



การพัฒนาผลิตภัณฑ์รำอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน Development of Roasted Rice Bran Products for Elderly Consumers Following the Khon Noen Way of Life.

รจนา เมืองแสน¹, สำราญ วานนท์² และ ศศิธร แทนรินทร์³
Rojjana Muangsan¹, Samran Wanon² and Sasitorn Taenrin³

^{1,2}คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

^{1,2}Faculty of Arts and Science, Rajabhat Chaiyaphum University

³สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

³Office of the President, Rajabhat Chaiyaphum University

Corresponding Author E-mail: samran@cpru.ac.th

Received 21/10/2025 | Revised 06/11/2025 | Accepted 26/11/2025

บทความวิจัย (Research Article)

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) พัฒนาผลิตภัณฑ์รำอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุต้นแบบ และ 2) ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์รำอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุและถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน กลุ่มตัวอย่างคือผู้ที่อาศัยอยู่ในจังหวัดชัยภูมิ จำนวน 30 คน โดยวิธีเลือกแบบเจาะจง เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามในระหว่างเดือนมีนาคม พ.ศ. 2567 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลิตภัณฑ์รำอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุต้นแบบที่มีส่วนผสมหลัก ผ่านกระบวนการผลิตและทดลองจนได้ผลิตภัณฑ์เป็นผงโรยข้าวรสขอสญี่ปุ่น และ 2) การศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวรสขอสญี่ปุ่น ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญด้านคุณลักษณะผงโรยข้าวอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 4.11, S.D. = .188)

คำสำคัญ: ผงโรยข้าว; รำข้าว; ข้าวหีบหิมชุมแพ; ผู้สูงอายุ; กลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน

Abstract

The aims of this study were to: 1) develop a prototype of this product for the elderly, and 2) assess consumer satisfaction while sharing the knowledge with the community. The participants included 30 residents of Chaiyaphum Province, chosen via purposive sampling. Data collection occurred in March 2024 through questionnaires, and the results were analyzed using descriptive statistics such as frequency, percentage, mean, and standard deviation. The research revealed that: 1) the prototype, developed through production and testing, resulted in a fine rice bran seasoning powder with a Japanese soy

sauce flavor; and 3) satisfaction surveys showed that respondents rated the seasoning powder's characteristics highly ($\bar{X}$ = 4.11, S.D. = 0.188).

Keywords: Rice seasoning powder, Rice Bran, Tubtim Chumphae Rice, Elderly, Khon Noen Way of Life

บทนำ

“สังคมสูงอายุ” เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในหลายภูมิภาคของโลก รวมทั้งในประเทศไทยได้ก้าวเข้าสู่การเป็นสังคมสูงอายุโดยสมบูรณ์ (Complete - Aged Society) ในปี พ.ศ. 2564 และจะก้าวสู่การเป็นสังคม สูงอายุระดับสุดยอด (Super - Aged Society) ในปี พ.ศ. 2574 จากสถานการณ์ของผู้สูงอายุที่มีการเปลี่ยนแปลง อย่างรวดเร็ว ส่งผลกระทบทั้งทางด้านสุขภาพ เศรษฐกิจ และสังคมโดยรวม ตลอดจนการจัดสรรทรัพยากร และงบประมาณของประเทศในอนาคต โดยเฉพาะงบประมาณด้านสุขภาพอนามัย เนื่องจากผู้สูงอายุเป็นกลุ่มเสี่ยง ด้านสุขภาพที่เรื้อรังซึ่งทำให้ค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง การเตรียมการเพื่อรองรับ สถานการณ์สังคมสูงอายุจึงเป็นประเด็นเร่งด่วนสำคัญที่ต้องวางแผนอย่างเป็นระบบและดำเนินการล่วงหน้า (สำนักอนามัยผู้สูงอายุ, 2565)

การรับมือกับสังคมสูงวัยอย่างเต็มรูปแบบของประเทศไทยในอนาคตอันใกล้ (Complete Aged Society) เป็นประเด็นท้าทายที่ทุกภาคส่วนของสังคมจะต้องให้ความสำคัญและร่วมมือกันขับเคลื่อนไปพร้อมๆกันทั้งในระดับนโยบายและระดับปฏิบัติการ รวมไปถึงการเตรียมความพร้อมในระดับบุคคล และการเตรียมความพร้อมเชิงระบบเพื่อรองรับสังคมสูงวัย โดยการเตรียมความพร้อมในระดับบุคคล ให้ความสำคัญการเตรียมความพร้อมตั้งแต่อยู่ในวัยเด็ก วัยทำงาน เพื่อเป็นผู้สูงอายุที่มีคุณภาพ ซึ่งหมายถึงการเตรียมความพร้อมทั้งทางด้านทัศนคติและพฤติกรรม ตั้งแต่วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ที่จะสะท้อนไปเป็นศักยภาพ สุขภาพ และความสุขของผู้สูงอายุในที่สุด โดยให้ความสำคัญกับการส่งเสริม 4H ได้แก่ Heart (จิตใจ/ทัศนคติดี = คนดี), Head (สมองดี = คนเก่ง), Hand (ทำตัวอย่างฉลาด ใช้ชีวิตสมดุล = ลงมือทำอย่างสมดุล) และHealth (สุขภาพกาย/ใจดี) (กรมกิจการผู้สูงอายุ, 2563)

