

คู่มือ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาการตลาดถั่วลิสง

โดย
นายทิวากร เหล่าลือชา
ตำแหน่งครู วิทยฐานะครูชำนาญการพิเศษ

วิทยาลัยชุมชนมุกดาหาร
สถาบันวิทยาลัยชุมชน
พ.ศ. 2559



ข้อมูลอ้างอิงจากงานวิจัยโดย. ดร.ทิวากร เหล่าลือชา ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยชุมชนมุกดาหาร
หัวข้อวิจัย รูปแบบการจัดการเรียนรู้ทางการตลาดของชุมชนถั่วลิสงในจังหวัดมุกดาหาร โทร. 0821121590

แนวทางการพัฒนากลยุทธ์ผลิตภัณฑ์และตลาด โดยใช้เครื่องมือ Ansoff's matrix

การวิเคราะห์แนวทางการกำหนดกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์และตลาดตามแนวคิด Ansoff's matrix พบว่า 1) กลยุทธ์การเจาะตลาด (Market penetration) คือการพัฒนาสินค้าเดิมและตลาดเดิม ได้แก่ ถั่วลิสงฝักดิบ ถั่วลิสงต้ม และถั่วลิสงฝักแห้ง 2) กลยุทธ์การพัฒนาตลาด (Product development) คือการพัฒนาสินค้าเดิมและตลาดใหม่ ได้แก่ ถั่วลิสงคั่วทรายจำหน่ายในร้านค้าปลีกสมัยใหม่ เมล็ดถั่วลิสงคั่วพิเศษจำหน่ายในร้านค้าปลีกสมัยใหม่ และถั่วลิสงพร้อมรับประทาน (RTE) จำหน่ายในร้านค้าปลีกสมัยใหม่ 3) กลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Market development) คือการพัฒนาสินค้าใหม่และตลาดเดิม ได้แก่ ขนมถั่วตัด สูตรทำคือ กลยุทธ์การขยายผลิตภัณฑ์ (Diversification) คือการพัฒนาสินค้าใหม่และตลาดใหม่ ได้แก่ น้ำมัน ถั่วลิสง น้ำมันถั่วลิสง แปปไทด์จากถั่วลิสง และถ่านอัดแท่งทำจากเปลือกถั่วลิสง ชุมชนได้ประชุมและกำหนดกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์และตลาดใน 4 กลยุทธ์ รายละเอียดดังภาพ



แนวทางการพัฒนากลยุทธ์ผลิตภัณฑ์และตลาด โดยใช้เครื่องมือ Ansoff's matrix
ที่มา: ข้อมูลจากการประชุมกลุ่มย่อย (Focus group) กลุ่มเกษตรกรและกลุ่มภาครัฐ
ในวันที่ 7,8,9 พฤษภาคม 2557 จำนวน 3 ชุมชนฯ

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากถั่วลิสง

ตรา **ถั่วที่ป ถั่วแดน** *Tuateep Tuadan*

“ได้จ้วนมัน.....ได้มทุกเม็ด”



Tuateep Tuadan
ถั่วลิสงคั่วทราย

น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม

จำหน่ายโดย ร้านถั่วที่ปถั่วแดน (Tuateep Tuadan)
เลขที่ 44/36 ต.บุคคาหาร อ.เมือง จ.บุคคาหาร 49000
Facebook : ถั่วที่ปถั่วแดน
E-mail : KORNMAHA@GMAIL.COM
Insta/TikTok/ID Line : 087-1084601.082-1121590.042-042235

วันผลิตสินค้า

วันหมดอายุ

เลขที่ อย. **35-200445-2-0002**

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 1/2 (ของน้ำหนักเนื้อ 140 กรัม)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อประมาณ 2

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด 220 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 120 กิโลแคลอรี)

		ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด	40 ก.	30 %	
ไขมันอิ่มตัว	6 ก.	20 %	
โคเลสเตอรอล	0 มก.	0 %	
โปรตีน	20 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	16 ก.	5 %	
ใยอาหาร	8 ก.	20 %	
น้ำตาล	2 ก.		
โซเดียม	0 มก.	0 %	
วิตามินเอ	0 %	วิตามินบี 1	35 %
วิตามินบี 2	0 %	แคลเซียม	0 %
เหล็ก	0 %		

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300 ก.
ใยอาหาร		25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,400 มก.

