nakorn Ratchasima, Khon-khan and Ubonratchatanee provinces, for the sum of 152, 2) Thai confectionery manufacturers in

Nakorn Ratchasima and Ubonratchatane provinces. She inspects the enterprises of 32 manufacturers. The research devices are questionnaires and interviews on the study and design of packages of Thai confectionery for youth. The data is analyzed with mean statistic, percentage and standard deviation.

The research shows that the majority of the youth and Thai confectionery manufacturers groups have a positive attitude towards packages of Thai confectionery for youth. ($\bar{X}=62.97$). To break down the data, to the question of whether the designs of the packages are thought of as beautiful and creative, the majority have positive attitude ($\bar{X}=65.36$). To the questions of whether the design ideas are regarded as innovative and whether this kind of packages is better than those of existing products, the majority have quite a positive attitude ($\bar{X}=60.67$). In respect to product solutions, whether the solutions are good and the products are convenient to use, the majority have quite a positive attitude ($\bar{X}=62.61$). As for application, whether the product are eco-friendly and economical, the majority have quite a positive attitude ($\bar{X}=63.38$). In conclusion, the packages can add value to the product, yield convenience for storage and transportation, communicate with target consumers and be options for product selection, expand commercial opportunity and lead to the package development of other Thai confectionery that are manufactured in the community satisfactorily.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่	
1. บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 สาเหตุของการวิจัย	2
1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.4 กรอบแนวคิดในการวิจัย	3
1.5 ขอบเขตของการวิจัย	3
1.6 วิธีการศึกษาวิจัย	4
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.8 นิยามคำศัพท์เฉพาะที่ใช้ในการวิจัย	5
2. การสำรวจและค้นคว้าข้อมูล	
2.1 บทบาทของชนมไทย	7
2.1.1 ความเป็นมาของชนมไทย	7
2.1.2 ชนมไทยกับชีวิตประจำวัน	9
2.1.3 ชนมไทยกับความเชื่อในทางพิธีกรรม	9
2.2 การจำแนกประเภทของชนมไทย	12
2.2.1 การจำแนกตามคุณลักษณะชนมไทย	12
2.2.2 การจำแนกตามประเภทการผลิต	22
2.2.3 การจำแนกตามประเภทการบรรจุ	22

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3 สภาพการผลิตขนมไทยในปัจจุบัน	26
2.3.1 กลุ่มการผลิตขนมไทยพื้นบ้าน	26
2.3.2 กลุ่มการผลิตขนมไทยขนาดเล็ก	27
2.3.3 กลุ่มการผลิตขนมไทยขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)	29
2.4 การตลาดขนมไทย	31
2.4.1 จุดแข็งและจุดอ่อนของผลิตภัณฑ์ขนมไทย	32
2.4.2 การจัดจำหน่าย	33
2.4.3 ผู้บริโภค	34
3. บรรจุภัณฑ์และวัสดุและกรรมวิธีในการทำบรรจุภัณฑ์	
3.1 บรรจุภัณฑ์ขนม	37
3.1.1 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยแบบดั้งเดิมและปัจจุบัน	38
3.1.2 บรรจุภัณฑ์ขนมต่างประเทศ	40
3.1.3 แนวโน้มบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	43
3.2 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยจากวัสดุธรรมชาติ	45
3.2.1 ใบตอง	45
3.2.2 ใบเตย	48
3.2.3 ใบจาก	49
3.2.4 เครื่องจักสาน	49
3.3 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยจากวัสดุสังเคราะห์	51
3.3.1 พลาสติกและโฟม	51
3.3.2 กระดาษ	52
3.3.3 โลหะ	54
3.3.4 เซรามิกส์	54

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	
4.1 หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์	57
4.1.1 การคัดเลือกขนมไทย	58
4.1.2 วัสดุ	60
4.1.3 เรขศิลป์	60
4.2 ผลงานออกแบบ	64
4.2.1 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ	65
4.2.2 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัดร้อย	68
4.2.3 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม	71
4.2.4 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ	74
4.2.5 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง	78
5. การสรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการวิจัย	90
5.2 อภิปรายผล	92
5.3 ข้อเสนอแนะ	94
เอกสารอ้างอิง	96
ภาคผนวก	
ก การเก็บรักษาและการยืดอายุขนมไทย	99
ข เครื่องจักรสาน	115
ค เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	119
ประวัติผู้วิจัย	139

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงปริมาตรขนมไทยแบบแห้ง	14
2	แสดงปริมาตรขนมไทยแบบสด	17
3	แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมต่างประเทศ	42
4	แสดงจุดเด่นและข้อจำกัดของวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	55
5	แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามพื้นที่และเพศ	82
6	แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของกลุ่มเยาวชนที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยโดยรวม	83
7	แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของกลุ่มผู้ผลิตที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยโดยรวม	83
8	แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ	84
9	แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัดร้อย	85
10	แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม	86
11	แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ	87
12	แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง	88
ก 1	ประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารแปรรูป	108
ก 2	แสดงข้อมูลสารอาหารที่ได้จากขนมไทยบางชนิด	112
ก 3	แสดงข้อมูลตัวอย่างขนมไทยที่ให้พลังงานเรียงจากน้อยไปหามาก	113

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แสดงกระบวนการผลิตขนมทองเอก	23
2	แสดงขั้นตอนการผลิตขนมไทยที่ไม่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์เป็นส่วนร่วมในกระบวนการผลิต	24
3	แสดงกระบวนการผลิตข้าวต้มน้ำวุ้น	25
4	แสดงขั้นตอนการผลิตขนมไทยที่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์ร่วมในกระบวนการผลิต	25
5	แสดงกลุ่มการผลิตขนมไทยพื้นบ้าน	26
6	แสดงกลุ่มการผลิตขนมไทยขนาดเล็ก	28
7	แสดงกลุ่มการผลิตขนมไทยขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)	30
8	แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยแบบดั้งเดิม	38
9	แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในปัจจุบัน	39
10	แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมต่างประเทศ	40
11	แสดงการใช้การใช้ตัวอักษรแบบดั้งเดิม	41
12	แสดงการจัดแบ่งบรรจุภัณฑ์	41
13	แสดงการห่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากใบตอง	47
14	แสดงการห่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากใบเตย	48
15	แสดงการห่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากใบจาก	49
16	แสดงการห่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากเครื่องจักสาน	50
17	แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากพลาสติกและโฟม	52
18	แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากกระดาษ	53
19	แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากโลหะ	54
20	แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากเซรามิคส์	54
21	แนวความคิดในการออกแบบตราสัญลักษณ์	61
22	ผลงานการออกแบบตราสัญลักษณ์	62

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
23	ผลงานการออกแบบตราสัญลักษณ์ขนมไทย	63
24	แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ	66
25	แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ	66
26	ลายจักสานแบบต่างๆ	67
27	แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัดรัดร้อย	69
28	แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัดร้อย	69
29	ภาพถ่ายแสดงขนาดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัดร้อย	70
30	แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัดรัดร้อย	71
31	แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม	72
32	ภาพถ่ายแสดงขนาดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม	73
33	แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ	75
34	แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ	76
35	ภาพถ่ายแสดงขนาดและรายละเอียดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ	77
36	แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง	79
37	แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง	79
38	ภาพถ่ายแสดงขนาดและรายละเอียดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง	80
ข 1	แสดงตัวอย่างลายเครื่องจักสาน	116
ข 2	แสดงตัวอย่างเครื่องจักสาน	118

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ขนมไทยมีคู่เมืองไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล ทั้งที่เป็นขนมไทยดั้งเดิมและขนมที่รับมาจากต่างชาติ จนกลายเป็นขนมของไทยด้วยการสร้างสรรค์ของคนไทยทำให้ขนมไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวแสดงถึงความเป็นไทย และคุณค่าอันงดงามในตัวเอง ขนมไทยนับเป็นภูมิปัญญาของคนไทย ที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นมาควบคู่กับสังคมไทยให้ได้สืบทอดต่อกันมาเป็นเวลาช้านาน ความหวานของขนมไทยมีรสชาติแบบหวานมันและละมุนมากกว่าชาติอื่นๆ เนื่องจากขนมไทยจะต้องใส่กะทิควบคู่กับน้ำตาลด้วยเสมอ ความมันจากกะทิจะช่วยลดความหวานจากน้ำตาล ลักษณะพิเศษที่แตกต่างจากขนมของชาติอื่นๆ ก็คือ เมื่อนำมาจืดวางให้เป็นระเบียบจะดูสวยงามและมีกลิ่นหอมอยู่ในตัว ชวนให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และความสวยงามของขนมไทยนั้นเป็นเพราะความประณีตบรรจงของฝีมือคนไทย กลุ่มเป้าหมายใหญ่ที่จะบริโภคขนมไทยยังคงเป็นกลุ่มวัยรุ่นนักเรียนนักศึกษา แต่ต้องพัฒนาปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย เพื่อดึงดูดวัยรุ่นให้ซื้อขนมไทยมารับประทาน ตลาดขนมไทยเป็นทางเลือกที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสนใจด้วยตัวขนมไทยนั้นมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น รสชาติดี หอม หวาน อยู่ในตัวของตนเอง ทำให้เป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภคมาตลอด การสำรวจกลุ่มเป้าหมายที่บริโภคขนมไทยเป็นกลุ่มวัยรุ่นนักเรียนนักศึกษา ซึ่งก็คือเยาวชนโดยธรรมชาติของเด็กย่อมชอบสีสันสดใสและความหวานอร่อยของขนมขบเคี้ยว ทั้งๆที่ขนมเหล่านี้เต็มไปด้วยแป้ง ไขมัน และน้ำตาล ซึ่งแทบจะไม่มีประโยชน์ต่อร่างกายเมื่อเทียบกับคุณค่าประโยชน์สารอาหารที่ได้รับจากขนมไทยซึ่งมีความหอมหวาน มีการใช้สีจากธรรมชาติ และราคาก็ไม่แพงเกินไป เนื่องจากวัตถุดิบหลักทุกชนิดที่ใช้ประกอบขนมสามารถผลิตในประเทศได้ทั้งหมด การขยายตลาดเพื่อให้เป็นที่แพร่หลายมากขึ้น ช่วยส่งเสริมในการจัดจำหน่ายให้เป็นลักษณะสากลคือการที่จะทำให้ขนมไทยมีส่วนแบ่งในตลาดในที่ต่างๆเป็นที่รู้จัก จึงต้องมีรูปลักษณ์ บรรจุภัณฑ์ภายนอกให้เป็นเอกลักษณ์ ทำได้โดยการมีบรรจุภัณฑ์ที่ดี (แก้ว กังสดาลอำไพ, 2547 : 26)

ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ที่มีกระบวนการผลิตภายในภูมิภาคนี้ ในด้านรูปแบบบรรจุภัณฑ์ วัตถุดิบที่นำมาผลิตของภูมิปัญญาดั้งเดิมและบรรจุภัณฑ์ข้างเคียงอื่นๆ ที่

นำมาประยุกต์ใช้ และกลุ่มผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ ของผู้ประกอบการเอสเอ็มอีไทย โดยพิจารณาถึงสภาพ ปัจจุบันในการใช้บรรจุภัณฑ์ ปัญหาของผู้ประกอบการ คือ การไม่สามารถสั่งจ้างทำบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานและมีคุณภาพได้ เนื่องจากไม่คุ้มต่อการลงทุน ปัญหาการไม่มีข้อมูลเพื่อประกอบการ ตัดสินใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในแต่ละประเภทสินค้า ที่สอดคล้องกับสภาพการ ผลิต การลงทุน และเป้าหมายทางการตลาด

ตลอดจนการออกแบบตราสินค้าและภาพลักษณ์ที่ต้องการสื่อสาร ข้อมูลที่จำเป็นบนตัว บรรจุภัณฑ์ เพื่อให้บรรจุภัณฑ์มีความน่าสนใจดึงดูดใจผู้ซื้อสินค้า โดยมีการออกแบบฉลากตรา สินค้า การให้ข้อมูลรายละเอียดสินค้าตลอดจนการตกแต่งรูปลักษณ์ บรรจุภัณฑ์ภายนอก ให้เป็น เอกลักษณ์ของผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความแตกต่างของสินค้า ตามเป้าหมายทางการตลาด จึงจะ สามารถได้บรรจุภัณฑ์ที่ดีมีมาตรฐานและคุณภาพ ที่เหมาะสมกับคุณค่าทางเศรษฐกิจ อันเป็นการ สร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าและเพิ่มช่องทางการขายตลาดให้มากขึ้น (เกษมณี หมั่นทำการ, จิระวรรณ สุขพัฒน์, 2548: 12)

จากปัญหาและสาเหตุดังกล่าว ผู้ดำเนินการวิจัยจึงมีแนวคิดศึกษาบรรจุภัณฑ์ขนมไทย เพื่อเยาวชน โดยมุ่งให้ความสำคัญการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมด้านขนมไทย เผยแพร่ภูมิปัญญา ไทย และนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาพัฒนาและสร้างมูลค่าของผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น มีคุณภาพ มีจุดเด่น มีเอกลักษณ์ ตามวัตถุประสงค์การวิจัย

1.2 สาเหตุของการวิจัย

ขนมไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอันแสดงถึงความเป็นไทย การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนที่สามารถแข่งขันกับขนมประเภทอื่น ๆ ใน ท้องตลาด จะช่วยให้เกิดการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาไทย อีกทั้งยังเป็นการช่วยรักษา สิ่งแวดล้อม

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.3.1 เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา และรวบรวมประเภทของขนมไทย

1.3.2 เพื่อศึกษากระบวนการผลิตขนมไทย การยืดอายุการเก็บรักษา จิตวิทยาผู้บริโภค และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่รักษาสีสิ่งแวดล้อม

1.3.3 เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน ให้สามารถแข่งขันกับขนม ประเภท อื่น ๆ ที่มีในท้องตลาด

1.4 กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนครั้งนี้ เป็นการศึกษาในเชิงอนุรักษ์ และพัฒนาภูมิปัญญาไทย โดยการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทยให้เหมาะสมกับเยาวชน

นภวรรณ คณานุรักษ์ (2547 : 25) กล่าวว่า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ภาพลักษณ์ของสินค้าของผู้บริโภค ซึ่งสามารถสื่อให้ผู้บริโภครับรู้ถึง คุณภาพ รสชาติ ประสิทธิภาพ ประสิทธิผล หรือคุณสมบัติต่างๆของสินค้า ผู้วิจัยจึงใช้เป็นกรอบแนวคิดของการศึกษาวิจัยดังนี้

- (1) รูปร่างและคำบรรยาย สามารถสื่อให้ผู้บริโภครับรู้ถึงภาพลักษณ์ของสินค้า
- (2) วัสดุของบรรจุภัณฑ์ สามารถสื่อให้ผู้บริโภครับรู้ถึงคุณภาพ ความสด และประโยชน์ของสินค้า
- (3) รูปร่างของบรรจุภัณฑ์ สามารถสื่อให้ผู้บริโภครับรู้ถึงเอกลักษณ์ ที่ไม่เหมือนใคร ประหยัด การใช้งานง่าย

1.5 ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนครั้งนี้ เป็นการศึกษาในเขตพื้นที่ จังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดอุบลราชธานี โดยศึกษาจากประวัติความเป็นมาของขนมไทย ประเภทของขนมไทย กระบวนการผลิตขนมไทย การป้อนอายุการเก็บรักษา จิตวิทยาผู้บริโภค และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ ซึ่งมีลักษณะเป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ดังนั้นขอบเขตของการวิจัยจึงกำหนดไว้ ดังนี้

1.5.1 ตัวแปรที่ทำการวิจัย

ตัวแปรต้น ได้แก่

ความคิดเห็นของเยาวชนที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย โดยสำรวจและรวบรวมข้อมูลจากผู้ผลิต และผู้บริโภคขนมไทย

ตัวแปรตาม ได้แก่

แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ

1.5.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำแนกออกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ผู้ผลิตขนมไทยในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดอุบล ที่ได้จากการสุ่มตัวอย่าง โดยพิจารณาจากขนาดกิจการของผู้ผลิต

กลุ่มที่ 2 เยาวชนในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา จังหวัดขอนแก่น และจังหวัดอุบลราชธานี ที่ได้จากการสุ่มตัวอย่าง โดยพิจารณาจากช่วงอายุ

1.6 วิธีการศึกษาวิจัย

1.6.1 ศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมไทย และรวบรวมประเภทของขนมไทย จากเอกสาร รายงานการวิจัย หรือผู้รู้ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

1.6.2 รวบรวมข้อมูลบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจากแหล่งจำหน่ายและแสดงสินค้า

1.6.3 ศึกษาข้อมูลบรรจุภัณฑ์ขนมไทยผู้ผลิต และผู้บริโภค ซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มประชากรในเขตพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดอุบลราชธานี โดยใช้วิธีการสังเกต การสัมภาษณ์ และแจกแบบสอบถาม เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน

1.6.4 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจำแนกประเภท ปัญหาที่เกิดขึ้นจากผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์

1.6.5 ศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหา และออกแบบบรรจุภัณฑ์

1.6.6 สรุปผลการศึกษา นำสู่กระบวนการทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

1.6.7 ทดลองและเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ต้นแบบกับกลุ่มเป้าหมาย

1.6.8 รายงานผลการวิจัย

1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.7.1 ภูมิปัญญาไทยทางด้านขนมไทยได้รับการรวบรวม และจำแนกประเภทอย่างเป็นหมวดหมู่

1.7.2 มีแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่รักษาสีและกลิ่นรสสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมไทย

1.7.3 มีบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ได้รับการออกแบบให้เหมาะสมเพื่อเยาวชน ซึ่งสามารถแข่งขันกับขนมประเภทอื่น ๆ ที่มีในท้องตลาด

1.8 คำนิยามศัพท์เฉพาะที่ใช้ในการวิจัย

บรรจุภัณฑ์ หมายถึง วิธีการที่มีประสิทธิภาพในการคุ้มครองรักษาสินค้าให้ปลอดภัย วิธีการเสนอแนะรูปแบบสินค้า การให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสินค้ารวมทั้งการบรรจุแยกสินค้าออกเป็นส่วนๆ เพื่อความสะดวกตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตการเก็บรักษา การขนถ่าย จำหน่าย จนกระทั่งสินค้านั้นแยกออกไปใช้ประโยชน์ (หุตุย สุขยิ่ง, 2531 : 8)

ขนมไทย หมายถึง อาหารที่ทำจากวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น แป้ง ข้าว กะทิ น้ำตาล ไข่ หรือ อื่น ๆ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สีสันสวยงาม มีรสหวานอร่อย มีกลิ่นหอม อาจมีการเติมแต่งสี กลิ่น และรส (มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, 2546 : ไม่มีเลขหน้า)

ภูมิปัญญาไทย หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถของชุมชนที่สั่งสมสืบทอดกันมาช้านาน เป็นศักยภาพที่จะใช้แก้ปัญหา จัดการ ปรับปรุง เรียนรู้ และถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อให้ดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างผาสุก (คณิศร จันทบุตร และคณะ, 2542 : 1)

เยาวชน หมายถึง ผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไปถึง 25 ปีแต่ไม่รวมถึงผู้ที่พ้นสภาพการเป็นเยาวชนด้วยการสมรส (รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย, 2540 : ไม่มีเลขหน้า)

SMEs หมายถึง Small and Medium Enterprises หรือวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม สำหรับความหมายของวิสาหกิจ ครอบคลุมกิจการ 3 กลุ่มใหญ่คือ 1) กิจการการผลิต ครอบคลุมการผลิตในภาคเกษตรกรรม ภาคอุตสาหกรรม และเหมืองแร่ 2) กิจการการค้า ครอบคลุมการค้าส่ง และการค้าปลีก และ 3) กิจการบริการ

ลักษณะขนาดของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่กำหนดจากมูลค่าขั้นสูงของสินทรัพย์ถาวร สำหรับกิจการแต่ละประเภท ดังนี้

- (1) กิจการการผลิต ขนาดกลางไม่เกิน 200 ล้านบาท ขนาดย่อม ไม่เกิน 50 ล้านบาท
 - (2) กิจการการค้า ค้าส่ง ขนาดกลางไม่เกิน 100 ล้านบาท ขนาดย่อม ไม่เกิน 50 ล้านบาท
ค้าปลีก ขนาดกลาง ไม่เกิน 60 ล้านบาท ขนาดย่อม ไม่เกิน 30 ล้านบาท
 - (3) กิจการบริการ ขนาดกลางไม่เกิน 200 ล้านบาท ขนาดย่อม ไม่เกิน 50 ล้านบาท
- ส่วนลักษณะขนาดของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่กำหนดจากจำนวนการจ้างงาน สำหรับกิจการแต่ละประเภท ดังนี้

- (1) กิจการการผลิต ขนาดกลาง ไม่เกิน 200 คน ขนาดย่อม ไม่เกิน 50 คน
- (2) กิจการการค้า ค้าส่ง ขนาดกลางไม่เกิน 50 คน ขนาดย่อม ไม่เกิน 25 คน
ค้าปลีก ขนาดกลางไม่เกิน 30 คน ขนาดย่อมไม่เกิน 15 คน
- (3) กิจการบริการ ขนาดกลาง ไม่เกิน 200 คน ขนาดย่อม ไม่เกิน 50 คน

(กฎกระทรวง กำหนดจำนวนการจ้างงานและมูลค่าสินทรัพย์ถาวรของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2545: ไม่ปรากฏเลขหน้า)

สิ่งแวดล้อม หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่อยู่รอบตัวมนุษย์ทั้งที่มีชีวิตและไม่มีชีวิต รวมทั้งที่เป็นรูปธรรม (สามารถจับต้องและมองเห็นได้) และนามธรรม (ตัวอย่างเช่น วัฒนธรรมแบบแผน ประเพณีความเชื่อ) มีอิทธิพลเกี่ยวข้องถึงกัน เป็นปัจจัยในการเกื้อหนุนซึ่งกันและกัน ผลกระทบจากปัจจัยหนึ่งจะมีส่วนเสริมสร้างหรือทำลายอีกส่วนหนึ่งอย่างหลีกเลี่ยงมิได้ สิ่งแวดล้อมเป็นวงจรและวัฏจักรที่เกี่ยวข้องกันไปทั้งระบบ (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน, โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว : เล่มที่ 15)

บทที่ 2

การสำรวจและค้นคว้าข้อมูล

2.1 บทบาทของขนมไทย

โดยทั่วไปแล้วขนมถือว่าเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งในการบริโภค ของแต่ละชนชาติ สำหรับในประเทศไทยถือว่า ขนมไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทย มีลักษณะนิสัยอย่างไร เนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีรูปลักษณะที่ประณีตวิจิตรบรรจง มีความละเอียดละไม และแฝงไปด้วยเสน่ห์ของความเป็นไทยที่แสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลป์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งขนมในวัง ขนมไทย เป็นอาหารที่ทำด้วยแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว เป็นส่วนประกอบสำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมได้หลากหลายชนิด ส่วนใหญ่มีรสชาติหวาน มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และมีความหลากหลายทางด้านรูปแบบ วัสดุ และกรรมวิธีการผลิต รวมถึงรสชาติที่ให้ความรู้สึกแตกต่างกันออกไป ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะในวาระสำคัญเท่านั้น เช่น งานบุญเทศกาลสำคัญ หรือ ดือนรับแขกสำคัญ เนื่องจากขนมไทยบางชนิด โดยเฉพาะขนมประเพณีจำเป็นต้องใช้กำลังคน ต้องอาศัยเวลาในการทำมากพอสมควร

2.1.1 ความเป็นมาของขนมไทย

จากการศึกษาประวัติศาสตร์ของขนมไทย อาจกล่าวได้ว่า ขนมไทยเข้ามามีบทบาทกับผู้บริโภคในหลายลักษณะด้วยกัน ซึ่งจะขอกล่าวถึงโดยสังเขปดังนี้ “ข้าวต้ม” “ข้าวเหนียว” “ข้าวเหนียว” ล้วนเป็นคำอันเป็นที่มาของคำว่า “ขนม” ในพจนานุกรมไทย มีเพียงบอกไว้ว่าทางเหนือเรียกขนมว่า “ข้าวเหนียว” แต่ถึงอย่างไรก็ไม่พบความหมายของคำว่า “เหนียว” ในฐานะคำที่ท้องถิ่นภาคเหนือเมื่ออยู่ใดๆในพจนานุกรมเช่นกัน อีกข้อสันนิษฐานหนึ่งก็นับว่าน่าสนใจไม่น้อย คำว่า “ขนม” อาจมาจากคำในภาษาเขมรว่า “หนม” ที่หมายถึงอาหารที่ทำมาจากแป้ง เมื่อพิจารณาแล้วพบว่าขนมส่วนใหญ่ล้วนทำมาจากแป้งทั้งนั้น โดยมีน้ำตาลและกะทิเป็นส่วนผสม ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่า “ขนม” เพี้ยนมาจาก “หนม” ในภาษาเขมรก็เป็นได้ ไม่ว่าขนมจะมีรากศัพท์มาจากคำใดหรือภาษาใด ขนมก็ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในสังคมไทยด้วยฐานะของขนมไทย หลักฐานเก่าแก่ที่สุดที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับคนไทย ก็คือวรรณคดีมรดกสุโขทัย เรื่องไตรภูมิพระร่วงซึ่งกล่าวถึงขนมคัมที่เป้นขนมไทยชนิดหนึ่งไว้ขนมไทยเริ่มแพร่หลายมากขึ้นในสมัยอยุธยา ดังปรากฏข้อความในจดหมายเหตุหลายฉบับ บางฉบับกล่าวถึง “ย่านป่าขนม” หรือตลาดขนม บางฉบับกล่าวถึง “บ้านหม้อ” ที่มีการปั้นหม้อและรวมไปถึงกระทะขนมเบื้อง เต่าและรังขนมครก

แสดงให้เห็นว่าขนมครกและขนมเบื้องนั้น คงจะแพร่หลายมากจนถึงขนาดมีการปั้นเตาและกระทะขาย บางฉบับกล่าวถึงขนมชะมด ขนมกงเกวียนหรือขนมกง ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมลอดช่อง จนถึงสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช อันถือได้ว่าเป็นยุคทองของการทำขนมไทย ดังที่จดหมายเหตุฝรั่งเศสได้มีการบันทึกไว้ว่า การทำขนมในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชนั้นเจริญรุ่งเรืองมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวโปรตุเกสอย่างท่านผู้หญิงวิชาเอนทร์หรือบรรดาศักดิ์ว่า ท้าวทองกิบม้า ผู้เป็นต้นเครื่องขนมหรือของหวานในวัง ได้สอนให้สาวชาววังทำของหวานต่าง ๆ โดยเฉพาะได้นำไข่ขาวและไข่แดงมาเป็นส่วนผสมสำคัญอย่างที่ท่านโปรตุเกสทำกัน ขนมที่ท่านท้าวทองกิบม้าทำขึ้นและยังเป็นที่นิยมจนถึงปัจจุบันก็ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง และรวมไปถึง ขนมทองโปร่ง ขนมทองพลุ ขนมสำปันนี ขนมไข่เต่า ฯลฯ

ล่วงจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ผู้ทรงเป็นพระเจ้าน้องยาเธอในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช กล่าวไว้ว่าในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำหรับหวานสำหรับพระสงฆ์ 2,000 รูป ประกอบด้วย ขนมไส้ไก่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมผิง กลัวยฉาบ ลำเตี้ย หม่อม สักขยา ฝอยทอง และขนมตะไล ในภาพยี่ห้อโคลงเห่เรือชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ได้กล่าวชมเครื่องหวานหรือขนมไทยหลายชนิดด้วยกัน อาทิ ข้าวเหนียวสักขยา ขนมลำเจียก ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมผิง ขนมรังไร ขนมขอม่วง ขนมบัวลอย ฯลฯ

ขนมไทยได้มีการพัฒนาขึ้นอีก หลังจากที่ได้อพยพต่างชาตินาน้ำแข็งเข้ามาถวายเป็นปลายรัชกาลที่ 4 ขนมไทยบางอย่างจึงมีน้ำแข็งเข้ามาเป็นส่วนประกอบ เพื่อเพิ่มรสชาติให้ดียิ่งขึ้น ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นช่วงที่ขนมไทยเฟื่องฟูอีกยุคหนึ่ง เพราะในสมัยนี้พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ซึ่งเป็นผู้ดูแลเครื่องเสวยของพระพุทธเจ้าหลวง และเป็นผู้ที่มีพระปรีชาสามารถในด้านการเรือน ได้มีการประดิษฐ์ประดิษฐ์ขนมหวานไทยด้วยความประณีตบรรจง จนเป็นที่ประทับพระทัยขององค์พระพุทธเจ้าหลวง กอปรกับในสมัยนั้นนิยมส่งลูกหลานที่เป็นหญิงเข้ามาเล่าเรียนงานฝีมือแขนงต่างๆ โดยมีพระวิมาดาเธอเป็นผู้ถ่ายทอดวิชาให้ หลังจากที่เด็กหญิงเหล่านี้ได้ออกมาใช้ชีวิตแบบสามัญ ศิลปวิทยาการต่างๆจึงแพร่ขยายออกสู่ภายนอก และได้มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่อีก

การทำขนมไทยก็เป็นหนึ่งในตำราอาหารไทยนั้น จึงนับได้ว่าการทำขนมไทยและวัฒนธรรมขนมไทย เริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างมีระบบระเบียบ ในสมัยรัชกาลที่ 5 นี้เอง แม่ครัวหัวป่าก์ เป็นตำราอาหารไทยเล่มแรก ประพันธ์โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในตำราอาหารไทยเล่มนี้ปรากฏรายการสำหรับของหวานเลี้ยงพระอันประกอบด้วย ขนมทองหยิบ

ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหัตตรา ขนมถ้วยฟู ข้าวเหนียวแก้ว ขนมลิ่มกลืน ฐานผลมะปราง ฯลฯ แสดงให้เห็นว่าขนมไทยนี้คนไทยนิยมใช้ในงานบุญ ซึ่งก็เป็นแบบแผนต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา

2.1.2 ขนมไทยกับชีวิตประจำวัน

ขนมไทยผูกพันแน่นแฟ้นกับวิถีชีวิตคนไทยมานาน และทวีความสำคัญขึ้นเรื่อย ๆ จนมาถึงปัจจุบัน ขนมไทยเป็นสิ่งที่ขาดเสียมิได้ในการดำรงชีวิตของคนไทย แม้การขายขนมจะไม่มี การทำอย่างแพร่หลายในสมัยก่อน คนไทยก็รู้จักที่จะทำขนมกินกันเอง เนื่องจากวิถีชีวิตคนไทย นั้นเป็นสังคมเกษตร สังคมชนบทที่มีผลิตผลทางธรรมชาติอยู่มากมาย อาทิ มะพร้าว ตาล ที่ปลูกอยู่ในที่ดินของตนเอง ผลไม้ชนิดต่าง ๆ เช่น ถั่วลิสง ถั่วเขียว ถั่วแดง รวมไปถึงข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ข้าวเม่า ข้าวตอก ฯลฯ ถ้าอยากได้กะทิ ก็ไปเก็บมะพร้าวมาขูดแล้วคั้นเอาน้ำ ถ้าอยากได้แป้ง ข้าวก็มีพร้อม เพราะปลูกเอง ไม่หรือหินไม่แป้งก็มีอยู่ทุกบ้าน เมื่อเอามาไม่จะได้แป้งสำหรับทำขนม

ขนมครกกับขนมกล้วย จะเป็นขนมที่นิยม เพราะส่วนผสมหรือเครื่องปรุงนั้น หาง่าย ตลอดจนกรรมวิธีในการทำก็ง่าย ทั้งเตาขนมครกก็มีขายมาตั้งแต่สมัยอยุธยาแล้ว ส่วนกล้วย และมะพร้าวก็นิยมนำมาทำขนมกินกันเองหรือเพื่อแขกผู้มาเยือน หากไม่นำมาทำขนมกินก็ต้องเหลือทิ้งไปเปล่า ขนมนี้เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านนิยมนำมาทำกินกัน ที่ทำง่ายและนิยมกินเห็นจะได้แก่ขนมพวกแกงบวดต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นฟักทองบวด มันบวด กล้วยบวดชี ถัดจากขนมนี้ก็ยังมีการถนอมอาหารเก็บไว้กินนาน ๆ ประเภทขนมเชื่อมและขนมกวนรวมไปถึงผลไม้ดองและผลไม้เชื่อมอีกด้วย ภายหลังเมื่อมีตลาด ก็มีขนมหลายชนิดขาย วิธีการนำมาขายก็มีตั้งแต่วางขายอยู่กับที่ กระเด็ดกระจาด แบก กระบุง และหาบสาแหรกเร่ขาย คนไทยก็มีทางเลือกมากขึ้นเพราะมีขนมให้กินหลายชนิดขึ้น พ่อค้าแม่ขาย ต่างพัฒนาฝีมือการปรุงรสชาติขนมของตนให้ดียิ่งขึ้น เพื่อให้เป็นที่ต้องการของลูกค้ามากขึ้น ตลาดขนมไทยที่ขึ้นชื่อนั้นมีอยู่หลายแห่งด้วยกัน เริ่มแรกนั้นมีอยู่เพียงไม่กี่เจ้าในแต่ละแห่ง แต่ต่อมาก็เพิ่มขึ้น ๆ จนกลายเป็นย่านขนมหวานไป ซึ่งย่านค้าขายขนมไทยที่เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีก็ได้แก่ขนมไทยเมืองเพชรบุรี หมู่บ้านขนมไทยจังหวัดนนทบุรี ตลาดหนองมนของจังหวัดชลบุรี ฯลฯ นอกจากนี้ตามตลาดทุกแห่งทั่วประเทศก็มีขนมไทยวางขาย

2.1.3 ขนมไทยกับความเชื่อในทางพิธีกรรม

ขนมไทยได้เข้ามามีบทบาทในงานบุญตั้งแต่อดีตมาแล้ว ที่คนไทยทำขนมพิเศษ เฉพาะงานบุญขึ้น นั้นหมายถึงในปีหนึ่ง ๆ จะมีการทำขนมชนิดนั้นเพียง 1 ครั้งเท่านั้น เนื่องจากทำยากและต้องใช้แรงใจแรงกายของคนหลาย ๆ คนร่วมกัน ชาวบ้านจะทำขนมขึ้น ๆ ในปริมาณมาก ซึ่งถ้าเหลือจากงานบุญก็จะนำไปแจกจ่ายเพื่อนบ้านและเก็บไว้กินเอง ข้าวเหนียวแดงและกะละแมเป็นตัวหลักในเทศกาลตรุษสงกรานต์ การกวนข้าวเหนียวแดงและกะละแมนั้นต้องใช้แรงมาก

จึงต้องอาศัยช่วงเทศกาลนี้ที่มีพ่อแม่ญาติพี่น้อง และเพื่อนสนิทมิตรสหายมาร่วมประชุม มาร่วมแรง ร่วมใจกันทำ เมื่อเสร็จแล้วก็นำไปทำบุญที่วัดร่วมกัน สะท้อนให้เห็นความสามัคคีใน ครอบครัวและในสังคมไทย

เทศกาลสารทไทย เป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับทางภาคกลางจะมี การรวมพลในแต่ละบ้านหรือในหมู่บ้าน เพื่อกว่นกระยาสารทไปทำบุญถวายพระ โดยมีกล้วยไข่ เคียงคู่กันไปด้วย ส่วนทางภาคใต้ เทศกาลสารทไทยหรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่างานสารทเดือน 10 นี้ เป็นประเพณียิ่งใหญ่ประจำปีจัดขึ้นในระดับจังหวัด โดยเฉพาะที่จังหวัดนครศรีธรรมราช นั้นจัดขึ้น อย่างเอิกเกริกเลยทีเดียว ขนมนางานบุญสารทเดือน 10 ของชาวปักษ์ใต้มีหลายชนิดด้วยกัน อาทิ ขนมนลา ขนมนบ้า ขนมนดิชา ขนมนพอง ขนมนไข่ปลา ขนมนโค ขนมนแดง ฯลฯ ข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มมัด เป็นหลัก ของงานบุญออกพรรษาหรืองานตักบาตรเทโวของภาคกลางจะห่อและมัดเป็นกลีบโดยใช้ ใบตองและเชือกกล้วย ส่วนทางใต้ห่อเป็นทรงกรวยโดยใช้ใบกะพ้อแต่แต่ไม่มัด บางท้องถิ่นห่อเป็น ก้อนด้วยใบเคยหรือใบอ้อย แล้วไว้หางยาว เรียกว่า “ข้าวต้มลูกโยน” การนำข้าวต้มมัดมาใส่บาตร ทำบุญจนเกิดขึ้นเป็นธรรมเนียมนั้น มีจุดประสงค์เพื่อให้พระภิกษุสงฆ์ใช้เป็นเสบียง ในการเดินทาง ไปเผยแผ่พระพุทธธรรมคำสอนซึ่งยึดเป็นแบบแผนมาตั้งแต่สมัยโบราณ

ในงานมงคลต่าง ๆ ของไทยอย่างงานแต่งงาน งานทำบุญอายุ งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช ฯลฯ ขนมนไทยได้เข้าไปมีบทบาทในสำหรับอาหารหวานที่ทำขึ้นเลี้ยงพระ และสำหรับอาหาร หวานสำหรับเลี้ยงแขกเหรื่อมาเนิ่นนานแล้ว เนื่องจากความเชื่อที่สืบทอดต่อ ๆ กันมาว่า ขนมหวาน เป็นอาหารพิเศษสำหรับผู้มีบุญ ความหวานช่วยสร้างสรรค์มิตรภาพและความรัก ดังนั้นจึงอาจกล่าว ได้ว่าสำหรับสังคมไทยแล้ว ขนมหวานของไทยมีความหมายเกี่ยวข้องกับบุญกุศล,ความรัก,ความสุข และความสามัคคี ขนมหวานของไทยที่นิยมทำขึ้นเพื่อทำบุญเลี้ยงพระในงานมงคล ได้แก่ ขนมน ตระกูลทองทั้งหลาย อาทิ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองเอก และขนมที่มีชื่ออันเป็นมงคลอย่าง ขนมนกล้วย ขนมนชั้น ฯลฯ ขนมที่ใช้เฉพาะในพิธีแห่ขันหมากงานแต่งงานก็มี ขนมนกง ขนมนสามเกลอ ขนมนพระพาย ขนมนโพรงแสม ขนมนชะมด ฯลฯ ขนมที่ใช้ติดก้นเท้าคนก็มีขนมน้ำนวล ขนมนชั้น ขนมนฝักบัว ขนมนฝิง ขนมนทองม้วน ฯลฯ

สาเหตุที่คนไทยในสมัยโบราณใช้ขนมนดังกล่าวในงานมงคล ก็เนื่องจากชื่ออัน เป็นมงคลนั่นเอง โดยเฉพาะชื่อขนมที่มีคำว่า “ทอง” ประกอบ คนไทยเราถือว่าทองเป็นของดีมี มงคล ซึ่งการที่นำขนมที่มีคำว่า “ทอง” มาใช้ในงานมงคลก็เพื่อที่จะได้มีบุญกุศลมีเงินมีทองมีลาภยศ สรรเสริญสมชื่อขนมนั่นเอง ขนมนในงานมงคลอื่น ๆ ก็มีชื่ออันเป็นมงคลและมีความหมายไปในทาง ที่ดี เช่นกัน อาทิ ขนมนกงหรือขนมนกงเกวียน ซึ่งหมายถึง กงเกวียนที่หมุนไปข้างหน้าเช่นเดียวกับพระ ธรรมจักร ความหมายที่ต้องการสื่อถึงงานแต่งงานก็คือ ต้องการให้คู่บ่าวสาวรักและครองคู่อยู่

ด้วยกันชั่วฉับฉินันคร์ ขนมนสามเกลอ ซึ่งเป็นขนมที่แสดงถึงความสามัคคี และไม่มีวันพรากจากกัน โดยใช้เป็นขนมเลี้ยงทายในงานแต่งงาน ลักษณะของขนมนสามเกลอเป็นลูกกลม ๆ เรียงกัน 3 ลูก แบบก้อนเส้า การเลี้ยงทายจะดูกันตอนทอด กล่าวคือ ถ้าทอดแล้วยังอยู่ติดกัน 3 ลูก ถือว่าบ่าวสาวจะรักใคร่กลมเกลียวกัน ถ้าทอดแล้วติดกัน 2 ลูก แสดงว่าจะมีลูกยากหรือไม่มีเลย และถ้าหลุดจากกันหมด ไม่ติดกันเลย แสดงว่าชีวิตคู่จะไม่ยั่งยืนหรือชีวิตสมรสจะไม่มีความสุข อีกนัยหนึ่ง ถ้าทอดขนมนสามเกลอแล้วพองฟูขึ้นจะถือว่าเป็นคู่ที่เหมาะสมกับราวถึงทองกับไบหยก แต่ถ้าทอดแล้วด้านไม่พองฟู ก็ถือว่าใช้ไม่ได้

นอกจากงานบุญและงานมงคลดังกล่าวแล้ว ในสมัยก่อนยังมีงานเลี้ยงใหม่ของเหล่าเศรษฐีและข้าราชการผู้มีเมตตาอนุเคราะห์ประจำใจ ซึ่งจะเรียกชาวบ้านมากินขนมกัน ขนมที่ถูกนำมาเลี้ยงในงานนี้ก็คือขนมสี่ถ้วยอันได้แก่ ขนมไข่กบหรือเม็คเมงลัก ขนมนกปล่อยหรือลอดช่อง ขนมนางลอยหรือข้าวเม่า และขนมไอ้ต้อหรือข้าวเหนียวคำหนึ่ง ขนมทั้ง 4 ชนิดนี้ จะรับประทานร่วมกับน้ำกะทิ ไม่เพียงแต่ในงานบุญ งานมงคลหรือการทำงานเลี้ยงคนยากไร้เท่านั้น ที่ขนมไทยเข้าไปมีอิทธิพลในการดำรงชีวิตประจำวันขนมไทยก็เข้าไปมีบทบาทอีกเช่นกัน โดยเฉพาะการส่งมอบขนมเป็นของขวัญให้แก่ผู้ที่ได้รับการเลื่อนขั้นเลื่อนตำแหน่ง เลื่อนยศถาบรรดาศักดิ์ เพื่อสื่อความหมายต่าง ๆ กันไป ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นไปในทางที่ดี มีมงคลทั้งสิ้น

การยกย่องกันที่สุดเห็นจะได้แก่การมอบขนมจ่ามงกุฎให้ เนื่องจากคำว่า “จ่า” แปลว่าหัวหน้า ส่วนคำว่า “มงกุฎ” สื่อถึงพระราชหรือผู้เป็นใหญ่ ดังนั้น จ่ามงกุฎจึงหมายถึงหัวหน้าผู้เป็นใหญ่ ดังนั้นจ่ามงกุฎจึงหมายถึงหัวหน้าผู้เป็นใหญ่ ความหมายสูงส่งอย่างนี้ เมื่อบวกกับการทำที่แสนยาก อีกทั้งยังต้องใช้ศิลปะในการทำค่อนข้างสูง จ่ามงกุฎจึงถูกมอบให้เฉพาะบุคคลที่ได้รับ การยกย่องอย่างสูงจริงๆเท่านั้น ขนมชิ้นนี้เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่นิยมมอบให้แก่กันเพื่อการนี้ นับว่าแสดงถึงความเจริญเป็นขั้นที่สูงขึ้น ๆ นอกจากนี้ ก็มีขนมถ้วยฟูที่หมายถึงความเจริญฟูเฟื่อง ขนมนตาลที่หมายถึงชีวิตที่หวานราบรื่น ขนมนทองเอกที่หมายถึงชีวิตที่เป็นหนึ่งตลอดกาล ขนมนลูกชุบที่หมายถึงความน่ารักน่าเอ็นดู ซึ่งมักจะเป็นผู้ใหญ่ให้ผู้น้อย ขนมนมะพร้าวแก้วหรือข้าวเหนียวแก้วที่สื่อถึงแก้วอันประเสริฐ ขนมนเสน่ห์จันทร์ที่หมายถึงความมีเสน่ห์ดึงดูดดวงจันทร์วันเพ็ญดังจะเห็นได้ว่า ขนมไทย มีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์บ่งบอกความเป็นไทยทั้งโดยรูปลักษณ์ และโดยรสชาติ ที่ได้รับสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และความสวยงาม ที่มีลักษณะเฉพาะของขนมไทยแต่ละชนิด ขนมไทยจำนวนมากเป็นขนมประเภทที่ใช้ทั้งความประณีต ความละเอียดอ่อน ความอดทนและสมาธิในการทำ หรือใช้ทั้งศาสตร์และศิลป์ในการทำ หากที่ชนชาติอื่นจะลอกเลียนแบบได้

แม้แต่การตั้งชื่อของขนมก็ยังเป็นเอกลักษณ์ เช่น ไข่กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายต้อจริงแล้วขนมเหล่านี้ก็ไม่ได้มีขั้นตอนการทำวิจิตรพิสดาร หากแต่เพราะความเขยิบคืบของคนโบราณ

ที่มีความคิดสร้างสรรค์ในการตั้งชื่อ เลยทำให้ขนมไทยในสมัยก่อนมีชื่อเรียกที่แปลกแตกต่างกันไป ยุคต่อมาในชั้นหลังความนิยมขนมไทยเริ่มลดน้อยลงไป เพราะกระแสความนิยมขนมต่างชาติ เริ่มปรากฏตามท้องตลาด แต่ในรากของความเป็นขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมและความเชื่อที่แฝงอยู่ดั้งเดิม ทำให้ขนมไทยยังคงอยู่คู่วิถีแห่งความเป็นไทยมาได้อย่างแนบแน่น ที่ไม่ว่ากาลเวลาก็ไม่มีบทบาทที่จะทำให้ขนมไทยสูญหายไปได้ ดังนั้นจึงควรมีการเพิ่มมูลค่าของขนมไทยให้เป็นที่นิยม ยกระดับและพัฒนามาตรฐานขนมไทยเพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิต

2.2 การจำแนกประเภทของขนมไทย

ขนมไทยแท้ คือ ขนมที่คนไทยทำกันมาแต่โบราณ ส่วนมากเป็นแบบง่าย ๆ ปรุงมาจาก แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นส่วนใหญ่ เช่น ขนมเปียกปูน ขนมเปียกอ่อน ตะโก้ ลอดช่อง ขนมปลากริมไข่เต่า ขนมใส่ไส้และขนมครก เป็นต้น ส่วนมากไม่ใช้ไข่ ถ้าใช้มักจะเป็นขนมไทยที่รับมาจากชาติอื่น บางชนิดคนไทยคุ้นเคยจนไม่รู้สึกรู้ว่าเป็นของชาติอื่น ขนมหลายอย่างได้รับการถ่ายทอดมาจากชาวยุโรปที่เข้ามาในประเทศไทย ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ทองโปร่ง ฝอยทอง และสังขยา เป็นต้น ขนมไทยมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ขนมหวานชนิดแห้ง รับประทานได้ทุกเวลาส่วนมากจะเป็นขนมอบเพื่อเก็บใส่ขวดโหลไว้ได้นาน เช่น ขนมกลีบลำดวน ขนมโสมนัส ขนมหน้านวล ขนมทองม้วน และขนมฝิง เป็นต้น ขนมหวานชนิดน้ำ จะเป็นขนมที่ต้องกินกับน้ำกะทิหรือพวกลอยแก้วต่าง ๆ เช่น ขนมครองแครง ขนมไข่เต่า ขนมลอดช่อง ขนมชำหรับ เป็นต้น ขนมไทยในสมัยโบราณ จะแสดงฝีมือในการสลักแกะหรือปั้นเป็นรูปต่าง ๆ และจะอบให้หอมด้วยกลิ่นกุหลาบ มะลิ กระดังงา หรือวันเทียน เป็นเอกลักษณ์ สามารถจำแนกประเภทของขนมไทยออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

2.2.1 การจำแนกตามคุณลักษณะขนมไทย

จำแนกได้ 2 กลุ่มดังนี้

- 1) กลุ่มขนมแห้ง
- 2) กลุ่มขนมสด

เป็นการจำแนกตามผลิตภัณฑ์ขนมไทย โดยแบ่งตามลักษณะของจุดเด่น และข้อจำกัดของขนมไทยที่มีในปัจจุบันดังต่อไปนี้

- 1) กลุ่มขนมแห้ง

ขนมแห้ง ได้แก่ ขนมประเภทอบและฝิง ขนมฝิง ขนมลำป้านี้ ขนมทองม้วน ขนมหน้านวล ขนมโปร่ง ขนมดอกลำดวน ขนมบ้าบิ่น ขนมประเภทปิ้ง เช่น ทองม้วน ทองพับ ข้าวโป่ง ข้าวจี ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมจาก ขนมประเภทฉาบ เช่น ฝือกฉาบ กลัวยฉาบ มันฉาบ ครองแครง

ไข่เหี้ย ขนมหะลอกวน ทองเอก ส้มปิ่นนี้ มะพร้าวแก้ว อาลัว กระจาสารท กะละแม ข้าวตู ผลไม้ กวนต่างๆ

จุดเด่น ขนมห้างเป็นขนมที่ผ่านกระบวนการทำให้สุก เป็นการคึ่งหรือลด ปริมาณน้ำในอาหาร ซึ่งมีผลให้การเจริญของจุลินทรีย์เกิดช้าได้ลง ทั้งยังเป็นการลดอัตราการ เกิดปฏิกิริยาการหืนของไขมันทำให้ขนมมีความแห้ง แข็ง สามารถเก็บรักษาได้หลายวันโดย กระบวนการถนอมอาหารโดยการตากแห้ง แห้งแข็ง เก็บในวัสดุสุญญากาศ ซองใส่สารกันชื้น ฯลฯ เป็นการใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามภูมิปัญญาแต่โบราณของคนไทย รูปร่างสวยงามน่า เอ็นดูมีความเป็นมายาวนานเป็นที่นิยมในท้องตลาด

ข้อจำกัด หากเก็บไว้นานจะเกิดการหืน เป็นปฏิกิริยาที่พบบ่อย ๆ กับอาหารที่มี ไขมันและน้ำมันเป็นองค์ประกอบ มีสาเหตุจากการออกซิเดชันโดยมีเอนไซม์เกี่ยวข้อง (enzymatic oxidation) การป้องกันการเกิดปฏิกิริยานี้ มักจะใช้ความร้อนทำลายเอนไซม์ให้หมดไป ปฏิกิริยานี้ เกิดจากการที่กรดไขมันอิ่มตัวรับออกซิเจนเข้าไป เกิดเป็นสารเพอร์ออกไซด์ ซึ่งจะสลายตัวต่อไป เป็นสารที่ระเหยง่ายมีกลิ่นหืน ป้องกันได้โดยไม่ให้อาหารนั้น ๆ ถูกออกซิเจน โดยดึงอากาศออก และเก็บในอุณหภูมิต่ำ

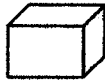
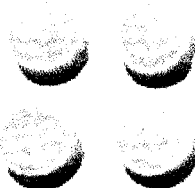
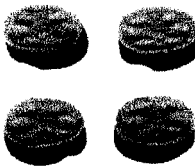
2) กลุ่มขนมสด