รำข้าวเป็นส่วนประกอบของเมล็ดข้าวที่ ถูกขัดออกระหว่างกระบวนการขัดสีมักถูกนำไปเป็นอาหารสัตว์แต่ อย่างไรก็ตามพบว่าในรำข้าวมีสารที่มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ และยับยั้งโรคมะเร็งเนื่องจากในรำข้าวอุดมไปด้วย สารออกฤทธิ์ชีวภาพ โดยเฉพาะในกลุ่มของสารประกอบ ฟีนอลิก (อัครเกียรติ พวงแสง และ ศรภกาญจน์ รัตนกร, 2563) รำข้าว คือ ผลพลอยได้จากเมล็ดข้าวที่ถูกขัดสีออกมาคนส่วนใหญ่เมื่อได้ยินคำว่า “รำข้าว” จะนึกถึงอาหารสำหรับการเลี้ยงสัตว์ แต่ปัจจุบันงานวิจัยทางโภชนาการพบว่า รำข้าวมีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์อยู่มาก ผู้บริโภคจึงหันมาให้ความสำคัญกับรำข้าวมากขึ้น สามารถเลือกซื้อหารำข้าวตามท้องตลาด หรือเลือกซื้อในรูปแบบที่สกัดเป็นน้ำมันรำข้าวแล้ว มาใช้ในการปรุงประกอบอาหารก็ได้เช่นกันโดยทั่วไปรำข้าวถูกแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ รำหยาบหรือรำข้าวกล้อง เป็นรำข้าวที่ได้จากการสีข้าวเปลือกให้เป็นข้าวกล้อง มีเส้นใยสูง แต่ปริมาณน้ำตาลต่ำ และ รำละเอียดหรือรำข้าวขาว ได้จากการขัดสีข้าวกล้องเป็นข้าวขาว หรือขัดมันเพื่อให้ข้าวสารมีความมัน มีปริมาณน้ำมันมากจึงนิยมนำใช้ในกระบวนการสกัดเป็นน้ำมันรำข้าว รำข้าวมีสารที่มีสารอาหารหลายชนิด เช่น โปรตีน วิตามิน โยอาหาร ขณะที่น้ำมันรำข้าวประกอบไปด้วยสารต้านอนุมูล



อิสระหลายชนิด ตัวที่สำคัญ ชื่อว่า โอรีซานอล ซึ่งสามารถต้านอนุมูลอิสระได้ดีกว่าวิตามินอีถึง 6 เท่า และยังประกอบด้วยกรดไขมันที่ดี (กรดไขมันอิ่มตัวตำแหน่งเดียว) ต่อร่างกายสูงถึงร้อยละ 50 จึงได้รับเลือกให้เป็นน้ำมันที่ดีต่อสุขภาพ (สุนันท์ วิทิตสิริ, 2559)

จากความสำคัญที่กล่าวมาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน ให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สามารถต่อยอดเป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับกลุ่มและคนในชุมชนได้อย่างยั่งยืนจากความสำคัญที่กล่าวมาข้างต้น คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน ให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สามารถต่อยอดเป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับกลุ่มและคนในชุมชนได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุต้นแบบ
2. เพื่อประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน

การทบทวนวรรณกรรม

ผงโรยข้าว หรือในภาษาญี่ปุ่นเรียกว่า ฟุริกาเกะ (Furikake) คือเครื่องปรุงรสที่ใช้โรยบนข้าวสวยร้อน ๆ เพื่อเพิ่มสีสันและรสชาติให้กับมื้ออาหาร โดยมีส่วนประกอบหลัก เช่น ปลาแห้ง สาหร่าย งา และธัญพืชต่าง ๆ นอกจากนี้ยังนิยมใช้โรยบนอาหารอื่น ๆ เช่น สลัด ข้าวปั้น และเมนูเส้นต่าง ๆ เพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการด้วย ฟุริกาเกะถูกคิดค้นขึ้นเพื่อช่วยเพิ่มความอร่อยและคุณค่าทางอาหารให้กับมื้อข้าว โดยมีต้นกำเนิดในญี่ปุ่นและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั่วโลก (มธุรส ชัยหาญ, 2565) การแบ่งประเภทผงโรยข้าวตามรสชาติและส่วนผสมหลักนี้ช่วยให้ผู้ผลิตสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ทั้งในด้านรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ และความสะดวกในการบริโภค งานวิจัยระบุว่าการคัดเลือกวัตถุดิบโปรตีนและสมุนไพรที่เหมาะสมสามารถเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและความพึงพอใจของผู้บริโภคได้อย่างมีนัยสำคัญ (Chen, X., Du, B., Zhu, Y., & Xu, B., 2019)

รำข้าว คือ ส่วนที่ได้จากการขัดข้าวกล้องให้เป็นข้าวสาร ซึ่งประกอบด้วยชั้นเยื่อหุ้มเมล็ดและคัพพะ เป็นส่วนใหญ่ ซึ่งได้จากการกระบวนการสีข้าว โดยทั่วไปจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ รำหยาบ (bran) ซึ่งได้จากการขัดผิวเมล็ดข้าวกล้อง และรำละเอียด (polish) ได้จากการขัดขาวและขัดมัน นอกจากนี้รำข้าวยังมีคุณค่าทางอาหารสูง ได้แก่ โปรตีน ไขมัน โยอาหาร ธาตุ วิตามิน และเกลือแร่ต่าง ๆ ดังนั้นจึงมีการนำรำข้าวมาใช้ประโยชน์ (กรมการข้าว, 2559) เป็นอาหาร รำข้าวทั้งชนิดรำหยาบและรำละเอียดสามารถนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้หลากหลายชนิด เช่น 1) น้ำมันรำข้าว เป็นน้ำมันสำหรับบริโภคที่มีคุณภาพดี เนื่องจากมี Cholesterol ต่ำ จัดเป็นน้ำมันบริโภคที่มีคุณภาพดี เนื่องจากมีกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวจำนวนมากถึง 77% โดยในจำนวนนี้เป็นกรดไขมันที่จำเป็น 31.7% เป็นแหล่งที่ดีของวิตามินอี และยังมีสาร oryzanol มีสมบัติเป็นสารกันหืน และมีประโยชน์ในการช่วยเร่งการเจริญเติบโตรวมทั้งช่วยให้ระบบการหมุนเวียนของเลือดดีขึ้น น้ำมันรำข้าว เมื่อนำมาปรับปรุงคุณสมบัติด้วยกระบวนการเคมีฟิสิกส์ สามารถผลิตเป็นกะทิแปลงไขมัน ผลิตภัณฑ์และเนยขาวเอนกประสงค์ 2) ไขข้าว สามารถใช้เป็นสารเคลือบในอาหาร เช่น เคลือบช็อกโกแลตและผลไม้ไม่มีการตรวจพบไข (wax) ในน้ำมันรำข้าวที่ยังไม่กำจัดไข

