

ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set



ผู้จัดทำ นางสาวระพีพรรณ ภิญโญ

กศน.อำเภอเมืองลำปาง สำนักงานกศน.จังหวัดลำปาง

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set



กล่องความรู้กินได้ คือ บริการความรู้แบบ One Stop Service ที่จัดไว้ให้บริการประชาชน โดยการคัดสรรสื่อความรู้ประเภทต่างๆ (หนังสือ รูปภาพ สื่อมัลติมีเดีย ตัวอย่าง และแหล่งค้นคว้าอ้างอิง) มาจัดรวบรวมไว้ในกล่องเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้ และเป็นแนวทางให้ผู้สนใจได้เริ่มต้นศึกษาหาความรู้เพื่อการทำมาหากินได้ง่ายๆ

คำแนะนำในการใช้บริการกล่องความรู้กินได้



กล่องความรู้กินได้มีไว้สำหรับให้บริการภายในห้องสมุดเท่านั้น หากต้องการยืมหนังสือหรือสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ ที่อยู่ภายในกล่อง กรุณาติดต่อเคาน์เตอร์บริการ

"ร่วมแบ่งปันความรู้ ด้วยการใช้อ้อยอย่างระมัดระวัง"



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



ส่วนที่ 1 :

ทำไมต้อง... ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

ความสำคัญของการประกอบอาชีพ

ข้าวแต๋น (Kaotan)

เป็นขนมพื้นบ้านหรือเป็นอาหารว่างของชาวภาคเหนือในประเทศไทย ที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้านที่แสดงภูมิปัญญาพื้นบ้านที่แสดงถึงวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองที่บริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก และนำมาทำเป็นขนมพื้นบ้านเพื่อถนอมอาหาร บอกเล่ากันว่าเมื่อมีข้าวเหนียวที่เหลือกินจึงเสียดาย ก็นำมาตากแดดแล้วทอด สามารถนำมาทานเล่นได้เป็นการประหยัด ทั้งยังไม่มีสารพิษเหมือนขนมสมัยนี้ วิธีทำก็ง่ายโดยนำข้าวหนึ่ง เอมากดใส่พิมพ์แล้วเอามาตากแดดให้แห้ง แล้วนำไปทอด จากนั้นราดด้วยน้ำอ้อยนำมาบริโภค ข้าวแต๋นมีรสชาติที่อร่อยโดดเด่นคือ หวาน หอม กรอบและอ้อย สามารถใช้เป็นว่างในการต้อนรับแขกในงานบุญเกือบทุกที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่ายและกรอบอ้อย ที่สำคัญไม่มีโคเรสเตอรอลมีโปรตีนคาร์โบไฮเดรต และโซเดียมที่จำเป็นต่อร่างกาย

ข้าวแต๋นเหมาะเป็นของฝากจากลำปาง เนื่องจากจังหวัดลำปาง เป็นจังหวัดที่มีการปลูกอ้อยมาก หน่วยงานรัฐจึงมาตั้งโรงงานน้ำตาลลำปางที่ อำเภอเกาะคา เป็นแห่งแรกของประเทศไทย เมื่อปี 2480 ผลผลิตจากอ้อย ได้แก่น้ำอ้อยหรือน้ำตาลแดงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการทำขนมข้าวแต๋น

ส่วนข้าวเหนียว เป็นข้าวที่จังหวัดลำปางปลูก และรับประทานทุกวันอยู่แล้วดังนั้น ข้าวแต๋น ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญเป็นข้าว





ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

การผลิตข้าวแต๋น ของชุมชนใน ‘หมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ’ นั้น กว่า 45%ของชุมชนมีรายได้จากการทำข้าวแต๋น จึงเป็นที่รู้จักกันในนามของหมู่บ้านข้าวแต๋น นอกจากทำการเกษตรแล้วอาชีพรองคือ การทำข้าวแต๋นน้ำเตงโม สร้างรายได้เฉลี่ย 300 – 450 บาทต่อคนต่อวัน(ระยะเวลาในการทำข้าวแต๋นเพียงเดือนละ 20 วัน) นับเป็นกลุ่มอาชีพที่ทำรายได้ให้แก่หมู่บ้าน 72,000 - 80,000 บาทต่อคนต่อปี

“ ธุรกิจเล็กๆ อย่างข้าวแต๋นสามารถอยู่รอดและเติบโตสวนกระแสวิกฤตเศรษฐกิจได้ เพราะรู้จักปรับตัวและใช้วิกฤตเป็นโอกาสตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ควบคู่กับแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ แม้ไทยจะเป็นประเทศเกษตรกรรมกิ่งอุตสาหกรรม แต่วันนี้!!! ต้องนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาช่วยแก้ปัญหาการผลิต และการขาดแคลนอาหารโลก โดยเฉพาะ “ข้าว” ดังนั้น การแปรรูปจึงเป็นวิธีการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าสินค้าอีกทางหนึ่ง ซึ่งถือเป็นยุทธศาสตร์ในการแก้ปัญหาข้าวและสินค้าทางการเกษตรของกลุ่มข้าวแต๋น ”

จุดประสงค์ของการทำชุดความรู้ทำมาหากิน



1. เพื่อสร้างรายได้ลดรายจ่ายสำหรับครัวเรือนและชุมชน
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าองค์ความรู้ในชุมชนและต้นทุนของท้องถิ่น
3. เพื่อต่อยอดหรือพัฒนาจากสิ่งที่มีอยู่เดิม



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



กลุ่มเป้าหมาย ของชุดความรู้ทำ
มาหากิน



1.กลุ่มผู้ประกอบการข้าวแต๋น
และประชาชนทั่วไป



2.กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจ
ขนาดย่อย SML



3.กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หรือผู้
ผลิตภัณฑ์ O - TOP



4.กลุ่มอาชีพในชุมชน



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

ประโยชน์ที่จะเกิดขึ้น

ประโยชน์ต่อ
พื้นที่

- ประโยชน์ต่อคนในพื้นที่/ประชาชน
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กลุ่มข้าวแต๋น
- มีความรู้ และทักษะการผลิตข้าวแต๋น
- มีช่องทางการประกอบอาชีพสร้างรายได้

ประโยชน์ต่อ
หน่วยงาน

- สามารถนำไปเผยแพร่ให้กับผู้เรียน / ผู้รับบริการของหน่วยงาน

ประโยชน์ต่อ
ผู้จัดทำองค์
ความรู้

- มีความรู้ด้านทักษะ/ความรู้ที่ต้องใช้การทำข้าวแต๋น
- มีความภาคภูมิใจในการมีส่วนร่วมเผยแพร่ของดีประจำจังหวัด



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต่น น้ำเตงโม

มีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนกระบวนการผลิตข้าวแต่น

ขั้นตอนการการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

ศึกษาความรู้จาก
หนังสือ ตำรา
เกี่ยวกับการทำ
ข้าวแต่น น้ำเตงโม

ศึกษาหาความรู้จาก
สื่ออิเล็กทรอนิกส์

สัมภาษณ์ผู้รู้
ภูมิปัญญา



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

กลุ่มข้าวแต๋นบุญทวี ภูมิปัญญาในการประกอบอาชีพข้าวแต๋นบ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมืองจังหวัดลำปาง

นางบุญทิติน บุญทวี ประธานคณะกรรมการกลุ่มข้าวแต๋นบ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง เล่าให้ฟังว่า ข้าวแต๋นมีการทำมาตั้งแต่ครั้ง ปู่ ย่า ตา ยาย โดยนำข้าวที่เหลือทานแล้วมาตากให้แห้ง แล้วนำมาทอดเป็นขนมให้ลูกหลานได้ขบเคี้ยวในสมัยก่อนต่อมาได้มีการพัฒนาปรับปรุงโดยนำเอาน้ำเตงโมมาผสม ทำให้รสชาติดี อร่อยเป็นที่ต้องการของตลาดจึงได้รวมตัวกันภายในหมู่บ้านประมาณ 50 ครอบครัว จัดตั้งกลุ่มขึ้นโดยสมาชิกจะลงหุ้นๆ ละ 10 บาท แต่ไม่เกินคนละ 5,000 บาท ด้วยทุนเริ่มแรก 200,000 บาท เมื่อปี 2543 และได้รับการสนับสนุนจากสภาวัฒนธรรมจังหวัดลำปางอีก 100,000 บาท ดำเนินการในรูปของร้านค้าและจัดหาวัสดุในการทำข้าวแต๋นเข้าร้าน เพื่อให้สมาชิกได้ซื้อวัสดุไปทำข้าวแต๋น มีทั้งทำในแต่ละครัวเรือนและทำกันเป็นกลุ่มส่วนด้านการตลาด เริ่มจำหน่ายในอำเภอและจังหวัดก่อน แล้วขยายไปจังหวัดใกล้เคียงและทั่วประเทศ โดยมีพ่อค้าคนกลางมารับไปจำหน่าย และทางกลุ่มเองนำไปจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าต่างๆ ทั่วประเทศ สำหรับตลาดต่างประเทศก็มีประเทศมาเลเซียและไต้หวัน โดยจัดส่งสัปดาห์ละประมาณ 5,000 ถุง ทำให้สมาชิกมีรายได้คนละ 80-150 บาทต่อวัน



ที่มา กลุ่มข้าวแต๋นบุญทวี



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

กลุ่มข้าวแต๋นแม่บัวจันทร์ ภูมิปัญญาในการประกอบอาชีพข้าวแต๋นบ้านทุ่ง
มานเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมืองจังหวัดลำปาง

ปัจจุบันข้าวแต๋นแม่บัวจันทร์ สามารถครองส่วนแบ่งตลาดในประเทศได้ถึง
ร้อยละ 80 กระจายอยู่ทั่วประเทศ ผ่านตัวแทนจำหน่ายในแต่ละภาค นอกจากนี้ยังรับ
ผลิตตามออร์เดอร์ ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศอย่างต่อเนื่องกว่า 27 ประเทศ
ทั้งในเอเชีย ยุโรป และสหรัฐฯ