ขนมสด ได้แก่ ขนมประเภทแข็งหรือกึ่งแข็งกึ่งเปียก ได้แก่ ขนมใส่ไส้ ขนมน้ำมัน ขนมหือก ขนมหักขี้ ขนมหักทอง ขนมหักตาล ข้าวต้มผัด ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมหักเทียน ตะโก้ ขนมหักกล้วย ขนมหักชั้น ขนมหักผักกาด ขนมหักเป็ญ ขนมหักหม้อแกง ขนมหักกรวย ขนมประเภท กวน เช่น ขนมหักเป็ญ ลูกชุบ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง เสน่ห์จันทร์ เไรโร ขนมหักดั่ง ขนมหักประเภททอด เช่น ขนมหักกง ขนมหักผักบัว มันทรงนก ดอกจอก กล้วยแขก ขนมหักสามเกลอ ขนมประเภทนึ่ง เช่น ขนมหักชั้น ขนมหักสาเล่ ขนมหักน้ำดอกไม้ว ขนมหักทราย ขนมหักฝ้าย ขนมหักกล้วย ขนมหักประเภทเปียก ได้แก่ ขนมหักครก ขนมหักเหนียว ขนมหักประเภทต้ม เช่น ขนมหักต้มแดง-ต้มขาว ถั่วแปบ ขนมหักประเภทไข่ เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด สังขยา เม็ดขนุน ขนมประเภทเหลว ได้แก่ ขนมหักครองแครง ขนมหักไข่เต่า ขนมหักปลากริม ขนมหักบัวลอย ขนมหักลอดช่อง ขนมหักชาห์หมี่ และจำพวกที่ต้องกินกับน้ำกะทิหรือลอยแก้วต่างๆ ขนมหักประเภทน้ำเชื่อม เช่น ข้าวต้มน้ำวุ้น ผลไม้ลอยแก้ว วุ้นน้ำเชื่อม สาเล่ น้ำเชื่อม ฯลฯ ขนมประเภท บวด เช่น กล้วยบวดชี บวดผักทอง ฯลฯขนมประเภทต้ม เช่น ข้าวต้มน้ำวุ้น มันทรงน้ำตาล ถั่วเขียว ต้มน้ำตาล ขนมประเภทเชื่อม เช่น กล้วยเชื่อม สาเล่เชื่อม ผักทองเชื่อม ลูกตาลเชื่อม มันทรงน้ำเชื่อม

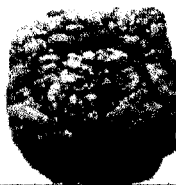
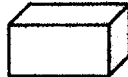
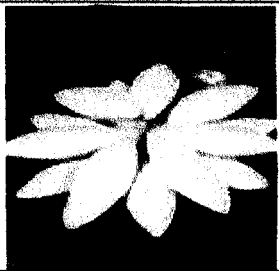
จุดเด่น เป็นกลุ่มขนมที่มีการทำขายชนิดวันต่อวัน เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบ จากธรรมชาติที่ใช้ทำในการทำขนมทำให้มีรสชาติอร่อย ไม่ใช้สารกันบูด แต่งกลิ่น แต่งสี

ข้อจำกัด ขนมไทยที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบที่สดใหม่ ทำอย่างพิถีพิถันเมื่อระยะเวลาไป3-7วันรสชาติจะเปลี่ยนไป เนื่องจากไม่มีสารกันบูด ไม่ผสมสารสังเคราะห์ทางเคมี ขนมที่มีส่วนผสมของมะพร้าวจะเริ่มมีกลิ่นเริ่มเสีย ไม่นำมารับประทาน ทำให้ไม่สามารถเก็บขนมไว้ในสภาพอุณหภูมิห้องได้นานเกินสองวัน

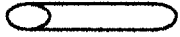
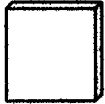
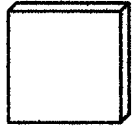
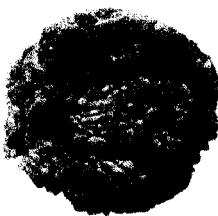
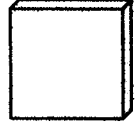
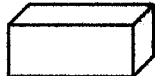
ตารางที่ 1 แสดงปริมาณขนมไทยแบบแห้ง

ชื่อ	ขนมไทย	ปริมาณขนม(ชม.)
ขนมดอกอัมควน		 4x4x2
ขนมทองเอก		 4x4x2
อัมปันนี		 4x4x2
ข้าวตุก		 4x4x2
อัมกวาน		 4x4x2
เผือกกวาน		 4x4x2
ไข่เหี้ย		 4x4x2

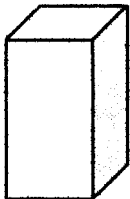
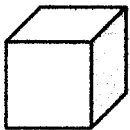
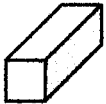
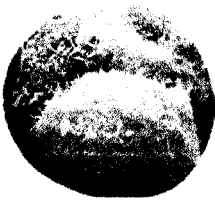
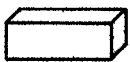
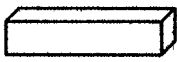
ตารางที่ 1 แสดงปริมาตรขนมไทยแบบแห้ง (ต่อ)

ชื่อ	ขนมไทย	ปริมาตรขนม(ซม.)
ขนมบัวปิ่น		 5x5x2
กะละแม		 5x5x2
กระยาสารท		 5x5x2
อาฮั่ว		 2x2x2
มะพร้าวแก้ว		 2x2x2
ขนมคิง		 2x2x2
ขนมหน้านวล		 4x10x2

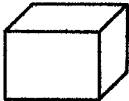
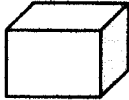
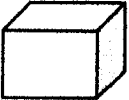
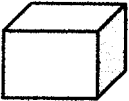
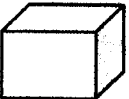
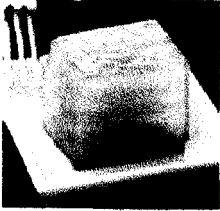
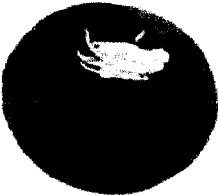
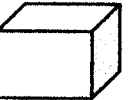
ตารางที่ 1 แสดงปริมาณขนมไทยแบบแห้ง (ต่อ)

ชื่อ	ขนมไทย	ปริมาณขนม(ชม.)
ทองม้วน		 2x2x8
ครองแครง		 4x4x1
กล้วยฉาบ		 4x8x1
กล้วยแขก		 4x8x1
เพ็ญฉาบ		 8x8x1
นางเงื้ด		 8x8x1
ขนมดอกจอก		 8x8x5
มันร้งนค		 8x8x5

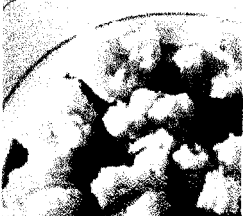
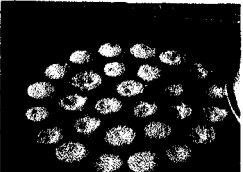
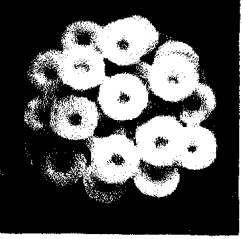
ตารางที่ 2 แสดงปริมาตรขนมไทยแบบสด

ชื่อ	ขนมไทย	ปริมาตรขนม(ซม.)
ขนมกล้วย ขนมมัน ขนมเผือก ขนมฟักทอง ขนมไส้ไข่		 5x5x10
ข้าวเหนียว หน้าต่างๆ		 5x5x5
ข้าวต้มมัด ข้าวต้มมัด		 10x5x5
ขนมกรวย		 2x5x2
ถั่วแปบ		 4x6x2
ฟอยทอง		 5x6x1

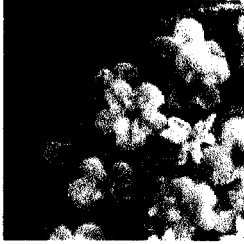
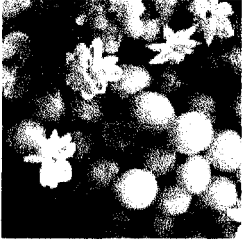
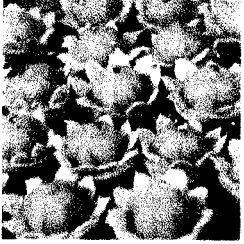
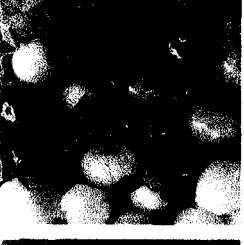
ตารางที่ 2 แสดงปริมาณขนมไทยแบบสด (ต่อ)

ชื่อ	ขนมไทย	ปริมาณขนม(ชม.)
ตาล		 5x5x3
ข้าวเหนียวแก้ว		 5x5x3
ข้าวเหนียวแดง		 5x5x3
ขนมหม้อแกง		 5x5x3
สังขยา		 5x5x3
ขนมเทียน		 5x5x3
ขนมชั้น		 5x5x3
ขนมเปียกปูน		 5x5x3

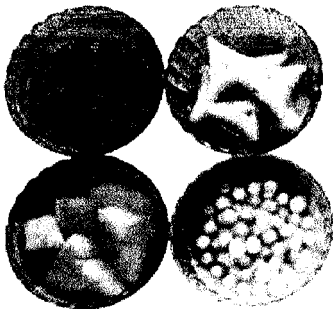
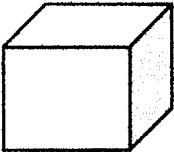
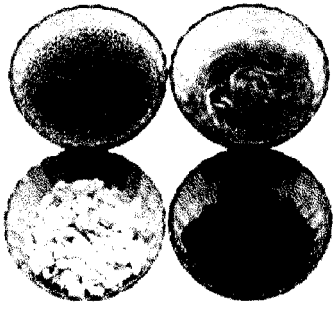
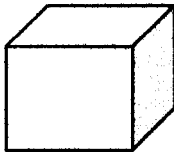
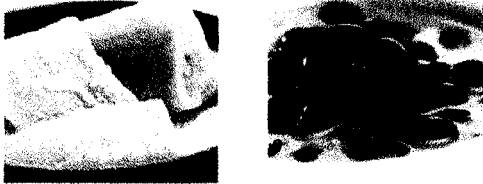
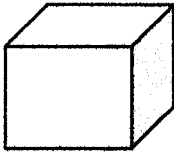
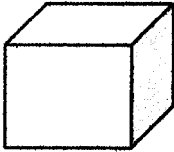
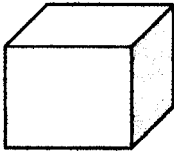
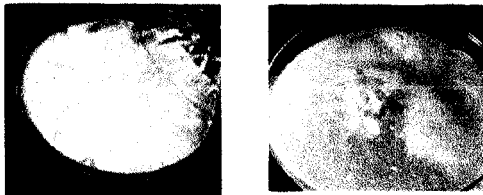
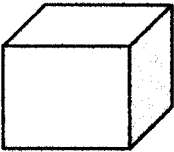
ตารางที่ 2 แสดงปริมาณขนมไทยแบบสด (ต่อ)

ชื่อ	ขนมไทย	ปริมาณขนม(ชม.)
ขนมตะโก้		 3x3x3
ขนมต้มแดง		 3x3x3
ขนมต้มขาว		 3x3x3
ปุยฝ้าย		 3x3x3
อ้วยฟู		 3x3x3
ขนมครก		 3x3x3
ขนมอ้วย		 3x3x3
ขนมน้ำดอกไม้		 3x3x3

ตารางที่ 2 แสดงปริมาณขนมไทยแบบสด (ต่อ)

ชื่อ	ขนมไทย	ปริมาณขนม(ชม.)
ทองหยิบ		 3x3x3
ทองหยอด		 3x3x3
เผือกขุน		 3x3x3
อ่ามงกุฏ		 3x3x3
ลูกชุบ		 3x3x3
ขนมฉิมกิ้น		 3x3x3

ตารางที่ 2 แสดงปริมาตรขนมไทยแบบสด (ต่อ)

ชื่อ	ขนมไทย	ปริมาตรขนม(ชม.)
ขนมเหลวต่างๆ		 8x8x4
		 8x8x4
		 8x8x4
		 8x8x4
		 8x8x4
		 8x8x4

2.2.2 การจำแนกตามประเภทการผลิต

สามารถจำแนกออกเป็น 13 ประเภท ได้แก่

- 1) ขนมประเภทไข่ เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด สังขยา เม็ดขนุน
- 2) ขนมประเภทหนึ่ง เช่น ขนมหั่น ขนมสาลี ขนมน้ำดอกไม้ ขนมทราย ปุยฝ้าย ถ้วยฟู ไข่ไก่ ขนมตาล ขนมหล้วย ขนมถั่ว ขนมกรวย ข้าวต้มผัด ขนมเทียน
- 3) ขนมประเภทต้ม เช่น ขนมหั่นแดง-หั่นขาว ข้าวต้มน้ำร้อน ถั่วแปบ มันต้มน้ำตาล ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
- 4) ขนมประเภทกวน เช่น ขนมเปียกปูน ขนมตะโก้ ลูกชุบ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง ข้าวตู เสน่ห์จันทร์ เไรโร ขนมด้วง ทองเอก ส้มปิ่นนิ มะพร้าวแก้ว อาลัว กระจ่างสารทกะละแม ผลไม้กวนต่าง ๆ
- 5) ขนมประเภทอบและผิง เช่น ขนมหั่นกลั่น ขนมหั่นปั้น ขนมหน้าขาว ขนมหม้อแกง ขนมผิง ขนมฝรั่งญี่ปุ่น
- 6) ขนมประเภททอด เช่น ขนมหั่น ขนมฝักบัว มันฝรั่งนึ่ง ดอกจอก ถั่วแขก ขนมหั่นกลั่น
- 7) ขนมประเภทปิ้ง เช่น ทองม้วน ทองพับ ข้าวโป่ง ข้าวจี๋ ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมจาก
- 8) ขนมประเภทเชื่อม เช่น ถั่วเชื่อม สาเกเชื่อม ฟักทองเชื่อม ลูกตาลเชื่อม มันสำปะหลังเชื่อม
- 9) ขนมประเภทฉาบ เช่น ผีอกฉาบ ถั่วเชื่อม ฉาบ มันฉาบ ครอบแครง ไข่เหี้ย
- 10) ขนมประเภทน้ำกะทิ เช่น ลอดช่องน้ำกะทิ บัวลอย ขนมครอบแครง ซ่าหริ่ม ขนมปลากริม-ไข่เต่า
- 11) ขนมประเภทน้ำเชื่อม เช่น ผลไม้เชื่อม ถั่วเชื่อม สาเก น้ำเชื่อม ฯลฯ
- 12) ขนมประเภทบวด เช่น ถั่วเชื่อม บวดฟักทอง ฯลฯ
- 13) ขนมประเภทเชื่อม เช่น มะม่วงเชื่อม มะกอกเชื่อม มะดันเชื่อม ฯลฯ

2.2.3 การจำแนกตามประเภทการบรรจุ

การผลิตขนมไทยส่วนใหญ่เริ่มตั้งแต่การหาวัตถุดิบ ส่วนผสม ตามลักษณะหรือชนิดของขนมไทยนั้น ๆ จากนั้นนำมาจัดเตรียมส่วนผสม มีการชั่งตวงส่วนผสม แล้วนำมาผสมให้เข้ากัน ผ่านกระบวนการทำให้สุกโดยวิธีการต่าง ๆ เช่น การทอด ทั้งในน้ำมัน น้ำเชื่อม การอบ หรือการนึ่ง มีการอบร่ำกลิ่นหอมจากดอกไม้สด และควันเทียน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของขนมไทยที่โดดเด่นและน่ารับประทาน จากนั้นพักให้เย็น บรรจุวัสดุธรรมชาติ หรือภาชนะพลาสติก ตามความนิยมของลูกค้า มีการขนส่งและจัดจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคตามช่องทางการตลาดของผู้ผลิตแต่ละเจ้า

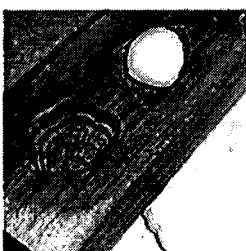
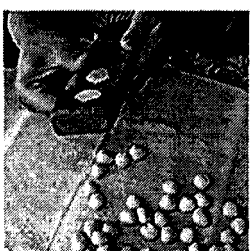
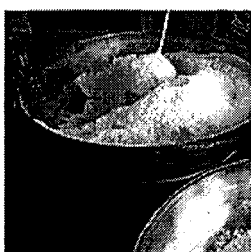
ต่อไป สำหรับการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาวิธีการผลิตขนมไทยในลักษณะต่าง ๆ สามารถจำแนกตามกระบวนการบรรจุได้ 2 ประเภทดังนี้

1) ขนมไทยที่ไม่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์เป็นส่วนร่วมในการกระบวนการผลิต

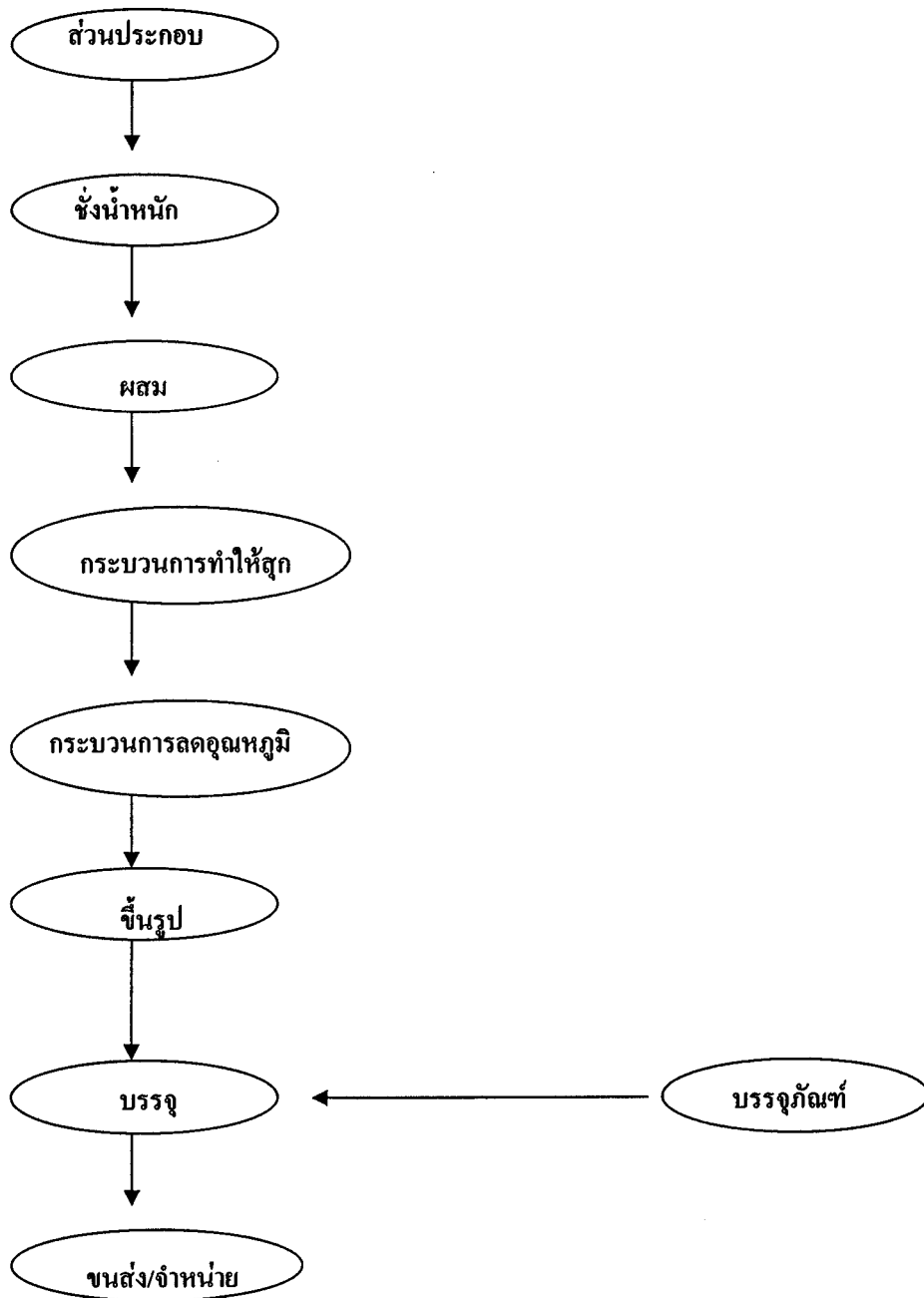
ในการผลิตขนมไทย ประเภทที่ไม่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์เข้าไปมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต จะผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิและขึ้นรูป ไม่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์เข้าไปมีส่วนร่วมในการคงรูปทรง อาศัยการขึ้นรูปจากแม่พิมพ์ จึงใช้บรรจุภัณฑ์เข้ามาประกอบการบรรจุขนมเพียงอย่างเดียว และรอการขนส่งจำหน่ายต่อไป ดังกรณีศึกษา

กรณีศึกษา ขนมทองเอก

การผลิตขนมประเภทกวนอย่าง ขนมทองเอก โดยลักษณะเป็นก้อนกลมสีเหลือง นวล มีรูปร่างตามแบบพิมพ์ที่ใช้ ที่พิเศษและมีลักษณะเป็นมงคลยิ่งคือ มีการติดทองคำเปลวที่ด้านบนของขนม การผลิตมีขั้นตอนดังนี้



ภาพที่ 1 แสดงกระบวนการผลิตขนมทองเอก



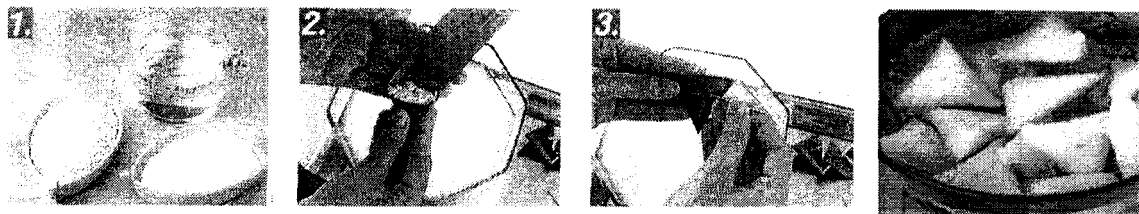
ภาพที่ 2 แสดงขั้นตอนการผลิตขนมไทยที่ไม่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์เป็นส่วนร่วมในกระบวนการผลิต

2) ขนมไทยที่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์ร่วมในกระบวนการผลิต

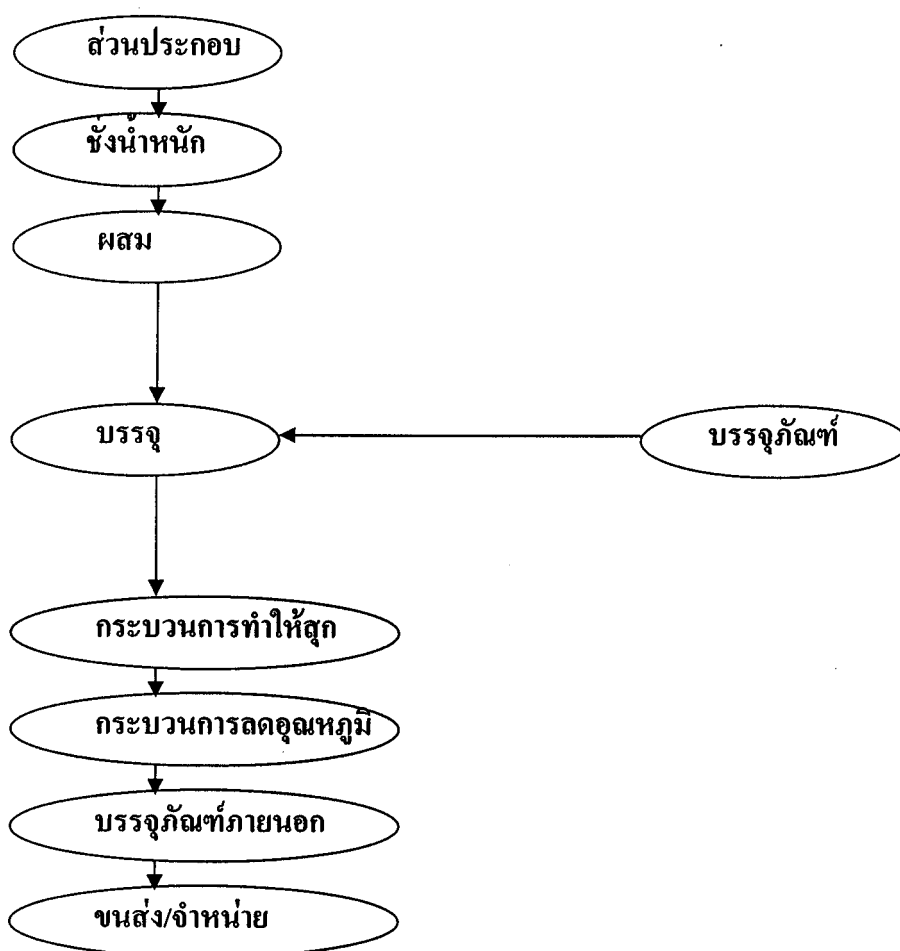
การผลิตขนมไทยประเภทที่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ มีการเลือกวัสดุที่ทนความร้อนและหาได้ง่ายในท้องถิ่น ราคาไม่แพง เช่น ใบตอง มาเป็นส่วนประกอบในการหุงต้มขนมไทย ตั้งแต่กระบวนการผสมส่วนประกอบ จนถึงการจำหน่าย อาทิ ขนมไทยประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกรวย ขนมสอดไส้ ข้าวต้มผัด ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมไทยประเภทกวน เช่น ตะโก้ ขนมไทยประเภทปั้น/ย่าง เช่น ข้าวเหนียวปั้น ขนมไทยประเภทต้ม เช่น ข้าวต้มน้ำวุ้น ดังภาพที่ 3

กรณีศึกษา ขนมห้าวต้มน้ำร้อน

ข้าวต้มน้ำร้อน เป็นการนำข้าวเหนียวมาห่อใบตองให้เป็นรูปสามเหลี่ยม แล้วนำไปต้ม นำมารับประทานกับน้ำเชื่อม



ภาพที่ 3 แสดงกระบวนการผลิตข้าวต้มน้ำร้อน



ภาพที่ 4 แสดงขั้นตอนการผลิตขนมไทยที่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์ร่วมในกระบวนการผลิต

2.3 สภาพการผลิตขนมไทยในปัจจุบัน

ในปัจจุบันขนมไทยมีการพัฒนาขึ้นมากและหาซื้อได้ง่าย แต่ยังขาดการประชาสัมพันธ์ที่ดีซึ่งทำให้ขนมไทยไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคเท่าที่ควร ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทย เพื่อทำให้ขนมไทยเป็นที่ยอมรับและรู้จักกับกลุ่มผู้บริโภคให้มากขึ้น แนวโน้มของธุรกิจขนมไทย มีการพัฒนารูปแบบเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด และความเร่งรีบของผู้บริโภค ได้มีการผลิตในรายผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางทั่วไปในทุกภาคของประเทศไทย จึงมีการสู้รบในพื้นที่โดยคำนึงถึงสภาพสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่น ซึ่งรูปแบบการผลิตขนมไทยจะมีขั้นตอนการผลิตที่คล้ายคลึงกัน และมีการพัฒนาการผลิตตลอดมา ตั้งแต่ในช่วงเวลาแรกเริ่มมีขนมไทยจนถึงปัจจุบันซึ่งเป็นผลมาจากวัฒนธรรมการกินของไทยมาแต่สมัยโบราณ

2.3.1 กลุ่มการผลิตขนมไทยพื้นบ้าน

ผู้ผลิตขนมไทยที่เป็นลักษณะแผงลอยหรือ รถเข็นที่ไม่ได้ตั้งถาวร การขายสามารถขนย้ายสิ่งของผลิตภัณฑ์ในลักษณะวันต่อวันได้ หรือหาบเร่เดินขาย เช่น ตามตลาดทั่วไป และแหล่งจำหน่ายเป็นตลาดสด ซึ่งตลาดส่วนใหญ่จะมีที่ตั้งตามแหล่งชุมชนหรือระหว่างทางหมู่บ้าน ตำบล ลักษณะการตั้งแผงร้านค้าจะจัดแผงแบบชั่วคราวตั้งเรียงราย กระจัดกระจาย นอกจากนี้ยังมีตลาดขายอาหารตอนค่ำ ซึ่งมีรูปแบบคล้ายตลาดนัด โดยขนาดของตลาดจะเล็กหรือใหญ่ ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้ขาย ซึ่งแปรไปตามจำนวนผู้บริโภค สำหรับแหล่งข้อมูลอื่นๆ จะมีพบได้ตามสองข้างทางของถนนหรือตามแหล่งชุมชน ตามแหล่งท่องเที่ยวที่มีผู้คน

กำลังการผลิตมีตั้งแต่ 1-4 คนในแต่ละกลุ่มการผลิต แต่ไม่พบเกิน 10 คน จุดเด่นของกลุ่มการผลิตพื้นบ้าน เป็นรูปแบบของผู้ผลิตรายเล็กที่ผลิตกันในครัวเรือน ยังคงเป็นระบบการใช้แรงงานคนในการกระบวนการผลิต มีการใช้วัสดุจากธรรมชาติเข้ามาเป็นบรรจุภัณฑ์ขนม ส่วนใหญ่เริ่มจากวัสดุที่มีอยู่บริเวณที่ใกล้เคียงที่พักอาศัยเป็นหลัก เช่น ใบตอง หรือรับจากผู้ผลิตมาขายอีกทอดหนึ่ง



ภาพที่ 5 แสดงกลุ่มการผลิตขนมไทยพื้นบ้าน

ปัญหาในกลุ่มผู้ผลิตขนมไทยพื้นบ้านมีความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สะดวก หาซื้อง่าย ต้นทุนราคาถูก ซึ่งไม่เป็นภาระเพิ่มต้นทุนการผลิต เช่น ถุงพลาสติก ถาดโฟม เป็นต้น

2.3.2 กลุ่มการผลิตขนมไทยขนาดเล็ก

จังหวัดที่มีชื่อเรื่องขนมหนึ่งคือจังหวัดเพชรบุรี มีของหวานประจำจังหวัดคือน้ำตาลโตนด และข้าวเกรียบงาคำ ที่ทำกันแพร่หลายในจังหวัดเพชรบุรี และมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีโดยทั่วไป จนกระทั่งในสมัยรัชกาลที่4 เสด็จมาประทับที่จังหวัดเพชรบุรี และนำแม่ครัวชาววังมาด้วย ดังนั้นจึงได้มีการสอนเผยแพร่สูตรขนม ชาวบ้านเพชรบุรีจึงได้รู้จักการทำขนมไทยแบบต่างๆ เพิ่มขึ้น จนถึงปัจจุบันสามารถยึดเป็นอาชีพทำขนมขายจนมีชื่อเสียง เป็นเพราะวัตถุดิบท้องถิ่นในเพชรบุรีอันประกอบด้วย น้ำตาลโตนด ไข่เป็ดที่มีคุณภาพ กะทิสด อันเป็นปัจจัยในการทำขนมไทย

ลักษณะการตลาดของร้านขายขนมไทย ให้บริการแก่ผู้บริโภคที่มีทั้งคนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งขนมไทยที่เป็นที่นิยมในกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่ได้แก่ขนมหม้อแกง ข้าวเกรียบงาคำ กาละแมะ ขนมชั้น ซึ่งมีปริมาณการซื้อเพื่อเป็นของฝากจำนวนมาก สำหรับ ซึ่งการบริการก็ได้เน้นการต้อนรับอบอุ่นแบบไทยๆ เพื่อความประทับใจแก่ผู้มาใช้บริการ และได้รับสินค้าที่มีคุณภาพ ทั้งทางด้านความสะอาด รสชาติ ราคาพอเหมาะ แก่ผู้มาใช้บริการที่บ้านขนมไทย รวมทั้งรูปแบบขนมไทยที่มีเสน่ห์ เพื่อเผยแพร่ความประทับใจของกลุ่มลูกค้าทั่วไปทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ขนมหม้อแกงกลายเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของเมืองเพชรบุรี เพราะมีความหวานมัน เนื้อละเอียดไม่แน่นจนแข็ง ไม่เป็นไตเป็นก้อนหรือมีรูพรุน และไม่มีหอมเจียวโรยหน้า แต่ขอบกรอบคือเก็บไว้ในบรรยากาศธรรมดาได้ไม่เกิน 24 ชม. ถ้าอากาศร้อนขนมจะเสียเร็วนอกจากขนมหม้อแกงยังมีขนมบ้านบึงที่ได้รับความนิยมอีกด้วย

ผู้ผลิตขนมไทยหลายรายในปัจจุบันรวมถึงร้านบ้านขนมไทยจ.นครราชสีมา มีสิ่งที่เป็นจุดขายคือ ส่วนประกอบในการทำขนมเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย สีดำจากก้ามปูขาวเผา หากเป็นสีสังเคราะห์ทางร้านจะใช้สีผสมอาหารให้เจือจางที่สุดเพราะมีผลกระทบต่อรสชาติ กลิ่น และสีของขนม ตัวขนมไทยบางชนิดจะปรับไปใช้กระดาษห่อไม่เหมาะเพราะขนมจะเหนียวติดแผ่นกระดาษ ถ้าใช้ถ้วยฟอยล์ต้นทุนจะสูงขึ้นและทำให้รสชาติเปลี่ยนแปลงได้ ไม่เหมือนการใช้บรรจุภัณฑ์ใบตองในการห่อขนมที่จะมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ เมื่อผ่านกระบวนการทำให้สุก ตั้งแต่อดีตขนมไทยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องใช้แรงงานคนในการผลิต ทำให้ผลิตออกมาในจำนวนที่จำกัด ยอดขายในอดีตจะเน้นขนมสดมากที่สุดเนื่องจากปัญหาการยืดอายุการเก็บรักษา แต่ในปัจจุบันมีสินค้าหลากหลายมากขึ้น มีการใช้เครื่องทำความเย็นเข้ามาเก็บขนม ทำให้สินค้าที่เป็นกลุ่มขนมแห้งได้รับความนิยมขึ้นด้วย และมีการเปลี่ยนแปลงปรับปรุงรูปแบบบรรจุภัณฑ์จากเดิมที่บรรจุในถาดคัดขายเป็นชั้นๆ เปลี่ยนมาบรรจุในถ้วยพลาสติกทรงต่างๆ ขนาดพอดีคำ และกระต๊อด

ได้มีการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องทอขนมหัตถ์อัตโนมัติ เครื่องหยอดขนม ตู้อบขนม ฯลฯ ทำให้ขนมที่ร้านดูสวยงาม ลดแรงงานและประหยัดเวลา นอกจากการจำหน่ายแบบขายปลีกให้ผู้บริโภคทั่วไปแล้ว ยังมีการจัดขนมไทยเป็นลักษณะกระเช้าของขวัญ เหมาะสำหรับในงานเทศกาลต่างๆ เช่น วันปีใหม่ วันสงกรานต์ การขึ้นบ้านใหม่ เพื่อมอบเป็นของขวัญแก่ผู้ใหญ่ในโอกาสต่างๆ มีการทำผลิตภัณฑ์เฉพาะเทศกาล เช่น คุกกี้รูปหัวใจ สำหรับวันวาเลนไทน์ เค้กหน้าฝอยทอง เค้กมะพร้าว ขนมชั้นสำหรับวันเกิดหรือวันแต่งงาน เป็นต้น

เห็นได้จากการทำขนมแบบดั้งเดิมที่ต้องใช้บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ เปลี่ยนรูปแบบภาชนะบรรจุมีการจัดกระเช้าหรือตะกร้า มีการปรับเรื่องของขนมที่ใส่ในภาชนะแต่เดิมใส่ในถาดก็เปลี่ยนมาใส่ในกระทง บรรจุภัณฑ์มีการปรับเปลี่ยนให้สะดวกสำหรับผู้บริโภคที่มาซื้อแล้วนำกลับไปรับประทานที่บ้าน ทำให้สามารถเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายได้มากขึ้นแนวโน้มในอนาคต คาดว่าจะเป็นที่ต้องการของตลาด เนื่องจากผลิตภัณฑ์ขนมไทยมีความเป็นเอกลักษณ์ชัดเจน มีกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มผู้ใหญ่วัยทำงาน มีความต้องการสินค้า เป็นกลุ่มผู้บริโภคสินค้าขนมไทยอยู่แล้ว เมื่อถึงฤดูเทศกาลหรือโอกาสสำคัญต่างๆ การมอบขนมไทยแก่ผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือจะมีความเหมาะสมมาก เพราะชื่อของขนมไทยเป็นชื่อที่เป็นสิริมงคลอยู่ในตัวขนมเอง ตามประเพณีความเชื่อของขนมไทย ทำให้สินค้ามีแนวโน้มเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น การเก็บรักษาของขนมไทยในร้านที่จำหน่ายไม่ใช่สารกันบูด ผู้บริโภคต้องนำขนมเก็บไว้ในตู้เย็นเมื่อต้องการจะเก็บไว้บริโภคหลายวัน ขนมทุกชนิดของร้านควรบริโภคให้เร็วที่สุดเพื่อความสด อร่อย และคุณค่าทางโภชนาการ



ภาพที่ 6 แสดงกลุ่มการผลิตขนมไทยขนาดเล็ก

จากการสำรวจข้อมูลด้วยการสอบถามจากกลุ่มผู้ผลิตขนมไทยขนาดเล็กดังกล่าว มีกิจการค้าส่ง มีกำลังการผลิต ไม่เกิน 15 คน พบว่ามีจุดเด่นดังนี้รูปแบบของผลิตภัณฑ์ขนมไทย ได้มีการพัฒนาให้ดูน่ารับประทานด้วยการทำบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นที่สะดุดตา ซึ่งร้านอื่นๆจะเป็นการขาย

ขนมที่ใช้บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ ใช้ไม่ก๊ัด ใส่ถุงพลาสติกเป็นต้น ทำให้ขนมไทยดูไม่น่าซื้อเมื่อเทียบกับบรรจุภัณฑ์ขนมจากต่างประเทศ มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้น่ารับประทานและสะดวกซื้อมากขึ้น พัฒนารูปแบบและความหลากหลายของขนมไทย มีการดัดแปลงทำขนมแบบใหม่ ออกมาอยู่เสมอ ฝอยทองจะทำเป็นม้วนไม่ได้ทำเป็นแพ เพื่อให้รับประทานง่าย ขนมหม้อแกง จะบรรจุใส่หม้อดินเผาใบเล็กแล้วขายเป็นหม้อ เป็นต้น

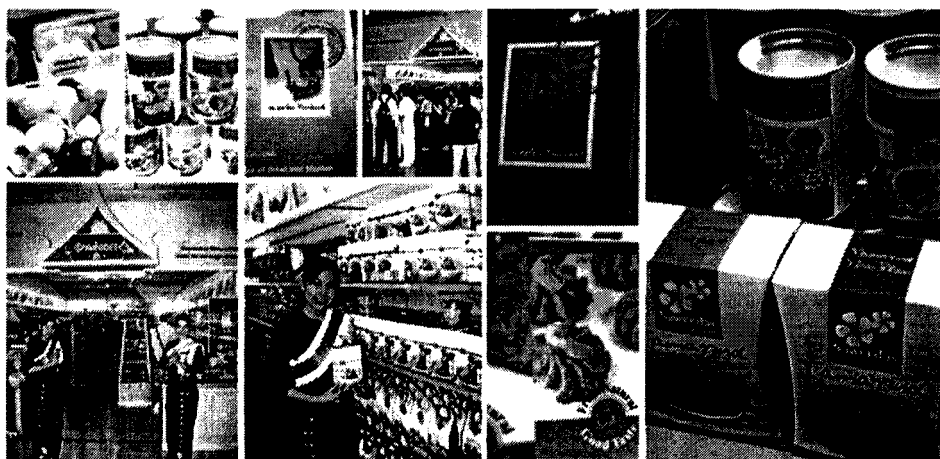
ปัญหาของผู้ประกอบการ คือ การไม่สามารถสั่งจ้างทำบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน และมีคุณภาพได้ เนื่องจากการผลิตบรรจุภัณฑ์จะต้องสั่งจ้างผลิตจำนวนมากในแต่ละครั้งตามระบบอุตสาหกรรม หากสั่งผลิตจำนวนน้อย ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยจะสูงมาก และบางครั้งโรงงานไม่สามารถรับจ้างผลิตให้ได้ เนื่องจากไม่คุ้มต่อการลงทุน รวมถึงความต้องการที่จะขอคำปรึกษา แนะนำว่าสินค้ากลุ่มเดียวกัน จะใช้บรรจุภัณฑ์ได้กี่รูปแบบ และระบบการบรรจุสินค้าจะเป็นอย่างไร ต้นทุนราคาบรรจุภัณฑ์เป็นจำนวนเงินเท่าไร ปัญหาการไม่มีข้อมูล เพื่อประกอบการตัดสินใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในแต่ละประเภทสินค้า ที่สอดคล้องกับสภาพการผลิต การลงทุน และเป้าหมายทางการตลาด

2.3.3 กลุ่มการผลิตขนมไทยขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)

SAWASDEE (สวัสดี) คือร้านค้านำร่อง ณ อาคาร ผู้โดยสารขาออก ท่าอากาศยานกรุงเทพ จำหน่ายขนมไทย ดำเนินงานโดยบริษัท อุตสาหกรรมขนมไทย จำกัด จัดตั้งขึ้นโดยสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) กระทรวงอุตสาหกรรม ตามมติของคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) ที่เล็งเห็นถึงการส่งเสริมการผลิตขนมไทยทุกประเภท เพื่อส่งเสริมการบริโภคภายในประเทศและเพื่อยกระดับขนมไทยให้มีศักยภาพในการส่งออก เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ผู้ผลิตในทุกระดับชั้น เป็นการหารายได้เข้าประเทศ อีกทั้งยังเป็นการช่วยแก้ปัญหาราคาอ้อยและน้ำตาลตกต่ำอีกทางหนึ่ง ซึ่งโครงการ นี้ย่อมส่งผลให้ ผู้ประกอบการทั้งในด้านการผลิตขนมไทยและธุรกิจอ้อยและน้ำตาล มีช่องทางการจำหน่ายสินค้าเพิ่มมากขึ้น นำมาซึ่งการยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในประเทศ ดังนั้นทางสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จึงได้จัดตั้ง บริษัท อุตสาหกรรมขนมไทย จำกัด ขึ้นเมื่อเดือน กุมภาพันธ์ 2546 โดยมีทุนจดทะเบียนเริ่มต้น 1.0 ล้านบาทและได้มีการจดทะเบียนเพิ่มทุนอีก 3.0 ล้านบาทในเดือนมิถุนายน 2546 รวมเป็นทุนจดทะเบียน 4 ล้านบาท (พิรวงศ์ จาตุรงค์กุล, 2548 : เว็บไซต์)

เพื่อพัฒนา สินค้า ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ให้มีคุณภาพและมาตรฐานในระดับสากลสร้างภาพลักษณ์ขนมไทยโดยการสร้าง ตราสินค้า "สวัสดี" (SAWASDEE) เพื่อเป็นต้นแบบในการสร้างศักยภาพ ยกระดับ และเพิ่มมูลค่าขนมไทยเพื่อการส่งออก จุดเด่นของบริษัท อุตสาหกรรมขนมไทย ถือเป็นตัวแทนจำหน่ายขนมไทยทั้งในและต่างประเทศ ขณะนี้มีเอสเอ็มอี

ประมาณ 400 รายที่อยู่ในการดูแลของบริษัทฯ และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นอีกเรื่อยๆ ใน จำนวนนี้มีทั้งผู้ผลิตที่ใช้แบรนด์ของตัวเอง และใช้แบรนด์ของบริษัทฯซึ่งก็ขึ้นอยู่กับความแข็งแรงของสินค้าเป็นเกณฑ์ ในการคัดเลือกสินค้าของร้านสวัสดิ์จะเป็นลักษณะของการรับชมจากผู้ประกอบการนำมาทดสอบวางไว้ที่ร้าน โดยใน 2 เดือนแรกจะเป็นการขายสินค้าในตราของผู้ประกอบการเอง ทางร้านจะเช็คว่าสินค้ามีความแข็งแรงพอที่จะออกตลาดต่างประเทศได้หรือไม่ ถ้ามีความแข็งแรงพอทางบริษัทฯ ก็จะให้ผู้ประกอบการใช้ตราสินค้าของตัวเองได้เลย แต่ในกรณีที่กลับกันทางบริษัทก็จะมีการปรับปรุงและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ จากนั้นก็จะเข้าสู่กระบวนการพัฒนาเข้าเป็นแบรนด์ของบริษัทฯ ตัวของสินค้าที่ถูกรับใจของผู้บริโภค ยกตัวอย่างเช่น ทองม้วนของ 12 รส อาทิ ทองม้วนรสกล้วย รสทุเรียน รสส้มซ่า รสกาแฟ รสคาปูชิโน เป็นต้น ซึ่งสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลา 1 ปี และทั้งหมดนี้เป็นความแข็งแรงของทีมงาน ที่พยายามเสาะหาและเข้าถึงความต้องการของผู้บริโภค อันนำไปสู่ความสำเร็จในที่สุด รายการสินค้าที่ขายดี 5 อันดับแรกของร้านสวัสดิ์คือ ทุเรียนแปรรูป ลูกชุบ ข้าวเหนียวมะม่วง ทองม้วนและข้าวตัง กล่องขนมที่นอกจากจะเป็นกล่องบรรจุขนมแล้ว ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญอีกด้วย โดยได้รับการสนับสนุนจากท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในการเผยแพร่ภาพนกนานาชนิด สถานที่ท่องเที่ยวและสถานที่สำคัญต่างๆ ในประเทศไทย พร้อมคำอธิบายภาพกำกับไว้ด้านหลังกล่องให้ความรู้แก่ผู้บริโภคอีกด้วย เป้าหมายเน้นการพัฒนาในเรื่องการออกแบบ ซึ่งหมายถึงบริษัทอุตสาหกรรมขนมไทยเป็นแนวหน้าของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย เป็นแฟชันแห่งขนมไทย และเริ่มพัฒนาศูนย์กลางในการเป็นผู้นำทางด้านฟังก์ชัน ซึ่งเห็นได้จากการสื่อความหมายมากกว่ากล่องขนมธรรมดาทั่วไป แต่มีประวัติไว้ให้ศึกษาด้วยอย่างเช่น ชุดไทยแลนด์ก็จะมีเรื่องเล่าของสถานที่ท่องเที่ยว มีประวัติ ฝากใคร จากใครที่เป็นคนให้ เป็นต้น



ภาพที่ 7 แสดงกลุ่มการผลิตขนมไทยขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)

ปัญหาที่พบ ได้มีนำเอาสินค้าโอท็อปและเอสเอ็มอีไปวางจำหน่ายที่ร้านสวัสดิ์ ซึ่งเป็นร้านค้าที่สร้างรายได้หลักไว้กับบริษัทอุตสาหกรรมขนมไทย บริษัทได้มีการทำวิจัยอยู่ 6 เดือนพบว่าสินค้าประเภทโอท็อปและเอสเอ็มอีในส่วนที่เป็นตัวสินค้าจริงๆ ไม่สามารถที่จะจำหน่ายได้ทั้งๆที่คุณภาพไม่ได้ด้อยอะไร แต่สาเหตุหลักขึ้นอยู่กับรูปลักษณ์ภายนอก ฉะนั้นบริษัทจึงได้พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์จนเป็นที่ยอมรับ และสร้างตราสินค้าตัวแรกว่า "Royal Sawasdee" กลุ่มเป้าหมายของ Royal Sawasdee คือกลุ่มชาวต่างชาติคิดเป็นชาวเอเชีย 80-90% โดยในตัวสินค้าจัดอยู่ในระดับพรีเมียมเกรด ตัวสินค้าก็จะมีตั้งแต่ผลไม้แปรรูป ขนมสด ขนมขบเคี้ยว ขนมแห้งและเครื่องคัมอาทิ ข้าวแต่น ทองม้วน ทุเรียนอบแห้ง ข้าวเหนียว มะม่วง ปลากิมไข่เต่า ฯลฯ ซึ่งราคาของ Royal Sawasdee จะอยู่ในราคาที่ชาวต่างชาติมีกำลังซื้อ และปัญหาอายุการเก็บรักษาขนมไทยสั้นไปคืออยู่ได้แค่ 1 วัน ซึ่งส่วนนี้เป็นส่วนหนึ่งที่บริษัทต้องพัฒนาต่อไป

2.4 การตลาดขนมไทย

กระแสการนิยมอาหารไทย ทำให้ขนมไทยมีการพัฒนาคุณภาพด้านรสชาติและยืดอายุสินค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ขยายช่องทางการจัดจำหน่ายครอบคลุมทั้งระดับล่างและระดับบน กระทั่งในร้านสะดวกซื้อทั่วประเทศ ทำให้ขนมไทยสู่ยุคการสร้างตราสินค้าอย่างจริงจัง นักการตลาดมองว่าขนมไทยมีโอกาสมิ้กระทั่งขนมสด เพราะปัจจุบันสามารถนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาผลิต ซึ่งสามารถเข้ามาตอบสนองข้อจำกัดกรรมวิธีที่ซับซ้อน และอายุสินค้าสั้นซึ่งเป็นเหตุทำให้ต้นทุนของธุรกิจสูงขึ้น

แต่แนวทางการพัฒนาการขนมไทยส่วนใหญ่ยังไม่มี ความชัดเจน และไม่สามารถพัฒนารูปแบบให้เป็นที่ยอมรับถึงระดับบนได้มากนัก เนื่องจากยังประสบปัญหาสำคัญในหลายๆด้าน ทั้งที่เกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์เอง ปัญหาในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ความสวยงามมีคุณค่า และปัจจัยภายนอกอื่นๆที่ส่งผลกระทบ สามารถแยกแยะตามหลักการตลาดได้ว่า ขนมไทยจัดเป็นสินค้าบริโภคนิยม(Consumer Goods) ประเภทสินค้าสะดวกซื้อ (Convenience Goods) เนื่องจากเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคไม่ได้ใช้เวลาวางแผนหรือมีความตั้งใจซื้อไว้ล่วงหน้า ผู้บริโภคมีความรู้ในตัวสินค้าสามารถตัดสินใจซื้อได้ทันที และมักมีสินค้าแทนกันได้ คือมีประสิทธิภาพเดียวกันให้เลือกได้หลากหลายตราสินค้าผู้บริโภคจึงมีโอกาสเลือกสินค้าใหม่ๆ ได้อยู่เสมอ (สุทธิพันธุ์ บงสุนันท์, 2537)

สิ่งที่ จะสร้างการยอมรับให้ผู้บริโภค คือการสร้างเอกลักษณ์ที่มีลักษณะเฉพาะตัว และตอบสนองวัตถุประสงค์ทางการตลาด ซึ่งหากได้รับการพัฒนาแล้ว ขนมไทยน่าจะเป็นที่ยอมรับและสามารถสร้างชื่อเสียงก่อให้เกิดความนิยมกับกลุ่มผู้บริโภคปัจจุบันราคาและต้นทุนการผลิตขนมไทยยังได้รับการมองว่าเป็นขนมที่มีราคาถูก และต้นทุนไม่สูงเนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ผลิตสามารถหาได้ใน

ประเทศ และเป็นวัสดุที่มีในท้องถิ่นอยู่แล้ว ทำให้ขนมไทยไม่ได้รับความนิยมในกลุ่มชนมตลาในระดับบนมากนัก