3.5% ใช้ไขพืชเป็นวัตถุดิบในการผลิตสารขัดเงา เครื่องสำอาง และสารเคลือบผักผลไม้ 3) อาหารเสริม Gamma-oryzanol, Lecithin วิตามิน E ใช้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริม 4) เป็นส่วนผสมในอาหารเด็กอ่อน โดยใช้รำละเอียดผสมในอาหารเด็กอ่อนเพื่อช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ 5) เลซิทีน สารเหนียว(gum) หรือเลซิทีนดิบ (crude lecithin) ที่แยกจากน้ำมันรำข้าวดิบมีองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นฟอสโฟลิพิด มีศักยภาพที่จะนำไปผลิต เป็นอิมัลซิไฟเออร์ ในอุตสาหกรรมอาหารและยังใช้เป็น หรือสารเสริมสุขภาพได้ เลซิทีนในน้ำมันรำข้าวมีประมาณ 0.512% และมีคุณสมบัติเทียบได้กับเลซิทีนจากถั่วเหลือง ทั้งนี้ปริมาณเลซิทีนมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับกระบวนการสกัดและพันธุ์ข้าวด้วย

ข้าวพันธุ์ทับทิมชุมแพ (ข้าวเจ้าสายพันธุ์ SRN06008-18-1-5-7-CPA-20) เกิดจากการผสมพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 กลายพันธุ์จากรังสี ทรงต้นเตี้ย (Semi-dwarf KDML105) ที่มีลักษณะต้านทานต่อโรคไหม้ไม่ไวต่อช่วงแสงเป็นพันธุ์แม่ กับข้าวเจ้าพันธุ์สังข์หยดซึ่งเป็นข้าวเจ้าที่มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีแดง ไวต่อช่วงแสง อายุสั้น ต้นสูง เป็นพันธุ์พ่อ ที่ศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์ในฤดูนาปรังปี พ.ศ. 2549 และคัดเลือกข้าวพันธุ์ผสมแบบสปีดตระกูล ข้าวที่ 1-6 ในฤดูนาปีพ.ศ. 2549-2554 ที่ศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์ และข้าวที่ 7 ในฤดูนาปีพ.ศ. 2555 ที่ศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ ปลูกเปรียบเทียบผลผลิตในสถานีในฤดูนาปีพ.ศ. 2556 หลังจาก นั้นนำผลผลิตมาวิเคราะห์คุณภาพเมล็ดทางเคมีและทางกายภาพ ที่ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี วิเคราะห์ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระฟีนอลิก ฟลาโวนอยด์ และฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระที่คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปลูกประเมินลักษณะประจำพันธุ์ และทดสอบปฏิกิริยาต่อโรคและแมลงศัตรูข้าวที่สำคัญ ที่ศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ วิเคราะห์ปริมาณวิตามินอี แกมมา-ออไรซานอล และฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระที่คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในฤดูนาปี พ.ศ. 2557 (กรมวิชาการเกษตร, 2559)



ภาพที่ 1 ข้าวพันธุ์ทับทิมชุมแพ
(ที่มา: กรมวิชาการเกษตร, 2567)

ปลาช่อน (Channa striata) เป็นปลาน้ำจืดที่คนไทยคุ้นเคย พบได้ในท้องนา คลอง และบึงธรรมชาติ ด้วยลักษณะหัวที่คล้ายงู ทำให้ชาวตะวันตกเรียกว่า "Snakehead Fish" หรือ "ปลาหัวงู" แม้ชื่ออาจดูน่ากลัว แต่ปลาช่อนกลับอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ต่อสุขภาพ จนได้รับการยอมรับว่าเป็นหนึ่งในสุดยอดอาหารบำรุงร่างกายของไทย (อิมเมจ ฟิวเจอร์ (ประเทศไทย) จำกัด, 2568)

งา จัดอยู่ในตระกูลพืชล้มลุก ที่นิยมบริโภคในปัจจุบัน มี 2 แบบ คือ งาขาวและงาดำ นำมาเป็นส่วนประกอบในอาหาร หรือนำมาสกัดเป็นน้ำมันเพื่อใช้ปรุงประกอบอาหาร พบมากในแถบทวีปเอเชียและกลุ่มประเทศตะวันออกกลาง ในเรื่องคุณค่าทางโภชนาการของงาขาวและงาดำไม่แตกต่างกันมากนัก ซึ่งประกอบไปด้วย (มูลนิธิหัวใจแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์, 2564) สารต้านอนุมูลอิสระ เซซามิน



(sesamin) เซซาโมลิน (sesamolin) และเซซามอล (sesamol) ช่วยลดการเกิดอนุมูลอิสระภายในร่างกาย ทำให้อวัยวะต่าง ๆ ทำงานได้ดีโดยเฉพาะอย่างยิ่งตับ สมอ และหัวใจ นอกจากนี้ยังช่วยบำรุงผม หนังศีรษะ และผิวพรรณ โปรตีน และกรดอะมิโนเมธิโอนีน จัดเป็นกรดอะมิโนจำเป็น ซึ่งร่างกายสังเคราะห์ ขึ้นมาเองไม่ได้ กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัว มีปริมาณสูงถึงร้อยละ 80 ของไขมันทั้งหมด ประกอบด้วยกรดไขมัน โอเมก้า 3 โอเมก้า 6 กรดโอเลอิก และกรดไลโนเลอิก ดังนั้นจะช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือดได้ดี และสามารถป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจอุดตันได้ โยอาหารไฟโตสเตอรอล (Phytosterol) ซึ่งมีส่วนช่วยในการลดระดับไขมันคอเลสเตอรอลในเลือด และมีส่วนช่วยทำให้อาการความดันโลหิตสูงดีขึ้นด้วย

