

อภินันทนาการ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย



สำนักออกแบบ

เสาวลักษณ์ พงษ์ตระกูล

สำนักออกแบบ มหาวิทยาลัยศิลปากร
ชื่อของงาน.....
เลขที่งาน..... 1-5929 815
ชื่อผู้จัดทำ.....

ศิลปนิพนธ์เสนอคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

พฤษภาคม พ.ศ.2557

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศิลปากร

THE PACKAGE DESIGN FOR BEKERY WITH BANKHANOM BAENGPAN
BEKERY SHOP





Art Thesis Submitted to the Faculty of Architecture of Naresuan University
In Partial Fulfillment of the Requirements For the
Bachelor of Fine and Applied Arts Degree in Product and Package Design


May 2014

Copyright 2014 by Naresuan University

คณะกรรมการสอบได้พิจารณาศิลปนิพนธ์ เรื่อง "การออกแบบบรรจุภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน
อำเภอทองไทรลาค จังหวัดสุโขทัย" ของนางสาวเสาวลักษณ์ พงษ์ตระกูล เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุ
ภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยนเรศวร


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ พิชรวัดมน์ สุริยงค์)


.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุกรัก สุวรรณวัจน์)


.....กรรมการ
(อาจารย์ วราภรณ์ มামী)

อนุมัติ


.....

(ดร. สันต์ จันทรสมศักดิ์)

คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

ประกาศคุณประการ

ภาคนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี เพราะได้รับความอนุเคราะห์จากผู้มีพระคุณหลายท่าน ผู้วิจัยมีความรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาเป็นอย่างยิ่งจึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ. โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณอาจารย์ พัชรวิวัฒน์ สุริยงค์ อาจารย์ที่ปรึกษาภาคนิพนธ์และอาจารย์ทุกท่าน ที่ได้ให้ความกรุณาให้คำแนะนำต่างๆ ความช่วยเหลือและตรวจแก้ไขข้อบกพร่องของวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ประจำภาควิชาศิลปะและการออกแบบทุกท่าน และบุคคลากรทุกท่านที่ให้คำแนะนำต่างๆ เชื้อเพื่อสถานที่ในการจัดทำภาคนิพนธ์ฉบับนี้ และตลอดการแก้ไขข้อบกพร่องของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ขอขอบคุณทุกคนในครอบครัวทุกท่าน ที่เป็นห่วงเป็นใย สนับสนุนส่งเสริม และให้ความช่วยเหลือในทุกด้าน ทั้งในด้านหาแหล่งทำงานวิจัย สนับสนุนงบประมาณ ทั้งให้กำลังใจอยู่ตลอด และให้คำชี้แนะที่มีคุณค่าอย่างยิ่ง จนทำให้ภาคนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้อย่างดี

นางสาวเสาวลักษณ์ พงษ์ตระกูล

หัวข้อวิจัย	การออกแบบบรรจุภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไทรลาด จังหวัดสุโขทัย
ผู้วิจัย	เสาวลักษณ์ พงษ์ตระกูล
รหัสประจำตัว	53711231
ปริญญา	ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	ออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
ประธานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	อาจารย์พัชรวัฒน์ สุริยงค์
กรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	อาจารย์ศุภเดช ทิมะมาน
ปีการศึกษา	2556

บทคัดย่อ

การวิจัยการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปันในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์หลักคือ ศึกษาสภาพทั่วไป กระบวนการผลิต การจัดจำหน่าย ปัญหาในบรรจุภัณฑ์แบบเดิม และความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เกิดประโยชน์มากยิ่งขึ้น ทั้งยังเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค ให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์และภาพลักษณ์ที่ดีต่อผู้บริโภค โดยจากเดิมที่บรรจุภัณฑ์เดิมนั้นมีลักษณะที่ไม่สามารถป้องกันผลิตภัณฑ์แตกหักได้ เมื่อทำการวิเคราะห์ปัญหาและศึกษาข้อมูลด้านบรรจุภัณฑ์อย่างละเอียดเพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน จังหวัดสุโขทัย และเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์นั้น ผู้วิจัยต้องทำการศึกษาสภาพทั่วไปของผลิตภัณฑ์ เก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ รวมถึงลักษณะของผู้บริโภค กำหนดขอบเขตและเงื่อนไขในการวิจัยให้ชัดเจน ร่วมกับการศึกษาจากงานวิจัย เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ และใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ในการตีกรอบแนวทางในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

จากการวิจัยพบว่าบรรจุภัณฑ์เดิมของผลิตภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปันนั้น ส่วนมากทำด้วยพลาสติกใส ไม่มีลวดลาย และบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ทองม้วนยาก็ไม่สามารถป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์แตกหักได้ ผู้วิจัยจึงทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เกิดความโดดเด่น มีความแปลกใหม่ และมีความเป็นมาตรฐานมากขึ้น

แนวทางการออกแบบ ผู้วิจัยได้ใช้หลักการเลือกสีแนวพาสเทล ที่หมายถึง ความหวาน เพื่อสื่อถึงขนมที่ให้รสชาติหวาน ประกอบกับการเลือกสีให้เข้ากับรสชาติของผลิตภัณฑ์นั้นๆ เพื่อให้ผู้บริโภคเห็นแล้วรู้ได้ทันทีว่าผลิตภัณฑ์เป็นรสอะไร อายุของกลุ่มผู้บริโภคก็เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ การเลือกสี เนื่องจากอายุของผู้บริโภคโดยเฉลี่ยแล้วอยู่ในวัยกลางคน การเลือกใช้สีจึงไม่ฉูดฉาดมาก และการจัดวางก็จะเน้นสิ่งจำเป็นที่ต้องบอกผู้บริโภคเพื่อความเรียบง่าย ดูเป็นผู้ใหญ่



สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	
ความสำคัญ และที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย	4
ขอบเขตการวิจัย	4
คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย	7
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 เอกสารและข้อมูลเกี่ยวกับร้านบ้านขนมแบ่งปัน	9
2.1.1 ประวัติความเป็นมาของร้านบ้านขนมแบ่งปัน	9
2.2 เอกสารที่และข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์	
2.2.1 ประวัติความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์	10
2.2.2 หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์	12
2.2.3 ประเภทของบรรจุภัณฑ์	14
2.2.4 หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์	15
2.2.5 วัสดุที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์	20
2.2.6 การออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์	23
2.2.7 ระบบการพิมพ์บรรจุภัณฑ์	24

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
2.3 เอกสารและข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์	
2.3.1 ผลิตภัณฑ์ของม้วนสด	28
2.3.2 ผลิตภัณฑ์ของม้วนยาว	29
2.3.3 ผลิตภัณฑ์ของม้วนสั้น	30
2.3.4 ผลิตภัณฑ์ผลไม้อบ	31
2.3.5 ผลิตภัณฑ์คุกกี้	33
3 วิธีดำเนินการวิจัย	
3.1 ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย	35
3.2 ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย	37
3.3 แผนผังวิธีการดำเนินการวิจัย	38
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	
4.1 ขอบเขตและเงื่อนไขในการออกแบบ (Design brief)	39
4.2 ขั้นตอนแบบร่าง	45
4.3 การพัฒนาและสร้างสรรค์	46
4.4 ผลงานที่สร้างสรรค์	50

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
5 ผลการวิจัย สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
5.1 ความมุ่งหมายของการวิจัย	62
5.2 สรุปผลการวิจัย	62
5.3 ข้อเสนอแนะ	62
บรรณานุกรม	63
ประวัติผู้วิจัย	64



สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
รูปที่ 1.1 กรอบแนวความคิดการวิจัย	4
รูปที่ 2.1 กระดาษอาร์ตมัน	22
รูปที่ 2.2 ผลิตภัณฑ์ของม้วนสด	28
รูปที่ 2.3 ผลิตภัณฑ์ของม้วนยาว	29
รูปที่ 2.4 ผลิตภัณฑ์ของม้วนสั้น	30
รูปที่ 2.5 ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบ	31
รูปที่ 2.6 ผลิตภัณฑ์ลูกพลัมอบ	31
รูปที่ 2.7 ผลิตภัณฑ์ลูกพีชอบ	32
รูปที่ 2.8 แครกเกอร์ทุเรียน	33
รูปที่ 2.9 ทาร์ตทุเรียน	33
รูปที่ 3.1 แผนผังการดำเนินการวิจัย	38
รูปที่ 4.1 ตราสินค้าบ้านขนมแบ่งปัน	40
รูปที่ 4.2 กลุ่มเป้าหมายผู้บริโภค	44
รูปที่ 4.3 แผนผังขั้นตอนการแก้ปัญหา	45

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
รูปที่ 4.4 แบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ของม้วนยาว	46
รูปที่ 4.5 แบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ของม้วนสั้น	47
รูปที่ 4.6 แบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์คุกกี้	48
รูปที่ 4.7 แบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ผลไม้อบ	49
รูปที่ 4.8 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์แครกเกอร์ทุเรียน	50
รูปที่ 4.9 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ชีสทุเรียน	51
รูปที่ 4.10 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ทาร์ตทุเรียน	52
รูปที่ 4.11 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง	53
รูปที่ 4.12 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์พลัมอบแห้ง	53
รูปที่ 4.13 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์พีชอบแห้ง	54
รูปที่ 4.14 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ของม้วนยาวรสชาเขียว	55
รูปที่ 4.15 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ของม้วนยาวรสกะทิสด	56
รูปที่ 4.16 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ของม้วนยาวรสงาดำ	57
รูปที่ 4.17 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ของม้วนสั้นรสชาเขียว	58
รูปที่ 4.18 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ของม้วนสั้นรสกะทิสด	59
รูปที่ 4.19 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ของม้วนสั้นรสต้มยำกุ้ง	60
รูปที่ 4.20 กราฟิกฉลากติดบรรจุภัณฑ์ของม้วนสด	61

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

อาหาร หมายถึงสารใดๆ ซึ่งใช้บริโภคเพื่อเสริมสร้างโภชนาการให้แก่ร่างกาย และต้องเป็นสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภคได้โดยปราศจากพิษและปราศจากโทษ โดยอาหารมักมีที่มาจากพืชหรือสัตว์ และเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์ มีสารอาหารสำคัญ อาทิ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน หรือแร่ธาตุ โดยที่ร่างกายมนุษย์จะย่อยและดูดซึมสารที่เป็นอาหารเข้าสู่ร่างกาย เซลล์จะทำหน้าที่นำไปสร้างพลังงานและกระตุ้นการเจริญเติบโต ซึ่งในอดีตนั้นมนุษย์จะได้อาหารมาจากการล่าสัตว์และการเก็บเกี่ยวพืชพันธุ์ จนปัจจุบันอาหารมีความหลากหลายมากขึ้น มีกรรมวิธีการผลิตมากขึ้น อาหารจึงไม่ได้มาจากแค่ธรรมชาติอีกต่อไป หากแต่เกิดจากมนุษย์ผลิตขึ้น

อาหารไทยมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งอาหารคาวของไทยประกอบด้วยรสทุกรส ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยวและเผ็ด โดยมากเป็นอาหารมื้อหลักที่รับประทานเพื่อเสริมสร้างกำลังให้กับร่างกาย อาหารหวานของไทยมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากจะมีส่วนผสมมาจากกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก และมักใช้กินหลังอาหารคาวหรืออาหารมื้อหลัก โดยน้ำตาลในอาหารหวานมีส่วนช่วยในการสร้างเอนไซม์ต่างๆ อาหารหวานของไทยที่มีมานาน เช่น กล้วยบวชชี ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ เป็นต้น

ขนม มาจากคำสองคำที่ผสมกันมาแล้วคือ ข้าวหนม ข้าวหนมนั้นเข้าใจว่าเป็นข้าวผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาล เรียกสั้น ๆ เร็ว ๆ จึงเพี้ยนเป็นขนมไป ไม่ว่าจะขนมจะมีรากศัพท์มาจากคำใด ขนมก็มีบทบาทสำคัญในสังคมไทย คำว่าขนมมีใช้มาหลายร้อยปี ซึ่งยากจะสันนิษฐานได้แน่นอนว่า “ขนมไทย” เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใด แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยได้ปรากฏหลักฐานตอนหนึ่งว่ามีการจารึกชื่อขนมในแห่งศิลาจารึก ซึ่งเป็นการจารึกแบบลายแทงสมัยโบราณ โดยชื่อขนมที่ปรากฏคือ “ไซกบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ” ซึ่งเมื่อมีการเลี้ยงขนม 4 อย่างนี้ เราจะเรียกประเพณีนั้นว่า “ประเพณี 4 ถ้วย” คนไทยก็ได้ชื่อว่าเป็นชนชาติหนึ่งที่ชอบกินขนม ขนมเป็นอาหารที่กินระหว่างมื้อ ซึ่งไม่ใช่อาหารมื้อหลัก

อาจกินเพื่อลดความหิว ความอร่อย หรือเพิ่มพลังงาน โดยขนมบางอย่างอาจนับว่าเป็นของหวาน หรืออาหารว่างได้เพราะคนส่วนใหญ่เมื่อทานของคาวก็อาจมีของหวานปิดท้าย

ในประเทศไทยซึ่งขึ้นชื่อเรื่องการทำขนมหวานจนเป็นที่นิยมทั้งในประเทศ และต่างประเทศ ขนมหวานของไทยนั้นหวานสมชื่อเพราะมีน้ำเชื่อม น้ำกะทิ ที่เป็นส่วนผสมที่ต้องใส่ในขนมหวานแทบทุกประเภท โดยคนไทยเริ่มแพร่หลายมากขึ้นในสมัยอยุธยาตั้งปรากฏในศิลาจารึกและจดหมายเหตุหลายฉบับ จนถึงสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช อันถือได้ว่าเป็นยุคทองของการทำขนมไทยโดยดูจากจดหมายเหตุฝรั่งที่มีการบันทึกไว้ว่า “การทำขนมในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชนั้นเจริญรุ่งเรืองมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวโปรตุเกสอย่างท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์หรือบรรดาศักดิ์ที่ว่า “ท้าวทองกีบม้า” ผู้เป็นต้นเครื่องขนมหรือของหวานในวัง ได้สอนให้สาวชาววังทำของหวานต่างๆ โดยเน้นเฉพาะในการนำไข่ขาวและไข่แดงมาเป็นส่วนผสม ซึ่งมีต้นตำหรับมาจากประเทศโปรตุเกส แต่ขนมนั้นก็กลับเป็นที่นิยมมากจนถึงปัจจุบัน เช่น ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง เป็นต้น เมื่อมาถึงสมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ผู้ทรงเป็นพระเจ้าน้องยาเธอในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชกล่าวไว้ในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม มีการตั้งเครื่องสำหรับของหวานสำหรับพระสงฆ์ 2,000 รูป ซึ่งประกอบด้วยขนมไส้ไก่ ขนมฝอย ขนมผิง เป็นต้น จนเมื่อมาถึงสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้มีการพิมพ์ตำราอาหารออกมาเผยแพร่ การทำขนมไทยก็เป็นหนึ่งในตำราอาหารไทยนั้น ตำราอาหารไทยเล่มแรกมีชื่อว่า “แม่ครัวหัวป่า” ประพันธ์โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ โดยในตำราอาหารไทยเล่มนี้มีรายการสำหรับของหวานเสวยพระซึ่งประกอบด้วย ขนมทองหยิบ ขนมฝอยทอง ขนมหันตรา ขนมถ้วยฟู ขนมลื้มกลืน ฯลฯ

ร้านบ้านขนมแบ่งปัน ตั้งอยู่เลขที่ 139 หมู่ 4 ต.ไกรนอก อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย ดำเนินกิจการโดยคุณกันดินันท์ ชัยขาว ซึ่งได้สั่งสมประสบการณ์ในการทำขนมจากเจ้าของกิจการ “สกุลเครือขนมไทย” ที่จังหวัดนครราชสีมา แต่ต่อมาก็ได้ย้ายตามสามีมาอยู่ที่ตำบลไกรนอก อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย จึงคิดริเริ่มที่จะทำกิจการขนมของตนเองอีกครั้ง โดยเริ่มต้นจากคุณกันดินันท์ร่วมกันกับญาติพี่น้องที่ตามมาด้วย 4 คน ช่วยกันเปิดกิจการ และบอกให้ชาวไกรนอกมาช่วยกันทำผลิตภัณฑ์ขนมต่างๆภายในร้าน

โดยจุดเด่นที่เป็นผลิตภัณฑ์หลักคือ ทองม้วนสด ซึ่งได้สูตรการทำสืบทอดมาจากในครอบครัว คุณกันตินันท์ ได้ชักชวนให้ชาวบ้านมาหัดทำเพื่อเป็นการเสริมสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านนอกเหนือจากการทำการเกษตร ซึ่งชาวบ้านได้ให้ความร่วมมือดีเพราะหลังจากนั้นก็มีการเพิ่มผลิตภัณฑ์ที่นอกเหนือจากทองม้วนสดเพื่อความหลากหลายในการค้าขาย

ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดต้องการการบรรจุภัณฑ์ เพื่อปกป้องการเสียหาย ทั้งยังต้องส่งเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่โดดเด่นให้กับตัวผลิตภัณฑ์ด้วยและยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับตัวผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอีกด้วย ขนมของร้านบ้านแม่ป๋นก็เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ต้องการบรรจุภัณฑ์สำหรับปกป้องผลิตภัณฑ์ไม่ให้เสียหายใดๆ ให้กับตัวผลิตภัณฑ์ ป้องกันสิ่งปนเปื้อน และบรรจุภัณฑ์ยังช่วยกระตุ้นยอดขายได้ ทำให้ผู้วิจัยเห็นถึงปัญหา บรรจุภัณฑ์ไม่สะอาดตา ซึ่งบรรจุภัณฑ์ก็เหมือนร้านทั่วไป จึงได้หาแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ให้กับตัวผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นการเพิ่มยอดขาย และออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่ดูทันสมัยมากขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของร้านบ้านขนมแม่ป๋น ตำบลไทรนอก อำเภอกงไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย

1.2.2 เพื่อศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของร้านบ้านขนมแม่ป๋น จังหวัดสุโขทัย

1.2.3 เพื่อพัฒนาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของร้านบ้านขนมแม่ป๋น จังหวัดสุโขทัย

1.3 กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย

ตัวแปรต้น	ตัวแปรตาม
<ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์ 2. รูปแบบของบรรจุภัณฑ์เหมาะสม ต่อผลิตภัณฑ์ 3. วิธีการและขั้นตอนการศึกษาบรรจุ ภัณฑ์สำหรับบรรจุ 4. โครงสร้างและลวดลายกราฟิกของ บรรจุภัณฑ์ร้านบ้านขนมแบ่งปัน 	<ol style="list-style-type: none"> 1.รูปแบบของบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุ ผลิตภัณฑ์ร้านบ้านขนมแบ่งปัน 2.รูปทรงเหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 3.มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่อ การศึกษาบรรจุภัณฑ์ 4.ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายที่มี ต่อบรรจุภัณฑ์

รูปที่ 1.1 กรอบความคิดที่ใช้ในการวิจัย

1.4 ขอบเขตการวิจัย

1.4.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

ในงานวิจัยนี้ จะมีขอบเขตพื้นที่ของ บ้านขนมแบ่งปัน ตั้งอยู่ตำบลไทรนอก อำเภอองไทร ลาศ จังหวัดสุโขทัย