2.4.1 จุดแข็งและจุดอ่อนของผลิตภัณฑ์ขนมไทย

จุดแข็งของผลิตภัณฑ์ขนมไทย

จากการสำรวจแหล่งข้อมูลผู้ผลิตขนมไทยสรุปได้ดังนี้

1) ขนมไทยมีกลิ่นหอมของเทียนอบ และกลิ่นดอกไม้ตั้งแต่เริ่มกระบวนการผลิต เป็นกลิ่นหอมที่ได้จากธรรมชาติ เช่น กลิ่นจากน้ำลอยดอกมะลิ กลิ่นกุหลาบมอญ กลิ่นดอกกระดังงา กลิ่นใบเตยหอม

2) ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ไม่ปรุงแต่งด้วยสารเคมี จึงเป็นมิตรต่อสุขภาพ ประโยชน์ของใยอาหารในขนมไทย ซึ่งมีส่วนประกอบของพืชผักและผลไม้ที่รับประทานได้ เช่น กล้วยบัวควี บัวเผือก บัวตี่ทอง

3) มีความประณีต บรรจงอยู่ในรูปลักษณะ ด้วยฝีมือเชิงศิลป์ เช่น ขนมจำนงกุฏ

4) เป็นขนมประเพณีที่มีความเป็นมายาวนาน บ่งบอกถึงวัฒนธรรมของคนไทย อย่างขนมในงานแต่งงาน ขนมในงานบุญต่าง ๆ และการส่งมอบขนมเป็นของขวัญให้แก่ผู้ที่ได้รับการเลื่อนขั้นเลื่อนตำแหน่ง เพื่อสื่อความหมายต่าง ๆ กันไป

5) ขนมไทยหาทานง่าย หลากหลายมีรูปร่างสวยงามน่าทาน ทำทานเองได้

6) มีการใช้บรรจุภัณฑ์ธรรมชาติในกระบวนการทำให้สุก เช่น ต้ม ปิ้ง ย่าง ขนมมีความปลอดภัยเมื่อเทียบกับวัสดุสังเคราะห์ นอกจากนั้นยังทำให้เกิดกลิ่นหอมจากบรรจุภัณฑ์ธรรมชาติ ซึ่งเป็นเสน่ห์ของขนมไทย

7) เป็นขนมไทย สีน้าไทย และเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม

8) บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้ง่ายในธรรมชาติ ไม่เป็นพิษกับสิ่งแวดล้อม

จุดอ่อนของผลิตภัณฑ์ขนมไทย

จากการสำรวจแหล่งข้อมูลผู้ผลิตขนมไทยสรุปได้ดังนี้

1) เป็นขนมปรุงสดใช้วัตถุดิบที่ไม่ผ่านการดัดแปลงทางเคมีในการยืดอายุ จึงทำให้ไม่สามารถเก็บไว้ได้นานในอุณหภูมิปกติ เช่น ขนมที่มีส่วนผสมของกะทิ หรือเก็บในตู้เย็นได้ไม่เกิน 3 วัน ความอร่อยของขนมจะหมดไป

2) คุณภาพในการผลิตของแต่ละที่ไม่เท่ากัน ไม่ได้มาตรฐาน

3) บรรจุภัณฑ์เป็นวัสดุธรรมชาติ ไม่สามารถรักษาคุณภาพของตัวผลิตภัณฑ์ได้เท่าวัสดุสังเคราะห์ ซึ่งมีอายุการใช้งานที่ยาวนานกว่า

4) ขาดการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย เช่น การโฆษณาผ่านสื่อ

5) เนื่องจากขนมไทยมีต้นทุนการผลิตที่ไม่สูง เกิดการเปรียบเทียบกับขนมจากต่างประเทศเป็นค่านิยมบางประการ ทำให้ถูกมองเป็นขนมราคาถูก ไม่ได้รับการส่งเสริมพัฒนาอย่างจริงจัง การเพิ่มมูลค่าจัดจำหน่ายในราคาสูงจึงไม่ได้รับความนิยม

6) ส่วนใหญ่เป็นการผลิตในครัวเรือน ยังไม่มีตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์

7) การผลิตในระดับอุตสาหกรรมมีต้นทุนสูง ทำให้ผู้ประกอบการรายเล็กไม่สามารถขยายการผลิตเป็นระบบมาตรฐานได้

สถานที่จัดจำหน่ายและกลุ่มผู้บริโภคในปัจจุบัน ปัจจุบันเริ่มมีตลาดรองรับขนมไทยมากขึ้น จากการที่รัฐบาลริเริ่มโครงการผลักดันขนมไทย และอาหารไทยพื้นบ้านสู่ตลาดสากล หรือโครงการขนมไทยใจส่งรัก ที่ผลักดันให้คนไทยหันมาให้ขนมไทยกันเป็นของขวัญ แทนขนมต่างชาติ ซึ่งการส่งเสริมการจำหน่ายขนมไทยจะเป็นการส่งเสริมให้เกิดประเพณีใช้ขนมไทยเป็นสื่อถ่ายทอดความรัก และตอบกระแสอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมที่สวยงาม มีคุณค่าของไทย อันสอดคล้องกับนโยบายของรัฐที่ได้กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน

2.4.2 การจัดจำหน่าย

ตลาดจัดจำหน่ายของสินค้าขนมไทยในประเทศ สามารถแบ่งตามระดับราคาและรูปแบบการจัดจำหน่ายได้ดังนี้คือ (นภาสินี สืบสุข, 2546:14)

ตลาดระดับบน คือตลาดที่มีการจำหน่ายขนมไทยในราคาสูง ได้แก่ โอเรียลเต็ลช็อพ รีเจนท์ช็อพ ในกลุ่มนี้มีแนวโน้มในการเติบโตที่ดี สามารถทำกำไรได้มาก เนื่องจากกลุ่มผู้บริโภคมีรายได้ดี ผลิตรายการขนมไทยจะจัดจำหน่ายในร้านค้าเฉพาะ โรงแรม และร้าน Stand alone ในห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ได้แก่ Central, The Emporium, Market Place

ตลาดระดับกลาง คือตลาดที่มีการจำหน่ายขนมในราคาปานกลาง ได้แก่ S&P , ขนมบ้านอัยการ, ขนมแม่เอย, บ้านขนมไทย ขายให้กับผู้บริโภคที่มีฐานะระดับปานกลาง สินค้าส่วนใหญ่จำหน่ายในร้านค้าเฉพาะ และมีการจำหน่ายในรูปแบบแฟรนไชส์

ตลาดระดับล่าง ได้แก่ สินค้าที่มีคุณภาพปานกลาง มีราคาถูก ขายในลักษณะ Mass Production ในซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นส่วนมาก มุ่งเน้นกลุ่มผู้บริโภคที่มีฐานะปานกลาง หรือเด็กเล็ก มักไม่มีชื่อสินค้าเป็นที่จดจำ

ตลาดของฝากตลาดสินค้าที่รวบรวมขนมไทยประเภทต่างๆ ไว้ เพื่อจำหน่ายเป็นของฝาก ของที่ระลึก มีราคาตั้งแต่ระดับกลางถึงราคาสูง หรือสูงมาก ขึ้นอยู่กับสถานที่จำหน่าย ได้แก่ ศูนย์ของฝากตามจังหวัดต่างๆ ร้านสวัสดิภัณฑ์ไทย ในท่าอากาศยาน ร้านขายของที่ระลึกตามจังหวัดต่างๆ เช่น ร้านเดียหงส์เฮียง นครราชสีมา เป็นต้น

ขนมไทยเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีศักยภาพในการเติบโต เนื่องจากขนมไทยสามารถสื่อถึงวัฒนธรรมของไทยไปสู่ชาวโลกได้อย่างชัดเจน และที่สำคัญเป็นอุตสาหกรรมที่เชื่อมโยงการใช้วัตถุดิบในประเทศเกือบ 100% ทั้งแป้ง มะพร้าว น้ำตาล และไข่ กระทรวงอุตสาหกรรมมีนโยบายในการผลักดันและส่งเสริมให้ขนมไทยมีมาตรฐานในการผลิต และสามารถจำหน่ายได้ และเป็นการยกระดับผู้ผลิตสู่มาตรฐานการผลิตที่ดี ภาครัฐบาลและเอกชนของไทย ต้องทุ่มเทงบประมาณด้านการประชาสัมพันธ์ให้มากขึ้น ทั้งทางด้านสื่อโฆษณา การเปิดร้านขายผลิตภัณฑ์ การขยายร้านในโรงแรมต่างๆและการสนับสนุนให้ร้านอาหารขายขนมไทยควบคู่ไปกับการขายขนมไทยด้วย

2.4.3 ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเยาวชน คนในวัยเด็กจนถึงหนุ่มสาว เป็นกลุ่มที่ซึมซับขนมต่างประเทศ เนื่องจากอิทธิพลสื่อจากโฆษณาต่างๆ รายงานการสัมมนาระดับชาติเรื่อง เด็กไทยรู้ทัน ระบุว่า เด็กและเยาวชนอายุ 5-24 ปีได้เงินไปโรงเรียนเท่ากับ ร้อยละ 15.7 ของเงินงบประมาณแผ่นดินปี พ.ศ. 2547 ในการซื้อขนมขบเคี้ยว น้ำอัดลม เนื่องจากขนมถุง หรือขนมขบเคี้ยว หรือขนมอบกรอบ (snack foods) หาซื้อได้ง่าย ทั้งในร้านสะดวกซื้อ หรือซูเปอร์มาร์เก็ต มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโฆษณา มีการส่งเสริมการขายเพื่อกระตุ้นให้มีการขายมีการบริโภคมากๆ ขนมถุงส่วนใหญ่จะมีคาร์โบไฮเดรตเป็นองค์ประกอบหลัก ทั้งจากแป้งและน้ำตาล ปัญหาที่สำคัญของขนมถุงคือ มีความหวาน มัน เค็ม มากเกินไป แป้ง ไขมัน น้ำตาลในขนมขบเคี้ยวจะให้พลังงานมาก แต่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อย รสน้ำตาลที่มากเกินไปอาจทำให้เกิด ปัญหาโรคอ้วน โรคหัวใจ โรคฟันผุ เป็นต้น สำหรับวัยรุ่น (แก้ว กังสดาลอำไพ, 2547 : 29)

จากการที่สภาพเศรษฐกิจ และสภาพแวดล้อมทางการตลาดมีการเปลี่ยนแปลงรวดเร็ว และเป็นการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคตามสมัย ทำให้บรรจุกิจที่มีความสำคัญมากขึ้น คือการออกแบบบรรจุกิจให้เหมาะสมกับความต้องการ หรือรูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม กลุ่มช่วงอายุ 14-24 ปี ซึ่งกลุ่มนี้เป็นกลุ่มที่ซึมซับขนมต่างประเทศมากที่สุด ดังภาพที่วัยรุ่นส่วนใหญ่จะเข้าไปกินอาหารตามร้านฟาสต์ฟู้ด ตามความนิยมของฟาสต์ฟู้ดที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วยอมรับภาพที่โฆษณาให้เห็นบ่อยๆ ว่าการรับวัฒนธรรมเช่นนี้เป็นสิ่งดี เนื่องจากสื่อมวลชนในรูปแบบต่างๆ มีบทบาทและอิทธิพลต่อการค้นหาตัวเองของเด็กวัยนี้เป็นอย่างยิ่ง ต่างจากขนมไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน จะพิจารณาถึงความคุ้มค่า หรือผลประโยชน์ที่ได้รับจากสินค้า ว่าสามารถตอบสนองความต้องการได้ดีเพียงใด เหมาะสมกับเงินที่จ่ายไปหรือไม่ กลุ่มผู้บริโภคที่เคยซื้อสินค้าแบรนด์เนมจากต่างประเทศ ส่วนใหญ่จะหันมาซื้อสินค้าภายในประเทศที่มีคุณภาพระดับเดียวกันแต่ราคาถูกกว่ามากขึ้น กระแสการห่วงใยสุขภาพ แหล่ง

ข่าวสารข้อมูลและสื่อมีบทบาทสำคัญในการช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจ ในเรื่องการดูแลสุขภาพ รวมถึงความเข้าใจในสรรพคุณของสินค้า อาหารสมุนไพรมีมากขึ้น และกระแสการบริโภคอาหารที่ผลิตจากธรรมชาติเข้ามามีบทบาทมากขึ้น ขนมไทยจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับกลุ่มเยาวชน เนื่องจาก ขนมไทยเป็นมิตรต่อสุขภาพ ขนมไทยมีรากเหง้ามาจากสังคมเกษตร วัตถุดิบที่นำมาทำ ขนมล้วนมาจากธรรมชาติ ดังนั้นคุณสมบัติหลายประการของผลผลิตตามธรรมชาติจะยังคงมีอยู่มาก จากการสำรวจคุณค่าทางโภชนาการขนมไทย ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่าขนมไทยส่วนใหญ่นอกจากจะมีคุณค่าในสารอาหารหลักๆ อย่าง คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมันแล้ว ยังมีแร่ธาตุและวิตามินที่สำคัญต่อร่างกายรวมอีกด้วย เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ เรตินอล แคโรทีน เป็นต้น

ในปัจจุบันกลุ่มเยาวชนเป็นกลุ่มที่เห็นว่า ขนมไทยมีราคาที่เหมาะสม รสชาติอร่อย มีความสะอาดในระดับปานกลาง มีสีสันสวยงาม แม้ว่าจะมีกลุ่มเยาวชนที่มีความเห็นว่าพฤติกรรม การบริโภคขนมไทยเป็นค่านิยมที่ล้าสมัย ถ้ามีการใช้บรรจุภัณฑ์เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร การตลาด มาใช้สื่อสารกับกลุ่มผู้บริโภค มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ เพื่อสร้างความดึงดูดใจให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อสินค้า ด้วยการใช้สีสัน ต่างๆ ดังจะเห็นได้ว่าบรรจุภัณฑ์เข้ามา มีบทบาทในการตลาดเมืองไทยมากขึ้น ขนมและรูปแบบบรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งที่สื่อสารให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงศิลปวัฒนธรรมอันเป็นมายาวนาน อย่างมีคุณค่าทางมรดกวัฒนธรรมของคนในชาติ อันเป็นเอกลักษณ์ที่สะท้อนภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์

บทที่ 3

การวิเคราะห์ข้อมูล

การตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคส่วนใหญ่แล้ว เป็นการตัดสินใจที่จะทดลองใช้สินค้าชนิดใด โดยที่ยังไม่ทราบว่าคุณภาพภายในเป็นอย่างไร การตัดสินใจในเบื้องต้นจึงมักจะขึ้นอยู่กับ ความประทับใจต่อลักษณะภายนอกของสินค้าซึ่งห่อหุ้มด้วยบรรจุภัณฑ์นั่นเอง ดังนั้นจะเห็นได้ว่าบรรจุภัณฑ์ หรือการบรรจุหีบห่อ นั้นมีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคเป็นอย่างยิ่ง นับเป็นองค์ประกอบและปัจจัยสำคัญอันดับต้นๆ ในการผลิตสินค้าออกสู่ท้องตลาดที่จะมีผลต่อการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าสินค้าให้สูงขึ้น ในขณะที่เดียวกันก็ช่วยลดต้นทุนการผลิต และรักษาคุณภาพสินค้าได้อีกด้วย

นิยามโดยทั่วไปของการบรรจุภัณฑ์ คือ ระบบรวมในการเตรียมสินค้าสำหรับการขนส่ง จัดจำหน่าย เก็บรักษาและการตลาด โดยใช้ค่าใช้จ่ายที่เหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้สินค้าอาจบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตั้งแต่หนึ่งหรือหลายชนิด โดยบรรจุภัณฑ์ที่ใช้มีตั้งแต่ขวด หลอด กระป๋อง ห่อ ถุง กล่อง ถ้วย ถัง ฯลฯ โดยทำมาจากวัสดุต่างๆกัน อาทิ กระดาษ พลาสติก แก้ว โลหะ หรือไม้

ขนมและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่สื่อสารให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงศิลปวัฒนธรรม ความเป็นมายาวนาน อย่างมีคุณค่าทางมรดกวัฒนธรรมของคนในชาติ อันเป็นเอกลักษณ์ที่สะท้อนภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์รูป รส กลิ่น ที่มีอยู่ในตัวขนม ทั้งภายในและบรรจุภัณฑ์ภายนอก ทำให้ทิศทางการออกแบบขนมไทยปัจจุบันเป็นมากกว่าการ ห่อ มัด รัด ร้อย ในอดีตที่เพียงเพื่อการใช้งานระหว่างเดินทาง แต่ต้องมีความสวยงาม และสามารถสื่อสารเพื่อประโยชน์ในการขาย ในขณะเดียวกันต้องสามารถเก็บรักษาคุณค่า และแสดงลักษณะสินค้าภายใน ผ่านทางบรรจุภัณฑ์ได้ด้วย ประเภทของบรรจุภัณฑ์ แบ่งได้ตามความวัตถุประสงค์ดังนี้ เพื่อการจำหน่ายสินค้า บรรจุภัณฑ์เพื่อการขายปลีก จะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุสินค้าโดยตรง ความสวยงาม จะต้องทำหน้าที่ดึงดูดใจผู้ซื้อบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งคือบรรจุภัณฑ์ที่รวบรวมสินค้าจากผู้ผลิตไปยังผู้ขายจำนวนมาก แบ่งตามวัสดุที่ใช้ในการผลิตได้คือ แก้ว โลหะ พลาสติก เยื่อกระดาษ เซรามิกส์ วัสดุจากธรรมชาติ แบ่งตามลักษณะการใช้งาน จะได้บรรจุภัณฑ์ชั้นในเพื่อกันกระแทกกันความชื้น เพิ่มคุณค่าแก่สินค้าและบรรจุภัณฑ์ชั้นนอก เพื่อการขนส่ง ขนย้าย หรือบางครั้งเป็นตัวเพิ่มคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์

ปัจจุบันการแข่งขันด้านการตลาดเพื่อการขายสินค้ามีมากขึ้น บรรรภัณฑ์จึงต้องมีบทบาทด้านการตลาด การเลือกบรรรภัณฑ์จึงต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมกับสินค้าครอบคลุมถึงระบบการจัดจำหน่าย สิ่งที่ต้องคำนึงในการเลือกบรรรภัณฑ์มีดังนี้

- (1) จัดหาง่าย ราคาไม่สูงมาก สามารถใช้วัสดุอื่นมาทดแทนได้เมื่อเกิดการขาดแคลน
- (2) คุณสมบัติของวัสดุบรรรภัณฑ์ที่ใช้ต้องเหมาะสมกับสินค้ามากที่สุดด้วย
- (3) การออกแบบ การทำรูปแบบ การบรรจุ ทำได้ง่าย
- (4) การขนส่ง ขนย้าย ได้สะดวกรวดเร็ว
- (5) เพื่อการจัดเก็บ บำรุงรักษา และการกำจัดซากได้ง่าย สะดวก ประหยัด

หน้าที่ของบรรรภัณฑ์

- (1) มีความปลอดภัยในการใช้บรรรุธอาหาร ไม่ทำปฏิกิริยาและมีสารปนเปื้อนต่ออาหาร
- (2) รักษาคุณภาพของสินค้าจากแหล่งผลิตถึงเป้าหมาย จนถึงมือผู้บริโภค
- (3) อำนวยความสะดวก และเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต ลำเลียง ขนส่ง เก็บรักษา และการจัดจำหน่าย

(4) ให้ข้อมูลรายละเอียดของสินค้า และข้อมูลที่บังคับในกฎระเบียบของประเทศที่จำหน่ายสินค้า

- (5) ช่วยจูงใจในการซื้อสินค้า ส่งเสริมการขายและภาพลักษณ์ของสินค้า
- (6) มีต้นทุนที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ผลกำไร เป็นไปตามที่วางแผนไว้ และสามารถแข่งขัน (ด้านราคา) กับคู่แข่งได้

(7) ไม่ก่อปัญหามลภาวะ สอดคล้องกับกฎหมายสิ่งแวดล้อมของประเทศที่จำหน่ายสินค้า

จากการศึกษาความสำคัญของบรรรภัณฑ์ ประเภท ความสำคัญของตลาด หน้าที่ของบรรรภัณฑ์ ลักษณะการนำมาใช้สอย ผู้วิจัยได้นำข้อมูลการศึกษาดังกล่าวมาเป็นแนวทางการออกแบบบรรรภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนสามารถนำเสนอเป็นรูปแบบบรรรภัณฑ์ขนมไทยได้ดังนี้

3.1 บรรรภัณฑ์ขนม

ขนมไทยเป็นสินค้าประเภทอาหารที่มีการนำวัสดุจากธรรมชาติมาห่อ มาพับ จำพวกใบกล้วย ใบมะพร้าว ใบเตย ใบไม้ เป็นต้น มีกรรมวิธีสืบทอดกันมาตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน และ การทำอย่างต่อเนื่องกันมาแต่มีการพัฒนารูปแบบให้เกิดความสวยงามมากขึ้น ต่อมามีการพัฒนารูปแบบของบรรรภัณฑ์ในลักษณะต่างๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอยและสอดคล้องกับความต้องการของตลาด ปัจจุบันบรรรภัณฑ์เข้ามามีบทบาทในการตลาดมากขึ้น โดยเฉพาะในการ

ส่งเสริมจัดจำหน่าย ต้องอาศัยความสะดวกรวดเร็วในการผลิตและบรรจุ จากการเก็บข้อมูลผู้วิจัยได้แบ่งประเภทของบรรจุภัณฑ์ขนมไทยได้ดังนี้

3.1.1 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยแบบดั้งเดิมและปัจจุบัน

1) บรรจุภัณฑ์ขนมไทยแบบดั้งเดิม

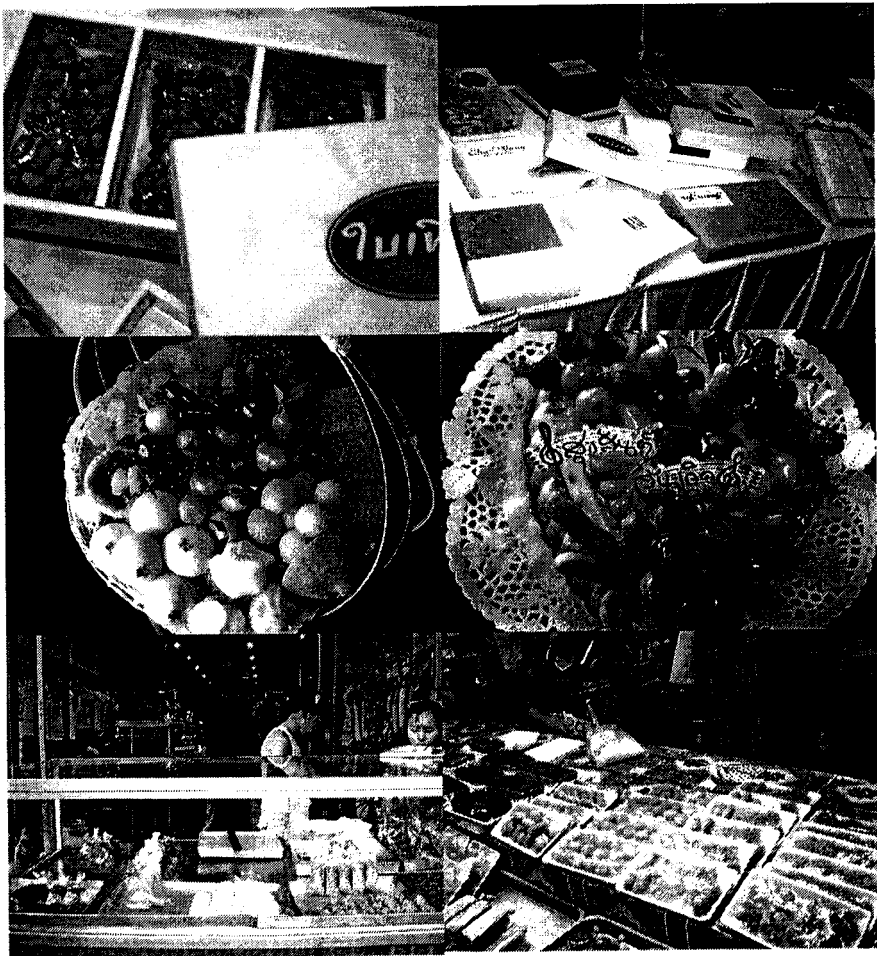
เป็นรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ยังคงรูปแบบเดิมจากภูมิปัญญาชาวบ้านตั้งแต่อดีต ไม่พบว่าการเปลี่ยนแปลงมากนัก การห่อขนมเพื่อรักษารูปทรงโดยมีส่วนผสมของขนมให้คงรูปเพื่อผ่านกระบวนการทำให้สุก เป็นการใช้วัสดุจากธรรมชาติที่มีในท้องถิ่นที่หาได้ง่ายตามท้องไร่ท้องนาเรียกสวนสมัยโบราณเช่น ใบตองกล้วยที่ปลูตามคันนา ใบเตยที่อยู่ตามท้องร่องสวนปลูกไว้เพื่อกันน้ำเซาะตลิ่ง จะเห็นว่าวัสดุเหล่านี้สามารถหาได้ทั่วไปในสังคมเกษตรกรรม แต่ปัจจุบันอาจมีการปรับใช้วัสดุที่มีในท้องตลาดประยุกต์ใช้หีบห่อเช่น ขางยัดเพื่อมัดรวมสินค้าเข้าด้วยกันเป็นหมวดหมู่แทนการใช้ตอก การใช้ลวดเย็บกระดาษเย็บใบตอง แทนการใช้ไม้กลัดที่ต้องใช้แรงงานคนในการเหลาทางมะพร้าว ลักษณะการห่อมีการทำสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน มีดังนี้ ขนมที่ห่อด้วยใบตอง ใบเตย ใบจาก จะแตกต่างกันเฉพาะของที่ใส่สอดใส่ ซึ่งรูปทรงการห่อมักจะเป็นทรงแหลมสูง เช่น ขนมไส้ไก่ ขนมเผือก ขนมมัน ขนมแห้ว ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมสายบัว ขนมตาล ข้าวต้มมัด ข้าวต้มจิ้ม ข้าวต้มน้ำวุ้น ข้าวต้มมัดใต้ ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมเทียน ขนมกรวย ขนมตะโก้ ข้าวต้มลูกโยน ขนมที่บรรจุในวัสดุ เซรามิก หม้อดิน เช่น ขนมถ้วยและขนมเหลวที่ต้องกินกับน้ำกะทิ



ภาพที่ 8 แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยแบบดั้งเดิม

2) บรรจุภัณฑ์ขนมไทยในปัจจุบัน

จากการสำรวจ ได้มีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นวัสดุสังเคราะห์ในการหีบห่อขนม เนื่องจากสภาพการตลาดปัจจุบัน การใช้วัสดุจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง หาได้ยากขึ้น เพราะในสมัยอดีต บ้านเรือนของผู้ผลิตขนมมักจะมีเรือกสวนอยู่ในบริเวณใกล้เคียงทำให้หาวัสดุได้ง่าย ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน ในพื้นที่ที่ผู้ผลิตมีอาจต้องใช้ในการปลูกสิ่งก่อสร้างอื่นๆ ต้นกล้วย มะพร้าว ต้นเตย ที่เคยหาได้ง่ายจะถูกเคลื่อนย้ายไปปลูกไว้ที่นาแทนหรือเลิกปลูกไป ทำให้ผู้ผลิตขนมไทยจำเป็นต้องหาวัสดุสังเคราะห์อื่นมาทดแทน เช่น ถุงพลาสติก ก่องพลาสติก ก่องโฟม ก่องกระดาษ กระดาษแก้ว กระป๋องอะลูมิเนียม ซึ่งมีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยแบบใหม่ จะเห็นได้ว่าขนมและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่สื่อสารให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงศิลปวัฒนธรรมอันเป็นมายาวนาน อย่างมีคุณค่า สะท้อนสภาพทางสังคมในแต่ละยุคสมัย เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์ รูปร่าง รูปทรง สี กลิ่น และรสชาติของขนม ทั้งบรรจุภัณฑ์ภายในที่เข้าไปร่วมกระบวนการผลิตจนถึงบรรจุภัณฑ์ภายนอกสำหรับขนส่งสินค้า



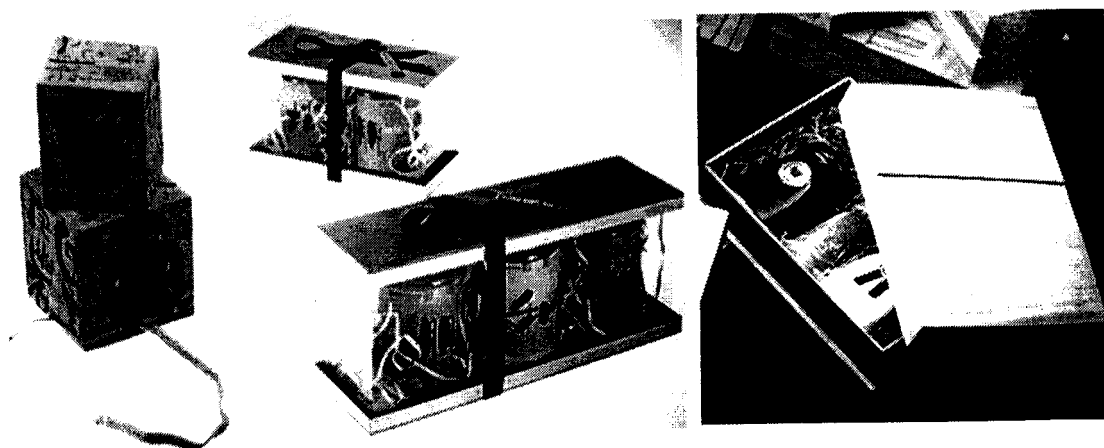
ภาพที่ 9 แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในปัจจุบัน

3.1.2 บรรจุภัณฑ์ขนมต่างประเทศ

บรรจุภัณฑ์ขนมของญี่ปุ่น มีการใช้ภาพเลียนแบบพื้นผิวของวัสดุธรรมชาติเพื่อแสดงภาพลักษณ์พื้นถิ่นของญี่ปุ่น โดยบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิมของญี่ปุ่นนิยมทำมาจากวัสดุธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น แต่เมื่อยุคสมัยมีการเปลี่ยนแปลง ได้มีการประยุกต์ตลาดของวัสดุธรรมชาติมาพิมพ์บนวัสดุบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่ แทนการใช้วัสดุธรรมชาติจริงๆ เช่น การพิมพ์กระดาษให้เป็นลายไม้ ซึ่งสามารถสะท้อนความรู้สึกได้เช่นเดียวกับการใช้ไม้จริงๆ นอกจากการใช้ภาพเพื่อเลียนแบบผิวของวัสดุธรรมชาติแล้ว ยังมีวิธีสร้างภาพลักษณ์พื้นถิ่นบนบรรจุภัณฑ์ตามแนวคิดธรรมชาติ โดยการนำวัสดุธรรมชาติมาประกอบบนบรรจุภัณฑ์ร่วมสมัยอย่างเหมาะสม การใช้วัสดุธรรมชาติเป็นส่วนประกอบในบรรจุภัณฑ์ เป็นวิธีการหนึ่งที่จะทำให้เกิดภาพและสี ที่ทำให้เกิดการสื่อสารทางสายตา (Visual communication) ได้เช่นเดียวกับการใช้ภาพและสี ยังมีส่วนช่วยเสริมให้เกิดความชัดเจนและน่าสนใจด้วยมิติลึก และผิวสัมผัส (Texture) อีกด้วย

หลักการเลือกใช้วัสดุธรรมชาติมาประกอบบนบรรจุภัณฑ์ร่วมสมัย เพื่อให้เกิดความเหมาะสม และสอดคล้องกับกรรมวิธีการผลิตในปัจจุบัน ตามแนวทางของญี่ปุ่น มีดังต่อไปนี้ (Susumu Sakane , 1986)

- 1) เลือกใช้วัสดุธรรมชาติที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
- 2) เลือกใช้วัสดุธรรมชาติที่สามารถเก็บไว้ได้นาน ทนต่อการเสื่อมเสีย
- 3) ใช้วัสดุธรรมชาติประกอบในปริมาณน้อย เพื่อให้ง่ายต่อการผลิตจำนวนมาก



ภาพที่ 10 แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมต่างประเทศ

การใช้ตัวอักษรแบบดั้งเดิม เป็นเอกลักษณ์ที่ขาดไม่ได้ในการออกแบบเลขศิลป์บนบรรจุภัณฑ์ของญี่ปุ่น คือการใช้ตัวอักษรแบบดั้งเดิม เป็น ตัวอักษรคัดลายมือ หรือ Calligraphy เป็นตัวอักษรที่เขียนในแนวตั้ง ถึงแม้ว่าตัวอักษรเหล่านี้เป็นภาษาโบราณที่เลิกใช้ไปแล้วในปัจจุบัน แต่มีการนำมาประยุกต์ใช้กับการออกแบบ เป็นตัวอักษรโคคิใช้แสดงชื่อหรือตราสินค้าที่มีความสำคัญบนบรรจุภัณฑ์ช่วยแสดงภาพลักษณ์ได้เป็นอย่างดี



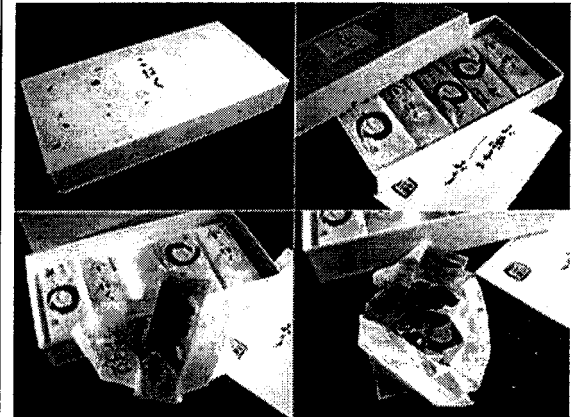
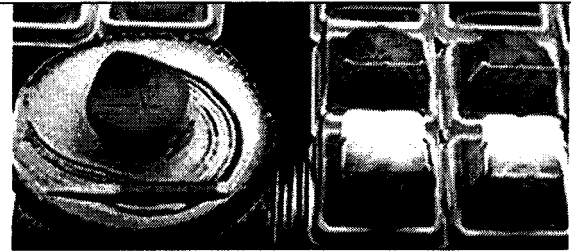
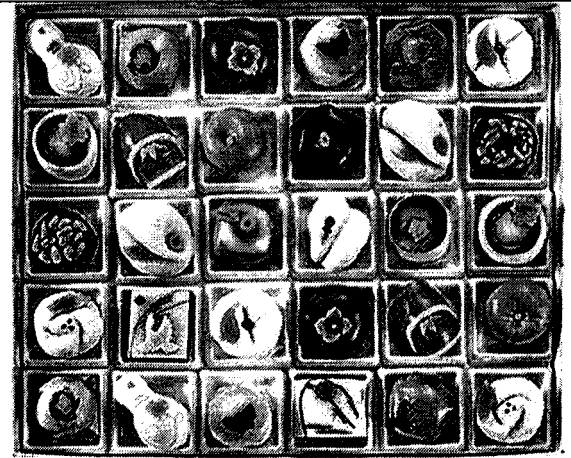
ภาพที่ 11 แสดงการใช้การใช้ตัวอักษรแบบดั้งเดิม

การออกแบบโครงสร้างตามแนวคิดแบบดั้งเดิม เป็นทฤษฎีการออกแบบเลขศิลป์บนบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างภาพลักษณ์พื้นถิ่นของญี่ปุ่น มีที่มาจากระบบการวัดสัดส่วนมนุษย์หรือที่ชาวญี่ปุ่นเรียกว่า ระบบ Shakkanno เป็นการจัดแบ่งขนาดและสัดส่วนของบรรจุภัณฑ์ให้สัมพันธ์กับขนาดสัดส่วนของมนุษย์ เมื่อนำระบบนี้มาใช้ในการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์จึงหมายถึงบรรจุภัณฑ์ทุกชิ้นจะต้องหยิบจับได้ง่าย เคลื่อนย้ายสะดวก มีขนาดสัดส่วนสัมพันธ์กับมือ และนิ้วมือของมนุษย์ ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจนในงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ของญี่ปุ่น คือการจัดแบ่งบรรจุภัณฑ์ออกเป็นชิ้นเล็กๆ



ภาพที่ 12 แสดงการจัดแบ่งบรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 3 แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมต่างประเทศ

ขนมต่างประเทศ	วิเคราะห์บรรจุภัณฑ์
	ผลิตภัณฑ์ขนมญี่ปุ่น มีการใช้วัสดุกระดาษเป็นหลัก ในการบรรจุชั้นในเพื่อรักษารูปทรง แล้วใช้ถุงกระดาษสำหรับบรรจุภายนอกเพื่อให้ผู้จับถือสะดวกและแสดงตราสินค้าให้เป็นที่จดจำ
	การเพิ่มคุณค่าของขนมโดยเน้นวัฒนธรรมเป็นเอกลักษณ์ เป็นจุดขายของการส่งเสริมสินค้าที่ผลิตในท้องถิ่น เพื่อนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวให้ซื้อกลับไปเป็นของฝาก หรือส่งขายต่างประเทศ มีความสะดวกในการขนส่ง และเน้นความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์ เพื่อปกป้องสินค้าภายใน
	การแบ่งแยกขนาดเพื่อช่วยในการบริโภค ดังขนาดรับประทานแยกบรรจุเป็นครั้งละ 1 ชิ้นในบรรจุภัณฑ์พลาสติกใสเห็นสินค้าภายใน ช่วยในการตัดสินใจของผู้ซื้อ
	การจัดกลุ่มสินค้าโดยใช้บรรจุภัณฑ์แบบแยกชั้นในกล่องเดียว ทุกชั้นจะต้องหยิบจับได้ง่าย เคลื่อนย้ายสะดวก ตัวผลิตภัณฑ์มีความสวยงามดึงดูดใจผู้ซื้อ บรรจุภัณฑ์ประเภทนี้มักเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้กับสินค้าประเภทอาหาร ของที่ระลึก ซึ่งมีการจัดพื้นที่ได้อย่างเหมาะสม

3.1.3 แนวโน้มบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

ประเทศต่างๆให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ จนมีการจัดตั้งสหพันธรัฐการบรรจุภัณฑ์แห่งเอเชีย(APF) มีสมาชิก 14 ประเทศ ได้แก่ ออสเตรเลีย บังกลาเทศ จีน อินเดีย อินโดนีเซีย ญี่ปุ่น เกาหลี มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ รัสเซีย สิงคโปร์ ศรีลังกา เวียดนาม และไทย ประมาณเดือนพฤศจิกายน ของทุกปี จะมีการประชุมร่วมกันระหว่างประเทศสมาชิก เพื่อแลกเปลี่ยนแนวคิด และนโยบายในด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ โดยหมุนเวียนการเป็นเจ้าภาพ ในปี 2545 ประเทศมาเลเซียเป็นเจ้าภาพดำเนินการจัดประชุม วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์จะเป็นกระดาษ โลหะ และวัสดุจากธรรมชาติ ซึ่งแต่ละประเทศให้ความสำคัญต่อวัสดุที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์การทำลายที่ไม่ส่งผลต่อสภาพแวดล้อม สินค้าที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์เป็นสินค้าประเภทอาหาร ของใช้ของชำร่วย และของที่ระลึก ลักษณะบรรจุภัณฑ์ต่างประเทศ จะมีลักษณะเด่นในการพับและการจัดพื้นที่ได้อย่างเหมาะสมและคุ้มค่า อย่างเช่น บรรจุภัณฑ์ของประเทศญี่ปุ่น จะให้ความสำคัญต่อบรรจุภัณฑ์ในสินค้านั้นๆมาก บางครั้งสินค้าที่ดูไม่มีราคาแต่เมื่อนำมาใส่บรรจุภัณฑ์และมีการนำเสนอรายละเอียดต่อสินค้านั้น จะสามารถเพิ่มราคาได้ประมาณ 2-3 เท่า

หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์นอกจากปกป้องรักษาสินค้า ต้องอำนวยความสะดวกในการนำสินค้าออกใช้พร้อมคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ว่าจะเป็นการนำกลับมาผลิตใหม่ (Recycle) ได้ง่าย และช่วยลดทรัพยากรธรรมชาติต่างๆที่ผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์ แนวโน้มของบรรจุภัณฑ์อาหาร เป็นการใช้วิวัฒนาการทางเทคโนโลยีต่างๆพยายามลดจุดบกพร่องของบรรจุภัณฑ์แต่ละประเภท โดยคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภค ความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม กฎหมายและข้อบังคับใหม่ พร้อมทั้งความสามารถที่จะประยุกต์ใช้กับเทคโนโลยีใหม่ๆ ในเชิงพาณิชย์ด้วยค่าใช้จ่ายที่เหมาะสม สนองความต้องการในชีวิตประจำวัน ได้มีบรรจุภัณฑ์ชื่อว่า บรรจุภัณฑ์พกพา ซึ่งมีคุณสมบัติ สามารถใช้มือเดียวหยิบถือได้ง่าย มีปริมาณบรรจุเพียงพอแก่การบริโภคได้เพียงคนเดียว ครั้งเดียว มีการใช้งานอย่างสะดวก เตรียมได้ง่าย สามารถวางบนที่ราบและบริโภคสะดวก พิจารณาจากคุณสมบัติต่างๆ บรรจุภัณฑ์พกพาสามารถผลิตได้จากวัสดุต่างชนิดกัน ปรับเปลี่ยนตามประเภทผลิตภัณฑ์ที่บรรจุใส่

ความจำเป็นในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมยังคงมีความสำคัญต่อความสำเร็จของบรรจุภัณฑ์ในปัจจุบัน วิธีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมวิธีที่ง่ายและสะดวกที่สุด คือการลดปริมาณวัสดุบรรจุภัณฑ์ ซึ่งสามารถกระทำได้หลายวิธี เช่น การลดน้ำหนัก การลดปริมาตร การลดความซับซ้อนของวัสดุ ส่งเสริมปริมาณสินค้าต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ให้มากขึ้น เป็นต้น แนวโน้มการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ย่อมแปรเปลี่ยนไปตามสภาวะการดำรงชีพของผู้บริโภค กระแสของการรักษาสิ่งแวดล้อมในประเทศที่พัฒนาแล้ว ส่งผลให้

เทคโนโลยีต่างๆที่คิดค้นขึ้นมา มุ่งสู่การใช้วัสดุที่น้อยลงและเพิ่มความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น (ปิ่น คงเจริญเกียรติ, 2546 : 37)

แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อสิ่งแวดล้อม อาจมีหลากหลายรูปแบบและวิธีการ ขึ้นอยู่กับวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่จะหาได้ในท้องถิ่น นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับวิธีการผลิตขนมไทยพร้อมทั้งข้อจำกัดของกระบวนการผลิต และการบรรจุของบรรจุภัณฑ์ขนมไทยแต่ละประเภท

1) การลดการใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์

ในการออกแบบและการควบคุมการพิมพ์ให้มีความเสียหายน้อยที่สุด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ควรใช้วัสดุให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ เนื่องจากการลดวัตถุดิบ นำไปสู่การใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ

2) การเลือกใช้วัสดุที่นำกลับมาใช้งานและผลิตใหม่ได้

การเลือกใช้วัสดุที่ผลิตจากวัสดุใหม่ ย่อมเป็นการลดทรัพยากรธรรมชาติโดยตรง ดังนั้น การเลือกใช้วัสดุที่ใช้แล้วย่อมมีส่วนในการรักษาสิ่งแวดล้อมและลดพลังงานในการผลิตวัตถุดิบ หรือการใช้วัสดุธรรมชาติอย่างอื่น

3) การลดการใช้งานของวัสดุที่มีหลายชั้น

วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีหลายชั้นและเคลือบให้เป็นเนื้อเดียวกัน จะก่อให้เกิดปัญหาในการแยกและย่อยสลายเพื่อนำมาใช้ใหม่ ด้วยเหตุนี้ผู้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในปัจจุบันมักจะใช้วัสดุที่เป็นเนื้อเดียวกัน เพื่อความสะดวกในการแยกขยะ และสามารถนำกลับมาผลิตใช้ใหม่

4) การใช้วัสดุที่ได้จากธรรมชาติ

แนวความคิดที่ใช้วัสดุที่ผลิตจากธรรมชาติย่อมเป็นวิถีทางในการป้องกันสิ่งแวดล้อมที่ดีที่สุด เช่น กระดาษเป็นตัวอย่างที่ดีในการรักษาทรัพยากรธรรมชาติ เนื่องจากการใช้กระดาษจำเป็นต้องใช้เยื่อจากไม้ถึงร้อยละ 90 และคิดเป็นปริมาณของไม้ที่ต้องตัดร้อยละ 10 ของปริมาณของไม้ที่ใช้ทั่วโลก ดังนั้น การทดแทนเยื่อจากไม้ด้วยชานอ้อย ใบของลำไย เยื่อจากต้นสาเป็นต้น ย่อมมีส่วนช่วยปกป้องรักษาปริมาณไม้ในโลกนี้ แต่ปัญหาคือคุณภาพของกระดาษที่ทำจากวัสดุดังกล่าว ในการนำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

5) การลดจำนวนสีที่ใช้พิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

การลดจำนวนสีที่พิมพ์ย่อมเป็นการลดค่าใช้จ่ายของบรรจุภัณฑ์ การออกแบบให้พิมพ์สีน้อยที่สุด เช่น สีเดียวและใช้ความสามารถในการออกแบบสร้างความเด่นและความเป็นเอกภาพของตัวบรรจุภัณฑ์ นอกจากสีที่ใช้แล้ว นักออกแบบสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ต้องใช้กาวหรือสารยึดติดที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์ เป็นการลดปริมาณการใช้วัสดุที่ได้ผล

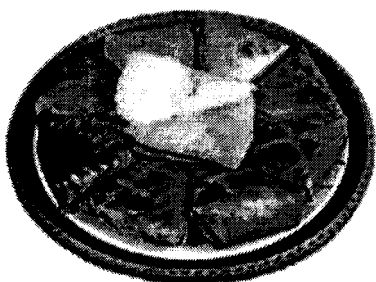
3.2 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยจากวัสดุธรรมชาติ

ขนมไทยเป็นสินค้าประเภทอาหารที่มีการนำวัสดุจากธรรมชาติมาห่อ มาพับ มีกรรมวิธี สืบทอดกันมาตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน และการทำอย่างต่อเนื่องกันมาแต่มีการพัฒนารูปแบบให้ เกิดความสวยงามมากขึ้น ขนมที่ห่อด้วยใบตอง ใบเตย ใบจาก จะแตกต่างกันเฉพาะของที่ใส่สอดใส่ ซึ่งรูปทรงการห่อมักจะเป็นทรงแหลมสูง เช่น ขนมใส่ไส้ ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล ข้าวต้ม ผัด ข้าวต้มจิ้ม ข้าวต้มน้ำอุ่น ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมเทียน ขนมกรวย ขนมตะโก้ ข้าวต้มลูกโยน

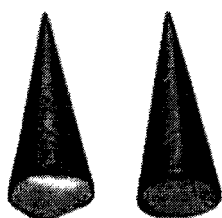
3.2.1 ใบตอง

ใบตองกล้วย มีลักษณะยาวรี ขนาดกว้าง 50-70 เซนติเมตร ใบยาว 1.5-4 เมตร ก้านใบคือส่วนของก้านถึงตัวใบยาวประมาณ 50 เซนติเมตร ลักษณะเส้นใบจะเรียงขนานกัน ทำมุมเกือบตั้งฉากกับก้านใบตรงกลาง เมื่ออายุต้นกล้วยมากขึ้น ใบจะค่อย ๆ เรียวเล็กลงจนกระทั่งแห้งตายไป ใบใหม่จะออกมาทดแทนกันทุก ๆ 7-10 วัน ต้นกล้วยหนึ่งต้นจะมีใบหมุนเวียน ช่วงอายุขัยประมาณ 35-50 ปี ส่วนใหญ่ที่พบเห็นการนำใบกล้วยมาใช้จะเป็นพันธุ์กล้วยตานี เนื่องจาก มีความเหนียวพอเหมาะกับการนำมาพับมาห่อโดยไม่แตกฉีกขาดง่ายเมื่อเทียบกับใบกล้วยชนิดอื่นๆ จากการศึกษาข้อมูลและการสำรวจได้มีการใช้ใบตองมาทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทยรูปทรงต่างๆดังนี้

การห่อรูปทรงกรวย



การห่อข้าวเหนียวปิ้ง เช็ดใบตองให้สะอาด ฉีกใบตอง 4 - 4 นิ้ว ใส่ข้าวเหนียวที่สุกแล้วพร้อมไส้ พับทบใบตองขึ้นมาเกือบเป็นมุมฉากแล้วม้วนเป็น กรวยไปจนสุดใบตองพับปากกรวยด้านยาวเข้าไป ทั้ง ซ้าย ขวาพับทบชายที่เหลือลงมากลัดด้วยไม้กลัด



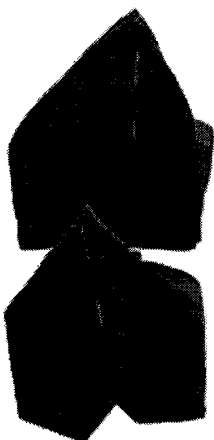
การห่อขนมกรวย ตัดใบตองเป็นรูปวงกลม ประมาณ เส้นผ่าศูนย์กลาง 9 นิ้ว ตัดครึ่งแล้วม้วนโดย จับปลายแหลมของกรวยให้อยู่ตรงกลาง จากนั้นม้วน ไปจนสุดริมใบตอง ใช้ไม้กลัด กลัดทแยง รูปทรงกรวย เป็นรูปทรงที่เหมาะสมกับการจัดวางเรียงซ้อนกันเสริม ผลិតภัณฑ์ให้มีมิติเพิ่มปริมาณขนม

การห่อทางยาวพับหัวพับท้าย

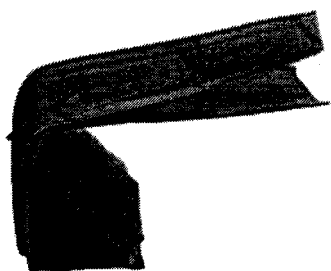


การห่อข้าวต้มมัด ข้าวต้มมัดทำด้วยข้าวเหนียว ผัดกับกะทิ ปรงรสด้วยเกลือและน้ำตาลทรายมีข้าวสุก งาม และเผือกหรือกล้วยน้ำว้าเป็นไส้ ฉีกใบตองตาม ต้องการ ใช้ 2 ขนาดเล็กและใหญ่ วางใบตองประกบ กันใส่ข้าวต้มมัด พับชายใบตองตามยาวม้วนเข้าให้แน่น มือซ้ายจับไว้ มือขวาจับจีบทีละด้าน แล้วพับชายใบตอง ทับลงด้านล่าง ทำอย่างเดียวกันอีก 1 ข้าง มัดด้วยดอ

การห่อรูปทรงพีระมิดฐานสี่เหลี่ยม



การห่อสวม ตัดใบตองเป็นรูปรี ใช้ใบตอง 2 แผ่น แผ่นใหญ่อยู่ข้างนอก ขนาดตามต้องการ หางย ด้านนวลขึ้น แผ่นเล็กอยู่ด้านใน คว่ำด้านนวลลงไป ประกบกับแผ่นใหญ่นำอาหารที่จะห่อวางบนใบตอง แผ่นเล็ก จับเส้นกลางทั้งสองข้างโอบขึ้นมามีมือทั้ง สองข้าง ให้ด้านซ้ายอยู่ข้างใน ด้านขวาหุ้มทับด้านซ้าย สวมกันจนมุมล่าง และปลายใบตองเรียงแหลมประกบ กันสนิท กลัดไม้กลัดตรงขึ้นไปทางยอดแหลมการห่อ ทรงเตี้ย ใช้ห่อขนม เช่น ข้าวเหนียวสังขยาหน้าต่าง ๆ ขนมหม้อแกง ห่อขนมถาดเพื่อจำหน่ายได้ทุกประเภท