การสร้างมูลค่าเพิ่ม สามารถสร้างได้ในหลายทาง เช่น การสร้างมูลค่าเพิ่มจากการออกแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มจากกระบวนการผลิต ซึ่งบางครั้งต้องกระทำไปพร้อม ๆ กันเพื่อให้ ผลสำเร็จสุดท้าย คือการได้ผลิตภัณฑ์และบริการที่มี “คุณค่าเพิ่ม” สำหรับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย หลักในการพิจารณาหาแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากโอกาสต่าง ๆ ดังนี้

1) การเพิ่มคุณค่าจะต้องพิจารณาจากความต้องการและรสนิยมของผู้บริโภคเป็นหลัก โดยต้องศึกษาทำความเข้าใจว่า ผู้บริโภคมีทัศนคติอย่างไรในการบริโภคผลิตภัณฑ์ หรือบริการนั้น ๆ ทั้ง ด้านกายภาพและด้านอารมณ์ ความรู้สึก ปัจจัยใดบ้างที่ทำให้ผู้บริโภคเลือกหรือไม่เลือกสิ่งใดเพื่อ การดำรงชีวิต เมื่อศึกษาข้อมูลครบถ้วนจนเข้าใจผู้บริโภค จึงจะพิจารณาโอกาสต่าง ๆ ที่จะสร้าง มูลค่าเพิ่มเพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

2) การพิจารณาตัวผลิตภัณฑ์ หรือบริการ แนวคิด (Concept) เป็นเรื่องที่สำคัญที่สุดในการบริหารธุรกิจเชิงกลยุทธ์ ทั้งนี้ต้องมีความรู้ (Knowledge) ความเข้าใจพื้นฐานเรื่องของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ และบริบทของผลิตภัณฑ์เป็นอย่างดี และต้องใช้ความคิดเชิงสร้างสรรค์ (Creative Thinking) และความคิดเชิงกลยุทธ์ (Strategic Thinking) ในการสร้างสรรค์แนวคิดที่แตกต่างและ โดดเด่น

3) การพิจารณาวัตถุดิบ คัดเลือกวัตถุดิบที่มีเรื่องราวที่จะสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น การเลือกวัตถุดิบที่เป็นของท้องถิ่น ซึ่งมีเรื่องราวและความแตกต่างที่โดดเด่น และเป็นคุณค่า

4) การพิจารณาวิธีการกระบวนการผลิต หรือวิธีการผลิต ที่อาจจะดัดแปลงให้เกิดคุณค่ามากขึ้น

5) การพิจารณาบรรจุภัณฑ์หรือการนำเสนอให้ผู้บริโภครับรู้ถึงคุณค่าของผลิตภัณฑ์ตั้งแต่สัมผัสแรก ซึ่งการออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาจจะสร้างมูลค่าเพิ่ม ในเรื่องของความสะดวก การรักษา คุณภาพผลิตภัณฑ์ หรือความสวยงาม

6) การพิจารณาสร้างมูลค่าเพิ่มในเชิงบริการให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้กับบริการ เช่น การบริหารช่องทางการจำหน่ายเพื่อให้ผู้บริโภคซื้อได้ง่าย การบริการจัดส่ง การให้บริการ ข้อมูลเพิ่มเติม หรือการรับคืนเมื่อไม่พึงพอใจ เป็นต้น

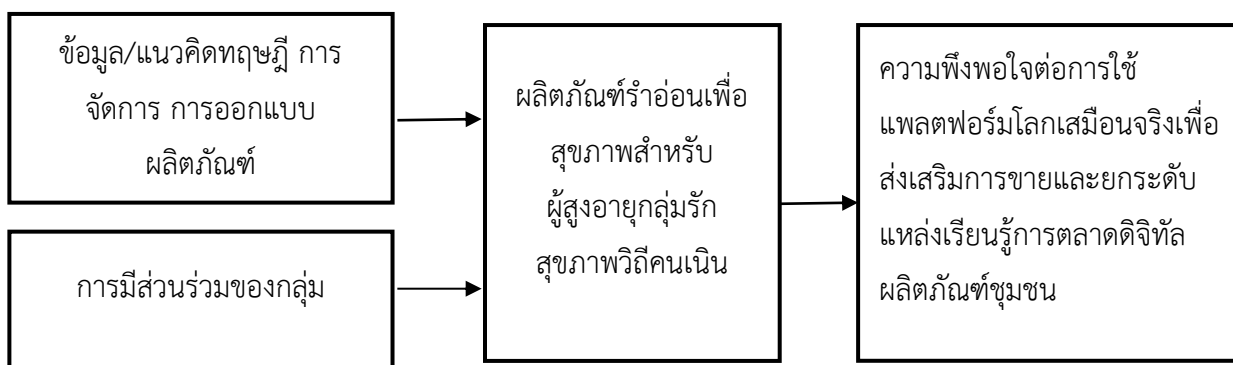
7) การสร้างแบรนด์ เป็นประเด็นที่สำคัญที่สุด ในการเสริมสร้างคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์ต้องดำเนินการควบคู่กับการสื่อสารแบรนด์ การสร้างแบรนด์เป็นการเสริมสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ และบริการนั้น ๆ ในภาพรวม เป็นการนำมูลค่าเพิ่ม มาแปลงเป็น คุณค่า เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับรู้