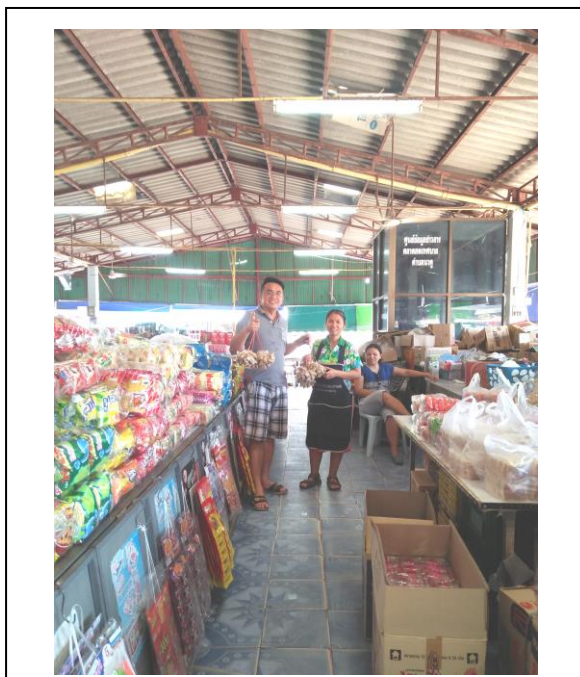
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน -9 : โปรตีน -4 : คาร์โบไฮเดรต -4

ภาพเครื่องหมายแสดงคุณภาพมาตรฐานการผลิตสินค้าด้านอาหารและยา หรือ อย.



ภาพถั่วลิสงคั่วทราย ขนาด 200 กรัม ตราสินค้าถั่วที่ป ถั่วแดน

จำหน่ายใน Tops market 15 สาขา เมล็ดถั่วลิสง มาเป็นผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงคั่วทราย บรรจุแบบสุญญากาศ (Vacuum packaging) จำนวน 2 ขนาดคือ ขนาด 100 กรัม ราคา 25 บาท และขนาด 200 กรัม ราคาถุงละ 45 บาท



ภาพถั่วลิสงคั่วทราย ขนาด 50 กรัม ตราสินค้าถั่วทีป ถั่วแดน
จำหน่ายในตลาดสดจังหวัดมุกดาหาร



ภาพการประชุมเพื่อเสนอโครงการวิจัยและพัฒนาผลิตเปปไทด์จากถั่วลิสง
ร่วมกับสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร
และอยู่ระหว่างการศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตและจำหน่าย



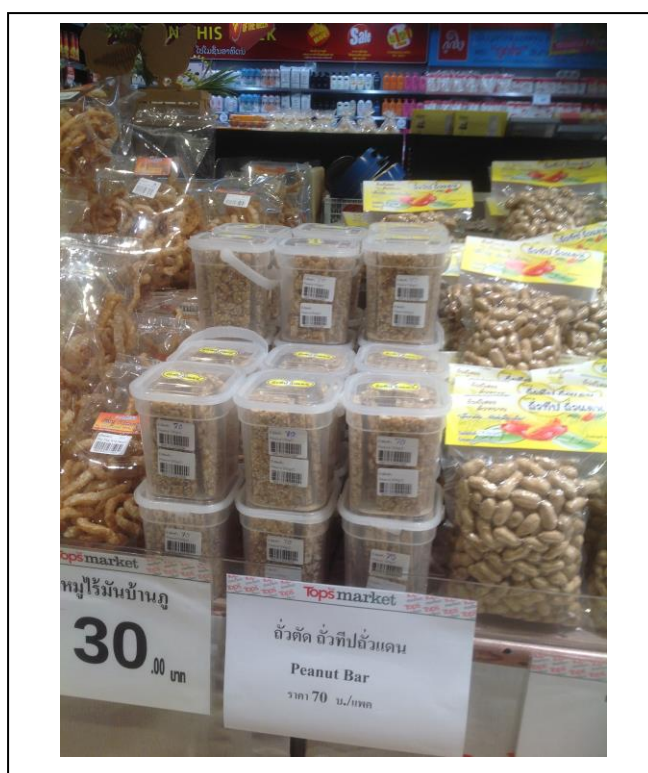
ภาพถั่วลิสงคั่วทราย ขนาด 200 กรัม ตราสินค้าถั่วทีป ถั่วแดน
จำหน่ายในร้านค้าประชารัฐมุกดาหาร



ภาพการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากเมล็ดถั่วลิสงคั่วพิเศษ บรรจุแบบสูญญากาศ (Vacuum-packaging) จำนวน 2 ขนาดคือ ขนาด 250 กรัม ราคา 40 บาท และขนาด 500 กรัม ราคาถุงละ 80 บาท เพื่อให้ลูกค้าได้เลือกซื้อได้ มีจำหน่ายในห้าง Tops market



ภาพน้ำถั่วลิสง ขนาด 200 ml. ตราสินค้าถั่วทีป ถั่วแดน พัฒนาบรรจุภัณฑ์ช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ น้ำถั่วลิสงบรรจุขวดแบบพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) ขนาด 250 มิลลิลิตร ราคาขวดละ 25 บาท จำหน่ายในห้าง Tops market