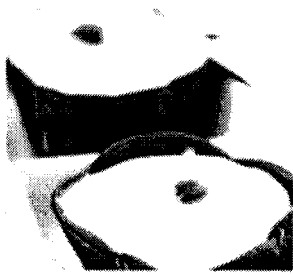


การห่อทรงสูง ใช้ห่อขนมประเภทที่ต้องนั่ง เช่น ขนมสอไส้ ขนมกล้วย ขนมตาล ซึ่งต้องมีใบ มะพร้าวมาทำเป็นเตี๋ย เพื่อบังคับชายใบตองทั้งสอง ด้านไม่ให้เปิดออก ป้องกันขนมทะลักออกมา และทำ ให้ดูสวยงามขึ้นเลือกใช้ใบตองตรงส่วนกลางใบ ช่วง ยาวพอประมาณฉีกใบตองขนาดกว้างตามต้องการ เลือกทางมะพร้าวที่มีความยาวพอดีไว้สำหรับรัด ตัด ใบตองเรียงหัวและท้ายใช้ 2 ขนาด แผ่นเล็กอยู่ด้านใน แผ่นใหญ่อยู่ด้านนอก ประกบกันตัดขนมมาใส่ตรง กลาง ห่อเช่นเดียวกับการห่อทรงเตี้ย นำทางมะพร้าวที่ เตรียมไว้ มารัดตรงกลางแล้วกลัดด้วยไม้กลัด



การห่อขนมเทียน ตัดใบตองเป็นใบกลมทั้งสองชั้น ชั้นในมีขนาดเล็กและอ่อนกว่า ทาน้ำมันเพื่อกันขนมติดใบตองพับใบตองเป็นรูปกรวยทำมุมแหลม ตรงกึ่งกลางใบตองใส่ขนมห่อโดยการพับใบตองที่มีรอยจีบปิดทับขนม แล้วพับริมทั้งสองข้างทบกลับเข้ามา สอดปลายใบตองเก็บให้เรียบร้อย นำไปวางคว่ำลงกับลังถึงเตรียมนี้

การห่อประเภทกระทงและแผ่นรองรับ



กระทงบรรจุขนมใบตองสด

กระทงสี่มุม นิยมใช้ใส่ขนมตะโก้ ขนมแข่ง

ฉีกใบตองตามต้องการ 2 แผ่นเช็ดให้สะอาด นำทางด้านอ่อนและด้านแข็งมาวางขวางทางกันตัดให้เป็นรูปวงกลมจับจีบเข้ามุมที่ 1 ให้มีความสูงพอเหมาะเพื่อใส่ขนมได้ตามต้องการแล้วจับมุมที่ 2 ตรงข้ามกับมุมที่ 1 จับจีบที่ 3 ระหว่างกลางมุมที่ 1 และมุมที่ 2 และจับจีบที่ 4 ตรงข้ามกับจีบที่ 3 ในขณะที่จับจีบมุมใบตอง พยายามทำกันกระทงให้สวยงามอย่าให้สออบมากเกินไป เพราะจะตั้งไม่มั่นคงแล้วจึงกลัดด้วยไม้กลัด



กระทงสองมุม ใช้บรรจุขนมกล้วย ขนมตาล โรยมะพร้าวขูดฝอยนี้ กระทงจะช่วยให้มองเห็นขนมสวยงามรับประทาน ฉีกใบตอง 2 แผ่นขนาดตามต้องการ นำด้านอ่อนกับด้าน แข็งวางสลับทางประกบด้านนวลเข้าหากันตัดใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า จับมุมใบตองทีละด้านให้ทั้งสองข้างได้ระดับเดียวกัน กลัดด้วยไม้กลัดตรงขึ้นไปตามมุมแหลม จับมุมอีกด้านเช่นเดียวกันกลัดไม้กลัด จัดให้สองด้านมีมุมตรงกัน กระทงจะไม่เบี้ยว

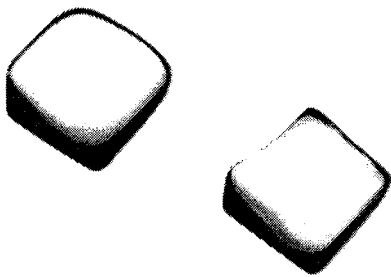
ภาพที่ 13 แสดงการห่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากใบตอง

การห่อประเภทกระทง มีรูปทรงอยู่หลายแบบ เช่น กระทงกรวยแหลม กระทงมุม เดียว กระทง 2 มุม กระทง 3 มุม และหลายมุม สามารถนำมาปรับเป็นบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่มีฐาน เป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมที่มีฐานมั่นคง การนำลักษณะวิธีการกระทงสี่มุมปรับทำเป็นฐาน เพื่อให้ฐานตั้ง ได้เมื่อต้องการวางสินค้าอย่างมั่นคง และสามารถโชว์หน้าตาของสินค้าได้อย่างน่าสนใจ

3.2.2 ใบเตย

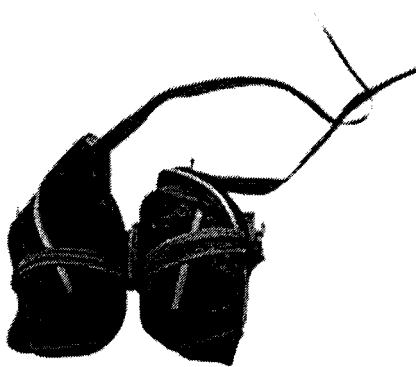
เป็นพันธุ์ไม้จำพวกหญ้า แตกแยกออกเป็นกอใหญ่ เกิดจากหัว หรือเหง้าอยู่ใต้ดินและมีลำต้นอยู่ใต้ดิน ส่วนที่งอกขึ้นมาเหนือพื้นดินเป็นเพียงใบ สูงประมาณ ๒ ฟุต ใบใช้ทำสาคู ผสมอาหารหรือขนมให้สีเขียว และมีกลิ่นหอม จากการศึกษาข้อมูลและการสำรวจได้มีการใช้ใบเตยมาทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทยรูปทรงต่างๆดังนี้

การห่อประเภทกระทงและแผ่นรองรับ



กระทงใบเตย นิยมบรรจุขนมตะโก้ ทำให้ดูสวยงามน่ารับประทานและช่วยให้มีกลิ่นหอม เลือกใบเตยมีความยาวพับทบได้ 4 รอบความกว้างของกระทงให้ได้ขนาดเท่าความกว้างของใบเตย ขลิบใบเตยให้ชนกันกลางใบ ให้ได้ 5 ช่องเริ่มพับทบช่องขวาสุด หักมุมให้เส้นที่ 2 ทับเส้นที่ 1 หักมุมต่อไป ให้เส้นที่ 3 ทับเส้นที่ 2 และให้เส้นที่ 4 ทับเส้นที่ 3 และให้เส้นที่ 1 ทับเส้นที่ 4 เส้นที่ 5 จับขัดและสอดเข้ามาอยู่ใ้นกระทงกลัดด้วยไม้กลัด เพื่อให้แผ่นหนายิ่งขึ้น

การห่อประเภทมัด



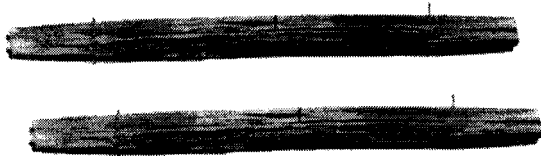
การห่อข้าวต้มลูกโยน งานบุญออกพรรษา ใช้ห่อเป็นทรงกรวยโดยใช้ใบกะพ้อแต่ไม่มัด บางท้องถิ่นห่อเป็นก้อนด้วยใบเตยหรือใบอ้อย แล้วไว้หางยาวเรียกว่า “ข้าวต้มลูกโยน” มีจุดประสงค์เพื่อให้พระภิกษุสงฆ์ใช้เป็นเสบียง ในการเดินทางไปเผยแผ่พระพุทธธรรม การมัดสามารถทำได้หลายวิธีจะขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้มัดและรูปทรงของสินค้า

ภาพที่ 14 แสดงการห่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากใบเตย

3.2.3 ใบจาก

ใบอ่อนซึ่งได้มาจากยอดจาก ใบจากอ่อนใช้ประโยชน์ในการใช้ห่อหรือมวนยาเส้น ส่วนใบแก่ของจากใช้เย็บจากดัก ใช้นึ่งหลังคาและกันฝน

การห่อทางยาว



การห่อขนมจาก ลักษณะการห่อทางยาวแบบมีรูปร่างมีลักษณะยาวตามใบพืช เป็นลักษณะแบบห้วพับท่าย จะเป็นการห่อรูปทรงสินค้าแบบราบ สามารถวางซ้อนทับกันได้ ใช้พื้นที่น้อย สามารถนำมาปรับทำบรรจุภัณฑ์โดยใช้วิธีการพับเป็นบรรจุภัณฑ์ของใช้ที่ต้องการปกป้องตัวสินค้า โดยการพับท่ายปล่อยห้วหรือการพับห้วหรือพับท่ายแล้วใช้วิธีการสอดเพื่อให้ตัวสินค้าคงสภาพอยู่อย่างสมบูรณ์

ภาพที่ 15 แสดงการห่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากใบจาก

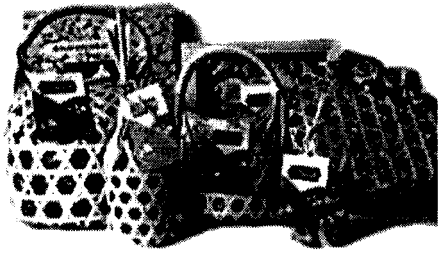
3.2.4 เครื่องจักสาน

เครื่องจักสาน เครื่องใช้ที่ทำด้วยไม้ไผ่ หวาย หรือวัสดุอื่น ๆ โดยนำวัสดุนั้น ๆ มาผ่า จัก หรือเรียกให้เป็นเส้น แล้วสานเป็นแผ่น เข้าขอบหรือทำเป็นรูปทรง มีลวดลายต่าง ๆ ตามต้องการ เครื่องจักสานจัดว่าเป็นศิลปะพื้นบ้านอย่างหนึ่งที่มีมาแต่โบราณ รูปแบบของเครื่องจักสานแต่ละชนิดเป็นไปตามประโยชน์ใช้สอย และตามความนิยมของแต่ละท้องถิ่น

การบรรจุประเภทรองรับ



เครื่องจักสาน เกิดจากภูมิปัญญา เพื่อตอบสนองความต้องการใช้สอยประจำวัน ขนมไทยเป็นสินค้าประเภทอาหารที่มีการนำวัสดุจากธรรมชาติมาห่อ มาพับ จำพวกใบกล้วย ใบมะพร้าว ใบเตย ฯลฯ มีการบรรจุโดยใช้เครื่องจักสานตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน และการทำอย่างต่อเนื่องกันมาแต่มีการพัฒนารูปแบบให้เกิดความสวยงามมากขึ้น



โดยมีแม่ลายพื้นฐานในการทำเครื่องจักสาน
เช่น ลายขัด ลายเลว ภาชนะใส่ขนมแต่ละชิ้นอาจสาน
ได้หลายแบบ

ภาพที่ 16 แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากเครื่องจักสาน

การใช้ประโยชน์จากพืชพรรณธรรมชาติ โดยการนำคุณลักษณะเด่นมาใช้ให้เป็นประโยชน์สอดคล้องกับบรรจุภัณฑ์และมีกระบวนการในการเตรียมส่วนของพืชนั้นก่อนนำมาใช้งาน เช่น การเลือกใบตองจากลักษณะแผ่นแบนกว้าง สามารถฉีกตามแนวของเส้นทางใบ ถ้าต้องการใช้แผ่นที่มีขนาดใหญ่หรือหนาขึ้นก็จะนำใบตองมาเรียงซ้อนกัน โดยให้เส้นทางใบวางขวางกันเพื่อให้ใบตองไม่ฉีกแตก ความมันของผิวใบตองทำความสะอาดง่าย และไม่ติดกับตัวขนมไทย ดังจะเห็นได้ว่าการเลือกบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติเพื่อทำหน้าที่พร้อมในการหุงต้มและรับประทาน ทำได้อย่างสอดคล้องลงตัว รวมถึงความปลอดภัยของวัสดุธรรมชาตินั้นๆ

ขนมไทยส่วนใหญ่ จะมีส่วนผสมของกะทิ ซึ่งเมื่อถูกความร้อนจะกลายเป็นน้ำมันช่วยให้ขนมไม่ติดกับใบตอง ใบเตย และใบจากที่ใช้ห่อขนม เมื่อผ่านกระบวนการทำให้สุก เช่น ต้ม ปิ้ง ย่าง จะเกิดกลิ่นหอมจากบรรจุภัณฑ์ธรรมชาติเข้าไปในเนื้อขนมอันเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทย ซึ่งวัสดุสังเคราะห์ที่ไม่สามารถทำได้ บรรจุภัณฑ์ธรรมชาติมีความสวยงามในการห่อหุ้มและบรรจุในรูปทรงต่างๆ ทั้งการห่อรูปทรงกรวย การห่อทางยาว การห่อรูปทรงพริ้วมิดฐานที่เหลี่ยม การห่อประเภทกระทงและแผ่นรองรับ และการห่อประเภทมัด การห่อทั้งหมดนี้มีความสำคัญเนื่องด้วยเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและเป็นมรดกตกทอดมาจนถึงปัจจุบัน ผู้ผลิตยังคงใช้บรรจุภัณฑ์ธรรมชาติในการบรรจุขนมไทยดังเห็นได้ทั่วไปในท้องตลาด ใบตอง ใบเตย ใบจาก เป็นพืชที่มีการย่อยสลายได้ในกระบวนการย่อยสลายในธรรมชาติ จึงไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในระยะยาว

วัสดุธรรมชาติเช่น ใบตอง ใบเตย ใบจาก ต้องพึ่งพาการเจริญเติบโตในธรรมชาติ หรือมนุษย์เป็นผู้ปลูก แต่ในปัจจุบันพื้นที่ที่ใช้ปลูกต้นกล้วย ต้นเตย ต้นจาก ถูกแทนที่ด้วยความต้องการที่อยู่ การปลูกสิ่งก่อสร้าง การตัดถนน ฯลฯ ทำให้ปริมาณพืชที่ใช้ทำวัสดุบรรจุขนมไทยลดลง ไม่สามารถควบคุมการผลิตในเชิงอุตสาหกรรมได้ และไม่คงทน ไม่สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ในระยะยาว เนื่องจากวัสดุธรรมชาติสลายตัวได้ง่าย

3.3 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากวัสดุสังเคราะห์

3.3.1 พลาสติกและโฟม

พลาสติกเป็นสารสังเคราะห์จำพวกโพลิเมอร์ ประกอบด้วยสารหลายอย่าง โดยใช้กรรมวิธีเคมีดัดแปลง ให้มีคุณสมบัติเหมาะสมกับงานที่ใช้ เช่น กันการซึมของอากาศ น้ำ หรือ ไขมัน ทนต่อความร้อน หรือเย็น ทนกรดหรือด่าง มีลักษณะแข็งหรือเหนียว ฯลฯ โดยทั่วไป พลาสติกมีน้ำหนักเบา ไม่นำความร้อน ไม่นำไฟฟ้าและทำให้มีรูปร่างและขนาดต่าง ๆ ได้ ไม่ดูดซึมน้ำและน้ำมัน ความชื้นซึมผ่านไม่ได้ ปัจจุบันวัสดุพลาสติกได้มีการใช้บรรจุขนมไทยอย่างแพร่หลาย เนื่องจากความสะดวกในการบรรจุขนมลงในถุงพลาสติกได้หลายชนิด หลายขนาด

คุณสมบัติของโฟม ไม่ดูดกลืน ไม่ซึมซับน้ำ สามารถเก็บรักษาอุณหภูมิของขนมได้ในระดับหนึ่งน้ำหนักเบา สะดวกในการขนส่งในเนื้อโฟมมีโพรงอากาศเล็กๆ อยู่มากมาย ซึ่งโพรงอากาศเหล่านี้จะกันความร้อนผ่านเนื้อโฟม ฉะนั้นจึงสามารถเก็บอาหารให้อุ่นอยู่ได้นานกว่าเมื่อเทียบกับกล่องกระดาษ ทนทานต่อการทำลายของแบคทีเรีย เป็นที่นิยมใช้ในท้องตลาด

การห่อประเภทกล่องและแผ่นรองรับ

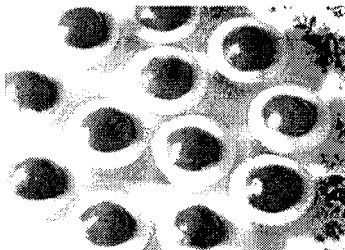
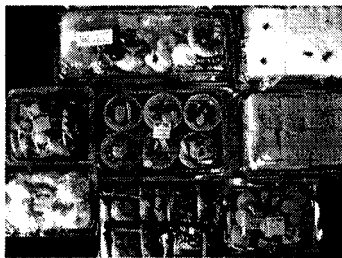


Figure 3.3.1.1



ถาดและกล่องพลาสติก มีทั้งแบบมีฝาและไม่มี ฝานิยมใช้บรรจุขนมได้ในเวลารวดเร็วทั้งขนมแห้งและขนมสด ขนมวันต่าง ๆ เกี่ยววุ้นกับส่วนผสมต่าง ๆ จนได้ที่ จึงตัดหยอดในถ้วยพลาสติกใส่รูปแบบต่าง ๆ ทั้งไว้จิ้มเย็นและแข็งตัว จึงนำมาใส่กล่องหรือถาดโฟม ปิดทับด้วยพลาสติกใส ขนมชั้น ตัดเป็นชิ้นขนาดพอดีคำบรรจุลงในถ้วยพลาสติกใสขนมชั้นเป็นรูปดอกกุหลาบบรรจุลงในถ้วยพลาสติกใส ขนมลื้มกลืน เกี่ยวขนมจนได้ที่ตัดหยอดลงในถ้วยพลาสติก

ถุงพลาสติกบรรจุอาหาร ที่จำหน่ายอยู่ตามร้านค้าทั่วไปนั้น มีลักษณะสีสรรแตกต่างกันไป บางชนิดไม่มีสีและโปร่งแสง บางชนิดมีสีขาวใส บางชนิดมีสีขาวใสขุ่นและทึบแสงถุงเหล่านี้ใช้บรรจุขนมเมื่อมีการใช้ให้เหมาะสมกับขนมแต่ละชนิดแล้วมีความสวยงาม ใช้ได้ทั้งขนมสดและขนมแห้ง

การห่อประเภทแผ่นรองรับ



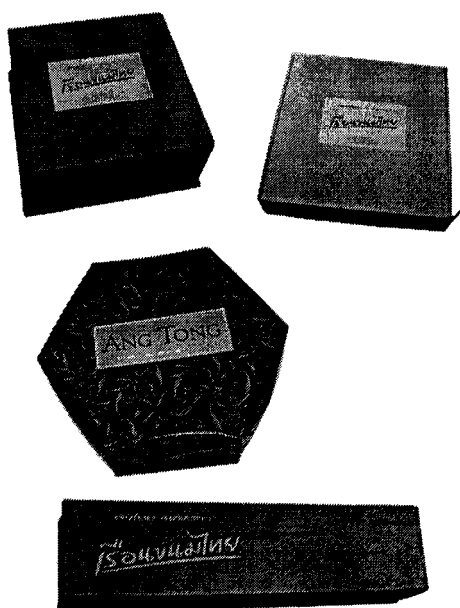
การใช้ถาดโฟมสำเร็จรูปที่มีในท้องตลาดในการบรรจุขนมไทยแล้วห่อด้วยแผ่นพลาสติกใสอีกชั้น เพื่อคงรูปขนมไม่ให้สัมผัสอากาศ หรือฝุ่นละอองเพื่อสะดวกในการขนย้ายและจัดวางจำหน่าย มีการจัดขนมเพียงชนิดเดียว หรือจัดรวมกันหลายชนิดในถาดเดียวก็ได้ ใช้ได้ทั้งขนมสดและขนมแห้ง

ภาพที่ 17 แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากพลาสติกและโฟม

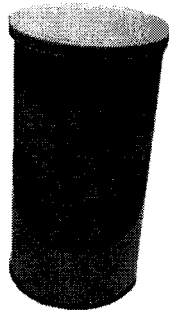
3.3.2 กระดาษ

ในการทำกล่องบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมไทย นิยมใช้กระดาษเพราะหาซื้อง่าย กระดาษสีน้ำตาล ทำจากกระดาษเหนียว (kraft paper) ผลิตเป็นอุตสาหกรรม มีหลายแบบและหลายชนิด กล่องกระดาษแข็งทำจากกระดาษแข็งที่มีความแข็งแรงและเหนียวกว่ากระดาษธรรมดาสามารถนำมาแปรรูปเป็นภาชนะบรรจุหีบห่อได้ง่าย ปัจจุบันมีความนิยมใช้กล่องกระดาษในการบรรจุขนมไทยแบบแห้ง เนื่องจากน้ำหนักน้อย ทำให้สะดวกแก่การลำเลียง ขนส่ง การเก็บคลัง การรักษาคุณภาพสินค้าและความสวยงามเมื่อวางขาย ทั้งในซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดทั่วไป ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับในตลาดมากขึ้น

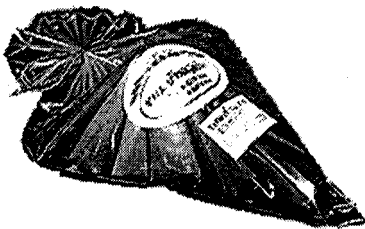
การบรรจุประเภทกล่องและแผ่นรองรับ



กล่องกระดาษ การบรรจุขนมลงในกล่องกระดาษนอกจากการห่อแล้วยังมีการบรรจุลงกล่อง ขนาดของกล่องมีทั้งสี่เหลี่ยมจัตุรัส สี่เหลี่ยมผืนผ้า และแบบหลายเหลี่ยม ตามความต้องการของตลาด อุตสาหกรรมในระดับครัวเรือน สามารถซื้อเป็นแผ่นๆ แล้วตัดใช้ทำกล่องได้ตามขนาดที่ต้องการ สะดวกในการพิมพ์ข้อความต่าง ๆ ด้วย เช่น กระดาษกล่องขาวเคลือบ กระดาษชนิดนี้ นิยมใช้ในการบรรจุสินค้าอุปโภค และบริโภคกันมาก เพราะสามารถพิมพ์ระบบออฟเซตสอดีได้หลายสีสวยงามและทำให้สินค้าที่บรรจุภายในกล่องดูมีคุณค่าขึ้น มีขายตามร้านเครื่องเขียนทั่วไป เรียกอีกชื่อว่ากระดาษแข็งเทา - ขาว



การห่อ



กล่องกระดาษลูกฟูกมีน้ำหนักเบา สามารถ ออกแบบให้มีขนาดรูปทรง และมีความแข็งแรงได้ตาม ต้องการ นอกจากนี้ยังสามารถพิมพ์ข้อความ หรือ รูปภาพบนกล่องให้สวยงามเพื่อดึงดูดใจผู้ซื้อและเพื่อ แจ้งข้อมูลสินค้าได้อีกด้วย

กล่องกระดาษแข็งเคลือบไขหรือพลาสติก ด้านนอกของกล่องกระดาษอาจห่อด้วยกระดาษเคลือบ ไข พลาสติกหรือแผ่นเปลวอะลูมิเนียมอีกชั้นหนึ่ง

กระป๋องกระดาษ ป็นภาชนะบรรจุที่ทำจาก วัสดุ 2 ชนิด คือ ตัวกระป๋องทำด้วยกระดาษแข็ง แต่ฝา ทำด้วยโลหะหรือพลาสติก ตัวทำด้วยกระดาษแข็งโดย ปกติทำด้วยกระดาษกราฟ เมื่อม้วนตัวกระดาษแข็ง เรียบร้อย แล้วก็พับอีกทีหนึ่ง สิ่งที่ใช้บุอาจทำด้วย Parchment paper กระดาษชุบเทียน แผ่นอลูมิเนียม glassine หรือกระดาษชุบ โพลีเอทิลีน ฝาอาจจะทำเป็น แบบครอบหรือสวม

กระดาษแก้ว ส่วนใหญ่นิยมใช้ห่อขนม กะละแมเสวย ทำใบตองแบบห่อของทรงเตี้ย เอียงหัว ห้าย ความกว้าง ยาว กะให้พอดีกับขนมชิ้นเล็ก ๆ ใช้วิธี ห่อแบบทรงเตี้ยกลัดด้วยไม้กลัดการห่อด้วยใบตองแห้ง ช่วยให้เก็บได้นานป้องกันการขึ้นราและมีกลิ่นหอม

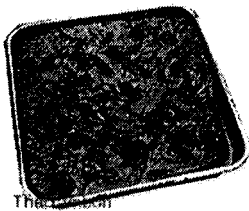
การห่อด้วยกระดาษแก้ว ตัดกระดาษแก้ว เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส วางขนมลงตรงกลางจับมุมทบ เข้าหาขนมที่ละมุมตัดกระดาษแก้วเป็นรูปสี่เหลี่ยม ผืน ผ้า วางขนมตามยาวม้วนกระดาษแก้วเข้าด้วยกัน รวบ ปลายมุมให้เป็นเกลียว ให้ห่อขนมจำพวกทอปปี้

ภาพที่ 18 แสดงบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากกระดาษ

3.3.3 โลหะ

ภาชนะบรรจุนี้เมื่อเทียบกับภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอย่างอื่น เนื่องจากมีความแข็งแรง ป้องกันการเปลี่ยนแปลงของขนมที่บรรจุอยู่ภายใน อันเนื่องจากแสงแดดและจุลินทรีย์ได้เป็นอย่างดี ทนต่อความร้อนและความดันได้ดี เก็บรักษารสชาติและกลิ่นของขนมได้

การบรรจุประเภทแผ่นรองรับ



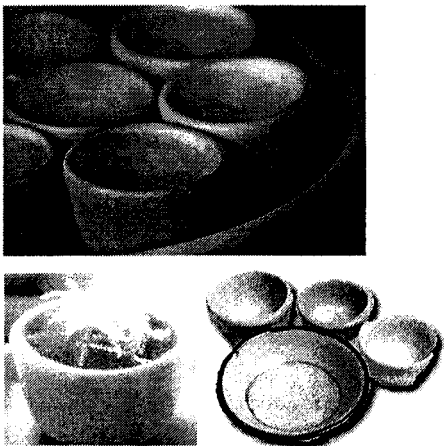
ถาดขนมประเภทอบและผิง ทนต่อความร้อนและความดันสูงในขณะผ่านกระบวนการทำให้สุกด้วยความร้อนฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในกรรมวิธีการผลิต และสามารถใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ภายในได้

ภาพที่ 19 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากโลหะ

3.3.4 เซรามิกส์

วัตถุดิบที่ใช้ผลิตเครื่องปั้นดินเผาประเภทเซรามิกส์ ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นที่สำคัญคือ ดิน เป็นดินที่ทับถมกันบริเวณน้ำท่วมถึง เช่นริมแม่น้ำ เป็นดินเหนียวที่มีความเหนียวสูง โดยรูปแบบของผลิตภัณฑ์มีรูปทรงและประโยชน์ใช้สอยที่หลากหลาย ในด้านการผลิตบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีขนาดเล็ก สามารถทนความร้อนในกระบวนการทำให้สุก และทำหน้าที่เป็นบรรจุภัณฑ์ขนมไปด้วย เช่น ถ้วยตะไลรูปแบบต่างๆ เป็นต้น

การบรรจุประเภทรองรับ



ถ้วยตะไล ลักษณะเป็นถ้วยเคลือบดินเผา สีขาวขนาดเล็กเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.5 นิ้ว ก่อนใช้ต้องล้างให้สะอาด ใช้ทำขนมถ้วย ขนมน้ำตาล ต้องนึ่งถ้วยให้ร้อนเสียก่อน ขนมจะหลุดออกจากพิมพ์ได้ง่าย ถ้าทำขนมปุยฝ้าย ใส่กระทงกระดาษลงในถ้วยอีกทีจึงหยอดแป้งลงไป เมื่อใช้เสร็จแล้วล้างน้ำให้สะอาดใส่ตะแกรงผึ่งให้แห้งซ้อนกันไว้เก็บใส่กล่อง

ภาพที่ 20 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ทำจากเซรามิกส์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ ที่ถูกคัดเลือกใช้ทำบรรจุภัณฑ์ ควรมีความสามารถในการป้องกันสินค้าจากการเสื่อมสภาพหรือความเสียหายต่างๆได้ การขนย้ายบรรจุภัณฑ์ บทบาทและหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ที่มีมากขึ้นในปัจจุบัน ทำหน้าที่เป็นสิ่งกระตุ้นให้ผู้บริโภคเกิดความอยากลอง อยากซื้อ รูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์มีสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงดังนี้ รักษาคุณภาพได้นาน มีความสะดวกและปลอดภัย มีความคงทนระหว่างการขนส่ง การพิมพ์ข้อมูลต่างๆลงบนบรรจุภัณฑ์เพื่อดึงดูดความสนใจและอำนวยความสะดวกในการบริโภค เพื่อสร้างความประทับใจให้ผู้บริโภคกลับมาซื้อซ้ำ

แนวโน้มของการเติบโตและการพัฒนาของบรรจุภัณฑ์อาหาร จะสอดคล้องกับสภาพความเป็นอยู่ อุปนิสัยการบริโภค ช่องทางการจัดจำหน่าย และระเบียบการค้ามากขึ้นเนื่องจาก การขยายตัวของร้านค้าสะดวกซื้อ จะเพิ่มการแข่งขันของอาหาร ในบรรจุภัณฑ์ที่ต่างไป ซึ่งบรรจุภัณฑ์ควรจะได้การพัฒนาเพื่อดึงดูดความสนใจอย่างต่อเนื่องด้วย มีการสร้างตราสินค้าเพื่อรักษาภาพพจน์และมาตรฐานสินค้าทำให้บรรจุภัณฑ์ ได้รับการยกระดับมาตรฐานให้สูงขึ้น ในส่วนของขนมที่บรรจุในปริมาณที่พอเหมาะกับการบริโภคเพียงครั้งเดียว และสินค้าที่จัดส่งตามบ้านจะได้รับความนิยมมากขึ้น อาหารบำรุงสุขภาพ และอาหารธรรมชาติจะมีมากขึ้น ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จึงต้องได้รับการพัฒนาในเรื่องการรักษาคุณค่าทางโภชนาการ

สำหรับแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ยังคงพิจารณาถึงความสอดคล้องกับสภาพความเป็นอยู่ และอุปนิสัยการบริโภคของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป โดยได้เน้นถึงความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการขนมไทยที่มีคุณค่าดังจะกล่าวถึงในบทต่อไป

ตารางที่ 4 แสดงจุดเด่นและข้อจำกัดของวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์	จุดเด่น	ข้อจำกัด
วัสดุธรรมชาติ ใบตองกล้วย ใบเตย ใบจาก	-ทำให้เกิดกลิ่นหอมจากวัสดุธรรมชาติเมื่อผ่านกระบวนการทำให้สุก -มีความสวยงามในการบรรจุอันเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทย -ย่อยสลายได้ในธรรมชาติ ไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม -ราคาถูก	-ไม่สามารถควบคุมการผลิตในเชิงอุตสาหกรรมได้ -ไม่คงทน ไม่สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ในระยะยาว

ตารางที่ 4 แสดงจุดเด่นและข้อจำกัดของวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทย (ต่อ)

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์	จุดเด่น	ข้อจำกัด
<u>วัสดุธรรมชาติ</u> เครื่องจักสาน	-มีความสวยงาม -เพิ่มคุณค่าให้ผลิตภัณฑ์ด้วยลวดลายจักสาน -ทนทานต่อความชื้นได้ระดับหนึ่ง -สามารถนำมาใช้ซ้ำได้	
<u>วัสดุสังเคราะห์</u> พลาสติกและโฟม	-มีหลายชนิดให้เลือกใช้ตามความเหมาะสม ใช้ร่วมกับพลาสติกต่างชนิดกัน และใช้กับวัสดุอื่น เช่น อลูมิเนียม กระดาษ -โปร่งใส มีความเหนียวสูง -ป้องกันอากาศ ใอน้ำ ดูดซึมน้ำต่ำ -ปิดผนึกด้วยความร้อนได้ง่าย -ราคาถูก	-ไม่ทนทานต่อค่า -ใช้เวลานานในการย่อยสลายตามธรรมชาติ
กระดาษ	-มีความแข็งแรงในระดับหนึ่ง -พิมพ์สีสวยสวยงามได้ดี -สลายตัวได้ง่าย -ราคาถูก	-ป้องกันก๊าซต่ำ เสียความแข็งแรงเมื่อเปียกน้ำ
โลหะ	-มีความแข็งแรงสูง -ทนต่อความร้อนและความดันได้ดี -เก็บรักษารสชาติและกลิ่นของขนม	-มีราคาสูง
เซรามิกส์	-มีความแข็งแรงสูง ทนต่อความร้อน	-น้ำหนักสูง แดกหักได้ง่าย

บทที่ 4

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

หลายปีที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน ขนมไทยมีกระแสความนิยมจากผู้บริโภคมากขึ้น โดยลำดับจนเป็นที่น่าเชื่อถือได้ว่าสามารถจะแข่งขันกับขนมจากประเทศได้ รัฐบาลไทยได้ดำเนินโครงการผลักดันขนมไทย และอาหารไทยพื้นบ้านสู่ตลาดสากล หรือโครงการขนมไทยใจส่งรัก ที่ผลักดันให้คนไทยหันมาให้ขนมไทยกันเป็นของขวัญ แทนขนมต่างชาติ ซึ่งการส่งเสริมการจำหน่ายขนมไทยจะเป็นการส่งเสริมให้เกิดประเพณีใช้ขนมไทยเป็นสื่อถ่ายทอดความรักและตอบรับกระแสอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมที่สวยงาม มีคุณค่าของไทย อันสอดคล้องกับนโยบายของรัฐที่ได้กำลังรับความนิยมในปัจจุบันในส่วนของส่วนแบ่งตลาดขนมไทย เริ่มมีการแบ่งส่วนที่หลากหลายขึ้น สามารถจำหน่ายสินค้าผ่านโรงแรมชั้นนำและการบินไทย นอกเหนือจากห้างสรรพสินค้าและร้านค้าทั่วไป ขณะเดียวกันได้พัฒนาสูตรขนมไทยเป็นสินค้าเพื่อสุขภาพขึ้นด้วย ตามกระแสของคนไทยที่หันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น ด้วยการลดปริมาณน้ำตาล กะทิ และไข่ ลง นอกจากนี้ยังมีรูปแบบการให้บริการจัดขนมไทยในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานวันเกิด จัดของขวัญตามเทศกาลต่างๆ ฯลฯ แนวทางในการคัดเลือกขนมไทยสำหรับออกแบบเพื่อเยาวชน พิจารณาถึงความสอดคล้องของรูปแบบและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นขนมไทยจากผู้ผลิตระดับล่างถึงกลาง เนื่องจากปัจจุบันรัฐมีนโยบายเร่งฟื้นฟูเศรษฐกิจของประเทศ สำหรับผู้ประกอบการระดับชาวบ้าน กลุ่มวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) มีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมให้สร้างรายได้และพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้มีคุณภาพและมาตรฐานตรงตามความต้องการของตลาด

4.1 หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์

การคัดเลือกขนมไทยเพื่อนำมาทำบรรจุภัณฑ์ สามารถส่งเสริมสินค้าให้มีคุณค่า เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างเอกลักษณ์ให้ตัวขนมสอดคล้องกับความนิยมการบริโภคขนมไทย อย่างไรก็ตามขนมไทยยังมีข้อจำกัดบางอย่างในการทำบรรจุภัณฑ์ จำเป็นต้องเลือกให้เกิดความเหมาะสม โดยมีหลักการดังนี้

4.1.1 การคัดเลือกขนมอบไทย

1) ขนมอบไทยที่มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์บ่งบอกความเป็นไทย ทั้งรูปลักษณ์ และรสชาติ และมีชื่อเป็นมงคลมีความหมายในทางที่ดี เช่น ชื่อขนมที่มีคำว่า ทอง คนไทยถือว่าทองเป็นของดีมีมงคล เพื่อจะได้มีบุญกุศลมีเงินมีทองมีลาภยศสรรเสริญสมชื่อขนม

2) ควรเป็นขนมอบไทยที่เกิดจากแปรรูปผลิตผลจากการเกษตร มีการเชื่อมโยงกับการใช้วัตถุดิบในประเทศ เช่น แป้ง มะพร้าว น้ำตาล และไข่ กระทรวงอุตสาหกรรมมีนโยบายในการผลักดันและส่งเสริมให้ขนมอบไทยมีมาตรฐานในการผลิต และสามารถจำหน่ายได้และเป็นการยกระดับผู้ผลิตสู่มาตรฐานการผลิตที่ดี

3) ขนมอบไทยที่นำมาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ควรเป็นขนมที่มีการจำหน่ายให้ผู้บริโภคนำไปใช้ช่วยพระในเทศกาลต่างๆ ได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการของตลาด มีแนวโน้มในการพัฒนาเป็นสินค้าประยุกต์ใช้ความรู้ดั้งเดิมแบบพื้นบ้านไทยเข้ากับมาตรฐานสากล

จากการสำรวจขนมอบไทยในท้องตลาดพบว่า ปัจจุบันขนมอบไทยที่นำมาจัดจำหน่าย ทั้งรูปแบบที่มีบรรจุภัณฑ์และไม่มีบรรจุภัณฑ์สามารถแบ่งกลุ่มได้ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ขนมอบแห้ง

มีจุดเด่นที่สามารถเก็บรักษาได้หลายวัน โดยกระบวนการถนอมอาหารโดยการตากแห้ง แห้งแข็ง เก็บในวัสดุสุญญากาศ ของใส่สารกันชื้น ฯลฯ เป็นการใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามภูมิปัญญาแต่โบราณของคนไทย รูปร่างสวยงามน่าเอ็นดูมีความเป็นมายาวนาน เป็นที่นิยมในท้องตลาด ขนมอบประเภทแห้ง ได้แก่ ขนมอบประเภทอบและผิง ขนมอบผิง ขนมอบประเภทปิ้ง เช่น ทองม้วน ขนมอบประเภทกวน มะพร้าวแก้ว อาลัว ผลไม้กวนต่างๆ เป็นต้น

กลุ่มที่ 2 ขนมอบสด

เป็นกลุ่มขนมที่มีการทำขายชนิดวันต่อวัน เน้นความสดใหม่ของตัวขนมมีลักษณะบรรจุภัณฑ์เฉพาะที่ใช้วัสดุธรรมชาติในการหีบห่อ เพื่อรักษารูปร่างของขนมให้คงรูปเมื่อผ่านกระบวนการทำให้สุก หรือไม่มีบรรจุภัณฑ์ เป็นการใช้วัสดุอย่างคุ้มค่า และป้องกันขนมได้อย่างมิดชิด ขนมอบสด ได้แก่ ขนมอบชั้น ขนมอบประเภทกวน เช่น ลูกชุบ ขนมอบประเภทหนึ่ง เช่น ทุยฝ้าย ขนมอบประเภทไข่ เช่น ทองหยอด เป็นต้น

การคัดเลือกขนมอบไทยเพื่อให้เกิดความเหมาะสมในพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยได้พิจารณาจากขนมที่มีชื่อเป็นมงคล แปรรูปจากผลิตผลทางการเกษตร ในปัจจุบันขนมอบไทยประเภทต่างๆเหล่านี้สามารถพบเห็นได้ทั่วไปในท้องตลาด และส่วนใหญ่ยังไม่มีรูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับเยาวชนที่ชัดเจน รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วแต่ยังไม่เหมาะกับตัวขนม จึงไม่สร้างความน่าสนใจให้กับผู้บริโภค จึงสะท้อนได้ว่าบรรจุภัณฑ์มีความสำคัญยิ่งในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนม และ

กระแสความนิยมในสังคมบริโภคปัจจุบัน บรรจุภัณฑ์นับว่ามีความจำเป็นต่อการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยจากผู้บริโภค และกลุ่มเป้าหมายที่เป็นกลุ่มเยาวชน จากการศึกษาข้อมูลเอกสารและการสำรวจแหล่งผลิตขนมไทย พบว่าผู้ผลิตต้องการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค ได้มีการพัฒนาให้น่ารับประทานด้วยการทำบรรจุภัณฑ์ให้เป็นที่สะดุดตา โดยมีพื้นฐานมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ เป็นสิ่งที่จะเพิ่มคุณค่าให้กับขนมไทยได้เป็นอย่างดี

กลุ่มพฤติกรรมของผู้บริโภคที่นิยมหรือชอบขนมไทย ซึ่งเป็นผู้บริโภคทุกรุ่น ทุกวัย จะซื้อหาขนมไทยในโอกาสต่างๆ มีทั้งผู้บริโภคที่ซื้อไปสำหรับประกอบพิธีทางศาสนา เช่น งานบวช งานแต่งงาน ซึ่งจะมีตามฤดูกาล กลุ่มผู้บริโภคที่นิยมซื้อไปรับประทานเอง และซื้อให้เป็นของฝาก ตามเทศกาลต่างๆ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ เป็นต้น เป็นกลุ่มที่มีแนวคิดในการบริโภคขนมที่ให้ความรู้สึกดี มีภาพลักษณ์เป็นสากล ความต้องการของผู้บริโภคต้องการแสวงหาประสบการณ์แปลกใหม่เป็นกลุ่มที่เห็นว่า ขนมไทยมีราคาที่เหมาะสม รสชาติอร่อย มีความสะอาดในระดับปานกลาง มีสีสันสวยงาม แม้ว่าจะมีกลุ่มเยาวชนที่มีความเห็นว่าพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยเป็นค่านิยมที่ล้าสมัย ถ้ามีการใช้บรรจุภัณฑ์เป็นเครื่องมือในการสื่อสารการตลาด มาใช้สื่อสารกับกลุ่มผู้บริโภค มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ เพื่อสร้างความดึงดูดใจให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อสินค้าด้วยการใช้สีสันต่างๆ บรรจุภัณฑ์เข้ามามีบทบาทในการตลาดเมืองไทยมากขึ้น ขนมและรูปแบบบรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งที่สื่อสารให้กลุ่มเป้าหมายวัยนี้ได้ทราบถึงศิลปวัฒนธรรมอันเป็นมายาวนาน อย่างมีคุณค่าทางมรดกวัฒนธรรมของคนในชาติ

กระแสการนิยมอาหารไทย ทำให้ขนมไทยมีการพัฒนาคุณภาพด้านรสชาติและยืดอายุสินค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ขยายช่องทางการจัดจำหน่ายครอบคลุมทั้งระดับล่างและระดับบน กระทั่งในร้านสะดวกซื้อทั่วประเทศ ทำให้ขนมไทยสู่ยุคการสร้างตราสินค้าอย่างจริงจัง ปัจจุบันสามารถนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาผลิต ซึ่งสามารถเข้ามาตอบสนองข้อจำกัดกรรมวิธีที่ซับซ้อนและการยืดอายุของขนมไทย สิ่งที่จะสร้างการยอมรับให้ผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย คือการสร้างเอกลักษณ์ที่มีลักษณะเฉพาะตัว

การยืดอายุและการเก็บรักษาขนมไทย

ใช้การบรรจุด้วยการแช่แข็ง การแช่เยือกแข็งจะให้อุณหภูมิต่ำถึง -18 องศาเซลเซียส ซึ่งเพียงพอที่จะทำให้ขนมสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานประมาณ 1 ปี เป็นการใช้กับขนมประเภทสด ขนมประเภทแห้งจะมีความแข็ง เปราะ และแตกง่าย ภาชนะบรรจุที่ใช้จึงต้องมีความแข็งแรง พอสสมควร การจัดการง่ายขึ้น เนื่องจากการจัดเก็บประเภทเดียวกัน ประหยัดเวลาและวัสดุ การขนส่งทำได้โดยการขนส่งไปพร้อมกันได้ เนื่องจากใช้วัสดุบรรจุชนิดเดียวกัน

การตลาด

มีการแนวทางการออกแบบของบรรจุภัณฑ์ขนมไทยให้มีแบบใกล้เคียงกัน เพื่อให้ผู้บริโภคมีความจำได้ว่าเป็นสินค้าที่มาจากผู้ผลิตรายเดียวกัน เพื่อตอกย้ำรูปแบบความจดจำ ให้มีความภักดีต่อสินค้า แนวโน้มมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เติบโตไปพร้อมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นจุดขายของขนมไทยที่มีคุณค่าจากวัตถุดิบธรรมชาติ รสชาติอร่อย มีรูปแบบร่วมสมัย เด่น สะดุดตาเก็บรักษาและขนส่งสะดวก เป็นของขวัญและของฝากได้ในโอกาสสำคัญโดยเพิ่มความน่าสนใจโดยการนำรูปร่างผลิตภัณฑ์มาดัดแปลงเป็นการ์ตูนเพื่อบอกชนิดของผลิตภัณฑ์

4.1.2 วัสดุ

1) วัสดุกระดาษ เนื่องจากเป็นวัสดุที่ทำมาจากธรรมชาติ น้ำหนักเบา นำกลับมาใช้ได้อีก ไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม มีความสวยงามในกระบวนการพิมพ์ ผลิตได้ในปริมาณมาก ต้นทุนต่ำ สามารถทำรูปแบบสินค้าได้หลากหลายชนิด และอยู่ในกระแสมนิยมของผู้บริโภคเมื่อนำมาทำบรรจุภัณฑ์แล้วมีรูปแบบที่ทันสมัยน่าสนใจ

2) วัสดุชั้นในเป็นพลาสติกที่สามารถใช้กับอาหารได้ เนื่องจากผลิตภัณฑ์เป็นอาหารที่ต้องรักษาความสด ความกรอบ วัสดุจึงต้องไม่ทำให้ขนมเปลี่ยนรูปร่างและสถานะ และต้องการแสดงรูปร่างของผลิตภัณฑ์ที่บรรจุ สามารถป้องกันและเก็บรักษายืดอายุขนมไทย

3) วัสดุธรรมชาติ เช่น กก ดอก เส้นใยจากผักตบชวา เป็นวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น มีการนำมาแปรรูปเป็นเครื่องจักสาน และนำเอกลักษณ์ของการห่อการสานในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้กับบรรจุภัณฑ์ให้เกิดความสวยงาม เกิดมูลค่าเพิ่มของสินค้าในราคาค่าต้นทุนต่ำ ไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม

4.1.3 เรขศิลป์

สี เป็นสีในกลุ่มวรรณะกลางถึงร้อน



สีทอง ให้ความรู้สึกหรูหรา มีระดับ มีคุณค่าใช้ในส่วนของการตราสินค้า



สีดำ ใช้เน้นข้อความให้น่าสนใจ ใช้ในส่วนของตัวเองหนังสือ และใช้เน้นรูปภาพให้มีความชัดเจนมากขึ้น



สีเขียวใบตอง ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ ขรึม มีค่า เป็นสีผลิตภัณฑ์ขนมไทยประเภทบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิม



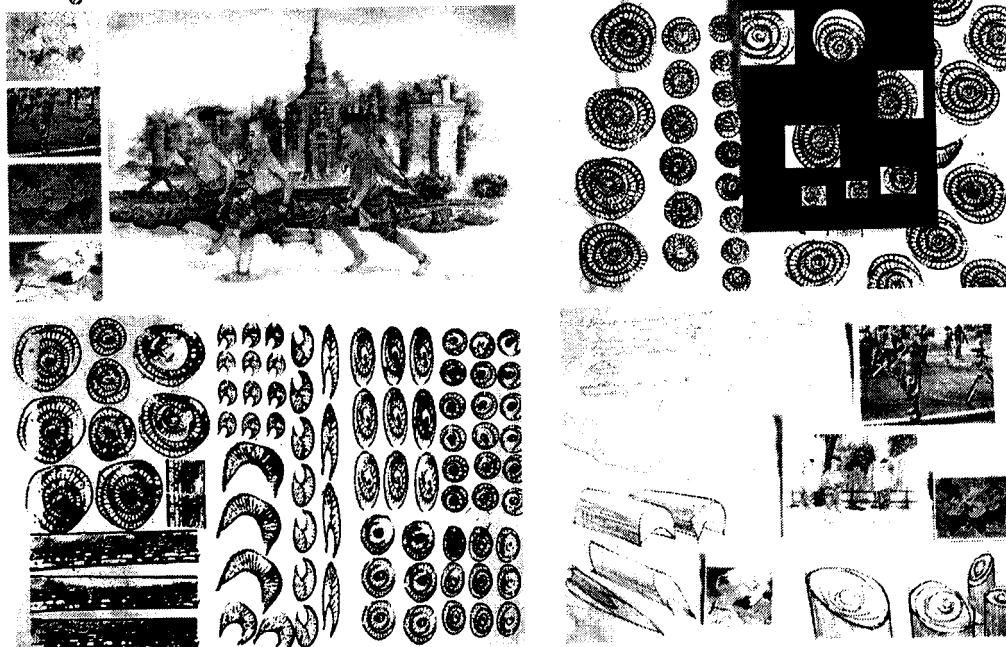
สีน้ำตาล ให้ความรู้สึกสุภาพ แทนสีของวัสดุธรรมชาติเป็นสีที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ขนมไทยได้ทุกประเภท