ข้าวแต๋นแม่บัวจันทร์ เป็นการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งมาน
เหนือ ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2538 จากโรงงานเล็กๆ ที่ต้อง
อาศัยกำลังการผลิตในชุมชน ได้มีการพัฒนาเรื่องคุณภาพสินค้า และช่องทางการจัด
จำหน่าย จนวันนี้ มีโรงงานแห่งที่ 2 กำลังการผลิตออกสู่ตลาดถึงวันละ 4 ตัน ผล
ประกอบการโตขึ้นเฉลี่ยปีละ 30 % จากรายได้ 300,000 บาทเมื่อปี 2538 ปัจจุบันมี
รายได้ไม่ต่ำกว่า 1,000,000 บาท

จากความต้องการที่เพิ่มขึ้นทำให้กำลังการผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการ
ของตลาด โดยเฉพาะในขั้นตอนการตากแผ่นข้าวแต๋นดิบต้องอาศัยแสงแดดจาก
ธรรมชาติจึงขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ หากฝนตกหรือวันที่ไม่มีแดดจะต้องใช้
เวลาในการตากนานขึ้น ส่งผลต่อกระบวนการผลิตอื่นๆ โดยเฉพาะการส่งมอบสินค้า
สำหรับออร์เดอร์ต่างประเทศ ขณะที่ยอดความต้องการในประเทศเองมีปริมาณเพิ่มขึ้น
เช่นกัน จึงต้องการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้แก้ปัญหาดังกล่าว จึงได้มาขอความช่วยเหลือ
จาก “โครงการการปรับปรุงประสิทธิภาพการอบแห้งข้าว แต๋นด้วยโรงอบแห้งพลังงาน
แสงอาทิตย์ ” ภายใต้อาชีวศึกษาและสนับสนุนจากโครงการสนับสนุนการพัฒนา
เทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (iTAP) ในสังกัดศูนย์บริหารจัดการเทคโนโลยี



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดย iTAP ได้เชิญ รศ. ดร. เสริม จันท์ฉาย อาจารย์จากภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ มาช่วยพัฒนาโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบกรีนเฮาส์สำหรับการอบแห้งแผ่นข้าวแต๋นดิบจนประสบความสำเร็จ

จากการทดสอบสามารถลดเวลาการตากแผ่นข้าวแต๋นดิบจากเดิม 2-3 วัน เหลือเพียง 8 ชม.ต่อวัน จากความชื้นแผ่นข้าวแต๋นดิบประมาณ 55% เหลือความชื้นสุดท้ายประมาณ 9-10% โดยพลังงานแสงอาทิตย์จะถูกเปลี่ยนเป็นความร้อนโดยอาศัยปรากฏการณ์เรือนกระจกซึ่งจะทำให้อุณหภูมิภายในโรงอบแห้งสูงกว่าอุณหภูมิอากาศแวดล้อม ช่วยให้ความชื้นจากผลิตภัณฑ์ระเหยได้เร็วยิ่งขึ้น ความชื้นที่ระเหยออกมาจะถูกพัดลมดูดอากาศซึ่งใช้ไฟฟ้าที่ได้จากแผงโซลาร์เซลล์ดูดออกไปภายนอก ทำให้ผลิตภัณฑ์แห้งเร็วกว่าการตากแดดตามธรรมชาติ นอกจากนี้การอบแห้งแผ่นข้าวแต๋นดิบในโรงอบแห้งนี้ ยังช่วยแก้ปัญหาการรบกวนของแมลง และความเสียหายจากการเปียกฝน ในเบื้องต้นโรงอบแห้งนี้สามารถอบแห้งแผ่นข้าวแต๋นดิบครั้งละประมาณ 1,000 กิโลกรัม โดยต่อไปจะทำการเพิ่มชั้นวางผลิตภัณฑ์ให้สามารถตากแห้งผลิตภัณฑ์ได้ 2,000 - 4,000 กิโลกรัมต่อวัน โดยลงทุนโรงอบดังกล่าวไปประมาณ 5 แสนบาท นอกจากการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีแล้ว ยังต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้นเป็นแห่งแรกของไทยที่สามารถเก็บได้ถึง 8 เดือนหลังการทอด ส่วนแผ่นข้าวแต๋นดิบเก็บได้นาน 6 - 8 เดือน (โดยไม่ใส่ตัวดูดซับความชื้น) จากเดิมที่เก็บได้เพียง 3 เดือน อนาคตจะยังคงพัฒนาต่อให้เก็บนานขึ้นถึง 18 เดือน เพื่อส่งออกไปยังประเทศอังกฤษ ที่มา:กลุ่มน้ำแต๋นแม่บัวจันทร์ ตำบลบ้านเป้า



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



ส่วนที่ 2 :

เช็คความพร้อม ก่อนประกอบอาชีพ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

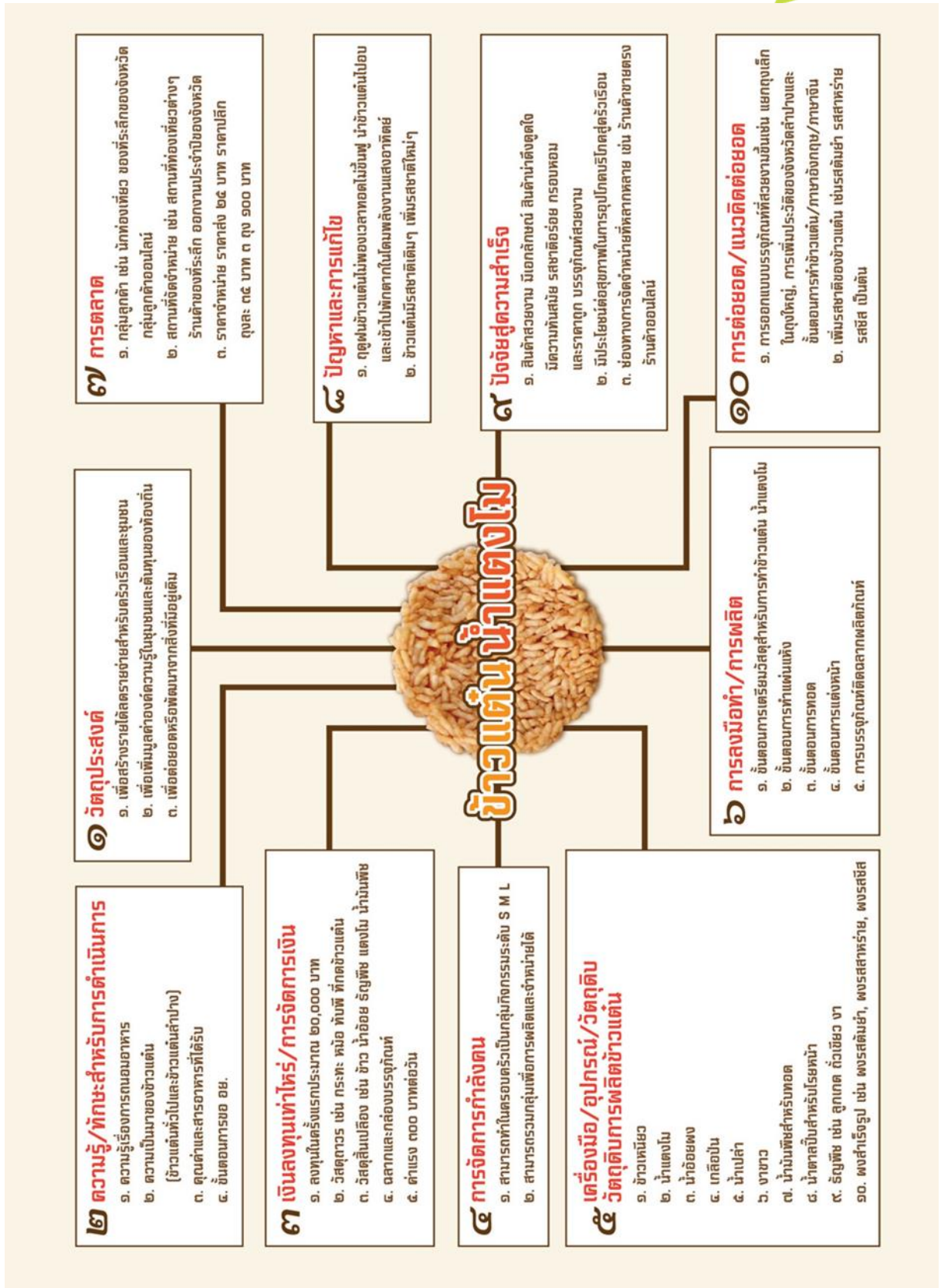
ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

Mind Map

Q & A ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต่น้ำแดงโม



ข้าวแต่น้ำแดงไม่ จากนครลำปาง

สินค้า O-TOP ประจำจังหวัดลำปาง ระดับ 4 ดาว

ข้าวแต่น้ำแดงไม่

“ของกินถูกปาก ของฝากถูกใจ ของฝากจากนครลำปาง”

ข้าวแต่น้ำแดงไม่ เป็นขนมที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้านทางภาคเหนือ ที่มีการบริโภคข้าวแต่น้ำแดงและนำมาถนอมอาหารที่มีความกรอบ หอม อร่อย

การลงทุนผลิตข้าวแต่น้ำแดง

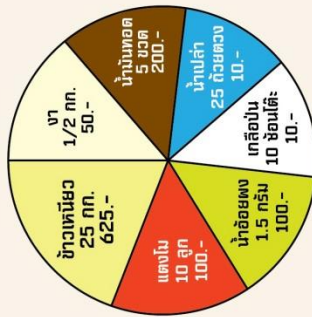
ตัววัสดุ + อุปกรณ์ 6,000 บาท
 ตัววัตถุดิบ 5,801 บาท
 ตัวแรง 6,000 บาท
 (5 คน 4 วัน จลล: 300 บาท)

ต้นทุนการผลิตข้าวแต่น้ำแดงไม่ : (100 kg)