1.4.1.1 ศึกษาประวัติของร้านบ้านขนมแบ่งปัน จังหวัดสุโขทัย

1.4.1.2 ศึกษาสภาพทั่วไปของกลุ่มเป้าหมายของร้านบ้านขนมแบ่งปัน จังหวัดสุโขทัย

1.4.1.3 ศึกษาแผนการตลาดของร้านบ้านขนมแบ่งปัน จังหวัดสุโขทัย

1.4.2 ขอบเขตด้านผลิตภัณฑ์

ผู้วิจัยคัดเลือกผลิตภัณฑ์ประเภทขนมร้านบ้านขนมแบ่งปัน ประกอบด้วย

1.4.2.1 ผลิตภัณฑ์ของม้วนสด

ก. ทอชม้วนสดไส้มะพร้าวอ่อน

1.4.2.2 ผลิตภัณฑ์ของม้วนยาว

ก. รสกะทิ

ข. รสชาเขียว

ค. รสเงาะดำ

1.4.2.3 ผลิตภัณฑ์ของม้วนสั้น

ก. รสกะทิ

ข. รสชาเขียว

ค. รสต้มน้ำทุเรียน

1.4.2.4 ผลิตภัณฑ์ผลไม้อบ

ก. ลูกพลัม

ข. ลูกพีช

ค. มะม่วง

1.4.2.5 ผลิตภัณฑ์คุกกี้

ก. ทาร์ตทุเรียน

ข. ชีสทุเรียน

ค. แครกเกอร์ทุเรียน

1.4.3 ขอบเขตด้านบรรจุภัณฑ์

จากการศึกษาด้านบรรจุภัณฑ์ซึ่งผู้วิจัยเลือกพัฒนา 5 ชุด 5 โครงสร้าง 12 กราฟิก ดังนี้

1.4.3.1 ผลิตภัณฑ์ของม้วนสด

ก. ทONGม้วนสดได้มะพร้าวอ่อน

1 กราฟิก

1.4.3.2 ผลิตภัณฑ์ของม้วนยาว

ก. รสกะทิ

ข. รสชาเขียว

ค. รสเงาดำ

1 โครงสร้าง 3 กราฟิก

1.4.3.3 ผลิตภัณฑ์ของม้วนสั้น

ก. รสกะทิ

ข. รสชาเขียว

ค. รสต้มยำกุ้ง

1 โครงสร้าง 3 กราฟิก

1.4.3.4 ผลิตภัณฑ์ผลไม้อบ

ก. ลูกพลัม

ข. ลูกพีช

ค. มะม่วง

1 โครงสร้าง 3 กราฟิก

1.4.3.5 ผลิตภัณฑ์คุกกี้

ก. ทาร์ตทุเรียน

ข. ซีสทุเรียน

ค. แครกเกอร์ทุเรียน

1 โครงสร้าง 3 กราฟิก

1.5 คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

1.5.1 ขนมห

อาหารที่กินระหว่างมือ ซึ่งไม่ใช่มือหลัก โดยอาจกินเพื่อลดความหิว ความอร่อย หรือเพิ่มพลังงาน โดยขนมหบางอย่างอาจนับว่าเป็นของหวาน หรืออาหารว่างได้

1.5.2 การออกแบบ (Design)

คือ การรู้จักวางแผน เพื่อที่จะได้ลงมือกระทำตามที่ต้องการและการรู้จักเลือกวัสดุ วิธีการ เพื่อทำตามที่ต้องการนั้น โดยให้สอดคล้องกับลักษณะรูปแบบและคุณสมบัติของวัสดุแต่ละชนิดตามความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบอีกความหมายหนึ่งที่ทำให้หมายถึง การปรับปรุงรูปแบบผลงานที่มีอยู่แล้ว หรือสิ่งต่าง ที่มีอยู่แล้วให้เหมาะสม ให้มีความแปลกความใหม่เพิ่มขึ้น

1.5.3 การพัฒนา (Development)

หมายถึง การปรับปรุง เปลี่ยนแปลงให้ดีขึ้น

1.5.4 บรรจุภัณฑ์ (Packaging)

หมายถึง สิ่งที่ห่อหุ้มหรือหีบห่อผลิตภัณฑ์เพื่อการคุ้มครองปกป้องผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตจนถึงมือลูกค้าอย่างปลอดภัย

1.5.5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Graphic)

หมายถึง การออกแบบหรือตกแต่งลักษณะภายนอกของบรรจุภัณฑ์ด้วยการใช้ฉลาก

1.5.6 การตลาด (Marketing)

หมายถึง กระบวนการการวางแผนและบริหารแนวคิด การกำหนดราคาการส่งเสริม
สนับสนุนและการกระจาย ความคิด สินค้า บริการ องค์การ และเหตุการณ์ต่างๆ ด้วยการแลกเปลี่ยนที่
จะสร้างความพึงพอใจให้แก่บุคคลและบรรลุมัตถุประสงค์ของกิจการ

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ทำให้ทราบถึงสภาพทั่วไป ของร้านบ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไกรลาค จังหวัดสุโขทัย

1.6.2 ทำให้ทราบถึงบรรจุภัณฑ์และปัญหาของบรรจุภัณฑ์ของร้านบ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไกร
ลาค จังหวัดสุโขทัย

1.6.3 ได้บรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ของผลิตภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน ที่ส่งเสริม ช่วยสร้างภาพลักษณ์
ที่ดีเหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์ร้านบ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไกรลาค จังหวัดสุโขทัย

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยค้นคว้าเรื่อง การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ทองม้วน ร้านบ้านขนมแบ่งปัน อำเภอทองไทร จังหวัดสุโขทัย ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร งานวิจัย เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง และจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านบ้านขนมแบ่งปัน จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้มาเป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้าต่อไป ซึ่งประกอบไปด้วย

2.1 เอกสารและข้อมูลเกี่ยวกับร้านบ้านขนมแบ่งปัน

2.1.1 ประวัติความเป็นมาของร้านบ้านขนมแบ่งปัน

2.2 เอกสารและข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์

2.2.1 ประวัติความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์

2.2.2 หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์

2.2.3 ประเภทของบรรจุภัณฑ์

2.2.4 หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์

2.2.5 วัสดุที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์

2.2.6 การออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์

2.2.7 ระบบการพิมพ์บรรจุภัณฑ์

2.3 เอกสารและข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

2.3.1 ผลิตภัณฑ์ทองม้วนสด

2.3.2 ผลิตภัณฑ์ทองม้วนยาว

2.3.3 ผลิตภัณฑ์ทองม้วนสั้น

2.3.4 ผลิตภัณฑ์ผลไม้อบ

2.3.5 ผลิตภัณฑ์คุกกี้

2.1 เอกสารและข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ร้านบ้านขนมแบ่งปัน

2.1.1 ประวัติความเป็นมาของร้านบ้านขนมแบ่งปัน

ร้านบ้านขนมแบ่งปันเดิมที่เปิดอยู่ที่นครราชสีมา โดยใช้ชื่อว่า “สกุลเครื่องขนมไทย” แต่ด้วยความจำเป็นทางครอบครัว ทำให้คุณกันตินันท์ เครื่องสิงห์แก้วย้ายตามสามีมายังตำบลไกรนอก อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย และเริ่มทำธุรกิจร้านขนมอีกครั้ง โดยมีจุดเด่นที่ท้องม้วนสดที่จัดทำด้วยสูตรที่มีมานานในครอบครัว ทำการชักชวนชาวบ้านบริเวณนั้นมาเรียนรู้การทำท้องม้วนสด จากนั้นจึงเป็นการขยายให้ชาวบ้านทำขนมอย่างอื่นได้ด้วย เพื่อความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่ใช้จำหน่ายในร้าน เมื่อชาวบ้านสามารถทำได้จนเป็นมาตรฐานเดียวกันแล้ว และผลิตภัณฑ์มีรสชาติอร่อย มีการสร้างเป็นแบรนด์ มีมาตรฐานและถูกสุขอนามัยในทุกขั้นตอน ซึ่งจะแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันของผู้ประกอบการอื่น เนื่องจากเป็นขนมไทยจึงไม่ค่อยมีใครทำให้เป็นสากล หลังจากทุกอย่างเริ่มลงตัวคุณกันตินันท์จึงมองหาช่องทางทางการขยายให้มากขึ้น โดยการนำไปฝากขายตามร้านขายของฝาก นอกจากได้ช่องทางการขายที่เพิ่มขึ้น ยังเป็นการโฆษณาไปในตัวด้วยให้ผู้คนได้รู้จักถึงผลิตภัณฑ์ของร้านบ้านขนมแบ่งปัน จากการที่ช่วยทำให้ชาวบ้านมีรายได้ทางสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จึงได้จัดให้เป็นวิสาหกิจชุมชน และชื่อร้านก็ได้นำมาจากชื่อลูก เพราะคำว่า “แบ่งปัน” ให้ความรู้สึกว่าอบอุ่น

2.2 เอกสารและข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์

2.2.1 ประวัติความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์

ความเป็นมาของการบรรจุภัณฑ์นั้นมีมานานกว่าสองศตวรรษแล้ว โดยเริ่มต้นจากการที่มนุษย์คิดค้นและแก้ปัญหาเพื่อความสะดวกสบายในการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบจนกลายเป็นการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเมื่อผู้ผลิตสินค้าต้องการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ถึงแม้ว่าการใช้งานของบรรจุภัณฑ์นั้นจะมีไว้เพียงเพื่อบรรจุ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ซึ่งในปัจจุบันได้มีการพัฒนาและเพิ่มความหลากหลายมากขึ้น ความก้าวหน้าของเครื่องขยายการคมนาคมขนส่งในโลกทุกวันนี้รวมไปถึงความซับซ้อนของการค้าปลีกสมัยใหม่นี้ทำให้การบรรจุภัณฑ์มีความสำคัญมาก

ขึ้นในการเก็บรักษา และป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์มีรอยขีดข่วน อาจมีการแสดงรายละเอียด หรือ การเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์เองด้วย

กล่าวถึงต้นกำเนิดของการบรรจุภัณฑ์ จากวันที่ย้อนกลับไปในอดีตช่วงปลายศตวรรษ ที่ 18 ในยุคของการปฏิวัติอุตสาหกรรมได้ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ในอุตสาหกรรมการผลิต ขณะที่ก่อนหน้านี้กระบวนการการผลิตส่วนใหญ่ที่เป็นงานหนัก ต้องอาศัยแรงงานกรรมกร และผลผลิตที่ได้ก็มีจำนวนน้อย เครื่องจักรที่สามารถผลิตสินค้าจำนวนมากได้จึงถูกนำมาใช้เพื่อ เพิ่มจำนวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกัน ไม่เพียงแต่ผลิตสินค้าอย่างเดียวเท่านั้นยังรวม ไปถึงการผลิตบรรจุภัณฑ์ด้วย หากย้อนกลับไปสมัยก่อนเริ่มประวัติศาสตร์ เมื่อมนุษย์มีความ จำเป็นที่จะต้องบริโภคน้ำและอาหารเพื่อการดำรงชีพของตนเอง สิ่งแรกที่เป็นอุปกรณ์ช่วยนำพา อาหารเข้าสู่ปากได้ก็คือ มือ เช่น ใช้ช้อนมือรองรับ หยิบ จับเอาอาหาร แต่เมื่อสองมือไม่เพียงพอต่อ การตอบสนองของความต้องการของมนุษย์ มนุษย์จึงเริ่มมีการเรียนรู้ คิดค้นเพื่อแก้ปัญหาขึ้นด้วยการ มองหาวัสดุที่มีอยู่รอบกายที่มีลักษณะใกล้เคียงกับช้อนมือ เช่น เป็นแฉ่ง หลุม หรือลักษณะใกล้เคียง และมีพื้นที่การรองรับได้มากกว่า สะดวกกว่า เข้ามาเป็นอุปกรณ์ช่วยเคลื่อนย้ายอาหารหรือวัตถุที่ ต้องการ เช่น ใบไม้ เปลือกไม้ เปลือกหอย กระบอกไม้ ฯลฯ การรู้จักการนำเอาวัตถุดิบจาก ธรรมชาติเข้ามาเป็นอุปกรณ์ช่วยเคลื่อนย้ายวัตถุมวลสาร การกระทำดังกล่าวนี้ว่าเป็นที่มาของ การบรรจุ (Filling) ต่อมาเมื่อมนุษย์มีความต้องการมากขึ้น ก็เริ่มให้ความสนใจกับเครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ เหล่านี้ด้วยการนำมาขัดเกลา ตกแต่ง ประดิษฐ์เพิ่มเติมเพื่อให้สะดวกยิ่งขึ้น จนเมื่อ มาถึงปัจจุบันในศตวรรษที่ 20 เทคนิคในการผลิตได้ก้าวไกลไปมากพอที่จะทำให้บรรจุภัณฑ์มี ความแข็งแรงและทนทานมากขึ้นด้วยการทำขึ้นจากโลหะ พลาสติก หรือวัตถุดิบที่สามารถใช้ได้ โดยการนำเทคนิคคอมพิวเตอร์มาช่วยในการผลิต

เทคนิคการพิมพ์ที่เฟื่องฟูมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 นั้นต้องการการพัฒนาในเรื่องเทคนิค การพิมพ์บรรจุภัณฑ์ ตรายผลิตภัณฑ์หรือยี่ห้อที่จำเป็นต้องมีติดอยู่บนภาชนะบรรจุ ไม่ว่าจะเป็น วัสดุประเภทไหนก็ตาม ขวดแก้ว หม้อดินเผา ก่อลงกระดาษ หรือกระป๋องโลหะ ก็ต้องมีฉลากที่จะ บอกยี่ห้อของผลิตภัณฑ์นั้นๆ โดยผลที่ตามมา ก็คือเป็นการเพิ่มคุณค่าและความน่าสนใจให้กับ สินค้า ตัวอย่างเช่น การใช้รูปภาพสีสดชัดเจน

การพิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์จำเป็นต้องมีความสามารถในการปรับขนาดของตราสัญลักษณ์ย่อและรายละเอียดของสินค้าให้เหมาะสมพอดี ทำให้เครื่องมือใช้งานยากขึ้น และพัฒนาการของการพิมพ์สีทำให้ศิลปินผู้ออกแบบได้สร้างสรรค์รูปแบบสำหรับผลิตภัณฑ์ที่บ่อยครั้งได้กลายเป็นสัญลักษณ์ของสินค้านั้นๆไป ปัจจุบันตราของผลิตภัณฑ์ได้กลายมาเป็นส่วนสำคัญเท่ากับตัวผลิตภัณฑ์ และดูเหมือนว่ามันได้กลายเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค การออกแบบต่างๆจึงได้ถูกหล่อหลอมให้เป็นพื้นฐานอันโดดเด่นที่สร้างสรรค์ขึ้น ดังที่เราได้เห็นในทุกวันนี้ มิติใหม่ของการศิลปะและการออกแบบได้กลายเป็นแบบมาตรฐานที่เรายอมรับกันในปัจจุบันไปพร้อมกับความใหญ่โตและความสลับซับซ้อนของอุตสาหกรรม สื่อโฆษณา การแข่งขันเพื่อชิงส่วนแบ่งทางการตลาด ซึ่งการออกแบบบรรจุภัณฑ์จึงกลายเป็นหลักเกณฑ์สำคัญของการสื่อสารที่ถูกต้องไปสู่ผู้บริโภค

บรรจุภัณฑ์มักจะใช้คำว่าภาชนะบรรจุหรือ หีบห่อ (Packing and Packaging) นิยาม "บรรจุภัณฑ์นั้นเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าในการจำหน่ายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภคด้วยต้นทุนที่เหมาะสม" (ปุ่น และสมพร คงเจริญเกียรติ, 2541, หน้า 7) "การบรรจุภัณฑ์ (Packaging) คือ กิจกรรมต่างๆที่เกิดขึ้นตลอดจนกระบวนการการตลาดในการใช้วัสดุชนิดใดชนิดหนึ่งมาสร้างสรรค์ภาชนะบรรจุหรือหีบห่อให้กับผลิตภัณฑ์เพื่อป้องกันความเสียหายของผลิตภัณฑ์ รักษาคุณภาพ เกิดความสะดวกสบายในการใช้สอย สะดวกในการขนส่ง และเพื่อการสื่อสารต่างๆ" (สุดาตวง เรืองรุจิระ, 2546, หน้า 144)

2.2.2 หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์

ความต้องการบรรจุภัณฑ์ในสมัยก่อนนั้น คือ ความสามารถเก็บรักษาสินค้าให้คงสภาพในระยะเวลาหนึ่งหรือจนกว่าจะนำไปใช้ ต่อมาในยุคสมัยปัจจุบันได้มีตลาดสินค้ากระจายกว้างขวางขึ้นจึงมีความต้องการบรรจุภัณฑ์เพื่อความสะดวกในการมอบสินค้าต่อลูกค้ามากขึ้น และเพื่อความปลอดภัยในการขนส่ง บรรจุภัณฑ์จึงมีบทบาทในด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) การเลือกบรรจุภัณฑ์ในปัจจุบันนั้นเริ่มที่จะเน้นถึงความสวยงามของตัวบรรจุภัณฑ์

และมีความสะอาดตา ทำให้สามารถเรียกร้องความสนใจต่อผู้บริโภคได้ดีกว่าเดิม ตลอดจนพิจารณาถึงความสะดวกสบายใจการนำไปใช้ด้วย โดยหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์หลักๆมีดังนี้

2.2.2.1 การทำหน้าที่บรรจุของ ได้แก่ ใส หรือห่อสินค้าด้วยการชั่ง ตวง วัด นับ

2.2.2.2 การทำหน้าที่รักษาคุณภาพอาหาร ได้แก่ การใช้วัสดุที่ป้องกันอากาศซึมผ่าน ป้องกันแสง ป้องกันก๊าซเฉื่อยที่ฉีดเข้าไปชะลอปฏิกิริยาชีวภาพ ป้องกันความชื้นจากภายนอก

2.2.2.3 การทำหน้าที่ขนส่ง ได้แก่ กล่องลูกฟูก ลังพลาสติก ซึ่งบรรจุสินค้าหลายห่อ หรือหน่วย เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย และการขนส่งสินค้าไปยังแหล่งผลิตหรือแหล่งขาย

2.2.2.4 การวางจำหน่าย คือ การนำบรรจุภัณฑ์ที่มีสินค้าบรรจุอยู่ภายใน วางจำหน่ายได้โดยไม่จำเป็นต้องให้เห็นสินค้าเลย สามารถวางนอนหรือวางตั้งได้โดยสินค้าไม่ได้รับความเสียหาย ซึ่งควรคำนึงถึงขนาดที่เหมาะสมกับชั้นวางสินค้าด้วย

2.2.2.5 การรักษาสีสิ่งแวดล้อม ได้แก่

ก. ใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ให้ปริมาณขยะน้อย เป็นวัสดุที่ย่อยสลายได้ง่าย และในกระบวนการผลิตจะไม่ใช้สารที่ทำลายชั้นบรรยากาศ เป็นต้น

ข. นำบรรจุภัณฑ์เวียนมาใช้ใหม่หรือสามารถนำมาใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้ เช่น การนำขวดเหล้ามาใช้เป็นแก้วใส่แยม เป็นต้น

ค. หมุนเวียนนำกลับมาผลิตใหม่ คือ นำบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้วไปหลอมหรือย่อยสลายเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์หรือสินค้าอื่นได้

2.2.2.6 ทำหน้าที่ส่งเสริมการขาย เพราะบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบสวยงามสามารถใช้เป็นสื่อโฆษณาได้ด้วยตนเอง รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เฉพาะฤดูกาล เช่น มีการแนบของแถมไปกับบรรจุภัณฑ์ การนำรูปดาราศาสตร์ เครื่องหมายกีฬาที่ได้รับความนิยมมาพิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการเรียกร้องความสนใจและความนิยมของสินค้า