ตราสัญลักษณ์

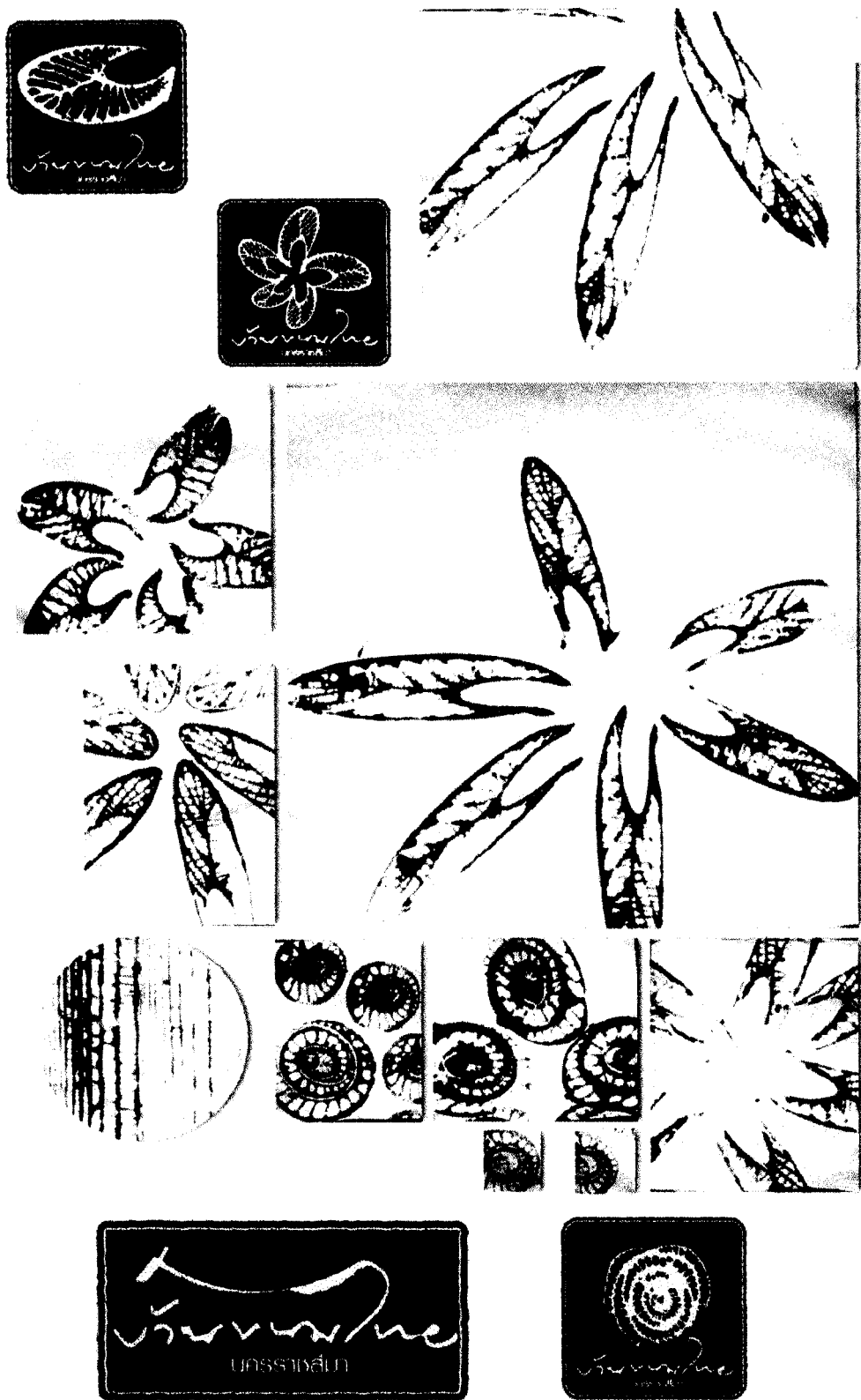
แนวความคิดในการออกแบบตราสัญลักษณ์ ขนมหไทยเป็นขนมหวัฒนธรรมมีความเป็นมาต่อเนื่องยาวนาน ปรับตัวตามวิถีชีวิตคนไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จะเห็นได้ว่าขนมหไทยส่วนใหญ่มีเอกลักษณ์ที่เป็นกลิ่นหอมจากการห่อด้วยวัสดุธรรมชาติ แล้วผ่านกระบวนการทำให้สุก เกิดเป็นกลิ่นหอมเฉพาะตัวของขนมหไทย กล้วยที่ใช้ทำขนมหคือกล้วยน้ำว้า เพราะรสชาติอร่อยและไม่หวานมาก กล้วยมีสรรพคุณแก้อาการท้องผูก หากรับประทานในขณะที่สุกจัด แต่เนื่องจากมีกลิ่นค่อนข้างแรง คนไทยโบราณจึงนำกล้วยสุกจัดมาดัดแปลงให้รับประทานง่ายขึ้น โดยทำเป็นขนมหกล้วย กล้วยบวคชิ กล้วยตาก ฯลฯ ใบตองสามารถนำมาห่อขนมหได้รูปทรงหลากหลาย ใบตองสำหรับห่อขนมห นิยมใช้ใบตองตานีเนื่องจากเหนียวไม่ฉีกขาดง่ายเหมือนใบตองชนิดอื่น และส่วยอื่นๆของต้นกล้วยเช่น ก้านกล้วย เมื่อนำมาใช้สื่อถึงที่มาจกธรรมชาติเหมือนขนมหไทยที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติหาได้ในท้องถิ่น ดีต่อสุขภาพ

จากแนวคิดที่กำหนดกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มเยาวชน จะเห็นได้ว่าเยาวชนไทยในอดีตมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในหลายๆด้าน เช่น การละเล่น เครื่องแต่งกาย ทรงผม สิ่งที่ชัดเจนสิ่งหนึ่งคือการละเล่นของเด็กไทยแต่โบราณ อย่าง ม้าก้านกล้วย เป็นของเล่นของเด็กไทยที่สามารถหาวัสดุอุปกรณ์ในการเล่นได้ง่าย อันได้แก่ ก้านกล้วย และเชือก ไซ้และรักษารัษรรมชาติ และสภาพแวดล้อมอย่างชาญฉลาด เกิดประโยชน์สูงสุด

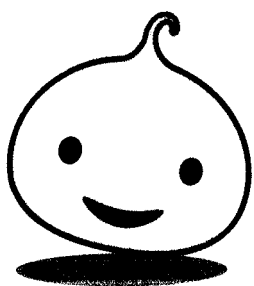
สัญลักษณ์ตราบ้านขนมหไทย



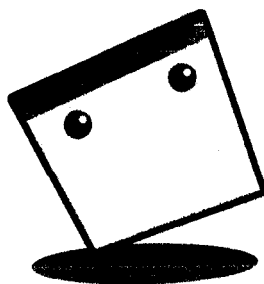
ภาพที่ 21 แนวความคิดในการออกแบบตราสัญลักษณ์



ภาพที่ 22 ผลงานการออกแบบตราสัญลักษณ์



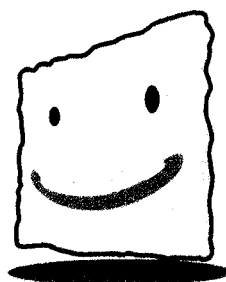
ขนมทองหยอด



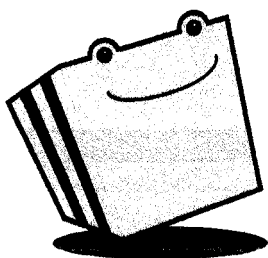
ขนมบัวลอยทอด



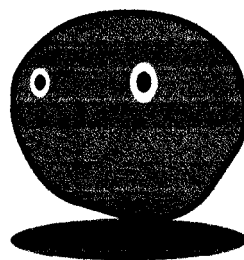
ขนมผี



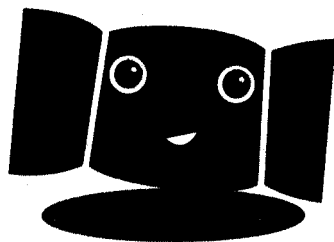
ข้าวตัง



ขนมจัน



ขนมบัวลอยเผือก



ข้าวต้มมัด

การจัดตำแหน่งเนื้อหา

ใช้หลักการจัดสมดุลย์แบบอสมมาตร มีพื้นที่ว่างเพื่อให้แบ่งรูปภาพหรือข้อความเป็นส่วนๆชัดเจน

ตัวอักษร

ส่วนที่เป็นชื่อผลิตภัณฑ์ ใช้ตัวหนังสือเป็นลายมือเกิดความรู้สึกสบาย ไม่เป็นทางการ ส่วนที่เป็นข้อความปกติใช้ตัวอักษร PSL KITTITHADA เพื่อให้เกิดความรู้สึกทันสมัย

4.2 ผลงานออกแบบ

ผลงานการออกแบบที่เป็นแบบสรุปจากการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน ซึ่งผู้วิจัยพิจารณาออกแบบผลิตภัณฑ์ขนมไทย เป็นผลจากขั้นตอนกระบวนการศึกษาการวิจัย มีเกณฑ์ในการคัดเลือกกล่าวคือ เป็นขนมไทยที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค มีชื่อเป็นมงคล เชื่อมโยงกับการใช้วัตถุดิบในประเทศ บรรจุภัณฑ์มีขั้นตอนการผลิตที่ง่ายรวดเร็วสอดคล้องกับความต้องการของตลาด ผู้ผลิตระดับล่างถึงกลางสามารถทำได้โดยมีการร่วมมือกันระหว่างกลุ่มผู้ผลิต และรักษาสีสิ่งแวดล้อม สรุปเป็นแนวทางออกแบบและต้นแบบดังนี้

- 4.2.1 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ
- 4.2.2 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัดร้อย
- 4.2.3 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม
- 4.2.4 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ
- 4.2.5 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง

4.2.1 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ

การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน
ออกแบบ โดย ศนิवार ชยะสฤณดี

รายละเอียดเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ซึ่งมีทั้งประเภทกึ่งรูปทรงสามเหลี่ยม และทรงสี่เหลี่ยม จะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ครั้งเดียวแล้วไม่นำมาใช้ซ้ำ เช่น การห่อขนมไทย และยังเป็นสิ่งที่เพิ่มความสวยงามให้ตัวสินค้าและบรรจุภัณฑ์ขนมแห้งและขนมสด

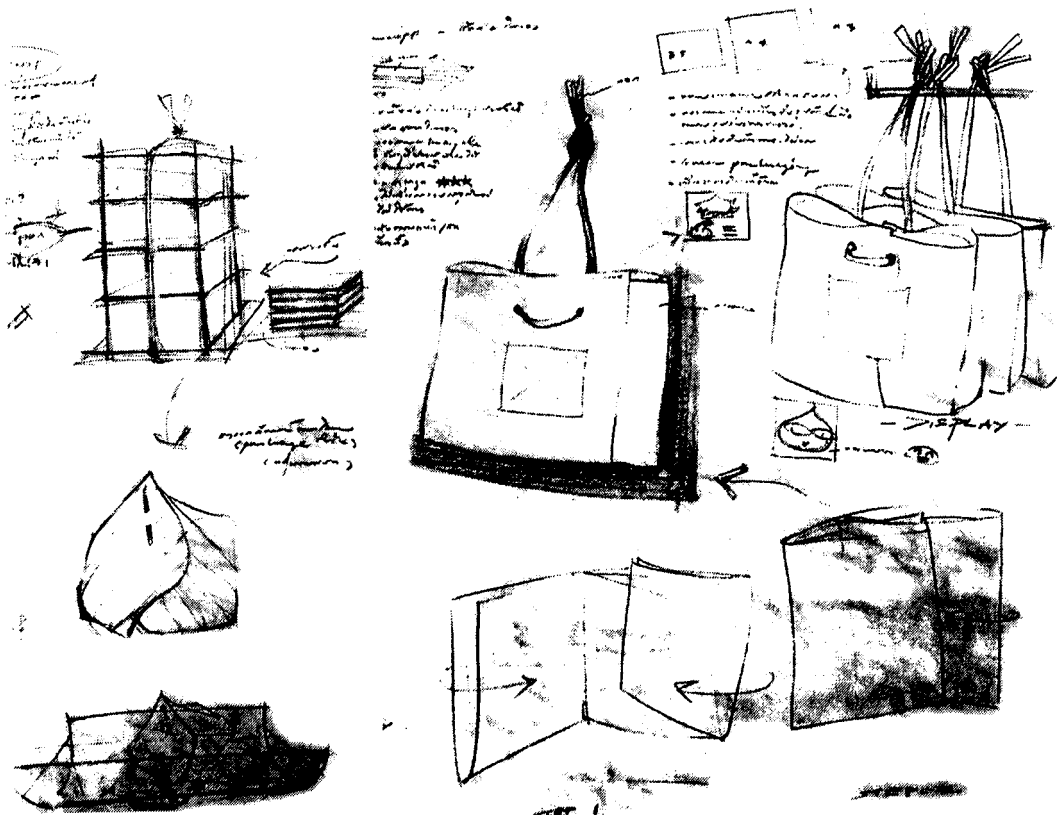
ผลิตภัณฑ์

มิติของบรรจุภัณฑ์ใหญ่ที่สุด

ขนาด กว้าง 7 ซม. ยาว 5 ซม. สูง 18 ซม.

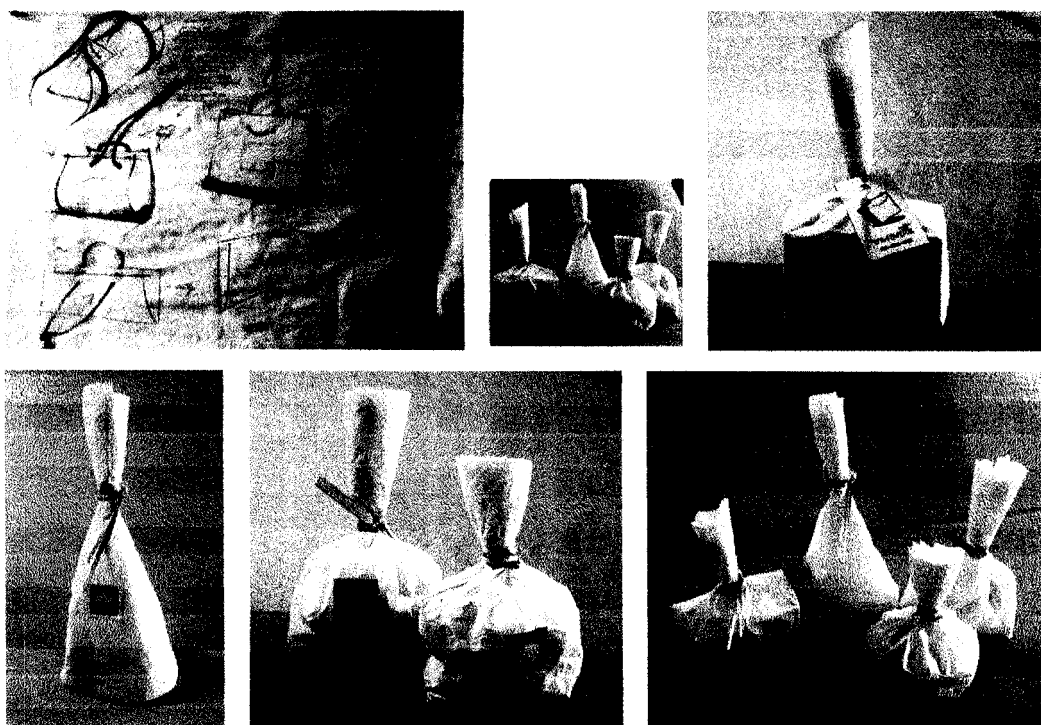
วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์

วัสดุกระดาษ เนื่องจากเป็นวัสดุที่ทำมาจากธรรมชาติ น้ำหนักเบา นำกลับมาใช้ได้ซ้ำ ราคาไม่แพง ย่อยสลายได้ในธรรมชาติ วัสดุธรรมชาติในส่วนการมัด ใช้ดอ เพื่อความสวยงาม รักษาสิ่งแวดล้อม

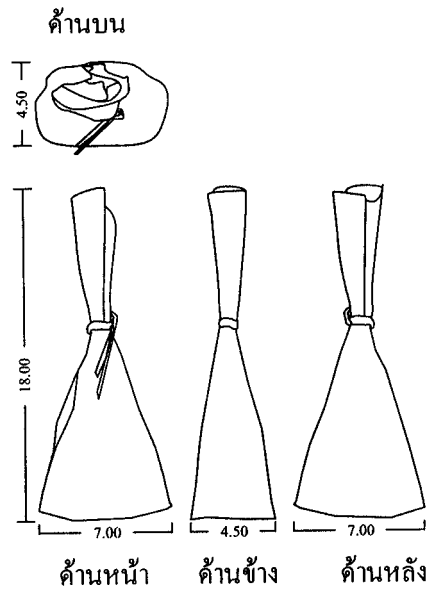




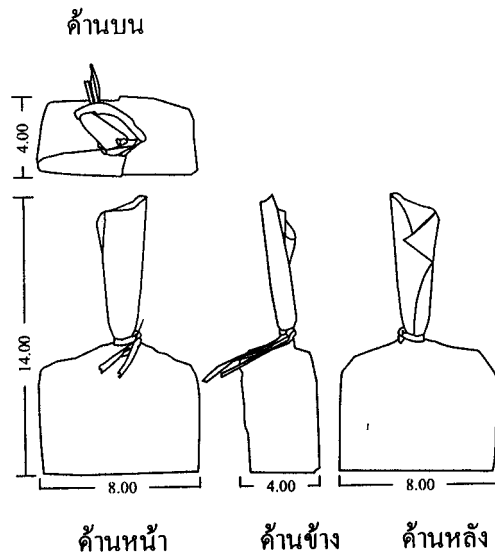
ภาพที่ 24 แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ



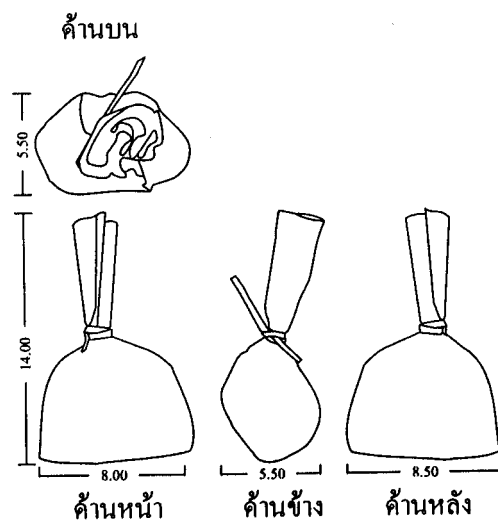
ภาพที่ 25 แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ



บรรจุภัณฑ์ขนมไทย
ในลักษณะการพับและการห่อ
แบบที่ 1



บรรจุภัณฑ์ขนมไทย
ในลักษณะการพับและการห่อ
แบบที่ 2



บรรจุภัณฑ์ขนมไทย
ในลักษณะการพับและการห่อ
แบบที่ 3

ภาพที่ 26 ภาพฉายแสดงขนาดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ

4.2.2 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัดร้อย

การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน

ออกแบบโดย ศนิवार ชยะสฤษฎ์

รายละเอียดเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์

เป็นการนำส่วนของพืชที่เป็นเส้นมาใช้ประโยชน์ทั้งการผูกมัด รัดร้อย มัดเคียว มัดเป็นพวง จะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่นำไปวางแล้วอาจจะไม่ สะดุดตาแต่เมื่อนำมาห้อยแล้วช่วยให้เกิดความสวยงาม หรือ กรรมวิธีการทำอาจไม่มีอะไรรองรับไว้จึงต้องใช้วิธีการจำหน่าย โดยการห้อย เช่น บรรจุภัณฑ์ที่เป็นลักษณะแผงหรือพวง

ผลิตภัณฑ์

มิติของบรรจุภัณฑ์ใหญ่ที่สุด

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์

ขนมแห้ง

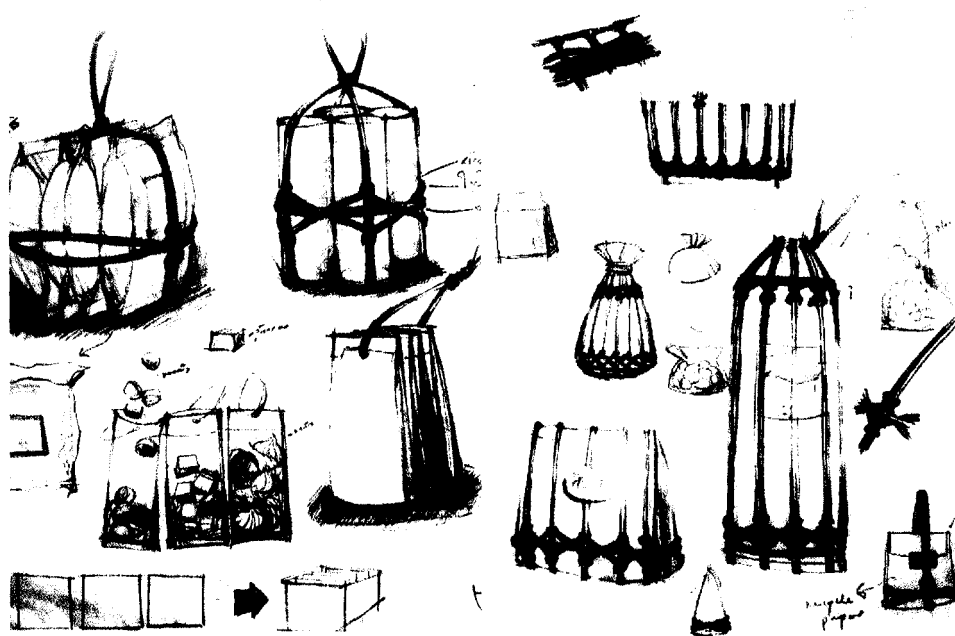
ขนาด กว้าง 13 ซม. ยาว 8.5 ซม. สูง 25 ซม.

วัสดุกระดาษ เนื่องจากเป็นวัสดุที่ทำมาจากธรรมชาติ น้ำหนักเบา นำกลับมาใช้ได้ อีก ราคาไม่แพง ย่อยสลายได้ในธรรมชาติ วัสดุชั้นในเป็นพลาสติกที่สามารถใช้กับอาหารได้ เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์เป็นอาหารที่ต้องรักษาความสด ความกรอบ วัสดุจึง ต้องไม่ทำให้ขนมเปลี่ยนรูปร่างและสถานะ และต้องการแสดง รูปร่างของผลิตภัณฑ์ที่บรรจุ

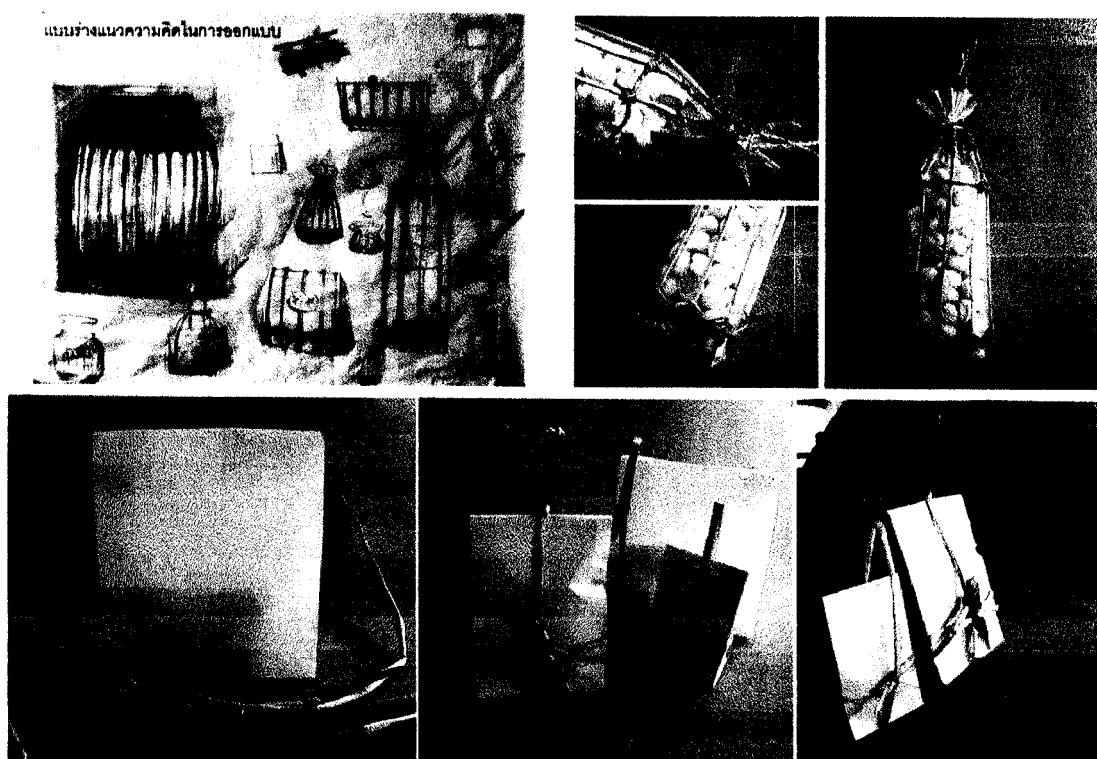
วัสดุธรรมชาติ เช่น กก ดอก เส้นใยจากผักตบชวา เป็นวัสดุที่ทำ ได้ในท้องถิ่น มีการนำมาแปรรูปเป็นเครื่องจักสาน และนำ เอกลักษณะของการห่อการสานมาประยุกต์ใช้กับบรรจุภัณฑ์ ให้ เกิดมูลค่าเพิ่มของสินค้าในราคาต้นทุนต่ำ มีความสวยงาม

แนวความคิดในการออกแบบ

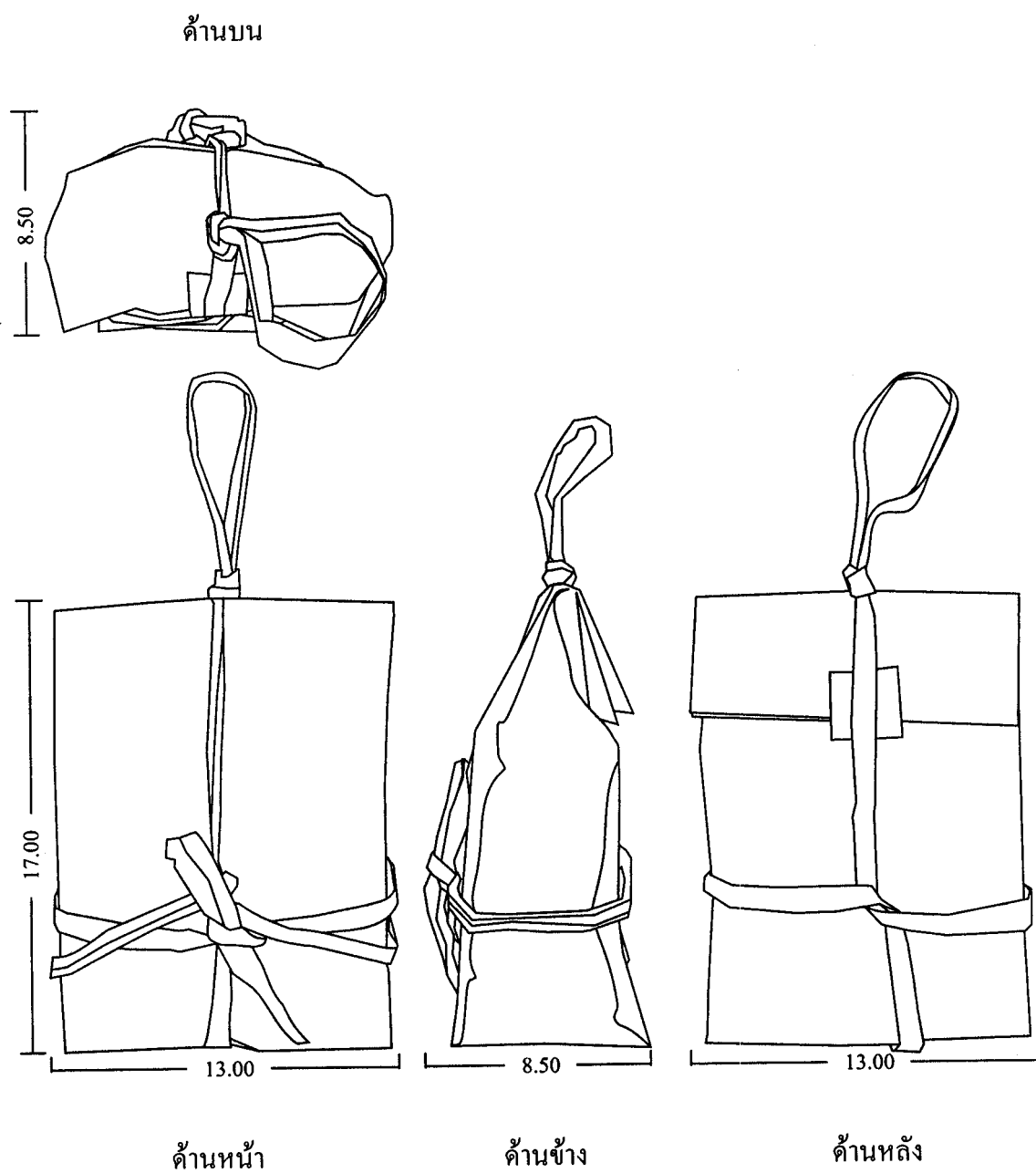
ขนมไทยเป็นสินค้าประเภทอาหารที่มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ มาห่อ มาพับ จำพวกใบตองกล้วย ใบเตย ฯลฯ มีการบรรจุโดยใช้เครื่องจักสานตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน และการทำอย่างต่อเนื่องกันมาแต่มีการพัฒนารูปแบบให้เกิดความสวยงามมากขึ้น โดยมีแม่ลายพื้นฐานในการทำเครื่องจักสาน เช่น ลายขัด ลาย เกลว ภาชนะใส่ขนมแต่ละชิ้นอาจสานได้หลายแบบ ผู้วิจัยได้นำ ลายจักสานมาใช้เป็นแนวความคิดในการออกแบบ



ภาพที่ 27 แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัตร้อย



ภาพที่ 28 แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะผูกมัดรัตร้อย



(หน่วยเป็นเซนติเมตร)

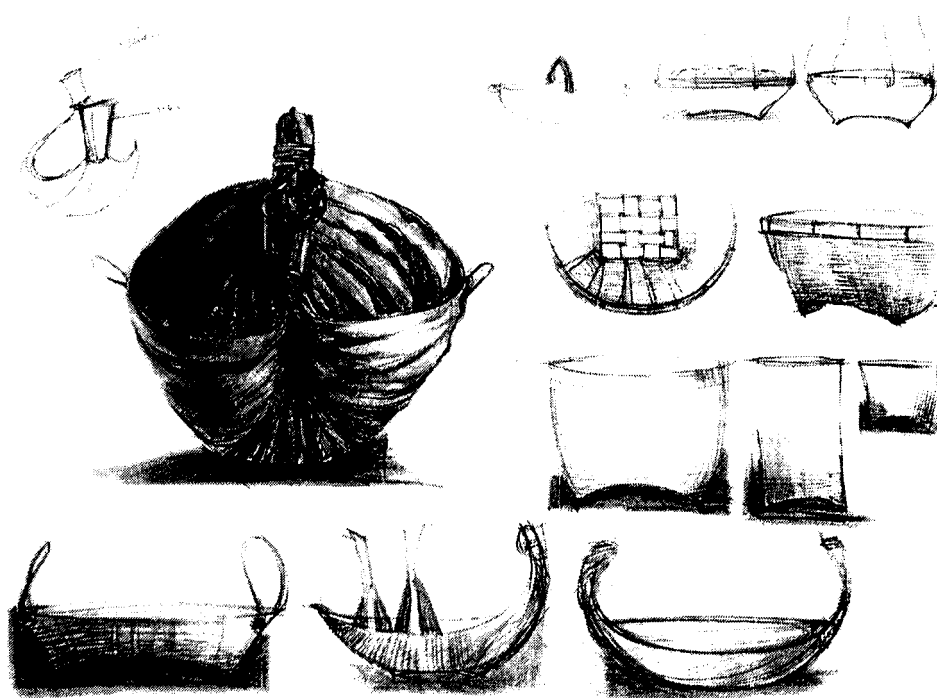
ภาพที่ 29 ภาพฉายแสดงขนาดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะผูกมัดครุ่ย

4.2.3 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม

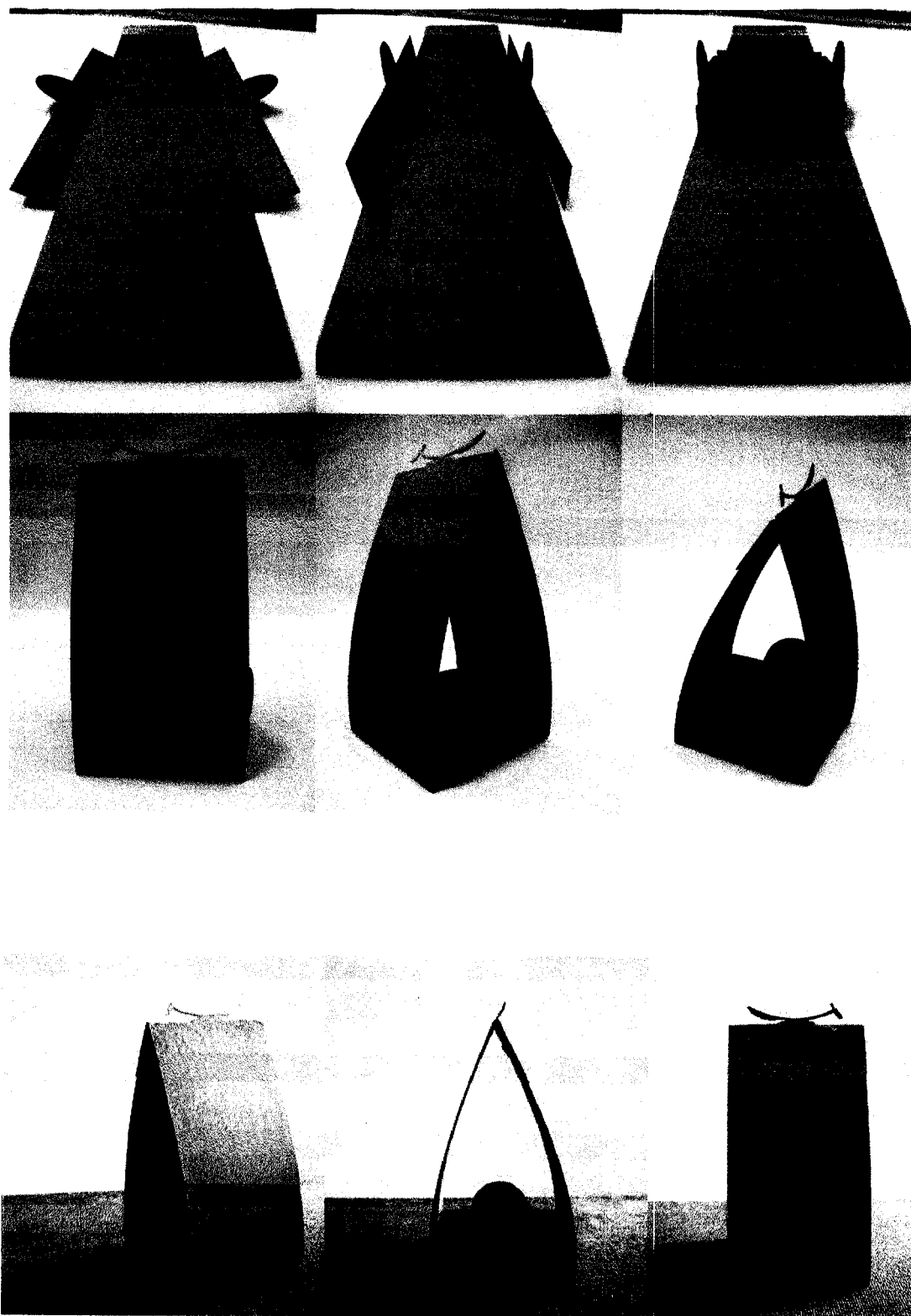
การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน
ออกแบบโดย ศนิवार ชยะสฤยดี

รายละเอียดเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์

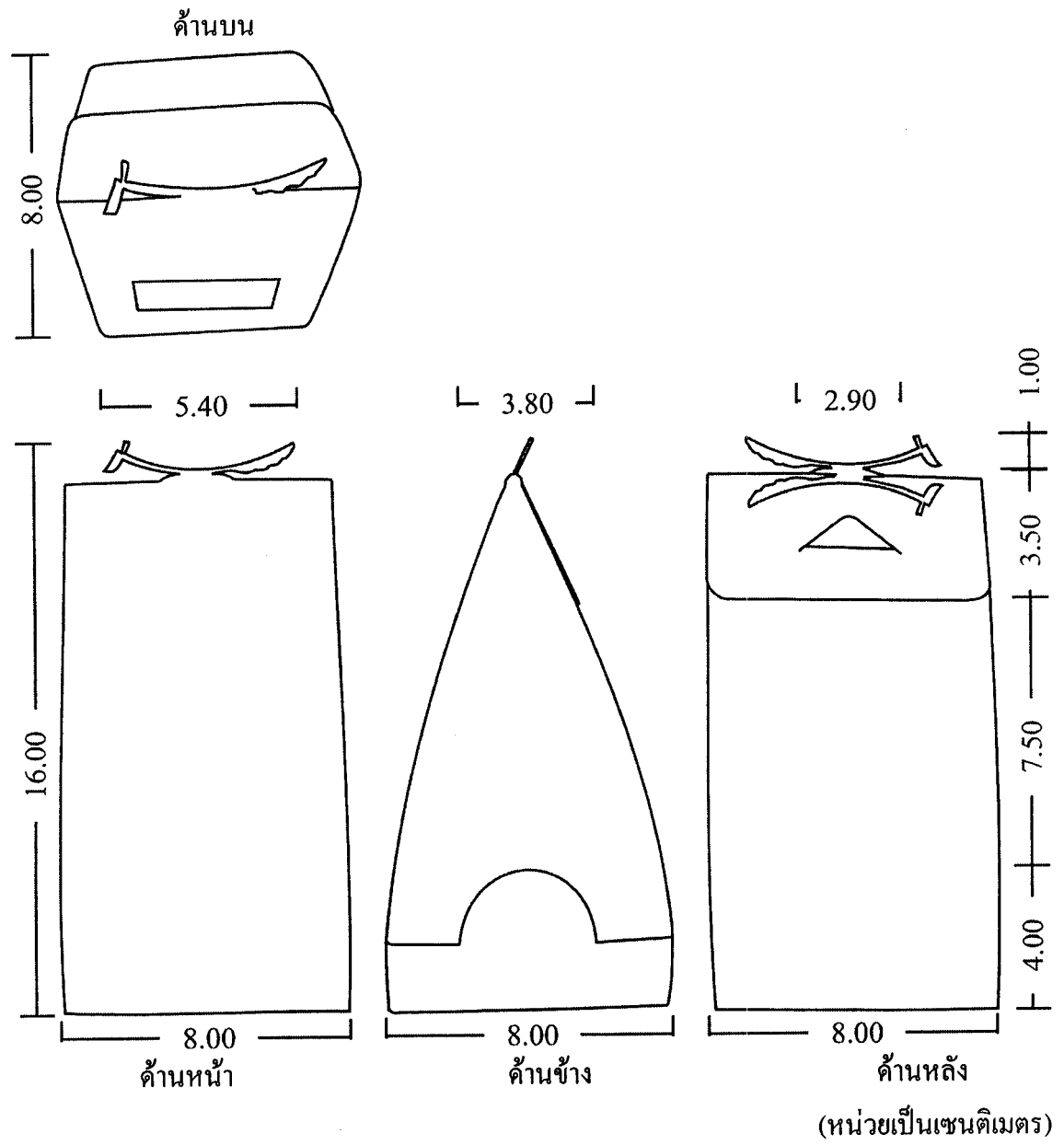
	เป็นบรรจุภัณฑ์ที่จะเป็นตัวปกป้องอากาศภายนอก รวมถึงกัน กระแทกจากสิ่งภายนอก
ผลิตภัณฑ์	ขนมแห้ง
มิติของบรรจุภัณฑ์	ขนาด กว้าง 8 ซม. ยาว 8 ซม. สูง 16 ซม.
วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์	วัสดุชั้นในเป็นพลาสติกที่สามารถใช้กับอาหารได้ เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์เป็นอาหารที่ต้องรักษาความสด ความกรอบ วัสดุกระดาษ เนื่องจากเป็นวัสดุที่ทำมาจากธรรมชาติ น้ำหนักเบา นำกลับมาใช้ได้ อีก กระดาษรีไซเคิล เป็นกระดาษผิวด้าน ให้สีสัน สวย ไม่สะท้อนแสง



ภาพที่ 30 แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม



ภาพที่ 31 แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการทึบ



ภาพที่ 32 ภาพฉายแสดงขนาดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม

4.2.4 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ

การศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน
ออกแบบโดย สนิवार ชยะสฤษดิ์

รายละเอียดเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์

เป็นคุณลักษณะของพืชที่เป็นแผ่นเรียบแบน แทนภาชนะรองรับอาหาร การพับม้วนเป็นกระทง การทำบรรจุภัณฑ์ในลักษณะนี้ตัวของสินค้าต้องมีน้ำหนักหรือเป็นสินค้าที่ต้องการโชว์ เพื่อต้องการให้เห็นชัดเจนดึงดูดตาต่อผู้พบเห็น

ผลิตภัณฑ์

ขนมสด.ขนมแห้ง

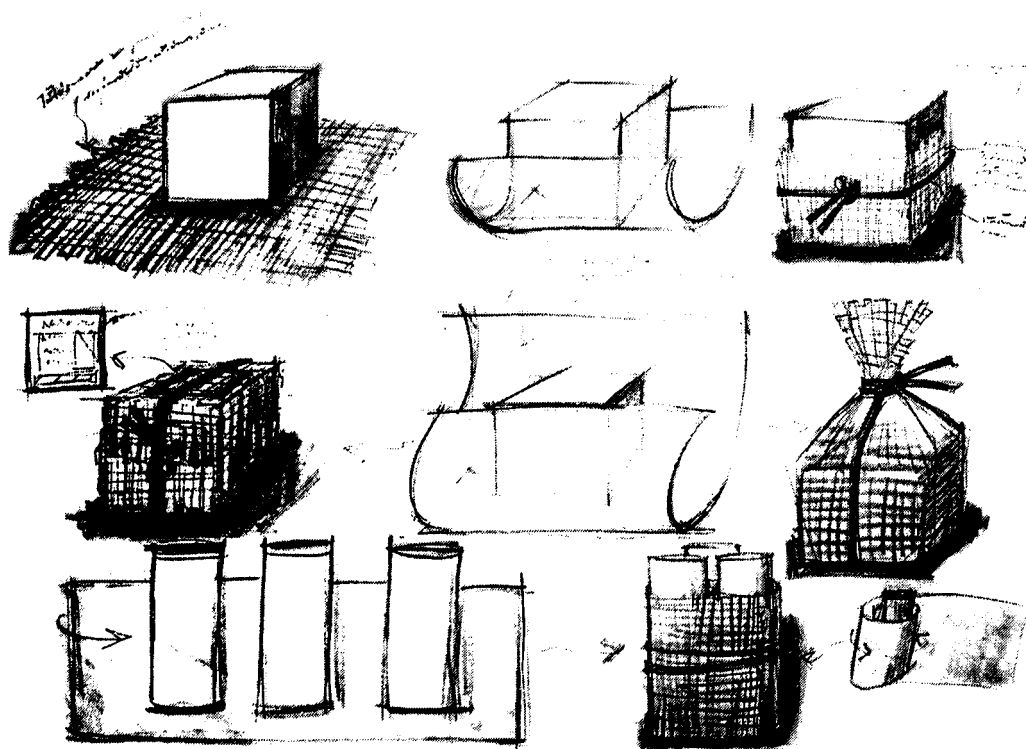
มิติของบรรจุภัณฑ์

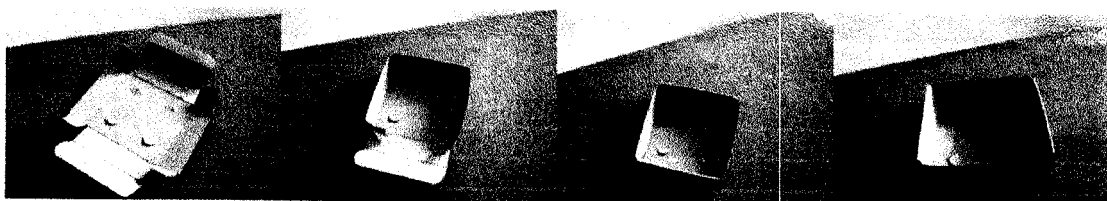
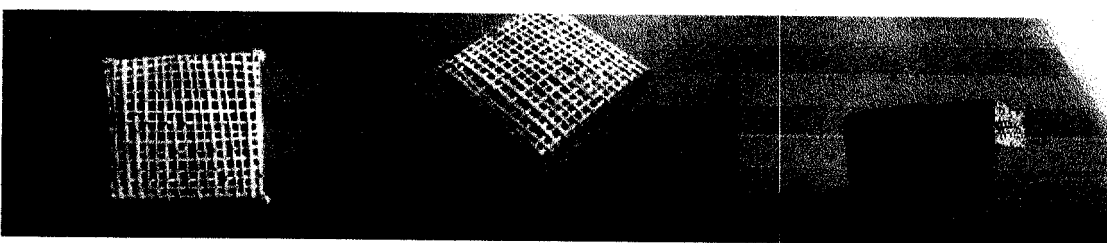
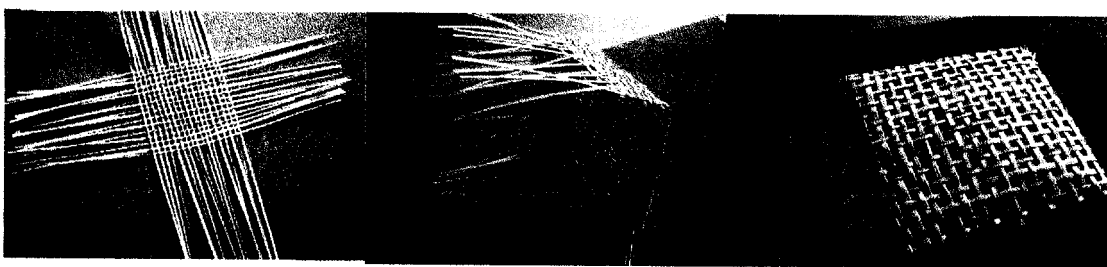
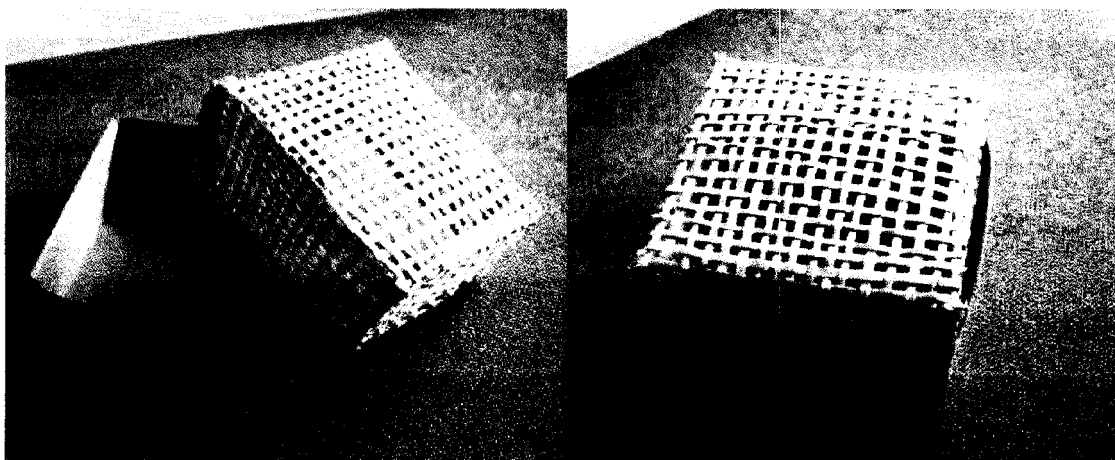
ขนาด กว้าง 10 ซม. ยาว 10 ซม. สูง 6 ซม.