ประเภท	ต้นทุน	จำนวนถุง
ข้าวแต่น้ำแดง 5 ชนิด	1,338.-	250
ข้าวแต่น้ำแดงไม่	1,478.-	200
ข้าวแต่น้ำแดงเขียว	1,512.-	200
ข้าวแต่น้ำแดงหอม	1,473.-	200

ต้นทุน วัตถุดิบ + ตัวแรง = 11,801

จำนวนผลิต = 850 ถุง
 เฉลี่ยต้นทุน ถุงละ = 13.88 บาท
 ขายส่ง ถุงละ 25 บาท ได้กำไร 11.12 บาท
 ขายปลีก ถุงละ 35 บาท ได้กำไร 21.12 บาท



ขั้นตอนการทำแต่น้ำแดง



ขั้นตอนการทอด

การทอดข้าวแต่น้ำแดง ต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจะทำให้ข้าวแต่น้ำแดงตัว และกรอบอร่อย



ขั้นตอนการแต่งหน้า

การทำหน้าอ้อยสำหรับทอดข้าวแต่น้ำแดง ได้โดยนำตาบับและน้ำอ้อยขึ้นเหนียว ropy ปล่อยให้เย็นก่อน แล้วค่อยทยอยคลุกกับที่หน้าข้าวแต่น้ำแดง เพื่อให้ข้าวแต่น้ำแดงมีหน้าขึ้น



แนวคิดการต่อยอดธุรกิจ

พัฒนาผลิตภัณฑ์

การเพิ่มรสชาติ



พัฒนาบรรจุภัณฑ์

ออกแบบบรรจุภัณฑ์



เอกลักษณ์

นำดีสุดใจ

ทันสมัย



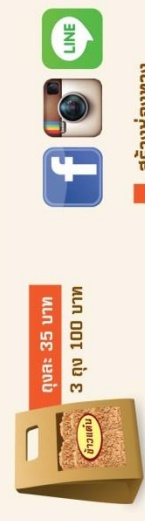
ช่องทางการขาย

การเพิ่มโอกาสการขยายให้เข้าถึงลูกค้า



- ตลาดออนไลน์
- จุดจำหน่ายของฝาก

การประชาสัมพันธ์และโปรโมชั่น



ถุงละ 35 บาท
 3 ถุง 100 บาท

- จัดโปรโมชั่นเพื่อส่งเสริมการขาย
- สร้างช่องทางประชาสัมพันธ์



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

การถนอมอาหาร

การถนอมอาหารมีประโยชน์ และมีความสำคัญหลายอย่าง เช่น

1. ช่วยบรรเทาความขาดแคลนอาหาร เช่นการเก็บรักษา และแปรรูปอาหารในยามสงคราม เกิดภัยธรรมชาติ เกิดภาวะแห้งแล้งผิดปกติ
2. ช่วยให้เกิดการกระจายอาหาร เพราะในบางประเทศไม่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรได้ จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารจากแหล่งผลิตอื่น
3. ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล เช่นเมื่อพ้นฤดูการผลิตของผลิตผลเกษตรนั้นๆ ไปแล้ว ก็ยังสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้มาบริโภคได้
4. ใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์ เช่น ในกระบวนการแปรรูปผลผลิตการเกษตรจะมีวัตถุดิบเหลือทิ้ง ซึ่งเราสามารถนำส่วนที่เหลือนั้นมาแปรรูปเก็บไว้เป็นอาหารได้
5. ช่วยให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง โดยที่อาหารไม่เน่าเสีย สามารถพกพาไปที่ห่างไกลได้
6. ช่วยยืดอายุการเก็บอาหารไว้ให้นาน เพราะอาหารที่ผ่านการแปรรูปเพื่อการถนอมอาหารไว้จะมีอายุการเก็บที่ยาวนานกว่าอาหารสด
7. ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

1. ป้องกันหรือยืดเวลาการย่อยสลายอาหารที่เกิดจากจุลินทรีย์ เช่น
 - 1.1 รักษาอาหารให้ปลอดภัย
 - 1.2 กำจัดจุลินทรีย์ที่มีอยู่ออกไป เช่น การล้างหรือกรองออก
 - 1.3 ลดการเจริญและกิจกรรมของจุลินทรีย์ เช่น ใช้อุณหภูมิต่ำ ทำให้แห้ง หรือเก็บอาหารไว้ในสภาวะไร้ออกซิเจน
 - 1.4 ทำลายจุลินทรีย์ เช่น การให้ความร้อน การฉายรังสี
 2. ป้องกันหรือยืดเวลาการสลายตัวที่เกิดขึ้นเองของอาหาร
 - 2.1 ทำลายหรือยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ในอาหาร
 - 2.2 เติมสารเคมี เช่น เติมสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันในอาหาร
 3. ป้องกันความเสียหายของอาหารจากแมลง
- ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเสียของอาหาร

ที่มา:<http://guru.sanook.com/>



โครงการศูนย์ความรู้ในใจ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม



ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร (ขอเครื่องหมาย อย.)

“อาหาร” ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมายถึง “วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย แต่ ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ นอกจากนี้อาหารยังรวมถึงวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย”

ปัจจุบันนี้ประชาชนในท้องถิ่นต่าง ๆ ได้รวมตัวกันเป็นชมรมหรือสหกรณ์ นำวัตถุดิบที่ได้จากการเกษตรและการเลี้ยงสัตว์มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเพื่อบริโภคหรือจำหน่ายเป็นการช่วยลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ เช่น เครื่องดื่มทำจากผลไม้ท้องถิ่น เครื่องดื่มจากสมุนไพร กะปิ น้ำปลา ขนมหวาน อาหารขบเคี้ยว เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะต้องสะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ผู้ผลิตอาจต้องขออนุญาตให้ถูกต้องตามกฎหมายก่อนที่จะผลิตเพื่อจำหน่ายต่อไปหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายมีจำนวนหนึ่งที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่คาบเกี่ยวหรือกำกวมว่าจะเป็นยาหรืออาหาร เพื่อป้องกันความสับสนในเรื่องนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงกำหนดแนวทางในการพิจารณาว่า ผลิตภัณฑ์ใดที่ จัดเป็นอาหาร ต้องมีลักษณะดังนี้

1.มีส่วนประกอบเป็นวัตถุที่มีในตำราที่รัฐมนตรีประกาศตามพระราชบัญญัติยาและโดยสภาพของวัตถุนั้นเป็น ได้ทั้งยาและอาหาร



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต่น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

2. มีข้อบ่งชี้เป็นอาหาร

3. ปริมาณการใช้ไม่ถึงขนาดที่ใช้ในการป้องกันหรือบำบัดรักษาโรค

4. การแสดงข้อความในฉลากและการโฆษณาอาหารที่ผสมสมุนไพรซึ่งไม่จัดเป็นยานั้น ต้องไม่มีการแสดงสรรพคุณเป็นยากกล่าวคือป้องกัน บรรเทา บำบัด หรือรักษาโรคต่าง ๆ

การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร

อาหารแบ่งตามลักษณะการขออนุญาตผลิต ออกเป็น 2 กลุ่มคือ

1. กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

อาหารกลุ่มนี้ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ไม่แปรรูปหรือถ้าแปรรูปก็ใช้กระบวนการผลิตง่าย ๆ ในชุมชนผู้บริโภคจะต้องนำมาปรุงหรือผ่านความร้อนก่อนบริโภค อาหารกลุ่มนี้ผู้ผลิตที่มีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่าย โรงงาน (ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องจักรต่ำกว่า 5 แรงม้า หรือคนงานน้อยกว่า 7 คน) สามารถผลิตจำหน่ายได้โดยไม่ต้องมาขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแต่ต้องแสดงฉลากอาหารที่ถูกต้องไว้ด้วย



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

2.กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีการแปรรูปเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูปหรืออาหารสำเร็จรูปแล้ว ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคในระดับต่ำ ปานกลางหรือสูง แล้วแต่กรณี ได้แก่ อาหารที่ต้องมีฉลาก อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารควบคุมเฉพาะ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือ จดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารแต่ละชนิดแล้วแต่กรณี ได้ที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด



ที่มา : <http://webhost.cpd.go.th/>



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต่น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ข้าวแต่นต้องข้าวเหนียวเขี้ยววง(เก่า)

ข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยววง เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิมมีลักษณะเมล็ดเล็ก เรียว ยาว สวยงาม โดยมีอัตราส่วนความยาวต่อความกว้างของข้าวกล้องมากกว่าพันธุ์ กข 6 เมื่อนึ่งสุกแล้วข้าวมีสีขาว (คะแนน 6.7 พันธุ์ กข 6 คะแนน 6.6) การเกาะตัวเหนียว แต่ไม่ละ (คะแนน 8.4 พันธุ์ กข 6 คะแนน 8.3) ผิวมีความเลื่อมมันค่อนข้างมาก (คะแนน 7.8 พันธุ์ กข 6 คะแนน 7.7) เนื้อสัมผัสนุ่มและมีกลิ่นหอม ด้วยลักษณะและรูปลักษณ์ที่ปรากฏ เมื่อนำไปแปรรูปเป็นอาหารประเภทของหวานที่ต้องใช้ข้าวเหนียวเป็นหลัก เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวหลาม ไอศกรีม ขนมไทยหรือข้าวเหนียวหน้าต่างๆ เป็นต้น จะทำให้ของหวานนั้นๆน่ากิน เนื่องจากมีความน่ารักของขนาดรูปร่างเมล็ดที่เล็กเรียว แยกเป็นเมล็ด ไม่เกาะตัวแน่น น้ำกะทิสามารถเคลือบได้ทุกส่วน ผิวเลื่อมมันวาว รวมทั้งมีความขาวและกลิ่นหอมน่ารับประทาน (เมล็ดข้าวอายุ 4 เดือน วิเคราะห์ข้อมูลคุณภาพทางกายภาพและประเมินคุณภาพข้าวโดยการชิม โดยศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี กรมการข้าว)