8) การพิจารณาสร้างมูลค่าเพิ่ม เรื่องการนำผลิตภัณฑ์และบริการนั้น ให้เข้าถึงผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมาย ที่เป็นการเพิ่มคุณค่าต่อผู้บริโภคในด้านความสะดวก ความสำคัญของการสร้าง มูลค่าเพิ่มในปัจจุบันการดำเนินธุรกิจมีการแข่งขันอย่างรุนแรง และพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแปลง ไป ดังนั้นธุรกิจต่าง ๆ จึงต้องมีการปรับปรุงแนวคิด กลยุทธ์ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น กลยุทธ์การสร้างมูลค่าเพิ่มสามารถทำให้อุรกิจมีความได้เปรียบในการแข่งขัน ซึ่งการสร้างมูลค่าเพิ่มมี ความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจ

จากแนวคิดการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแสดงให้เห็นถึงการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ทั้งด้านรสชาติ ความสะดวก และคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นอย่างข้าวหั่วต้มขมิ้นแพ ปลาช่อน และงา ซึ่งอุดมด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ จึงเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อผู้สูงอายุ โดยใช้แนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบและหลักการมีส่วนร่วมของกลุ่มอย่างมีศักยภาพโดยอาศัยหลักการบริหารหลายด้าน (ธนาพร ธิมาชัย และคณะ, 2568) เช่น ด้านการวางแผน ด้านการจัดองค์กร ด้านการนำ และด้านการควบคุม ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์และคุณค่าเพิ่มขึ้น

กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบการวิเคราะห์วิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน” คณะผู้วิจัยจึงใช้กรอบการวิเคราะห์โดยใช้แนวคิดเกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยเขียนให้เป็นแผนภาพ ดังนี้



ภาพที่ 2 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา โดยมีการแบ่งขั้นตอนการวิจัยออกเป็น 3 ระยะดังนี้

ระยะที่ 1 ศึกษาค้นคว้าหาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ จากการทบทวนวรรณกรรม และการสอบถามผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพ

ระยะที่ 2 พัฒนาผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุต้นแบบตามกรอบแนวคิดการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ระยะที่ 3 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยคือ ผู้บริโภคสำหรับประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ เป็นประชาชนในจังหวัดชัยภูมิ จำนวน 30 คน โดยใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือวิจัยประกอบด้วย 1) ผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ 2) แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ โดยผ่านการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ได้ค่า IOC ระหว่าง .66 –1.00 และมีการทดสอบความเชื่อมั่นด้วยค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่น

รวมเท่ากับ .95 วิเคราะห์ข้อมูลด้วย สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เทียบกับเกณฑ์การให้ความหมายค่าเฉลี่ย 5 ระดับ (บุญชม ศรีสะอาด, 2545) คือ

4.51 - 5.00	หมายถึง	มีความพึงพอใจ มากที่สุด
3.51 - 4.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจ มาก
2.51 - 3.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจ ปานกลาง
1.51 - 2.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจ น้อย
1.00 - 1.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจ น้อยที่สุด

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่ำอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน” มีผลการวิจัยประเด็นที่สำคัญ ดังนี้คือ

1. ผลการวิจัยพบว่าผลิตภัณฑ์ร่ำอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน ผู้สูงอายุ โดยใช้กรอบแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านการเพิ่มมูลค่าให้กับร่ำอ่อน ถือเป็นการสร้างงานสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านและชุมชน ในการศึกษาวิจัยนี้ทีมนักวิจัยได้ลำดับขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้

1.1 ขั้นตอนคัดเลือกวัตถุดิบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากการรับฟังความคิดเห็นจากกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนินประกอบด้วยวัตถุดิบหลัก ๆ ดังนี้ 1) ร่ำข้าวทับทิมชุมแพ 2) ปลาแห้ง 3) งาดำ และ 4) งาขาว



ภาพที่ 3 วัตถุดิบหลักของผลิตภัณฑ์

1.2 ขั้นตอนการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ตามต้องการ ขั้นตอนนี้ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถปรับตามสูตรผงโรยข้าว (รสซอสญี่ปุ่น) ด้วยความเหมาะสม



ภาพที่ 4 ผลิตภัณฑ์หลังผสมตามสูตร

1.3 ขั้นการถ่ายทอดกระบวนการออกแบบผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน โดยมีผู้ร่วมโครงการจากสมาชิกกลุ่มรักษาสภาพวิถีคนเนิน หมู่บ้านหนองขาม ต.ตาเนิน อ.เนินสง่า จ.ชัยภูมิ จำนวน 20 คน เข้าร่วมอบรมสู่การลงมือปฏิบัติจริง ผลจากการที่ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมตั้งแต่ต้นเริ่มจากการร่วมกันคัดเลือกวัตถุดิบในการออกแบบพัฒนาร่วมกับนักวิจัย รวมถึงการแลกเปลี่ยนให้ข้อมูลการดำเนินงานด้านการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการกระบวนการถ่ายทอดความรู้และลงมือปฏิบัติของชุมชนจะนำไปทำการจำหน่าย



ภาพที่ 5 การถ่ายทอดกระบวนการออกแบบผลิตภัณฑ์สู่กลุ่ม

2. การวิจัยพบว่าผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักษาสภาพวิถีคนเนิน นำเสนอเป็นส่วนได้ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลด้านคุณลักษณะส่วนบุคคลผลการวิเคราะห์ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม เพื่ออธิบายถึงลักษณะส่วนบุคคล ซึ่งประกอบไปด้วยเพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพหลักของครัวเรือน รายได้เฉลี่ยต่อเดือน จำนวน 30 คน ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละคุณลักษณะส่วนบุคคล

ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล		จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ	ชาย	9	30.00
	หญิง	21	70.00
	รวม	30	100.00
อายุ	ต่ำกว่า 18 ปี	-	-
	18-30 ปี	2	6.67
	31-45 ปี	5	16.67
	46-60 ปี	15	50.00
	61 ปีขึ้นไป	8	26.66
	รวม	30	100.00
ระดับการศึกษา	ต่ำกว่าหรือไม่ได้เรียน	-	-
	ประถมศึกษา	6	20.00
	มัธยมศึกษา	8	26.66
	อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	5	16.67
	ปริญญาตรี	11	36.67