ภาพขนมถั่วตัด ตราสินค้าถั่วทีป ถั่วแดน
จำหน่ายในตลาดจังหวัดมุกดาหาร และจำหน่ายใน Tops market 2 สาขา



ภาพถั่วลิสงพร้อมรับประทาน RTE ตราสินค้าถั่วทีป ถั่วแดง
จำหน่ายใน Tops market 2 สาขา



ภาพถ่านจากถั่วลิสง ตราสินค้าถั่วทีป ถั่วแดง
จำหน่ายในร้านเนื้อย่างเกาหลีในจังหวัดมุกดาหาร



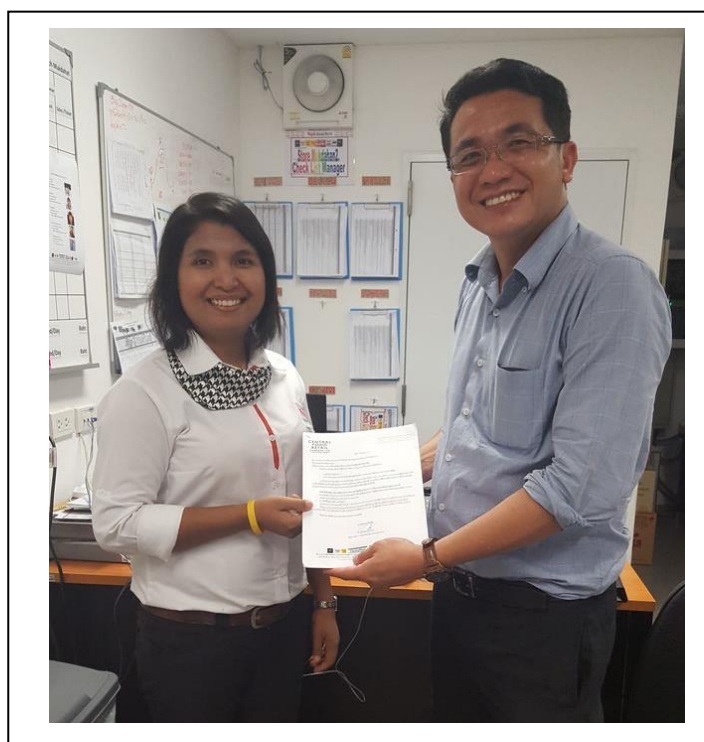
ภาพน้ำมันถั่วลิสง ตราสินค้าถั่วทึบ ถั่วแดน
อยู่ระหว่างการผลิตและขอย อย.



ภาพการผลิตไอศกรีมถั่วลิสงแบบแท่ง ตราสินค้าถั่วทึบ ถั่วแดน
อยู่ระหว่างการดำเนินการผลิตสู่ตลาด



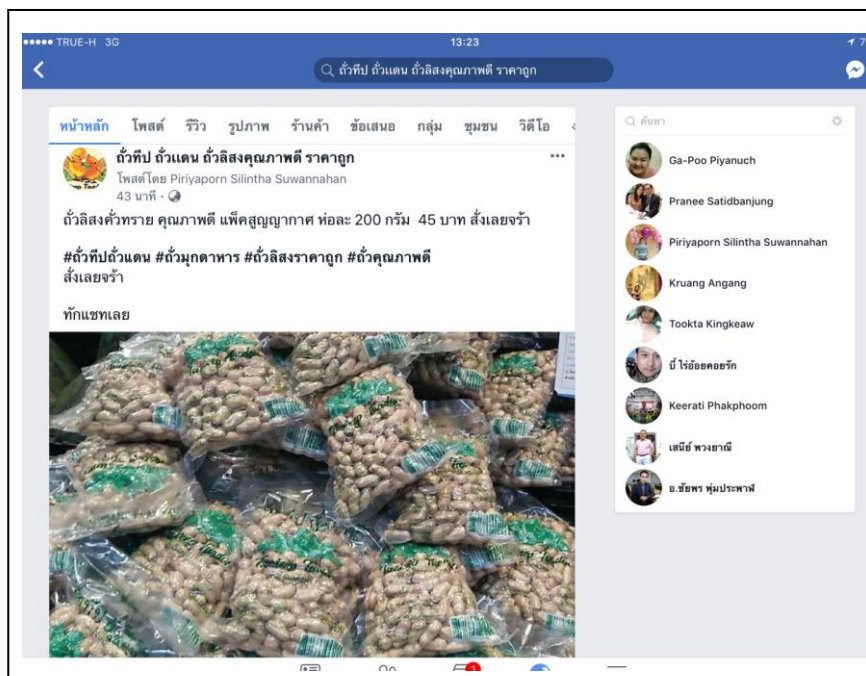
ภาพจำหน่ายขนมถั่วตัด ตราสินค้าถั่วทีป ถั่วแดน ในตลาดจังหวัดอำนาจเจริญ โดยมีลูกค้าจาก สปป. ลาว มารับซื้อไปจำหน่ายใน สปป.ลาว



ภาพลงนามการจำหน่ายสินค้า ตราสินค้าถั่วทีป ถั่วแดนร่วมกับผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ Top market เพื่อจำหน่ายในร้าน Top market ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



ภาพนำเสนอสินค้าเข้าร้าน 7 eleven สำนักงานใหญ่ สาขาขอนแก่น
อยู่ระหว่างการดำเนินการ



ภาพจำหน่ายถั่วลิสงคั่วทราย ขนาด 200 กรัม ผ่านเพจในเว็บไซต์ facebook
<http://www.facebook.com/ถั่วทิพย์-ถั่วแดน-114320845862915/>

หลักสูตรการทำน้ำถั่วลิสงเพื่อสุขภาพ

หลักการเหตุผล

ถั่วลิสง เป็นพืชตระกูลถั่วที่เปี่ยมไปด้วยโปรตีนและสารอาหารต่างๆ หลายชนิด กินเป็นอาหารว่างก็ทำให้อิ่มท้องได้ แถมไม่อ้วนง่ายอีกด้วย สามารถทำเป็นน้ำถั่วลิสงเพื่อสุขภาพได้

วัตถุประสงค์

เพื่อแปรรูปถั่วลิสงที่มีอยู่ในชุมชน ทำเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน

อุปกรณ์ มีดังนี้

1. เครื่องปั่นน้ำผลไม้
2. หม้อใช้ต้มขนาดกลาง
3. ผ้าขาวบาง

วัสดุ มีดังนี้

1. ถั่วลิสง 1 ก.ก.
2. น้ำสะอาด 6 ลิตร
3. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำตาลทรายขาว ครึ่ง ก.ก.

ขั้นตอนการทำ มีดังนี้

1. นำถั่วลิสง 1 ก.ก. ไปแช่ล้างและแช่ไว้ 30 นาที ล้างอีกครั้งแล้วนำถั่วลิสงไปพักไว้
2. นำถั่วลิสงและน้ำ เทลงไปในเครื่องปั่นน้ำผลไม้แล้วปั่นให้ละเอียด จนหมดน้ำ 6 ลิตร
3. นำถั่วลิสงที่ปั่นแล้วเทลงในผ้าขาวบาง คั้นเอาแต่น้ำถั่ว
4. นำถั่วลิสงไปต้มตั้งไฟอ่อนๆถึงไฟขนาดปานกลางจนเดือดแล้วใส่เกลือไอโอดีน 1ช้อนโต๊ะ
5. ตามด้วยน้ำตาลทรายขาวครึ่ง ก.ก. คนให้เข้ากันพอเดือดแล้ว ตักดื่มได้เลย

1.

2.

3.



5.



4.



หลักสูตรการทำเนยถั่วลิสงเพื่อสุขภาพ

หลักการเหตุผล

ถั่วลิสง เป็นพืชตระกูลถั่วที่เปี่ยมไปด้วยโปรตีนและสารอาหารต่างๆ หลายชนิด กินเป็นอาหารว่างก็ทำให้อิ่มท้องได้ แถมไม่อ้วนง่ายอีกด้วย สามารถทำเป็นเนยเพื่อสุขภาพได้

วัตถุประสงค์

เพื่อแปรรูปถั่วลิสงที่มีอยู่ในชุมชน ทำเป็นเนยเพื่อสุขภาพและลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน

อุปกรณ์ มีดังนี้

1. เครื่องบดละเอียด
2. เตาอบลมร้อน
3. ไม้พายแบบพลาสติก

วัสดุ มีดังนี้

1. ถั่วลิสง 1 ก.ก
2. น้ำมัน
3. เกลือไอโอดีน
4. น้ำต้มสุก 3 ลิตร

ขั้นตอนการทำ มีดังนี้

1. นำถั่วลิสงไปล้าง
2. นำไปอบที่หม้ออบลมร้อน ใช้ไฟความร้อนที่ 220 องศา ตั้งไว้ 20 นาที คนบ่อย เพื่อให้ความร้อนทั่วถึงถั่ว
3. นำถั่วออกจากเตาอบ พักให้เย็นแล้ว
4. นำถั่วไปบดในเครื่องปั่นหรือเครื่องบด ใส่เกลือไอโอดีน ครึ่งช้อนชา ใส่หมูฝอย 4 ช้อนโต๊ะ น้ำต้มสุก 250 มล. แล้วปั่นให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน
5. ตักใส่ภาชนะที่มีฝาปิด หรือทาขนมปัง หรือเก็บในตู้เย็น รับประทานได้ 3-5 วัน