เป็นข้าวเหนียวที่มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ (antioxidants) ในรูปของวิตามินอี เด่นเป็นพิเศษ โดยเฉพาะวิตามินอีในรูปแบบที่เรียกว่า Mixed tocopherols ซึ่ง tocopherol แต่ละชนิดจะช่วยกันกำจัดอนุมูลอิสระที่ต่างชนิดกันแต่เสริมการทำงานซึ่งกันและกัน จากการตรวจวัดปริมาณ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต่น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

สารของวิตามินอีใน 3 Isomers ของข้าวเหนียวพันธุ์เขียวนี้พบว่ามีแอลฟา (tocopherol) ซึ่งเป็นวิตามินอีเพียงโครงสร้างเดียวที่มีประสิทธิภาพทางชีวเคมีมากที่สุด มีบทบาทสำคัญในขบวนการ metabolism ในร่างกายโดยเฉพาะเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยลด คอเลสเตอรอล สูงถึง 5.32 มิลลิกรัมต่อรำ 100 กรัม มากกว่าข้าวเหนียวพันธุ์ กข6 ร้อยละ 39 (3.82 มิลลิกรัมต่อรำ 100 กรัม) มีอปีไซลอน (Y tocopherol) สูงถึง 4.11 มิลลิกรัมต่อรำ 100 กรัม มากกว่าพันธุ์ กข6 ร้อยละ 332 (0.95 มิลลิกรัมต่อรำ 100 กรัม) และมีเดลต้า (delta tocopherol) จำนวน 0.26 มิลลิกรัมต่อรำ 100 กรัม สูงกว่าพันธุ์ กข6 ร้อยละ 18 (0.22 มิลลิกรัมต่อรำ 100 กรัม) นอกจากนี้ยังมีสารแกมมา (gamma-oryzanol) ซึ่งเป็นสารช่วยลดการเกิดปฏิกิริยา oxidation ซึ่งเป็นผลผลิตจาก คอเลสเตอรอล ที่อาจก่อให้เกิดสารประกอบที่ทำให้เป็นอันตรายต่อเซลล์ต่างๆในหลอดเลือด ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคเส้นเลือดอุดตันในหัวใจ โรคที่เกี่ยวกับปอด และโรคมะเร็ง รวมทั้งอาการผิดปกติของวัยทอง มีปริมาณ 188.2 มิลลิกรัมต่อรำ 100 กรัม (เมล็ดข้าวอายุ 4 เดือน วิเคราะห์ข้อมูลโดยบริษัทห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด)

องค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการในข้าวกล้อง 100 กรัม มีใยอาหาร (Total dietary fiber) ไขมัน และโปรตีน 3.74 2.68 และ 7.52 กรัม สูงกว่าพันธุ์ กข6 ร้อยละ 10.6 10.7 และ 0.4 ตามลำดับ มีพลังงาน 258.56 กิโลแคลอรี และคาร์โบไฮเดรต 76.09 กรัม (เมล็ดข้าวอายุ 6 เดือน วิเคราะห์ข้อมูลโดยศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี กรมการข้าว) ที่มา <http://cri.brdd.in.th/>



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ประโยชน์ของแตงโม สูดยอผลไม้สีแดง ที่มีวิตามินและแร่ธาตุมากมาย

แตงโมเป็นผลไม้ที่มีวิตามินและแร่ธาตุอยู่ภายในมากมาย ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล เส้นใย โปรตีน วิตามินเอ วิตามินบีรวม วิตามินซี กรดโฟลิก แคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม และ สังกะสี แตงโมจัดเป็นพืชผลไม้ตระกูลเดียวกับกับ แคนตาลูป ฟักทอง และแตงกวา เนื้อของแตงโมมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักทำให้มีคุณสมบัติเย็น เมื่อทานแล้วให้ความรู้สึกหวานชื่นใจ ช่วยคลายร้อน จึงมักนิยมกินแตงโมกันในช่วงเวลาอากาศร้อนแตงโมมีสารชนิดหนึ่งคือสาร ซิทูไลน์ (Citrulline) ซิทูไลน์ (Citrulline) สารนี้มีประโยชน์สามารถช่วยขยายหลอดเลือดแดงภายในร่างกายได้ สารนี้จึงเป็นประโยชน์อย่างมากต่อคนเป็นโรคอ้วนและโรคเบาหวาน เพราะมีแคลลอรี่ต่ำมาก สามารถพบสารนี้ได้มากที่เปลือกของแตงโม ดังนั้นการกินแตงโมให้ได้ประโยชน์มากที่สุด จึงควรทานเนื้อแตงโมกับเปลือกขาวๆ ด้วยเล็กน้อย แต่ก่อนทานต้องไม่ลืมล้างเปลือกให้สะอาดเสียก่อน เพื่อป้องกันสารพิษตกค้างที่บริเวณเปลือก เนื่องจากแตงโมเป็นพืชที่ถูกรบกวนได้ง่ายจากแมลงต่างๆ ชาวสวนจึงนิยมฉีดยาฆ่าแมลงอยู่เป็นประจำ ข้อนี้ต้องระวังเป็นอย่างยิ่ง !!

แตงโมเป็นผลไม้ที่มีแคลลอรี่ต่ำ แตงโม จึงเป็นผลไม้ที่เหมาะสมกับผู้ที่ต้องการลดความอ้วน และควบคุมน้ำหนักอย่างมาก ทั้งยังสามารถป้องกันและลดการสะสมของไขมันที่จับอยู่ภายในหลอดเลือดได้ ในแตงโมยังมี ไลโคปีน (Lycopene) ที่เป็นสารต่อต้านอนุมูลอิสระช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดมะเร็งในส่วนต่างๆ ของร่างกายรวมไป



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ถึงโรคที่เกี่ยวข้องกับหัวใจ นอกจากนี้แตงโมยังช่วยบำรุงเส้นผมให้แข็งแรง ช่วยบำรุงสายตา และสามารถไล่ล้างพิษจากอาหารที่ทานเข้าไปก่อนหน้านี้ได้ด้วย ทั้งยังช่วยลดอาการเป็นไข้ คอแห้ง และรักษาแผลในปาก

แตงโมเป็นผลไม้ที่มีแคลอรีต่ำ แตงโม จึงเป็นผลไม้ที่เหมาะกับผู้ที่ต้องการลดความอ้วน และควบคุมน้ำหนักอย่างมาก ทั้งยังสามารถป้องกันและลดการสะสมของไขมันที่จับอยู่ภายในหลอดเลือดได้ ในแตงโมยังมี ไลโคปีน (Lycopene) ที่เป็นสารต่อต้านอนุมูลอิสระช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดมะเร็งในส่วนต่างๆ ของร่างกายรวมถึงถึงโรคที่เกี่ยวข้องกับหัวใจ นอกจากนี้แตงโมยังช่วยบำรุงเส้นผมให้แข็งแรง ช่วยบำรุงสายตา และสามารถไล่ล้างพิษจากอาหารที่ทานเข้าไปก่อนหน้านี้ได้ด้วย ทั้งยังช่วยลดอาการเป็นไข้ คอแห้ง และรักษาแผลในปาก

ขอบคุณที่มา : ประโยชน์ของแตงโม สุกยอดผลไม้สีแดง ที่มีวิตามินและแร่ธาตุมากมาย
<http://www.thailovehealth.com/>

แตงโม

แตงโมมีต้นกำเนิด
ในแถบทวีปแอฟริกา
ในทะเลทรายคาลาฮารี
ชาติแรกที่ปลูกแตงโมไว้
รับประทานนั้นก็คือ
ชาวอียิปต์
(สีพันกว่าปีมาแล้ว)

เย็นๆ มากคุณค่า

แตงโมมีเบตาแคโรทีน
ช่วยป้องกัน
การติดเชื้อในระบบ
ทางเดินอาหาร
ทางเดินหายใจ
และระบบขับปัสสาวะ
ช่วยขับปัสสาวะ
ช่วยย่อยอาหาร
และช่วยระบายท้อง



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ศูนย์ความรู้กินได้



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

คู่มือสำหรับประชาชน : กระบวนการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน
กระทรวงมหาดไทย

หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข (ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

1. กรอบการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย

1.1 สามารถส่งออกได้ (Exportable) โดยมีความแกร่งของตราผลิตภัณฑ์ (Brand Equity)

1.2 ผลิตอย่างต่อเนื่องและคุณภาพคงเดิม (Continuous & Consistent)

1.3 ความมีมาตรฐาน (Standardization) โดยมีความคุณภาพ (Quality) และสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า (Satisfaction)

1.4 มีประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ (Story of Product)

2. คุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ประกอบการและผลิตภัณฑ์ที่สามารถสมัครเข้ารับการค้า

2.1 เป็นผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ที่มีชื่ออยู่ในการสำรวจและลงทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ OTOP ปี พ.ศ. 2557-8 ของจังหวัด หรือกรุงเทพมหานคร

2.2 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้แจ้งไว้ใน การสำรวจและลงทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ OTOP ปี พ.ศ. 2557-8



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต่น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

2.3 ผลิตรภัณฑ์ตามข้อ 2.2 ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด เช่น อย. และหากผลิตรภัณฑ์ใดไม่มีข้อกำหนดของกฎหมายระบุไว้ต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน ใดๆ อย่างหนึ่ง

ก่อนวันสมัครเข้ารับการ คัดสรรฯ เช่น มพช., มอก. , ฮาลาล, คิว (Qmark), GAP, GMP, HACCP และมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เป็นต้น ทั้งนี้ กรณีผลิตรภัณฑ์เครื่องประดับอัญมณี หากไม่มีมาตรฐานใดรับรองให้สามารถส่งเข้ารับการคัดสรรฯ ได้สำหรับผลิตรภัณฑ์ที่อยู่ใน ระหว่างขอการรับรองมาตรฐานผลิตรภัณฑ์ให้ถือปฏิบัติ ดังนี้

2.3.1 กรณีเป็นผลิตรภัณฑ์ของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP รายใหม่สามารถใช้ หนังสือรับรองจากหน่วยงานที่ยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตรภัณฑ์เป็นหลักฐานแทน ใบรับรองมาตรฐานผลิตรภัณฑ์ ทั้งนี้ ในระหว่างก่อนประกาศผลการคัดสรรฯ หากไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตรภัณฑ์จะถือว่าขาดคุณสมบัติและไม่ประกาศผลการจัดระดับ ผลิตรภัณฑ์