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์

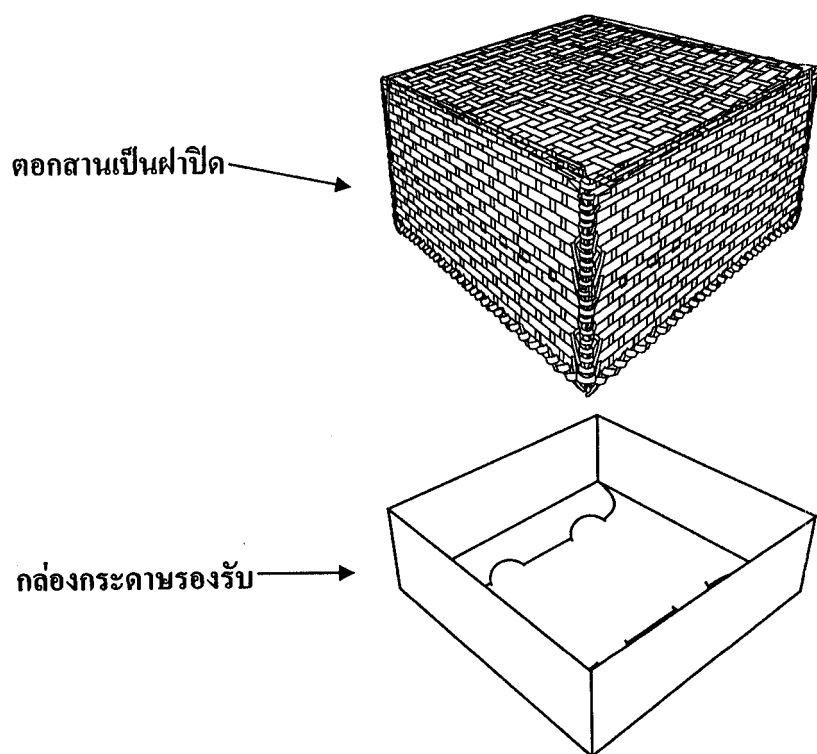
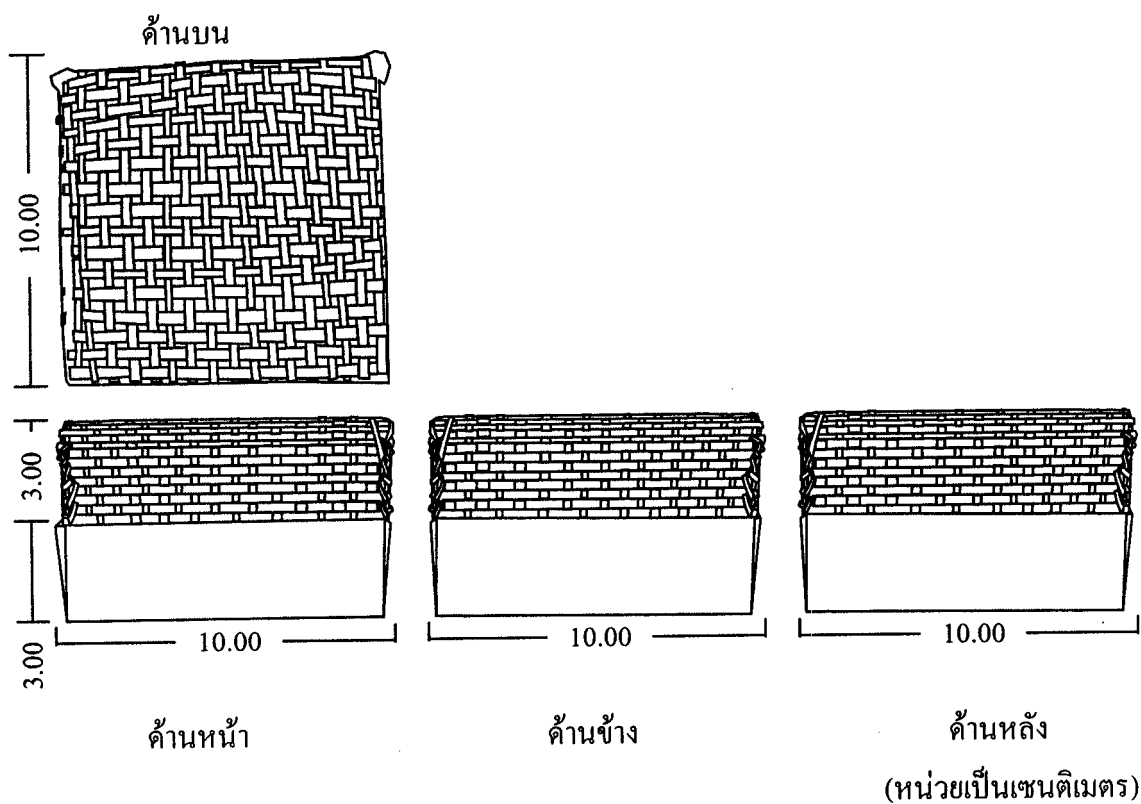
วัสดุกระดาษ เนื่องจากเป็นวัสดุที่ทำมาจากธรรมชาติ น้ำหนักเบาสามารถหมุนเวียนนำกลับมาใช้ได้

วัสดุธรรมชาติ เช่น ดอก เป็นวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น มีการนำมาแปรรูปเป็นเครื่องจักสาน และนำเอกลักษณ์ของการห่อการสานมาประยุกต์ใช้กับบรรจุภัณฑ์ ให้เกิดมูลค่าเพิ่มของสินค้า



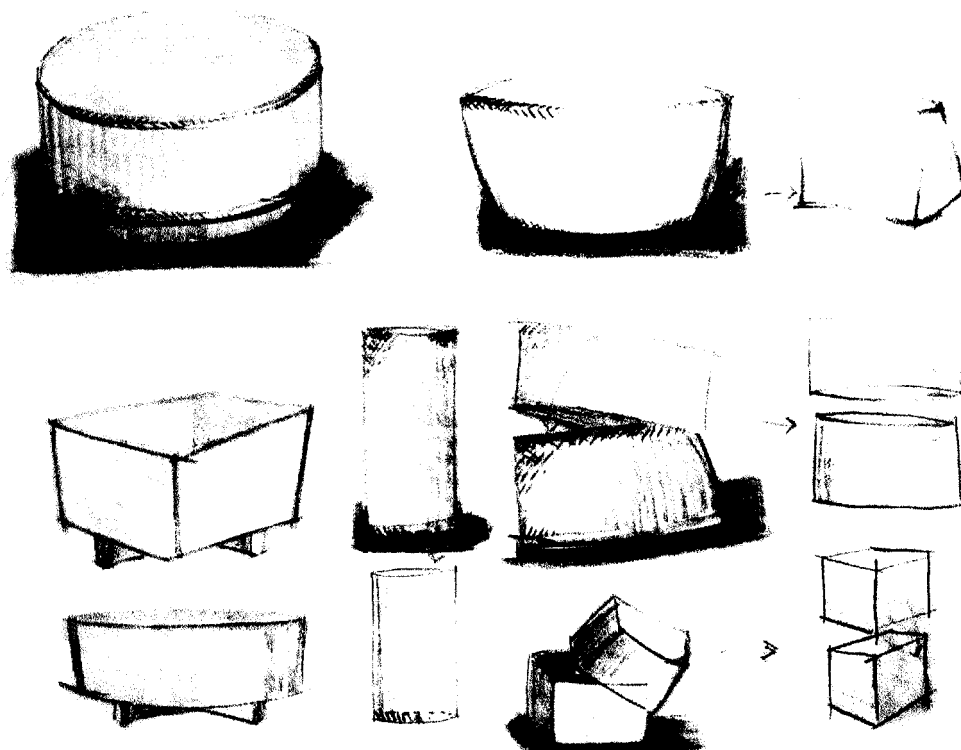


ภาพที่ 34 แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ

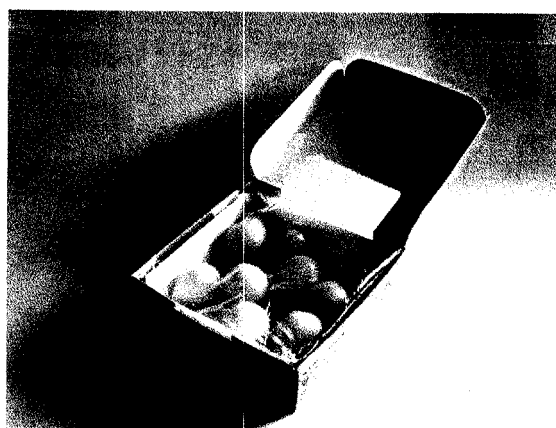
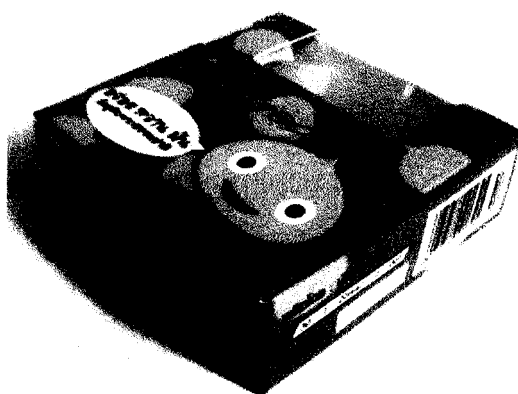


ภาพที่ 35 ภาพฉายแสดงขนาดและรายละเอียดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ

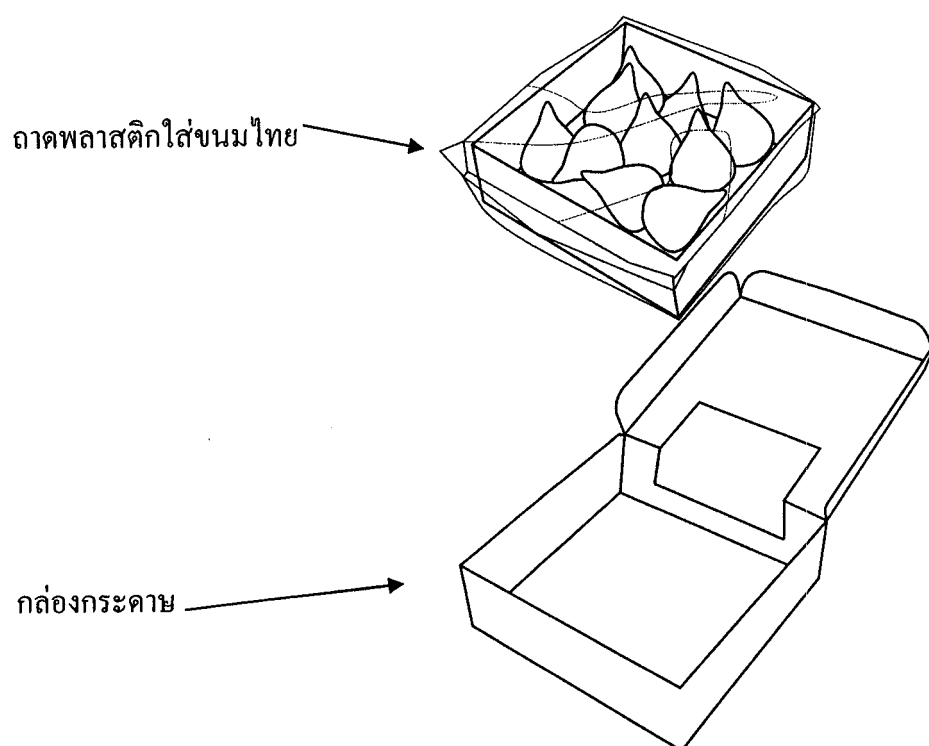
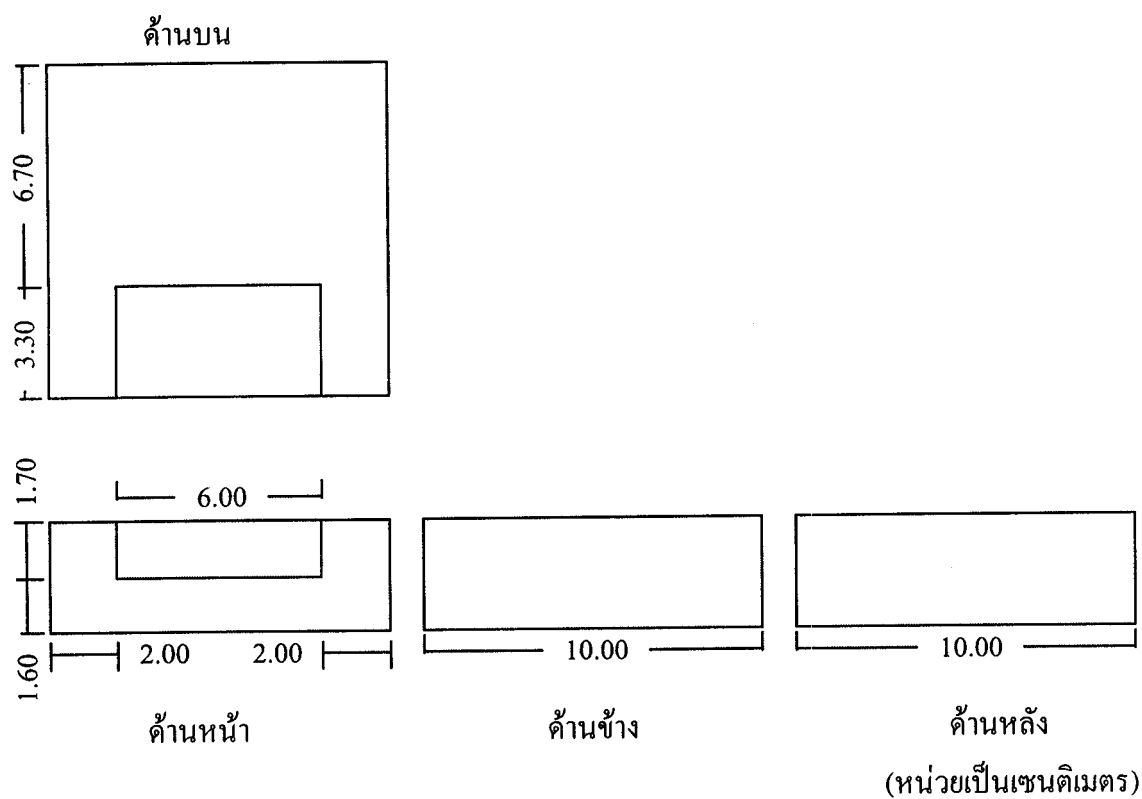
4.2.5 บรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง



ภาพที่ 36 แบบร่างแนวความคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง



ภาพที่ 37 แสดงผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง



ภาพที่ 38 ภาพฉายแสดงขนาดและรายละเอียดบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง

ในการศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล และเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับขั้นตอนดังนี้

- (1) สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
- (2) ลำดับขั้นที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
- (3) ผลการประเมินบรรจุภัณฑ์

(1) สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

$\bar{X}$	แทน	ค่าเฉลี่ย
N	แทน	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม
%	แทน	ร้อยละ
SD	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

(2) ลำดับขั้นที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

2.1 การวิเคราะห์ข้อมูลและแปลความหมายของข้อมูล ผู้วิจัยได้เสนอความคิดเห็นที่มีต่อขนมไทย วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าเฉลี่ย และแปลความหมายของค่าเฉลี่ยโดยเกณฑ์ดังนี้ (ไชยยศเรืองสุวรรณ, 2533 : 138)

ความหมายของระดับความคิดเห็น

5	หมายถึง	มีความเห็นด้วยมากที่สุด
4	หมายถึง	มีความเห็นด้วยมาก
3	หมายถึง	มีความเห็นด้วยปานกลาง
2	หมายถึง	มีความเห็นด้วยน้อย
1	หมายถึง	มีความเห็นด้วยน้อยที่สุด

2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลโดยส่วนรวม และจำแนกเป็นประเภทบรรจุภัณฑ์ โดยหาค่าเฉลี่ย และแปลความหมายของค่าเฉลี่ยโดยเกณฑ์ดังนี้ (Bonollo, E. and Lewis, W.P. 1995.)

ช่วงคะแนน	ระดับความคิดเห็น
00.00-49.99	ควรปรับปรุง
50.00-59.99	พอใช้
60.00-69.99	ดี
70.00-79.99	ดีมาก
80.00-100.00	ดีที่สุด

2.3 ความคิดเห็นอื่นๆ และข้อเสนอแนะของผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน

(3) ผลการประเมินบรรจุกณฑ์

จากกรณีตัวอย่าง การศึกษาและออกแบบบรรจุกณฑ์ขนมไทย จำนวน 5 ประเภทได้แก่

บรรจุกณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ

บรรจุกณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัดร้อย

บรรจุกณฑ์ในลักษณะการหุ้ม

บรรจุกณฑ์ในลักษณะการรองรับ

บรรจุกณฑ์ในลักษณะกล่อง

ผู้วิจัยได้ดำเนินการทดสอบการใช้งานบรรจุกณฑ์ จากกลุ่มตัวอย่างเยาวชน จำนวน 152 คน ซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มเยาวชนอายุ 18-25 ปีในจังหวัดนครราชสีมาจำนวน 48 คน จังหวัดขอนแก่นจำนวน 45 คน จังหวัดอุบลราชธานีจำนวน 59 คน จากกลุ่มผู้ผลิตจำนวน 32 คน ซึ่งเป็นตัวแทนในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมาจำนวน 21 คน และจังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 11 คน ที่ได้จากการสุ่มตัวอย่างโดยพิจารณาจากกลุ่มการผลิต รวมทั้งสิ้น 32 คน สรุปผลการประเมินได้ดังนี้

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามพื้นที่ และเพศดังแสดงในตารางที่ 5 ตารางที่ 5 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามพื้นที่และเพศ

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	N	%
กลุ่มเยาวชน		
จังหวัดนครราชสีมา	48	31.58
จังหวัดขอนแก่น	45	29.61
จังหวัดอุบลราชธานี	59	38.82
รวม	152	100
เพศ		
ชาย	78	51.32
หญิง	74	48.68
รวม	152	100
กลุ่มผู้ผลิต		
จังหวัดนครราชสีมา	21	65.63
จังหวัดอุบลราชธานี	11	34.37
รวม	32	100
เพศ		
ชาย	9	28.13
หญิง	23	71.87
รวม	32	100

ตารางที่ 6 แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของกลุ่มเยาวชนที่มีต่อบรรจุกณ์ท์ขนมไทยโดยรวม

ประเภทบรรจุกณ์ท์	ความคิดเห็นของกลุ่มเยาวชนที่มีต่อบรรจุกณ์ท์ขนมไทย				
	ด้านรูปร่าง	ด้านแนวคิด	ด้านการแก้ปัญหา	ด้านการนำไปใช้	รวม
	$\bar{X}$	$\bar{X}$	$\bar{X}$	$\bar{X}$	$\bar{X}$
การพับและการห่อ	50.76	52.12	58.08	65.19	56.53
การผูกมัด รัดร้อย	65.97	62.69	60.58	60.00	62.30
การหุ้ม	64.62	59.04	59.04	62.50	61.29
การรองรับ	71.15	65.77	67.12	73.08	69.27
กล่อง	75.19	64.04	70.20	55.19	66.15
รวม	65.53	60.73	63.00	63.19	63.10

ตารางที่ 7 แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของกลุ่มผู้ผลิตที่มีต่อบรรจุกณ์ท์ขนมไทยโดยรวม

ประเภทบรรจุกณ์ท์	ความคิดเห็นของกลุ่มผู้ผลิตที่มีต่อบรรจุกณ์ท์ขนมไทย				
	ด้านรูปร่าง	ด้านแนวคิด	ด้านการแก้ปัญหา	ด้านการนำไปใช้	รวม
	$\bar{X}$	$\bar{X}$	$\bar{X}$	$\bar{X}$	$\bar{X}$
การพับและการห่อ	50.19	51.92	57.12	66.92	56.54
การผูกมัด รัดร้อย	65.59	61.93	58.85	60.58	61.36
การหุ้ม	64.23	59.04	57.89	61.92	60.76
การรองรับ	68.81	64.81	66.35	72.12	68.26
กล่อง	76.16	65.39	70.96	56.35	67.21
รวม	65.19	60.62	62.23	63.58	62.83

จากตารางที่ 6 และ 7 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อบรรจุกณ์ท์ขนมไทย โดยรวมเห็นด้วยอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=62.97$) เมื่อพิจารณาตามประเภทบรรจุกณ์ท์โดยลำดับค่าเฉลี่ยพบว่า บรรจุกณ์ท์ที่เห็นด้วยอันดับหนึ่งคือ บรรจุกณ์ท์ประเภทรองรับ ($\bar{X}=68.77$) อันดับที่สองคือ บรรจุกณ์ท์ประเภทกล่อง ($\bar{X}=66.68$) อันดับที่สามคือ บรรจุกณ์ท์ประเภทผูกมัดรัดร้อย ($\bar{X}=61.83$) อันดับที่ดีคือ บรรจุกณ์ท์ประเภทการหุ้ม ($\bar{X}=61.03$) อันดับสุดท้ายคือ บรรจุกณ์ท์ประเภทการพับและการห่อ ($\bar{X}=56.54$)

บรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ

ตารางที่ 8 แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ

รายการ	กลุ่มผู้ผลิต		กลุ่มเยาวชน	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
1. มีความสวยงาม	50.38	19.90	50.38	19.49
2. มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์	50.00	24.66	51.15	24.22
3. เป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่	51.92	24.00	50.77	23.31
4. ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป	51.92	21.17	53.46	21.71
5. มีการแก้ไขปัญหาต่างๆ	53.08	21.68	53.08	21.12
6. ใช้งานได้สะดวก	61.15	22.86	63.08	22.05
7. มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม	65.38	20.83	62.69	20.89
8. มีราคาถูก	68.46	20.14	67.69	19.86

จากตารางที่ 8 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มเยาวชนผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ ด้านรูปร่างของบรรจุกฎเกณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามี ความสวยงามอยู่ในระดับพอใช้ ($\bar{X}=50.38$) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับพอใช้ ($\bar{X}=51.15$) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น ว่าเป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับพอใช้ ($\bar{X}=50.77$) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปใน ระดับพอใช้ ($\bar{X}=53.46$) เช่นกัน และในด้านการแก้ปัญหของผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความ คิดเห็นว่าบรรจุกฎเกณฑ์มีการแก้ไขปัญหต่างๆ ได้ดีในระดับพอใช้ ($\bar{X}=53.08$) ใช้งานได้สะดวกใน ระดับดี ($\bar{X}=63.08$) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับดี ($\bar{X}=62.69$) และมีราคาถูกในระดับดี ($\bar{X}=67.698$)

จากตารางที่ 8 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มผู้ผลิตตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ใน ลักษณะการพับและการห่อ ด้านรูปร่างของบรรจุกฎเกณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามี ความสวยงามอยู่ในระดับพอใช้ ($\bar{X}=50.38$) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับพอใช้ ($\bar{X}=50.00$) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น ว่าเป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับพอใช้ ($\bar{X}=51.92$) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปใน ระดับพอใช้ ($\bar{X}=51.92$) เช่นกัน และในด้านการแก้ปัญหของผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความ คิดเห็นว่าบรรจุกฎเกณฑ์มีการแก้ไขปัญหต่างๆ ได้ดีในระดับพอใช้ ($\bar{X}=53.08$) ใช้งานได้สะดวกใน ระดับดี ($\bar{X}=61.15$) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับดี ($\bar{X}=65.38$) และมีราคาถูกในระดับดี ($\bar{X}=68.46$)

บรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัศร้อย

ตารางที่ 9 แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัศร้อย

รายการ	กลุ่มผู้ผลิต		กลุ่มเยาวชน	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
1. มีความสวยงาม	61.92	20.20	62.31	19.66
2. มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์	69.23	20.96	69.62	20.29
3. เป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่	68.08	20.79	68.46	20.73
4. ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป	55.77	20.03	56.92	19.34
5. มีการแก้ไขปัญหาดังกล่าว	57.31	16.87	59.23	14.95
6. ใช้งานได้สะดวก	60.38	20.29	61.92	18.55
7. มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม	61.92	20.20	60.77	20.58
8. มีราคาถูก	59.23	19.58	59.23	18.75

จากตารางที่ 9 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มเยาวชนผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัศร้อย ด้านรูปร่างของบรรจุกฎเกณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามี ความสวยงามอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=62.31$) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับดี ($\bar{X}=69.62$) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าเป็น แนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี ($\bar{X}=68.46$) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับพอใช้ ($\bar{X}=56.92$) และในด้านการแก้ปัญหาดังกล่าวของผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามี บรรจุกฎเกณฑ์นี้มีการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ได้ดีในระดับพอใช้ ($\bar{X}=59.23$) ใช้งานได้สะดวกในระดับดี ($\bar{X}=61.92$) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับดี ($\bar{X}=60.77$) และมีราคาถูกในระดับพอใช้ ($\bar{X}=59.23$)

จากตารางที่ 9 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มผู้ผลิตตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ใน ลักษณะการผูกมัด รัศร้อย ด้านรูปร่างของบรรจุกฎเกณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามี ความสวยงามอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=61.92$) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับดี ($\bar{X}=69.23$) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าเป็น แนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี ($\bar{X}=68.08$) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับพอใช้ ($\bar{X}=55.77$) และในด้านการแก้ปัญหาดังกล่าวของผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามี บรรจุกฎเกณฑ์นี้มีการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ได้ดีในระดับพอใช้ ($\bar{X}=57.31$) ใช้งานได้สะดวกในระดับดี ($\bar{X}=60.38$) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับดี ($\bar{X}=61.92$) และมีราคาถูกในระดับพอใช้ ($\bar{X}=59.23$)

บรรจุกณ์ทึในลักษณะการหุ้ม

ตารางที่ 10 แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกณ์ทึในลักษณะการหุ้ม

รายการ	กลุ่มผู้ผลิต		กลุ่มเยาวชน	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
1. มีความสวยงาม	62.69	19.30	63.08	17.15
2. มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์	65.77	17.93	66.15	16.99
3. เป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่	61.15	18.83	60.77	17.87
4. ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป	56.92	21.31	57.31	20.89
5. มีการแก้ไขปัญหาต่างๆ	54.23	19.01	55.38	17.72
6. ใช้งานได้สะดวก	61.54	18.04	62.69	16.14
7. มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม	62.69	20.89	62.31	18.61
8. มีราคาถูก	61.15	20.85	62.69	19.91

จากตารางที่ 10 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มเยาวชนผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกณ์ทึในลักษณะการหุ้ม ด้านรูปร่างของบรรจุกณ์ทึ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามีมีความสวยงามอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=63.08$) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับดี ($\bar{X}=66.15$) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าเป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี ($\bar{X}=60.77$) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับพอใช้ ($\bar{X}=57.31$) และในด้านการแก้ปัญหของผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่อบรรจุกณ์ทึนี้มีการแก้ไขปัญหต่างๆ ได้ดีในระดับพอใช้ ($\bar{X}=55.38$) ใช้งานได้สะดวกในระดับดี ($\bar{X}=62.69$) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับดี ($\bar{X}=62.31$) และมีราคาถูกในระดับดี ($\bar{X}=62.69$)

จากตารางที่ 10 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มผู้ผลิตตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกณ์ทึในลักษณะการหุ้ม ด้านรูปร่างของบรรจุกณ์ทึ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามีมีความสวยงามอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=62.69$) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับดี ($\bar{X}=65.77$) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่อบรรจุกณ์ทึนี้มีการแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี ($\bar{X}=61.15$) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับพอใช้ ($\bar{X}=56.92$) และในด้านการแก้ปัญหของผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่อบรรจุกณ์ทึนี้มีการแก้ไขปัญหต่างๆ ได้ดีในระดับพอใช้ ($\bar{X}=54.23$) ใช้งานได้สะดวกในระดับดี ($\bar{X}=61.54$) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับดี ($\bar{X}=62.69$) และมีราคาถูกในระดับดี ($\bar{X}=61.15$)

บรรจุกณ์ที่บรรจุกณ์ในลักษณะการรองรับ
ตารางที่ 11 แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกณ์ในลักษณะการรองรับ

รายการ	กลุ่มผู้ผลิต		กลุ่มเยาวชน	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
1. มีความสวยงาม	69.23	21.15	71.15	19.86
2. มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์	70.38	23.23	71.15	21.60
3. เป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่	67.31	20.89	67.69	19.86
4. ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป	62.31	19.45	63.85	18.35
5. มีการแก้ไขปัญหาดังๆ	62.69	17.79	63.46	15.48
6. ใช้งานได้สะดวก	70.00	20.20	70.77	17.87
7. มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม	80.77	17.42	82.31	14.23
8. มีราคาถูก	63.46	19.79	63.85	16.99

จากตารางที่ 11 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มเยาวชนผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกณ์ในลักษณะการรองรับ ด้านรูปร่างของบรรจุกณ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามี ความสวยงามอยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X}$ =71.15) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับดีมาก ($\bar{X}$ =71.15) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าเป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี ($\bar{X}$ =67.69) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับดี ($\bar{X}$ =63.85) เช่นกัน และในด้านการแก้ปัญหของผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น ว่าบรรจุกณ์นี้มีการแก้ไขปัญหาดังๆ ได้ดีในระดับดี ($\bar{X}$ =63.46) ใช้งานได้สะดวกในระดับดีมาก ($\bar{X}$ =70.77) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับดีที่สุด ($\bar{X}$ =82.31) และมีราคาถูกในระดับดี ($\bar{X}$ =63.85)

จากตารางที่ 11 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มผู้ผลิตตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกณ์ใน ลักษณะการรองรับ ด้านรูปร่างของบรรจุกณ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามี ความสวยงามอยู่ในระดับดี ($\bar{X}$ =69.23) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับดีมาก ($\bar{X}$ =70.38) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าเป็น แนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี ($\bar{X}$ =67.31) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับดี ($\bar{X}$ =62.31) เช่นกัน และในด้านการแก้ปัญหของผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น ว่าบรรจุกณ์นี้มีการแก้ไขปัญหาดังๆ ได้ดีในระดับดี ($\bar{X}$ =62.69) ใช้งานได้สะดวกในระดับดีมาก ($\bar{X}$ =70.00) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับดีที่สุด ($\bar{X}$ =80.77) และมีราคาถูกในระดับดี ($\bar{X}$ =63.46)

บรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะกล่อง

ตารางที่ 12 แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะกล่อง

รายการ	กลุ่มผู้ผลิต		กลุ่มเยาวชน	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
1. มีความสวยงาม	78.85	14.23	78.46	14.34
2. มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์	73.46	17.65	71.92	16.98
3. เป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่	63.46	18.53	61.92	17.89
4. ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป	67.31	18.67	66.15	17.68
5. มีการแก้ไขปัญหาต่างๆ	66.15	16.75	65.77	16.77
6. ใช้งานได้สะดวก	75.77	15.28	74.62	14.76
7. มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม	57.69	22.50	56.15	21.55
8. มีราคาถูก	55.00	22.32	54.23	21.39

จากตารางที่ 12 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มเยาวชนผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะกล่อง ด้านรูปร่างของบรรจุกฎเกณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามีมีความสวยงามอยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X}=78.46$) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับดีมาก ($\bar{X}=71.92$) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าเป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี ($\bar{X}=61.92$) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับดี ($\bar{X}=66.15$) เช่นกัน และในด้านการแก้ปัญหของผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามีมีการแก้ไขปัญหาต่างๆ ได้ดีในระดับดี ($\bar{X}=65.77$) ใช้งานได้สะดวกในระดับดีมาก ($\bar{X}=74.62$) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับพอใช้ ($\bar{X}=56.15$) และมีราคาถูกในระดับพอใช้ ($\bar{X}=54.23$)

จากตารางที่ 12 พบว่า ความคิดเห็นของกลุ่มผู้ผลิตตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุกฎเกณฑ์ในลักษณะกล่อง ด้านรูปร่างของบรรจุกฎเกณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามีมีความสวยงามอยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X}=78.46$) และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์ในระดับดีมาก ($\bar{X}=73.46$) เช่นกัน ส่วนในด้านแนวความคิดในการออกแบบนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าเป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี ($\bar{X}=63.46$) และดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับดี ($\bar{X}=67.31$) เช่นกัน และในด้านการแก้ปัญหของผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่ามีมีการแก้ไขปัญหาต่างๆ ได้ดีในระดับดี ($\bar{X}=66.15$) ใช้งานได้สะดวกในระดับดีมาก ($\bar{X}=75.77$) มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมในระดับพอใช้ ($\bar{X}=57.69$) และมีราคาถูกในระดับพอใช้ ($\bar{X}=55.00$)

บทที่ 5

การสรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยการศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมไทยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ชีวิตประจำวัน และความเชื่อ พิธีกรรมในวิถีชีวิตและรวบรวมประเภทของขนมไทย การจำแนกประเภทของขนมไทย ศึกษากระบวนการผลิตขนมไทยที่มีในปัจจุบัน การตลาดขนมไทย การยืดอายุการเก็บรักษา จิตวิทยาผู้บริโภค และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่รักษาสีและรสชาติ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน ให้สามารถแข่งขันกับขนมประเภทอื่น ๆ ที่มีในท้องตลาด เพื่ออนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมด้านขนมไทย ซึ่งแสดงออกถึงความมีศิลปะ ความละเอียดอ่อน และเป็นการเผยแพร่ภูมิปัญญาไทยที่ใช้ทั้งความประณีต ความละเอียดอ่อน ความอดทนหรือใช้ทั้งศาสตร์และศิลป์ในการทำ

วิธีดำเนินการวิจัยตามกระบวนการศึกษาได้กำหนดขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้

การรวบรวมข้อมูล ทั้งจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แหล่งผลิต แหล่งจำหน่าย การวิเคราะห์ข้อมูล โดยอาศัยข้อเท็จจริงที่ได้จากข้อมูลแหล่งผลิต ตัวอย่างวัสดุในการทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทย รูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีอยู่ในปัจจุบัน อันเป็นการประมวลความรู้ความเข้าใจเพื่อไปจัดการในขั้นตอนออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนต่อไป

โดยมีกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย 2 ส่วนคือ

1) กลุ่มเยาวชนในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 48 คน จังหวัดขอนแก่นจำนวน 45 คน และจังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 59 คน ที่ได้จากการสุ่มตัวอย่าง โดยพิจารณาจากช่วงอายุ 18-25 ปี รวมทั้งสิ้นจำนวน 152 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม

2) กลุ่มผู้ผลิตขนมไทยในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดอุบลราชธานี ที่ได้จากการสุ่มตัวอย่าง โดยพิจารณาจากขนาดกิจการของผู้ผลิต จำนวน 32 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม

จากการศึกษาตามขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย สามารถสรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

จากวัตถุประสงค์การวิจัยในครั้งนี้ สามารถสรุปผลได้ดังนี้

ขนมที่คนไทยทำกันมาแต่โบราณ ส่วนมากเป็นแบบง่าย ๆ ประมวลมาจากแป้ง น้ำตาล และกะทิเป็นส่วนใหญ่ วัตถุดิบเกือบทั้งหมดสามารถหาได้จากในประเทศ ทำให้ขนมไทยเป็นขนมที่มีต้นทุนการผลิตไม่สูงเมื่อเทียบกับขนมจากต่างประเทศ แต่ขนมไทยมีเอกลักษณ์สำคัญอยู่ที่รสชาติ สีสัน ความสวยงามในการจัด ลักษณะการผลิตส่วนมากเป็นการผลิตในครัวเรือน ที่ใช้ต้นทุนในการลงทุนไม่มากนัก เพื่อขายตามท้องตลาดทั่วไป จากการรวบรวมข้อมูลพบว่ารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่จำหน่ายในปัจจุบัน ส่วนใหญ่ยังเป็นบรรจุภัณฑ์ที่อยู่ในรูปของวัสดุจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ดอกไม้กลัด เนื่องจากเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทนความร้อนในกระบวนการทำให้สุก ทำให้ได้กลิ่นเฉพาะตัวของใบตอง มีการอบร่ำกลิ่นหอมจากดอกไม้สด และควันเทียน สิ่งที่เป็นจุดขายคือ ส่วนประกอบในการทำขนมเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของขนมไทยที่โดดเด่นและน่ารับประทาน เช่น ขนมใส่ไส้ ขนมกล้วย ขนมตาล ข้าวต้มมัด ขนมเทียน เป็นต้น ขนมไทยมีเอกลักษณ์ที่ความสดของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ทำให้ขนมไทยเป็นกลุ่มของขนมสดที่มีอายุการเก็บได้ไม่นาน เช่น ขนมหม้อแกง ทองหยิบ ทองหยอด ตะโก้ ข้าวเหนียวแก้ว วุ้นกะทิ ฯลฯ แต่ในปัจจุบันการมีการใช้เครื่องทำความเย็นเข้ามาเก็บขนมเพิ่มการจัดจำหน่ายได้มากขึ้น ยุคต่อๆมาในชั้นหลังความนิยมขนมไทยเริ่มลดน้อยลงไป เพราะกระแสความนิยมขนมต่างชาติ เริ่มปรากฏตามท้องตลาด แต่ในรากของความเป็นขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมและความเชื่อที่ฝังอยู่ดั้งเดิม ทำให้ขนมไทยยังคงอยู่วิถีแห่งความเป็นไทยมาได้อย่างแนบแน่น เนื่องจากขนมไทยมีรากฐานความเป็นมายาวนานเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตคนไทย ตั้งแต่งานเทศกาลสำคัญ งานบุญ งานแต่งงาน หรือต้อนรับแขกสำคัญ ซึ่งเป็นผลมาจากวัฒนธรรมการกินของไทยมาแต่สมัยโบราณ

จากการศึกษากระบวนการผลิตขนมไทยที่มีในปัจจุบัน การตลาดขนมไทย การยืดอายุ การเก็บรักษา จิตวิทยาผู้บริโภค และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่รักษาสีเงาผิวสัมผัส ผู้วิจัยพบว่าการผลิตในรายผู้ประกอบการรายย่อยทั้ง ขนาดกลางขนาดเล็กและพื้นบ้านทั่วไปในทุกภาคของประเทศไทย รูปแบบการผลิตขนมไทยจะมีขั้นตอนการผลิตที่คล้ายคลึงกัน แต่ยังขาดการดูแลเอาใจใส่ในด้านบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับตัวสินค้า ทำให้ขนมไทยไม่สามารถเพิ่มมูลค่าได้ตามต้องการ ขณะที่ผู้ผลิตส่วนใหญ่ยังคงให้ความสนใจต่อบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปที่ทำจากวัสดุสังเคราะห์ที่ง่าย และสะดวก ขาดความชัดเจนทั้งรูปลักษณ์ที่จะดึงดูดความสนใจของกลุ่มเป้าหมาย ในวัยรุ่น ซึ่งกลุ่มนี้เป็นกลุ่มที่ซึมซับขนมต่างประเทศมากที่สุด เนื่องจากอิทธิพลสื่อจากโฆษณาต่างๆ การส่งเสริมการตลาดของกระแสวัฒนธรรมตะวันตกทำให้วัยรุ่นสนใจกับขนมต่างประเทศมากกว่าขนมไทย ทั้ง

ที่ขนมไทยมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเป็นมิตรต่อสุขภาพ วัดคุณค่าที่นำมาทำขนมล้วนมาจากธรรมชาติ ดังนั้นคุณสมบัติหลายประการของผลผลิตตามธรรมชาติจะยังคงมีอยู่มากในขณะที่ยกมาเป็นขนมที่ต้องผ่านกระบวนการย่อยสลายหลายขั้นตอนมาก มีส่วนผสมแป้งและน้ำตาล ซึ่งจะย่อยสลายทันทีในปาก เกิดกรดทำให้ฟันผุ และมีกากใยน้อยทำให้เกิดอาการท้องผูกได้ถ้าบริโภคมากเกินไป ทั้งนี้ในปัจจุบันกลุ่มเยาวชนเป็นกลุ่มที่เห็นว่า ขนมไทยมีราคาที่เหมาะสม รสชาติอร่อย มีความสะอาดในระดับปานกลาง มีสีสันสวยงาม แม้ว่าจะมีกลุ่มเยาวชนที่มีความเห็นว่าพฤติกรรมบริโภคขนมไทยเป็นค่านิยมที่ล้าสมัย จึงควรมีการใช้บรรจุภัณฑ์เป็นเครื่องมือในการสื่อสารการตลาด มาใช้สื่อสารกับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย ดังนั้นการเพิ่มมูลค่าของขนมไทยให้เป็นที่นิยมยกระดับและพัฒนามาตรฐานขนมไทยผู้วิจัยได้พิจารณาถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ข้อสรุปดังนี้

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน ให้มีความน่าสนใจโดยมีกลุ่มเยาวชนเป็นกลุ่มเป้าหมายที่มีกำลังการซื้อ เมื่อเยาวชนเกิดความต้องการผลิตภัณฑ์ใดผลิตภัณฑ์หนึ่ง จะเริ่มแสดงออกให้เห็นถึงความสนใจในตัวผลิตภัณฑ์ อิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์คือ ตราสัญลักษณ์ การบรรจุหีบห่อ สี ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาใช้สื่อสารกับกลุ่มเยาวชนดังนี้ ผู้วิจัยได้ทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยพัฒนารูปแบบที่เหมาะสมสอดคล้องกับการขยายตลาด เพื่อให้เป็นที่แพร่หลายมากขึ้นช่วยส่งเสริมในการจัดจำหน่ายให้เป็นลักษณะสากลคือ การที่จะทำให้นมไทยมีส่วนแบ่งในตลาดในที่ต่างๆเป็นที่รู้จัก จึงต้องมีรูปสัญลักษณ์บรรจุภัณฑ์ ให้เป็นเอกลักษณ์ ทำได้โดยการมีบรรจุภัณฑ์ที่ดี เน้นประโยชน์ใช้สอยของการผลิตและการใช้งานที่ง่าย สะดวก รวดเร็ว และไม่ยุ่งยาก ได้มาตรฐานและมีคุณภาพตามระบบอุตสาหกรรม เมื่อเป็นสินค้ากลุ่มเดียวกัน มีการจัดเก็บประเภทเดียวกัน ใช้วัสดุบรรจุชนิดเดียวกัน ทำให้ขนส่งไปพร้อมกันได้ ประหยัดเวลาและวัสดุ นำคุณค่าความงามของศิลปะอันเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้แก่ ลายสานจากเครื่องจักสานมาประยุกต์ใช้ให้เกิดความสวยงามของบรรจุภัณฑ์ นำมาทำบรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบสินค้าได้หลากหลายชนิดและอยู่ในกระแสนิยมของผู้บริโภค มีความทันสมัย น่าสนใจเหมาะกับกลุ่มเยาวชน รวมไปถึงการออกแบบตราสินค้าและงานกราฟฟิก พร้อมทั้งข้อมูลที่จำเป็นลงบนตัวบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้บรรจุภัณฑ์มีความน่าสนใจดึงดูดใจผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการออกแบบฉลากตราสินค้า การให้ข้อมูลรายละเอียดสินค้าตลอดจนการตกแต่งรูปลักษณ์ให้เป็นเอกลักษณ์ของผู้ประกอบการ ให้เกิดความแตกต่างกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีในท้องตลาดทั่วไป เหมาะสมกับคุณค่าทางเศรษฐกิจ นอกจากนี้พิจารณาถึงภูมิปัญญาดั้งเดิมของไทย เช่น การห่อขนมไทยในลักษณะต่างๆ เพื่อเป็นการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้เดิมในอดีตให้สามารถแข่งขันกับขนมประเภทอื่น ๆ ที่มีในท้องตลาด

5.1.1 ผลการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย จากการคัดเลือกจำแนกประเภทขนมไทย ผู้วิจัยได้แบ่งกลุ่มขนมไทยเป็น 2 ประเภทคือ กลุ่มขนมไทยประเภทแห้ง และกลุ่มขนมไทยประเภทสด จากการสำรวจศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยและผลิตขึ้นเป็นต้นแบบทั้งสิ้น 5 แบบ โดยสามารถสรุปผลการออกแบบบรรจุภัณฑ์แต่ละประเภท ดังนี้

บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ

บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัดร้อย

บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม

บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ

บรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่อง

จากการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยดังกล่าวข้างต้น ผลปรากฏว่าบรรจุภัณฑ์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวผลิตภัณฑ์ สร้างความสะดวกในการใช้งาน จัดเก็บ และขนส่ง สื่อสารกับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายได้ เป็นทางเลือกในการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์ขนมที่มีอยู่ในท้องตลาดได้อย่างมีคุณค่ามากขึ้น ขยายช่องทางการจัดจำหน่าย สามารถนำไปพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทยชนิดอื่นๆที่ผลิตในชุมชนได้อย่างดี

5.2 อภิปรายผล

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินจากแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้นำมาอภิปรายดังนี้

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ในด้านรูปร่างของบรรจุภัณฑ์ที่มองจากภายนอก มีความเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่องมีความสวยงาม และมีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์โดยภาพรวมมีความคิดเห็นสอดคล้องกันในระดับดี ($\bar{X}=65.36$) จากลักษณะโดยรวมของรูปทรงตลอดจนงานตกแต่ง สีที่ใช้บนบรรจุภัณฑ์ ภาพลักษณ์ของเครื่องหมายหรือตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ลักษณะของตัวอักษรที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์ สามารถสร้างความสนใจต่อผู้พบเห็น เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งสอดคล้องกับ นภวรรณ คณานุรักษ์ (2547 : 25) ที่ได้กล่าวถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ภาพลักษณ์ของสินค้าของผู้บริโภค ซึ่งสามารถสื่อให้ผู้บริโภครับรู้ถึง คุณภาพ รสชาติ ประสิทธิภาพ ประสิทธิผล หรือคุณสมบัติต่างๆของสินค้า การให้ข้อมูลรายละเอียดสินค้าตลอดจนการตกแต่งรูปลักษณ์ บรรจุภัณฑ์ภายนอก ให้เป็นเอกลักษณ์ของผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความแตกต่างของสินค้า ตามเป้าหมายทางการตลาด จึงจะสามารถได้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับคุณค่าทางเศรษฐกิจ อันเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าและเพิ่มช่องทางการขยายตลาดให้มากขึ้น

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ในด้านแนวความคิดในการออกแบบ มีความเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับเป็นแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่ในระดับดี และมีความเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ขึ้นนี้ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในระดับดี ($\bar{X}=60.67$) โดยเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้แก่ขนมไทย สอดคล้องกับ นวลน้อย บุญวงษ์ (2542 : 124) ได้กล่าวถึงงานออกแบบที่มีแนวความคิดริเริ่มเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และสามารถพัฒนาความคิดนั้นต่อไปได้จนบรรลุเป็นผลงานชิ้นสุดท้าย โดยการผสมวัสดุจากธรรมชาติ ให้บรรจุภัณฑ์มีความแตกต่างผ่านกระบวนการสร้างสรรค์ให้เข้ากับยุคสมัยและลักษณะของวัสดุ

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ในด้านการแก้ปัญหาของผลิตภัณฑ์ มีความเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่องมีการมีการแก้ปัญหาต่างๆ ได้ดี ใช้งานได้สะดวก โดยภาพรวมมีความเห็นอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=62.61$) ซึ่งประโยชน์ใช้สอยมีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมกับการใช้งาน บรรจุภัณฑ์เป็นที่ต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกล่องเป็นการทำขึ้นจากรูปแบบที่มีอยู่ในท้องตลาด พัฒนาจากการสำรวจแนวความคิดเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเยาวชน ที่มีความเห็นว่าขนมไทยมีราคาที่เหมาะสม รสชาติอร่อย สีกลิ่นสวยงามแต่ขาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม บรรจุภัณฑ์ขนมไทยลักษณะกล่องในงานวิจัยนี้จึงได้มีการออกแบบให้มีสีสันสดใส ดึงดูดสายตาผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย และสร้างเอกลักษณ์โดดเด่นจากขนมไทยอื่นๆ สื่อความหมายถึงคุณลักษณะของขนมไทยได้ชัดเจน สะดวกแก่การใช้สอย ง่ายต่อการเปิดกล่องและปิดกล่องเข้าไปใหม่ มีความสะดวกในการพกพาซึ่งสอดคล้องกับ ปุ่น คงเจริญเกียรติ (2546: 37) ที่ได้กล่าวถึง แนวโน้มของบรรจุภัณฑ์พกพาซึ่งมีคุณสมบัติสามารถใช้มือเดียวหยิบถือได้ง่าย มีปริมาณบรรจุเพียงพอแก่การบริโภคได้เพียงคนเดียว ครั้งเดียว มีการใช้งานอย่างสะดวก สามารถผลิตได้จากวัสดุต่างชนิดกัน ปรับเปลี่ยนตามประเภทผลิตภัณฑ์ที่บรรจุใส่ บรรจุภัณฑ์ขึ้นนี้ยังรักษาความสดใสและใหม่ไว้ได้ในระดับหนึ่ง สร้างความประทับใจโดยคำนึงถึงกลุ่มเป้าหมายที่ผ่านการวิเคราะห์มาแล้ว มีวิถีชีวิตและความชอบ สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการออกแบบ สามารถแข่งขันกับขนมประเภทอื่นๆ ที่มีในท้องตลาดได้

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ในด้านการนำไปใช้ มีความเห็นในภาพรวมว่าบรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับมีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม และมีราคาถูกในระดับดี ($\bar{X}=63.38$) แสดงถึงศักยภาพของวัสดุจากธรรมชาติได้รับความนิยมจากผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย มีการผสมผสานกับวัสดุที่มีในท้องถิ่น สามารถหาได้ง่ายและมีการทดแทนได้หากขาดแคลนวัสดุนั้นๆ โดยพัฒนาจากภูมิปัญญาเดิมของไทยนำมาคลี่คลายให้สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ซึ่งผู้ผลิตสามารถนำไปประยุกต์ใช้ต่อไป ตามวัตถุประสงค์การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม โดยการให้ความสำคัญต่อวัสดุที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยได้เลือกใช้วัสดุที่

สามารถนำกลับมาใช้ได้อีกภายหลังผ่านกระบวนการผลิตใหม่อีกครั้ง (Recycle) เลือกใช้วัสดุที่สามารถเสื่อมสลายได้เร็วในกระบวนการย่อยสลายตามธรรมชาติ หรือใช้แล้วทิ้ง สอดคล้องกับแนวความคิดของ กระทรวงอุตสาหกรรม (2545 : 8) ในการให้ความสำคัญต่อวัสดุที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์การทำลายที่ไม่มีผลต่อสภาพแวดล้อม ในสินค้าที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์เป็นสินค้าประเภทอาหาร

5.3 ข้อเสนอแนะ

ความคิดเห็นอื่นๆ และข้อเสนอแนะของผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน ส่วนใหญ่มีความเห็นว่า

5.3.1 รูปร่างของบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเมื่อมองจากภายนอก ชนิดที่มีรูปแบบเรียบง่าย ไม่ค่อยสะดุดตา ควรมีการเพิ่มรายละเอียดโดยใช้สีจากวัสดุที่ใช้บรรจุ ใช้ภาพประกอบเพิ่มความสวยงามสร้างความสนใจแก่กลุ่มเป้าหมาย

5.3.2 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีรูปแบบสวยงาม มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์สามารถนำมาผลิตได้จริงในปริมาณมาก

5.3.3 กลุ่มเป้าหมายที่เป็นกลุ่มเยาวชน มีความต้องการบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีความแปลกใหม่ รูปร่างสวยงาม น่ารัก สะดวกในการเคลื่อนย้าย จับถือ เหมาะกับพฤติกรรมผู้บริโภค มีรูปทรงเหมาะสมกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน

5.3.4 การแก้ปัญหาของบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ให้มีการใช้งานได้สะดวก หากเป็นงานฝีมือต้องคำนึงถึงเวลาและแรงงานในการผลิต

5.3.5 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีผลดีกับสิ่งแวดล้อม ใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่น เป็นวัสดุสังเคราะห์ที่มีในท้องตลาด และวัสดุจากธรรมชาติที่สามารถใช้แล้วทิ้งได้

5.3.6 บรรจุภัณฑ์ขนมไทยต้นแบบที่มีความแปลกใหม่ ได้รับความสนใจจากกลุ่มผู้ผลิตสามารถนำไปปรับใช้งานได้จริงในกระบวนการผลิต

5.3.7 ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมในท้องตลาดยังคงได้รับความนิยม เนื่องจากราคาถูก สะดวกในการใช้งาน

5.3.8 การใช้บรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติยังคงไม่ได้รับความนิยมเท่าที่ควร เนื่องจากมีข้อจำกัดทางการผลิตหลายอย่าง

5.3.9 การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ควรมีทั้งความงามและประโยชน์ใช้สอยควบคู่กัน

เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

- กฤษฎา พงษ์ศรีเจริญสุข. “ขนมไทย สื่อวัฒนธรรมจากครัวไทยสู่ชาวโลก”, **National Food Institute**. 5(29) : 16-28 ; พฤษภาคม-มิถุนายน, 2546.
- กิตติ สิริพัลลภ. การตลาดมีอาชีพ. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดดูเคชั่น, 2547
- เกษมณี หมั่นทำการ, จิระวรรณ สุขพัฒน์. ถาม-ตอบ 20? คำถามบรรจภัณฑ์ : คู่มือสำหรับผู้ประกอบการที่คิดจะเริ่มต้นทำบรรจภัณฑ์. กรุงเทพฯ : สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมสนับสนุน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2548.
- แก้ว กังสดาลอำไพ. “ลองมากินขนมไทยกันดีไหม,” **ฉลาดซื้อ**. 11(61) : 25-35 ; มิถุนายน-กรกฎาคม, 2547.
- คณินันต์ จันทบุตร และคณะ. ภูมิปัญญาชาวบ้านจังหวัดอุบลราชธานี : กรณีเทคโนโลยีพื้นบ้าน. อุบลราชธานี : สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี, 2542.
- ไชยยศ เรืองสุวรรณ. เทคโนโลยีการศึกษา : ทฤษฎีและการวิจัย. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2545.
- นภวรรณ คณานุรักษ์. **Power of Packaging**. กรุงเทพฯ : ทิปป์ พอยท์, 2547.
- นภาสินี สืบสุข. การออกแบบเลขนิเทศและบรรจภัณฑ์ขนมไทย. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.
- นวลน้อย บุญวงษ์. หลักการออกแบบ. กรุงเทพฯ : คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.
- นิภาพร ทับหุ่. “ขนมไทยคู่ควรค่ามั่งคั่งคุณ,” **กินรี**. 20(9) : 50-56 ; กันยายน, 2546.
- ปริญ ลักขิตานนท์. **PSYCHOLOGY&CONSUMER BEHAVIOR จิตวิทยาและพฤติกรรมผู้บริโภค**. กรุงเทพฯ : เจริญบุญการพิมพ์, 2544.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. **บรรจภัณฑ์อาหาร**. กรุงเทพฯ : หิ่เฮง, 2541.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ. “แนวโน้มบรรจภัณฑ์ : เพื่อพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันทางการค้า”, **อุตสาหกรรมสาร**. 46(4) : 30-37 ; กรกฎาคม-สิงหาคม, 2546.
- พรพล รมย์นุกูล. การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2545.
- พีรวงศ์ จาตุรงค์กุล. “อุตสาหกรรมขนมไทย”, **บทสัมภาษณ์ผู้บริหาร**.
<http://www.thaiconfectionindustry.com>. มีนาคม, 2548.