ตารางที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละคุณลักษณะส่วนบุคคล (ต่อ)

ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล		จำนวน (คน)	ร้อยละ
สูงกว่าปริญญาตรี		-	-
รวม		30	100.00
อาชีพหลักของครัวเรือน	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	6	20.00
	ลูกจ้าง/พนักงานบริษัท	3	10.00
	ผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจ	4	13.33
	ค้าขาย/อาชีพอิสระ	6	20.00
	นักเรียน/นักศึกษา	-	-
	รับจ้างทั่วไป	5	16.67
	แม่บ้าน/พ่อบ้าน/เกษียณ	3	10.00
	เกษตรกร/ประมง	3	10.00
	ว่างงาน	-	-
	รวม	30	100.00
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	ต่ำกว่า 7,000 บาท	-	-
	7,000 – 10,000 บาท	5	16.67
	10,001 – 15,000 บาท	11	36.67
	15,001 – 20,000 บาท	8	26.66
	มากกว่า 20,000 บาท ขึ้นไป	6	20.00
	รวม	30	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่าประชาชนที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 30.00 ตามลำดับ

ประชาชนที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อายุ 46-60 ปี คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคืออายุ 61 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 26.66 อายุ 31-45 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.67 และน้อยที่สุดคืออายุ 18-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 6.67 ตามลำดับ

ประชาชนที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 36.67 รองลงมาจบการศึกษามัธยมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 26.66 ประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 20.00 และจบการศึกษาที่น้อยที่สุดคืออนุปริญญาหรือเทียบเท่า คิดเป็นร้อยละ 16.67 ตามลำดับ

ประชาชนที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ และค้าขาย/อาชีพอิสระ คิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาเป็นอาชีพรับจ้างทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 16.67 ผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจ คิดเป็นร้อยละ 13.33 และอาชีพที่น้อยที่สุดคืออาชีพลูกจ้าง/พนักงานบริษัท อาชีพแม่บ้าน/พ่อบ้าน/เกษียณ อาชีพเกษตรกร/ประมง คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

ประชาชนที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001 – 15,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.67 รองลงมารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,001 – 20,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 26.66 มากกว่า

20,000 บาท ขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 20.00 และที่น้อยที่สุดคือ 7,000 – 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.67 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลระดับความพึงพอใจต่อแพลตฟอร์มโลกเสมือนจริงเพื่อส่งเสริมการขายและยกระดับแหล่งเรียนรู้การตลาดดิจิทัลผลิตภัณฑ์ชุมชน นำเสนอดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายต่อผลิตภัณฑ์ร้านออนไลน์เพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน

คุณลักษณะพึงพอใจ	$\bar{X}$	S.D.	แปลความ
1. รสชาติของผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	4.23	.504	มาก
2. กลิ่นหอมของผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	4.20	.484	มาก
3. เนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	3.83	.461	มาก
4. ความหลากหลายของรสชาติผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	3.97	.183	มาก
5. ปริมาณต่อบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	4.23	.430	มาก
6. ความสะดวกในการใช้ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	4.27	.450	มาก
7. ความสวยงาม/ความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์	4.00	.000	มาก
8. ราคาเมื่อเทียบกับคุณภาพผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	4.20	.407	มาก
9. ความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	4.03	.183	มาก
รวม	4.11	.188	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่าประชาชนที่ตอบแบบสอบถามในภาพรวมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว ด้านคุณลักษณะพึงพอใจ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = .188) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อคำถามที่ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยมากที่สุดคือ ความสะดวกในการใช้ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.27$, S.D. = .450) รองลงมา คือปริมาณต่อบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.23$, S.D. = .430) รสชาติของผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.23$, S.D. = .504) ราคาเมื่อเทียบกับคุณภาพผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = .407) กลิ่นหอมของผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = .484) ความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.03$, S.D. = .183) ความสวยงาม/ความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = .000) ความหลากหลายของรสชาติผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.97$, S.D. = .183) ส่วนข้อคำถามที่ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยน้อยที่สุดคือ เนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.83$, S.D. = .461) ตามลำดับ

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ร้านออนไลน์เพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน มีประเด็นที่น่าสนใจนำมาอภิปรายผลการวิจัย ซึ่งจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์ร้านออนไลน์เพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุต้นแบบ โดยการมีส่วนร่วมของประชาชนของกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน ตำบลตาเนิน อำเภอเนินสง่า จังหวัดชัยภูมิ ผลการศึกษาพบว่าประชาชนเกิดกระบวนการเรียนรู้ในการนำข้าวหีบห่อมาสร้างผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว มีความคิดสร้างสรรค์ที่จะพัฒนาการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จำหน่ายสร้างรายได้เสริมให้ครอบครัว และเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวหีบห่อแพ จากผลการทดลองผลิตภัณฑ์ผงโรย



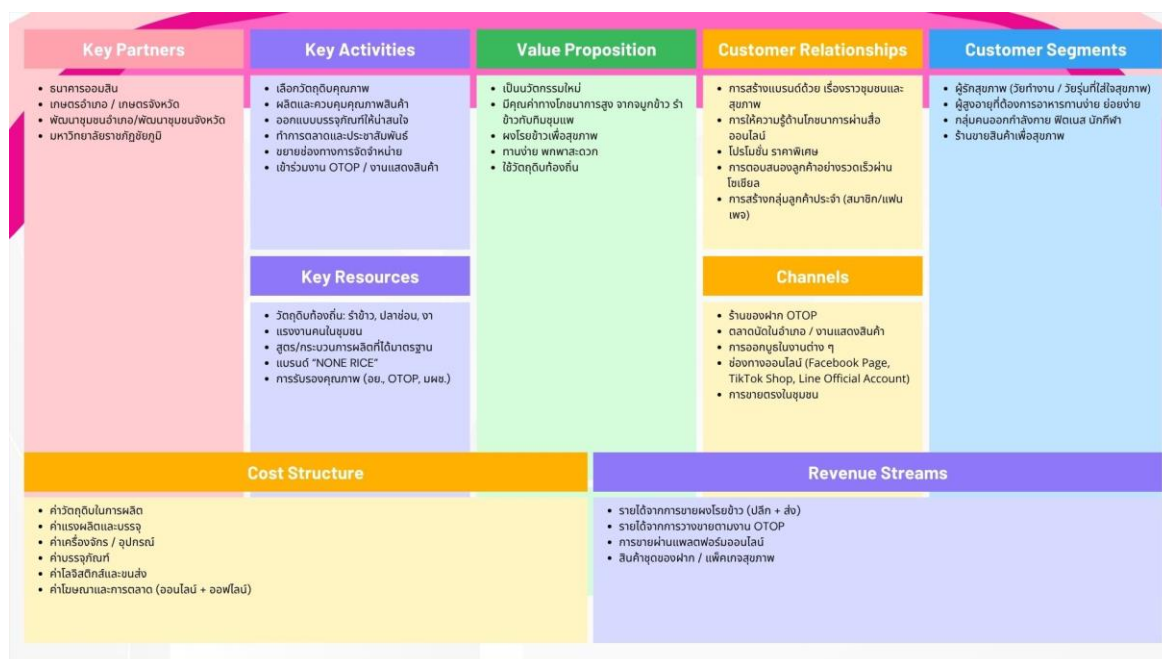
ข่าวกับผู้บริโภคพบว่าความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธัญพร บุญศิริ และคณะ (2568) ได้ทำการศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) จากปลากะพงเค็มสามน้ำทะเลสาบสงขลา โดยศึกษากระบวนการผลิตปลากะพงเค็มของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านบ่อสวนและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวปลากะพงเค็มที่มีส่วนประกอบเครื่องปรุงรสในปริมาณที่แตกต่างกัน ด้วยการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส มาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ คุณค่าทางโภชนาการ และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผงโรยข้าวปลากะพงเค็มสามน้ำที่มีบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 100 จากผู้บริโภคจำนวน 50 คน

สอดคล้องกับงานวิจัยของ พชรลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนารถ สุขทนารักษ์ (2565) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) รสกะเพราเสริมใบชา โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวรสกะเพราเสริมด้วยใบชา โดยขั้นตอนแรกจะเป็นการศึกษาหาปริมาณเครื่องปรุงรสกะเพราที่เสริมลงไปผงโรยข้าว 3 ระดับ คือ ร้อยละ 60 ร้อยละ 80 และร้อยละ 100 ในการเตรียมส่วนผสมเครื่องปรุงผงโรยข้าวรสกะเพรา จะประกอบไปด้วยส่วนผสม 2 ส่วน คือ ส่วนผสมหลัก ได้แก่ ปลากะตักอบแห้ง งาขาวคั่วสำหรับ และส่วนผสมของเครื่องปรุงรสกะเพรา ได้แก่ ผงพริกเกาหลี พริกป่น กะเพราอบแห้ง และผงกระเทียมจากการทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า ผงโรยข้าวที่มีปริมาณการเสริมเครื่องปรุงรสกะเพราที่ได้รับคะแนนการยอมรับสูงสุด คือ ร้อยละ 80 หลังจากนั้นนำผงโรยข้าวรสกะเพราดังกล่าว มาศึกษาหาปริมาณใบชาอบแห้งที่เหมาะสมในการเสริมลงไปผงโรยข้าว โดยแบ่งออกเป็น 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0 (ชุดควบคุม), ร้อยละ 5, ร้อยละ 10 และร้อยละ 15 โดยนำหนัก จากผลการทดลอง พบว่าผงโรยข้าวรสกะเพราเสริมด้วยใบชาอบแห้งที่ร้อยละ 10 ได้รับคะแนนการยอมรับในภาพรวมมากที่สุด นอกจากนี้ยังพบว่าผงโรยข้าวรสกะเพราเสริมด้วยใบชาอบแห้งมีปริมาณโปรตีนและเส้นใยอยู่ร้อยละ 39.76 และ 10.60

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพอยู่ในระดับมาก สอดคล้องกับงานวิจัยของ แหวดดาว จงกลณี (2564) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากร้าข้าวของวิสาหกิจกลุ่มอนุรักษ์ชาวนาหัวหิน ตำบลทับใต้ อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ จำนวน 100 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อขนมปังหวานในระดับชอบมาก ส่วนคูกก็เนยสดอยู่ในระดับชอบมากถึงมากที่สุด โดยผู้บริโภค ร้อยละ 99 ยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานและคูกก็เนยสดจากร้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพราะเห็นว่าได้คุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น ผู้บริโภค ร้อยละ 71 สนใจซื้อผลิตภัณฑ์ที่ร้านเบเกอรี่ ในราคาถุงละ 10-20 บาท และกล่องละ 30-35 บาท

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่าอ่อนเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน” คณะผู้วิจัยมีข้อค้นพบหรือองค์ความรู้ใหม่นำเสนอในรูปแบบ Business Model Canvas ดังนี้



ภาพที่ 6 แผนภาพองค์ความรู้ใหม่ที่ได้รับจากการวิจัย

บทสรุป

งานวิจัยเรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหอมเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนิน" มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสำหรับผู้สูงอายุ และประเมินความพึงพอใจพร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมรองรับสถานการณ์ที่ประเทศไทยกำลังก้าวสู่การเป็นสังคมสูงอายุโดยสมบูรณ์ และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวหอมมะลิที่มีสารอาหารและสารต้านอนุมูลอิสระสูง คณะผู้วิจัยได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบคือ ผงโรยข้าวรสขอสถิ์ปูนโดยใช้วัตถุดิบหลักในท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ, ปลาช่อน, ไข่, และงาขาว ซึ่งกระบวนการพัฒนานี้เน้นการมีส่วนร่วมของกลุ่มสมาชิกทุกคนได้ร่วมวางแผนจัดการกลุ่ม ควบคุมทุกขั้นตอนการผลิต และเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มส่งเสริมการสร้างงานสร้างรายได้ให้กับกลุ่มรักสุขภาพวิถีคนเนินในจังหวัดชัยภูมิ จากการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคในจังหวัดชัยภูมิ 30 คน พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11 โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านความสะดวกในการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับคะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ผลการวิจัยนี้แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นสามารถตอบสนองความต้องการด้านรสชาติ ความสะดวก และคุณค่าทางโภชนาการของผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มได้

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย คณะผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1) ด้านกระบวนการถ่ายทอดความรู้ควรมีกลุ่มเยาวชนในชุมชนตำบลตาเนินเข้ามาเรียนรู้กระบวนการแนวคิดด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดความยั่งยืนในอนาคต และสร้างจิตสำนึกในการเพิ่มมูลค่าจากผลผลิตทางการเกษตรที่อยู่ในพื้นที่

2) ด้านความร่วมมือจากหน่วยงานภาครัฐ องค์การบริหารส่วนตำบลตาเนินควรส่งเสริมให้การสนับสนุนด้านวัสดุอุปกรณ์สำหรับการขึ้นรูป/แบบผลิตภัณฑ์



3) ด้านผลิตภัณฑ์จากประชาชนหน่วยงานภาครัฐควรส่งเสริมช่องทางการจำหน่าย

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ในการวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาความเป็นไปได้ของส่วนประกอบหลักอื่นที่มีในท้องถิ่น และผลิตภัณฑ์ที่จะสามารถนำไปจดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวเพื่อให้เกิดความยั่งยืนและต่อเนื่อง

เอกสารอ้างอิง

กรมการข้าว. (2559). ผลิตภัณฑ์จากรำข้าว. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:

<https://newwebs2.ricethailand.go.th/webmain/rkb3/title-index.php-file=content.php&id=13-1.htm>.

กรมวิชาการเกษตร. (2559). ข้าวพันธุ์ทับทิมชุมแพ. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:

https://www.doa.go.th/pvp/wp-content/uploads/2019/11/AnnoDOA_Public111.pdf

กรมกิจการผู้สูงอายุ. (2563). สังคมสูงวัยความท้าทายประเทศไทย. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก

<https://www.dop.go.th/th/know/3/276>.

ธนาพร ธิมาชัย และคณะ. (2568). ศักยภาพในการจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กรณีศึกษา กลุ่มการท่องเที่ยว บ้านโคกกกม่วง ตำบลโคกกกม่วง อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี. วารสารเมธีวิจัย, 2(5), 53-65.

ธัญพร บุญศิริ, จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา, โกสินทร์ ที่ปรึกษพันธ์, ณิชยา ประสงค์จันทร์, นรินทร์ภพ ช่วยการ, และวรรณนิสา เกาพันธ์. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) จาก ปลากระพงเค็มสามน้ำทะเลสาบสงขลา. วารสารวิจัยและพัฒนาวิจัยและพัฒนาลอยลงกรณีในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 20(1), 29-44.

บุญชม ศรีสะอาด. (2545). การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาสน.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนารถ สุขทนารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) รสกะเพราเสริมใบชา. วารสารวิจัยและพัฒนาวิจัยและพัฒนาลอยลงกรณีในพระบรมราชูปถัมภ์สาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 17(2), 131-140.

มธุรส ชัยหาญ. (2565). ผงโรยข้าวฟูริคาเกะใบเมี่ยง (Furikake Rice Seasoning). (ออนไลน์).

เข้าถึงได้จาก: <https://kb.mju.ac.th/product.aspx?id=3801>.

มูลนิธิหัวใจแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์. (2564). “งา” ธัญพืชเมล็ดจิ๋วแต่แจ๋ว. (ออนไลน์).

เข้าถึงได้จาก: <https://www.thaiheartfound.org/Article/Detail/140171>.

แววดาว จงกลณี. (2564). ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากรำข้าวของวิสาหกิจกลุ่มอนุรักษ์ชาวนาหัวหิน ตำบลทับใต้ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 15(3), 175-189.

สุนันท์ วิทิตศิริ. (2559). ผลิตภัณฑ์จากข้าวไทยและผลพลอยได้ที่น่าสนใจ, โอเดียนส์โตร: กรุงเทพฯ, มูลนิธิหัวใจแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก <https://www.thaiheartfound.org/Article/Detail/140144>.

สำนักอนามัยผู้สูงอายุ. (2565.). การถอดบทเรียนการจัดทำแนวทางการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการการส่งเสริมสุขภาพ ผู้สูงอายุ กรมอนามัย ภายใต้แนวคิด “สุขเพียงพอ ชะลอชรา ชีวียืนยาว”



ประจําปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 – 2565. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:
<https://eh.anamai.moph.go.th/th/cms-of-23/download/?did=215852&id=115095&reload=>

อิมเมจ ฟิวเจอร์ (ประเทศไทย) จำกัด. (2568). ปลาซ่อน: ชุมทรัพย์โภชนาการของไทยและข้อควรระวัง. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://www.sanook.com/news/9841714/>.

อัครเกียรติ พวงแสง และ ศุภกาญจน์ รัตนกร. (2563). การสกัดสารออกฤทธิ์ชีวภาพจากรำข้าวโดยการให้ความร้อนแบบไฮโดรเทอร์มอล ร่วมกับการใช้คลื่นอัลตราซาวด์. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 21, BM06-8.

Chen, X., Du, B., Zhu, Y., & Xu, B. (2019). Functional furikake: A review of nutritional composition and bioactive properties. Trends in Food Science & Technology, 93, 193-200. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.09.020>.