2.3.2 กรณีเป็นผลิตรภัณฑ์ของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP รายเก่าซึ่งใบรับรอง มาตรฐานผลิตรภัณฑ์หมดอายุสามารถใช้ใบรับรองมาตรฐานผลิตรภัณฑ์ที่หมดอายุสมัคร เข้ารับการคัดสรรฯได้ ทั้งนี้ ในระหว่างก่อนประกาศผลการคัดสรรฯ หากได้รับการ รับรองมาตรฐานผลิตรภัณฑ์ใหม่ จะนำผลคะแนนที่ได้ คูณด้วย 1 แต่หากยังไม่ได้รับการ รับรองมาตรฐานผลิตรภัณฑ์ใหม่ในห้วงเวลาดังกล่าว ผลคะแนนที่ได้จะคูณด้วย 0.75 ระดับผลิตรภัณฑ์



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

2.3.3 กรณีที่ไม่อยู่ในคุณสมบัติตามข้อ 2.3.1 และ 2.3.2 ให้ใช้หนังสือรับรองการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา เช่น สิทธิบัตร อนุสิทธิบัตร และสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ได้ ทั้งนี้ในระหว่างก่อนประกาศผลการคัดสรรฯ หากไม่ได้รับหนังสือรับรองการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา จะถือว่าขาดคุณสมบัติและไม่ประกาศผลการจัดระดับผลิตภัณฑ์

3. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการสามารถส่งเข้าคัดสรรฯ

ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP สามารถส่งผลิตภัณฑ์ ที่ได้แจ้งไว้ในการสำรวจและลงทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ OTOP ปี พ.ศ. 2557-8 ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักที่ผ่านการรับรองมาตรฐานที่กำหนดไว้ ตามข้อ 2.3 ส่งสมัครเข้ารับการคัดสรรฯ ได้รายละเอียด 1 ผลิตภัณฑ์ (กรณีผลิตภัณฑ์เดี่ยว) หรือ 1 ชุด (กรณีชุดผลิตภัณฑ์)

4. ประเภทผลิตภัณฑ์ที่คัดสรรฯ

ผลิตภัณฑ์ที่คัดสรรฯ แบ่งออกเป็น 5 กลุ่มประเภทผลิตภัณฑ์ ตามนิยามความหมายที่ระบุ ต่อไปนี้ ได้แก่ อาหาร , เครื่องดื่ม , ผ้า เครื่องแต่งกาย , ของใช้ ของแต่ง ของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

5. องค์ประกอบ เกณฑ์การคัดสรร ประกอบด้วย 3 ส่วนคือ

5.1 ด้านผลิตภัณฑ์และความเข้มแข็งของชุมชน (ด้านการผลิต ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านความเข้มแข็งของชุมชน)

5.2 ด้านการตลาดและความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ (ด้านการตลาด ด้านความเป็นมาของผลิตภัณฑ์)

5.3 ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ (การตรวจสอบ/วิเคราะห์คุณภาพตามประเภทผลิตภัณฑ์ โอกาสทางการตลาดสู่สากล)



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

6. การจัตระดับผลิตภัณฑ์

การคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ.2559 ผลการดำเนินการคัดสรรฯ จัตระดับผลิตภัณฑ์ มีระดับเดียว คือ ระดับประเทศเท่านั้น โดยใช้หลักเกณฑ์เฉพาะแต่ละประเภทผลิตภัณฑ์ (Specific Criteria) ซึ่งกำหนดคะแนนรวมไว้ 100 คะแนน ประกอบด้วย หลักเกณฑ์ในการพิจารณา 3 ด้าน คือ หลักเกณฑ์ด้านผลิตภัณฑ์และความเข้มแข็งของชุมชน หลักเกณฑ์ด้านการตลาดและความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ และหลักเกณฑ์ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์

7.การคัดสรรฯ ดำเนินการ 2 ปี ต่อ 1 ครั้ง โดยมีระยะเวลาการประชาสัมพันธ์การ

ดำเนินงานให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และผู้สนใจทั่วไป ทราบตั้งแต่ เดือนตุลาคม - เดือนกุมภาพันธ์ และทั้งนี้ แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดสรรฯ คณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (กอ.นตผ.) และกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย อาจพิจารณากำหนด รายละเอียดเป็นครั้งๆไป

ที่มา : คู่มือสำหรับประชาชน : กระบวนการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน กระทรวงมหาดไทย



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
1)	การตรวจสอบเอกสาร ผู้ผลิต ผู้ประกอบการยื่นคำขอ ตรวจสอบ เอกสารหลักฐาน (หมายเหตุ: -)	1 วัน	กรมการพัฒนา ชุมชน
2)	การพิจารณา เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณสมบัติผู้ผลิต ผู้ประกอบการ จัดประเภทผลิตภัณฑ์ตามที่ กำหนดบันทึกข้อมูลการรับผลิตภัณฑ์และ บันทึกภาพผลิตภัณฑ์ลงในโปรแกรม (หมายเหตุ: -)	6 วัน	กรมการพัฒนา ชุมชน
3)	การพิจารณา คณะทำงานงานพิจารณา ตรวจสอบและ กลั่นกรองผลิตภัณฑ์ที่สมัครเข้าคัดสรรฯ แต่ ประเภท ทั้ง 5 ประเภท ระดับจังหวัด พิจารณา ตรวจสอบกลั่นกรองผลิตภัณฑ์ และสรุปผลการ พิจารณาเสนอต่อคณะกรรมการดำเนินการคัด สรรระดับจังหวัด/กทม. พิจารณาติดตามการคัด สรรและให้ความเห็นชอบรับผลิตภัณฑ์เข้ารับ การคัดสรร (หมายเหตุ: -)	4 วัน	กรมการพัฒนา ชุมชน



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

4)	การพิจารณา รายงานผลการรับสมัครให้ที่ประชุมหัวหน้าส่วน ราชการของจังหวัด/กทม. และส่งข้อมูลการรับ สมัครให้กรมการพัฒนาชุมชน (หมายเหตุ: -)	10 วัน	กรมการพัฒนา ชุมชน
5)	การพิจารณา คณะกรรมการดำเนินการคัดสรรระดับประเทศ ตรวจสอบและให้คะแนนผลิตภัณฑ์ตามหลัก เกณฑ์ที่กำหนด ตั้งแต่ระดับ 1 - 5 ดาว (หมายเหตุ: -)	31 วัน	กรมการพัฒนา ชุมชน
6)	การพิจารณา กรมการพัฒนาชุมชนจัดทำบัญชีประกาศผลการ คัดสรรปี 2559 ตั้งแต่ระดับ 1 - 5 ดาว และแจ้ง ผลการพิจารณาให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการทราบ (หมายเหตุ: -)	45 วัน	กรมการพัฒนา ชุมชน

สถานที่ให้บริการ

(หมายเหตุ: -)

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ 878 อำเภอ
(เป็นหน่วยยื่นคำขอ)

สำนักงานเขตแต่ละเขต (เป็นหน่วยยื่นคำ
ขอ)/ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน

ระยะเวลาเปิดให้บริการ เปิดให้บริการ

วัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุด
ที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา
09:00 - 16:00 น.



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

การจัดระดับพัฒนาผลิตภัณฑ์

ระดับดาว	ค่าคะแนน	คุณลักษณะ
☆☆☆☆☆ 5 ดาว	90 – 100 คะแนน	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน หรือมีศักยภาพในการส่งออก
☆☆☆☆ 4 ดาว	80 – 89 คะแนน	เป็นสินค้าที่มีศักยภาพ เป็นที่ยอมรับระดับประเทศ และสามารถพัฒนาสู่สากล
☆☆☆ 3 ดาว	70 – 79 คะแนน	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพระดับกลางที่สามารถพัฒนาสู่ระดับ 4 ดาวได้
☆☆ 2 ดาว	50 – 69 คะแนน	เป็นสินค้าที่สามารถพัฒนาสู่ระดับ 3 ดาว มีการประเมินศักยภาพเป็นระยะ
☆ 1 ดาว	ต่ำกว่า 50 คะแนน	เป็นสินค้าที่ไม่สามารถพัฒนาสู่ระดับ 2 ดาวได้ เนื่องจากมีจุดอ่อนมาก และพัฒนายาก



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

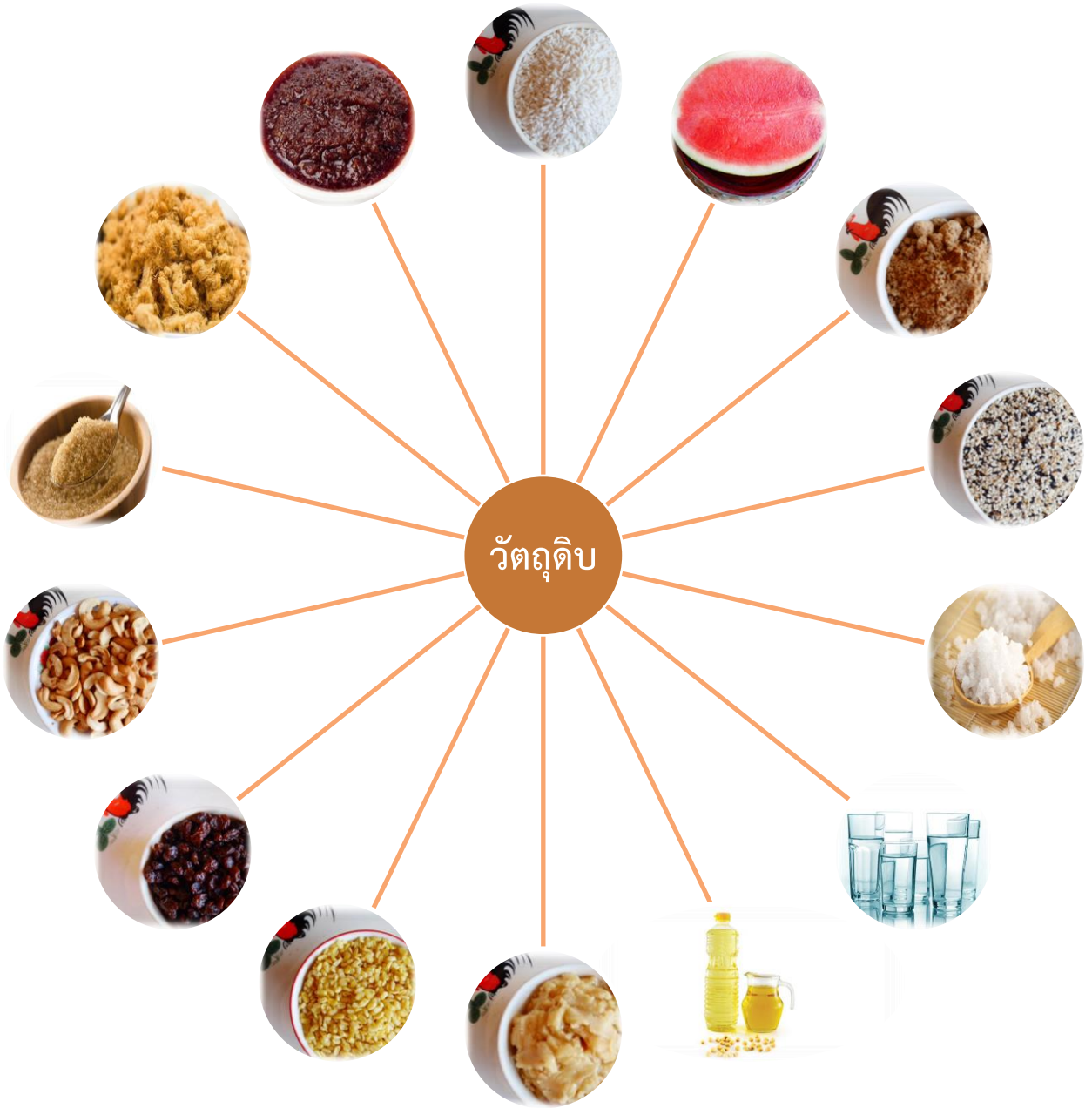
ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

วัตถุดิบ



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ความรู้เกี่ยวกับการผลิต “ข้าวแต๋น น้ำแตงโม”

ค่าวัตถุดิบข้าวแต๋น : วัสดุสิ้นเปลือง (100 kg)

ข้าวเหนียว	25 kg ๆ ละ 25	625 บาท
แตงโม	10 ลูก ๆ ละ 10	100 บาท
น้ำอ้อยผง	1.5 กรัม	100 บาท
น้ำเปล่า	25 ถ้วยตวง	10 บาท
เกลือป่น	10 ชต.	10 บาท
งา	1/2 กก.	50 บาท
น้ำมันทอด	5 ขวด	210 บาท
ค่าแก๊ส		133 บาท
ค่าถุง + ค่าสติ๊กเกอร์		100 บาท
รวม		1,338 บาท



ผลิตข้าวแต๋นค่าเดียว 250 ถุง

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ความรู้เกี่ยวกับการผลิต “ข้าวแต๋น น้ำแตงโม”

ค่าวัตถุดิบข้าวแต๋น : วัสดุสิ้นเปลือง (100 kg)

ข้าวเหนียว	25 kg	ละ 25	625 บาท
แตงโม	10 ลูก	ละ 10	100 บาท
น้ำอ้อยผง	1.5 กรัม		100 บาท
น้ำเปล่า	25 ถ้วยตวง		10 บาท
เกลือป่น	10 ชต.		10 บาท
งา	1/2 กก.		50 บาท
น้ำมันทอด	5 ขวด		210 บาท
ค่าแก๊ส			133 บาท
ค่าถุง + ค่าสติ๊กเกอร์			100 บาท
รวม			1,338 บาท

หน้าน้ำอ้อย

น้ำตาลปี๊ป	2 กก.	60 บาท
น้ำอ้อยผง	1 กรัม	80 บาท
น้ำเปล่า	5 ถ้วยตวง	2 บาท
รวม		142 บาท



ผลิตข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย 200 ถุง

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ความรู้เกี่ยวกับการผลิต “ข้าวแต๋น น้ำแตงโม”

ข้าวเหนียว	25 kg ๆ ละ 25	625 บาท
แตงโม	10 ลูก ๆ ละ 10	100 บาท
น้ำอ้อยผง	1.5 กรัม	100 บาท
น้ำเปล่า	25 ถ้วยตวง	10 บาท
เกลือป่น	10 ชต.	10 บาท
งา	1/2 กก.	50 บาท
น้ำมันทอด	5 ขวด	210 บาท
ค่าแก๊ส		133 บาท
ค่าถุง + ค่าสติ๊กเกอร์		100 บาท
รวม		1,338 บาท

หน้ารัญพีช

น้ำตาลปี๊ป	2 กก	60 บาท
น้ำเปล่า	5 ถ้วยตวง	2 บาท
ถั่วเขียวซีก	1 กก.	22 บาท
ลูกเกต	1 กก.	40 บาท
มะม่วงหิมพานต์	1/2	50 บาท
รวม		174 บาท



ผลิตข้าวแต๋นหน้ารัญพีช 200 ถุง

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>



ศูนย์ความรู้กินได้

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ความรู้เกี่ยวกับการผลิต “ข้าวแต๋น น้ำแตงโม”

ข้าวเหนียว	25 kg ๆ ละ 25	625 บาท
แตงโม	10 ลูก ๆ ละ 10	100 บาท
น้ำอ้อยผง	1.5 กรัม	100 บาท
น้ำเปล่า	25 ถ้วยตวง	10 บาท
เกลือป่น	10 ชต.	10 บาท
งา	1/2 กก.	50 บาท
น้ำมันทอด	5 ขวด	210 บาท
ค่าแก๊ส		133 บาท
ค่าถุง + ค่าสติ๊กเกอร์		100 บาท
รวม		1,338 บาท

หน้าหมูหยอง

น้ำพริกเผา 1 กก.	40 บาท
หมูหยอง 1 กก.	70 บาท
น้ำตาลทราย 1 กก.	24 บาท
น้ำเปล่า 2 ถ้วยตวง	1 บาท
รวม	135 บาท



ผลิตข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง 200 ถุง

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

การลงทุนผลิตข้าวแต๋น
ประมาณ 20,000.-

ค่าวัสดุ อุปกรณ์ 6,000.-

ค่าวัตถุดิบ 5,801.-

ค่าแรง 6,000.-

(5 คน 4 วันๆละ 300)



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

กำไร

ประเภท	ต้นทุน	จำนวน(ถุง)
ข้าวแต๋นคำเดียว	1,338	250
ข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย	1,478	200
ข้าวแต๋นหน้ารัฐพีช	1,572	200
ข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง	1,473	200

เฉลี่ยต้นทุน ถุงละ 13.88 .-

ขายส่ง ถุงละ 25.- ได้กำไร 11.12.-

ขายปลีก ถุงละ 35.- ได้กำไร 21.12.-

ทำมาก
กำไรมาก



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

การจัดกำลังคน

การทำข้าวแต๋น ต้องใช้กำลังแรงงานคน 4 - 5 คน หรือมากกว่านั้นขึ้นอยู่กับขนาดกิจการสามารถทำในครอบครัวเป็น กลุ่มกิจกรรมระดับ S M L รวมกลุ่มเพื่อการผลิตและจำหน่ายได้ ค่าแรงเฉลี่ยวันละ 300 บาท



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการทำแผ่นแห้ง

1. แช่วข้าวเหนียวทิ้งไว้ 1 คืน นึ่งให้สุกผึ่งให้เย็น
2. นำแตงโม ที่เตรียมไว้ มาสับเป็นชิ้นเล็กๆคั้นเอาแต่น้ำ
3. นำน้ำแตงโม น้ำอ้อยผง เกลือป่น น้ำเปล่า ที่เตรียมไว้ นำมาผสมให้เข้ากัน
4. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้และงาขาวพอประมาณมาคลุกเคล้ากับข้าวเหนียวให้เข้ากัน
5. นำข้าวเหนียวที่ได้ กดลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ แล้วตากในแผงมุ้งลวด ประมาณ 2-3แดด



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการทอด

- 1.เตรียมน้ำมัน ตั้งไฟให้ร้อนจัด ต้องทอดขณะน้ำมันร้อนจัดเท่านั้น
- 2.นำแผ่นแห้งที่เตรียมไว้มาทอด ต้องสังเกตให้สุกได้ที่ จึงตักใส่ภาชนะที่เตรียมไว้
- 3.ทิ้งไว้ให้เย็น เตรียมรอนำมาแต่งหน้า



ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ความรู้ที่ต้องมี/ทักษะที่ต้องใช้

ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการแตงหน้า

1. นำน้ำตาลปี๊บมาเคี่ยว โดยใช้ไฟปานกลาง เคี่ยวให้เหนียวพอประมาณ
2. ใส่น้ำอ้อยลงไป แล้วเคี่ยวต่อสักพัก
3. นำซอນมาตักน้ำตาลราดหน้าข้าวแต๋นที่ทอดเตรียมไว้ที่แผ่น
4. นำแผ่นที่ทำไว้เตรียมมาแพ็กใส่ถุง



ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



ส่วนที่ 3 : ลงมือทำ



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต่น น้ำแตงโม

วัตถุดิบในการทำข้าวแต่น



ข้าวเหนียว



แตงโม



น้ำอ้อยผง



งาขาว งาดำ



เกลือป่น



น้ำเปล่า

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



น้ำมันสำหรับทอด

วัตถุดิบในการเตรียมน้ำข้าวแต๋น



น้ำตาลปีบ



ถั่ว



ลูกเกด



มะม่วงหิมพานต์



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

วัตถุดิบในการแต่งหน้าข้าวแต๋น



น้ำตาลทราย



หมูหยอง



น้ำพริกเผา



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

วัสดุอุปกรณ์



กระทะ



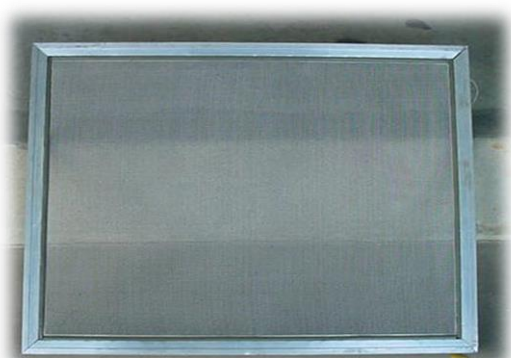
หวดนึ่งข้าว



กระทะไฟฟ้า



แบบพิมพ์วงข้าวแต๋น



ตะแกรงลวด



กะละมัง

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

วัสดุอุปกรณ์



ตะหลิว



ช้อน



ช้อนตวง



ทัพพี



ถ้วยตวงของแห้ง



กระชอน

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

วัสดุอุปกรณ์



ถังน้ำ



ถาด



ถ้วยตวงของเหลว



ตาชั่ง

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำแดงโม

กระบวนการผลิต

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

1. นำแดงโม 1 ลูก มาคั้นเอาแต่น้ำ แล้วนำไปผสมน้ำเปล่าให้ได้ 4 แก้ว ใส่เกลือ น้ำอ้อย ผง งามาขาว(ถ้ามี) คนให้เข้ากัน เก็บใส่ภาชนะไว้ (ควรทำก่อนนึ่งข้าว)



2. นำข้าวสาร(ข้าวเหนียว) มาแช่น้ำ 1 คืน นึ่งให้สุก พักไว้ให้เย็น แล้วนำมาคลุกกับน้ำแดงโมที่เตรียมไว้แล้วทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที

อุปกรณ์ แบบพิมพ์ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว สูง 1 เซนติเมตร (ตามขนาดที่ต้องการ)



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

นำไปทดลองในฟาร์ม ให้แน่นพอสมควร



3. นำข้าวออกจากฟาร์ม วางบนตะแกรง แล้วนำไปตากแดด ประมาณ 1 วันครึ่ง
เมื่อแห้งแล้ว เก็บใส่ถึง มัดปากถุงให้แน่น



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

4.ใส่น้ำมันให้เต็มกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนจัด เอาข้าวที่จากแห้งแล้วลงทอด
ประมาณ 40 วินาที ข้าวแต๋นจะลอยขึ้น ให้ตัดออก นำมาวางบนตะแกรงเพื่อสะเด็ด
น้ำมัน และพักไว้ให้เย็น



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

ขั้นตอนการเตรียมน้ำ

1. นำน้ำตาลปีบมาเคี้ยว โดยใช้ไฟปานกลาง เคี้ยวให้เหนียวพอประมาณ
2. ใส่ น้ำอ้อยลงไปแล้วเคี้ยวต่อสักพัก
3. นำช้อนมาตักน้ำตาลราดหน้าข้าวแต๋นที่ทอดเตรียมไว้ที่ละแผ่น
4. นำแผ่นที่ทำไว้เตรียมมาแพ็กใส่ถุง



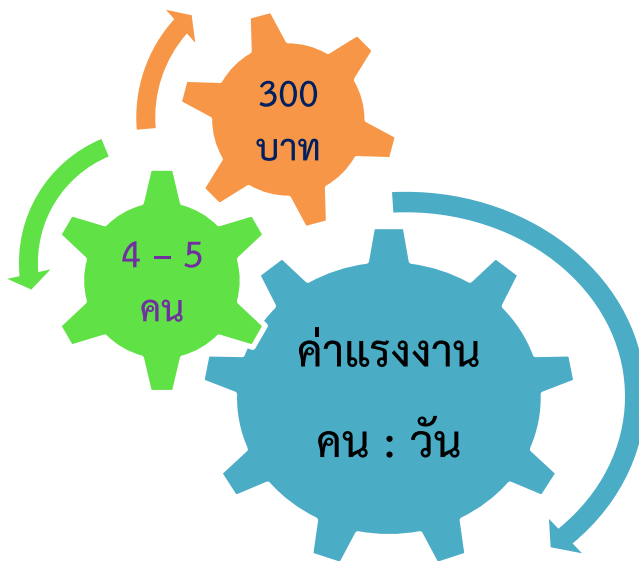
โครงการศูนย์ความรู้ในใจ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

➤ การจัดกำลังคน



➤ เคล็ดลับในกระบวนการผลิต

เคล็ดลับในการทอด

- การทอดข้าวแต๋น ต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจะทำให้ข้าวแต๋นพองตัว และกรอบอร่อย

เคล็ดลับในการปรุง

- การทำน้ำอ้อยสำหรับหยอดหน้าข้าวแต๋น ให้เคี่ยวน้ำอ้อยจนข้นเหนียว ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วค่อยหยอดลงไปหน้าข้าวแต๋น เพื่อให้ข้าวแต๋นกรอบได้นานขึ้น

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

การบริหารจัดการ

- การเงิน / การลงทุน

การลงทุนผลิตข้าวแต๋น ประมาณ 20,000 บาท

ค่าวัสดุ + อุปกรณ์ 6,000 บาท

ค่าวัตถุดิบ 5,801 บาท

ค่าแรง 6,000 บาท

(5 คน 4 วัน ๆละ 300 บาท)

วัตถุดิบ และ ค่าแรง 11,801 บาท

จำนวนผลิต 850 ถุง

- เฉลี่ยต้นทุน ถุงละ 13.88 บาท
- ขายส่ง ถุงละ 25 บาท ได้กำไร 11.12 บาท
- ขายปลีก ถุงละ 35 บาท ได้กำไร 21.12 บาท



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

การบริหารจัดการ



การตลาด



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



ส่วนที่ 4 :

ทำอย่างไร ให้ประสบ ความสำเร็จ



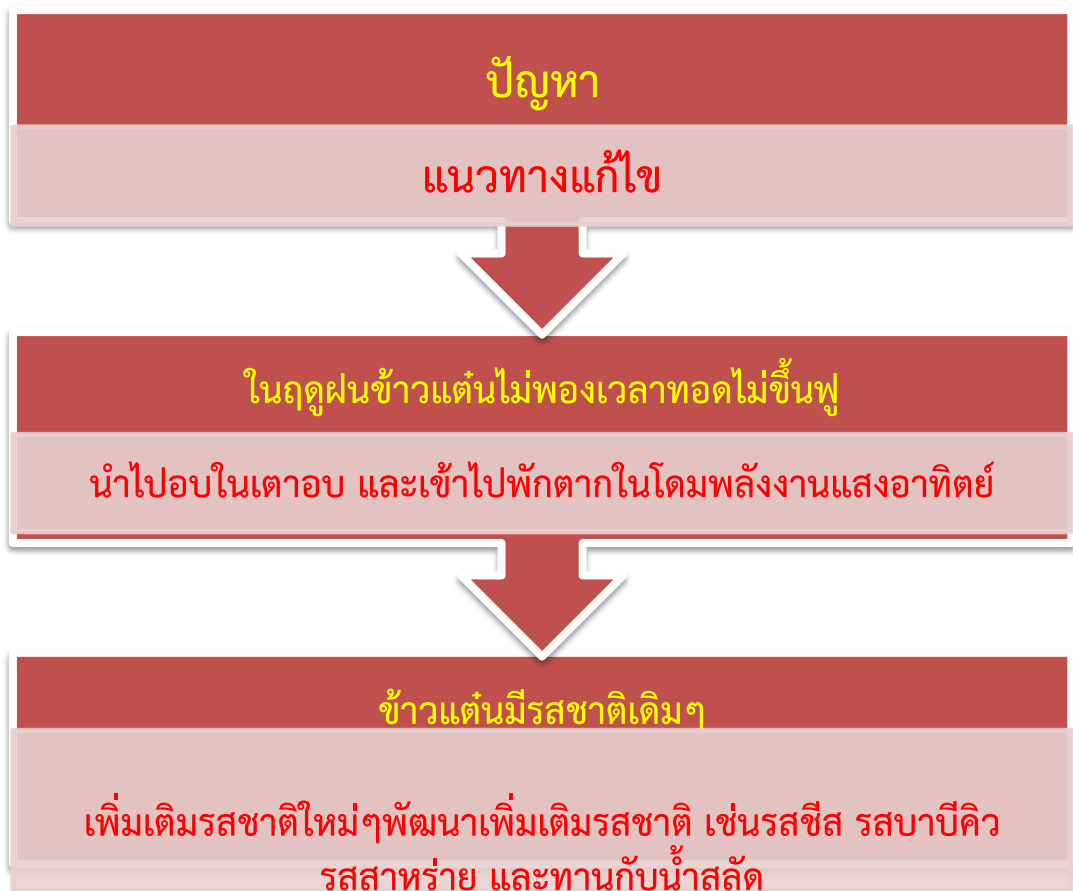
โครงการศูนย์ความรู้ฯ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม

➤ ปัญหาและแนวทางแก้ไข



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

สินค้าสวยงาม
มีเอกลักษณ์
สินค้าน่าดึงดูดใจ
มีความทันสมัย
รสชาติอร่อย กรอบ
หอม และ ราคาถูก

มีประโยชน์ต่อ
สุขภาพในการ
อุปโภคบริโภค

ช่องทางจำหน่ายที่
หลากหลาย เช่น
ร้านขายตรง ร้านค้า
ออนไลน์



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



แนวคิดต่อยอด



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



แนวคิดต่อยอด

ข้าวแต๋นคำเดียว ประจุรส



ผงปรุงรสซีส ผงปรุงรสพิชซ่า
ผงปรุงรสบาร์บีคิว ผงปรุงรส
ปลาปรีก้า ทั้งชนิดซองและ
กระปุก...



วิธีรับประทาน
ผงปรุงรสมาคลุกกับ
ข้าวแต๋นพร้อม
รับประทานได้เลย...

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



แนวคิดต่อยอด

ข้าวแต๋น น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ



ข้าวแต๋นทานกับ
น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ....

น้ำงาดำ น้ำเสาวรศ
น้ำสตรอเบอร์รี่ น้ำบีทรูท
นำมารับประทานกับข้าวแต๋น
ไว้รับประทานเป็นอาหารว่าง
เพิ่มรสชาติมากยิ่งขึ้น.....



โครงการศูนย์ความรู้ใหม่ได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวแต๋น น้ำเตงโม



แนวคิดต่อยอด

บรรจุภัณฑ์ทันสมัยและอนุรักษ์ความเป็นดั้งเดิมใช้ถุงกระดาษรีไซเคิลสีน้ำตาล

“ข้าวแต๋นน้ำอ้อย ข้าวแต๋นหน้าธัญพืช ข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง”



การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามขึ้น
แยกถุงเล็กในถุงใหญ่ , การเพิ่มประวัติของ
จังหวัดลำปางและขั้นตอนการทำ
ข้าวแต๋นภาษาไทย/ภาษาอังกฤษ/ภาษาจีน



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

แหล่งอ้างอิง

- **เจ้าของความรู้**



องค์ความรู้ กลุ่มข้าวแต่นบุญทวี

ชื่อ นางบุญทิน บุญทวี

ที่อยู่ 226 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเป้า

อำเภอเมืองลำปาง จังหวัด ลำปาง

โทรศัพท์ 084-3782544



องค์ความรู้ กลุ่มข้าวแต่นแม่บัวจันทร์

ชื่อ นายมงคลศักดิ์ เทพปินตา

ที่อยู่ 5 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเป้า

อำเภอเมืองลำปาง จังหวัด ลำปาง

โทรศัพท์ 084 - 3783665

Check List

สื่อประจำกล่องความรู้กินได้

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต่น น้ำเตงโม



แนะนำหนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

จำนวน 6 รายการ

แนะนำแหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

จำนวน 7 รายการ



แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

จำนวน 8 รายการ

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์

จำนวน 30 รายการ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

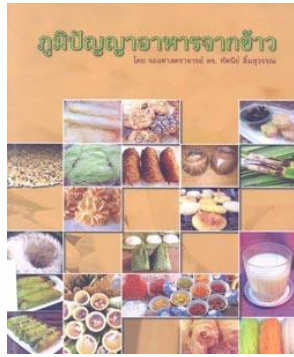
หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

ไฮไลท์ ★★★★★



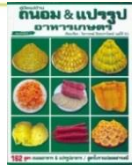
ภูมิปัญญาอาหารจากข้าว โดย: รองศาสตราจารย์ ดร. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ

ข้าวเป็นอาหารที่ชาวไทยปลูกและบริโภคมาเป็นเวลาช้านาน ข้าวผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทย ทั้งในชีวิตประจำวัน ในสังคมและวัฒนธรรมประเพณีต่างๆ ซึ่งในอาหารจากข้าว แฝงไปด้วยภูมิปัญญาของการทำอาหารที่ถ่ายทอดกันมา อาหารบางชนิดพบได้น้อย บางชนิดไม่มีใครรู้จักหนังสือ ภูมิปัญญาอาหารจากข้าว เล่มนี้ ได้รวบรวมเรื่องวิธีการทำอาหารจากข้าว อาหารคาวหวานและอาหารแปรรูปหลากหลายชนิด รวมถึงประวัติความเป็นมา กรรมวิธีในการผลิต ความแตกต่าง ปัญหาที่เกิดขึ้น รวมถึงคุณค่าทางโภชนาการ ของอาหารจากข้าวแต่ละชนิด

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ



ขนมไทยของหวานของว่าง 108 ชนิด ที่กินได้ ชาวต่างชาติ
ของไทยไว้ในเล่ม ซึ่งให้ประโยชน์และเคล็ดลับในการทำขนมมากมายหลายชนิด



การถนอม&การแปรรูปอาหารเกษตร

รวม 162 สูตร ในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร, สูตรโบราณปลอดสารเคมี



อาหาร ขนมไทย

ผู้แต่งหนังสือ: อ.รุ่งทิwa วงศ์ไพศาลฤทธิ์



ขนมจากข้าว ผู้แต่ง ปรีดา ปัญญาจันทร์



การแปรรูปและถนอมอาหาร

ผลผลิตทางการเกษตรแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการบริโภคและการค้า โดย นาริน อินชุตต



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

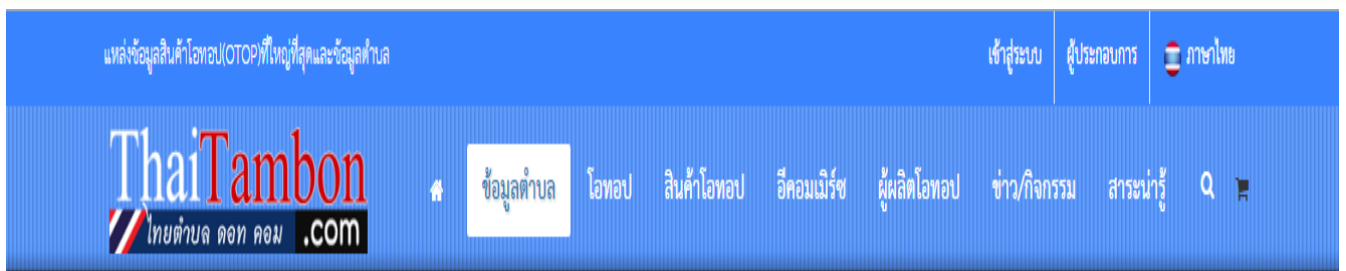
เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต่น น้ำแตงโม

ไฮไลท์ ★★★★★



แหล่งข้อมูลสินค้าโอท็อป(OTOP)ที่ใหญ่ที่สุดและข้อมูลตำบล

<http://www.thaitambon.com/tambon/520114>

ไทยตำบลดอทคอมเป็นเว็บไซต์ที่เผยแพร่สินค้าโอท็อปและให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง (ไทยตำบล ไม่ได้ขายสินค้าเอง) การสั่งซื้อสินค้าทำได้โดยตรงกับผู้ผลิตตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในหน้ารายละเอียดสินค้า **หรือ** [สั่งซื้อสินค้าโดยเข้าระบบอีคอมเมิร์ซ](#)

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ

ขนมข้าวแต่นปรุงรส สวิงริงโก้ เพียวฟ้าว การ์นต์ “กินแล้วติด” ธุรกิจนี้ ทุ่มสุดขีด เทหมดใจ
<http://money.sanook.com/412005/>

ทำเลขายของ.com

<http://www.xn--22cap5dwcq3d9ac1l0f.com/>

ธุรกิจน่าลงทุน – SML สร้างอาชีพ

<http://www.smesreport.com/>

โดเดี่ยว ชี้ช่องรวย

<http://xn--72cfa1hey3b0dtji.com/>

108 วิธี หารายได้เสริม อาชีพเสริม

<http://alleasyjob.blogspot.com/>

สยามอาชีพ

<http://www.siamarcheep.com/category/>



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ และอุปกรณ์

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต่น น้ำแตงโม



ตลาดอมสิน

ที่อยู่: ตลาดอมสิน เทศบาลนครลำปาง
ตำบลหัวเวียง อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง



ร้านสายรุ้ง เบเกอรี่

ที่อยู่: 292/7 ถ.พหลโยธิน ตำบลหัวเวียง
อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง



ร้านนครกิโกล

ที่อยู่ : 181-5, บุญวาทย์, ตำบลสวนดอก
อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง



ร้านรุ่งกิจ

ที่อยู่ : 268 ถนนสนามบิน ตำบลหัวเวียง
อำเภอเมืองลำปาง



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ และอุปกรณ์

ชุดความรู้ทำมาหากิน
ข้าวแต่น น้ำแตงโม



กาดหัวข้าว ตลาดรัชฎา

ที่อยู่: ถนนพระแก้ว ตำบลเวียงเหนือ
อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง



ตลาดฮัสวิน

ที่อยู่: ถนนท่าคราวน้อย
ตำบลสบตุ๋ย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง



ร้าน K FOOD

ที่อยู่ : 157/7 ถ.พหลโยธิน ตำบล
เวียงเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง



makro สาขาลำปาง

ที่อยู่ : 110/3 ถนนไฮเวย์-ลำปาง-งาว ตำบล
พระบาท อำเภอเมืองลำปาง จังหวัด ลำปาง



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์: <http://www.okmd.or.th>

แผนการถ่ายทอดองค์ความรู้ และรูปแบบกิจกรรม

- เผยแพร่เว็บไซต์หน่วยงานต้นสังกัด
- เผยแพร่ facebook กศน.ตำบลบ้านเป้า

กศน.อำเภอเมืองลำปาง ห้องสมุดประชาชนอำเภอเมือง
ลำปาง ห้องสมุดประชาชนจังหวัดลำปาง กลุ่มวิสาหกิจ
ข้าวแต๋น

- เผยแพร่ทางสื่อเทคโนโลยีต่างๆ
- จัดมุมเผยแพร่ความรู้เรื่องภูมิปัญญาการทำ
“ข้าวแต๋น น้ำแตงโม”



แผนการถ่ายทอดองค์ความรู้ และรูปแบบกิจกรรม

ครั้งที่ 1

ชื่อกิจกรรม นิทรรศการชุดความรู้ทำมาหากิน

รูปแบบกิจกรรม นิทรรศการ

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 7 – 8 กันยายน 2559

สถานที่จัดกิจกรรม ห้องสมุดประชาชนจังหวัดลำปาง

กลุ่มเป้าหมาย ผู้สนใจ 30 คน

ครั้งที่ 2

ชื่อกิจกรรม อาชีพดีสร้างรายได้สู่ชุมชน

รูปแบบกิจกรรม การจัดนิทรรศการ และจัดการเรียนการสอน

ระยะเวลาดำเนินการ เดือน มกราคม 2560

สถานที่จัดกิจกรรม กศน.ตำบลบ้านเป้า

กลุ่มเป้าหมาย นักศึกษาและประชาชนทั่วไปผู้สนใจ 30 คน