2.2.2.7 การทำหน้าที่เป็นฉลากแสดงข้อมูลของอาหารแปรรูป ได้แก่ ข้อมูลทางด้านโภชนาการ ส่วนประกอบของอาหาร วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ คำแนะนำ และเครื่องหมายเลขทะเบียน หรือเลขอนุญาตจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

2.2.2.8 ทำหน้าที่เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ คือ ทำให้ตั้งราคาได้สูงขึ้นเนื่องจากบรรจุกัญที่ที่สวยงามสร้างความนิยมให้แก่สินค้า จากตราและเครื่องหมายการค้าทำให้เกิดความเชื่อมั่น (Royalty) ในตัวสินค้า ส่งผลให้ขายราคาที่สูงขึ้นได้ หรือเรียกว่า สินค้าแบรนด์เนม (Brandname)

2.2.2.9 สามารถเพิ่มปริมาณการขายด้วยการรวบรวมหน่วยขายปลีกในบรรจุกัญที่อีกชั้นหนึ่ง เช่น นมกล่อง 1 โหลในกล่องกระดาษลูกฟูกที่มีหูหิ้ว หรือการขายขวดน้ำยาทำความสะอาดพร้อมทั้งของน้ำยาทำความสะอาดเพื่อใช้ใส่ในขวดเมื่อใช้น้ำยาในขวดหมดแล้ว เป็นต้น

2.2.2.10 ให้ความถูกต้อง รวดเร็วในการขาย โดยการพิมพ์บาร์โค้ดบนบรรจุกัญที่ ทำให้ที่แคชเชียร์คิดเงินไม่จำเป็นต้องอ่านป้ายราคาบนบรรจุกัญที่แล้วกดคิดเงิน แต่ให้เครื่องอ่านบาร์โค้ดทำหน้าที่แทน ซึ่งจะส่งผลให้การขายรวดเร็วยิ่งขึ้น ผู้ใช้บริการไม่ต้องคอยนาน

2.2.2.11 ร่วมมีบทบาทในการรณรงค์เรื่องต่างๆ เช่น สัญลักษณ์รีไซเคิล ฉลากเขียว ส่งเสริมกีฬา ส่งเสริมการท่องเที่ยว กินของไทยใช้ของไทย เป็นต้น

2.2.3 ประเภทของบรรจุกัญที่

สามารถแบ่งประเภทของบรรจุกัญที่ ออกเป็น 3 ประเภท คือ

2.2.3.1 Individual Package หรือบรรจุกัญที่เฉพาะหน่วย คือ บรรจุกัญที่ที่สัมผัสอยู่กับผลิตภัณฑ์ชั้นแรก ใช้ในการบรรจุกัญที่เพื่อรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์ โดยมีวัตถุประสงค์ชั้นแรก คือ เพิ่มคุณค่าในเชิงพาณิชย์ (To increase commercial value) เช่น การกำหนดให้มีรูปร่างลักษณะต่างๆเป็นขวด กระป๋อง หลอด ถุง กล่อง ฯลฯ ซึ่งอาจจะทำให้มีลักษณะพิเศษเฉพาะหรือทำให้มีรูปร่างที่เหมาะสมแก่การใช้มือจับ และอำนวยความสะดวกต่อการใช้ผลิตภัณฑ์พร้อมทั้งทำหน้าที่ปกป้องผลิตภัณฑ์โดยตรงอีกด้วย

2.2.3.2 Inner Package หรือบรรจุกัญที่ชั้นใน คือ บรรจุกัญที่ที่อยู่ถัดออกมาเป็นชั้นที่สอง มีหน้าที่รวบรวมบรรจุกัญที่ชั้นแรกเข้าไว้ด้วยกันหรือทำให้เป็นชุด ในการจำหน่ายรวมตั้งแต่ 2 – 24 ชิ้นขึ้นไป โดยมีวัตถุประสงค์ชั้นแรกคือการป้องกันรักษาผลิตภัณฑ์จากน้ำ ความชื้น แสง แรงกระทบกระเทือน และอำนวยความสะดวกแก่การขายปลีก – ย่อย เป็นต้น ตัวอย่างของบรรจุ

ภัณฑ์ประเภทนี้ได้แก่ กล้องกระดาษแข็งที่บรรจุเครื่องดื่มจำนวนครึ่งโหล फिल्मหดรัดรูป สบู 1 โหล เข้าด้วยกัน เป็นต้น

2.2.3.3 Outer Package หรือบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกสุด หรือบรรจุภัณฑ์ที่เป็นการรวมหน่วยขนาดใหญ่ที่ใช้ในการขนส่ง โดยปกติแล้วผู้ซื้อจะไม่ได้เห็นบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้มากนัก เนื่องจากทำหน้าที่ป้องกันผลิตภัณฑ์ในระหว่างการขนส่งเท่านั้น ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ได้แก่ หีบ ไม้ ลัง กล้องกระดาษขนาดใหญ่ที่บรรจุสินค้าไว้ภายใน ภายนอกจะบอกเพียงข้อมูลที่จำเป็นต่อการขนส่งเท่านั้น เช่น รหัสสินค้า (Code), เลขที่ (Number), ตราสินค้า หรือสถานที่ส่ง เป็นต้น

2.2.4 หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์มีบทบาทที่สำคัญยิ่งต่อผู้ผลิตสินค้า เนื่องจากบรรจุภัณฑ์สามารถทำหน้าที่ส่งเสริมการขาย กระตุ้นยอดขายให้เพิ่มขึ้น ในเวลาเดียวกันก็มีโอกาสลดต้นทุนของสินค้า อันจะนำไปสู่ยอดขายกำไรที่สูงขึ้นซึ่งเป็นเป้าหมายของทุกองค์กรในระบบการค้าเสรี แต่ในระบบจำหน่ายสมัยใหม่ เช่น ในซูเปอร์มาเก็ต ซึ่งมีสินค้าวางขายอยู่เป็นนับพันประเภท และในแต่ละประเภทจะมีสินค้าที่เป็นคู่แข่งวางขายติดๆกัน ทำให้เกิดการเปรียบเทียบในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ ภายใต้สภาวะการขายเช่นนี้ ผู้ซื้อจะใช้เวลาประมาณ 2 ใน 3 ของเวลาที่อยู่ในร้าน เดินจากสินค้าประเภทหนึ่งไปยังสินค้าอีกประเภทหนึ่ง ในสภาพความเป็นจริงเวลาที่ใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าจะแปรเปลี่ยนไปตามแต่ละประเภทของสินค้า เช่น สินค้าอย่าง ไข่ หมู ไก่ อาจใช้เวลาเลือกนานถึง 20 – 25 วินาที ในขณะที่สินค้าอย่าง ข้าว น้ำอัดลม จะใช้เวลาเพียง 10 วินาที จากปรากฏการณ์นี้ย่อมเป็นที่ประจักษ์ว่าในยุคนี้ผู้ซื้อใช้เวลาอันน้อยมาก ณ จุดขายในขณะที่มีสินค้าให้เลือกมากมาย ด้วยเหตุนี้บรรจุภัณฑ์จึงจำเป็นต้องออกแบบให้ได้รับความสนใจอย่างเร่งรีบโดยมีเวลาผ่านตามนึ่งในช่วงเวลา 10 – 15 วินาทีเพื่อที่จะสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้าเพื่อตัดสินใจซื้อและวางลงในรถเข็น บทบาทของบรรจุภัณฑ์ดังกล่าวนี้เป็นบทบาทด้านการตลาดในปัจจุบันที่ได้รับความนิยมนมากขึ้นเรื่อยๆ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สร้างขึ้นโดยไม่ได้ทำการศึกษาวิจัยอาจจะต้องให้วิธีการสังเกตแล้วประเมินจากสิ่งที่สังเกต นำข้อมูลที่วิเคราะห์หรือรวบรวมได้ส่งต่อนักออกแบบ เพื่อทำการ

ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการและการบริโภคของกลุ่มเป้าหมาย และสิ่งที่ควร พึงให้ความสำคัญกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ผู้ซื้อไม่ได้บริโภค เช่น สินค้าที่เป็นของฝาก การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ยังมีความสำคัญที่จะต้องสร้างภาพพจน์ที่ดี เพิ่มคุณค่าแก่สินค้าให้เหมาะสม กับเป็นสินค้าฝาก โดยบรรจุภัณฑ์จำเป็นต้องสร้างมโนภาพที่ดีต่อตัวสินค้าพร้อมทั้งมีการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ที่คำนึงถึงความสะดวกในการนำกลับ และพิจารณาถึงระยะเวลาการเดินทางก่อนจะถึงมือ ผู้บริโภคด้วย ยกตัวอย่างเช่น ไอศกรีมที่บรรจุขายในปริมาณที่ขายกับกลุ่มลูกค้าที่เป็นลักษณะ ครอบครัว ควรจะพิจารณาใส่น้ำแข็งแห้งเพื่อรักษาสภาพสินค้าในระหว่างทาง เป็นต้น

2.2.4.1 ขั้นตอนการออกแบบ

สิ่งที่ผู้ซื้อสินค้าเสียความรู้สึกมากที่สุด คือ บรรจุภัณฑ์ที่ไม่สามารถทำงานได้ ตรงตามความต้องการหรือไม่สามารถทำงานได้ตามที่บรรยายบรรจุภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น มีการ โฆษณานบรรจุภัณฑ์ว่าเป็นของออกแบบใหม่ ฉีกเปิดได้ง่าย แต่เปิดของแล้วสินค้าเคลื่อน กระจายไปทั่วพื้น เป็นต้น เหตุการณ์เช่นนี้ผู้บริโภคจะไม่ตำหนิบรรจุภัณฑ์แต่จะไม่ยอมรับสินค้า ยี่ห้อนั้นๆ เพราะถือว่าถูกหลอก ไม่ว่าบรรจุภัณฑ์ที่วางนี้ออกแบบมาสวยงามน่าประทับใจเพียงใด ในฐานะเจ้าของสินค้าจำเป็นต้องยอมรับว่าออกแบบบรรจุภัณฑ์มาไม่ดี จากตัวอย่างที่ยกมานี้เป็น ประจักษ์ว่าจุดมุ่งหมายในการออกแบบไม่รอบคอบ โดยไม่ใส่ใจในสิ่งเล็กน้อยดังกล่าวนี้จะมี ผลกระทบต่อยอดขายสินค้าเนื่องจากประสบการณ์อันเลวร้ายที่เกิดขึ้น ด้วยเหตุนี้การออกแบบ บรรจุภัณฑ์จำเป็นต้องมีการวางแผนงานและกำหนดจุดมุ่งหมายรองรับ โดยมีขั้นตอนดังนี้

ก. ขั้นตอนที่ 1 : การวางแผน ประกอบไปด้วยการกำหนดเวลา, ผลงานที่จะ ได้รับในแต่ละขั้นของการทำงาน, รายละเอียดของตราสินค้า (Branding), ชื่อผู้รับผิดชอบในแต่ละ ขั้นตอน

ข. ขั้นตอนที่ 2 : การรวบรวมข้อมูล อันได้แก่ ข้อมูลการตลาด, สถานการณ์ การแข่งขัน จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส ข้อจำกัด (SWOT : Strength, Weakness, Opportunity, Treat), ข้อมูลจากจุดขาย, ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และศึกษาเทคโนโลยีใหม่ๆ ทางด้าน วัสดุบรรจุภัณฑ์ ระบบบรรจุภัณฑ์ และเครื่องจักร

ค. ขั้นตอนที่ 3 : การออกแบบร่าง โดยเริ่มจากการพัฒนาความคิดริเริ่มต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ, ร่างต้นแบบประมาณ 3 – 5 แบบ, ทดลองทำต้นแบบประมาณ 2 – 3 แบบ

ง. ขั้นตอนที่ 4 : การประชุมวิเคราะห์ปรับต้นแบบ เพื่อวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางเทคนิค, วิเคราะห์การตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และทำการเลือกต้นแบบที่ยอมรับได้

จ. ขั้นตอนที่ 5 : การทำแบบเหมือนร่าง ในขั้นตอนนี้จะทำการเลือกวัสดุที่จะใช้ในการทำแบบให้เหมาะสม ออกแบบกราฟิกเหมือนจริงพร้อมตราสินค้า และสัญลักษณ์ทางการค้า เมื่อครบจึงทำการขึ้นแบบ

ฉ. ขั้นตอนที่ 6 : การบริหารการออกแบบ เริ่มจากการติดต่อโรงงานผู้ผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์จนถึงการควบคุมงานผลิตให้ได้ตามแบบที่ต้องการ พร้อมทั้งจัดเตรียมรายละเอียดการสั่งซื้อ (Specification) เพื่อให้บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบสามารถผลิตได้ตามต้องการ ขั้นตอนที่สุดท้ายเป็นการติดตามผลของบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบไปแล้วว่าสามารถสนองตามจุดมุ่งหมายของการออกแบบและบรรลุถึงวัตถุประสงค์ขององค์กรเพียงใด

2.2.4.2 การออกแบบโครงสร้าง (Structure Design) : การกำหนดรูปร่างและขนาดของภาชนะบรรจุ รวมถึงการกำหนดโครงสร้างของวัสดุบรรจุและวัสดุสำหรับปิดผนึก โดยในที่นี้จะกล่าวถึงการออกแบบโครงสร้างที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ในเชิงคุณภาพและการตลาด

ก. การออกแบบโครงสร้างเพื่อรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร : การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใดๆก็ตามจะต้องมีการศึกษาคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์นั้นอย่างละเอียดอ่อน เช่น องค์ประกอบ กระบวนการผลิตหรือแปรรูป สถานะทางกายภาพ ขนาด รูปร่าง น้ำหนัก ความไวต่อความชื้นหรืออุณหภูมิ ความกรอบเปราะ ความยืดหยุ่น เป็นต้น ข้อมูลดังกล่าวนี้จะทำให้สามารถทราบสาเหตุและกลไกการเสื่อมเสียคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการออกแบบโครงสร้างและเลือกวัสดุบรรจุให้สอดคล้องกับความต้องการในการบรรจุของผลิตภัณฑ์ (Packaging Requirement) โดยสามารถแบ่งออกเป็น 4 อย่างหลัก ได้ดังนี้

ก1. การออกแบบโครงสร้างสำหรับอาหารเสื่อมเสียเนื่องจากปฏิกิริยาออกซิเดชัน : ปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมันทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืน เป็นปัญหาสำคัญที่พบระหว่างการเก็บรักษาอาหารขบเคี้ยว ถั่วชนิดต่างๆ อาหารทอดกรอบ และอาหารแห้งที่ไขมันสูง นอกจากนี้สารอาหารต่างๆในอาหาร เช่น วิตามิน สารให้สีในอาหารพวกแคโรทีน แอนโทไซยานิน และแอสตาแซนทีน สามารถเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันง่ายเช่นกัน ทำให้คุณค่าอาหารลดลงและสีซีดจาง เช่น แครอททอด อบแห้งผักทองทอด กุ้งอบแห้ง เป็นต้น ปฏิกิริยาออกซิเดชันจะเกิดได้รวดเร็วขึ้นถ้ามีแสง ความร้อนและอนุมูลโลหะบางชนิด อาหารเสื่อมเสียได้ง่ายเนื่องจากปฏิกิริยาออกซิเดชันนี้ต้องบรรจุในสภาพที่ไร้ออกซิเจนหรือมีออกซิเจนต่ำและควรใช้วัสดุทึบแสง

ก2. การออกแบบโครงสร้างสำหรับความเสื่อมเสียที่เกิดจากความชื้น : อาหารที่มีค่าความชื้น เช่น อาหารแห้ง อาหารผง และอาหารทอด จึงดูดซับความชื้นจากอากาศได้ง่าย นอกจากนี้อาหารที่มีโครงสร้างเป็นโพรงอากาศและมีสัดส่วนพื้นที่ต่อน้ำหนักสูง เช่น ข้าวเกรียบทอด ดูดซับความชื้นได้เร็วยิ่งขึ้น ความชื้นที่เพิ่มขึ้นจะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เช่น นมผงจับเป็นก้อนละลายน้ำได้ยากขึ้น และอาจจะมึกลิ่นเหม็นหืนด้วย ข้าวเกรียบทอดและขนมปังกรอบเนื้อเหนียว และอาจเหม็นหืนด้วย กุ้งแห้งมีราขึ้นหรือมีกลิ่นแอมโมเนีย เป็นต้น การบรรจุผลิตภัณฑ์เหล่านี้ต้องเลือกวัสดุบรรจุที่ต้องการซึมผ่านของไอน้ำได้ดี ในขณะที่อาหารมีความชื้นสูง เช่น ขนมปัง ขนมเปียะ เนื้อแดดเดียว ปลาแดดเดียว เมื่อเก็บไว้ในอากาศจะสูญเสียความชื้น ทำให้สีคล้ำ เนื้อสัมผัสสรวน แห้ง และเหนียว ซึ่งนำไปสู่การสูญเสียของคุณภาพอื่นๆต่อไป การออกแบบโครงสร้างต้องใช้วัสดุหรือภาชนะบรรจุที่ป้องกันการซึมผ่านไอน้ำได้ดี โครงสร้างของวัสดุที่ป้องกันการซึมผ่านของไอน้ำได้ดีมักเป็นฟิล์มพลาสติกชั้นเดียว เช่น PP, LDPE และ LLDPE เป็นต้น

ก3. การออกแบบโครงสร้างสำหรับอาหารเสื่อมเสียเนื่องจากแสง : แสงสามารถกระตุ้นการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันในอาหารได้ ดังนั้นการบรรจุอาหารที่เสื่อมเสียคุณภาพได้ง่ายเนื่องจากปฏิกิริยาออกซิเดชัน เช่น อาหารที่มีไขมันสูง อาหารที่มีตามธรรมชาติในกลุ่มสีแดง เหลือง ม่วง และน้ำเงิน ต้องออกแบบโครงสร้างวัสดุให้ป้องกันแสงได้ดี เช่น กล่องกระดาษ กระป๋องโลหะ กระป๋องกระดาษหลายชั้น วัสดุลามิเนตที่มีชั้นวัสดุทึบแสงด้วย เช่น แผ่นเปลว อะลูมิเนียม ฟิล์มออบไอโลหะ หรือกระดาษ ส่วนการบรรจุเครื่องดื่มเปียร์และไวน์ต้องป้องกันแสง

ขวดแก้วที่ใช้บรรจุอาหารกลุ่มนี้ควรเป็นแก้วสีเขียวหรือสีชา สำหรับอาหารประเภทซอส น้ำจิ้ม หรือน้ำพริก มีปัญหาสีที่ด่างได้ง่ายหากเก็บไว้ที่มีแสงและนิยมบรรจุในขวดแก้ว ขวดพลาสติกใสหรือขาวขุ่น จึงควรใช้ฉลากหดรัดที่มีการพิมพ์เป็นวัสดุป้องกันแสง