- มยุรา ปรารณาเปลี่ยน. “บรรจุภัณฑ์แบ่งย่อย”, **บรรจุภัณฑ์**. http://www.nfi.or.th/food-technology-news/print/print_eng.htm. กันยายน, 2548.
- วิบูลย์ ลีสุวรรณ. **มรดกวัฒนธรรมพื้นบ้าน**. กรุงเทพฯ : ดันฮอ, 2544.
- ศรีเรือน แก้วกังวาล. **จิตวิทยาพัฒนาการชีวิตทุกช่วงวัย(เล่ม2) วัยรุ่น-วัยสูงอายุ**. พิมพ์ครั้งที่8. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.
- ศิวลักษณ์ ทรัพย์แสนดี. “มหัศจรรย์ขนมไทย”, **วัฒนธรรมไทย**. 35(9) : 36-38 ; มิถุนายน, 2541.
- ส. พลายน้อย. **ขนมแม่เอ๋ย**. กรุงเทพฯ : สารคดี, 2546.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. **ขนมไทย**. มผช.1/2546 , 2546.
- สุทธิพันธ์ บงสุนันท์. **การวิเคราะห์การผลิต และการตลาดผลไม้แปรรูปของไทย**. กรุงเทพฯ : คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537.
- สุธิดา ไตรทิพย์วรชัยกุล และเอกภพ สังข์สัมฤทธิ์. “ขนมไทยไม่โบราณ,” **National Food Institute**. 5(29) : 55-59 ; พฤษภาคม-มิถุนายน, 2546.
- เสาวภรณ์ วัชรวรรณและทีมงาน. **ขนมไทยของหวานของว่าง108ชนิดทำกินได้ทำขายรวย**. กรุงเทพฯ : ส่งเสริมอาชีพ OTOP, 2547.
- หฤทัย สุขยิ่ง. “อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ในประเทศไทย”, **วารสารบรรษัทปริทัศน์**. 8 : 8 ; เมษายน, 2531.
- อภิสิทธิ์ ไส้ศัตรูไกล, พยร โมสิกรัตน์, มาลินี วิกรานต์. “หีบห่อจากวัสดุธรรมชาติ : การศึกษาแบบฉบับเพื่อการอนุรักษ์,” **วารสารวิชาการคณะมัณฑนศิลป์**. 1 : 55-72 ; 2547.
- อัจฉินา เถกิมหาโชค. “ขนมไทยเมืองเพชร”, **กินรี**. 5(2) : 60-66 ; กุมภาพันธ์, 2541.
- เอกชาติ จันอุไรรัตน์ และคณะ. **การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ประเภทเครื่องจักสานใบลาน**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2546.
- Bonollo, E. and Lewis, W.P. 1995. **The industrial design profession and models of the design process**. Proc. Annual Conference,. Design in Education Council of Australia (DECA), RMIT, Dept. of Planning, Policy and Landscape, Melbourne.
- National Food Institute**. “เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาขนมไทยและอาหารพื้นบ้าน”, 5(29) : 67-73 ; พฤษภาคม-มิถุนายน, 2546.
- Sakane, Susumu. "Japanese Packaging and Its Roots in Tradition," In **Packaging Design in Japan**. 1. Tokyo : Kodansha International. 1986.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
การเก็บรักษาและการยี่ดอายุขนมไทย

การยืดอายุการเก็บรักษาสวนไทย

เนื่องจากสวนไทยแบบไทยมีวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตหลักมักประกอบด้วย น้ำตาล แป้ง มะพร้าวหรือกะทิ ผลไม้ชนิดต่างๆและถั่ว เป็นต้น สวนไทยส่วนใหญ่เป็นการปลูกสดจึงไม่ค่อยมีการเติมสารกันบูด เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้สวนไทยมีรสชาติดี หากมีการเก็บรักษาที่เหมาะสม สามารถเก็บรักษาไว้เป็นเวลานานโดยไม่ให้สวนไทยนั้นเกิดการเสื่อมเสีย และยังคงอยู่ในสภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ช่วยเพิ่มมูลค่าของสวนไทย ทางด้านหลักการยืดอายุการเก็บรักษา มีหลักสำคัญอยู่ 2 ประการ การรักษาความสะอาดเพื่อให้มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์น้อยที่สุด และยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในสวนไทย โดยศึกษาถึงวิธีการเก็บรักษาสวนไทยแบบต่างๆ จึงได้ศึกษาถึงสาเหตุการเสื่อมเสียของอาหารทั่วไปด้วย ผู้วิจัยได้ศึกษารายละเอียดมาดังนี้

สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร

การเสื่อมเสียของอาหาร หมายถึง การเปลี่ยนแปลงของคุณลักษณะ คุณภาพของอาหาร อันได้แก่ การเปลี่ยนแปลงของสี กลิ่น รส รูปร่าง ลักษณะเนื้อสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนความปลอดภัยในการบริโภค ไปในลักษณะที่ไม่พึงประสงค์ หรือการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับอาหารในลักษณะที่ไม่ต้องการ (พรพล รมย์นุกูล, 2545: 22) อาจเกิดขึ้นได้จากสาเหตุต่อไปนี้

การเสื่อมเสียมีสาเหตุจากจุลินทรีย์ เช่น การเจริญและกิจกรรมของจุลินทรีย์ทำให้อาหารเน่าเสีย

การเสื่อมเสียมีสาเหตุทางเคมี เช่น ปฏิกริยาทางเคมีที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับกระบวนการของเอนไซม์ในเนื้อเยื่อ หรือของจุลินทรีย์

การเสื่อมเสียมีสาเหตุทางกายภาพ เช่น การเปลี่ยนแปลงโดยการแช่เยือกแข็ง (Freezing) การต้มและการใช้ความร้อน เป็นต้น

อาหารที่เกิดการเสื่อมเสียเนื่องจากสาเหตุทางจุลินทรีย์นั้นจะเน่าเสียได้เร็วช้าต่างกัน สามารถแบ่งความยากง่ายในการเน่าเสียได้ 3 ประเภทดังนี้

1. อาหารเน่าเสียยาก (Non perishable foods) หมายถึงอาหารที่มีความคงตัวดี มีปริมาณน้ำอิสระหรือความชื้นน้อยและสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปี เช่น น้ำผึ้ง น้ำตาล แป้ง ข้าวสาร และเมล็ดธัญพืชต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีปริมาณความชื้นต่ำ ไม่เกินร้อยละ 12 จะเน่าเสียยาก

2. อาหารเน่าเสียเร็วปานกลาง (Semi-perishable foods) หมายถึงอาหารที่มีปริมาณน้ำค่อนข้างมาก แต่มีเนื้อเยื่อที่ติดกันแน่น และมีเปลือกหุ้มป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์เข้าไปเจริญได้

สามารถเก็บไว้ได้เป็นเวลาดีก่อนข้างนาน หรืออาจเน่าเสียในเวลา 1-2 สัปดาห์ เช่น ผักและผลไม้ที่แก่เต็มที่แล้วและมีเปลือกหุ้ม เช่น มันฝรั่ง นัต (nut) พักทอง แอปเปิล มะละกอ ส้ม กล้วย ไข่มีเปลือก

3. อาหารเน่าเสียง่าย (Perishable foods) เป็นกลุ่มอาหารที่มีปริมาณน้ำอิสระมากและมีสารอาหารที่เหมาะสมในการเจริญของจุลินทรีย์ เช่น นม เนื้อสัตว์ต่างๆ ปลา ผักและผลไม้สด เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีการเสื่อมเสียนอกจากการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของขนมที่พบบ่อย ๆ มักเกิดจาก 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1) การเปลี่ยนแปลงที่ก่อให้เกิดการสีน้ำตาล (browning reaction) ซึ่งมีผลทำให้สีของอาหารเปลี่ยนไปตั้งแต่สีเหลืองอ่อน สีน้ำตาลเข้มจนถึงดำ การเปลี่ยนแปลงนี้อาจทำให้กลิ่นรสของอาหารนั้นผิดไปจากเดิม การป้องกันหรือควบคุมปฏิกิริยานี้ทำได้หลายอย่างได้แก่ การป้องกันไม่ให้ผักและผลไม้เหล่านั้นถูกทำให้เป็นแผล หรือมีรอยขีดข่วนขึ้น หรือโดยการใช้ความร้อนเพื่อทำลายเอนไซม์ในอาหาร การเติมกรดเพื่อลด pH ของอาหารให้ต่ำลง การเติมสารซัลไฟด์ การใส่น้ำตาลหรือเกลือในอาหาร หรือการขจัดออกซิเจนออกจากอาหารให้ได้มากที่สุด

2) การเปลี่ยนแปลงที่ก่อให้เกิดการหืน (rancidity) เป็นปฏิกิริยาที่พบบ่อยๆกับอาหารที่มีไขมันและน้ำมันเป็นองค์ประกอบ มีสาเหตุจากการออกซิเดชันโดยมีเอนไซม์เกี่ยวข้อง (enzymatic oxidation) การป้องกันการเกิดปฏิกิริยานี้ มักจะใช้ความร้อนทำลายเอนไซม์ให้หมดไป หรืออาจเกิดจากการ oxidative rancidity ปฏิกิริยานี้เกิดจากการที่กรดไขมันอิ่มตัวรับออกซิเจนเข้าไป เกิดเป็นสารเพอร์ออกไซด์ ซึ่งจะสลายตัวต่อไปเป็นสารที่ระเหยง่ายมีกลิ่นหืน และมักจะทำให้วิตามินที่ละลายได้ในไขมันถูกทำลายด้วย การป้องกันได้โดยไม่ให้อาหารนั้น ๆ ถูกออกซิเจน โดยดึงอากาศออกหรือเติมก๊าซเฉื่อยเข้าแทนที่และเก็บในอุณหภูมิต่ำ หรือเติมสารกันหืนลงไปเพื่อชะลอการหืนของอาหาร

กรรมวิธีการยืดอายุขนมไทย

เนื่องจากขนมหวานแบบไทยมีวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตหลักมักประกอบด้วย น้ำตาล แป้ง มะพร้าวหรือกะทิ ผลไม้ชนิดต่าง ๆ และถั่ว เป็นต้น รูปแบบขนมหวานที่พบเห็นในปัจจุบันมี 3 ลักษณะ คือ ขนมหวานบรรจุกระป๋อง ขนมหวานแช่แข็ง และขนมหวานบรรจุซอง แต่กรรมวิธีการยืดอายุขนมไทยจะมีหลายวิธีเช่น

1. ขนมหวานและอาหารบรรจุกระป๋อง

อาหารบรรจุกระป๋องอาศัยหลักการที่ว่าด้วยความร้อนสามารถทำลายจุลินทรีย์ และเอนไซม์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติในอาหาร ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้อาหารเกิดการเสื่อมเสียและทำให้เกิด

โรค การใช้ความร้อนในการยืดอายุการเก็บรักษาอาหารและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคมี 2 ระดับ

1) การใช้ความร้อนระดับพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) ความร้อนระดับนี้จะทำให้ อาหารปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต่อมนุษย์ จุลินทรีย์ที่ไม่ทนความร้อน รวมทั้ง จุลินทรีย์ส่วนใหญ่ที่อยู่ในรูปของเซลล์ แต่ไม่สามารถยับยั้งการทำงานของจุลินทรีย์และเอนไซม์ทุก ชนิด แต่มีข้อดีคือจะยังคงรสชาติใกล้เคียงธรรมชาติได้มาก

2) การใช้ความร้อนระดับสเตอริไลส์ (Sterilization) เป็นการทำลายจุลินทรีย์ ทั้งหมดที่มีอยู่อาหารรวมทั้งสปอร์ และยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ทุกชนิด โดยใช้ความร้อนใน ระดับสูงกว่าจุดเดือด ประมาณ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้ระยะเวลาสั้น และทำให้เย็นลงทันที เป็น วิธีที่มีประสิทธิภาพมากในการถนอมอาหาร อาหารที่ผ่านการให้ความร้อนระดับนี้จะต้องบรรจุใน ภาชนะที่ปิดสนิทเพื่อป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์เข้าไปในอาหารอีก แต่การใช้ความ ร้อนสูงระดับนี้ อาจทำให้เกิดการใช้ความร้อนที่สูงเกินไปทำให้รสชาติและกลิ่นของอาหารเพี้ยนไป จากเดิมบ้าง

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

ภาชนะบรรจุที่ใช้สำหรับกรรมวิธีการใช้ความร้อนในการยืดอายุ โดยทั่วไปจะใช้ กระป๋องดินุก กระป๋องอลูมิเนียม ถุงทนร้อน (Flexible pouch) ขวดแก้ว ซึ่งสามารถทนความร้อนได้ ที่อุณหภูมิสูง ขนมหอยบรรจุกระป๋องหรือขวดแก้ว เช่น ขนมหอยแครงบรรจุกระป๋อง บวดต่างๆ บรรจุกระป๋อง ถั่วต่างๆต้มน้ำตาลบรรจุกระป๋อง ครองแครงบรรจุกระป๋อง เผือกกวนบรรจุกระป๋อง สังขยาใบเตยบรรจุขวดแก้ว บรรจุกระป๋องและถุงทนร้อน

2) ขนมหวานแช่เย็นแช่แข็ง

เป็นวิธีการถนอมอาหารที่ยังสามารถรักษากลิ่น รส สี และคุณค่าของขนมหอยได้ อย่างมีประสิทธิภาพโดยการลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำลงเป็นการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ ชะลอการเน่าเสียและลดอัตราการเปลี่ยนแปลงทางเคมี รวมทั้งปฏิกิริยาของเอนไซม์ในอาหาร ทำให้ สามารถยืดอายุการเก็บรักษาอาหารไว้ระยะหนึ่ง อย่างไรก็ตามการลดอุณหภูมิต่ำจะยับยั้งการเจริญของ จุลินทรีย์เท่านั้น แต่ไม่สามารถทำลายเชื้อของจุลินทรีย์ได้ แบ่งออกเป็น

การแช่เย็น (Chilling) เป็นวิธีการใช้อุณหภูมิต่ำประมาณ 2-5 องศาเซลเซียสชะลอการ เจริญของจุลินทรีย์ให้ช้าลง ไม่สามารถแบ่งตัวเพิ่มจำนวนและทำให้อาหารเสียได้ นอกจากนี้ยังเป็ นการช่วยป้องกันการเสื่อมเสียทางเคมีและกายภาพได้ เช่น การเหี่ยวของกะหล่ำปลี และการหืนของ ไขมัน

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

ตัวอย่างขนมไทยแช่เย็น ที่สามารถเก็บรักษาอาหารได้ประมาณ 2 สัปดาห์ภายใต้ อุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส เช่น วุ้น ลูกชุบ ตะโก้ ขนมชั้น สังขยาฟักทอง ถั่วแปบ

การแช่เยือกแข็ง (Freezing) เป็นการใช้อุณหภูมิที่ระดับต่ำกว่าจุดเยือกแข็งของน้ำ เพื่อป้องกันและยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ การแช่เยือกแข็งเป็นการให้น้ำอิสระในอาหารกลายเป็น น้ำแข็ง จุลินทรีย์จึงไม่สามารถนำน้ำอิสระนั้นมาใช้ในการเจริญได้อย่างเพียงพอ นอกจากนี้อุณหภูมิ ที่ต่ำมากจนถึง -10 องศาเซลเซียส ยังทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญหรือได้ช้ามากด้วยเช่นกัน แต่ หากจะป้องกันการเปลี่ยนแปลงสี หรือกลิ่นรสของอาหารจากปฏิกิริยาของเอนไซม์จะต้องลด อุณหภูมิให้ได้ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส สำหรับผักและผลไม้ อาจทำลายเอนไซม์ด้วยการลวก ก่อนที่จะนำไปแช่เยือกแข็ง การแช่เยือกแข็งในอุตสาหกรรมจะให้อุณหภูมิต่ำมากถึง -40 องศา เซลเซียส ซึ่งเพียงพอที่จะทำให้อาหารสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และยังคงมีคุณภาพดี การสูญเสีย วิตามินต่างๆในการแช่เยือกแข็งเกิดได้น้อยมาก เมื่อเทียบกับการถนอมและแปรรูปอาหารวิธีอื่นๆ แต่อาจเกิดสูญเสียคุณภาพได้ในระหว่างการแช่เยือกแข็ง การเก็บรักษา และการคืนสภาพ (thawing) ที่ไม่เหมาะสม

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

ตัวอย่างขนมไทยแช่แข็ง ที่สามารถเก็บรักษาอาหารได้ประมาณ 1 ปี ภายใต้อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เช่น ข้าวต้มมัด บัวลอยน้ำแข็ง ข้าวเหนียวมูล บัวลอยเผือก ขนมบวดต่างๆ ขนม ตาล ขนมฟักทอง ขนมกล้วย ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ไข่อั่ว ไก่ย่าง

บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง คือพลาสติก ก่อ่งอลูมิเนียม และโฟม เนื่องจากสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ดี ทนความชื้นและอุณหภูมิเย็นได้ มีราคาข้อมเยา และมีความสวยงามในการบรรจุ

3) ขนมไทยแบบแห้ง

การทำแห้งอาหารเป็นการดึงหรือลดปริมาณน้ำในอาหาร ซึ่งมีผลให้การเจริญของจุลินทรีย์เกิดช้าได้ลง ทั้งยังเป็นการลดอัตราการเกิดปฏิกิริยาการหืนของไขมัน เนื่องจากปฏิกิริยา ไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมทั้งลดกิจกรรมของเอนไซม์ด้วย การทำแห้งที่จะป้องกันการเสื่อม เสี่ยของอาหารเนื่องจากจุลินทรีย์ จะต้องดึงน้ำออกจากอาหารให้เหลือค่า A_w ต่ำกว่า 0.7 การทำให้ อาหารแห้งอาจทำได้ 2 วิธีคือ

การทำให้อาหารแห้งโดยอาศัยธรรมชาติ ส่วนใหญ่จะอาศัยความร้อนจากแสงอาทิตย์ หรืออาศัยการผึ่งลมที่เรียกว่า การตากแดด อาหารที่ทำให้แห้งด้วยวิธีนี้ได้แก่ ปลา เนื้อสัตว์ เมล็ด ธัญพืช ผลไม้ เช่น กล้วย องุ่น มะม่วง ผัก เช่น หน่อไม้ และเครื่องเทศบางชนิด วิธีนี้เป็นวิธีที่นิยมใช้

กันอย่างแพร่หลายในประเทศไทยเพราะมีแสงแดดเพียงพอ ทำให้ต้นทุนต่ำ ทำได้ง่ายโดยไม่มีเทคนิคและหลักวิชาการเข้าไปเกี่ยวข้อง แต่ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีคุณภาพต่ำเนื่องจากไม่สามารถควบคุมอัตราเร็วในการทำแห้งได้ อาจทำให้อาหารแห้งไม่ต่อเนื่องเป็นผลให้อาหารเน่าเสียระหว่างรอการตากแดดครั้งต่อไป การตากแดดยังทำให้สูญเสียคุณค่าทางอาหารมาก และได้ผลิตภัณฑ์ไม่ค่อยสะอาดด้วย

การทำให้อาหารแห้งโดยอาศัยวิธีการเข้าช่วย โดยทั่วไปจะใช้เทคโนโลยีระดับไม่สูงนัก เช่น ตู้อบลมร้อน โดยการส่งความร้อนเข้าไปในชิ้นอาหารเพื่อทำให้น้ำหรือความชื้นกลายเป็นไอระเหยออกไปจากผิวหน้าของอาหาร ความร้อนที่ส่งเข้าไปในอาหารนั้นอาจโดยการนำความร้อน การพาความร้อนหรือการแผ่รังสีก็ได้ แต่เครื่องทำแห้งส่วนใหญ่จะใช้หลักการส่งผ่านความร้อนด้วยการนำหรือการพาความร้อน การทำให้อาหารแห้งโดยวิธีนี้สามารถควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น การหมุนเวียนของอากาศได้ดี ใช้เวลาและใช้พื้นที่ในการทำแห้งน้อยกว่าการทำแห้งโดยวิธีธรรมชาติ ทั้งยังได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ

4) การถนอมขนมไทยโดยใช้น้ำตาล

การใช้น้ำตาลเพื่อถนอมอาหาร เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของขนมไทยและอาหารพื้นบ้านได้เป็นอย่างดี การใช้น้ำตาลเป็นการลดปริมาณน้ำที่เชื้อจุลินทรีย์จะนำไปใช้ในการเจริญเติบโต โดยน้ำตาลจะรวมกับน้ำอิสระในอาหารทำให้ไม่มีน้ำหรือความชื้นที่จุลินทรีย์จะใช้ในการเจริญได้ จึงชะลอการเน่าเสียของอาหารได้ การถนอมอาหารด้วยวิธีการเติมน้ำตาลมักใช้ในผลไม้และน้ำผลไม้ เช่น ผลไม้กวน ผลไม้แช่อิ่ม แยม น้ำผลไม้เข้มข้น ผลไม้เชื่อม ปริมาณน้ำตาลที่ใช้เพื่อการถนอมอาหารจะต้องมีการเข้มข้นร้อยละ 60-70

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

ข้าวเหนียวแดง กล้วยฉาบ เผือกฉาบ พุทราจินเชื่อม กล้วยกวน ทุเรียนกวน สับปะรดกวน กะละแม ถั่วกวน บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับขนมไทยและอาหารพื้นบ้านที่ใช้น้ำตาลในการถนอมนั้น จะต้องสามารถป้องกันความชื้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติก

วิธีการถนอมขนมไทยและอาหารอื่นๆ ได้แก่

5) การถนอมอาหารโดยการหมักดอง

เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นเนื่องจาก จุลินทรีย์ย่อยสลายคาร์โบไฮเดรตหรือสารอื่นที่คล้ายกัน ภายใต้สภาพที่มีหรือไม่มีอากาศ โดยจัดสภาวะที่เหมาะสมให้จุลินทรีย์เจริญได้อย่างรวดเร็วพร้อมกับผลิตสารบางชนิดที่เป็นสารกันเสียขึ้น ซึ่งต่างจากการถนอมอาหารอื่น ๆ ที่มีวัตถุประสงค์ในการทำลายจุลินทรีย์และเอนไซม์ธรรมชาติในอาหารที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสีย

การหมักดองจะทำให้ค่าความเป็นกรดต่ำ (pH) ของอาหารลดต่ำลงเนื่องจากจุลินทรีย์ปล่อยออกมา ในระหว่างการหมัก

การหมักดองนอกจากจะเป็นการช่วยถนอมอาหารให้เก็บรักษาอาหารได้นานขึ้นแล้ว ยังทำให้อาหารที่ได้จากการหมักมีความปลอดภัยในการบริโภคอันเนื่องมาจากสารพาโบทูลิซึม (botulism) ซึ่งผลิตจากเชื้อ *Clostridium botulinum* ที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษด้วยเพราะในอาหารที่ผ่านการหมัก pH จะลดลงต่ำกว่า 4.5 ซึ่งในสภาพที่มีความกรดต่ำระดับนี้ จะทำให้เชื้อ *Clostridium botulinum* ไม่สามารถเจริญและสร้างสารพิษดังกล่าวได้ ตัวอย่างของอาหารที่ถนอมโดยการหมักดอง เช่น กระหล่ำปลีดอง น้ำส้มสายชู โยเกิร์ต และไวน์

- การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมี เช่น การรมควัน การใช้สารกันเสีย เกลือ และ น้ำส้มสายชู เป็นต้น

- การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมี

รังสีชนิดที่แตกตัวได้ (Ionizing radiation) ที่มีช่วงคลื่นสั้นสามารถที่จะยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ การทำงานของเอนไซม์ และการเจริญเติบโตของไข่ละตัวอ่อนของแมลงได้ดี ทั้งยังสามารถป้องกันการงอกของผักและผลไม้ โดยยังคงคุณค่าทางโภชนาการ เนื้อสัมผัสและรสชาติของอาหารได้ดี หากใช้ในปริมาณต่ำ ถ้าฉายรังสีในปริมาณที่มากเกินไปก็อาจมีผลเสียต่ออาหาร เช่น เกิดสารก่อมะเร็งขึ้น การฉายรังสีอาหารจึงต้องใช้ในปริมาณที่เหมาะสมกับอาหารนั้น เพื่อรักษาคุณภาพของอาหารไว้ด้วย

การบรรจุอาหาร

การบรรจุอาหาร (food packaging) เป็นการป้องกันอาหารโดยใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารจากอิทธิพลต่างๆจากภายนอก โดยทั่วไป การเลือกใช้ภาชนะบรรจุต้องคำนึงถึงคุณสมบัติเฉพาะของภาชนะบรรจุและวิธีการบรรจุ ทั้งนี้เพื่อให้การใช้งานภาชนะบรรจุมีประสิทธิภาพสูงสุด คือ ต้องทราบคุณสมบัติของอาหารที่จะบรรจุเสียก่อน ได้แก่ ต้องการให้อากาศผ่านเข้าออกได้หรือไม่ สัมผัสกับแสงได้หรือไม่ ต้องเก็บในที่อุณหภูมิต่ำ เป็นต้น ภาชนะบรรจุมีลักษณะโดยทั่วไปดังนี้

สะอาด ถูกสุขลักษณะ

ไม่เป็นพิษ

เข้ากันได้กับอาหารที่บรรจุอยู่ โดยไม่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหาร อันเนื่องจากปฏิกิริยาทางเคมีระหว่างภาชนะบรรจุกับอาหาร หรือมีการเปลี่ยนแปลงของสารจากภาชนะบรรจุไปปนเปื้อนแก่อาหารที่บรรจุอยู่ภายใน

ให้ความคุ้มครองป้องกันอาหารได้ดีตลอดการเก็บรักษา

ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูดีขึ้น ชวนบริโภค

คุณสมบัติของภาชนะบรรจุอาหารที่ใช้ จะต้องมีลักษณะเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2522) รวมทั้งฉลากบนภาชนะบรรจุอาหารต้องมีข้อความต่างๆตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ. 2525)

บรรจุภัณฑ์แบ่งย่อย

เป็นที่น่าสังเกตว่าชีวิตคนเมืองในปัจจุบันนี้ต้องเร่งรีบ ใช้ชีวิตแข่งกับเวลา ต้องเคลื่อนที่ เคลื่อนไหวอยู่ตลอดเวลา การทำกิจกรรมต่างๆ จึงมักจะต้องรวดเร็ว เพื่อให้ทันกับเวลาที่จำกัด ทำให้พฤติกรรมการดำเนินชีวิตหลายอย่างเปลี่ยนแปลงไปจากในอดีต โดยเฉพาะอย่างยิ่ง พฤติกรรมการบริโภค ซึ่งแต่ก่อนผู้คนส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหารอย่างมาก แต่ปัจจุบันเพื่อประหยัดเวลาในการรับประทานอาหาร ผู้คนมักนิยมรับประทานอาหารเพียงเพื่อให้เสร็จไปเป็นมื้อๆ ดังจะเห็นได้จากการรับประทานอาหารในรถ หรือบนโต๊ะทำงาน ในขณะที่ทำงานไปด้วย

บรรจุภัณฑ์แบ่งย่อย (Single serve packaging) จึงเข้ามามีบทบาทในฐานะบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยอำนวยความสะดวกได้ในหลายๆ ด้าน ทั้งเตรียมและแบ่งส่วนอาหารให้ง่ายต่อการบรรจุสะดวกต่อการบริโภค ขณะทำกิจกรรมต่างๆ หรือแม้แต่การพกพาอาหารสำหรับอาหารกลางวันในวันหยุด และโอกาสอื่นๆ ซึ่งแต่ก่อนการใช้บรรจุภัณฑ์แบ่งย่อยมักจำกัดอยู่ในวงแคบไม่ได้รับความนิยมเท่าที่ควร โดยใช้บรรจุขนมขบเคี้ยว ลูกอม และบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เพื่อเก็บรักษาอาหารสำหรับคนเดินทาง แต่ทุกวันนี้ บรรจุภัณฑ์แบ่งย่อยจะต้องทำได้มากกว่าบรรจุและปกป้องอาหาร โดยจะต้องสะดวกและง่ายต่อการใช้งาน บอกรายละเอียดของคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้บริโภคทราบ ช่วยส่งเสริมการขายให้ผลิตภัณฑ์ โดยการใช้กราฟฟิกที่ดึงดูดสายตา และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยใช้วัสดุที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ (มยุรา ปราบธนาเปลี่ยน, 2548 : เว็บไซต์)

ประเภทของบรรจุภัณฑ์

โดยทั่วไปบรรจุภัณฑ์ทำหน้าที่เป็นตัวนำผลผลิตจากกระบวนการผลิตผ่านการขนย้าย การเก็บในคลังสินค้า การขนส่ง การจัดจำหน่าย เปิดโอกาสให้เลือกซื้อ และอำนวยความสะดวกในการบริโภค จากขั้นตอนต่างๆ เหล่านี้ จึงสามารถแยกประเภทของบรรจุภัณฑ์ตามหลักในการออกแบบ ได้เป็น 3 จำพวก คือ

1. บรรจุภัณฑ์ชั้นในหรือปฐมภูมิ (Primary Packaging) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่อยู่ชั้นในสุดสัมผัสกับอาหารโดยตรง ตัวอย่างเช่น ขอบบรรจุน้ำตาล

ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ชั้นในมีปัจจัยสำคัญที่ต้องพิจารณา 2 ประการคือ อันดับแรก จะต้องมีการทดสอบจนมั่นใจว่าอาหารที่ผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้จำเป็นต้องเข้ากันได้ (Compatibility) หมายความว่า ตัวอาหารจะไม่ทำปฏิกิริยากับบรรจุภัณฑ์ ปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นอาจจะเกิดจากการแยกตัวของเนื้อวัสดุบรรจุภัณฑ์เข้าสู่อาหาร (Migration) หรือการทำให้บรรจุภัณฑ์เปลี่ยนแปลงรูปทรงไป เช่นในกรณีการบรรจุอาหารใส่เข้าไปในบรรจุภัณฑ์ขณะที่อาหารยังร้อนอยู่ (Hot Filling) เมื่อเย็นตัวลงที่อุณหภูมิห้องจะทำให้รูปทรงของบรรจุภัณฑ์บิดเบี้ยวได้ ซึ่งจะพบบ่อยมากในขวดพลาสติกทรงกระบอก ซึ่งแก้ไขได้โดยการเพิ่มร่องบนผิวทรงกระบอกหรือเปลี่ยนรูปทรงเป็นสี่เหลี่ยมมุมมน นอกเหนือจากเข้ากันได้ของอาหารและบรรจุภัณฑ์แล้ว ปัจจัยอันดับต่อมาที่ต้องพิจารณา คือ บรรจุภัณฑ์ชั้นในจะต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ที่วางขายบนชั้นวางหรือไม่ ในกรณีที่จำเป็นต้องวางขายแสดงตัวบนชั้นวาง การออกแบบด้านความสวยงาม การสื่อสารความหมายและภาพพจน์จะเริ่มเข้ามามีบทบาทในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

2. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่สองหรือทุติยภูมิ (Secondary Packaging) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่รวบรวมบรรจุภัณฑ์ชั้นแรกเข้าด้วยกัน เพื่อเหตุผลในการป้องกันหรือจัดจำหน่ายสินค้าได้มากขึ้น หรือด้วยเหตุผลในการขนส่ง ตัวอย่างเช่น กล่องกระดาษแข็ง หรือถุงพลาสติกใส่ซองน้ำตาล

บรรจุภัณฑ์ชั้นที่สองนี้มักจะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ต้องวางแสดงบนชั้นวาง ณ จุดขาย ดังนั้น ในการออกแบบ การเน้นความสวยงามและภาพพจน์ของบรรจุภัณฑ์จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง ในทางกลับกันถ้าบรรจุภัณฑ์ชั้นในได้รับการออกแบบอย่างสวยงาม ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ชั้นที่สองนี้อาจจะทำการเปิดเป็นหน้าต่างเพื่อให้เห็นถึงความสวยงามของบรรจุภัณฑ์ชั้นในที่ออกแบบมาอย่างดีแล้ว

3. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่สามหรือตติยภูมิ (Tertiary Packaging) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่หลักในการป้องกันสินค้าระหว่างการขนส่ง ซึ่งอาจแบ่งย่อยเป็น 3 ประเภท คือ

1) บรรจุภัณฑ์ที่ใช้จากแหล่งผลิตถึงแหล่งขายปลีก เมื่อสินค้าได้รับการจัดเรียงบนชั้นวาง หรือคลังสินค้าของแหล่งขายปลีกแล้ว บรรจุภัณฑ์ขนส่งก็หมดหน้าที่การใช้งาน ตัวอย่างเช่น เพลเลต (Pellet)

2) บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ระหว่างโรงงาน เป็นบรรจุภัณฑ์ที่จัดส่งสินค้าระหว่างโรงงาน ตัวอย่างเช่น ลังใส่ของพริกป่น ถู่น้ำจิ้ม เป็นผลผลิตจากโรงงานหนึ่งส่งไปยังโรงงานอาหารสำเร็จรูป เพื่อทำการบรรจุไปพร้อมกับอาหารหลัก

3) บรรจุภัณฑ์ที่ใช้จากแหล่งขายปลีกไปยังมือผู้บริโภค เช่น ถู่น้ำจิ้ม ที่ร้านค้าปลีกสินค้าให้ผู้ซื้อ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขั้นสามนี้ จึงต้องคำนึงถึงความสามารถในการป้องกันสินค้าระหว่างการขนส่ง ส่วนข้อมูลรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ขนส่งจะช่วยให้การจัดส่งเป็นไปอย่างสะดวกและถูกต้อง

ซึ่งบรรจุภัณฑ์แบ่งย่อยมักจะเป็นบรรจุภัณฑ์ประเภทปฐมภูมิ หรือ ประเภททุติยภูมิ โดยในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับประเภทของอาหารก็มีส่วนสำคัญ เพราะอาหารบางชนิดสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานหลายเดือน ในขณะที่บางชนิดเก็บรักษาได้ในเวลาไม่นาน ในที่นี้จึงขอแนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารแปรรูปไว้ดังนี้

ตารางที่ ก 1 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารแปรรูป

กลุ่มอาหาร	ประเภทบรรจุภัณฑ์	คำแนะนำและเหตุผล
1. อาหาร ถนอมด้วย น้ำตาลและทำ แห้ง	1.1 ซองพลาสติก PE	มีราคาถูกและปิดผนึกด้วยความร้อนได้ง่าย
	1.2 ซองพลาสติก PP	สามารถป้องกันความชื้นได้ดี แต่ปิดผนึกยากกว่าฟิล์ม PE เนื้อพลาสติกมีความใสช่วยเพิ่มคุณค่าสินค้า
	1.3 เซลโลเฟลน หรือกระดาษแก้ว	สามารถป้องกันความชื้นได้ระดับหนึ่งมักนิยมใช้ห่อปิดปลาย (Twist Wrap)
	1.4 กระป๋องพลาสติก หรือกระบอกพลาสติกมีฝาปิด	เห็นสินค้าได้รอบตัว ควรปิดฝาด้วยเทปให้สนิท
	1.5 ถาดพลาสติกใสชนิดมีฝาเป็นแบบกาบหอย	ควรปิดฝาด้วยความร้อนแทนที่จะใช้ลวดตะเข็บหรือใช้เทป
	1.6 กระป๋องโลหะ	สามารถสร้างจุดเด่นที่ดีให้แก่สินค้าและแปลกใหม่แต่มีมูลค่าสูง
	1.7 กระป๋องกระดาษ	คล้ายคลึงกับกระป๋องโลหะแต่พิมพ์สวยงามได้ง่ายกว่า
	1.8 ถุงเคลือบหลายชั้น อาจใช้แบบวางตั้งได้ อาจมีซิปล็อค	เป็นบรรจุภัณฑ์รูปลักษณะใหม่ก่อให้เกิดความสะดวกในการบริโภคเปิดโอกาสให้ใช้เทคนิคระบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ๆ เช่น ระบบสุญญากาศ ระบบการปรับสภาวะ (MAP) เป็นต้น ซึ่งช่วยยืดอายุอาหารเก็บได้นาน

ตารางที่ ก 1 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารแปรรูป (ต่อ)

กลุ่มอาหาร	ประเภทบรรจุภัณฑ์	คำแนะนำและเหตุผล
2. อาหารหมัก ดอง	2.1 กระป๋องโลหะ	เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องผ่านการฆ่าเชื้อมีขนาด มาตรฐานจัดหาง่าย
	2.2 บรรจุภัณฑ์แก้ว	เหมาะสำหรับอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ จะต้องใช้ฝาปิดได้สนิท ความใสและคุณสมบัติ ของแก้วมีส่วนช่วยเพิ่มคุณค่าของสินค้า
	2.3 ถุงพลาสติก PE	เหมาะกับการจำหน่ายวันต่อวัน
	2.4 ปิ๊ป	ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ขนส่ง ถ้าใช้ปิ๊ปเปล่าควร พิจารณาสารเคลือบที่เหมาะสม หรืออาจใช้ถุง PE อย่างหนาเป็นบรรจุภัณฑ์ชั้นใน
	2.5 ถุงต้มได้ หรือ Retort Pouch	โครงสร้างพื้นฐานเป็นฟิล์มเคลือบของ PET เคลือบกับพลาสติกโพลีเอทิลีนและ CPP สามารถฆ่า เชื้อสินค้าพร้อมถุงได้ ถุงอาจมีราคาแพงแต่จะ ช่วยลดค่าขนส่งและช่วยถนอมคุณค่าอาหารได้ ดีกว่าอาหารกระป๋อง
	2.6 ถุงพลาสติกในกล่อง กระดาษลูกฟูก (Bag-In-Box)	ถุงพลาสติกและกล่องกระดาษลูกฟูกสามารถ แยกออกจากกันได้และพับเก็บได้ง่าย ตัวกล่อง กระดาษลูกฟูกสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ เปลี่ยน เฉพาะแต่ถุงพลาสติก ซึ่งวัสดุนี้จัดว่าเป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม
3. อาหาร ถนอมด้วยการ ฆ่าเชื้อที่มี ความร้อนสูง	3.1 ขวดแก้ว	มีขนาดขวดมาตรฐานจากผู้ผลิต ควรเลือกฝาที่มี คุณภาพสูง ทนอุณหภูมิฆ่าเชื้อได้
	3.2 กระป๋อง หรือ Retort Pouch	มีขนาดมาตรฐานจำเพาะของสินค้าแต่ละ ประเภทและฆ่าเชื้อได้ง่าย ถุงเคลือบหลายชั้นมี ศักยภาพสูงใช้ปริมาณวัสดุบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วย สินค้าน้อย จึงเป็นการสนองตอบต่อการรณรงค์ ลดปริมาณขยะ

ตารางที่ ก 1 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารแปรรูป (ต่อ)

กลุ่มอาหาร	ประเภทบรรจุภัณฑ์	คำแนะนำและเหตุผล
	3.3 ถุงพลาสติกในกล่อง กระดาษลูกฟูก (Bag-In-Box)	พิจารณาใช้พลาสติกที่ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนได้ เช่น CPP สามารถลดต้นทุนขนส่งได้
4. เครื่องเทศ	4.1 ขวดแก้ว	บรรจุภัณฑ์ที่สามารถเก็บกลิ่นได้ดี ไม่ยอมให้ อากาศเข้าไปทำปฏิกิริยากับเครื่องเทศ เว้นแต่ การปิดผนึกไม่ดี สร้างภาพพจน์ของสินค้าให้ดูมี ราคา
	4.2 ขวดพลาสติก	ควรพิจารณาเลือกพลาสติกที่มีความหนาแน่นสูง เช่น HDPE เพื่อป้องกันกลิ่นซึมผ่านวัสดุบรรจุ ภัณฑ์
	4.3 ซองเคลือบหลายชั้น (Laminated Film)	เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บริโภคครั้งเดียว ควร พิจารณาซองที่เคลือบด้วยพลาสติกชนิดพิเศษซึ่ง สามารถเก็บรักษากลิ่นได้ดี
5. เบเกอรี่และ ขนมหวาน	5.1 กล่องกระดาษแข็ง	บรรจุภัณฑ์ที่สามารถพิมพ์ตกแต่งได้อย่าง สวยงาม ราคาถูก
	5.2 ถาดพลาสติกใสแบบ กาบหอย (Clam Shell)	สามารถมองเห็นสินค้า เพิ่มคุณค่าให้แก่สินค้า ถ้าใช้พลาสติกที่มีอัตราการซึมผ่านของก๊าซน้อย สามารถใช้เทคนิคระบบบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่ เช่น การปรับสภาวะโดยการฉีดก๊าซเฉื่อย (ไนโตรเจนหรือคาร์บอนไดออกไซด์) เพื่อยืด อายุอาหาร แต่ตัวฝาต้องปิดสนิทด้วยความร้อน ได้
	5.3 ถาดพลาสติกหรือกระดาษ ปิดผนึกด้วยความร้อนบน แผ่นฟิล์ม	ราคาถูกกว่า แต่ต้องคัดเลือกประเภทของ พลาสติกให้เหมาะสมกับสินค้า และสามารถ ใช้เทคนิคการปรับสภาวะได้
	5.4 ถาดอะลูมิเนียมพร้อมฝา ทำด้วยกระดาษแข็ง	มีราคาสูงแต่สามารถปกป้องรักษาคุณภาพสินค้า ไว้ได้นาน เหมาะสำหรับแช่เย็นหรือแช่แข็ง

ตารางที่ ก 1 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารแปรรูป (ต่อ)

กลุ่มอาหาร	ประเภทบรรจุภัณฑ์	คำแนะนำและเหตุผล
6. นม ไอศกรีม	6.1 ถ้วยหรือขวดพลาสติกปิดฝาด้วยกระดาษหรือพลาสติกอะลูมิเนียม	เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีราคาถูกแต่เก็บได้ไม่เกิน 1 สัปดาห์
	6.2 ซองเคลือบหลายชั้น (Laminated Film)	สิ่งสำคัญจะต้องมีชั้นพลาสติกที่ป้องกันแสง UV อาจจะมีพลาสติกที่เคลือบด้วยเมทาไลซ์ฟิล์มเพื่อยืดอายุสินค้า
	6.3 กล่องเคลือบหลายชั้นด้วยกระดาษแข็งที่ใช้กับระบบฆ่าเชื้อ UHT	เป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีการผลิตสูง มีราคาสูงมาก แต่สามารถถนอมรักษาอาหารได้นาน
	6.4 ถ้วยหรือถ้วยกระดาษ	เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการสร้างความยอมรับได้มากโดยเฉพาะสินค้าส่งออก เพราะประเทศที่พัฒนาแล้วถือว่ากระดาษเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ที่มา : Asia Pacific Food Industry Magazine, May 2003 และ บรรจุภัณฑ์อาหาร

(ปิ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ)

สารอาหารในขนมไทย

ขนมไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน จะพิจารณาถึงความคุ้มค่า หรือผลประโยชน์ที่ได้รับจากสินค้า ว่าสามารถตอบสนองความต้องการได้ดีเพียงใด เหมาะสมกับเงินที่จ่ายไปหรือไม่ กลุ่มผู้บริโภคที่เคยซื้อสินค้าแบรนด์เนมจากต่างประเทศส่วนใหญ่จะหันมาซื้อสินค้าภายในประเทศที่มีคุณภาพระดับเดียวกันแต่ราคาถูกกว่ามากขึ้น กระแสการห่วงใยสุขภาพ แหล่งข่าวสารข้อมูลและสื่อมีบทบาทสำคัญในการช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจในเรื่องการดูแลสุขภาพ รวมถึงความเข้าใจในสรรพคุณของสินค้า อาหารสมุนไพรมีมากขึ้น และกระแสการบริโภคอาหารที่ผลิตจากธรรมชาติเข้ามามีบทบาทมากขึ้น ขนมไทยจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง เนื่องจากขนมไทยเป็นมิตรต่อสุขภาพ ขนมไทยมีรากเหง้ามาจากสังคมเกษตร วัตถุดิบที่นำมาทำขนมล้วนมาจากธรรมชาติ ดังนั้นคุณสมบัติหลายประการของผลผลิตตามธรรมชาติจะยังคงมีอยู่

มาก จากการสำรวจคุณค่าทางโภชนาการขนมไทย ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่าขนมไทยส่วนใหญ่ นอกจากจะมีคุณค่าในสารอาหารหลักๆ อย่าง คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมันแล้ว ยังมีแร่ธาตุและวิตามินที่สำคัญต่อร่างกายอีกด้วย เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ เรตินอล แคโรทีน เป็นต้น ซึ่งคุณค่าอาหารรวมหมู่แบบนี้จะหาไม่ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารดังตัวอย่างสารอาหารที่ได้จากขนมไทยบางชนิด ดังนี้

ตารางที่ ก 2 แสดงข้อมูลสารอาหารที่ได้จากขนมไทยบางชนิด

	เบต้า แคโรทีน (มิลลิกรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	วิตามินเอ (กรัม)	แคลเซียม (กรัม)	ใยอาหาร (กรัม)
เบต้าแคโรทีน แคบซูล	15.0	-	-	-	-	-	-
ขนมชั้น	9.0	49.2	0.8	8.2	2.0	2.0	0.5
ตะโก้แก้ว	11.0	18.3	0.7	5.7	2.0	5.0	3.0
เม็ดยก	13.0	39.8	9.8	17.9	22.0	116.0	3.6
ลอดช่อง น้ำกะทิ	56.0	22.5	0.8	3.7	9.0	4.0	1.5
วุ้นกะทิใบเตย	10.0	20.4	0.6	5.4	2.0	1.0	0
สังขยาไข่	10.0	23.3	6.9	4.5	2.0	160.0	3.8

คุณค่าทางโภชนาการจากขนมไทยในปริมาณ 100 กรัม

ที่มา : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ประโยชน์ของใยอาหารในขนมไทย ใยอาหาร (fiber) คือ คาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อนที่ไม่ใช่แป้ง ซึ่งเป็นส่วนประกอบของพืชผักและผลไม้ที่รับประทานได้ แต่ไม่ถูกย่อยโดยน้ำย่อยในระบบย่อยอาหาร เมื่อผ่านลำไส้ใหญ่บางส่วนจะถูกย่อยโดยจุลินทรีย์ ทำให้กลายเป็นก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ มีเทน ไฮโดรเจน น้ำ และกรดไขมันสายสั้นๆ ซึ่งจะถูกดูดซึมเข้าสู่ร่างกาย ด้วยเหตุนี้ใยอาหารจึงมีผลช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ทำให้ระบบขับถ่ายเป็นปกติ ช่วยดูดซับสารก่อมะเร็งที่อาจจะปะปนกับอาหาร ซึ่งร่างกายสามารถขับถ่ายมาพร้อมกับอุจจาระ ช่วยลดการดูดซึมไขมันและคอเรสเตอรอลในเส้นเลือดได้ ซึ่งในขนมไทยต่างมีใยอาหารประกอบอยู่ด้วยทั้งสิ้น กากใยอาหารในผักและผลไม้ที่นำมาใช้ทำขนม เช่น กล้วยบัวตึง บวดเผือก บวดพิททอง ยังคงสภาพอยู่ในขณะที่ขนมถูกเป็นขนมที่ต้องผ่านกระบวนการย่อยสลายหลายขั้นตอนมาก แป้งที่ใช้ทำขนมจะถูกฟอกขาวมีสารเคมีสังเคราะห์เข้าไปเป็นส่วนผสมทั้งในแป้งและน้ำตาล ซึ่งจะย่อยสลายทันทีในปาก

เกิดกรดทำให้ฟันผุ และมีกากใยน้อยทำให้เกิดอาการท้องผูกได้ถ้าบริโภคมากเกินไป เบต้าแคโรทีน (beta-carotene) ในขนมไทย เป็นองค์ประกอบของสารสีส้มแดงสีเหลืองในพืชผัก ผลไม้ เป็นแหล่งของวิตามินเอ เพราะร่างกายสามารถเปลี่ยนเบต้าแคโรทีนไปเป็นวิตามินเอได้ มีหน้าที่เกี่ยวกับการมองเห็น การเจริญเติบโต เป็นสารต้านอนุมูลอิสระของไขมันบนผนังเซลล์ ทำให้ระบบต่างๆ ของร่างกายทำงานได้ดี แคลเซียม เป็นธาตุอาหารที่เป็นโครงสร้างของกระดูกและฟัน ช่วยการหดตัวของกล้ามเนื้อและการเต้นของหัวใจ ช่วยกระตุ้นการทำงานของเอนไซม์ ดังตัวอย่างขนมไทยที่ให้พลังงานดังนี้

ตารางที่ ก 3 แสดงข้อมูลตัวอย่างขนมไทยที่ให้พลังงานเรียงจากน้อยไปหามาก

ชื่อขนม (กิโลแคลอรี)	พลังงาน (กรัม)	น้ำ (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	อื่นๆ
ตะโก้แห้ว	127	71.6	18.3	5.7	0.7	3.8
ลอดช่องน้ำกะทิ	127	70.9	22.5	3.7	0.8	2.0
วุ้นกะทิใบเตย	133	72.8	20.4	5.4	0.6	0.7
บัวลอยเผือก	145	66.2	26.4	4.1	0.8	2.6
ข้าหริ่ม	158	65.0	29.0	4.5	0.2	1.3
สังขยาไข่	161	60.5	23.3	4.5	6.9	4.8
ขนมหม้อแกงไข่	193	58.1	24.0	7.9	6.3	3.7
ขนมลูกชุบ	268	36.6	45.5	6.6	6.6	4.7
ขนมชั้น	273	41.1	49.2	8.2	0.8	0.7
ตะโก้แห้ว	127	71.6	18.3	5.7	0.7	3.8
ลอดช่องน้ำกะทิ	127	70.9	22.5	3.7	0.8	2.0
วุ้นกะทิใบเตย	133	72.8	20.4	5.4	0.6	0.7
บัวลอยเผือก	145	66.2	26.4	4.1	0.8	2.6
ข้าหริ่ม	158	65.0	29.0	4.5	0.2	1.3
สังขยาไข่	161	60.5	23.3	4.5	6.9	4.8
ขนมหม้อแกงไข่	193	58.1	24.0	7.9	6.3	3.7
ขนมลูกชุบ	268	36.6	45.5	6.6	6.6	4.7
ขนมชั้น	273	41.1	49.2	8.2	0.8	0.7
ข้าวเหนียวมูล	278	35.8	52.2	6.3	3.1	2.6
ทุเรียนกวน	328	22.8	62.2	7.5	3.2	4.5
ทองหยอด	337	31.4	49.8	13.4	4.3	1.0

ตารางที่ ก 3 แสดงข้อมูลตัวอย่างขนมไทยที่ให้พลังงานเรียงจากน้อยไปหามาก (ต่อ)

ชื่อขนม (กิโลแคลอรี)	พลังงาน (กรัม)	น้ำ (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	อื่นๆ
เมื่อดุนุ่น	360	28.0	39.8	17.9	9.8	4.5
ทองหยิบ	393	24.5	45.9	19.7	7.9	2.0
ฝอยทอง	423	23.5	34.2	25.8	13.5	3.0

คุณค่าทางโภชนาการจากขนมไทยในปริมาณ 100กรัม (ขนมประมาณครึ่งถ้วย)

ที่มา : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวก ข

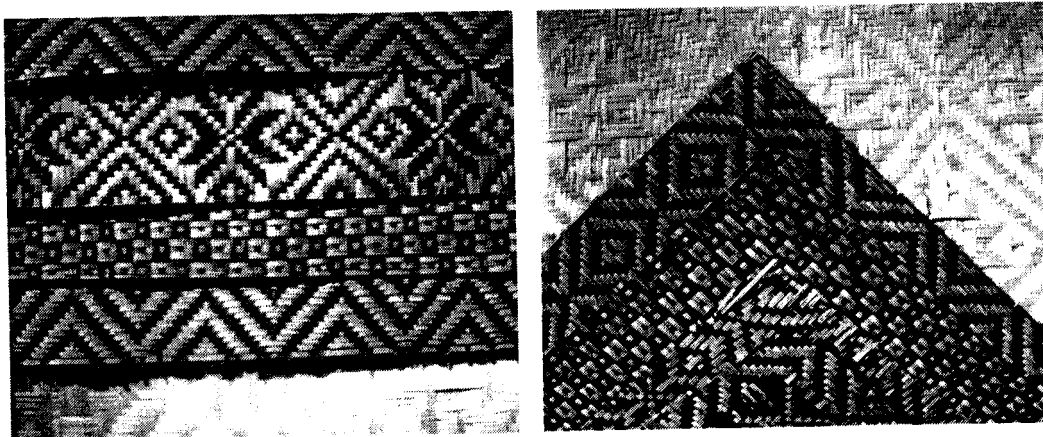
เครื่องจักสาน

เครื่องจักสาน

จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี รูปแบบต่าง ๆ ของงานสถาปัตยกรรม ตลอดจนงานศิลปะพื้นบ้านทุกสาขา ทำให้มองเห็นได้ว่าการถ่ายทอดงานศิลปะจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลานมิใช่เป็นแต่เพียงการถ่ายทอดโดยการสอนสั่งเท่านั้น หากแต่ยังเป็นการถ่ายทอดถึงอารมณ์ความรู้สึก และทั้งวิญญาณของผู้สร้างสรรค์สร้างงานนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี และสิ่งเหล่านี้ก็คือ ภาพสะท้อนให้เห็นงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี และความเป็นอยู่ของชาวไทยจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

เครื่องจักสาน เครื่องใช้ที่ทำด้วยไม้ไผ่ หวาย หรือวัสดุอื่น ๆ โดยนำวัสดุนั้น ๆ มาผ่า จัก หรือเรียกให้เป็นเส้น แล้วสานเป็นแผ่น เข้าขอบหรือทำเป็นรูปทรง มีลวดลายต่าง ๆ ตามต้องการ แม่ลายพื้นฐานที่ง่ายที่สุดของการจักสาน คือ ลายขัด หรือ ลายตาน อาจแยกประเภทเป็น ลายขัดหนึ่ง ลายสอง ลายสาม ลายผิด ลายถูก ลายชิด ลายประสุ ลายไพล และลายผีบ้า เป็นต้น ลายแต่ละประเภทก็พัฒนาออกไปต่าง ๆ กันอีก เช่น ลายขัดหนึ่ง แยกเป็นลายขัดตะแคง ลายขัดโปร่งยอนดอก ลายขัดโปร่งตาหมากรุก และลายขัดตะแยง

แม่ลายที่ชื่อ ลายเฉลว แยกประเภทเป็น ลายเกล็ดเต่า ลายเฉลวห้า และลายเฉลวหก ซึ่งพัฒนาเป็นลายเฉลวดาว ลายหกเหลี่ยมซ้อน ลายกันเข่ง ลายใบชา และลายเฉลวยอนดอก (ดอกจอก ดอกแหนด ดอกพิกุล) นอกจากนี้ ยังมีแม่ลายที่ชื่อ ลายกันหอย ส่วนแม่ลายที่ชื่อ ลายหัวสุม แยกออกเป็น ลายหัวสุมซ้อน และลายงอบ เป็นต้น

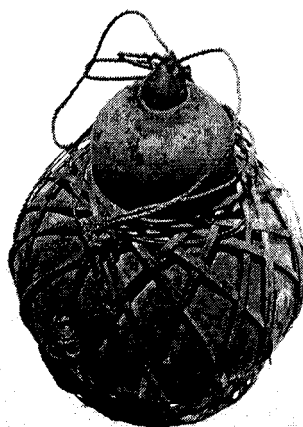
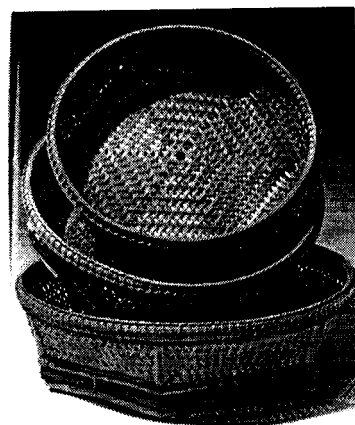
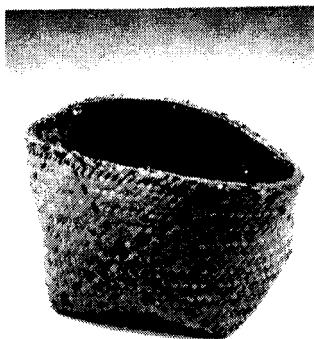


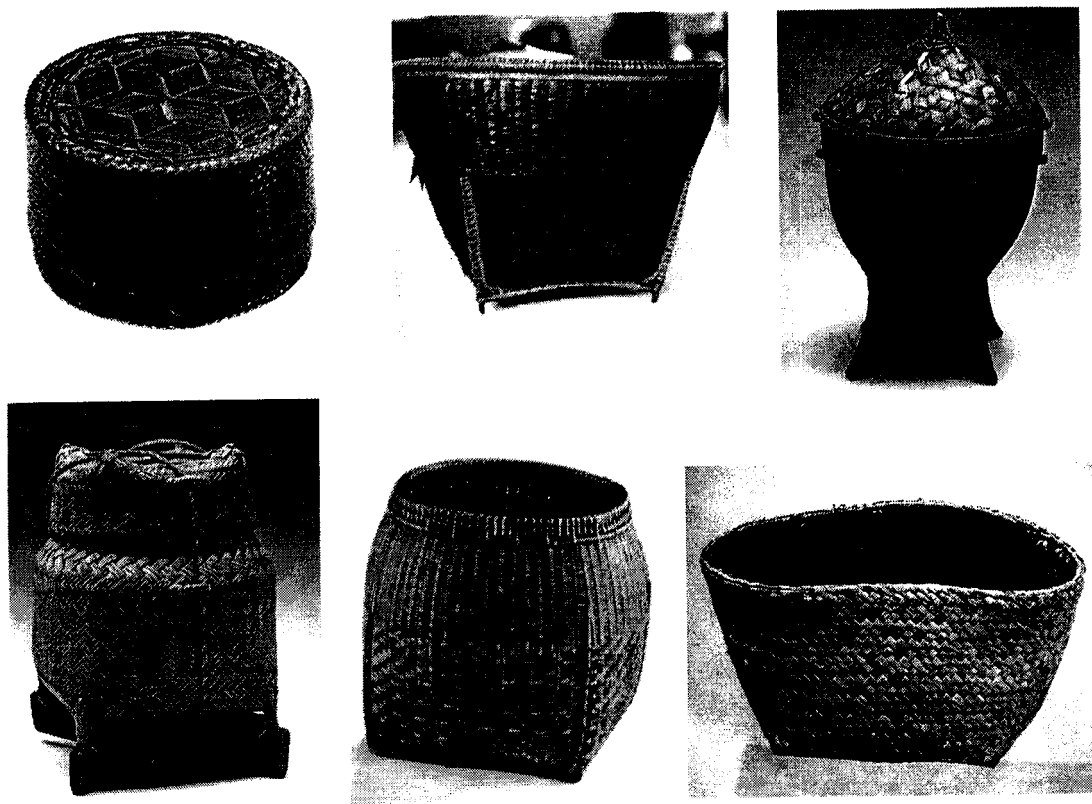
ภาพที่ ข1 แสดงตัวอย่างลายเครื่องจักสาน

ที่มา : วินุชย์ ลีสุวรรณ, 2544.

ภาชนะแต่ละชิ้นอาจสานด้วยลายหลายแบบ เช่น งอบ สานขึ้นด้วยลายรอบ ปีกสานด้วยลายเลวหก ส่วนกระบุงของชาวใต้ ตัวภาชนะสานด้วยลายหางแตน ช่วงบนเป็นลายสามเกียน เก็บขอบและตกแต่งด้วยลายหางแตน สำหรับกระติบใส่ข้าวเหนียวของชาวอีสาน ตัวภาชนะสานด้วยลายเวียนและลายขึ้น ฝาเป็นลายสองขึ้นและลายเกล็ดเต่า และแปมที่ใช้เก็บใบชาหรือใบยาสูบของชาวเหนือ ตัวภาชนะเป็นลายซ้ายขวา ฝาเป็นลายสองเวียน เก็บขอบและเสริมโครงด้วยหวาย

เครื่องจักสานจัดว่าเป็นศิลปะพื้นบ้านอย่างหนึ่งที่มีมาแต่โบราณ รูปแบบของเครื่องจักสานแต่ละชนิดเป็นไปตามประโยชน์ใช้สอย และตามความนิยมของแต่ละท้องถิ่น มีการนำมาใช้ทำเครื่องใช้ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เช่น เครื่องมือกสิกรรม เครื่องมือดักจับสัตว์น้ำ เครื่องใช้ภายในบ้าน และสิ่งของเบ็ดเตล็ด ได้แก่ กระบุง ปุ้งกี๋ ถอบ ไซ ตะกร้า ข้อง กระซอน หมวก กระเป๋า ฝาชี ปัจจุบันเครื่องจักสานได้พัฒนาก้าวหน้าขึ้น โดยนำพืชต่าง ๆ เช่น ผักตบชวา ย่านลิเภา ป่านศรนารายณ์ ฯลฯ มาทำเครื่องใช้ให้มีรูปแบบต่าง ๆ ตามความต้องการของสมัยนิยม.





ภาพที่ ข 2 แสดงตัวอย่างเครื่องจักสาน

ที่มา : วิบูลย์ ลิ้มสุวรรณ, 2544.

ทุกวันนี้ อาชีพจักสานไม้ไผ่ ทำเครื่องจักสานหวาย แม้กระทั่งการสานผักตบชวายังเป็นอาชีพสำคัญของชาวบ้าน ในหลายหมู่บ้าน หลายตำบล เพราะสภาพส่วนใหญ่ของประเทศไทยเป็นที่ลุ่มริมแม่น้ำ และยังมีคลอง หนองบึง อีกมากมายที่เอื้อต่อ “ป่าไผ่” ทำให้วัตถุดิบของเครื่องจักสานไม่เคยขาดแคลน เครื่องจักสานจะแสดงคตินิยม ความเชื่อ เรื่องราวต่างๆ ของสังคม และบุคคลที่มีผลจากรูปแบบของประเพณีต่างๆ ก่อให้เกิดงานศิลปหัตถกรรมอันเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น ชุมชน แสดงให้เห็นถึงความเป็นอยู่ และอาชีพ เครื่องจักสาน เกิดจากภูมิปัญญา เพื่อตอบสนองความต้องการใช้สอยประจำวัน ขนมหไทยเป็นสินค้าประเภทอาหารที่มีการนำวัสดุจากธรรมชาติมาห่อ มาพัน จำพวกใบกล้วย ใบมะพร้าว ใบเตย ใบไผ่ เป็นต้น มีกรรมวิธีสืบทอดกันมาตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน และการทำอย่างต่อเนื่องกันมาแต่มีการพัฒนารูปแบบให้เกิดความสวยงามมากขึ้น และหากเพิ่มคุณค่าของบรรจุภัณฑ์ด้วยเครื่องจักสานที่มีในท้องถิ่น ชาวบ้านสามารถผลิตเองได้ เป็นการช่วยส่งเสริมมูลค่าทั้งตัวสินค้า และบรรจุภัณฑ์ด้วย

ภาคผนวก ค
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



แบบสอบถามความคิดเห็น

เรื่อง

การศึกษาเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน

คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้น เพื่อการศึกษาแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน ซึ่งออกแบบโดยนักศึกษาคณะศิลปประยุกต์และการออกแบบมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี โดยมีวัตถุประสงค์ศึกษาความต้องการ ทักษะคติของเยาวชน และผู้สนใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทย มุ่งให้ความสำคัญการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมไทย นำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มของบรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์ เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยต่อไป

กรุณาตอบแบบสอบถามทุกข้อตามความเป็นจริงด้วยตัวท่านเอง

ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามนี้ ใช้สำหรับการศึกษาครั้งนี้เท่านั้น และนำข้อมูลในภาพรวมเท่านั้น

ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามและความคิดเห็นทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย

คำแนะนำ กรุณาทำเครื่องหมายกากบาท / ลงใน () หน้าข้อที่ตรงกับคำตอบของท่านมากที่สุด

สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

() ชาย

() หญิง

2. อายุ

() 18-20 ปี

() 21-25 ปี

3. ระดับการศึกษา

- () มัธยม () อาชีวศึกษา
() ปริญญาตรี () สูงกว่าปริญญาตรี

4. รายรับต่อเดือน

- () 1,000-5,000 บาท () 5,001-10,000 บาท
() 10,001-20,000 บาท () มากกว่า 20,000 บาท

ตอนที่ 2 ทักษะที่มีต่อชนมไทย

คำแนะนำ กรุณาทำเครื่องหมายกากบาท / ลงใน () หน้าข้อความที่ท่านเห็นด้วยตามลำดับ

1. ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคชนมไทยอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () ชนมมีความสดใหม่
() ชนมมีรสชาติที่อร่อย
() ชนมใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติ ไม่ผสมสารกันบูด
() ขั้นตอนในการผลิตชนมมีความสะอาด
() อื่นๆ โปรดระบุ.....

2. บรรจุภัณฑ์แบบใดที่ท่านเลือกซื้อบ่อยที่สุดในท้องตลาด (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- () กล่อง/ถุงพลาสติก
() กล่อง/ถุงกระดาษ
() วัสดุจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบเตย ใบจาก เครื่องจักสานและอื่นๆ
() อื่นๆ โปรดระบุ.....

3. ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ชนมไทยอย่างไร (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- () เพิ่มคุณค่าของชนมไทยให้สามารถแข่งขันกับชนมลงในท้องตลาด โดยใช้บรรจุภัณฑ์
() รักษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ชนมไทยไว้ดั้งเดิม
() อื่นๆ โปรดระบุ.....

4. ท่านมีแนวทางในการเลือกซื้อบรรจุภัณฑ์ชนมไทยอย่างไร (เรียงตามลำดับความสำคัญ)

- () รูปแบบสวยงาม
() วัสดุ
() รักษาสิ่งแวดล้อม
() อื่นๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อขนมไทย

คำแนะนำ กรุณาทำเครื่องหมายกากบาท / ลงใน () หน้าข้อความตามระดับความคิดเห็นของท่านที่สุด

ความหมายของระดับความคิดเห็น

- | | | |
|---|---------|--------------------------|
| 5 | หมายถึง | มีความเห็นด้วยมากที่สุด |
| 4 | หมายถึง | มีความเห็นด้วยมาก |
| 3 | หมายถึง | มีความเห็นด้วยปานกลาง |
| 2 | หมายถึง | มีความเห็นด้วยน้อย |
| 1 | หมายถึง | มีความเห็นด้วยน้อยที่สุด |

ความคิดเห็นที่มีต่อการเลือกซื้อขนมไทย	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
1. การจัดขนมในบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม ประณีต น่ารับประทาน					
2. ขนมไทยสามารถนำมาประยุกต์เป็นของขวัญได้					
3. การใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น ใบตองช่วยทำให้ขนมดูน่ารับประทาน					
4. ขนมไทยมีคุณค่าทางโภชนาการสูง					
5. การบริโภคขนมไทยเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและประเพณีไทย					
6. ราคาค่าขนมบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจกจ่าย					
7. มีรูปภาพและคำบรรยายที่บรรจุภัณฑ์สื่อให้เห็นลักษณะเด่นของขนมไทย					
8. วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์แสดงถึงคุณภาพและความสดของขนม					
9. วัสดุบรรจุภัณฑ์ขนมไทยโดยส่วนใหญ่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ					
10. วัสดุที่ผลิตบรรจุภัณฑ์สามารถย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติ					
11. วัสดุที่ผลิตบรรจุภัณฑ์ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ					
12. บรรจุภัณฑ์ใช้ง่าย สะดวกต่อการเปิด-ปิด					
13. บรรจุภัณฑ์ขนมไทยมีราคาถูก					
14. รูปร่างบรรจุภัณฑ์ขนมไทยมีเอกลักษณ์ ความเป็นท้องถิ่น					
15. รูปร่างบรรจุภัณฑ์ขนมไทยมีความสวยงามน่าซื้อ					
16. บรรจุภัณฑ์ขนมไทยสื่อถึงวัฒนธรรม ความเป็นไทย					

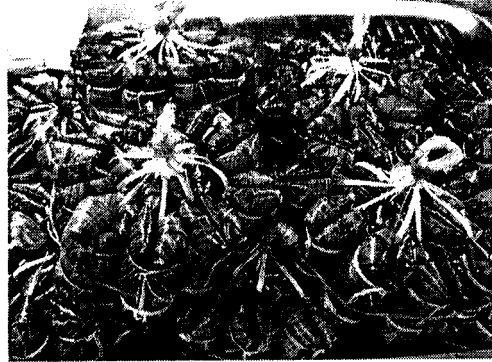
ภาพประกอบการสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

บรรจุภัณฑ์ขนมไทยแบบดั้งเดิม

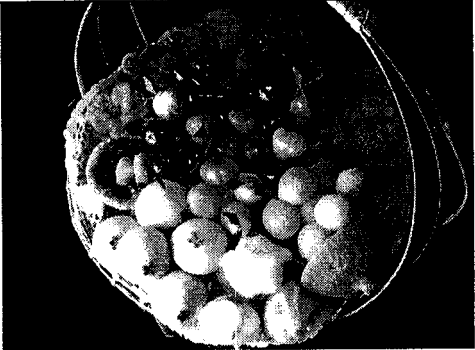
เป็นรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ยังคงรูปแบบเดิมจากภูมิปัญญาชาวบ้านตั้งแต่อดีต ได้แก่

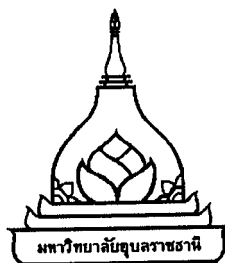
ขนมใส่ไส้ ขนมเผือก ขนมมัน ขนมแห้ว ขนมกล้วย ขนมตาล ข้าวต้มมัด ข้าวต้มจิ้ม ข้าวต้มน้ำอุ่น ข้าวต้มมัดใต้ ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมเทียน ขนมกรวย ขนมตะโก้ เป็นต้น

ภาพประกอบ



ภาพประกอบการสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย(ต่อ)

บรรจุภัณฑ์ขนมไทยในปัจจุบัน	ภาพประกอบ
บรรจุภัณฑ์ที่เป็นวัสดุสังเคราะห์ใน การหีบห่อขนม เช่น ถุงพลาสติก กล่องพลาสติก กล่องโฟม กล่อง กระดาษ กระดาษแก้ว ฯลฯ	   



แบบสัมภาษณ์ผู้ผลิตขนมไทย

เรื่อง

การศึกษาเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน

วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์

ผู้สัมภาษณ์

ผู้ให้สัมภาษณ์

หัวข้อในการสัมภาษณ์

นส. ศนิवार ชยะสฤษฎ์

ผู้ผลิตขนมไทยร้าน.....

1. กำลังการผลิตขนมไทย
2. ประสบการณ์ในการทำขนมไทย และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ได้รับความนิยมมากที่สุด
3. ความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีในปัจจุบัน การใช้วัสดุธรรมชาติและวัสดุสังเคราะห์ที่มีในท้องตลาด
4. จุดเด่นของร้าน
5. แนวโน้มความต้องการในการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน
6. ปัญหาที่พบ

นส. ศนิवार ชยะสฤษฎ์

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาการออกแบบผลิตภัณฑ์
คณะศิลปประยุกต์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยบูรพา

แบบบันทึกการสัมภาษณ์ผู้ผลิตขนมไทย	
วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์	
ผู้สัมภาษณ์ : นส. ศนิवार ชยะสฤษฎี	
ผู้ให้สัมภาษณ์ : ผู้ผลิตขนมไทยร้าน.....	
หัวข้อในการสัมภาษณ์	ข้อมูลจากการสัมภาษณ์
1. กำลังการผลิตขนมไทย	
2. ประสบการณ์ในการทำขนมไทย และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ได้รับความนิยมมากที่สุด	
3. ความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่มีในปัจจุบัน การใช้วัสดุธรรมชาติและวัสดุสังเคราะห์ที่มีในท้องตลาด	

แบบบันทึกการสัมภาษณ์ผู้ผลิตขนมไทย	
วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์	
ผู้สัมภาษณ์ : นส. ศนิवार ชยะสฤษฎี	
ผู้ให้สัมภาษณ์ : ผู้ผลิตขนมไทยร้าน.....	
หัวข้อในการสัมภาษณ์	ข้อมูลจากการสัมภาษณ์
4. จุดเด่นของร้าน	
5. แนวโน้มความต้องการในการ พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนม ไทยเพื่อเยาวชน	
6. ปัญหาที่พบ	

หมายเหตุ.....



แบบสอบถาม

เรื่อง

การศึกษาเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน

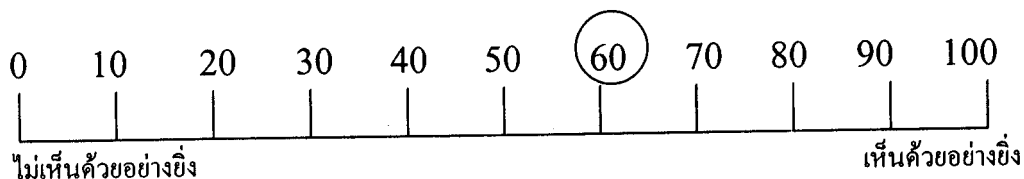
คำชี้แจง

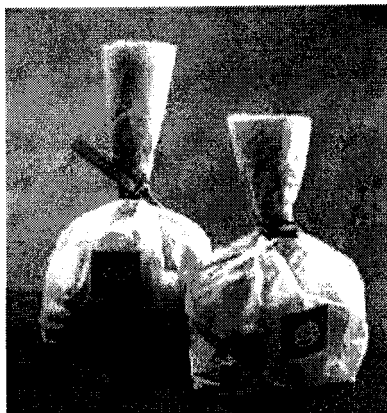
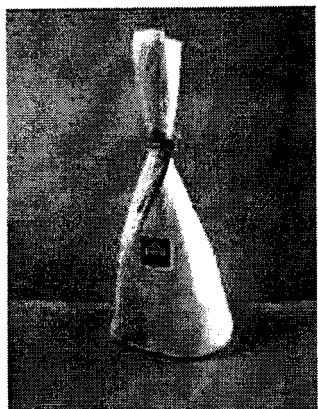
1. แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้น เพื่อการประเมินค่างานออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชน ซึ่งออกแบบโดยนักศึกษาคณะศิลปประยุกต์และการออกแบบมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี โดยมีวัตถุประสงค์ศึกษาความพึงพอใจ ทศนคติของเยาวชน และผู้สนใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ซึ่งนำพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทยให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และศึกษาความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อเยาวชนที่ปรับปรุงแล้ว สร้างมูลค่าเพิ่มของบรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์ เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยต่อไป
2. กรุณาตอบแบบสอบถามทุกข้อตามความเป็นจริงด้วยตัวท่านเอง
3. ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามนี้ ใช้สำหรับการศึกษารั้งนี้เท่านั้น และนำข้อมูลในภาพรวมเท่านั้น

คำชี้แจง

กรุณาวางกลมรอบตัวเลขที่เป็นคำตอบ

ตัวอย่าง

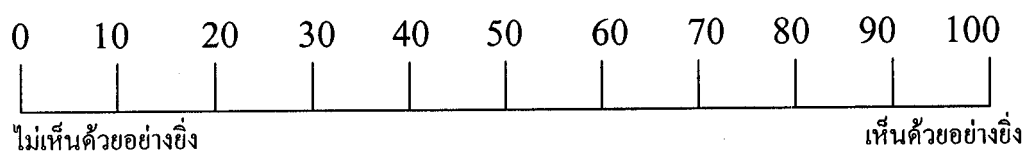




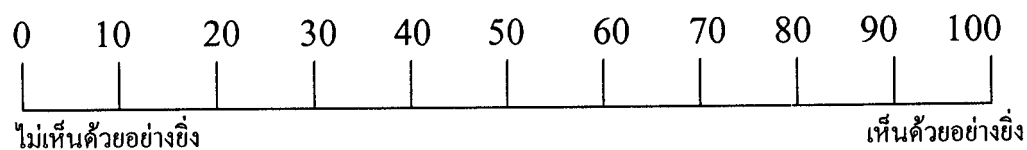
1. บรรจุกัณฑ์ในลักษณะการพับและการห่อ

แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกัณฑ์ขนมไทย รูปร่างของบรรจุกัณฑ์ที่มองจากภายนอก มีรูปร่างเป็นอย่างไร

มีความสวยงาม

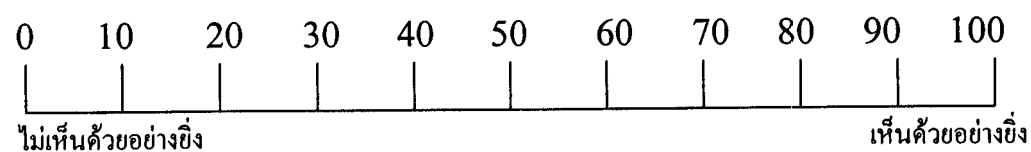


มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์

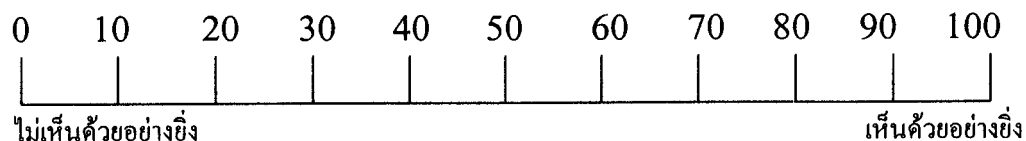


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกัณฑ์ขนมไทย แนวความคิดในการออกแบบ

นี่คือแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่

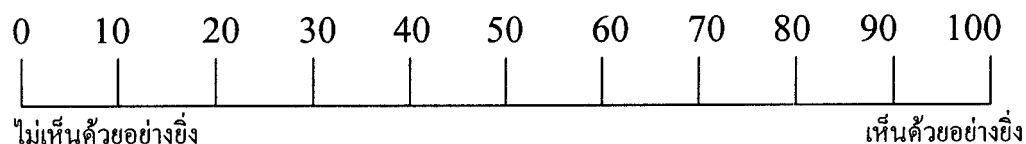


บรรจุก๊าซชั้นนี้ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป

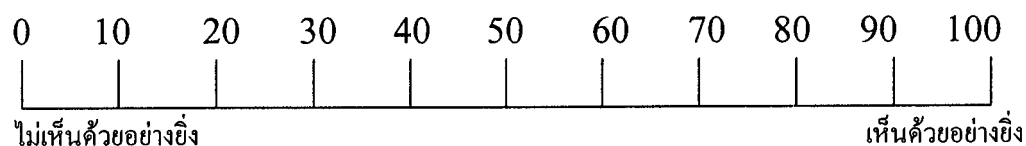


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุก๊าซชั้นมไทย การแก้ปัญหาของผลิตภัณฑ์

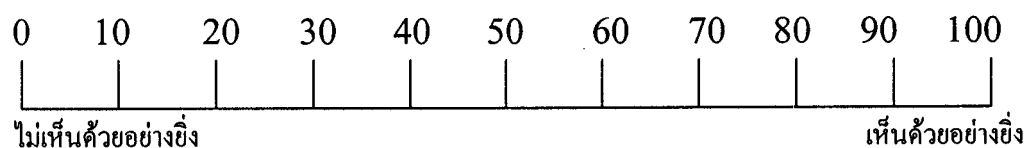
บรรจุก๊าซชั้นนี้มีการแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ดี



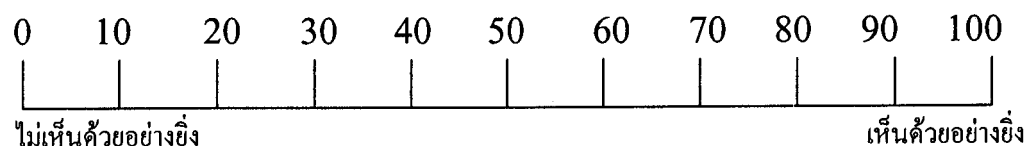
บรรจุก๊าซชั้นนี้ใช้งานได้สะดวก



บรรจุก๊าซชั้นนี้มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม

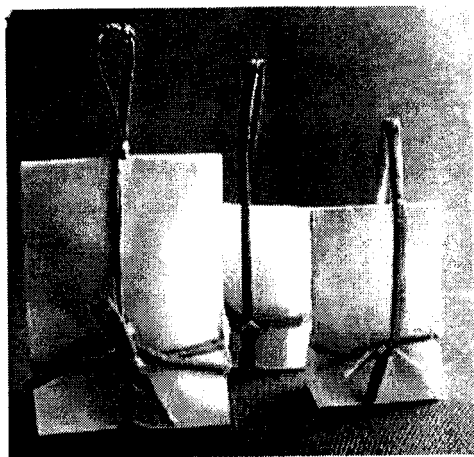


บรรจุก๊าซชั้นนี้ราคาถูกลง



ความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....



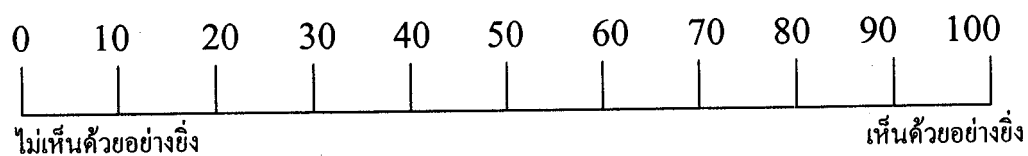
2. บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการผูกมัด รัดร้อย

แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย รูปร่างของบรรจุภัณฑ์ที่มองจากภายนอก มีรูปร่างเป็นอย่างไร

มีความสวยงาม

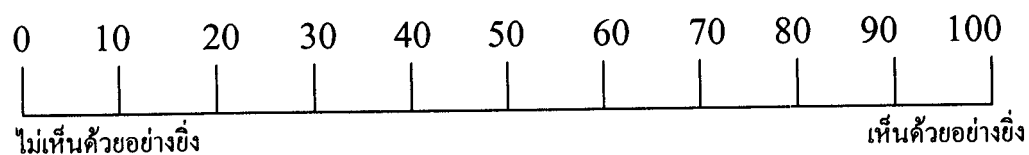


มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์

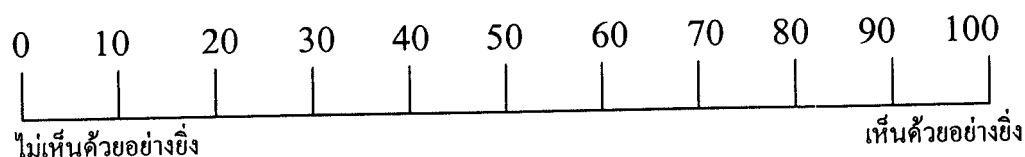


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย แนวความคิดในการออกแบบ

นี่คือแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่

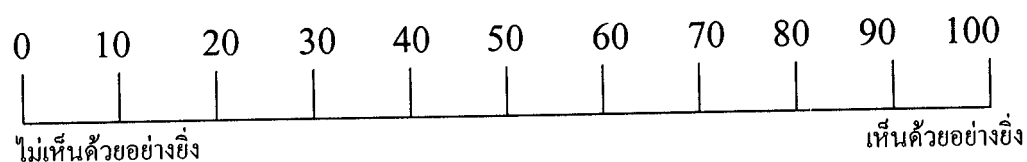


บรรจุก๊าซขึ้นนี้ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป

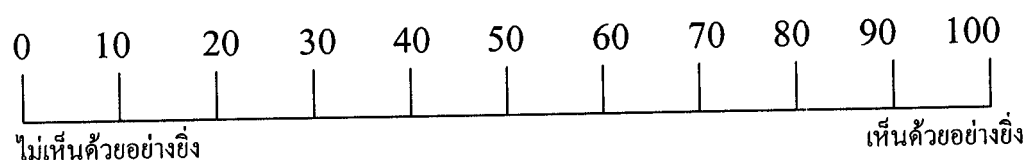


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุก๊าซขนมไทย การแก้ปัญหาของผลิตภัณฑ์

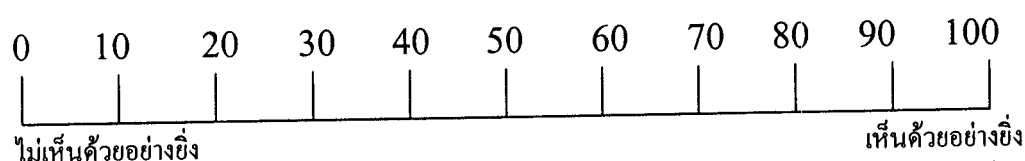
บรรจุก๊าซขึ้นนี้มีการแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ดี



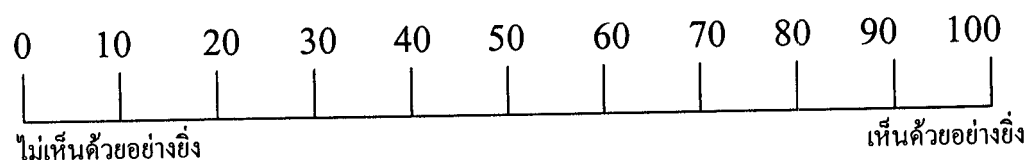
บรรจุก๊าซขึ้นนี้ใช้งานได้สะดวก



บรรจุก๊าซขึ้นนี้มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม

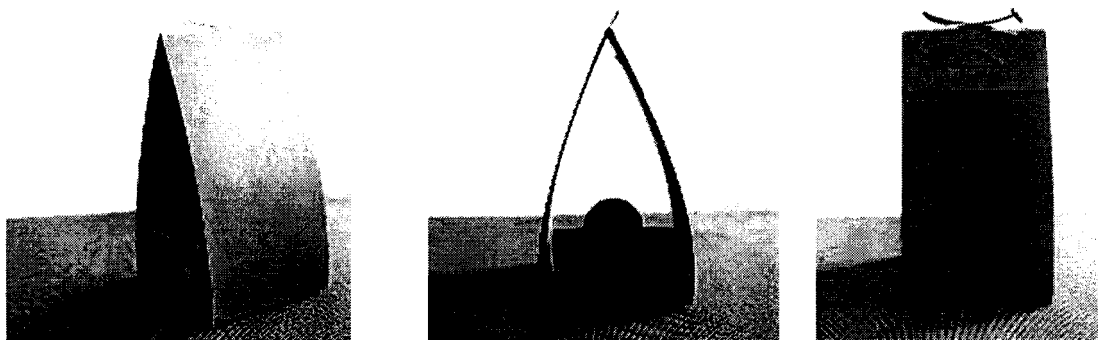


บรรจุก๊าซขึ้นนี้ราคาถูก



ความคิดเห็นเพิ่มเติม

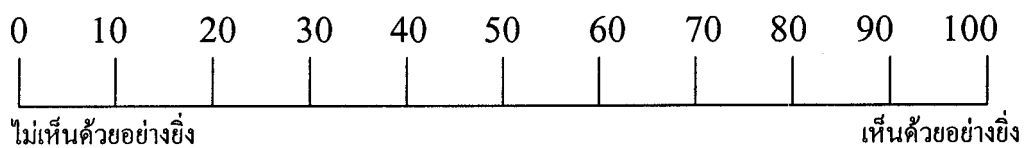
.....



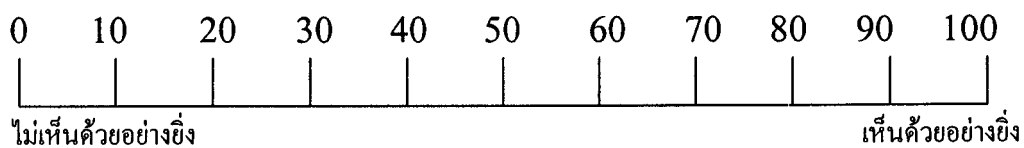
3. บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการหุ้ม

แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย รูปร่างของบรรจุภัณฑ์ที่มองจากภายนอก มีรูปร่างเป็นอย่างไร

มีความสวยงาม

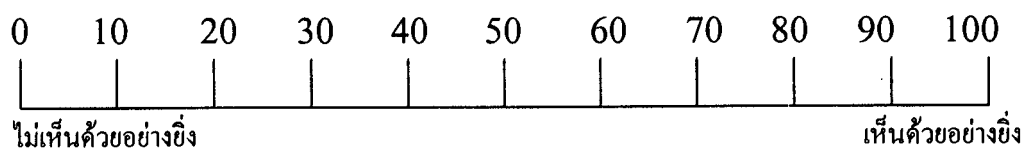


มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์

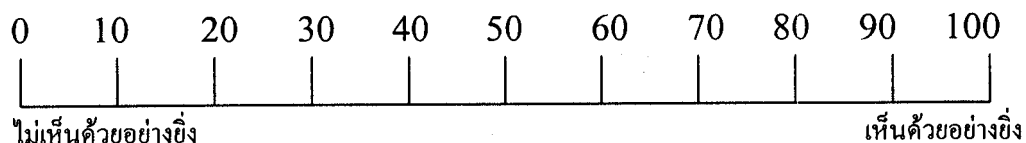


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย แนวความคิดในการออกแบบ

นี่คือแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่

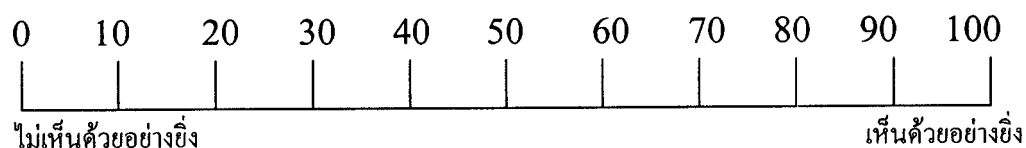


บรรจุก๊าซชั้นนี้ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป

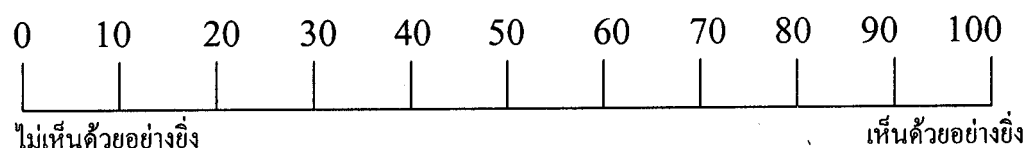


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุก๊าซชนมไทย การแก้ปัญหาของผลิตภัณฑ์

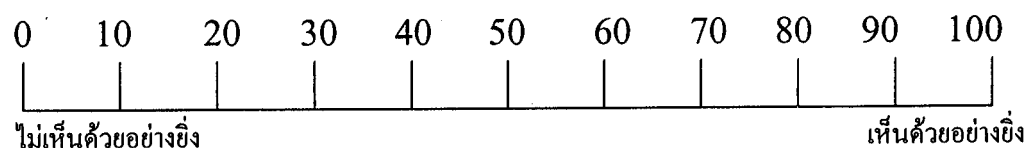
บรรจุก๊าซชั้นนี้มีการแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ดี



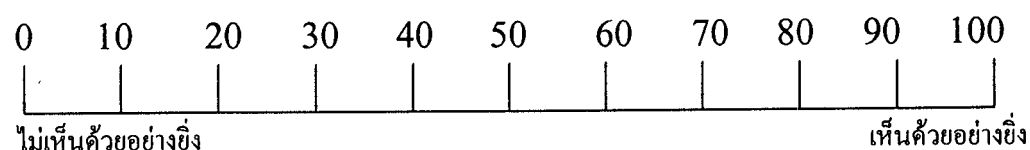
บรรจุก๊าซชั้นนี้ใช้งานได้สะดวก



บรรจุก๊าซชั้นนี้มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม

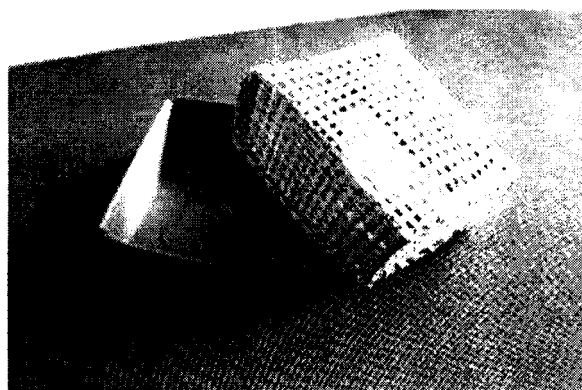
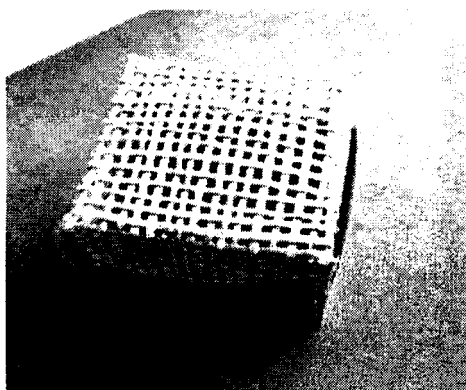


บรรจุก๊าซชั้นนี้ราคาถูก



ความคิดเห็นเพิ่มเติม

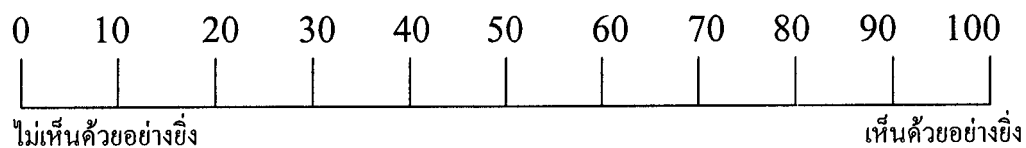
.....



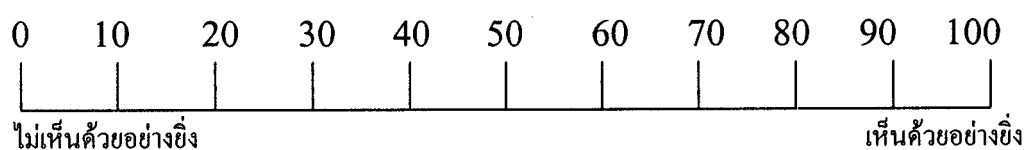
4. บรรจุภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ในลักษณะการรองรับ

แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย รูปร่างของบรรจุภัณฑ์ที่มองจากภายนอก มีรูปร่างเป็นอย่างไร

มีความสวยงาม



มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์

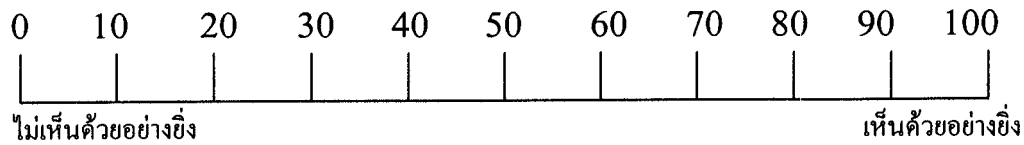


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมไทย แนวความคิดในการออกแบบ

นี่คือแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่

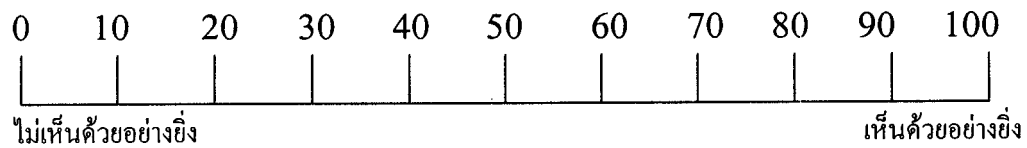


บรรจุก๊าซชั้นนี้ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป

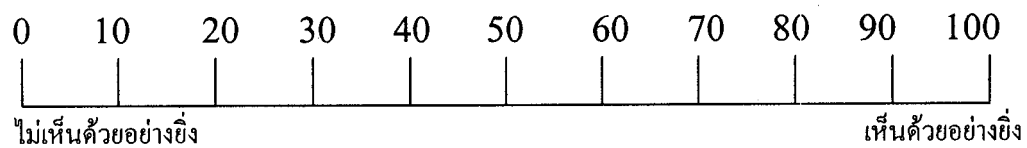


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุก๊าซชนมไทย การแก้ไขปัญหาของผลิตภัณฑ์

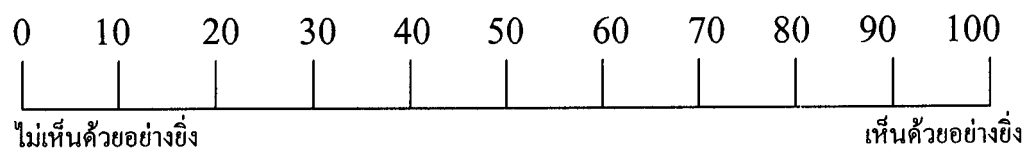
บรรจุก๊าซชั้นนี้มีการแก้ไขปัญหาต่างๆได้ดี



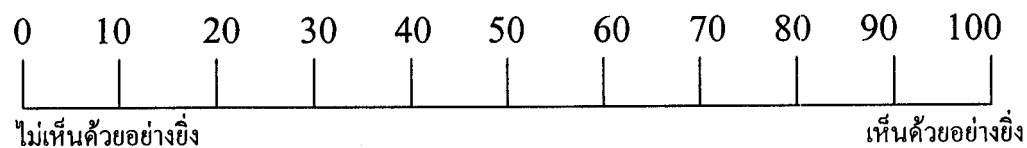
บรรจุก๊าซชั้นนี้ใช้งานได้สะดวก



บรรจุก๊าซชั้นนี้มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม

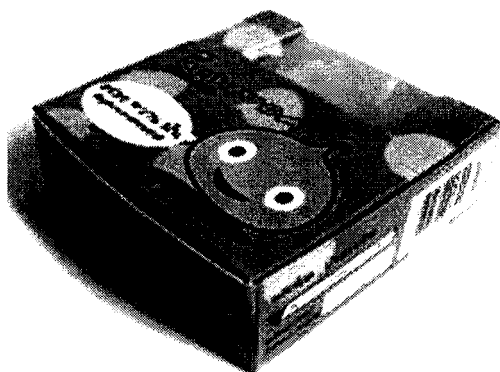


บรรจุก๊าซชั้นนี้ราคาถูก



ความคิดเห็นเพิ่มเติม

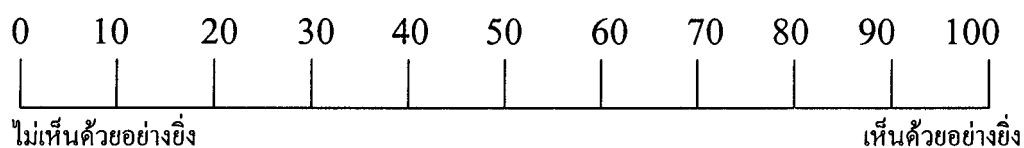
.....



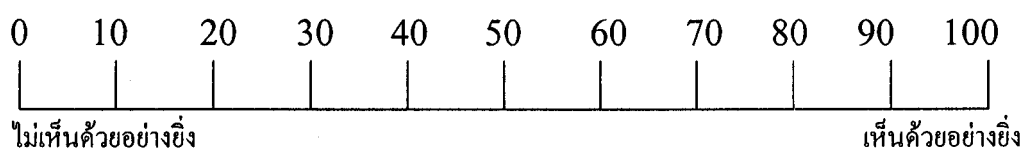
5. บรรจุกันซ์ในลักษณะกล่อง

แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกันซ์ขนมไทย รูปร่างของบรรจุกันซ์ที่มองจากภายนอก มีรูปร่างเป็นอย่างไร

มีความสุข

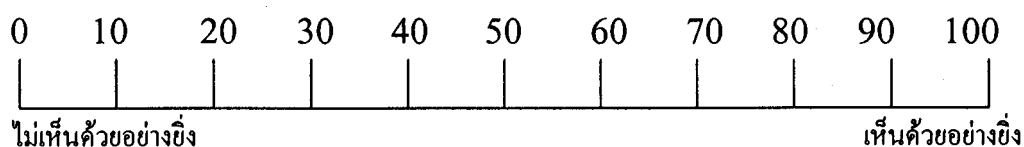


มีการออกแบบรูปร่างที่สร้างสรรค์

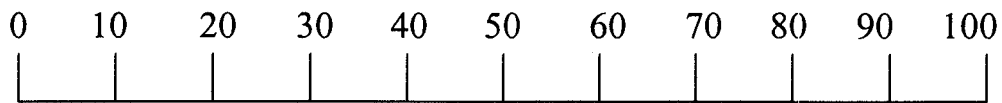


แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุกันซ์ขนมไทย แนวความคิดในการออกแบบ

นี่คือแนวความคิดที่เกิดขึ้นใหม่



บรรจุก๊าซชั้นนี้ดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป

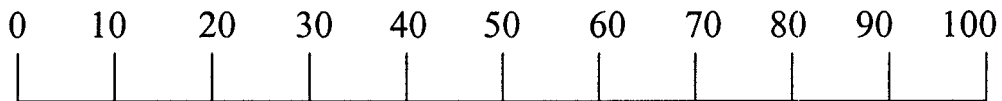


ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

เห็นด้วยอย่างยิ่ง

แบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุก๊าซขนมไทย การแก้ไขปัญหาของผลิตภัณฑ์

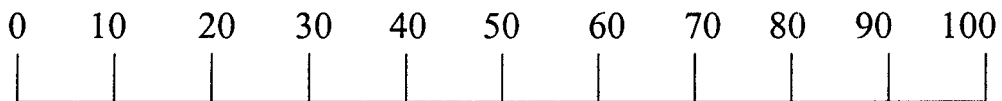
บรรจุก๊าซชั้นนี้มีการแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ดี



ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

เห็นด้วยอย่างยิ่ง

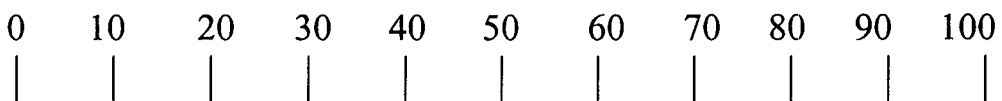
บรรจุก๊าซชั้นนี้ใช้งานได้สะดวก



ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

เห็นด้วยอย่างยิ่ง

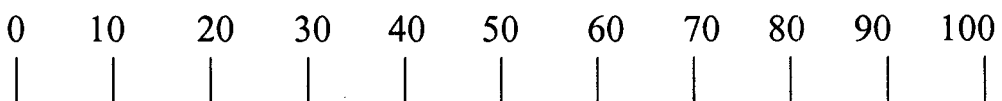
บรรจุก๊าซชั้นนี้มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อม



ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

เห็นด้วยอย่างยิ่ง

บรรจุก๊าซชั้นนี้ราคาถูก



ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

ผู้วิจัยขอขอบคุณในความร่วมมือตอบแบบสอบถาม

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นางสาวศนิวรร ษยะสฤษดิ์
ประวัติการศึกษา	โรงเรียนสุรนารีวิทยา, พ.ศ.2530-2536 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย มหาวิทยาลัยขอนแก่น, พ.ศ.2536-2539 ศึกษาศาสตรบัณฑิต (ศิลปศึกษา) มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, พ.ศ.2546-2549 ศิลปประยุกต์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์
ประวัติการทำงาน	พ.ศ.2540-ปัจจุบัน ประกอบอาชีพนักออกแบบอิสระ พ.ศ.2547 การประกวดรางวัลบรรจุภัณฑ์ไทยกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ได้รับรางวัล GOOD PACKAGING ประเภทบรรจุภัณฑ์ ต้นแบบ จากผลงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ผ้าป่าเต๊ะ ประกวด OTOP PACAGING DESING CHAMPION 2004 ได้รางวัลรองชนะเลิศอันดับสาม
ตำแหน่งและสถานที่ทำงาน ปัจจุบัน	208/2 ถ.พลแสน ต.ในเมือง อ.เมือง จ. นครราชสีมา 30000