ก4. การออกแบบโครงสร้างสำหรับอาหารที่เสื่อมเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ : การบรรจุอาหารที่เน่าเสียได้ง่ายเนื่องจากจุลินทรีย์ จะต้องทราบประเภทของจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุสำคัญของการเน่าเสีย เพื่อหาวิธีการบรรจุที่เหมาะสมและออกแบบโครงสร้างวัสดุและภาชนะบรรจุที่สอดคล้องกับวิธีการบรรจุ แบบที่เรียกที่ขอบอากาศและราเป็นจุลินทรีย์ที่ต้องมีอากาศหรือก๊าซออกซิเจนมากเพียงพอสำหรับการเจริญเติบโต และมักเป็นสาเหตุของการเน่าเสียของอาหารสด อาหารพร้อมบริโภคและอาหารกึ่งแห้ง เช่น เนื้อสด หมูยอ ปลาตากแห้ง กุ้งแห้ง ขนมหัง เป็นต้น การบรรจุสภาพไร้ออกซิเจนจะช่วยชะลอการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์พวกนี้ ส่วนแบบที่เรียกที่ไม่ขอบอากาศและยีสต์ส่วนใหญ่ เป็นจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในสภาพที่ไม่มีอากาศหรือก๊าซออกซิเจน การบรรจุอาหารพวกนี้มักต้องผ่านการฆ่าเชื้อหรือบรรจุอาหารขณะร้อน วัสดุที่ใช้จึงต้องสามารถทนทานอุณหภูมิได้ดี เช่น กระจ่างโลหะ ขวดแก้ว และพลาสติกประเภท PP, HDPE, CPET เป็นต้น

ข. การออกแบบโครงสร้างเพื่อการตลาด : การออกแบบโครงสร้างภาชนะบรรจุที่ดีมีส่วนช่วยสร้างภาพลักษณ์ของสินค้า ช่วยสื่อให้ผู้บริโภครับรู้และจดจำสินค้า สร้างเอกลักษณ์ของสินค้า กระตุ้นความสนใจของผู้บริโภคให้เข้ามาหยิบจับและทำความรู้จักสินค้าจนสามารถนำไปสู่การซื้อสินค้านั้นๆ ปัจจุบันผู้ผลิตสินค้าได้ตระหนักถึงความสำคัญของการออกแบบโครงสร้างภาชนะบรรจุที่มีผลต่อความสำเร็จทางการตลาดของสินค้า ทำให้มีภาชนะบรรจุรูปแบบใหม่ออกมาแนะนำเสนอผู้บริโภคตลอดเวลา

ข1. การออกแบบโครงสร้างผลิตภัณฑ์ให้เป็นภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ : ผู้ผลิตนิยมใช้ภาชนะบรรจุเป็นสื่อในการแสดงภาพลักษณ์ของสินค้า และบางครั้งแสดงภาพลักษณ์ของผู้ผลิตด้วย ดังนั้นการออกแบบภาชนะบรรจุจะต้องให้สอดคล้องกับภาพลักษณ์ของการผลิตที่ผู้ผลิตต้องการด้วย เช่น การออกแบบขวดพลาสติกให้มีส่วนโค้งงอสำหรับบรรจุนมไขมันต่ำ เพื่อต้องการสื่อภาพลักษณ์ของสินค้าที่เกี่ยวข้องกับรูปร่างสวยงามสมสัดส่วน ขวดแก้ว

บรรจุน้ำดื่มของบริษัทหนึ่งมีผิวด้านนอกขรุขระเป็นคลื่นเล็กๆ เพื่อให้มีการหักเหของแสงมากขึ้น เป็นการสื่อภาพลักษณ์ของสินค้าที่ให้ความเย็นสดชื่น

ข2. การออกแบบโครงสร้างเพื่อสร้างเอกลักษณ์ของสินค้า : โครงสร้างภาชนะบรรจุที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าสามารถช่วยให้ผู้บริโภคจดจำสินค้าและตราสินค้าได้ดี ส่งเสริมให้เกิดการรับรู้และภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ในระบบการค้าที่ลูกค้าต้องเลือกหาสินค้าเองเป็นส่วนใหญ่ ไม่ค่อยมีพนักงานแนะนำสินค้ามาคอยกระตุ้นการซื้อ การออกแบบโครงสร้างให้เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าจะช่วยให้ผู้บริโภคจดจำและเลือกหยิบสินค้าออกจากชั้นวางโดยไม่ลังเล แต่การออกแบบโครงสร้างให้เป็นเอกลักษณ์จะมีค่าใช้จ่ายสูงทำให้เป็นอุปสรรคกับผู้ผลิตรายเล็กๆ

ข3. การออกแบบโครงสร้างให้เป็นสื่อโฆษณา : โครงสร้างภาชนะบรรจุสามารถใช้ในงานโฆษณาได้ในหลายประเด็น เช่น การใช้วัสดุทันสมัย โครงสร้างที่ใช้งานสะดวกกว่าสินค้าคู่แข่ง ความปลอดภัย หรือการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เป็นต้น ตัวอย่างเช่น การออกแบบขวดบรรจุภาชนะซอสมะเขือเทศให้หักกลับลง สร้างความแปลกใหม่ทันสมัยและส่งผลการใช้งานที่ง่ายขึ้น

2.2.5 วัสดุที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์พื้นฐานที่จะกล่าวในที่นี้เป็นวัสดุที่มีการใช้มากที่สุดในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ที่สำคัญ ทั้งที่ใช้ในการห่อหุ้มผลิตภัณฑ์และที่ใช้ในการพิมพ์กราฟิก สามารถแบ่งได้เป็น 4 ประเภท คือ

2.2.5.1 กระดาษ : วัสดุที่ได้จากการสานอัดแน่นของเส้นใยพืชเป็นแผ่นบางๆ โดยทั่วไปมีความหนาแน่นไม่เกิน 0.0012 นิ้ว หรือน้ำหนักมาตรฐานไม่เกิน 225 กรัม/ตารางเมตร กระดาษที่ใช้ในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์มีหลายชนิดและต่างคุณภาพ สืบเนื่องจากความแตกต่างของวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และประเภทสารแต่งเติม โดยในที่นี้จะกล่าวถึงประเภทของกระดาษที่เป็นที่นิยมใช้ในการบรรจุภัณฑ์

2.2.5.2 แก้ว : วัตถุดิบหลักสำหรับผลิตแก้วส่วนใหญ่ได้จากแร่ที่มีในธรรมชาติ เช่นทราย หินปูน หินฟอสเฟต แร่โดโลไมท์ ยกเว้นโซดาแอสที่ไดจากการสังเคราะห์ นอกจากนี้เศษแก้วยังสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีก

2.2.5.3 โลหะ : ชาวโบฮีเมียได้ค้นพบวิธีการชุบแผ่นเหล็กด้วยดีบุก ต่อมา ค.ศ. 1260 ดยุคแห่ง Saxony ได้นำวิธีของชาวโบฮีเมียมาเผยแพร่และทำให้มีการพัฒนาจนสามารถผลิตเป็น กระป๋องบรรจุสินค้าได้ และเป็นจุดเริ่มต้นของการผลิตกระป๋องเหล็กเคลือบดีบุกที่ใช้กันจนถึงทุกวันนี้ โดยในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์สามารถนำมาใช้ 2 ประเภทหลัก คือ

ก. แผ่นเหล็กกล้า ใช้ผลิตกระป๋องโลหะบรรจุอาหารต้องเคลือบด้วยโลหะอื่นก่อนนำไปขึ้นรูปเพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาเคมีระหว่างเหล็กกับอาหาร ซึ่งส่วนมากจะใช้ดีบุกในการเคลือบ และการเคลือบด้วยโครเมียมจะเรียกว่า Tin Free Steel (TFS)

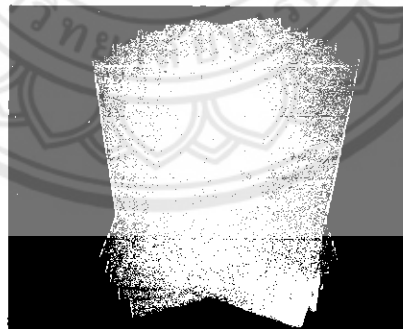
ข. อะลูมิเนียม โดยอะลูมิเนียมที่ใช้ในการบรรจุจะเป็นโลหะผสม (Alloy) ได้จากการนำอะลูมิเนียมแท่งไปรีดแผ่นก่อนนำไปขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุต่อไป นิยมทั้งใช้ในภาชนะคงรูป ภาชนะกึ่งคงรูป และภาชนะอ่อนตัว เช่น กระป๋อง ถาด และแผ่นเปลวหรือฟอยล์ เป็นต้น

2.2.5.4 พลาสติก : เป็นสารสังเคราะห์พวกพอลิเมอร์ เกิดจากการผสมสารอินทรีย์หน่วยเล็กๆที่เรียกว่า โมโนเมอร์ เข้าด้วยกันโดยเชื่อมต่อกันเป็นโซ่ยาวจนได้สารที่มีโมเลกุลใหญ่ พลาสติกมีแหล่งที่มาจากน้ำมันปิโตรเลียมและก๊าซธรรมชาติ ประกอบด้วยแร่ธาตุต่างๆ เช่น คาร์บอน ออกซิเจน ไฮโดรเจน คลอรีน และซัลเฟอร์ เป็นต้น นิยมใช้พลาสติกในการก่อบรรจุอาหาร หรือการเก็บถนอมรักษาอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการรักษาอาหารที่เสื่อมคุณภาพง่ายเมื่อสัมผัสกับอาหารนานๆ เช่น กลังบรรจุอาหารนม ของห่อบะหมี่สำเร็จรูป ลูกอม และซองบรรจุอาหารว่างประเภทถั่วอบ ขนม นอกจากนี้พลาสติกยังเป็นวัสดุพิมพ์ที่สำคัญยิ่ง ในการพิมพ์บัตรเครดิต บัตรเงินด่วน บัตรสมาชิกและอุปกรณ์ศึกษาอีกด้วย แต่พลาสติกที่ใช้ในการพิมพ์แต่ละประเภทจะมีคุณสมบัติต่างกัน ทั้งทางกายภาพและทางเคมี และยังมีชื่อเรียกต่างกันในการค้าอีกด้วย การเลือกใช้พลาสติกขึ้นอยู่กับพลาสติกและความสามารถในการนำไปใช้งาน ชนิดของงาน ชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์และระยะเวลาในการผลิตผลิตภัณฑ์นั้นด้วย ตัวอย่างเช่น พลาสติกที่ให้ความชื้นหรือก๊าซผ่านได้ง่ายจะมีประโยชน์ในการบรรจุสินค้าที่ต้องการให้อากาศผ่านเข้าออก หรือพลาสติกที่ยึดออกได้ง่ายจะใช้ในการบรรจุสินค้าที่มีรูปร่างแปลก โดยสามารถจำแนกได้ 2 ประเภทใหญ่ๆตามสมบัติ คือ

ก. เทอร์โมเซต (Thermoset) พลาสติกประเภทนี้จะอ่อนตัวเมื่อได้รับความร้อน และถ้าให้ความร้อนต่อไปจะแข็งตัว แต่ไม่สามารถหลอมซ้ำได้อีกด้วยความร้อน ดังนั้นจึงไม่อาจหลอมเพื่อนำกลับมาใช้เป็นวัสดุในการผลิตซ้ำได้อีก เพราะความร้อนทำให้โครงสร้างทางเคมีของพลาสติกเปลี่ยนไป การขึ้นรูปทำได้ยากและใช้ทุนสูง รวมทั้งการใช้งานจำกัดอยู่ในวงแคบ พลาสติกประเภทเทอร์โมเซต

ข. เทอร์โมพลาสติก (Thermoplastic) พลาสติกประเภทนี้จะอ่อนตัวเมื่อได้รับความร้อน และกลับแข็งตัวเมื่อเย็นตัว กระบวนการนี้สามารถเกิดขึ้นกลับไปกลับมาได้ ดังนั้นจึงสามารถนำหลอมพลาสติกเก่ามาใช้เป็นวัสดุในการผลิตซ้ำได้อีก (Recycle) เพราะความร้อนไม่ทำให้โครงสร้างทางเคมีของพลาสติกเปลี่ยนแปลง การขึ้นรูปทำได้ง่ายและมีต้นทุนต่ำ พลาสติกที่ใช้ในการผลิตอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ส่วนใหญ่จะจัดอยู่ในประเภทเทอร์โมพลาสติก

การทำแบบจำลอง : ผู้วิจัยได้เลือกวัสดุเป็นกระดาษอาร์ตมัน (Art Paper) ดังรูปที่ 2.1 ในการทำแบบจำลองบรรจุภัณฑ์ ซึ่งกระดาษอาร์ตมันเป็นกระดาษที่ทำจากเยื่อเคมี (เยื่อไม้ที่ผลิตโดยใช้สารเคมี) มีลักษณะเนื้อแน่น หนา และเคลือบผิวหน้าด้วยสารเคมี ผู้วิจัยเลือกใช้ขนาด 120 แกรม เพื่อความอ่อนตัว ไม่ให้กระดาษแข็งตัวเกินไปจนเกิดรอยพับ



รูปที่ 2.1 กระดาษอาร์ตมัน

การผลิตจริง : ผู้วิจัยเลือกใช้กล่องกระดาษแข็งแบบถาด เพราะกล่องแบบถาดนี้จะมีฐานด้านล่างรองรับซึ่งเป็นด้านเต็มเรียบ ไม่มีรอยพับ และด้านข้างของกล่อง 2 ด้านที่ความลึกของถาด ส่วนด้านปลายอีก 2 ด้านที่ติดกับฐานจะถูกติดประกบด้วยวิธีทาขาว ทั้งยังมีความหนาที่ทำให้กล่องแข็งแรง สามารถป้องกันผลิตภัณฑ์ไม่ให้เสียหายได้

2.2.6 การออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์

ในขั้นตอนการออกแบบกราฟิกนี้จะมีขั้นตอนเหมือนการออกแบบกราฟิก แต่จะมีการเพิ่มส่วนประกอบที่สำคัญที่ใช้สร้างความสุนทรีย์ให้กับงานออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากงานลักษณะนี้มีความต้องการที่จะดึงดูดสายตาผู้บริโภคมากกว่า โดยการออกแบบเพื่อสร้างความสุนทรีย์สามารถแบ่งออกเป็น 3 ส่วนสำคัญ คือ

2.2.6.1 ตัวอักษรและตัวพิมพ์ : ตัวอักษรมีหน้าที่เป็นส่วนแจจแจงรายละเอียดของข้อมูลสาระที่ต้องการนำเสนอด้วยรูปแบบและการจัดวางตำแหน่งอย่างสวยงาม มีความชัดเจน การออกแบบ การเลือกแบบ ตลอดจนการกำหนดรูปแบบของตัวอักษรที่จะนำมาใช้ ต้องมีลักษณะเด่น อ่านง่าย สวยงาม น่าสนใจ ลักษณะที่แตกต่างกันของตัวอักษรจึงถูกกำหนดตามสภาวะการนำไปใช้ ส่วนแบบตัวพิมพ์ คือชุดตัวอักษรที่ได้รับการออกแบบให้มีบุคลิกและหน้าตาที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

2.2.6.2 ภาพ : ทำหน้าที่ในการถ่ายทอดจินตนาการออกมาเป็นรูปแบบ เพื่อวางแนวทางในการนำเสนอแนวคิดให้เป็นรูปธรรมตามความคิด พร้อมกับการออกแบบจัดงานเพื่อต้องการให้เกิดประสิทธิผลในการสื่อสารมากที่สุด การออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่ดีควรนำภาพมาใช้ให้เหมาะสมกับโอกาสและหน้าที่ คือ เมื่อต้องการดึงดูดความสนใจ, เมื่อต้องการใช้ประกอบการอธิบายโครงสร้าง, เมื่อต้องการอธิบายความคิดรวบยอด และเมื่อต้องการอ้างอิงสิ่งปรากฏจริง เพราะฉะนั้นการใช้ภาพถ่ายย่อมดีกว่าภาพวาด เพราะภาพจริงย่อมดูน่าเชื่อถือและกระตุ้นความต้องการของผู้บริโภคได้มากกว่า

2.2.6.3 สี : จิตวิทยาของสี จะเป็นอย่างไรหากเราต้องนั่งทำงานอยู่ในห้องสีแดงเพลิง หรือนั่งรับประทานอาหารกลางวันในห้องสีดำ และทำไมชุดเจ้าสาวยอดนิยมของชาวตะวันตกจึงเป็นสีขาว ขณะที่ชาวจีนกลับเป็นสีแดง เหตุใดเราจึงรู้สึกดีกับสีหนึ่ง แต่กลับรู้สึกตรงกันข้ามในอีกสีหนึ่ง จากการศึกษาวิจัย พบว่าการตอบสนองต่อสีนั้นเป็นเรื่องของจิตใจ เกิดจากผลของสีต่อสายตาและระบบประสาทของเรา บางส่วนก็ขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและประสบการณ์การเรียนรู้ที่ผ่านมาด้วย ตัวอย่างเช่น เราถูกสอนว่าสีชมพูเป็นสีของเด็กผู้หญิง สีฟ้าเป็นสีของเด็กผู้ชาย และสีขาวสำหรับเจ้าสาวบ่งบอกถึงความสะอาด บริสุทธิ์

2.2.7 ระบบการพิมพ์บรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนสุดท้ายของการบรรจุภัณฑ์ คือ การผลิต ซึ่งอาจจะแปรผันระหว่างขั้นตอนการผลิตรูปร่างของภาชนะกับการพิมพ์กราฟฟิก เพื่อให้เหมาะสมว่าต้องทำกระบวนการใดก่อน เช่น การบรรจุภัณฑ์ประเภทรูปทรงแข็งตัว (Rigid Forms) อาทิ ขวดแก้ว ขวดพลาสติก เซรามิกส์ ต้องผลิตเป็นรูปทรงภาชนะบรรจุสำเร็จรูปมาก่อนแล้วค่อยสร้างลักษณะของกราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขึ้นทีหลัง หรือบรรจุภัณฑ์ที่สร้างขึ้นจากกระดาษ พลาสติก รูปอะลูมิเนียมพอยล์ แผ่นเหล็กอบตีบุก จะต้องสร้างลักษณะทางกราฟฟิกบนแผ่นระนาบ 2 มิติ ของวัสดุให้เสร็จก่อนนำมาขึ้นรูปเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ เป็นต้น แต่ไม่ว่าจะมีการปรับเปลี่ยนขั้นตอนอย่างไรก็ตาม การสร้างงานลักษณะกราฟฟิกบรรจุภัณฑ์เพื่อการบ่งชี้เอกลักษณ์เฉพาะผลิตภัณฑ์จะต้องคงอยู่โดยอาศัยเทคนิคและกรรมวิธีของการพิมพ์เข้ามาช่วย ดังนั้นเมื่อกระบวนการกำหนดโครงสร้างและการออกแบบกราฟฟิกบรรจุภัณฑ์ผ่านการลงมติเป็นที่ยอมรับระหว่างผู้ออกแบบและผู้ผลิตแล้ว จึงต้องมีกระบวนการเลือกพิมพ์บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับโครงสร้างและความต้องการทางคุณภาพของผลงานด้วย เช่น บรรจุภัณฑ์ทรงกลม อาทิ ขวดน้ำอัดลม ขวดแชมพูสระผม ต้องป้องกันการหลุดลอกของสีจากความเปียกชื้น ระบบการพิมพ์ที่เหมาะสมจึงต้องใช้วิธีการพิมพ์แบบ ซิลค์สกรีน (Silk Screen) โดยการพิมพ์สีส้นลงวดลายงานกราฟฟิกลงบนผิวของบรรจุภัณฑ์โดยตรงเพราะภาชนะบรรจุมีผิวโค้ง, งานก่อนพิมพ์ ได้แก่ งานเรียงพิมพ์คือการ ที่นำต้นฉบับส่วนที่เป็นตัวหนังสือมาจัดเรียงเป็นคำ เป็นบรรทัด เป็นหน้า การเรียงพิมพ์มีระบบการเรียงพิมพ์ใหญ่ๆ อยู่ 2 ระบบ คือ การเรียงพิมพ์ด้วยตัวพิมพ์ร่อนซึ่งต้องใช้ตัวพิมพ์โลหะที่ต้องหล่อด้วยความร้อนมาเป็นตัวพิมพ์ และการเรียงพิมพ์ด้วยตัวพิมพ์เย็นซึ่งเป็นการสร้างตัวหนังสือขึ้นโดยไม่ต้องมีการหล่อหลอมโลหะ เช่น การเรียงพิมพ์ด้วยแสงหรือการพิมพ์ด้วยพิมพ์ดีด การเรียงพิมพ์ด้วยตัวพิมพ์ร่อนมีระบบการเรียงหลายวิธี เช่น การเรียงพิมพ์ด้วยมือโดยหล่อตัวพิมพ์ของตัวอักษรแต่ละตัวด้วยโลหะเก็บไว้ในช่องตัวพิมพ์ของแต่ละตัวในกระบะตัวพิมพ์ ในการเรียงนี้ผู้เรียงพิมพ์จะหยิบตัวพิมพ์จากกระบะตัวพิมพ์มาเรียงในรางเรียงพิมพ์ เป็นคำ เป็นบรรทัด และนำเอาบรรทัดมาจัดเป็นหน้า การเรียงพิมพ์ด้วยตัวพิมพ์ร่อนนี้ได้มีการปรับปรุงให้มีเครื่องจักรทำการหล่อตัวพิมพ์เป็นตัวๆ มาเรียงกันเป็นคำ เป็นบรรทัด และเครื่องเรียงพิมพ์แบบไลโนไทป์ (Linotype) ซึ่งเป็นเครื่องจักรที่หล่อตัวพิมพ์ออกมาทีละบรรทัด ระบบการเรียงพิมพ์ด้วยตัวพิมพ์ร่อนในปัจจุบันนี้มีการใช้น้อยลงไปตามลำดับ



เพราะได้มีการพัฒนาการทางด้านระบบการเรียงพิมพ์ด้วยตัวพิมพ์เย็นไปมาก คือทำให้การเย็นตัวของตัวพิมพ์มีความสะดวก รวดเร็ว ประหยัด และมีประสิทธิภาพมากขึ้น | ๒๖ 2๖ 8 15

การเรียงการพิมพ์ด้วยตัวพิมพ์เย็น ได้แก่ การเรียงพิมพ์ด้วยแสงและการพิมพ์ดีด การเรียงพิมพ์ด้วยแสงในตอนต้นๆ มีหลักการเป็นการถ่ายภาพหรืออัดภาพ ย่อ - ขยายภาพตัวพิมพ์ลงบนแผ่นฟิล์มหรือแผ่นกระดาษที่เคลือบด้วยน้ำยาไวต่อแสงทีละตัว เรียงลำดับกันเป็นคำ เป็นบรรทัด และเป็นหน้าหนังสือ เมื่อล้างฟิล์มหรือกระดาษที่เคลือบน้ำยาไวแสงแล้วก็จะได้น้ำเรียงที่จะนำไปถ่ายหรือใช้เพื่อประกอบหน้าจัดทำเป็นแม่พิมพ์ ระบบการเรียงพิมพ์ด้วยแสงได้พัฒนาปรับปรุงมาตามลำดับ จนในปัจจุบันได้ใช้ระบบคอมพิวเตอร์สร้างจุดหรือสร้างเส้นเป็นตัวหนังสือ โดยจะกำหนดรูปแบบตัวหนังสือเป็นอย่างไรก็ได้ตามที่ออกแบบ อาจจะย่อ ขยาย บีบตัวให้แคบ ขยายตัวให้กว้าง ทำเส้นให้หนา ให้บางหรือเอนก็ได้ สามารถทำได้รวดเร็วมากโดยไม่ต้องอาศัยระบบการถ่ายภาพ การพิมพ์ดีดนับว่าเป็นการเรียงพิมพ์แบบหนึ่ง อาจพิมพ์ดีดลงบนแผ่นแม่พิมพ์โดยตรง เช่น การพิมพ์ดีดลงบนแผ่นกระดาษสำหรับเครื่องพิมพ์ออฟเซตขนาดเล็กและสามารถนำแม่พิมพ์นั้นไปใช้พิมพ์ได้ การพิมพ์ดีดโดยทั่วไปมักพิมพ์ลงบนแผ่นกระดาษและนำไปทำเป็นแม่พิมพ์อีกทีหนึ่ง ตัวพิมพ์ดีดโดยทั่วไปแล้ว ส่วนกว้างของตัวพิมพ์เป็นคำ เป็นบรรทัดแล้วจะได้ช่องไฟไม่สวยงามเท่ากับการเรียงพิมพ์ด้วยตัวพิมพ์หรือการเรียงพิมพ์ด้วยแสง แม่พิมพ์เครื่องพิมพ์ดีดบางแบบจะมีการปรับปรุงให้ตัวอักษรแต่ละตัวมีความแคบ - กว้างเป็นไปตามลักษณะของรูปร่างตัวอักษรนั้นๆ แต่ก็ยังไม่ได้ความสวยงามนัก การเรียงพิมพ์ด้วยพิมพ์ดีดจึงมักใช้สำหรับหนังสือที่พิมพ์จำนวนน้อยและไม่ต้องการคุณภาพในด้านการพิมพ์สูงนัก เมื่อได้เรียงพิมพ์ต้นฉบับเสร็จเรียบร้อยแล้วก็ต้องให้ผู้เรียงพิมพ์แก้ไขให้ถูกต้อง การพิสูจน์ตัวอักษรและการแก้ไขอาจทำกันหลายครั้งจนเห็นว่าถูกต้องแล้ว ก็ทำให้ผู้ประพันธ์หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้ตรวจแทนผู้ประพันธ์ หรือบรรณาธิการ ตรวจว่าถูกต้องแล้วถือว่าเป็นการแก้ไขของผู้ประพันธ์ โดยทางผู้ประพันธ์จะต้องรับผิดชอบในค่าแก้ไขซึ่งจะเป็นค่าใช้จ่ายที่ค่อนข้างสูง และต้นฉบับภาพหลายเส้นคือ ภาพที่มีสีดำ - ขาว ตัดกันชัดเจนโดยไม่มีน้ำหมึกสีลดหลั่นกัน การถ่ายภาพเหล่านี้จะต้องถ่ายภาพผ่านสกรีนเพื่อให้ภาพเหล่านี้แตกออกเป็นจุดเล็กๆ แต่ละจุดมีขนาดใหญ่ ขนาดเล็กต่างๆกันไป เมื่อพิมพ์แล้วจะทำให้เกิดภาพที่มีน้ำหมึกสีให้เห็นเป็นภาพตามต้นฉบับ

ในปัจจุบันนี้มีกาประดิษฐ์เครื่องกราดวิเคราะห์แบบอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Scanning) ซึ่งมีหัวกราดที่มีแสงส่องไปที่ภาพต้นฉบับและรับแสงสะท้อนผ่านหัวกราดกลับมาสร้างจุดบนแผ่นฟิล์มเป็นจุดใหญ่ – จุดเล็กตามน้ำหนักสีของแต่ละจุด เป็นเม็ดสกรีนเพื่อให้ได้ภาพที่จะนำไปทำเป็นแม่พิมพ์สำหรับจัดพิมพ์ต่อไปสำหรับภาพที่เป็นภาพสี โดยเฉพาะอย่างยิ่งภาพสีธรรมชาติก็จะต้องนำไปแยกสี ซึ่งอาจเป็นการแยกสีด้วยการถ่ายภาพผ่านฟิลเตอร์สีต่างๆ เพื่อให้ได้ภาพของสีแต่ละสีสำหรับนำเอาไปทำแม่พิมพ์ของสีแต่ละสีเพื่อใช้พิมพ์ต่อไป การแยกสีในปัจจุบันได้มีการใช้เครื่องกราดวิเคราะห์แยกสีแบบอิเล็กทรอนิกส์กันโดยทั่วไป โดยใช้หัวกราดกราดไปบนภาพให้เป็นจุดแล้วยังแยกสีต่างๆออกจากกันด้วย เพื่อทำแผ่นฟิล์มที่แยกออกเป็นแต่ละสีนำไปทำแม่พิมพ์เป็นสีแต่ละสีทับซ้อนกันก็จะได้ภาพสีตามต้นฉบับ ตัวหนังสือที่เรียงพิมพ์ไว้และภาพที่ถ่ายหรือแยกสีไว้แล้ว จะต้องนำมาประกอบรวมกันในหน้าหนังสือตามที่ผู้ออกแบบหรือผู้วางหน้าหนังสือกำหนด โดยนำแผ่นฟิล์มมาประกอบกันบนแผ่นใสหรือแผ่นที่บดแล้วแต่กรณีว่าจะนำไปทำแม่พิมพ์เพื่อใช้พิมพ์ในระบบการพิมพ์ใด การประกอบหน้าหรือการวางหน้าหนังสือในปัจจุบันสามารถจัดทำได้ด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ประกอบหน้าหนังสือ ซึ่งสามารถจะเรียกภาพที่ถ่ายเก็บเป็นข้อมูลไว้และตัวเรียงที่เห็นในข้อมูลนำมาจัดเข้าเป็นหน้า โดยจะย่อ – ขยายเอาส่วนของภาพมาประกอบในหน้าหนังสือก็ได้ เครื่องคอมพิวเตอร์บางเครื่องยังสามารถที่จะประกอบภาพจากภาพหลายภาพ โดยดึงส่วนต่างๆของแต่ละภาพมาประกอบกันเป็นภาพใหม่ได้ การประกอบหน้าหรือวางหน้าหนังสือในปัจจุบันจึงมีเครื่องมือที่สามารถนำมาใช้ทำงานได้รวดเร็วและมีประสิทธิภาพมาก แต่ราคาเครื่องมือเหล่านี้ยังมีราคาสูงมาก เมื่อได้จัดทำการวางหน้าหนังสือแต่ละหน้าแล้วก็นำแผ่นฟิล์มแต่ละหน้ามาจัดรวมกันเป็นหน้าของแผ่นกระดาษ เมื่อวางหน้าแผ่นพิมพ์ก็จะนำไปทำแม่พิมพ์ตามลักษณะของระบบการพิมพ์ที่ผู้พิมพ์จะกำหนดระบบการพิมพ์ระบบหนึ่งก็จะต้องใช้แม่พิมพ์แบบหนึ่ง โดยแต่ละระบบจะใช้แม่พิมพ์แตกต่างกันออกไป

การพิมพ์ระบบออฟเซต (Offset) : พื้นผิวของแม่พิมพ์ที่ใช้ในการพิมพ์นี้ทุกๆบริเวณมีความราบเรียบเท่ากันทั่วทั้งแผ่น จึงเรียกว่า การพิมพ์พื้นราบ (Plano Graphic Printing) มีการแยกส่วนบริเวณที่เป็นภาพกับบริเวณที่ไร้ภาพ (ไม่มีตัวอักษรใดๆเลย) แม่พิมพ์ออฟเซตส่วนใหญ่ทำจากอะลูมิเนียมแผ่นที่เคลือบด้วยสารไวแสง (เพื่อสร้างภาพลงบนแม่พิมพ์ ส่วนที่โดนแสงมักจะรวมตัวกันเป็นส่วนที่แข็งทำให้ไม่ละลายเมื่อมีการสร้างภาพขึ้น) มีการใช้น้ำมันที่ไม่รวมตัวกันกับ

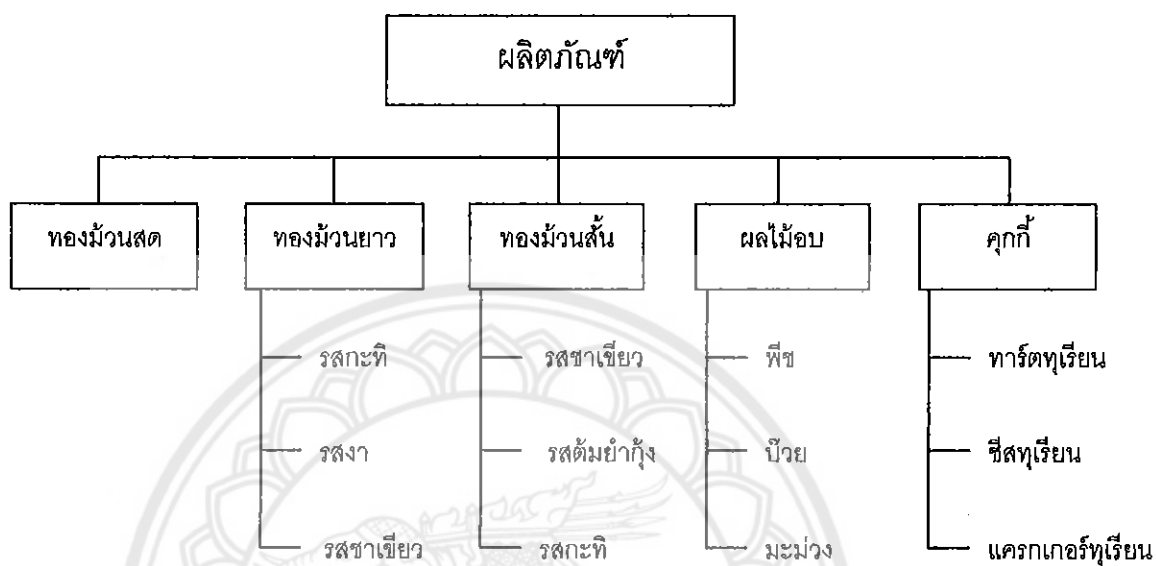
น้ำหรือรวมตัวกันน้อยมาก (น้ำกับหมึก) ออฟเซตจึงเป็นระบบการพิมพ์ประเภทเดียวที่ต้องใช้น้ำในการพิมพ์ เพื่อให้กระดาษบริเวณไร้ภาพและให้หมึกเกาะบริเวณภาพ ออฟเซตเป็นระบบพิมพ์ที่เป็น การพิมพ์ทางอ้อม (Indirect Printing) คือ แม่พิมพ์อะลูมิเนียมจะไม่ถ่ายทอดภาพลงบนวัสดุที่ใช้ พิมพ์โดยตรง ลักษณะการทำงานจะเริ่มจากลูกกลิ้งที่เป็นอะลูมิเนียมจะผ่านลูกกลิ้งที่เป็นผ้าที่คอย ดูดซับน้ำเพื่อทำความสะอาดลูกกลิ้งในครั้งแรกและทำให้ส่วนที่มีขั้วหมึกบนแม่พิมพ์ติดกับส่วนที่มี ขั้วของน้ำ จากนั้นลูกกลิ้งจะหมุนผ่านส่วนที่เป็นลูกกลิ้งหมึกเพื่อให้เกิดการติดสีเฉพาะส่วน การ ผ่านลูกกลิ้งหมึกสีนี้จะผ่านได้ครั้งละสีไม่สามารถผ่านหลายๆสีพร้อมกันได้ จากนั้นลูกกลิ้ง อะลูมิเนียมที่ติดสีแล้วจะถ่ายโอนน้ำหมึกและน้ำไปบนลูกกลิ้งที่ถูกหุ้มด้วยผ้าอย่างที่เป็นสื่อกลาง ระหว่างแม่พิมพ์กับวัสดุที่ใช้พิมพ์ โมยาง(แบบแข็ง) จะรับภาพจากแม่พิมพ์และถ่ายทอดลงบนวัสดุ ที่ใช้พิมพ์อีกที โดยจะมีลูกกลิ้งยาง (แบบนิ่ม) อีกหนึ่งลูกคอยกดให้ภาพที่ถูกถ่ายมาบนวัสดุที่ใช้ พิมพ์ ทำให้เกิดการพิมพ์ที่เรียบเนียนและติดสีได้แน่น ทำให้ได้ภาพตามที่ต้องการ โดยเครื่องพิมพ์ ออฟเซตสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

ก. แบบหน่วยพิมพ์สามโม (Three - cylinder unit) ส่วนใหญ่ใช้ใน เครื่องพิมพ์ป้อนแผ่น หรือ เครื่องพิมพ์อัดสำเนา

ข. แบบโมยางสัมผัสโมยาง (Blanket to Blanket) ใช้โมยางสองลูกสัมผัสกัน โดยไม่มีโมกดพิมพ์ ใช้กับงานพิมพ์บนสิ่งพิมพ์ที่ต้องการพิมพ์ทั้งสองด้านในการป้อนกระดาษ เพียงครั้งเดียว

โดยในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้เลือกระบบการพิมพ์ออฟเซตลงบนสติกเกอร์ขาวด้าน ซึ่ง ผู้วิจัยได้ทดลองป้อนกระดาษและสติกเกอร์ชนิดอื่นแล้วด้วยเครื่องพิมพ์แบบเดียวกัน ซึ่งผล ปรากฏว่าสีที่ออกมาเกิดการผิดเพี้ยนไปจากที่ออกแบบไว้ และสติกเกอร์ขาวด้านให้สีที่ใกล้เคียง กับความต้องการของผู้วิจัยที่สุด

2.3 เอกสารและข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์



2.3.1 ผลิตภัณฑ์ทองม้วนสด



รูปที่ 2.2 ผลิตภัณฑ์ทองม้วนสด

ขั้นตอนการทำทองม้วนสด

2.3.1.1 คั้นมะพร้าวด้วยน้ำอุ่น 3 ถ้วยเพื่อให้ได้หัวกะทิ 5 ถ้วย

2.3.1.2 ผสมแป้งสาลีกับน้ำตาลเข้าด้วยกันในภาชนะ

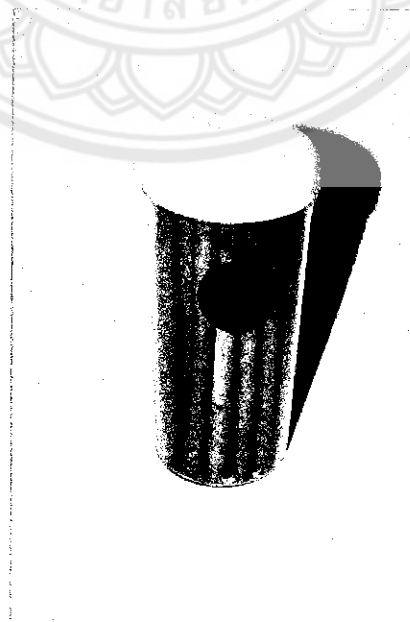
2.3.1.3 ตอกไข่ใส่ภาชนะ ตีให้เข้ากัน ใส่หัวกะทิ เกลือ น้ำปูนใส และน้ำ คนให้เข้ากัน (อาจใส่น้ำใบเตย หรือน้ำอัญชัน ตามแต่สูตรการผลิต)

2.3.1.4 ค่อยๆ เทส่วนผสมกะทิลงในส่วนผสมแป้งที่ละน้อย คนให้เข้ากันดีแบบไม่ต้องขึ้นมาก จากนั้นใส่กากั่วลงไปและคนให้เข้ากัน

2.3.1.5 นำพิมพ์ทองม้วนมาเปิดไฟให้ร้อนโดยใช้ไฟอ่อน ทาน้ำมันให้ทั่วแม่พิมพ์ทั้งสองด้าน ตักแป้งหยอดบนแม่พิมพ์ด้านหนึ่ง บีบแม่พิมพ์ลงสักครู่เพื่อให้แผ่นแป้งแบนและพอให้สุกเท่านั้น ระวังอย่าให้เหลือง

2.3.1.6 เปิดแม่พิมพ์และใส่มะพร้าวอ่อนเข้าไปตรงกลาง ปริมาณตามแต่ความต้องการ จากนั้นจึงม้วนเป็นหลอด

2.3.2 ผลิตภัณฑ์ทองม้วนยาว



รูปที่ 2.3 ผลิตภัณฑ์ทองม้วนยาว

ขั้นตอนการทำทองม้วนยาว

2.3.2.1 คั้นมะพร้าวชูดด้วยน้ำอุ่น 3 ถ้วย เพื่อให้ได้หัวกะทิประมาณ 5 ถ้วย

2.3.2.2 ผสมแป้งสาลีที่ร่อนแล้วกับน้ำตาลเข้าด้วยกันในภาชนะ

2.3.2.3 ต่อยไข่ใส่ภาชนะ ตีให้เข้ากัน ใส่หัวกะทิ เกลือ น้ำปูนใส และน้ำสะอาดคนให้เข้ากัน (อาจใส่กา น้ำชาเขียวเพื่อเพิ่มรสชาติ ตามสูตรการผลิต)

2.3.2.4 จากนั้นค่อยๆ เทส่วนผสมกะทิ (ในขั้นตอนที่ 3) ลงในส่วนผสมแป้งที่ละเอียดๆ แล้วคนให้เข้ากันดี

2.3.2.5 นำพิมพ์ทองม้วนมาอังไฟ โดยใช้ไฟอ่อน อังจนพิมพ์ร้อนจัด จึงทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ทั้งสองด้าน แล้วอังไฟให้ร้อนอีกครั้ง

2.3.2.6 ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ด้านหนึ่ง บีบพิมพ์ให้แน่น อังไฟสักครู่ พลิกกลับข้างพอเหลือง สังเกตจากแป้งที่เกาะอยู่นอกพิมพ์ ยกพิมพ์ออกจากเตา

2.3.2.7 เปิดพิมพ์ ปล่อยให้มันเย็นลงแล้วค่อยๆ ม้วนด้วยไม้แท่งกลมๆตามขนาดที่กำหนดทันที ขณะที่มันยังร้อนอยู่ และปล่อยให้เย็น จึงเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

2.3.3 ผลิตรภัณฑ์ทองม้วนสั้น



รูปที่ 2.4 ผลิตรภัณฑ์ทองม้วนสั้น

ขั้นตอนการทำทองม้วนสั้น

2.3.3.1 คั้นมะพร้าวขูดด้วยน้ำอุ่น 3 ถ้วย เพื่อให้ได้หัวกะทิประมาณ 5 ถ้วย

2.3.3.2 ผสมแป้งสาลีที่ร่อนแล้วกับน้ำตาลเข้าด้วยกันในภาชนะ

2.3.3.3 ต่อยไข่ใส่ภาชนะ ตีให้เข้ากัน ใส่หัวกะทิ เกลือ น้ำปูนใส และน้ำสะอาดคนให้เข้ากัน (อาจใส่ผง น้ำชาเขียวเพื่อเพิ่มรสชาติ ตามสูตรการผลิต)

2.3.3.4 จากนั้นค่อยๆ เทส่วนผสมกะทิ (ในขั้นตอนที่ 3) ลงในส่วนผสมแป้งที่ละเอียด น้อยๆ แล้วคนให้เข้ากันดี

2.3.3.5 นำพิมพ์ทองม้วนมาอังไฟ โดยใช้ไฟอ่อน อังจนพิมพ์ร้อนจัด จึงเทน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ทั้งสองด้าน แล้วอังไฟให้ร้อนอีกครั้ง

2.3.3.6 ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ด้านหนึ่ง บีบพิมพ์ให้แน่น อังไฟสักครู่ พลิกกลับข้างพอเหลือง สังเกตจากแป้งที่เกาะอยู่นอกพิมพ์ ยกพิมพ์ออกจากเตา

2.3.3.7 เปิดแม่พิมพ์และใส่หมูหยองเข้าไปตรงกลาง ปริมาณตามแต่ความต้องการ จากนั้นจึงม้วนด้วยไม้แท่งกลมๆตามขนาดที่กำหนดทันที ขณะที่ยังร้อนอยู่ และปล่อยให้เย็น จึงเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

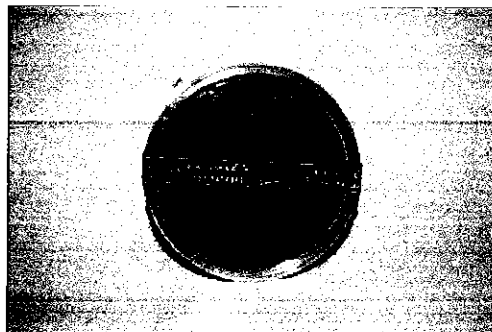
2.3.4 ผลิตภัณฑ์ผลไม้อบ



รูปที่ 2.5 ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบ



รูปที่ 2.6 ผลิตภัณฑ์ลูกพลัมอบ



รูปที่ 2.7 ผลัดภัณฑ์ลูกพีชอบ

วิธีการทำผลไม้อบ

2.3.4.1 เริ่มต้นด้วยการคัดสรรผลไม้ ในการทำผลไม้อบแห้งนั้น (ในที่นี้ผลิตภัณฑ์เป็น ลูกพีช ลูกพลัม และมะม่วง) ควรเลือกที่ไม่ดิบเกินไป และไม่แก่จนเกินไป

2.3.4.2 เมื่อคัดผลไม้ที่ต้องการได้แล้ว ให้ทำการปอกเปลือก แยกเมล็ดออกจากเนื้อผลไม้ ในขั้นตอนนี้อาจจำเป็นต้องระมัดระวังไม่ให้รุนแรงเกินไป เพราะจะทำให้เนื้อผลไม้แห้งเกิดขี้ได้

2.3.4.3 เมื่อแยกเนื้อออกเสร็จเรียบร้อยแล้ว ถึงขั้นตอนการเลือกเนื้อผลไม้ที่จะทำการอบ จะต้องอยู่ในสภาพที่สวย เป็นชิ้น ไม่เละ จากนั้นบรรจุใส่ถุง ซิลิกอนไว้พร้อมดำเนินการขั้นตอนต่อไป

2.3.4.4 เมื่อเตรียมผลไม้ที่แยกเนื้อออกมาเรียบร้อยแล้ว จะถึงขั้นตอนการอบใน อุณหภูมิที่สูงถึง 40-50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 วัน จากนั้นล้างทำความสะอาดผลไม้ ตัดแต่ง เป็นชิ้นให้สวยงาม

2.3.5 คุกกี้



รูปที่ 2.8 แครกเกอร์ทุเรียน



รูปที่ 2.9 ทาร์ตทุเรียน



รูปที่ 2.10 ชีสทุเรียน

วิธีการทำคุกกี้

2.3.5.1 ร่อนแป้งสาลี ผงฟู และผงคัสตาร์ดรวมกัน

2.3.5.2 ตีเนยกับน้ำตาล (หรือบางสูตรมีการใส่ชีส) ในภาชนะจนกระทั่งเข้ากันจนมีเนื้อเบาและฟู จากนั้นเติมนมสด วานิลลา และตีให้เข้ากัน

2.3.5.3 ร่อนแป้งใส่ลงไปในส่วนผสมเนย คนจนเข้ากันได้ดี

2.3.5.4 บั่น หรือคลึงแล้วตัดให้เป็นรูปทรงตามต้องการ (สีเหลืองมีน้ำตาล วังกลม ทรงกรวย) แล้ววางบนถาดทานเนยบางๆ

2.3.5.5 หันทุเรียนทอด และมะม่วงหิมพานต์เป็นชิ้นๆ

2.3.5.6 โรยทุเรียนทอด มะม่วงหิมพานต์ และงาดำลงบนแผ่นแครกเกอร์

2.3.5.7 นำถาดแครกเกอร์ไปอบไฟ 200 องศาเซลเซียส นาน 12 – 15 นาที (แล้วแต่ขนาดของขนม) หรือสังเกตจนให้แครกเกอร์สุกเป็นสีเหลืองทอง

2.3.5.8 นำถาดออกจากเตาอบ พักไว้สัก 2 – 3 นาที จึงแคะออกมาผึ่งบนตะแกรงที่เตรียมไว้ รอให้แครกเกอร์เย็น



บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเชิงพัฒนาด้านบรรพบุรุษของผลิตภัณฑ์ร้านบ้าน
ขนมแบ่งปัน อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย โดยการศึกษาปัญหา รูปแบบและความต้องการในการ
บรรพบุรุษ เพื่อการพัฒนาในการออกแบบบรรพบุรุษ

ดังนั้นการวิจัยเรื่องนี้จะเป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบชุมชนมีส่วนร่วม และใช้ระเบียบวิธีวิจัย
เชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มาใช้เป็นกระบวนการหลักในการดำเนินการวิจัย โดยมีขั้นตอน
การวิจัย 5 ขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.1 ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย

3.1.1 ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1.1.1 ศึกษาสภาพทั่วไปของผลิตภัณฑ์

3.1.1.2 ข้อมูลจากการศึกษาข้อมูลเอกสารจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะใช้เป็น
เกณฑ์ความรู้พื้นฐานในการกำหนดหัวข้อการศึกษาค้นคว้า และใช้สร้างกรอบความคิดในการ
ออกแบบบรรพบุรุษ โดยข้อมูลศึกษามีดังนี้

- ประวัติความเป็นมาของขนมหวานไทย
- หลักการออกแบบบรรพบุรุษ
- ข้อมูลผลิตภัณฑ์ และวิธีการผลิต

3.1.2 ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม

การเก็บข้อมูลภาคสนามภายใต้กรอบแนวความคิดจากการศึกษาเอกสารและเว็บไซต์ เพื่อกำหนดหัวข้อที่จำเป็น และจึงลงเก็บข้อมูลจริงจากภาคสนาม

3.1.2.1 สอบถามประวัติความเป็นมา และข้อมูลผลิตภัณฑ์จากผู้ประกอบการ โดยตรง

3.1.2.2 เข้าสำรวจสถานที่ผลิต เก็บข้อมูลเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดระยะเวลาการเก็บรักษาสีผลิตภัณฑ์และศึกษาวัตถุดิบที่จะใช้ทำบรรจุภัณฑ์ที่สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุนานเท่าเวลาที่กำหนด และสอบถามข้อมูลผลิตภัณฑ์จากผู้ทำการผลิต

3.1.2.3 ศึกษาบรรจุภัณฑ์เดิมของผลิตภัณฑ์ หากดูบกพร่อง ข้อดี ข้อด้อยและเก็บข้อมูล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

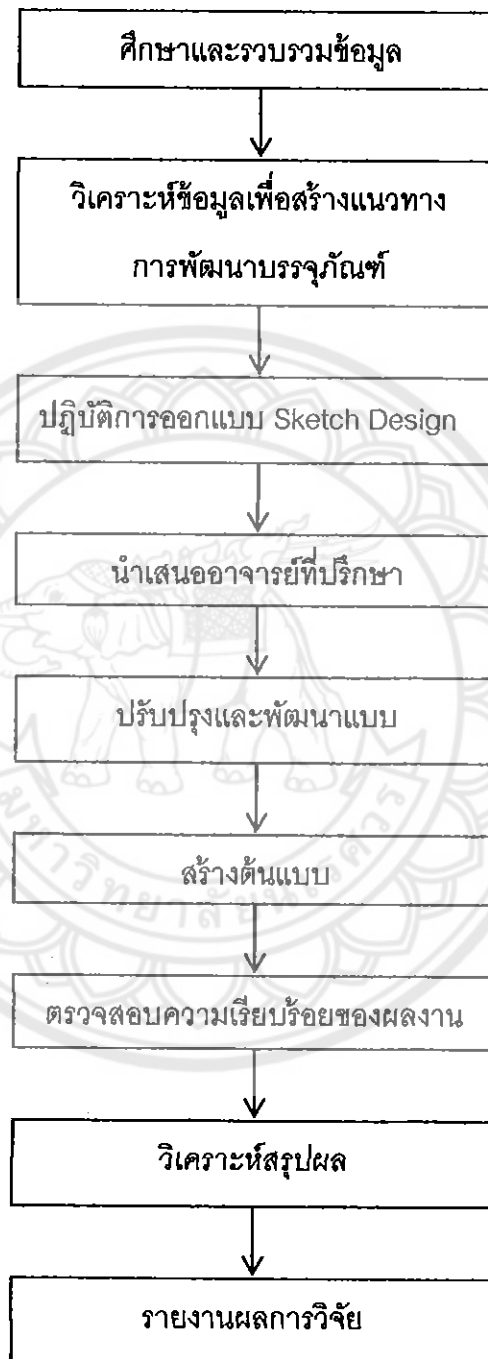
3.1.3 ขั้นตอนที่ 3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับสร้างแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

การนำข้อมูลมาจัดแยกเป็นประเด็น เป็นหัวข้อภายใต้ขอบเขตของเนื้อหาที่ศึกษาค้นคว้า ทำการตรวจสอบข้อมูลเพื่อความถูกต้อง ศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์เดิม จากนั้นจึงนำข้อมูลมาวิเคราะห์และให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ เพื่อนำไปสู่การศึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

3.1.4 ขั้นตอนที่ 4 การพัฒนาและการสร้างสรรค์

ศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์เดิมอย่างละเอียดถี่ถ้วน ศึกษาหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ประสิทธิภาพของสีที่ส่งผลต่อสายตาผู้บริโภค การออกแบบกราฟิก และการจัดองค์ประกอบบนตัวบรรจุภัณฑ์ เมื่อทำการศึกษาและรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นแล้วจึงทำการออกแบบโดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำและตรวจสอบ

3.3 แผนผังการดำเนินการวิจัย



รูปที่ 3.1 แผนผังการดำเนินการวิจัย

บทที่ 4

ผลการวิจัย

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลทั่วไปที่เกี่ยวกับงานวิจัยนี้ และข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ของร้านบ้านขนมแบ่งปัน ผู้วิจัยนำข้อมูลเบื้องต้นมาเป็นพื้นฐานเพื่อกำหนดแนวทางในการวิเคราะห์เพื่อการออกแบบและพัฒนาสร้างสรรค์ให้บรรจุภัณฑ์เกิดประโยชน์มากที่สุด โดยมีขั้นตอนในการปฏิบัติงานดังต่อไปนี้

- ส่วนที่ 1 ขอบเขตและเงื่อนไขในการออกแบบ (Design brief)
- ส่วนที่ 2 ขั้นตอนแบบร่าง (Sketch)
- ส่วนที่ 3 การพัฒนาและการสร้างสรรค์ (Development and Design)
- ส่วนที่ 4 ผลงานที่สร้างสรรค์ (Packaging Design)

4.1 ขอบเขตและเงื่อนไขในการออกแบบ (Design brief)

4.1.1 ชื่อโครงการ (Project Title) : การออกแบบบรรจุภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน

อำเภอองไทรลาค จังหวัดสุโขทัย

4.1.2 ข้อมูลผู้ผลิต :

4.1.2.1 ชื่อร้าน : บ้านขนมแบ่งปัน

4.1.2.2 ชื่อผู้ประกอบการ: คุณกันตินันท์ เครือสิงห์แก้ว

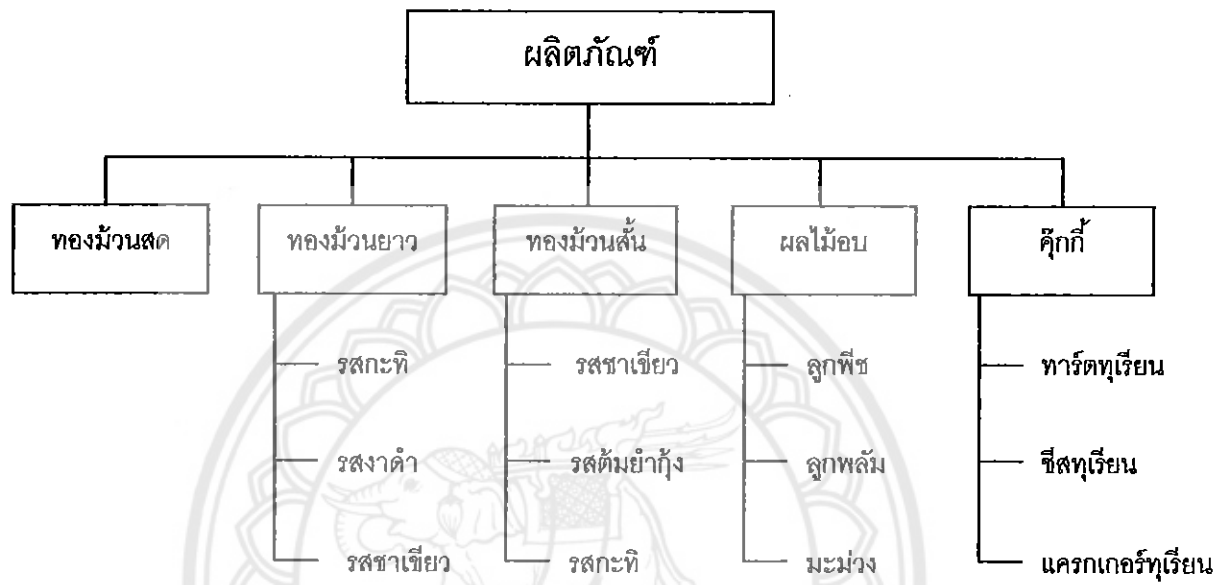
4.1.2.3 สถานที่ผลิต : 139/1 หมู่ 4 ถ.สิงห์ดำรงค์ ต.ไทรนอก อ.องไทรลาค

จ.สุโขทัย

4.1.2.4 โทรศัพท์ : 08-1547-4449

4.1.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ (Product Data) :

4.1.3.1 ประเภทผลิตภัณฑ์ :



4.1.3.2 ตราสินค้า (Brand Name) : บ้านขนมแบ่งปัน



รูปที่ 4.1 ตราสินค้าบ้านขนมแบ่งปัน

4.1.4 แนวความคิดการออกแบบ (Concept Design) : Tasty & Glamor

Tasty & Glamor คือ รสชาติ และการดึงดูดใจ ซึ่งจะใช้เป็นแนวทางในการออกแบบกราฟิกบนตัวบรรจุภัณฑ์ โดยการออกแบบให้มีจุดเด่นที่สามารถรู้ได้ทันทีว่าผลิตภัณฑ์นี้มีรสชาติอะไร และการเลือกใช้สีให้เป็นที่น่ามอง สามารถดึงดูดสายตาผู้บริโภคได้

4.1.5 แนวทางการออกแบบ : เนื่องจากความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่ต่างกันทั้งชนิดของผลิตภัณฑ์ ขนาด ส่วนผสม และคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นในการเก็บรักษาและระยะเวลาในการเก็บรักษาจึงต่างกัน ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์จึงมีความต่างกันในแต่ละผลิตภัณฑ์ จากรูปแบบบรรจุภัณฑ์เดิมที่มีลักษณะเป็นเพียงพลาสติกใส และมีสติ๊กเกอร์โลโก้ร้านติด ไม่มีสีส่นในการดึงดูดสายตาผู้บริโภค ไม่มีเอกลักษณ์ จึงมีการเปลี่ยนวัสดุตัวบรรจุภัณฑ์ ออกแบบกราฟิกเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าทางราคาและทางกายภาพดึงดูดผู้บริโภค ทั้งนี้ยังเหมาะแก่การเป็นของฝากมากขึ้น

4.1.6 ราคาของผลิตภัณฑ์ (Product Price) :

4.1.5.1	ทองม้วนสด 1 กล่อง	35	บาท
4.1.5.2	ทองม้วนสั้น 1 กล่อง	40-100	บาท
4.1.5.3	ทองม้วนยาว 1 กระปุก	45	บาท
4.1.5.4	คุกกี้ 1 ถุง	35	บาท
4.1.5.5	ผลไม้อบ 1 กล่อง	45	บาท

4.1.7 ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ (Product Use) : รับประทานเป็นของอาหารว่าง เป็นของฝากให้ผู้ใหญ่

4.1.8 คำแนะนำ (How Use) :

4.1.8.1 ทองม้วนสด : ควรรับประทานทันที หรือเก็บไว้ในที่เย็นและอุ่นด้วยความร้อน 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที ก่อนอุ่นด้วยไมโครเวฟควรพรมน้ำเพื่อให้ทองม้วนสดชุ่มน้ำและออกมามีความนุ่ม

4.1.8.2 ทองม้วนสั้น, ทองม้วนยาว : เมื่อรับประทานไม่หมดควรปิดฝากล่องหรือมัดถุงให้แน่นเพื่อคงความกรอบของตัวผลิตภัณฑ์

4.1.8.3 คุกกี้ : เมื่อรับประทานไม่หมดควรปิดฝากล่องหรือมัดถุงให้แน่นเพื่อคงความกรอบของตัวผลิตภัณฑ์

4.1.8.4 ผลไม้อบ : เก็บไว้ในที่อุณหภูมิห้องและห่างจากแสงแดด

4.1.9 ความรู้สึกต่อผลิตภัณฑ์ในด้านการมองเห็น ด้านกายภาพ และด้านความรู้สึก : ตัวบรรจุภัณฑ์แบบเดิมไม่มีการดึงดูดให้น่าสนใจเพราะเป็นเพียงพลาสติกใสธรรมดา เห็นถึงตัวผลิตภัณฑ์ซึ่งดีเพราะผู้บริโภคสามารถตรวจสอบสินค้าได้ว่ามีการแตกหักหรือไม่ แต่ด้วยความที่บรรจุภัณฑ์มีหน้าที่ป้องกันตัวผลิตภัณฑ์ และยังทำหน้าที่ในการดึงดูดผู้บริโภค จึงควรมีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้มีสีสัน เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ดูมีระดับมากขึ้น

4.1.10 ข้อมูลผู้บริโภค :

- ทุกเพศ
- วัยกลางคน
- มีลักษณะชอบขนมไทย
- มีฐานะปานกลางขึ้นไป
- มีนิสัยรักสุขภาพ

4.1.11 ข้อมูลช่องทางการจัดจำหน่าย : ร้านบ้านขนมแบ่งปัน และขายปลีก - ส่งตามร้านขายของฝาก

4.1.12 เงื่อนไขและข้อสรุปทางด้านเรขศิลป์ : เนื่องด้วยผลิตภัณฑ์ร้านบ้านขนมแบ่งปันเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นขนมไทย ที่พร้อมทั้งประโยชน์ทางคุณค่าอาหาร จึงควรมีภาพลักษณ์ที่มีความเป็นไทย แต่เนื่องจากบรรจุภัณฑ์เดิมของผลิตภัณฑ์ร้านบ้านขนมแบ่งปันไม่มีความโดดเด่น ไม่

ดึงดูดผู้บริโภค ไม่มีการใช้สีส่น ไม่มีภาพกราฟฟิกบนตัวบรรจุภัณฑ์ จากการศึกษาบรรจุภัณฑ์เก่า
ศึกษาผู้บริโภค จึงทำการวิเคราะห์ได้ดังนี้

4.1.12.1 ใช้เครื่องมือ SWOT ในการวิเคราะห์

ก. Strength (จุดแข็งของสินค้า)

- เป็นขนมไทย ที่มีการประยุกต์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น
- ไม่ค่อยมีคู่แข่งทางตลาด เนื่องจากมีความเป็นเอกลักษณ์
- รสชาติอร่อย

ข. Weakness (จุดอ่อนของสินค้า)

- บรรจุภัณฑ์ไม่ทนทาน ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์เสียหาย
- กราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์ไม่ดึงดูดสายตา

ค. Opportunity (โอกาสของสินค้า)

- ความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์ ทำให้ไม่มีคู่แข่งทางการตลาด
- การกระจายสินค้าไปตามร้านของฝาก ทำให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น
- ราคาอยู่ในเกณฑ์ที่พอดี

ง. Treat (อุปสรรคของสินค้า)

- มีร้านอยู่ไกลจากตัวเมือง ลูกค้าส่วนมากจึงเป็นลูกค้าชาจร

4.1.12.2 กลุ่มเป้าหมาย

จากการศึกษากลุ่มผู้บริโภคพบว่าลูกค้าส่วนมากเป็นวัยกลางคนจนถึงวัย
อาวุโส เนื่องจากผลิตภัณฑ์เป็นขนมไทยจึงไม่เป็นที่นิยมในเด็ก



รูปที่ 4.2 กลุ่มเป้าหมายผู้บริโภค

4.1.12.3 แนวความคิดการออกแบบ (Design Concept)

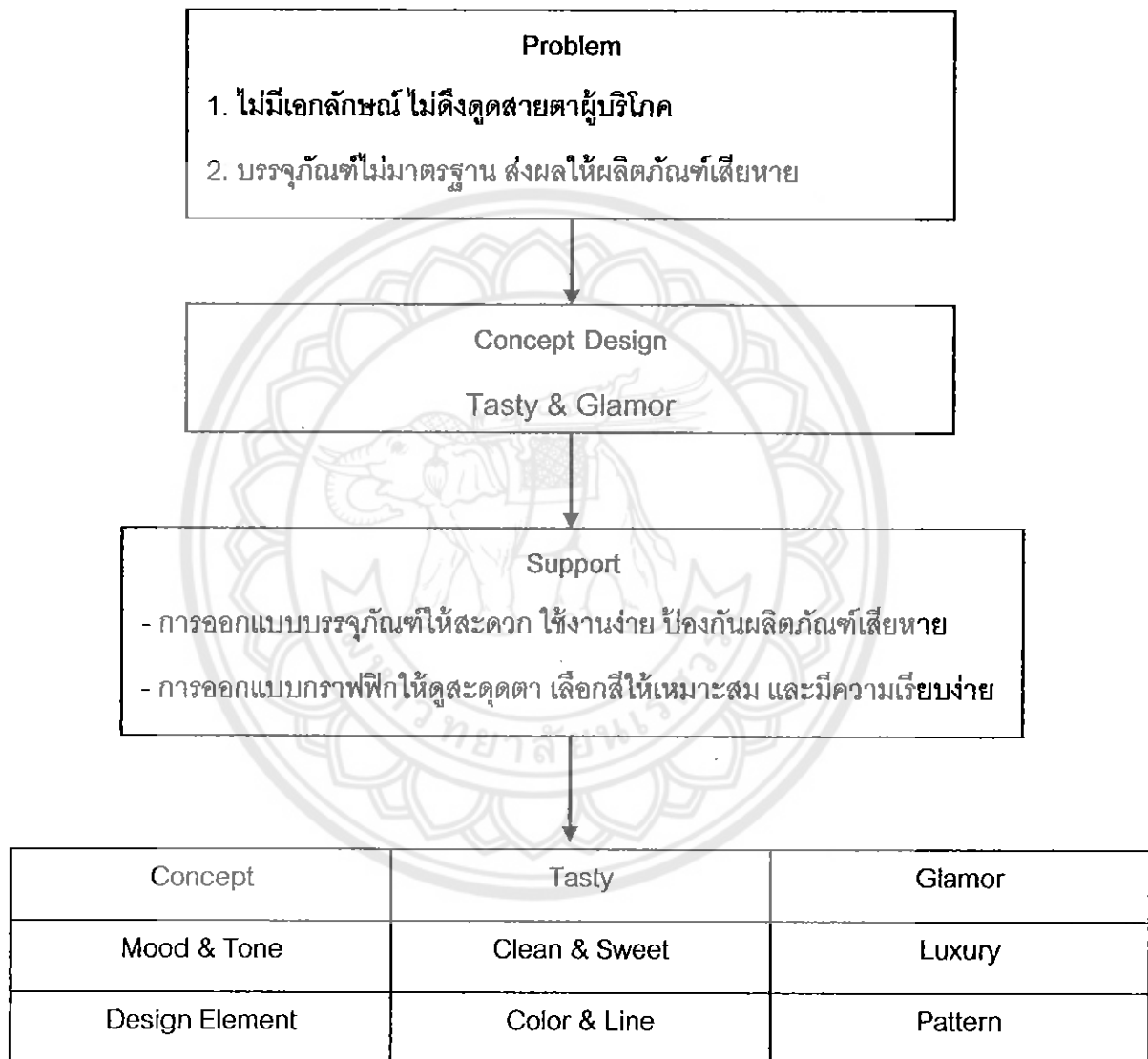
จากการศึกษากลุ่มผู้บริโภคซึ่งก็คือตั้งแต่วัยกลางคนจนถึงวัยอาวุโส ดังนั้นในการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์จึงควรมีพื้นฐานที่ดูเป็นผู้ใหญ่ มีความเรียบง่าย

4.1.12.4 อารมณ์ความรู้สึกของงานที่ออกแบบ

Concept	Tasty	Glamor
Mood & Tone	Clean & Sweet	Luxury
Design Element	Color & Line	Pattern

4.2 ขั้นตอนแบบร่าง

4.2.1 ขั้นตอนการแก้ปัญหา

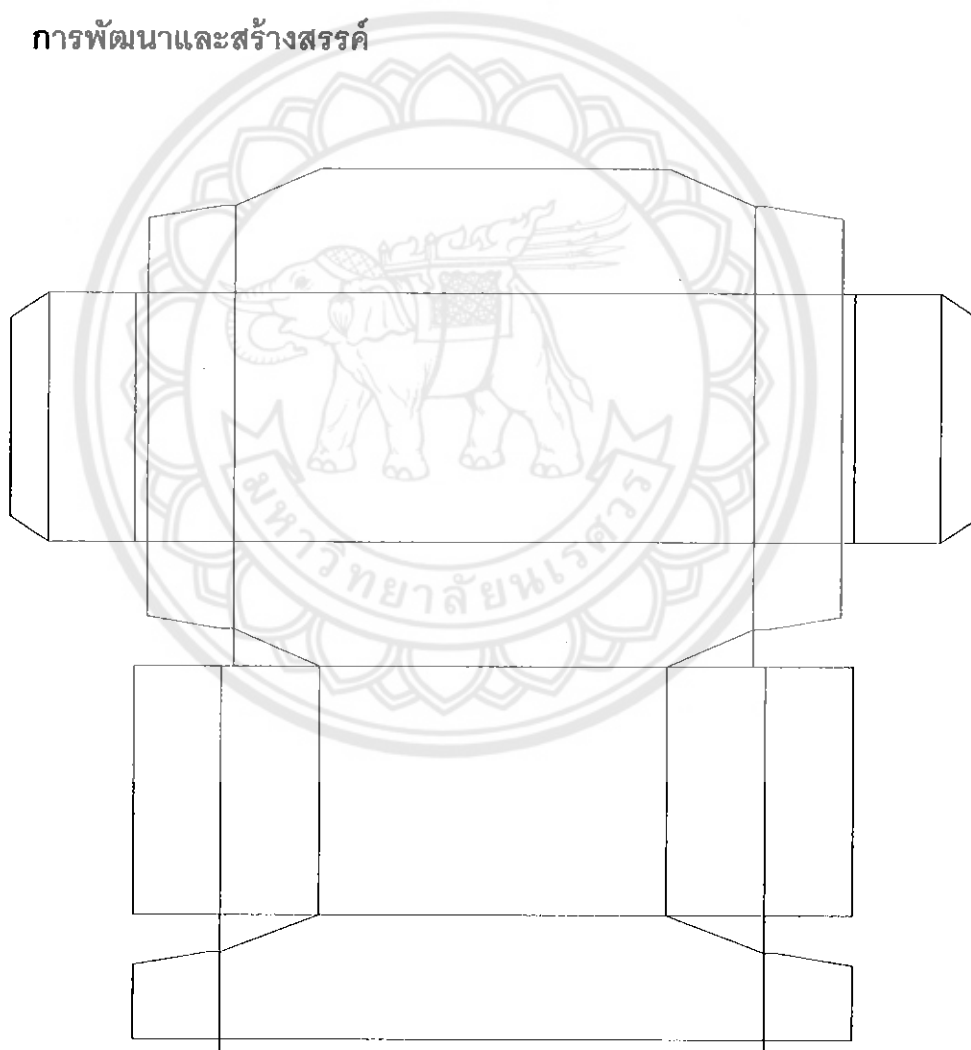


รูปที่ 4.3 แผนผังขั้นตอนการแก้ปัญหา

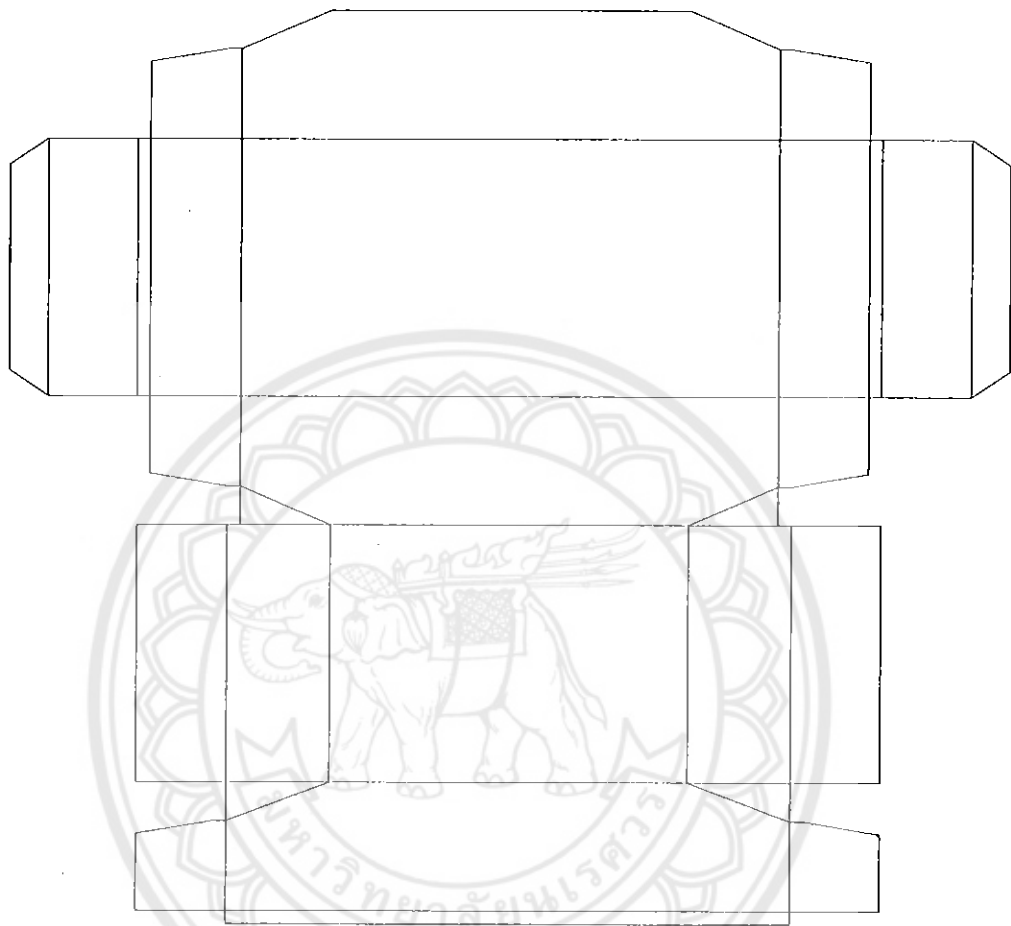
4.2.2 การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ (Structure Design)

ในการออกแบบได้เน้นไปในทางฟังก์ชันการใช้งาน ให้สามารถใช้บรรจุภัณฑ์ควบคู่ไปกับตัวผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ต้องทิ้งบรรจุภัณฑ์ ออกแบบให้บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรง ทนทานกว่าบรรจุภัณฑ์เดิมเพื่อให้รักษา ป้องกันผลิตภัณฑ์ไม่ให้เสียหายได้

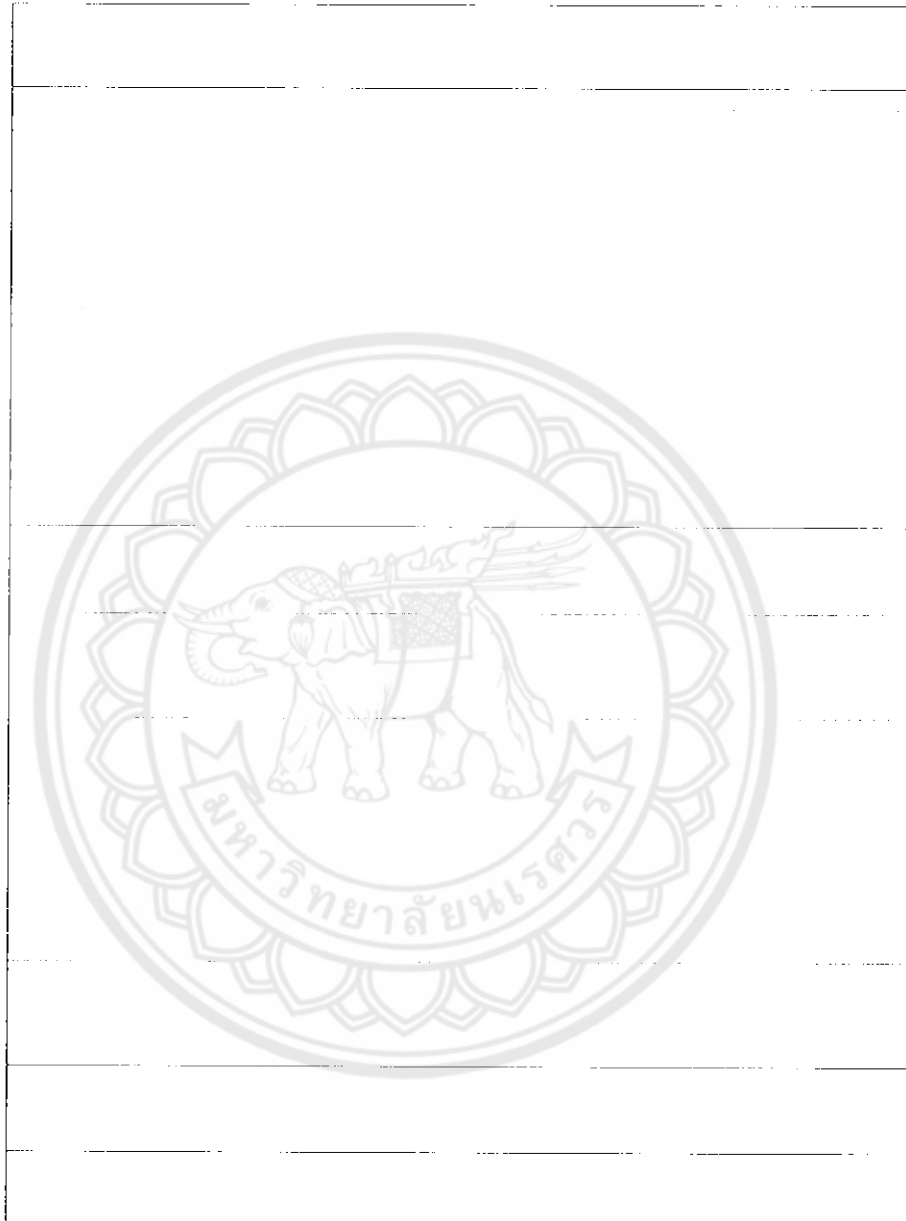
4.3 การพัฒนาและสร้างสรรค์



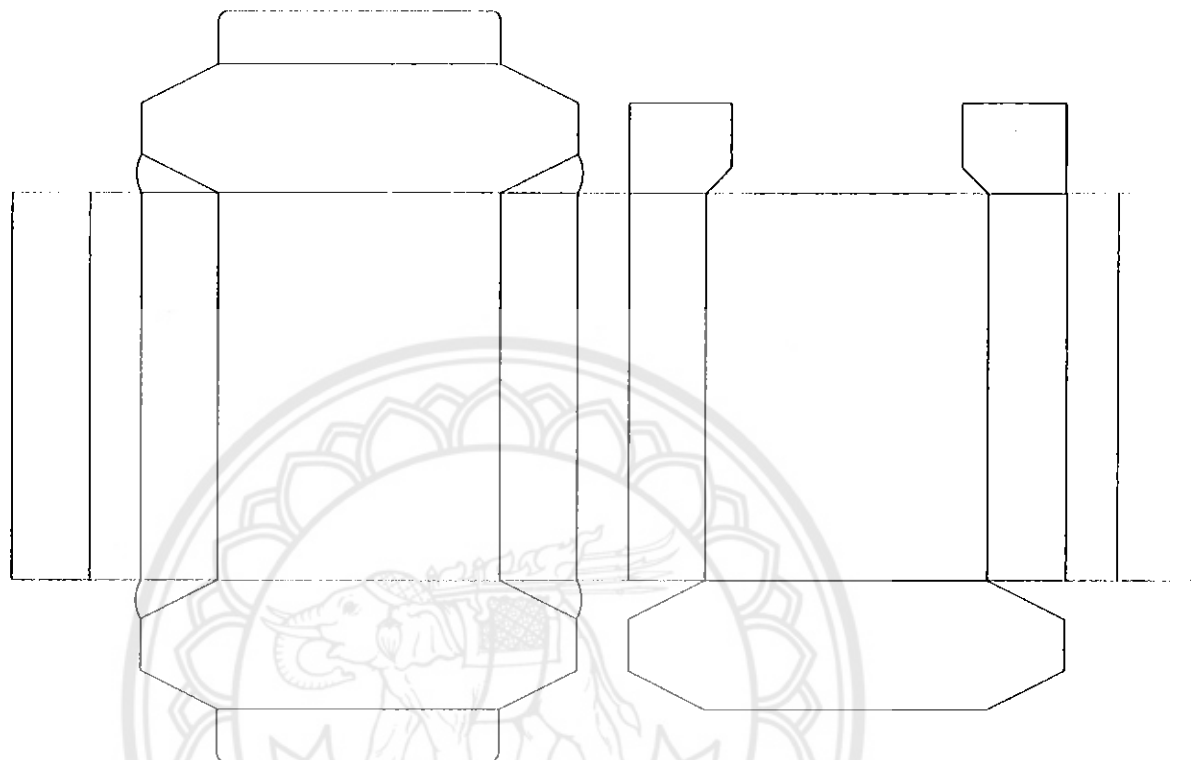
รูปที่ 4.4 แบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ของม้วนยาว



รูปที่ 4.5 แบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ของม้วนสั้น



รูปที่ 4.6 แบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์คุกกี



รูปที่ 4.7 แบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผลไม้อบแห้ง

4.4 ผลงานที่สร้างสรรค์



รูปที่ 4.8 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์แครกเกอร์ทุเรียน



รูปที่ 4.9 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ชีสทุเรียน



รูปที่ 4.10 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ทาร์ตทุเรียน




มะม่วงอบแห้ง


มะม่วงอบแห้ง

รูปที่ 4.11 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง


พลัมอบแห้ง


พลัมอบแห้ง

รูปที่ 4.12 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์พลัมอบแห้ง



รูปที่ 4.13 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์พืชอบแห้ง



PRODUCT OF SINGHAI

ข้อมูลโภชนาการต่อหน่วยบริโภค

พลังงาน	115 กิโลแคลอรี
ไขมัน	10.0 กรัม
คาร์โบไฮเดรต	15.0 กรัม
โปรตีน	1.0 กรัม
ใยอาหาร	0.0 กรัม
วิตามินซี	0.0 มิลลิกรัม



ปริมาณต่อหน่วยบริโภค
ขนาดบรรจุภัณฑ์
100 กรัม

คุณประโยชน์

กองม้วนสาชาเขียว

Coconut crispy rolls Green Tea

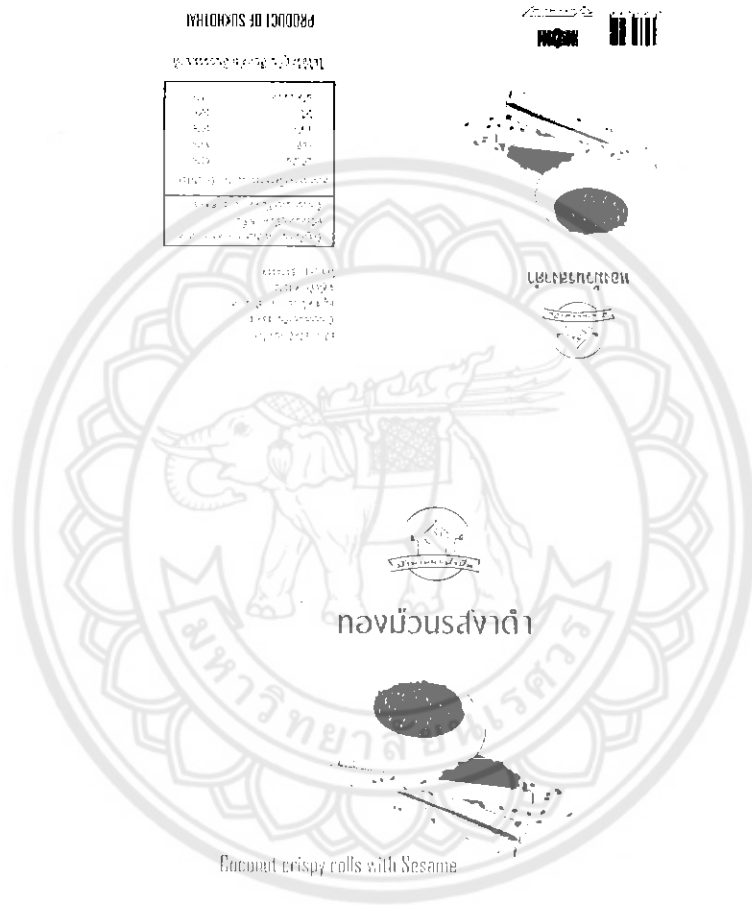
วันที่ออก 22/09/2021
วันที่แก้ไข 22/09/2021

NET WT 200 g

รูปที่ 4.14 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ของม้วนยาวรสชาเขียว



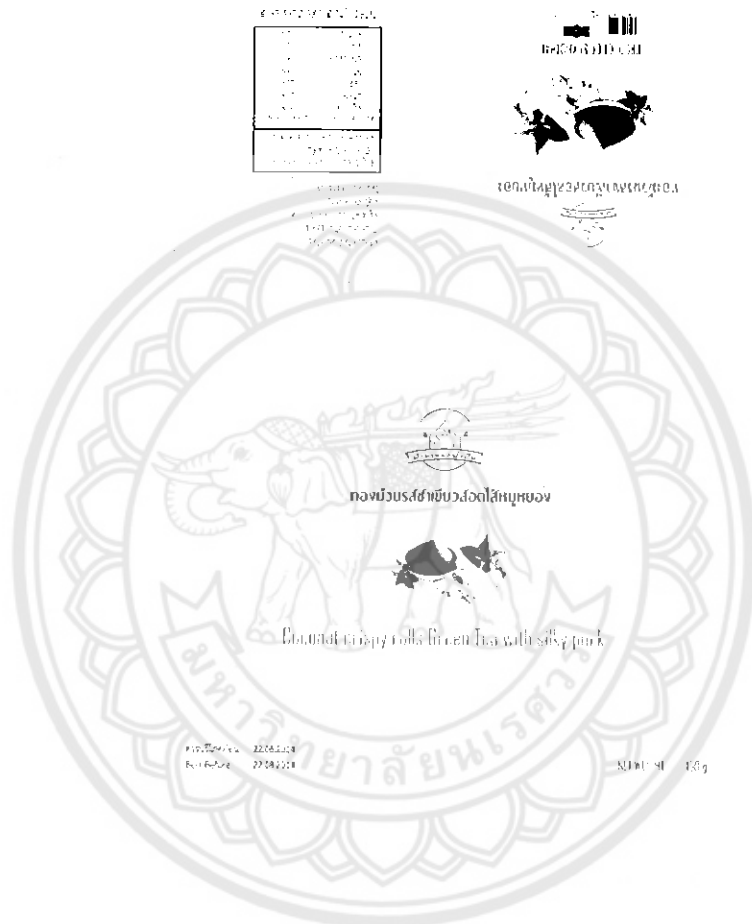
รูปที่ 4.15 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรณทัศน์ของม้วนยาวรสกะทิสด



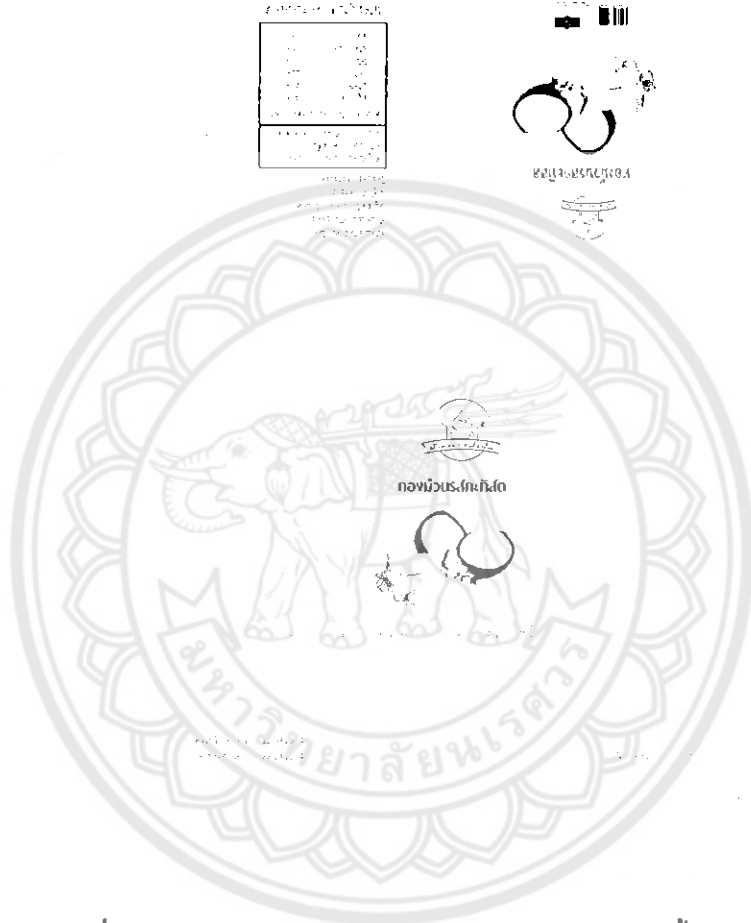
รหัสสินค้า 22542014
 รหัสบาร์โค้ด 22542014

NET WEIGHT 200 g

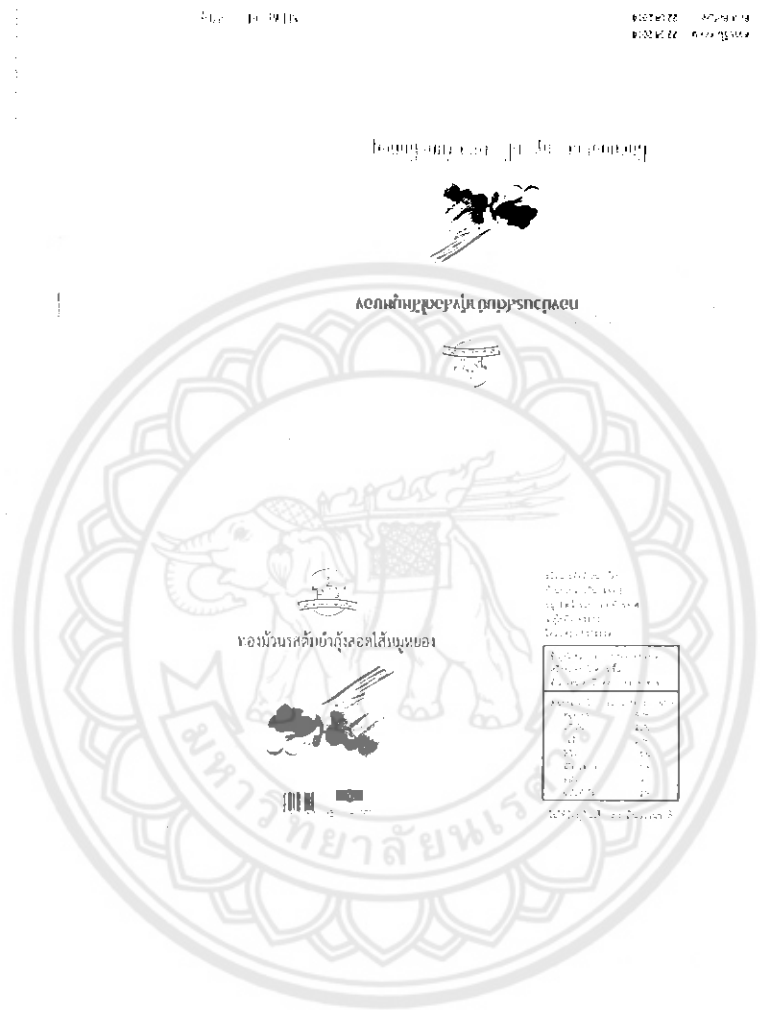
รูปที่ 4.16 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ทองม้วนรสงาดำ



รูปที่ 4.17 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ทองม้วนรสชาเขียว



รูปที่ 4.18 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ของมังวนสันรสกะทิสด



รูปที่ 4.19 แบบโครงสร้างและกราฟิกบรรณักษ์ของม้วนสำเนาต้นฉบับ



รูปที่ 4.20 กราฟิกฉลากติดบรรจุภัณฑ์ของม้วนสด

บทที่ 5

ผลการวิจัย สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การดำเนินการวิจัยครั้งนี้ในหัวข้อ การออกแบบบรรจุภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์และนำมาเป็นแนวความคิดในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ สร้างความเป็นเอกลักษณ์ให้กับตัวผลิตภัณฑ์ และเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์

5.1 ความมุ่งหมายของการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ใช้การศึกษาข้อมูลทั่วไป ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์เดิม ข้อมูลผู้บริโภค และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ เพื่อนำไปพัฒนาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของบ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย

5.1.1 เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของผลิตภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย

5.1.2 ศึกษาปัญหาของบรรจุภัณฑ์เดิม และค้นคว้าหาข้อมูลเพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนา

5.1.3 พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์บ้านขนมแบ่งปัน อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย

5.2 สรุปผลการวิจัย

การออกแบบบรรจุภัณฑ์แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ การออกแบบส่วนโครงสร้าง และการออกแบบส่วนกราฟิก ซึ่งสรุปพอสังเขปได้ดังนี้

5.2.1 การออกแบบส่วนโครงสร้าง : ได้ออกแบบให้สอดคล้องกับรูปทรงผลิตภัณฑ์ การใช้งานที่ง่ายและสะดวก ทนทาน ปกป้องไม่ให้ผลิตภัณฑ์เสียหายได้

5.2.2 การออกแบบกราฟิก : ผู้วิจัยได้นำข้อมูลของผู้บริโภคมาเป็นส่วนช่วยในการออกแบบกราฟิก ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 อย่างดังนี้

5.2.2.1 การออกแบบโลโก้ : มีการปรับขนาดตัวอักษร เพื่อให้ชื่อร้านมีความเด่นขึ้นมา

5.2.2.2 การออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ : เลือกใช้สีให้เหมาะกับชนิดและรสชาติของผลิตภัณฑ์ ทั้งยังคำนึงถึงวัยของผู้บริโภคที่ควรใช้สีแบบเรียบง่าย ไม่ดูฉูดฉาดจนเกินไปนัก มีการใช้ภาพถ่ายจริงของตัวผลิตภัณฑ์ จัดตำแหน่งให้มีความโดดเด่น

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ในขั้นตอนการสอบถามข้อมูลจากผู้ประกอบการและผู้ทำการผลิต ค่อนข้างมีปัญหาเนื่องจากสูตรขนมที่ผู้ประกอบการใช้ เป็นสูตรที่ได้รับการสืบทอดกันมาในครอบครัวจึงไม่สามารถเปิดเผยได้ จึงได้เพียงวิธีการทำคร่าวๆเท่านั้น

5.3.2 ขั้นตอนการพัฒนาและออกแบบ เป็นขั้นตอนที่สำคัญมาก ผู้วิจัยต้องใช้เวลาและความเพียรพยายามในการสร้างสรรค์ พร้อมทั้งหาข้อมูลใหม่ๆอยู่เสมอและมีการขึ้นแบบจำลองเพื่อหาข้อบกพร่องในงานส่งผลให้การออกแบบมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

5.3.3 ขั้นตอนการทำแบบจำลอง โดยขึ้นแบบจำลองเพียงผลิตภัณฑ์ละ 1 โครงสร้างเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย และหาจุดบกพร่องเพื่อการแก้ไขให้ดีขึ้น

5.3.4 ในการทำวิจัย สิ่งที่สำคัญที่สุดคือการจัดลำดับความสำคัญของงาน ผู้วิจัยต้องรู้ด้วยตนเองว่าควรทำงานไหนก่อน มีการวางแผนการดำเนินงานให้ชัดเจนและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อให้ภาคนิพนธ์สำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บรรณานุกรม

- คมกฤษ จำปาสุต. (2545). การบรรจุภัณฑ์. : เอกสารประกอบการสอน. ภาควิชา
อุตสาหกรรมศิลป์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร,
ศรีัญญา เสมอชาติ. (2553). ความหมายของการออกแบบ. วิทยานิพนธ์ ศ.ป.บ.
มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก,
พาศนา ตันทลัษณ์. (2526). หลักการออกแบบ, กรุงเทพฯ : พิกษ์อักษร
นวน้อย บุญวงษ์. (2542). ที่มาแนวความคิดในการออกแบบ (พิมพ์ครั้งที่ 2),
กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
ประชิด ทิถบุตร. (2531). การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (พิมพ์ครั้งที่ 1), กรุงเทพฯ : โกลบอลวิชั่น.
สมชาย ชูเข้ม. (2555). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ผลไม้ดูดกลิ่น
กลุ่มเพชรน้ำเอก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์. ศิลปะนิพนธ์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ -สกุล (ภาษาไทย) นางสาวเสาวลักษณ์ พงษ์ตระกูล

วัน / เดือน / ปีเกิด 22 กันยายน 2534

ที่อยู่ปัจจุบัน 153/1 หมู่ 3 ตำบล พลายชุมพล อำเภอ เมือง
จังหวัดพิษณุโลก 65000

ตำแหน่งหน้าที่ นิสิตปริญญาตรีมหาวิทยาลัยนเรศวร

ประวัติการศึกษา

พุทธศักราช 2547	สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษา โรงเรียนบ้านพลายชุมพล
พุทธศักราช 2553	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษา โรงเรียนเฉลิมขวัญสตรี
พุทธศักราช 2556	ศึกษาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร