

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ถ้วยเขียวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม



ศิลปินพันธ์เสนอบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

หลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์

ธันวาคม 2558

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยนเรศวร

“SCENT SIAM” INSTANT THAI NOODLES PACKAGE DESIGN.

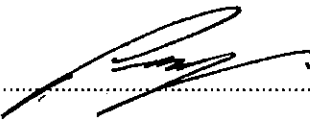


A Thesis Submitted to the Graduate School of Naresuan University
in Partial Fulfillment of the Requirements for the
Bachelor of Fine and Applied Arts Degree in Package Design

December 2015

Copyright 2015 by Naresuan University

คณะกรรมการสอบได้พิจารณาศิลปนิพนธ์ เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ถ้วยเดี่ยวไทยกิ่ง
สำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม ของนายอุทัย ผลสุดเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ของมหาวิทยาลัย
นเรศวร

.....ประธาน

(อาจารย์พัชรวัฒน์ สุริยงค์)

.....กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรัช สุดสังข์)

.....กรรมการ

(ดร.สมภาพร คล้ายวิเชียร)



ชื่อเรื่อง	การออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม
ผู้วิจัย	อุทัย ผลสุด
ประธานที่ปรึกษา	อาจารย์พัชรวัฒน์ สุริยงค์
กรรมการที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.นิรัช สุดสังข์ ดร. สมพร คล้ายวิเชียร
ประเภทสารนิพนธ์	ศิลปนิพนธ์ ศป.บ. สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, พ.ศ.2558
คำสำคัญ	ออกแบบ บรรจุภัณฑ์ กล้วยเดี่ยว กล้วยเดี่ยวพร้อมปรุง

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพทั่วไป ผลิตภัณฑ์กล้วยเดี่ยว ของ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก จากการศึกษาดังกล่าวจะนำไปสู่แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม เนื่องจากผลิตภัณฑ์ยังไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเก็บรักษากล้วยเดี่ยวให้อยู่ได้นาน และสะดวกง่ายในการรับประทาน ทั้งนี้ผู้วิจัยเล็งเห็นว่าควรออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ดีควรตอบสนองความต้องการของผลิตภัณฑ์และผู้บริโภคซึ่งมีผลต่อการเพิ่มยอดขาย สามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดี ให้แก่ผลิตภัณฑ์ และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค ผู้วิจัยจึงเห็นสมควรอย่างยิ่งในการที่จะออกแบบบรรจุภัณฑ์

ผลการวิจัยครั้งนี้ทำให้ ผู้วิจัยเกิดแนวคิดในการออกแบบ (Design concept) “มนต์เสน่ห์อย่างไทย ปรุงไว้ อร่อยเลิศ” โดยที่มาของแนวคิดคือ การแกะสลักผักและผลไม้ของคนไทยที่มีลวดลายความสวยงาม เป็นเอกลักษณ์คู่คนไทยมาแต่โบราณ โดยผู้วิจัยได้นำรูปแบบผลไม้แกะสลักมาออกแบบลวดลายกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อถึงความเป็นไทย โดยใช้องค์ประกอบของการออกแบบคือ ตัวอักษร เส้น สี รูปร่าง มาใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตราเส้นสยาม โดยผู้วิจัยได้ทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วยเดี่ยวจำนวน 5 รสชาติ ได้แก่ กล้วยเดี่ยวไก่มะระ กล้วยเดี่ยวชาหมู กล้วยเดี่ยวหมูตุ๋น กล้วยเดี่ยวเนื้อน้ำตก และกล้วยเดี่ยวไก่สุตรมะนาว จำนวน 1 โครงสร้าง 5 กราฟิก, บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย(Retail Ready Packaging) 1 โครงสร้าง 1 กราฟิก, รวมหน่วย 3 ชั้น (ถ้วยคัพเล็ก) 1 โครงสร้าง 1 กราฟิก, ถุงหิ้ว(Shopping bags) 1 โครงสร้าง 1 กราฟิก, และตราสินค้า

ประกาศคุณูปการ

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในความกรุณาของ อาจารย์พัชรวัฒน์ สุริยงค์ ประธานที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์ ที่ได้อุดหนุนและเวลาอันมีค่ามาเป็นทีปรึกษา พร้อมทั้งให้คำแนะนำตลอดระยะเวลาในการทำศิลปนิพนธ์เล่มนี้ และขอกราบขอบพระคุณคณะกรรมการศิลปนิพนธ์ อันประกอบไปด้วยรองศาสตราจารย์ ดร.นิรัช สุดสังข์ กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ และดร. สมภาพร คล้ายวิเชียร กรรมการที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์ ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องของศิลปนิพนธ์ด้วยความเอาใจใส่ จนทำให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้อย่างสมบูรณ์และทรงคุณค่า

เหนือสิ่งอื่นใดขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา ครู และอาจารย์ทุกท่าน ของนักวิจัยขอมอบและอุทิศแด่ผู้มีพระคุณทุกท่าน นักวิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ศิลปนิพนธ์นี้จะเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋าสสำเร็จรูป และผู้ที่สนใจ นักวิจัยขอขอบพระคุณด้วยความจริงใจอย่างสูงในความกรุณา

คุณค่าและคุณประโยชน์อันพึงจะมีจากศิลปนิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบและอุทิศแด่ผู้มีพระคุณทุกๆ ท่าน ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า งานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋าสสำเร็จรูปและผู้ที่สนใจศาสตร์ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์

อุทัย ผลสุต

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	(1)
สารบัญภาพ	(3)
สารบัญตาราง	(6)
1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตการวิจัย	3
วิธีการดำเนินวิจัย	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
1. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับก้วยเดี่ยวสำเร็จรูป	6
1.1 ความเป็นมา	6
1.2 ความหมาย	9
2. เอกสารเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์	9
2.1 ความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์	9
2.2 ความหมายของบรรจุภัณฑ์	11
2.3 ประเภทของบรรจุภัณฑ์	12
2.4 หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์	13
2.5 การพิมพ์บรรจุภัณฑ์	14
2.6 วัสดุ	14
2.7 กฎหมาย	15
2.8 เครื่องหมายการค้า	19
3. เอกสารเกี่ยวกับก้วยเดี่ยว	
3.1 ความเป็นมาของก้วยเดี่ยว	22
3.2 ชนิดของเส้นก้วยเดี่ยว	24
3.3 ชนิดของอาหารที่ใช้เส้นก้วยเดี่ยว	31

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
3. วิธีการดำเนินการวิจัย	36
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	36
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	36
3.3 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล	37
3.4 วิธีวิเคราะห์ข้อมูล	37
3.5 สถิติที่ใช้ในการวิจัย	37
4. ผลการวิจัย	
ส่วนที่ 1 บทสังเขปเงื่อนไขในการออกแบบ (Design Brief)	40
ส่วนที่ 2 ขั้นตอนแบบร่าง (Sketch)	44
ส่วนที่ 3 การพัฒนาและสร้างสรรค์ (Development and Design)	47
ส่วนที่ 4 ผลงานที่สร้างสรรค์ (Packaging Design)	67
5. บทสรุป	68
5.1. สรุปผลการวิจัย	68
5.2. ข้อเสนอแนะ	69
บรรณานุกรม	71
ภาคผนวก	73
ประวัติผู้วิจัย	77

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ซิกิ้น ราเมน	6
2	ถ้วยโฝม	7
3	ชั้นวา	8
4	เส้นหมี่ขาว	24
5	เส้นเล็ก	25
6	เส้นใหญ่	25
7	เส้นบะหมี่	26
8	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน	26
9	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	27
10	เส้นเกี๊ยมสด	27
11	เส้นพาสต้า	28
12	เส้นโซบะ	28
13	เส้นอุด้ง	29
14	เส้นบุก	29
15	ก๋วยเตี๋ยวหมู	31
16	เย็นตาโฟ	31
17	ก๋วยเตี๋ยวเรือ หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำตก	32
18	ก๋วยเตี๋ยวคั่ว	32
19	ผัดซีอิ๊ว	33
20	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน	33
21	บะหมี่หมูแดง หรือบะหมี่เกี๊ยวหมูแดง	34
22	ผัดไทย หรือ ผัดไท	34
23	ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมู หรือ ก๋วยเตี๋ยวขาจิ้งจอก	35
24	ราดหน้า	35
25	อารมณ์ความรู้สึกของงานที่ออกแบบ	43
26	โครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม	44

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่		หน้า
27	โครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม	44
28	โครงสร้าง RRP	45
29	โครงสร้างรวมหน่วย 3 ชั้น	45
30	โลโก้ที่เลือกใช้	46
31	แผ่นคลี่ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวเนื่อน้ำตก	47
32	แผ่นคลี่ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวชาหมู	48
33	แผ่นคลี่ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้มะระ	49
34	แผ่นคลี่ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวหมูตุ๋น	50
35	แผ่นคลี่ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้สูตรมะนาว	51
36	แผ่นคลี่ถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวเนื่อน้ำตก	52
37	แผ่นคลี่ถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้มะระ	53
38	แผ่นคลี่ถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้สูตรมะนาว	54
39	แผ่นคลี่ถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้มะระ	55
40	แผ่นคลี่ถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวหมูตุ๋น	56
41	ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวเนื่อน้ำตก	57
42	ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้มะระ	57
43	ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวหมูตุ๋น	58
44	ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวชาหมู	58
45	ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้สูตรมะนาว	59
46	ฝาปิดถ้วยคัพ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวเนื่อน้ำตก	60
47	ฝาปิดถ้วยคัพ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้มะระ	61
48	ฝาปิดถ้วยคัพ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวหมูตุ๋น	62
49	ฝาปิดถ้วยคัพ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวชาหมู	63
50	ฝาปิดถ้วยคัพ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวโก้สูตรมะนาว	64

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่		หน้า
51	แผ่นคลิ RRP	65
52	แผ่นคลิรวมหน่วย 3 ชั้น	66
53	แผ่นคลิ Shopping bag	67
54	รูปบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด	68



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงการสรุปข้อมูลเบื้องต้น	27
2	แสดงขั้นตอนการออกแบบ	40



บทที่ 1

บทนำ

1.ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ข้าว นับเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของไทย และเป็นสินค้าส่งออกที่สร้างรายได้เข้าประเทศจำนวนมาก จากการทำไทยครองแชมป์การส่งออกข้าวของโลกมากกว่า 20 ปี อย่างไรก็ตามปัจจุบันการต่อยอดให้กับข้าวไทยเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตข้าวสู่ “ผลิตภัณฑ์แปรรูป” นับเป็นทางเลือกที่จะทำให้ไทยมีจุดแข็งในการสร้างความแตกต่าง เพื่อเพิ่มโอกาสในการส่งออกท่ามกลางการแข่งขันในตลาดโลกที่มีแนวโน้มรุนแรงขึ้น อันเป็นการพัฒนาเพื่อต่อยอดอุตสาหกรรมข้าวไทยได้อย่างยั่งยืน

เส้นหมี่และเส้นก๋วยเตี๋ยวพร้อมปรุง นับเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวของไทยที่มีแนวโน้มการเติบโตที่ดี ตามความต้องการของผู้บริโภคในการบริโภคผลิตภัณฑ์เส้นเป็นส่วนประกอบในสารพัดเมนูอาหารที่มีรองรับทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะในตลาดต่างประเทศที่ผู้บริโภคมีกำลังซื้อสูง เพื่อนำไปใช้บริโภคในระดับครัวเรือนและในธุรกิจร้านอาหาร และเพื่อให้ธุรกิจข้าวและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวของไทยสามารถยืนหยัดในตลาดโลกได้อย่างยั่งยืน ก๋วยเตี๋ยว คืออีกหนึ่งผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน เมื่อราว 300 ปี ก่อนคริสตกาล ครั้นในสมัยอาณาจักรโรมันเริ่มติดต่อค้าขายกับราชวงศ์ฮั่นของจีน ตามเส้นทางสายไหม จากนั้นก๋วยเตี๋ยวได้รับการแพร่หลายสู่หลายๆ ประเทศทั้งในเอเชียและประเทศในแถบยุโรป เนื่องจากมีคนจีนย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐานก็ได้นำเอากรรมวิธีการปรุงก๋วยเตี๋ยวและวัฒนธรรมการกินเข้ามาด้วย ซึ่งมีรูปแบบหน้าตาต่างกันไป ประเทศไทยสันนิษฐานกันว่า ก๋วยเตี๋ยวเข้ามาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย โดยชาวจีนได้นำเอาก๋วยเตี๋ยวเข้ามากินกันในเรือ ต้มในน้ำซุ๊ป มีการใส่หมู ใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ในยุคนั้น และได้นำมาประกอบเป็นอาหารอื่นๆ บริโภคจนเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย (นิรนาม , 2550) วัฒนธรรมอาหารการบริโภคของคนไทยสภาพทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำไหลผ่าน จึงเป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก ชีวิตคนไทยในอดีตล้วนผูกพันกับสายน้ำ อีกทั้งยังมี ชายฝั่งทะเลเขียวยาวทั้งด้านอ่าวไทยและฝั่งทะเลอันดามัน อันเป็นแหล่งอาหารประเภทปลานานาชนิด ซึ่งเป็นที่มาของคำพังเพยเปรียบเปรยถึงความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารการกินของไทยว่า ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว เมื่อสังคมไทยเริ่มติดต่อกับต่างประเทศ ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ รวมทั้งด้านอาหารการกิน โดยได้รับรูปแบบอาหารบางชนิด

มาปรับปรุง ดัดแปลงเป็นรสชาติแบบไทย ทำให้เกิดตำรับอาหารใหม่ ๆ มากมาย กลายเป็นที่นิยมแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ

สำหรับจังหวัดพิษณุโลก เป็นจังหวัดขนาดใหญ่ตั้งอยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่างและภาคกลางตอนบน มีประวัติศาสตร์อันยาวนานควบคู่กับประเทศไทย และก๋วยเตี๋ยวเป็นอีกหนึ่งอาหารที่ผู้คนชาวจังหวัดพิษณุโลกได้ บริโภคกันมานาน เนื่องจาก มีร้านก๋วยเตี๋ยวที่เปิดมายาวนานและเมนูที่แปลกใหม่หลายอย่าง เช่น ก๋วยเตี๋ยวไก่สูตรมะนาว ก๋วยเตี๋ยวไก่ไทย ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ ก๋วยเตี๋ยวขาหมู ก๋วยเตี๋ยวกากหมู ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวกุ้งก้ามกราม ก๋วยเตี๋ยวกุ้งสด เป็นต้น

จากวิถีการดำเนินชีวิตในปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไปคนในสังคมต่างเร่งรีบกับการทำงานเพื่อแข่งกับเวลาที่มีอยู่อย่างจำกัดและยังต้องแข่งกับคนอื่นอีก ทำให้พฤติกรรมหลายๆอย่างเปลี่ยนไป รวมถึงพฤติกรรมการรับประทานอาหารซึ่งในสังคมมีแนวโน้มในการรับประทานอาหารที่ต้องการความสะดวกรวดเร็ว ก๋วยเตี๋ยวเป็นอีกหนึ่งอาหารที่ผู้คนนิยมรับประทานกันแพร่หลาย และการบริโภคก๋วยเตี๋ยวของผู้คนแต่ละครั้ง จะต้องเดินทางมารับประทานที่ร้าน เนื่องจากทางร้านไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่มีวางจำหน่ายนอกสถานที่หรือร้านค้าทั่วไป (อรนภา , 2557)

จากข้อมูลผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยว ในจังหวัดพิษณุโลก ผู้วิจัยได้พบปัญหาและต้องการที่จะต่อยอดจากก๋วยเตี๋ยวที่ไม่มีความหลากหลายในรูปแบบการบริโภค และการถนอมก๋วยเตี๋ยวให้เก็บได้นานและสามารถรับประทานได้รวดเร็ว เพื่อที่จะตอบโจทย์ในการใช้ชีวิตที่เร่งรีบของคนในยุคปัจจุบัน ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะออกแบบด้านบรรจุภัณฑ์ให้กับตัวผลิตภัณฑ์ให้มีการใช้งานได้อย่างเหมาะสมและมีความน่าสนใจเป็นเอกลักษณ์ เพื่อยกระดับให้กับตัวผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักและยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับตัวผลิตภัณฑ์อีกด้วย

2.วัตถุประสงค์ของการวิจัย

วิจัยเรื่องนี้ เป็นการศึกษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยศึกษา 3 ประเด็นหลักดังนี้

- 2.1. เพื่อศึกษาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป
- 2.2. เพื่อศึกษาก๋วยเตี๋ยวขึ้นชื่อในจังหวัดพิษณุโลก
- 2.3. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป สำหรับก๋วยเตี๋ยวขึ้นชื่อในจังหวัดพิษณุโลก

3.ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 3.1. ทำให้ทราบถึงความเป็นมาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป
- 3.2. ทำให้ทราบถึงก๋วยเตี๋ยวขึ้นชื่อในจังหวัดพิษณุโลก
- 3.3. เพื่อให้ได้ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม

4.ขอบเขตการวิจัย

4.1.ขอบเขตด้านพื้นที่

4.1.1.อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

4.2.ขอบเขตด้านบรรจุภัณฑ์

4.2.1.โลโก้/แบรนด์

4.2.2.บรรจุภัณฑ์ถ้วยคัพเล็ก/ถ้วยคัพใหญ่ 1 โครงสร้าง 5 กราฟิก

4.2.3.บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย(Retail Ready Packaging) 1 โครงสร้าง 1 กราฟิก

4.2.4.รวมหน่วย 3 ชั้น ถ้วยคัพเล็ก 1 โครงสร้าง 1 กราฟิก

4.2.5.ถุงหิ้ว (SHOPPING BAGS) 1 โครงสร้าง 1 กราฟิก

5.วิธีการดำเนินวิจัย

- 5.1.ขั้นตอนที่ 1 ศึกษารวบรวมข้อมูลจากเอกสารตำรางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย
- 5.2.ขั้นตอนที่ 2 รวบรวมรูปแบบบรรจุภัณฑ์
- 5.3.ขั้นตอนที่ 3 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาบทสรุปของรูปแบบและแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 5.4.ขั้นตอนที่ 4 ออกแบบและทดสอบแนวความคิดเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 5.5.ขั้นตอนที่ 5 สรุปและรวบรวมงานวิจัยเป็นรูปเล่ม

6.นิยามศัพท์เฉพาะ

- 6.1 บรรจุภัณฑ์ หมายถึง สินค้าทุกชนิดที่ทำจากวัสดุใดๆที่นำมาใช้สำหรับห่อหุ้ม ป้องกัน
ลำเลียง จัดส่ง และนำเสนอสินค้า ตั้งแต่วัตถุดิบถึงสินค้าที่ผ่านการผลิต ตั้งแต่ผู้ผลิตถึง
ผู้ใช้หรือผู้บริโภค
- 6.2 การออกแบบ หมายถึง การรู้จักวางแผนจัดตั้งขั้นตอนและรู้จักเลือกใช้วัสดุวิธีการเพื่อ
ทำตามที่ต้องการนั้นโดยให้สอดคล้องกับลักษณะรูปแบบและคุณสมบัติของวัสดุแต่ละ
ชนิดตามความคิดสร้างสรรค์ และการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ขึ้นมา
- 6.3 ผลิตภัณฑ์ หมายถึง "สิ่งใด ๆ ที่นำเสนอเพื่อตอบสนองความจำเป็นหรือความต้องการ
ของตลาดให้ได้รับความพึงพอใจ
- 6.4 ก๋วยเตี๋ยว หมายถึง อาหารทำด้วยแป้งข้าวเจ้า บดเป็นแป้ง แล้วทำเป็นเส้น ปรุงกับ
พริกไทย น้ำปลา เนื้อหมู ถั่วงอก ทำเป็นอย่างน้ำหรืออย่างแห้งก็ได้



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเอกสารครั้งนี้ เพื่อเป็นการศึกษาสภาพของผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวที่มีชื่อเสียงในจังหวัด พิษณุโลก และมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตราเส้นสยาม ขั้นตอนกระบวนการ ทำผลิตภัณฑ์ และข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญที่ต้องศึกษาค้นคว้าให้เข้าใจตลอดจน งานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการสืบค้นข้อมูล อธิบายตีความได้อย่างถูกต้อง และ ตรงกับประเด็น

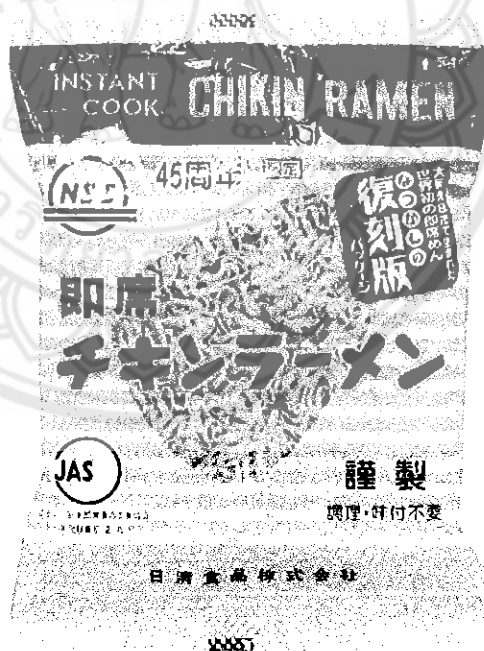
1. ก๋วยเตี๋ยวกิ่งสำเร็จรูป
 - 1.1 ความเป็นมาก๋วยเตี๋ยวกิ่งสำเร็จรูป
 - 1.2 ความหมายก๋วยเตี๋ยวกิ่งสำเร็จรูป
2. เอกสารเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์
 - 2.1 ความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์
 - 2.2 ความหมายของบรรจุภัณฑ์
 - 2.3 ประเภทของบรรจุภัณฑ์
 - 2.4 หน้าที่และคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์
 - 2.5 การพิมพ์บรรจุภัณฑ์
 - 2.6 วัสดุ
 - 2.7 กฎหมาย
 - 2.8 เครื่องหมายการค้า
3. เอกสารเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว
 - 3.1. ความเป็นมาของก๋วยเตี๋ยว
 - 3.2. ชนิดของเส้นก๋วยเตี๋ยว
 - 3.3. ชนิดของอาหารที่ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยว

1. ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป

1.1. ความเป็นมามากก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป

อาหารกึ่งสำเร็จรูปเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนเรามากขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากสภาพการดำรงชีวิตในปัจจุบันตกอยู่ในภาวะที่ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลา การงานก็มีการแข่งขันกันมากขึ้น จึงจำเป็นต้องตื่นแต่เช้าออกไปทำงาน บางครอบครัวลูก ๆ ต้องรับประทานอาหารกันบนรถระหว่างเดินทางไปโรงเรียนก็มี โดยเฉพาะแม่บ้านที่ต้องออกไปทำงานนอกบ้าน มักจะไม่ค่อยมีเวลาในการเตรียมอาหารเข้าให้กับลูก ๆ หรือคนในครอบครัว หรือแม้แต่ตัวเอง ผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่มีความนิยมอย่างมาก เพราะใช้เวลาในการเตรียมไม่นาน และกรรมวิธีในการปรุงก็ไม่ยุ่งยาก ใช้เวลาไม่กี่นาทีก็นำมารับประทานได้แล้ว

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่เกิดขึ้นครั้งแรกของโลกเป็นความคิดของ “นายอันโด โมโมฟุคุ” ผู้ก่อตั้งและประธานกลุ่มบริษัทนิชชิน ในปี 2501 ซึ่งเป็นยุคหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ประชาชนประสบภาวะข้าวยากหมากแพง กระทรวงสาธารณสุขของญี่ปุ่นแนะนำให้ชาวญี่ปุ่นกินขนมปังทำจากข้าวสาลี โดยได้รับการสนับสนุนจากอเมริกา แต่นายอันโดกลับคิดว่าทำไมชาวญี่ปุ่นต้องกินขนมปัง ทั้งๆ ที่คนญี่ปุ่นคุ้นเคยกับการกินบะหมี่หรือราเมน เขาจึงทดลองทำบะหมี่ที่ใครๆ ก็ทำกินเองได้ง่าย สะดวก และราคาถูก



ภาพที่ 1 “ชิกิน ราเมน”

ที่มา : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (2557)

หลังจากที่ลองผิดลองถูกอยู่หลายเดือน ในวันที่ 25 ส.ค. 2501 นายอันโดจึงคิดค้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้เป็นครั้งแรก เมื่อเขาอายุได้ 48 ปี โดยตั้งชื่อบะหมี่ของเขาว่า “ชิกิ๊น ราเมน” โดยนำเส้นราเมนที่ได้จากการผสมกับน้ำซุปรกระดูกไก่ (โทริคะระ) ทอดในน้ำมันปาล์มไล่ความชื้นออกไป เพื่อสามารถเก็บไว้ได้นาน แค่เติมน้ำร้อนเส้นก็จะคืนสภาพเดิมและกินได้ทันทีโดยไม่ต้องปรุงอะไรเพิ่มเติมเลย

ปัจจุบันชิกิ๊น ราเมนยังเป็นรสที่ขายดี ที่ยังคงความอร่อยมาจนถึงทุกวันนี้ ต่อมาปี 2507 นายอันโดก่อตั้งสมาคมอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูป และเป็นประธานสมาคมผู้ผลิตราเมนนานาชาติ และก่อตั้งพิพิธภัณฑ์ราเมนสำเร็จรูปโมโมฟูกุ อันโด กิจการบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้รับการตอบรับดีมาก



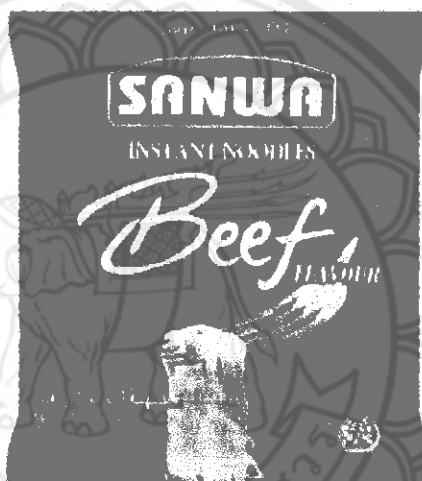
ภาพที่ 2 ถ้วยโพน

ที่มา : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (2557)

กระทั่งปี 2514 นายอันโดในวัย 61 ปี ขยายกลุ่มผู้บริโภคนานาชาติไปยังต่างประเทศ โดยพุ่งเป้าไปที่สหรัฐ และสังเกตเห็นว่าชาวอเมริกันมักจะหักบะหมี่ออกเป็นสองท่อนแล้วใส่ในถ้วย ก่อนจะเติมน้ำ

ร้อนตามไป และใช้ส้อมแทนตะเกียบ ทำให้เขาบึงไอบีเดียผลิตบะหมี่ในซามซึนมา โดยใช้ถ้วยโพนบรรจุบะหมี่ออกวางขาย หลังจากนั้นจึงเปลี่ยนรูปแบบมาเป็นบะหมี่ถ้วย หรือคัพเมน หรือคัพนู้ดเดิ้ล

ตามประวัติบอกว่าตอนแรกบะหมี่ถ้วยยังไม่เป็นที่นิยมกันมากนัก จนเมื่อเกิดเหตุการณ์การลักพาตัวประกันโดยกลุ่มต่อต้านจักรวรรดิญี่ปุ่น ที่จังหวัดนากาโนะ โดยมีการถ่ายทอดสดทางโทรทัศน์ตลอดเวลาต่อเนื่องเป็นเวลาถึง 10 วัน เป็นเหตุการณ์ที่มีผู้ชมมากที่สุดในประวัติศาสตร์โทรทัศน์ญี่ปุ่นถึงร้อยละ 90 ผู้ชมเห็นความเคลื่อนไหวและความเป็นไปของเหตุการณ์โดยตลอด และมีภาพของคนที่กำลังกินคัพนู้ดเดิ้ลในสถานที่เกิดเหตุด้วย เพราะในช่วงนั้นอากาศหนาวมาก จึงกินข้าวในกล่องหรือเบนโตะไม่ได้เพราะแข็งจนกินไม่ได้ จากนั้นมาคนญี่ปุ่นจึงได้รู้จักคัพนู้ดเดิ้ลในวงกว้างและแพร่หลายไปทั่วโลก



ภาพที่ 3 “ซันวา”

ที่มา : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (2557)

สำหรับประเทศไทย บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเข้ามาราวปี พ.ศ.2514-2515 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยี่ห้อแรกในประเทศไทยคือ “ซันวา” ที่มีต้นแบบมาจากบะหมี่ญี่ปุ่นที่ต้องต้มก่อนกิน ตามมาด้วย ยำยำ ไวไว มาม่า ในเวลาใกล้เคียงกัน แต่คนไทยนิยมเรียกว่า “มาม่า” จนเป็นชื่อสามัญ (Generic Name) ที่คนไทยในปัจจุบันใช้เรียกบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมาจนถึงปัจจุบัน

1.2. ความหมายกายเต็วกิ่งสำเร็จรูป

อาหารกิ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 210 พ.ศ. 2543 กำหนดให้ อาหารกิ่งสำเร็จรูป หมายถึง อาหารที่ผ่านกรรมวิธี และปรุงแต่งมาบ้างแล้ว เพียงแต่ผ่านกรรมวิธีอย่างง่าย ๆ ใช้ระยะเวลาสั้น ๆ เช่น โดยการเติมน้ำร้อน หรือการต้มเพียงไม่กี่นาทีก็สามารถนำมารับประทานได้แล้ว

อาหารกิ่งสำเร็จรูปสามารถแบ่งออกได้ 4 ชนิด ดังนี้

1.2.1. กวยเตี๋ยว กวยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง

1.2.2. ข้าวต้ม และโจ๊กที่ปรุงแต่ง

1.2.3. แกงจืด และซุปรชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง

1.2.4. แกง และน้ำพริกแกงต่างๆ

2. เอกสารเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์

2.1 ความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์

ในยุคหินเมื่อมนุษย์ล่าสัตว์ได้ ก็จะนำเอาหนังสัตว์มาห่อหุ้มสิ่งของ หรือนำใบไม้มาห่อหุ้มเนื้อสัตว์ที่ล่ามา เพื่อป้องกันแสงแดด แมลง ลม และฝน นอกจากนี้การที่จะพกพาอาหารหรือวัตถุสิ่งของที่ต้องการ ก็จะต้องมีการหาสิ่งต่างๆมาห่อหุ้ม ไม่ว่าจะเป็นใบไม้ เปลือกไม้ เปลือกหอย กระบอกไม้ หนังสัตว์ กระจเพาะสัตว์ ฯลฯ การที่รู้จักการแก้ไขปัญหาด้วยการนำเอาวัตถุดิบจากธรรมชาติมาเป็นวัสดุอุปกรณ์ช่วยเคลื่อนย้ายวัตถุ จากการกระทำดังกล่าวจึงนับได้ว่าเป็นที่มาของการบรรจุ ต่อมามนุษย์เริ่มรู้จักการประดิษฐ์ ภาชนะบรรจุต่างๆด้วยการดัดแปลงคุณสมบัติทางกายภาพของวัสดุธรรมชาติให้มีรูปร่างและหน้าที่ใช้สอยเพิ่มขึ้น

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ จึงเริ่มเข้ามามีบทบาทที่สำคัญต่อการค้าและบริการ ในฐานะสิ่งของที่ช่วยอำนวยความสะดวกแก่การขนส่งสินค้า โดยทำหน้าที่ขึ้นพื้นฐานอันดับแรกคือ การปกป้องคุ้มครองสินค้าให้ปลอดภัยจากความเสียหาย ที่จะมีผลมาจากการกระทบกระเทือน และป้องกันสิ่งที่จะปนเปื้อนอย่างไม่พึงประสงค์ ระหว่างการขนส่งสินค้า

ในสมัยต่อมา เมื่อมีการนำความก้าวหน้าทางด้านวิทยาศาสตร์ ด้านศิลปะศาสตร์ และเทคโนโลยีเครื่องกลโรงงานต่างๆ ที่ผ่านการคิดค้นพัฒนามากขึ้น โดยเฉพาะในช่วงปฏิวัติทางอุตสาหกรรมที่มีมาตั้งแต่ในศตวรรษที่ 17 มาทำให้ระบบการผลิตกลายเป็นการผลิตแบบขนานใหญ่ และยังทำให้เกิดการพัฒนาารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพ ทั้งยังสามารถตอบสนองความสะดวกสบายต่อการขนส่งสินค้า

บรรจุภัณฑ์ เริ่มมามีบทบาทเป็นพนักงานงานแทนคน ทั้งยังมีความสำคัญมากในฐานะ “ตัวแสดงสินค้า” ที่ต้องการแสดงให้แก่ผู้บริโภคเห็นถึงเนื้อใน หรือเนื้อหาของสินค้า ด้วยการให้รายละเอียดข้อมูลของสินค้า ด้วยเทคนิควิธีการออกแบบสมัยใหม่ที่สามารถดึงดูดผู้บริโภคได้

จากปัจจัยและเหตุผลดังกล่าว จึงทำให้เกิดอาชีพ นักออกแบบบรรจุภัณฑ์ ที่มีมาไม่ยาวนานนี้เอง นักออกแบบบรรจุภัณฑ์นับว่าเป็นอาชีพใหม่ที่มีความสำคัญต่อธุรกิจการค้าอย่างมาก ดังนั้นการออกแบบบรรจุภัณฑ์จึงเป็นวิทยาการที่มีบุคคลหลายๆฝ่ายมาเกี่ยวข้อง นักออกแบบบรรจุภัณฑ์จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาหาความรู้ เพื่อช่วยเหลือในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

วัสดุที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์ มักจะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ เช่น ไม้ ใยมะพร้าว ผลไม้ ฝ้าย ใยมะพร้าว ฯลฯ จนดำเนินมาถึงยุคสมัยหนึ่งที่มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์มาเป็นเครื่องปั้นดินเผา ที่สามารถเก็บถนอมอาหารได้มากและสะดวกขึ้น จากการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีมาอย่างยาวนานจึงทำให้มีวัสดุต่างๆ ที่จะมาผลิตบรรจุภัณฑ์มากมาย ดังนี้

2.1.1 บรรจุภัณฑ์กระดาษ

บรรจุภัณฑ์กระดาษเริ่มมีการผลิตในช่วงใกล้เคียงกับการผลิตแก้ว คือ ในช่วงปี พ.ศ.600 ที่ประเทศจีน แต่ในยุคสมัยนั้นยังไม่มีกรรมวิธีนำมามห้อมหุ้มสินค้า จนกระทั่งกระดาษได้รับการนำเข้ามาประเทศไทยโดยเรือผ่านทางประเทศอาหรับ และเริ่มมีการผลิตกระดาษครั้งแรกในทวีปยุโรปในทางเหนือของเมืองวาเลนเซียที่ประเทศสเปน โดยชาวมุสลิมสเปน กระดาษได้มีการแปรรูปเป็นถุงกระดาษในช่วงปี พ.ศ. 2161 ถึงปี พ.ศ.2191 ได้มีการใช้ถึง 800 ล้านถุงในสหรัฐอเมริกา ช่วงปี พ.ศ.2418 ทั้งการพิมพ์เพื่อแปรรูปกระดาษแข็งได้รับความนิยมในปี พ.ศ.2437

กระดาษอาร์ต (Art Paper) หมายถึง กระดาษซึ่งเคลือบด้วยสารสีขาว (White Pigment) หน้าเดียวหรือสองหน้าเพื่อให้ผิวกระดาษมัน (ประชิด ทิถบุตร, 2531, หน้า 59) ในการทำบรรจุภัณฑ์นี้เลือกใช้กระดาษอาร์ตมันหน้าเดียว ความหนา 350 แกรม

2.1.2 บรรจุภัณฑ์พลาสติก

บรรจุภัณฑ์พลาสติกที่สามารถผลิตได้ชนิดแรกคือ Parkesine ได้มีการคิดค้นขึ้นในปี พ.ศ. 2409 โดยชาวอังกฤษ นับว่าเป็นพลาสติกจำพวก Thermoplastics ชนิดแรกที่ผลิตขึ้นได้และได้นำมาออกแบบในงานแสดงสินค้าขึ้นชื่อมากมาย วิทยาการที่พลิกประวัติศาสตร์พลาสติก คือ การค้นพบ Polyethylene ที่โรงงาน ICI ในประเทศอังกฤษ เมื่อปี พ.ศ.2468 และได้นำมาใช้เป็นสารหุ้มฉนวนของสายโทรศัพท์ในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 พร้อมทั้งได้รับการพัฒนาจนมาเป็นบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่นิยมใช้ในปัจจุบันมากที่สุด

ด้วยเหตุนี้ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ครั้งนี้ จึงมีการนำพลาสติกมาเป็นส่วนรวมด้วย โดยเลือก โพลีโพรพิลีน (Polypropylene-PP) PP มีรั้งจักกันในามซิงดงร้อน ด้วยคุณสมบัติเด่นของ PP ซึ่งมีความใสและป้องกันความชื้นได้ดี มากกว่าครึ่งหนึ่งของ PP นิยมใช้กันจะเป็นรูปของฟิล์ม คุณสมบัติเด่นอีกข้อหนึ่ง คือ มีจุดหลอมเหลวสูงทำให้สามารถใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร สำหรับบรรจุอาหารขณะร้อน (ปุ่นและคณะ, 2541)

โพลิสไตรีน (Polystyrene-PS) PS พลาสติกจำพวกนี้ ใช้ผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์ โดยอัดขึ้นรูปด้วยความร้อนเป็นถ้วย ถาด เมื่อทำเป็นแผ่นฟิล์ม PS จะมีความใสมากแววับเป็นประกาย แต่เนื่องจากฉีกขาดได้ง่ายและป้องกันการซึมผ่านความชื้นและก๊าซได้ดี การใช้ฟิล์ม PS จึงจำกัดอยู่เพียงการใช้ห่อสินค้า เช่น ผลไม้ ดอกไม้ เป็นต้น หรือทำเป็นบลิสเตอร์แพ็ค ถาด ที่ขึ้นรูปจากแผ่น PS จะมีความใสและแข็งแรงพอสมควร (ปุ่นและคณะ, 2541)

ความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์ เปรียบเสมือนการศึกษาอารยธรรมของมนุษย์ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นของมนุษยชาติจะพัฒนาไปพร้อมกับมาตรฐานของบรรจุภัณฑ์ ความสำคัญและคุณประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ที่มีต่อมนุษยชาติ นอกจากบรรจุภัณฑ์ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติยังสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ได้อีกด้วย

2.2. ความหมายของบรรจุภัณฑ์

การบรรจุภัณฑ์เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการทางการตลาด โดยเฉพาะปัจจุบันที่การผลิตสินค้าหรือการให้บริการมีการเน้นให้ความสำคัญแก่ผู้บริโภค จะเห็นได้ว่าบรรจุภัณฑ์มีบทบาทมากขึ้น เพราะเพียงแค่ตัวสินค้ามีวิวัฒนาการที่สูงสุดแล้ว จึงจะต้องมาเน้นที่บรรจุภัณฑ์กับการหีบห่อ (Packaging) บรรจุภัณฑ์กับการหีบห่อ (Packaging) ถือว่าเป็นคำที่มีความหมายเดียวกัน ทั้งนี้ความหมายของการบรรจุภัณฑ์หรือการหีบห่อ (Packaging) ก็มีขีดจำกัดความหมายมากมาย ดังนี้

Packaging หมายถึง งานเทคนิคที่ต้องอาศัยความชำนาญ ประสบการณ์ และความคิดสร้างสรรค์ เพื่อที่จะช่วยในการออกแบบและการผลิตหีบห่อให้มีความเหมาะสมกับสินค้าที่ผลิตขึ้นมา โดยที่คุ้มครองห่อหุ้มสินค้าตลอดจนประโยชน์ใช้สอย

Packaging หมายถึง กลุ่มของกิจกรรมในการวางแผนเกี่ยวกับการออกแบบ การผลิตภาชนะบรรจุหรือสิ่งห่อหุ้มสินค้าบรรจุภัณฑ์ ที่มีความเกี่ยวพันกันอย่างใกล้ชิดกับฉลากและตราหีบห่อ

Packaging หมายถึง ผลรวมของศาสตร์ ศิลป์ และเทคโนโลยีของการออกแบบ การผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้า เพื่อการขนส่งและการขายโดยเสียค่าใช้จ่ายอย่างเหมาะสม

Packaging หมายถึง การใช้เทคโนโลยีและเศรษฐศาสตร์ เพื่อหาวิธีการรักษาสภาพของสินค้าให้คงเดิมจนกว่าจะถึงมือของผู้บริโภคคนสุดท้าย เพื่อให้ยอดขายมีการเพิ่มขึ้น โดยที่มีการใช้ต้นทุนต่ำ

Packaging หมายถึง กิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ ละครการผลิตรูปร่างของภาชนะบรรจุ สิ่งที่อยู่หุ้มตัวผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์

Packaging เป็นทั้งศิลปะ และวิทยาศาสตร์ ซึ่งมองได้หลายแง่มุม โดยบุคคลฝ่ายต่างๆในกระบวนการผลิตสินค้า กล่าวคือ ฝ่ายเทคนิคจะนึกถึงปฏิกิริยาระหว่างภาชนะบรรจุกับผลิตภัณฑ์และสิ่งแวดล้อม ฝ่ายผลิตก็จะพิจารณาต้นทุนและประสิทธิภาพของระบบการบรรจุ ฝ่ายจัดซื้อก็คำนึงถึงต้นทุนของวัสดุทางการบรรจุ และฝ่ายขายก็เน้นถึงรูปแบบ สี สันให้กับการโฆษณาผลิตภัณฑ์

2.3 ประเภทของบรรจุภัณฑ์

ประเภทของบรรจุภัณฑ์สามารถแบ่งได้หลายวิธีตามหลักเกณฑ์ต่างๆดังนี้

2.3.1. แบ่งตามวิธีการบรรจุและวิธีการขนถ่าย

2.3.2. แบ่งตามวัตถุประสงค์ของการใช้

2.3.3. แบ่งตามความคงรูป

2.3.4. แบ่งตามวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้

2.3.1. ประเภทบรรจุภัณฑ์แบ่งตามวิธีการบรรจุและวิธีการขนถ่าย สามารถแบ่งได้ 3 ประเภท

1) บรรจุภัณฑ์เฉพาะหน่วย (Individual Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอยู่กับบรรจุภัณฑ์ชั้นแรก เป็นสิ่งที่บรรจุผลิตภัณฑ์เอาไว้เฉพาะหน่วย โดยมีวัตถุประสงค์ชั้นแรกคือ เพิ่มคุณค่าในเชิงพาณิชย์ (To increase Commercial Value) เช่น การกำหนดให้มีลักษณะพิเศษเฉพาะหรือทำให้มีรูปร่างที่เหมาะสมแก่การจับถือ และอำนวยความสะดวกต่อการใช้ผลิตภัณฑ์ภายใน พร้อมทั้งทำหน้าที่ให้ความปกป้องแก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงอีกด้วย

2) บรรจุภัณฑ์ชั้นใน (Inner Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่อยู่ถัดออกมาเป็นชั้นที่สอง มีหน้าที่รวบรวมบรรจุภัณฑ์ชั้นแรกเข้าไว้ด้วยกันเป็นชุด ในการจำหน่ายรวมตั้งแต่ 2-24 ชิ้น ขึ้นไป โดยมีวัตถุประสงค์ชั้นแรกคือ การป้องกันรักษาผลิตภัณฑ์จากน้ำ ความชื้น ความร้อน แสงแรงกระทบกระเทือน และอำนวยความสะดวกแก่การขายปลีกย่อย เป็นต้น ตัวอย่างของบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ได้แก่ กล่องกระดาษแข็งที่บรรจุเครื่องดื่มจำนวน สบู่ 1 โหล เป็นต้น

3) บรรจุภัณฑ์ชั้นนอกสุด (Out Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่เป็นหน่วยรวมขนาดใหญ่ที่ใช้ในการขนส่ง โดยปกติแล้วผู้ซื้อจะไม่ได้เห็นบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้มากนัก เนื่องจากทำหน้าที่ป้องกันผลิตภัณฑ์ในระหว่างการขนส่งเท่านั้น ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ได้แก่ หีบ ไม้ ลัง กล่องกระดาษขนาดใหญ่ที่บรรจุสินค้าไว้ภายใน ภายนอกจะบอกเพียงข้อมูลที่จำเป็นต่อการขนส่งเท่านั้น เช่น รหัสสินค้า (Code) เลขที่ (Number) ตราสินค้า สถานที่ส่ง เป็นต้น

2.3.2. การแบ่งประเภทบรรจุภัณฑ์ตามวัตถุประสงค์ของการใช้

1) บรรจุภัณฑ์เพื่อการขายปลีก (Consumer Package) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ผู้บริโภคซื้อไปใช้ไป อาจมีชั้นเดียวหรือหลายชั้นก็ได้ ซึ่งอาจเป็น Primary Package หรือ Secondary Package ก็ได้

2) บรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง (Shopping หรือ Transportation) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้รองรับหรือห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ชั้นทุติยภูมิ ทำหน้าที่รวบรวมเอาบรรจุภัณฑ์ขายปลีกเข้าด้วยกันให้เป็นหน่วยใหญ่ เพื่อความปลอดภัยและความสะดวกในการเก็บรักษา และการขนส่ง เช่น กล่องกระดาษลูกฟูกที่ใช้บรรจุยาสีฟัน กล่องละ 3 โหล

2.3.3. การแบ่งบรรจุภัณฑ์ตามความคงรูป

1) บรรจุภัณฑ์ประเภทรูปทรงแข็งตัว (Rigid Forms) ได้แก่ เครื่องแก้ว (Glass Ware) เซรามิก (Ceramic) พลาสติกจำพวก Thermosetting ขวดพลาสติก ส่วนมากเป็นพลาสติกชนิดเครื่องปั้นดินเผา ไม้ และโลหะ มีคุณสมบัติแข็งแรงทนทานเอื้ออำนวยต่อการใช้งาน และป้องกันผลิตภัณฑ์จากสภาพแวดล้อมภายนอกได้ดี

2) บรรจุภัณฑ์ประเภทรูปทรงกึ่งแข็งตัว (Semi rigid Forms) ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติกอ่อน กระดาษแข็งและอลูมิเนียมบาง คุณสมบัติทั้งด้านราคา น้ำหนักและการป้องกันผลิตภัณฑ์จะอยู่ในระดับปานกลาง

3) บรรจุภัณฑ์ประเภทรูปทรงยืดหยุ่น (Flexible Forms) ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุอ่อนตัว มีลักษณะเป็นแผ่นบาง ได้รับความนิยมสูงมากเนื่องจากมีราคาถูก (หากใช้ในปริมาณมากและระยะเวลาสั้น) น้ำหนักน้อย มีรูปแบบและโครงสร้างมากมาย

2.3.4. แบ่งตามวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้

การจัดแบ่งและเรียกชื่อบรรจุภัณฑ์ในทรรศนะของผู้ออกแบบ ผู้ผลิต หรือนักการตลาด จะแตกต่างกันออกไป บรรจุภัณฑ์แต่ละประเภทที่ตั้งอยู่ภายใต้วัตถุประสงค์หลักใหญ่ (Objective of Package) ที่คล้ายกันคือ เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ (To Protect Products) เพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ (To Distribute Products) เพื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ (To Promote Products)

2.4. หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์

- 1) ทำหน้าที่รองรับ (Contain) รองรับสินค้าให้รวมกันเป็นกลุ่มหรือตามรูปร่างของภาชนะนั้นๆ
- 2) ป้องกัน (Protect) ป้องกันคุ้มครองสินค้าที่บรรจุอยู่ภายในไม่ให้ ยุบ สลาย เสียรูป หรือเสียหายอันจากสิ่งแวดล้อม
- 3) ทำหน้าที่รักษา (Preserve) คุณภาพสินค้าให้อยู่คงเดิมตั้งแต่ผู้ผลิตไปจนถึงมือผู้บริโภค
- 4) บ่งชี้ (Identify) หรือ แจ้งข้อมูล (Inform) แจ้งรายละเอียดต่างๆของสินค้าเกี่ยวกับชนิด คุณภาพและแหล่งที่มาหรือจุดหมายปลายทาง โดยแสดงข้อมูลอย่างชัดเจน

5) ดึงดูดความสนใจ (Consumer Appeal) ช่วยชักจูงในการซื้อขาย ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค

6) ช่วยเพิ่มกำไร ช่วยส่งเสริมยุทธวิธีการตลาดโดยการเปิดตลาดใหม่หรือเพิ่มยอดขายให้กับสินค้าแต่ละชนิด

7) สร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) สร้างความน่าเชื่อถือและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

8) การแสดงตัว (Presentation) สื่อความหมาย ภาพพจน์ การออกแบบและสีสันทัน ความคุ้มค่า สร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค/ผู้ใช้/ผู้ซื้อ ให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ชัดเจน (ดวงฤทัย.2550)

2.5. การพิมพ์บรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนท้ายที่สุดของบรรจุภัณฑ์ คือการผลิต ซึ่งอาจมีการปรับเปลี่ยนขั้นตอนการผลิต รูปร่างของภาชนะหรือลักษณะกราฟิก ขั้นตอนใดต้องผลิตขึ้นมาก่อน

1) ระบบการพิมพ์

ระบบการพิมพ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ ตกแต่ง ลักษณะกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ในวงการอุตสาหกรรมทุกวันนี้ ส่วนใหญ่จะเกี่ยวข้องกับหลักการพิมพ์ 4 กระบวนการใหญ่ๆ ตามลักษณะของการสร้างแม่พิมพ์ ในที่นี้จะใช้กระบวนการพิมพ์พื้นราบ ได้แก่ การพิมพ์ระบบออฟเซต เป็นที่แพร่หลายนิยมใช้กันทั่วโลก จะสังเกตได้ว่าในปัจจุบันระบบนี้มีส่วนผูกพันกับชีวิตประจำวันอย่างแยกไม่ออก ไม่ว่าจะเป็นหนังสือพิมพ์ หนังสือตำรา นวนิยาย วารสารรายสัปดาห์ รายเดือน โปสเตอร์ โฆษณา แผ่นพับหรือโบรชัวร์ ทุกรายการนี้พิมพ์ด้วยระบบออฟเซตแทบทั้งสิ้นหรืออาจจะกล่าวได้ว่า การพิมพ์ด้วยระบบออฟเซตมีบทบาทเข้ามาแทนที่ระบบเลตเตอร์เพรสซึ่งล้าหลังแล้ว งานออฟเซตสามารถให้คุณค่าของงานพิมพ์ได้สูง เนื่องจากการผสมของเม็ดสีกรีนได้อย่างละเอียดโดยระบบออฟเซตผู้วิจัยใช้พิมพ์กล่องฉลาก. (ประชิด, 2531)

2.6. วัสดุ

บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารแห้ง (packaging for dried foods) วัตถุประสงค์เพื่อให้อาหารแห้ง (dried food) ซึ่งผ่านการทำแห้ง (dehydration) และอาจจะมีลักษณะเป็นผง เป็นก้อน หรือเป็นชิ้น มีค่า water activity น้อยกว่า 0.6 คุณสมบัติของ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารแห้ง มีดังต่อไปนี้

1) สามารถป้องกันความชื้น (moisture barrier) บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารแห้งจะต้องป้องกันการดูดซึมกลับความชื้นจากบรรยากาศ อากาศรอบๆ คือควรมีค่าอัตราการดูดซึมกลับความชื้น (water vapor transmission rate) ต่ำ ซึ่งค่านี้ขึ้นอยู่กับ ชนิด และคุณภาพ ตลอดจนความหนาของวัสดุที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารแห้งที่มีส่วนประกอบที่ดูดน้ำได้ดี (hygroscopic) เช่น น้ำตาล

โดยเฉพาะน้ำตาลฟรุกโทส (fructose) ความชื้นจะเป็นเหตุสำคัญที่ทำให้อาหารแห้งเน่าเสีย (food spoilage) ได้ดังนี้

1.1.) ทางกายภาพ เช่น การเกาะกันเป็นก้อนสำหรับอาหารผง ทำให้ไม่สามารถไหลได้อย่างเป็นอิสระ หรือมีการเยิ้มของน้ำตาล

1.2.) ทางเคมี เช่น การเกิดกลิ่นหืน (rancidity) เพราะน้ำเป็นสาเหตุเริ่มต้นของการเกิดปฏิกิริยา hydrolysis ทำให้ไตรกลีเซอไรด์ โมโนและกลูของน้ำมัน และไขมัน สลายตัวเป็นกรดไขมันอิสระ โดยเฉพาะกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัว ซึ่งเป็นสารตั้งต้นของการเกิดปฏิกิริยา lipid oxidation

1.3.) ทางจุลินทรีย์ น้ำที่ดูดกลับไปในอาหารทำให้มีค่า water activity เพิ่มขึ้น ซึ่งค่าจุลินทรีย์แต่ละประเภท จะมีค่า water activity ที่สุดที่จุลินทรีย์เจริญได้ (minimum water activity) แตกต่างกันไป แต่โดยทั่วไปแล้วหากลดค่า water activity ให้ต่ำกว่า 0.6 จะไม่มีจุลินทรีย์ใดเจริญได้

2) สามารถป้องกันอากาศ อากาศโดยเฉพาะออกซิเจน เป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดปฏิกิริยาทางเคมี เช่น lipid oxidation ซึ่งทำให้อาหารเกิดกลิ่นหืน และยังเป็นผลให้อาหารสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ โดยเฉพาะกรดไขมันที่จำเป็น (essential fatty acid) บรรจุภัณฑ์อาหารแห้งที่ดีจะต้องสามารถป้องกันก๊าซออกซิเจนจากสภาวะอากาศรอบๆ ผ่านเข้าไปในภาชนะบรรจุ นอกจากนี้อาจใช้สารดูดซับออกซิเจน (oxygen absorber) เพื่อช่วยดูดซับออกซิเจนที่มีอยู่แล้วในบรรจุภัณฑ์ก่อนปิดผนึกและจะซึมผ่านบรรจุภัณฑ์ระหว่างการเก็บรักษา

3) มีความทนทานต่อการกัดหรือการกระแทก บรรจุภัณฑ์อาหารแห้งที่ดีจะต้องทนต่อการกัดและการกระแทกได้ดี ทั้งนี้เนื่องจากเนื้ออาหารแห้งมักแข็ง เปราะ แตกง่าย และมีส่วนแหลมคมสามารถทิ่มแทงภาชนะบรรจุได้

4) วัสดุบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารแห้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ (packaging material) ที่เหมาะสมสำหรับอาหารแห้ง ได้แก่ โลหะ เช่น แผ่นเปลวอลูมิเนียม กระป๋องโลหะ พลาสติก เช่น PET แก้ว

5) การระบุอายุการเก็บรักษา อายุการเก็บรักษาอาหารแห้ง มักพิมพ์รหัส (coding) ลงบนบรรจุภัณฑ์ โดยใช้คำว่า ควรบริโภคก่อนวันที่ (best before date). (พิมพ์เพ็ญ, 2010)

2.7. กฎหมาย

1) กฎหมายและตรารองรับ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ. 2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูปโดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและ เสรีภาพของบุคคล ซึ่ง

มาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

1.1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 39 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

1.2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 88 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2528

ข้อ 2 ให้อาหารกึ่งสำเร็จรูปในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้ว และใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อน การต้ม หรือการเติมอาหารอื่นลงไป

ข้อ 4 อาหารตามข้อ 2 แบ่งออกเป็น 4 ชนิด ดังต่อไปนี้

- 4.1. ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง
- 4.2. ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง
- 4.3. แกงจืดและซุซชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง
- 4.4. แกงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ

ข้อ 5 ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

5.1. ไม่มีกลิ่นหืน

5.2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนักในกรณีที่ทอดด้วยน้ำมัน และไม่เกินร้อยละ 13 ของน้ำหนักในกรณีที่ทำโดยกรรมวิธีอื่น

5.3. มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ และเส้นหมี่ และไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก สำหรับบะหมี่

5.4. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

5.5. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

5.6. มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

5.7. มีแบคทีเรียไม่เกิน 10,000 ในอาหาร 1 กรัม สำหรับบะหมี่ และไม่เกิน 30,000 ในอาหาร 1 กรัม สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำหนึ่ และวุ้นเส้น

5.8. มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

ข้อ 6 เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำหนึ่ บะหมี่ เส้นหนึ่ และวุ้นเส้น หรือเครื่องปรุงที่บรรจุแนบมากับภาชนะบรรจุก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำหนึ่ บะหมี่ เส้นหนึ่ และวุ้นเส้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

6.1. มีแบคทีเรียไม่เกิน 500,000 ในอาหาร 1 กรัม

6.2. มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

6.3. มีเชื้อราไม่เกิน 500 ในอาหาร 1 กรัม

6.4. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

6.5. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 7 ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

7.1. ไม่มีกลิ่นหืน

7.2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนัก

7.3. มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก

7.4. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

7.5. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

7.6. มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

7.7. มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

ข้อ 8 แองฉืดและซูปชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

8.1. ไม่มีกลิ่นหืน

8.2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก เว้นแต่แองฉืดและซูปชนิดเข้มข้น

8.3. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

8.4. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

8.5. มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

8.6. มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

ข้อ 9 แกงและน้ำพริกต่าง ๆ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

9.1. ไม่มีกลิ่นหืน

9.2. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

9.3. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

9.4. มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

9.5. มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

ข้อ 10 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 11 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 12 การใช้ภาชนะบรรจุอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 13 การแสดงฉลากของอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 14 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารเกี่ยวกับเรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 39 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 88 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2528 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 15 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 11 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 16 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศ ในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป (ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543),กร ทัพพะรังสี, รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)

2.8. เครื่องหมายการค้า

เครื่องหมายการค้าเป็นทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่งที่ได้รับ ความคุ้มครองตาม พระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2543

1) ลักษณะทั่วไปของเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายที่จะได้รับความคุ้มครองตาม พระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า พ.ศ. 2535 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2543 ต้องมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันของ “เครื่องหมาย” ซึ่ง ได้แก่ ภาพถ่าย ภาพวาด ภาพประดิษฐ์ ตรา ชื่อ คำ ข้อความ ตัวหนังสือ ตัวเลข ลายมือชื่อ กลุ่มของสิ รุปร่างหรือรูปทรงของวัตถุ

2) ประเภทของเครื่องหมาย กฎหมายให้ความคุ้มครองเครื่องหมายทั้งหมด 4 ประเภท คือ

2.1) เครื่องหมายการค้า หมายถึง เครื่องหมาย หรือยี่ห้อ หรือตราที่ใช้กับสินค้าเพื่อแสดงว่า สินค้าที่ใช้เครื่องหมาย

2.2) เครื่องหมายบริการ หมายถึง เครื่องหมาย หรือยี่ห้อ หรือตราที่ใช้กับบริการเพื่อแสดงว่า การที่ใช้เครื่องหมายบริการนั้นแตกต่างไปจากบริการของบุคคลอื่น ตัวอย่างเช่นเครื่องหมายค่าน้ำ นแตกต่างไปจากสินค้าของบุคคลอื่น

2.3) เครื่องหมายรับรอง หมายถึง เครื่องหมายที่เจ้าของเครื่องหมายรับรองใช้รับรองเกี่ยวกับ แหล่งกำเนิด ส่วนประกอบ วิธีการผลิต คุณภาพ หรือคุณลักษณะอื่นใดของสินค้าของบุคคลอื่น หรือใช้ รับรองเกี่ยวกับสภาพ คุณภาพ ชนิด หรือคุณลักษณะของบริการของบุคคลอื่น

2.4) เครื่องหมายร่วม หมายถึง เครื่องหมายการค้าหรือเครื่องหมายบริการที่ใช้ในบริษัท เดียวกันหรือใช้ในองค์การเดียวกัน

3) การได้มาซึ่งความคุ้มครอง เครื่องหมายการค้าจะได้รับความคุ้มครองตามพระราชบัญญัติ เครื่องหมายการค้า พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2543 ก็ต่อเมื่อนำเครื่องหมายค่าน้ำนั้นมายื่นขอรับความคุ้มครองและได้รับการจดทะเบียนจากกรม ทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ เท่านั้น

4) เครื่องหมายการค้ามีประโยชน์อย่างไร อาจมองประโยชน์ได้ 2 ส่วน คือ

4.1) ส่วนของเจ้าของเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้ามีหน้าที่คุ้มครองผลประโยชน์ทางการค้าให้กับผู้เป็นเจ้าของที่ใช้เครื่องหมายการค้าในกิจการของตนตลอดจนเพิ่มมูลค่าให้กับชื่อเสียงในทางการค้า หรือที่เรียกว่า “กูดวิลล์” (goodwill) แต่ทั้งนี้ ก็ขึ้นอยู่กับความสามารถในการใช้เครื่องหมายการค้าเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถจดจำ และจำแนกความแตกต่างระหว่างสินค้าของตนกับของคู่แข่งได้

4.2) ส่วนของผู้บริโภค เครื่องหมายการค้าจะทำให้ผู้บริโภคสามารถจดจำและแยกแยะสินค้าที่ใช้เครื่องหมายการค้า นั้นจากสินค้าชนิดเดียวกันที่ใช้เครื่องหมายการค้าอื่น ซึ่งส่งผลให้ผู้บริโภคเลือกซื้อสินค้าที่มีคุณภาพได้ตรงตามความต้องการและทราบถึงแหล่งที่มาของสินค้า หากสินค้านั้นมีความบกพร่องก็สามารถหาผู้รับผิดชอบได้

5) สิทธิเจ้าของเครื่องหมายการค้า แบ่งได้เป็น 2 กรณี คือ

5.1) เครื่องหมายการค้าที่ยังไม่ได้จดทะเบียน เจ้าของเครื่องหมายการค้ามีสิทธิที่จะใช้เครื่องหมายการค้าที่ยังไม่ได้จดทะเบียนนั้น แต่จะฟ้องคดีเพื่อป้องกันการละเมิดสิทธิในเครื่องหมายการค้า หรือเรียกค่าเสียหายตามพระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2543 ไม่ได้ เว้นแต่จะเป็นกรณีลงขาย

5.2) เครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนแล้ว เจ้าของเครื่องหมายการค้า เป็นผู้ที่มีสิทธิแต่เพียงผู้เดียวที่จะใช้เครื่องหมายการค้าของตนกับสินค้าที่ได้จดทะเบียนไว้และกรณีที่มีบุคคลอื่นละเมิดสิทธิในเครื่องหมายการค้าของเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนแล้วมีสิทธิที่จะฟ้องเรียกค่าเสียหาย หรือฟ้องเพิกถอนการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าที่เหมือนหรือคล้ายกับเครื่องหมายการค้าของตนได้ นอกจากนี้เจ้าของเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนแล้วยังสามารถโอนสิทธิหรือรับมรดกหรืออนุญาตให้บุคคลอื่นใช้เครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนแล้วได้เช่นกัน

6) การจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า ก่อนการยื่นขอจดทะเบียนเจ้าของเครื่องหมายการค้า ควรขอตรวจค้นข้อมูลเบื้องต้นในฐานะข้อมูลของกรมทรัพย์สินทางปัญญาเสียก่อนที่ยื่นขอจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าของตน เพื่อตรวจค้นดูว่ามีเครื่องหมายการค้าของบุคคลอื่นที่เหมือนหรือคล้ายกับเครื่องหมายการค้าที่จะยื่นขอจดทะเบียนหรือไม่ เพราะหากมีเครื่องหมายการค้าที่เหมือนหรือคล้ายทับกับเครื่องหมายการค้าที่จะยื่นขอจดทะเบียนได้รับการจดทะเบียนไว้แล้ว เจ้าของเครื่องหมายการค้าก็จะไม่สามารถจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าของตนได้ การขอตรวจค้นข้อมูลดังกล่าวสามารถขอตรวจค้นได้ทางอินเทอร์เน็ตหรือที่ศูนย์บริการทรัพย์สินทางปัญญา ชั้น 3 กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์โดยมีค่าธรรมเนียมชั่วโมงละ 100 บาท

7) ลักษณะของเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนได้ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายบริการ เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายร่วมที่จะจดทะเบียนได้ ต้องมีลักษณะตามที่กฎหมายกำหนด 3 ประการ ดังนี้

7.1) มีลักษณะบ่งเฉพาะ หมายถึง เครื่องหมายการค้านั้นต้องเป็นเครื่องหมายที่ถูกทำให้มีลักษณะพิเศษ โดดเด่นเฉพาะตัว แต่ต้องไม่สื่อความหมายโดยตรงเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ เพื่อที่จะทำให้ผู้บริโภคสามารถทราบและเข้าใจได้ว่าสินค้าหรือบริการที่ใช้เครื่องหมายการค้านั้นแตกต่างกับสินค้าหรือบริการของบุคคลอื่น เช่น คำที่ประดิษฐ์ขึ้นเองโดยไม่มี ความหมายตามพจนานุกรม ลายมือ ชื่อ หรือภาพของเจ้าของเครื่องหมายการค้า เป็นต้น

7.2) ไม่มีลักษณะต้องห้ามตามกฎหมาย หมายถึง เครื่องหมายการค้านั้นต้องไม่มีหรือไม่ประกอบไปด้วยลักษณะต่างๆ ที่กฎหมายกำหนดห้ามไว้ เช่น ต้องไม่เป็นเครื่องหมายอันเกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์ ธงประจำชาติ เครื่องหมายของหน่วยงานระหว่างประเทศ เครื่องหมายที่เหมือนหรือคล้ายกับเครื่องหมายที่มีชื่อเสียง เป็นต้น

7.3) ไม่เหมือนหรือคล้ายกับเครื่องหมายของบุคคลอื่น หมายถึง เครื่องหมายการค้าที่จะจดทะเบียนได้ต้องไม่เหมือนหรือคล้ายกับเครื่องหมายการค้าของบุคคลอื่นที่ได้จดทะเบียนไว้แล้วจนอาจทำให้ผู้บริโภคสับสนหรือหลงผิดในความเป็นเจ้าของหรือแหล่งกำเนิดของสินค้าหรือบริการนั้น

8) อายุความคุ้มครอง เครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนแล้วมีอายุความคุ้มครอง 10 ปี นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอจดทะเบียนและสามารถขอชำระค่าธรรมเนียมเพื่อต่ออายุความคุ้มครองออกไปได้ทุก 10 ปี (เท่ากับว่ามีความคุ้มครองไม่สิ้นสุดหากเจ้าของชำระค่าธรรมเนียมต่ออายุไปโดยตลอด

9) เอกสารประกอบคำขอจดทะเบียน

9.1) แบบพิมพ์คำขอจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (แบบ ก.01) จำนวน 6 ชุด (ต้นฉบับ 1 ชุด สำเนา 5 ชุด) ให้กรอกข้อความในคำขอเป็นภาษาไทยให้ครบถ้วนโดยให้พิมพ์ติดหรือพิมพ์ด้วยคอมพิวเตอร์ติดรูปเครื่องหมาย ที่ต้องการจดทะเบียน (ขนาด 5 x 5 ซม.) และลงลายมือชื่อเจ้าของหรือตัวแทน

9.2) รูปเครื่องหมายการค้า ที่เหมือนกับรูปที่ติดในคำขอจดทะเบียนจำนวน 5 รูป

9.3) บัตรประจำตัวเจ้าของ แบ่งเป็น กรณีบุคคลธรรมดา ใช้สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือบัตรประจำตัวอื่นๆ ที่ทางราชการออกให้ กรณีนิติบุคคล ใช้ต้นฉบับหนังสือรับรองนิติบุคคลฉบับนายทะเบียนรับรองและออกให้ไม่เกิน 6 เดือน

9.4) สำเนาหนังสือมอบอำนาจ และสำเนาบัตรประจำตัวผู้รับมอบอำนาจ (ถ้ามี)

ทั้งนี้ อาจใช้แบบพิมพ์ ก. 18 และถ้าต้นฉบับหนังสือมอบอำนาจเป็นภาษาต่างประเทศให้แปลเป็นภาษาไทยพร้อมรับรองความถูกต้อง

10) วิธีการและสถานที่ยื่นคำขอ การยื่นคำขอจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าสามารถกระทำได้ 3 วิธี คือ

10.1) ยื่นคำขอด้วยตนเองต่อนายทะเบียน พร้อมชำระค่าธรรมเนียม ณ ศูนย์บริการทรัพย์สินทางปัญญา ชั้น 3 กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์หรือยื่นที่สำนักงานพาณิชย์จังหวัดทั่วประเทศ

10.2) ยื่นคำขอทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตอบรับ ถึงกรมทรัพย์สินทางปัญญาพร้อมชำระค่าธรรมเนียมโดยธนาณัติสั่งจ่าย“กรมทรัพย์สินทางปัญญา”

10.3) ยื่นคำขอทางอินเทอร์เน็ต พร้อมชำระค่าธรรมเนียมตามวิธีการที่กำหนดไว้ในเว็บไซต์ www.ipthailand.go.th

11) ค่าธรรมเนียม ค่าธรรมเนียมในการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า จะคิดตามจำนวนรายการสินค้าหรือบริการที่ยื่นขอจดทะเบียนไว้เป็นอย่างไรโดยแบ่งเป็น

11.1) ค่าธรรมเนียมคำขอจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าผู้ขอต้องชำระค่าธรรมเนียมรายการสินค้าอย่างละ 500 บาท โดยชำระพร้อมการยื่นคำขอจดทะเบียน

11.2) ค่าธรรมเนียมการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า เป็นการคิดค่าธรรมเนียมภายหลังจากนายทะเบียนได้พิจารณาคำขอจดทะเบียนแล้ว โดยนายทะเบียนจะแจ้งให้ผู้ขอชำระค่าธรรมเนียมเมื่อครบกำหนดการประกาศโฆษณาและไม่มีผู้ใดคัดค้านการจดทะเบียน ซึ่งผู้ขอต้องชำระค่าธรรมเนียมรายการสินค้าอย่างละ 300 บาท ภายในระยะเวลาที่กำหนด

3. เอกสารเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว

3.1 ความเป็นมาของก๋วยเตี๋ยว

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารชนิดหนึ่ง มีลักษณะเป็นเส้นยาว ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนใหญ่ โดยมากจะลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่างๆ นิยมรับประทานทั้งแบบน้ำและแบบแห้ง นิยมใช้ตะเกียบเป็นเครื่องมือช่วยรับประทานคำว่า "ก๋วยเตี๋ยว" อาจจะมาจกภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือภาษาจีนแต้จิ๋ว[ข้าวที่เป็น]เส้น ภาษาจีนแต้จิ๋วได้รับอิทธิพลมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนอย่างมาก จึงทำให้ไม่ทราบสำเนียงที่มาที่แน่ชัด

3.1.1.การนำเข้าสู่ประเทศไทย

สันนิษฐานกันว่าก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีมาเมื่อประมาณสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย และชาวจีนก็ได้นำเข้าก๋วยเตี๋ยวเข้ามากินกันในเรือ

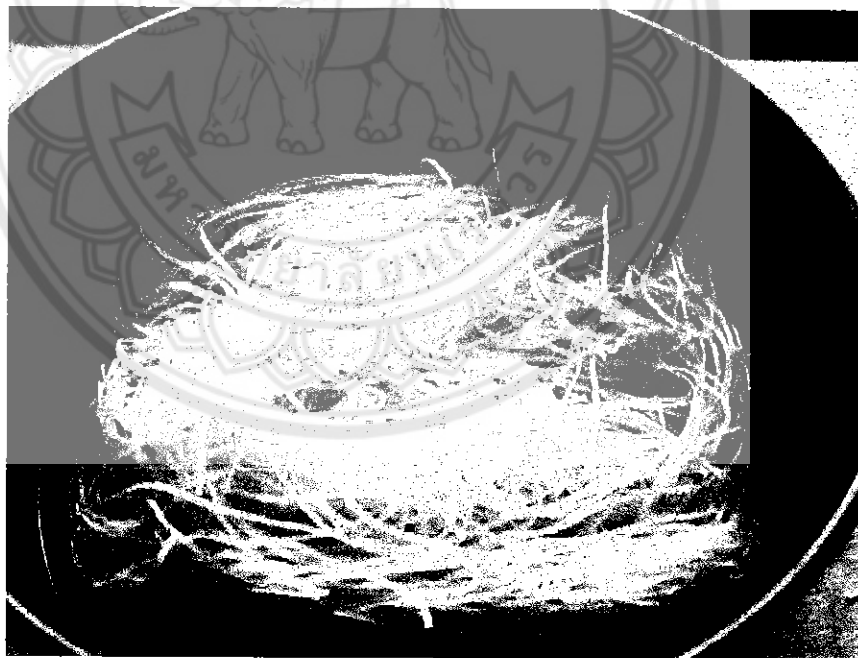
โดยต้มในน้ำซุบ มีการใส่หมู ใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ในยุคนั้น และได้นำมาประกอบเป็นอาหารอื่นๆ บริโภคกันจนมีความเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี และเริ่มมีการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย ในสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี ได้มีนโยบายรัฐนิยมที่สนับสนุนให้ประชาชนบริโภคก๋วยเตี๋ยว ซึ่งจอมพล ป. เห็นว่าหากประชาชนหันมาร่วมกันบริโภคก๋วยเตี๋ยว จะเป็นการช่วยเหลือเศรษฐกิจของชาติในตอนนั้น เพื่อให้เงินหมุนเวียนในประเทศเส้นทางการก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวเกิดขึ้นเมื่อใด ไม่ปรากฏ แต่ในประเทศจีนสมัย กุบไลซาน (พ.ศ.1822-1837) มาโค โปโล เดินทางจากอิตาลีโดยเส้นทางสายไหมสู่เมืองจีน มาโคโปโลกล่าวถึงก๋วยเตี๋ยวที่มากมายของจีน และสิ่งที่มีค่ามหาศาลสองสิ่งคือดินปืนและบะหมี่ จึงเป็นเหตุให้แนวความคิดของคนในโลกเข้าใจถึงกำเนิดและที่มาของเส้นสปาเกตตี ว่าเกิดมาได้อย่างไร ส่วนในเมืองไทยมีการค้าขายกับชนชาติจีนมาแต่ยุคสุโขทัยเช่นเครื่องสังขโลกโดยการค้าทางเรือแต่ก็ไม่ปรากฏการกล่าวถึงก๋วยเตี๋ยว จนมาในสมัยอยุธยา ถ้าจะกล่าวถึงยุคทองแห่งอาหารก็หน้าจะเป็นสมัยของสมเด็จพระนารายณ์ (พ.ศ.2199-2231) ซึ่งมีการเปิดการค้ากับอารยประเทศ อาหารสารพัดชนิดไหลเข้ามาในเมืองไทยและมีการดัดแปลงให้เข้ากับท้องถิ่นและวัสดุในท้องถิ่นที่มี ชาวจีนที่มาค้าขายก็นำก๋วยเตี๋ยวมาทำกินกันและก็แบ่งให้ผู้ร่วมค้ากินก็เป็นของใหม่และแปลกสิ่งสำคัญก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารจานเดียว ก็แค่ลวกเส้นใส่หมูเติมน้ำซุบก็กินได้แล้ว ก๋วยเตี๋ยวในปัจจุบันช่วงที่รุ่งโรจน์ที่สุดก็จะเป็นในสมัยของรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงคราม ในปีพ.ศ. 2485 เกิดน้ำท่วมใหญ่ในกรุงเทพฯ การถวายบังคมพระบรมรูปทรงม้าในเดือนตุลาคมก็ยังคงใช้เรือพายไป ส่วนในทำเนียบรัฐบาลการประชุมคณะรัฐมนตรีจึงต้องจ้างก๋วยเตี๋ยวเรือเข้าไปเลี้ยงคณะรัฐมนตรีที่มาเข้าร่วมประชุม ผู้นำประเทศชมอวยจึงมีนโยบายส่งเสริมให้คนไทยกินก๋วยเตี๋ยว และให้มีการขายก๋วยเตี๋ยวให้มาก เพื่อแก้ปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำและวัฒนธรรมสร้างชาติ หน่วยงานราชการทุกกรมกองข้าราชการส่วนใหญ่ต้องหันมาขายก๋วยเตี๋ยวเพื่อสนองนโยบายของรัฐบาล ก็หน้าจะเรียกได้ว่าเป็น ยุคทองของก๋วยเตี๋ยว

ในปัจจุบันก๋วยเตี๋ยวมีการพัฒนาหลากหลายในแต่ละถิ่นแต่ละภาคเช่นก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยาที่จะจำกัดความว่า สูตรโบราณ ก๋วยเตี๋ยวหมูใส่กุ้งแห้ง (แต่ก่อนไม่มีผงชูรสกุ้งแห้งก็คือเครื่องชูรสทำให้น้ำหวานหน้าจะมีสารที่ไปกระตุ้นต่อมน้ำลาย) จนมาเป็นก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย แต่จะกล่าวกันว่าคนเมืองสุโขทัยแต่โบราณก็จะเรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวไทย” แต่คนต่างถิ่นโดยทั่วไปก็จะเรียกเต็มยศว่า ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ส่วนที่ต่างจากถิ่นอื่นก็คือการปรุงด้วยน้ำมะนาวถั่วลิสงป่นและถั่วฝักยาวเป็นสูตรหลัก ซึ่งก็คล้ายกับก๋วยเตี๋ยวของเมืองกำแพงเพชรที่เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวซากังราว” เพียงต่างกันที่สุโขทัยใส่หมูแดงเพิ่มเข้าไปและก๋วยเตี๋ยวซากังราวปรุงรสด้วยหัวไชโป๊กับกุ้งแห้ง และในลักษณะที่คล้ายกันก็จะมีที่เมืองใต้ พบที่เมืองนครศรีธรรมราช ก็จะใช้หมูสามชั้นต้มหั่นใส่แทนหมูแดง แต่จะเปลี่ยนจากถั่วฝักยาว

มาเป็นผักบุงแทนกล้วยเตี้ยอยุธยาที่ใส่ผักบุง และกล้วยเตี้ยเรือรังสิตเมืองปทุมธานีก็จะเหมือนของอยุธยาเช่นกัน กล้วยเตี้ยผัดไทยมีมาแต่โบราณในชื่อ “กล้วยเตี้ยผัด” มาถึงในสมัยนายกรัฐมนตรีจอมพล ป.พิบูลสงคราม มีนโยบายนำประเทศเข้าสู่อารยธรรมสมัยใหม่ วันที่ 22 เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2482 จึงเปลี่ยนชื่อประเทศสยาม มาเป็นประเทศไทย และท่านชอบกินกล้วยเตี้ยผัดอยู่แล้ว จึงเสนอให้ใช้คำใหม่ว่า “กล้วยเตี้ยผัดไทย” ตามชื่อใหม่ของประเทศ ความต่างของกล้วยเตี้ยผัดไทย สูตรสุโขทัย ก็คือการนำเครื่องปรุงของกล้วยเตี้ยน้ำมาใช้ใส่ไข่และน้ำส้มสายชูมาปรุงรส ส่วนในภาคอื่นอาจใช้น้ำมะขามเปียก ซอสพริก หรือซอสมะเขือเทศหรืออย่างกล้วยเตี้ยเส้นจันทร์ แล้วแต่ถิ่นฐานความชอบ เย็นตาโฟหรือกล้วยเตี้ยซอสแดงหน้าจะมาจากคำจีนว่า “แยงเต้าฟู” คำว่า แยง หมายถึงลักษณะการปรุงอาหารคล้ายยำ คำว่า เต้าฟู หมายถึงเต้าหู้ รวมความแล้วก็คือ ยำเต้าหู้ ฉะนั้นเย็นตาโฟที่หน้าจะหมายถึงกล้วยเตี้ยต้มยำ โดยมีเต้าหู้และผักบุงใส่ซอสให้มีรส 4 รสคือเปรี้ยว

3.2. ชนิดของเส้นกล้วยเตี้ย

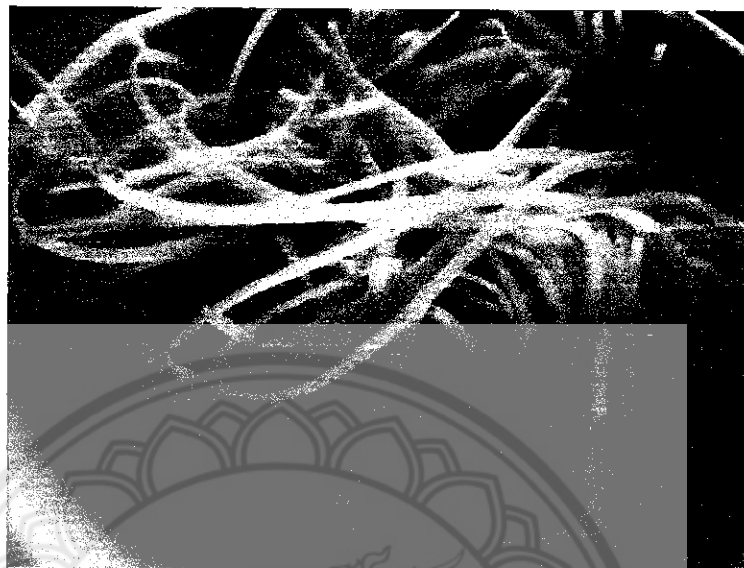
1) เส้นหมี่ หรือภาษาท้องถิ่นบางที่เรียก "หมี่ขาว" หรือ "เส้นหมี่ขาว" เพื่อป้องกันการสับสนระหว่างบะหมี่ ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า เป็นเส้นเรียวยาว ยาว มักใช้เครื่องจักรผลิต ก่อนนำมาทำอาหารต้องนำไปแช่น้ำเสียก่อน



ภาพที่ 4 เส้นหมี่ขาว

ที่มา : พนอจัน,(2551)

2) เส้นเล็ก ลักษณะกว้างกว่าเส้นหมี่ และตัดเป็นท่อนๆ เพื่อความง่ายในการรับประทาน เมื่อลวกเสร็จแล้วจะเหนียวกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวอื่นๆ มักจะใช้น้ำไปทำผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก



ภาพที่ 5 เส้นเล็ก

ที่มา : พจนานุกรม,(2551)

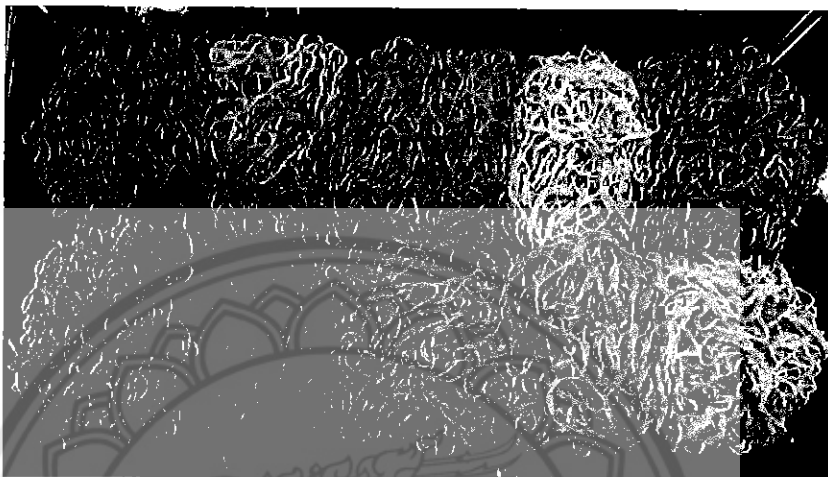
3) เส้นใหญ่ มีขนาดความกว้างกว่าเส้นเล็ก ประมาณ 3-4 เท่าตัว เมื่อลวกเสร็จแล้วจะนิ่มรับประทานง่าย มักนำไปทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ผัดซีอิ๊ว เย็นตาโฟ และราดหน้า



ภาพที่ 6 เส้นใหญ่

ที่มา : พจนานุกรม,(2551)

4) บะหมี่ ลักษณะเฉพาะตัวคือจะมีส่วนผสมของไข่จึงมีสีเหลือง ก่อนนำมาลวกจะต้องยีให้ก้อน บะหมี่คลายออก เพื่อไม่ให้เส้นติดกันเป็นก้อน ถ้าเป็นสีเขียว จะเรียกว่า "บะหมี่หยก" ซึ่งมีลักษณะเหมือนบะหมี่ธรรมดาทุกประการแต่จะใส่สีผสมอาหารให้เป็นสีเขียว มักจะนำไปใช้เป็นเส้นของ บะหมี่หมูแดง เย็นตาโฟ และบะหมี่เป็ด



ภาพที่ 7 เส้นบะหมี่

ที่มา : บะหมี่สมุนไพโร (ม.ป.ป.)

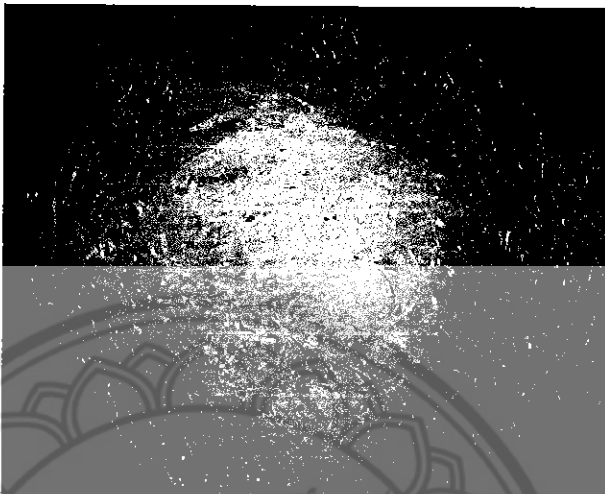
5) ก๋วยจั๊บน้ำร้อน เส้นมีลักษณะเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมหรือสามเหลี่ยม เมื่อนำไปต้มในน้ำร้อนก็จะม้วนตัวเป็นหลอด



ภาพที่ 8 เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน

ที่มา : ครู: จิปาละ (2554)

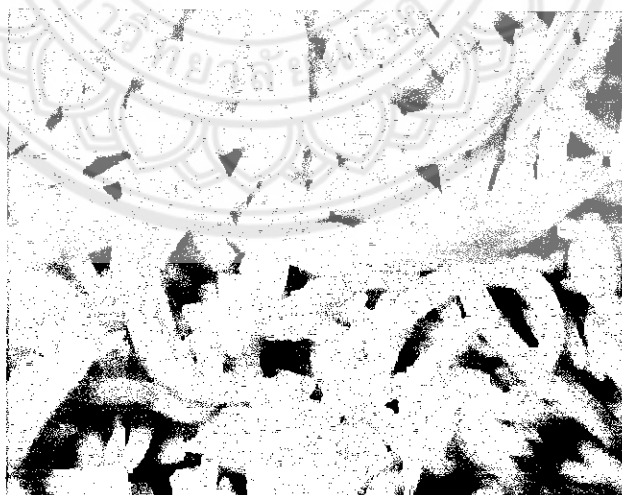
6) วุ้นเส้น ส่วนใหญ่จะทำมาจากแป้ง “ ถั่วเขียว ” มีลักษณะเด่นเพราะเส้นจะใสคล้ายวุ้น ส่วนใหญ่นำมาทำเป็นอาหารจำพวกแกงจืด เป็นกับข้าว เหมาะเป็นอาหารให้ผู้ป่วย หรือผู้ที่ลดความอ้วน กินแทนข้าวเย็นได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 9 เส้นวุ้นเส้น

ที่มา : นีรนาม (ม.ป.ป.)

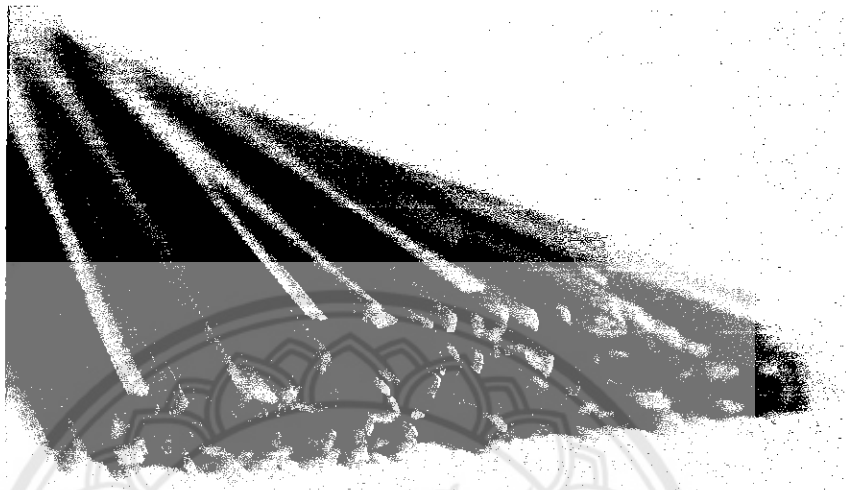
7) เกี๊ยมอี มีลักษณะคล้ายเส้นลอดช่อง มีสีขาว นิยมนำมาปรุงเป็นก๋วยเตี๋ยวเครื่องในหมู กระตูกหมู เรียกว่า “ ก๋วยเตี๋ยวเกี๊ยมอี ”



ภาพที่ 10 เส้นเกี๊ยมอี

ที่มา : พันทิป (2557)

8) พาสต้า เป็นผลผลิตจากข้าวสาลีของชาวอิตาลี ผสมเครื่องประกอบอื่นๆ ทำเป็นเส้น ซึ่งมีชื่อเรียกมากมาย (พาสต้าเป็นคำรวมเรียกเส้นต่างๆ) ส่วนใหญ่คนไทยจะรู้จักแต่ “ สปาเก็ตตี้ ” และ “ มักกะโรนี ”



ภาพที่ 11 เส้นพาสต้า

ที่มา : Chef FaiFoo's Blog (2555)

9) โจ้บะ ทำมาจากแป้งบัวตึง คนญี่ปุ่นเรียกว่าตันโจ้บะ ผสมกับแป้งสาลีและไข่ มีขนาดเดียวกันกับเส้นบะหมี่ นำมาผัดกับผักหลายชนิดและเนื้อสัตว์



ภาพที่ 12 เส้นโจ้บะ

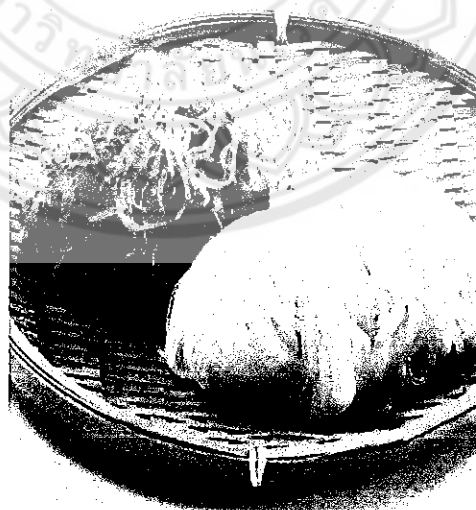
ที่มา : นีรนาม (ม.ป.ป.)

10) อุดัง ทำจากแป้งสาลี มีหลายขนาด อุดังและโซบะ เป็นอาหารประจำชาติของญี่ปุ่น



ภาพที่ 13 เส้นอุดัง
ที่มา : นิรนาม (ม.ป.ป.)

11) เส้นบุก ทำมาจากหัวบุก ซึ่งเป็นพืชที่มีลำต้นเป็นหัวอยู่ใต้ดิน นำมาทำเป็นเส้นใหญ่กว่าเส้นหมี่ขาวเล็กน้อย มีทั้งแบบธรรมดาและผสมสาหร่าย นิยมนำมาเป็นอาหารเจและมังสวิรัต เช่น กุ้งเจ ปลาหมึกเจ ลูกชิ้นเจ เป็นอาหารที่มีกากใยสูง เหมาะสำหรับผู้ที่ป่วยเป็นความดันโลหิตสูง เบาหวาน มะเร็ง และผู้ที่ลดความอ้วน



ภาพที่ 14 เส้นบุก
ที่มา : ประโยชน์ดอกทคอม. (ม.ป.ป.)

3.2.1. อาหารจำพวกก๋วยเตี๋ยวของชาติต่างๆ

อาหารจำพวกเส้นก๋วยเตี๋ยวนอกจากในอาหารไทยแล้ว ยังพบในอาหารของชาติอื่นอีก ดังนี้

- จีน ส่วนใหญ่เป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำก๋วยเตี๋ยวแห้ง มีหลายรูปแบบและหลายรสชาติตามภาคต่างๆของประเทศ
 - ญี่ปุ่น อาหารที่ทำด้วยเส้นก๋วยเตี๋ยวของญี่ปุ่นมีหลายแบบ ได้แก่ โซบะ ลักษณะของเส้นใหญ่กว่าเส้นบะหมี่ธรรมดา ทำจากบัควีตผสมแป้งสาลี ราเม็ง ทำจากแป้งสาลีผสมไข่ นิยมทำเป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำ มีหลายแบบตามเครื่องที่ราดบนหน้า อุด้ง ทำจากแป้งสาลีผสมเกลือและน้ำ ไม้ใส่ไข่
 - เกาหลี มีเส้นที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง เช่น เส้นแนงเมียน ทำจากบัควีตผสมแป้งมันฝรั่ง ดาวเมียน ทำจากแป้งมันเทศ เป็นต้น
 - เวียดนาม เรียกเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าว่า เฟอ ส่วนเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าหมักเคลือบด้วย แป้งมันสำปะหลังเรียก จ้าว คนไทยเรียกจ้าวว่าก๋วยจั๊บญวน
 - ลาว พบทางชายแดนที่ติดกับจีน ซึ่งชาวไทลื้อและชนกลุ่มน้อยอื่นๆ มีข้าวซอยแบบเดียวกับชาวไทใหญ่และชาวไทลื้อในจีน
 - พม่า มีอาหารเส้นที่คล้ายข้าวซอยของทางภาคเหนือของไทย เรียกเข้าโซย ได้รับอิทธิพลจากชาวไทใหญ่
 - ชาวมลายู ในสิงคโปร์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย มีอาหารเส้นเรียกหลักซา ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจาก lakhsha ในภาษาเปอร์เซีย หลักซาในแต่ละถิ่นจะต่างกันไป เช่น หลักซาในรัฐกลันตันคล้ายขนมจีนน้ำยาของไทย ส่วนหลักซาปีนังใช้เส้นหมี่ขาว หลักซาเลอมักใช้เส้นที่คล้ายจ้าวของเวียดนาม เป็นต้น
 - ฟิลิปปินส์ เรียกอาหารเส้นว่าปันสิต ซึ่งได้รับอิทธิพลจากคนจีนที่เข้ามาค้าขายในฟิลิปปินส์ คำว่าปันสิต มาจาก pan it sit ในภาษาจีนฮกเกี้ยน
 - อิตาลี อาหารเส้นที่มีชื่อเสียงคือพาสตา อาจจะมาจากขนมปังสมัยกรีก-โรมันหรือจาก lakhsha ของชาวอาหรับ พาสตาของอิตาลีมีหลายแบบ แบบหนึ่งที่เป็นที่รู้จักทั่วไปคือมะกะโรนี

3.3.ชนิดของอาหารที่ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยว

1) ก๋วยเตี๋ยวหมู ไข่ เป็ด เนื้อ ปลา



ภาพที่ 15 ก๋วยเตี๋ยวหมู
ที่มา : MGR Online (2553)

2) เย็นตาโฟ



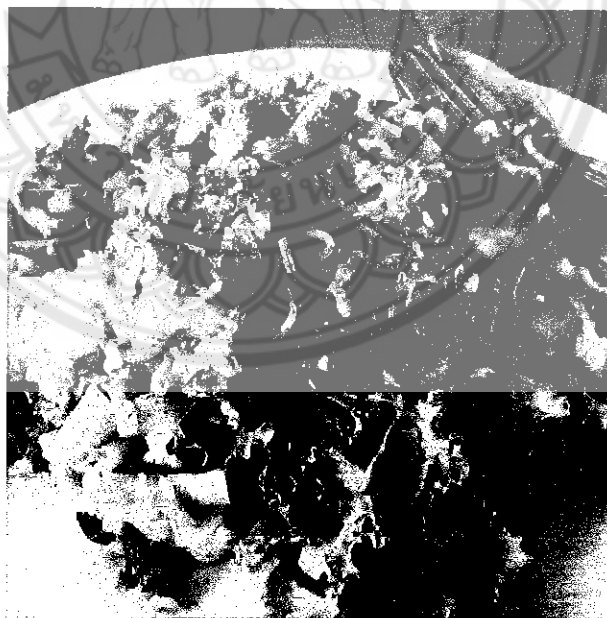
ภาพที่ 16 เย็นตาโฟ
ที่มา : คนสัตว์ป่า (2556)

3) ก๋วยเตี๋ยวเรือ หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำตก



ภาพที่ 17 ก๋วยเตี๋ยวเรือ หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำตก
ที่มา : มติชนออนไลน์ (2559)

4) ก๋วยเตี๋ยวกั้ว



ภาพที่ 18 ก๋วยเตี๋ยวกั้ว
ที่มา : Wiroon Naibann (2558)

5) ผัดซีอิ้ว



ภาพที่ 19 ผัดซีอิ้ว

ที่มา : yummythairecipes (2558)

6) ก๋วยจั๊บน้ำใส



ภาพที่ 20 ก๋วยจั๊บน้ำใส

ที่มา : edtguide (2558)

7) บะหมี่หมูแดง หรือบะหมี่เกี๊ยวหมูแดง



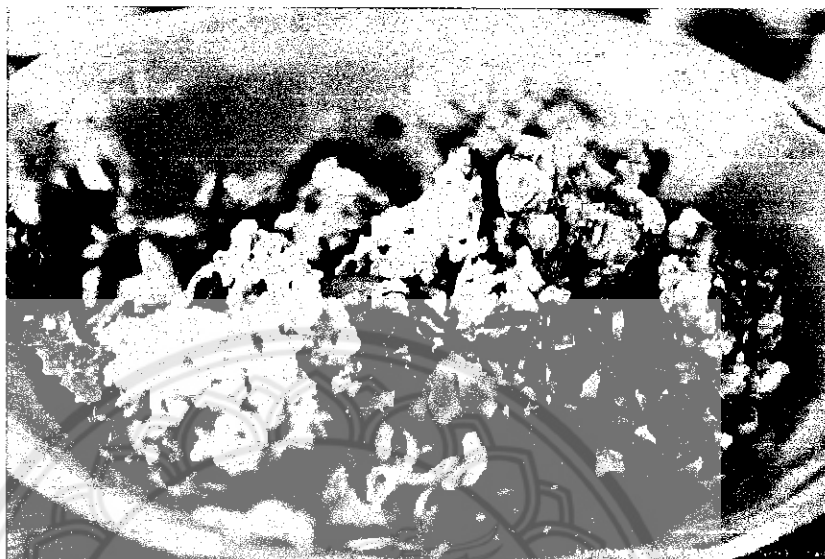
ภาพที่ 21 บะหมี่หมูแดง หรือบะหมี่เกี๊ยวหมูแดง
ที่มา : pirun (2559)

8) ผัดไทย หรือ ผัดไท



ภาพที่ 22 ผัดไทย หรือ ผัดไท
ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2557)

9) ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หรือ ก๋วยเตี๋ยวซากังราว



ภาพที่ 23 ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หรือ ก๋วยเตี๋ยวซากังราว
ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2557)

10) ราดหน้า



ภาพที่ 24 ราดหน้า
ที่มา : foodtravel (2553)

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การดำเนินการศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไทย กึ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อทำการศึกษารูปแบบและแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนถึงการสร้างผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งโครงการนี้จำเป็นต้องศึกษาข้อมูล เพื่อนำมาวิเคราะห์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนดังนี้

3.1 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.2 วิธีวิเคราะห์ข้อมูล

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.3.1 การสร้างเครื่องมือ

3.3.2 การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

3.4 ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

3.5 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 ประชากร ได้แก่ พนักงานออฟฟิศที่บริโภคก๋วยเตี๋ยว ในย่านตัวเมืองในจังหวัดพิษณุโลก จำนวน 30 คน

3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ พนักงานออฟฟิศที่บริโภคก๋วยเตี๋ยวในย่านตัวเมืองในจังหวัดพิษณุโลกจำนวน 30 คน เป็นการแบ่งกลุ่มตัวอย่างเพื่อคละจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเพื่อนำข้อมูลที่ได้มาทำการแยกแยะ วิเคราะห์ สรุปผลเพื่อให้ทราบถึงความต้องการของผู้บริโภค

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย มุ่งวัดที่สภาพพฤติกรรมการบริโภคและความต้องการของผู้ใช้บรรจุภัณฑ์ เพื่ออำนวยความสะดวก ในย่านตัวเมืองในจังหวัดพิษณุโลก

3.2.1 ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในแบบสอบถาม 1 ชุดเพื่อใช้สอบถามผู้บริโภคโดยมีรายละเอียดเพื่อสอบถามสถานะของผู้ตอบและสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบ

3.2.2 การสอบถามและสัมภาษณ์ ได้มีการสัมภาษณ์และสอบถามกับทางผู้ใช้และผู้จัดจำหน่ายโดยตรงเพื่อให้ทราบถึงประวัติที่มาขนาดต่างๆ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ

3.3 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำเป็นขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.3.1 จัดทำแบบสอบถามที่เกี่ยวกับข้อมูลผู้บริโภคก๋วยเตี๋ยว พนักงานออฟฟิศในย่านตัวเมืองในจังหวัดพิษณุโลก ส่งแบบสอบถาม กลุ่มตัวอย่างในงานวิจัย

3.3.2 การรวบรวมแบบสอบถาม

3.4 วิธีวิเคราะห์ข้อมูล

3.4.1 ตรวจสอบจำนวนและความสมบูรณ์ ของแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ ที่ได้จากการสำรวจ

3.4.2 หาค่าเฉลี่ย(MEAN) และความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (STANDARD DEVIATION) จากข้อมูลของแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์

3.4.3 วิเคราะห์ข้อมูล ค่าเฉลี่ย (MEAN) และความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (STANDARD DEVIATION) โดยทำเป็นรายข้อเฉพาะด้านและรวมทุกด้านและนำเสนอในรูปแบบตาราง พร้อมกับคำบรรยายประกอบ

3.5 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

1. สถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละ

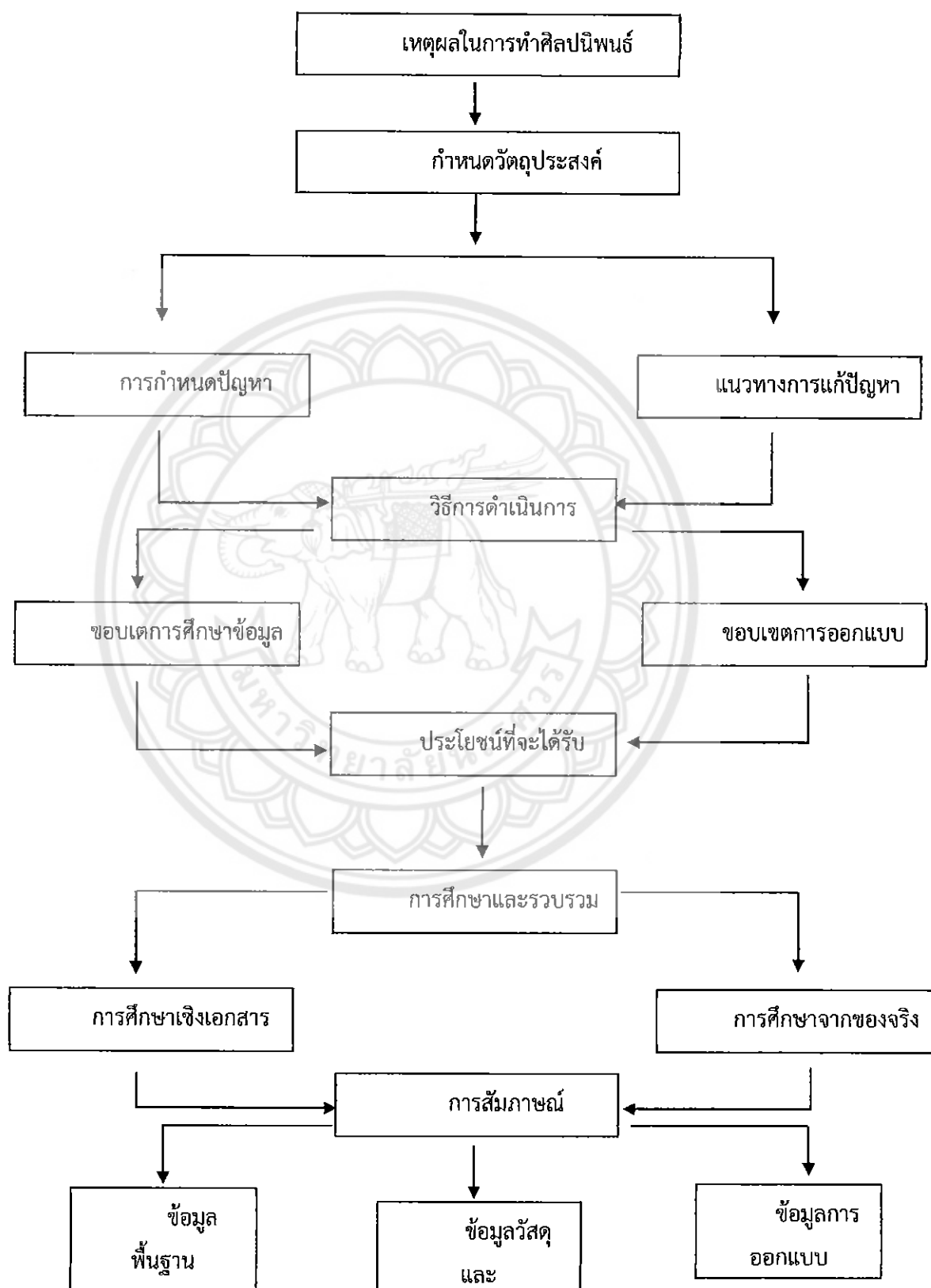
2. ค่าเฉลี่ย (MEAN)และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (STANDARD DEVIATION) การสำรวจและรวบรวมข้อมูลนั้นได้ทำการสำรวจและการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยแบ่งออกเป็นภาคเอกสาร การสัมภาษณ์ และการศึกษาข้อมูลจากของจริง โดยแบ่งออกเป็นประเภทดังนี้

3.5.1 ข้อมูลจากหนังสือ

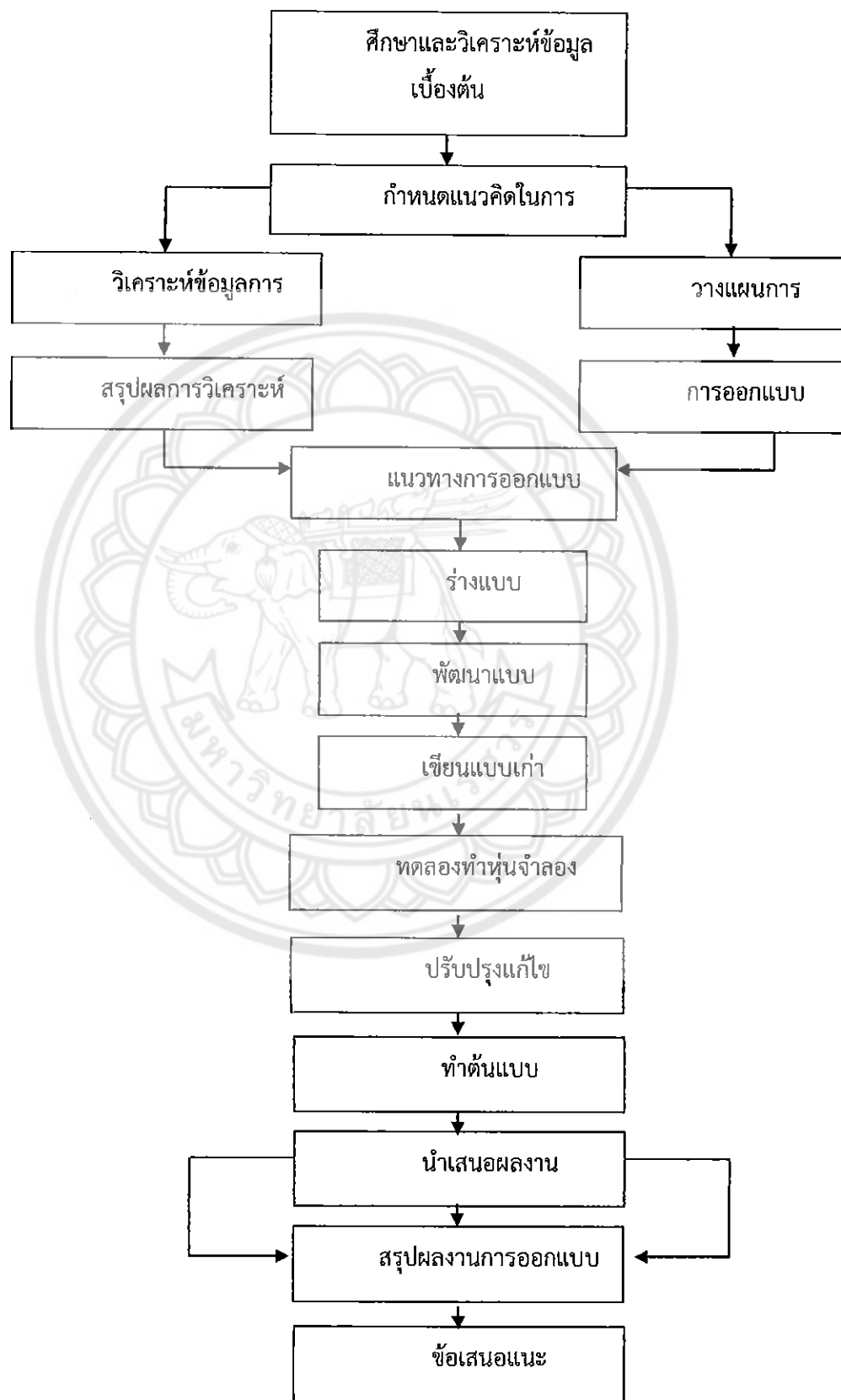
1. ศิลปนิพนธ์

2. เอกสารอ้างอิง

3.5.2 การสรุปข้อมูลเบื้องต้น



แผนภูมิที่ 2 แสดงขั้นตอนการออกแบบ



บทที่ 4

ผลการวิจัย

จากกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลของสภาพทั่วไปของกล้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้น สยาม อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ผู้วิจัยได้นำมาเป็นข้อมูลพื้นฐานในการวิเคราะห์ข้อมูลและการออกแบบ เพื่อเป็นแนวทางในการวิเคราะห์และพัฒนาสร้างสรรค์งานออกแบบให้มีประโยชน์มากที่สุด โดยมีขั้นตอนการปฏิบัติงานดังกล่าวต่อไปนี้

1. บทสังเขปเงื่อนไขในการออกแบบ (Design Brief)
2. ขั้นตอนแบบร่าง (Sketch)
3. การพัฒนาและสร้างสรรค์ (Development and Design)
4. ผลงานที่สร้างสรรค์(Packaging Design)

1. บทสังเขปเงื่อนไขในการออกแบบ (Design Brief)

1.1. ชื่อโครงการ (Project title) : การออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้น สยาม

1.2. ข้อมูลผลิตภัณฑ์ แบ่งเป็นประเภทได้

- กล้วยเดี่ยวไก่อสุตรมะนาว
- กล้วยเดี่ยวไก่อ้มระระ
- กล้วยเดี่ยวเนื้อหมูตุ๋น
- กล้วยเดี่ยวชาหมู
- กล้วยเดี่ยวเนื้อน้ำตก

1.3. ชื่อตราสินค้า (Brand name) : เส้นสยาม

1.4. การออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Redesign)

เนื่องจากผลิตภัณฑ์ยังไม่มีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถสร้างความสะดวก(convenience) และสนอง พฤติกรรมผู้บริโภคในกลุ่มพนักงานออฟฟิศและกลุ่มนักท่องเที่ยว เนื่องจากสินค้าประเดี๋ยวกัน มีรูปแบบเหมือนกัน ผู้บริโภคจะมีวิธีการตัดสินใจซื้อโดยเปรียบเทียบ

คุณภาพเป็นอันดับแรก จากนั้นจึงเปรียบเทียบราคาเป็นลำดับต่อไป (สุดาตวง, 2542) ได้กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เมื่อนำมาใส่ในภาชนะบรรจุที่ออกแบบที่แตกต่างกัน จะให้ภาพพจน์ในด้านคุณค่า (Value) ของผลิตภัณฑ์แตกต่างกัน ดังนั้นการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดีจะสามารถสร้างความแตกต่าง และสร้างความสะดวกให้แก่สินค้า ซึ่งจะเป็นการเสริมสร้างภาพพจน์ที่เด่นให้กับตราสินค้า ทั้งยังส่งผลดีต่อการจำหน่ายสินค้าต่อไป

1.5. เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อขายในประเทศ จากข้อกำหนดทางด้านเงินทุนและระยะเวลาในการทำการศึกษาวิจัย นอกจากนั้นผลิตภัณฑ์ยังไม่มีที่นิยมในตลาดต่างประเทศ

1.6. ราคา ผลิตภัณฑ์ (Product Price)

กล้วยเดี่ยวไก่สุตรมะนาว	1 ถ้วย	ราคา 50 บาท
กล้วยเดี่ยวไก่มะระ	1 ถ้วย	ราคา 50 บาท
กล้วยเดี่ยวเนื้อหมูตุ๋น	1 ถ้วย	ราคา 50 บาท
กล้วยเดี่ยวชาหมู	1 ถ้วย	ราคา 50 บาท
กล้วยเดี่ยวเนื้อน้ำตก	1 ถ้วย	ราคา 50 บาท

1.7. ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ (Product Use) : รับประทานแทนข้าว หรือเป็นกับข้าวได้

1.8. วิธีใช้ (How used/Prepared) : ปรุงให้สุกโดยความร้อน ด้วยการต้มน้ำ

1.9. ความรู้สึกที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ทั้งทางด้านการมองเห็น ด้านกายภาพ และความรู้สึก (Product visual/Physical/sensory attributes) : ภาพพจน์ของสินค้ายังไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ในความต้องการของผู้บริโภค ที่สะดวกต่อการรับประทานและเพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด

1.10. ข้อมูลบรรจุภัณฑ์/ฉลาก (Package/Label data) :

1.10.1. ประเภทของบรรจุภัณฑ์ (Type of pack) : กล่องกระดาษ

1.10.2. วัสดุที่นำมาใช้ (Raw materials) : กระดาษเทาขาว กระดาษอาร์ตมันด้านเดียว 400 แกรม

1.10.3. กระบวนการพิมพ์ที่นำมาใช้ (Printing method for unit pack/label) :

การพิมพ์ระบบออฟเซตที่มีประสิทธิภาพสูง ซึ่งเป็นที่ยอมรับอย่างมาก มักนิยมสำหรับการทำบรรจุภัณฑ์ที่มี ขนาดใหญ่ไม่มาก

1.10.4. จำนวนสีที่ใช้ (Number of printing colors) : ระบบการพิมพ์ 4 สี, สีพิเศษ

1.11. เจ็อนไขและข้อสรุปรด้านเรขศิลป์ (Graphic design brief Background) :

1.11.1. Product/SWOT (strength, weakness, opportunity, threat)

1) จุดแข็ง

- มีบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบให้มีความหลากหลาย และทันสมัยมากยิ่งขึ้น
- สินค้ามีความเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น
- สินค้ามีคุณภาพ สะอาด วัตถุดิบมีมาตรฐาน

2) จุดอ่อน

- มีคู่แข่งทางการค้าค่อนข้างมาก
- บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะกับการวางซ้อนทับ

3) โอกาสทางการตลาด

- เป็นของฝากให้กับกลุ่มนักท่องเที่ยว
- สามารถเปิดร้านและขยายกิจการให้ใหญ่มากขึ้น

4) อุปสรรคทางการตลาด

- การจัดส่งทำให้สินค้าเกิดความเสียหายภายใน

1.11.2. วัตถุประสงค์ (Objective) : บรรจุภัณฑ์ ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม ออกแบบโดยใช้ความเป็นเอกลักษณ์ จากการนำการแกะสลักผลไม้ บรรจุภัณฑ์มีโครงสร้างที่เรียบง่าย แต่แฝงความน่าสนใจด้วยกราฟิกและรูปถ่ายอาหารจริงที่สื่อถึงผลิตภัณฑ์ภายใน ทั้งสีสันสดใสที่ทำให้น่าชวนรับประทาน

1.11.3. กลุ่มเป้าหมาย (Target group) : กลุ่มคนอายุ 25-35 ปี พนักงานออฟฟิศ รายได้เฉลี่ย 20,000 – 50,000 บาท/เดือน ชอบการท่องเที่ยวและซื้อของฝาก มีชีวิตที่เร่งรีบ ชอบความสะดวกรวดเร็วในการบริโภคอาหาร

1.11.4. แนวความคิดในการออกแบบ (Design concept) : อาหารไทยมีหลากหลายรสชาติ มีสรรพคุณทางยาของผักและสมุนไพร และผักหรือผลไม้ก็ได้ถูกสร้างสรรค์งานแกะสลักเป็นภาชนะใส่อาหาร ทั้งหมดคือเอกลักษณ์ความเป็นไทย จึงนำมาใช้ในการออกแบบ

1.11.5. อารมณ์ความรู้สึกของงานที่ออกแบบ (Mood&Tone/Personality) :

Design brief
Product & Package

Design Location

ตามที่กำหนดตามรายละเอียดที่ผู้เรียนได้รับ
 วัตถุประสงค์ของงานออกแบบ คือ ต้องการให้ผู้
 ใช้งานสามารถรับรู้ถึงคุณค่าของผลิตภัณฑ์
 และสามารถตัดสินใจเลือกซื้อได้โดยสะดวก
 ไม่ก่อให้เกิดความรู้สึกที่ขัดแย้งกัน

นิทรรศการบรรจุภัณฑ์ วัฒนธรรมอีสาน

" มนต์เสน่ห์ อย่างไทย มุ่งใจ อร่อยเลิศ "

Design concept	มนต์เสน่ห์ อย่างไทย	ปรงไว	อร่อยเลิศ
Mood & Tone	culture	convenient	delicious
Design Elements	font / illustration	form	illustration / color
Target group	กลุ่มอายุ 25-35 ปี เพศชายและหญิง รายได้เฉลี่ย 20,000 - 50,000 บาท/ปี ชอบการท่องเที่ยวและซื้อของฝาก ชอบกินอาหารรสจัด รสเปรี้ยว รสเค็ม รสขม รสหวาน		

Mood & Tone

Target group

ภาพที่ 25 อารมณ์ความรู้สึกของงานที่ออกแบบ

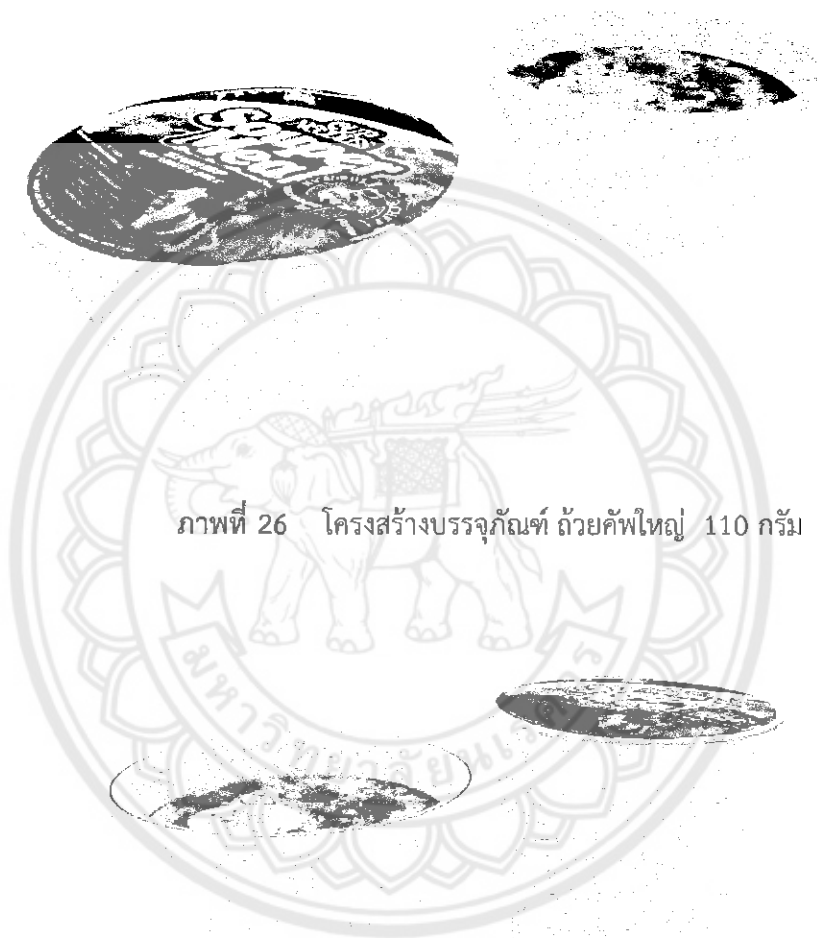
แนวคิด : มนต์เสน่ห์ อย่างไทย/ ปรงไว/ อร่อยเลิศ

อารมณ์ : วัฒนธรรมไทย / สะดวก / อร่อย

องค์ประกอบ : ตัวหนังสือ เส้น/ รูปร่าง/ สี

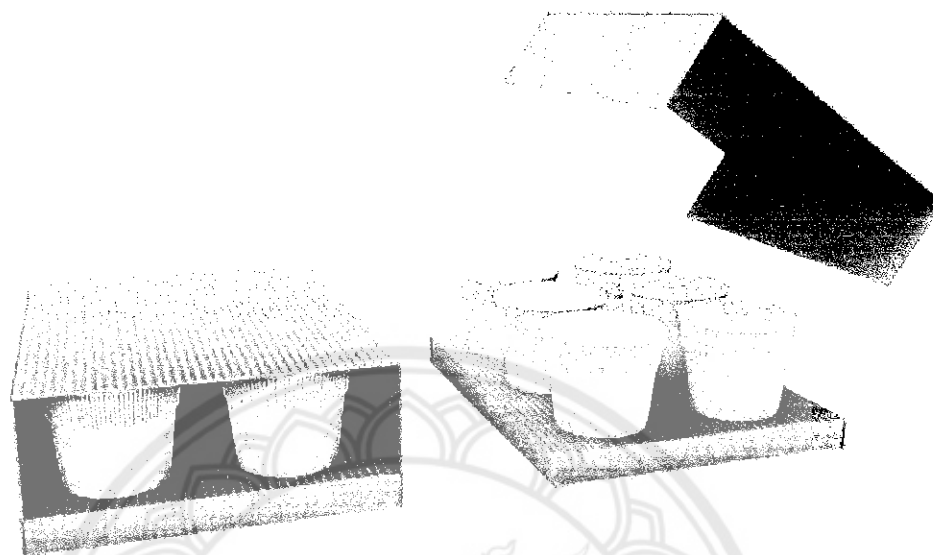
ส่วนที่ 2 ขั้นตอนแบบร่าง (Sketch Design)

ในขั้นตอนนี้จะเลือกรูปแบบของถ้วยเดี่ยว และความสะดวกในการใช้งานมาเป็นกรอบแนวความคิด ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อแสดงรายละเอียดของถ้วยเดียวนั้นๆ



ภาพที่ 26 โครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม

ภาพที่ 27 โครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม



ภาพที่ 28 โครงสร้าง RRP

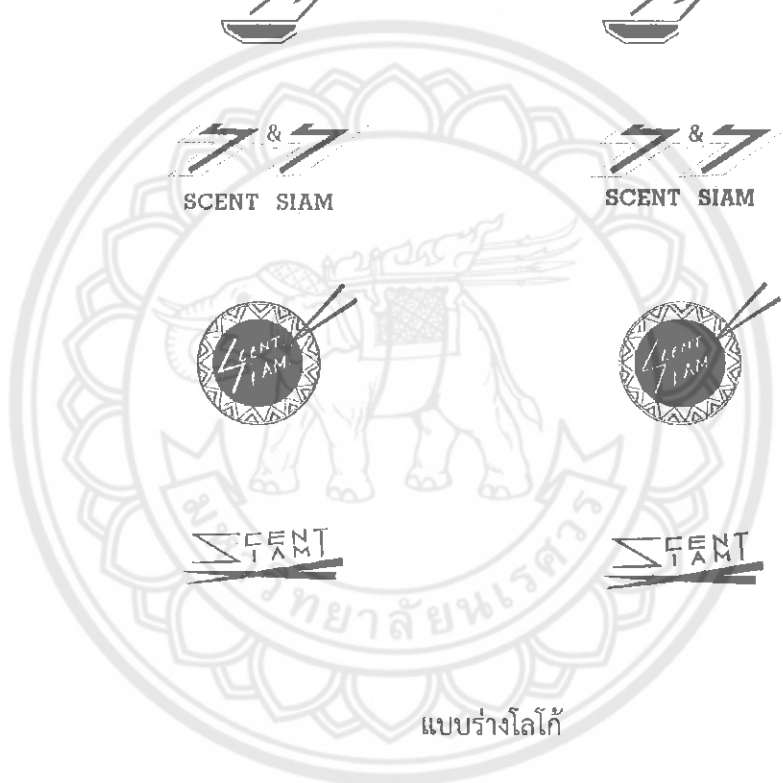


ภาพที่ 29 โครงสร้างรวมหน่วย 3 ชั้น



SCENT SIAM

SCENT SIAM



แบบร่างโลโก้



ภาพที่ 30 โลโก้ที่เลือกใช้

ส่วนที่ 3 การพัฒนาและสร้างสรรค์ (Development and Design)

จากการออกแบบโครงสร้าง โลโก้ กราฟิก ได้นำมาพัฒนาและสร้างสรรค์แบบร่างให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 31 แผ่นสลิ้วยัคพีเล็ก 60 กรัม รสกล้วยเตี๋ยวน้ำตัก



ภาพที่ 32 แผ่นคลี่ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสก๋วยเตี๋ยวหมู



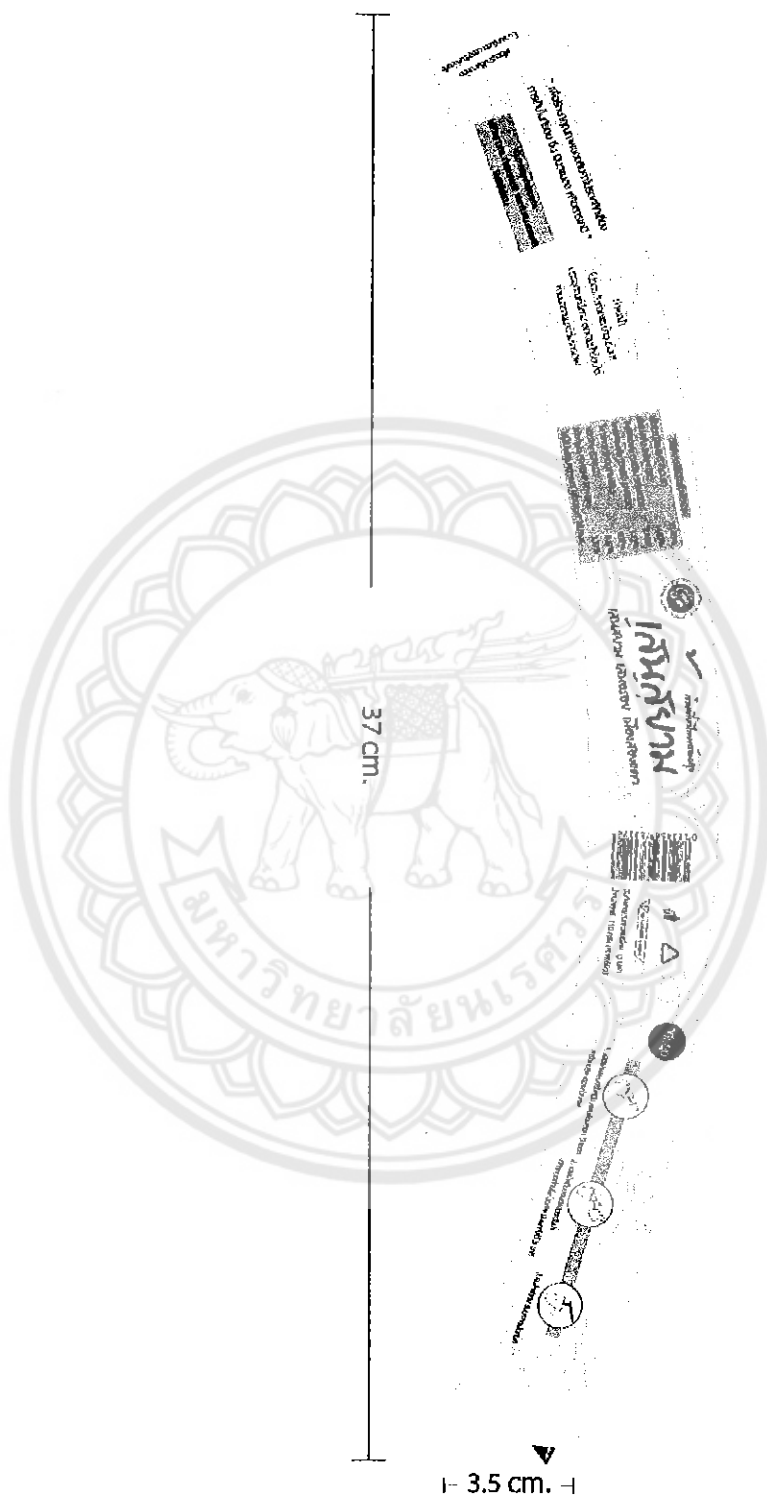
ภาพที่ 33 แผ่นคลี่ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสกายเตี่ยวไก่มะระ



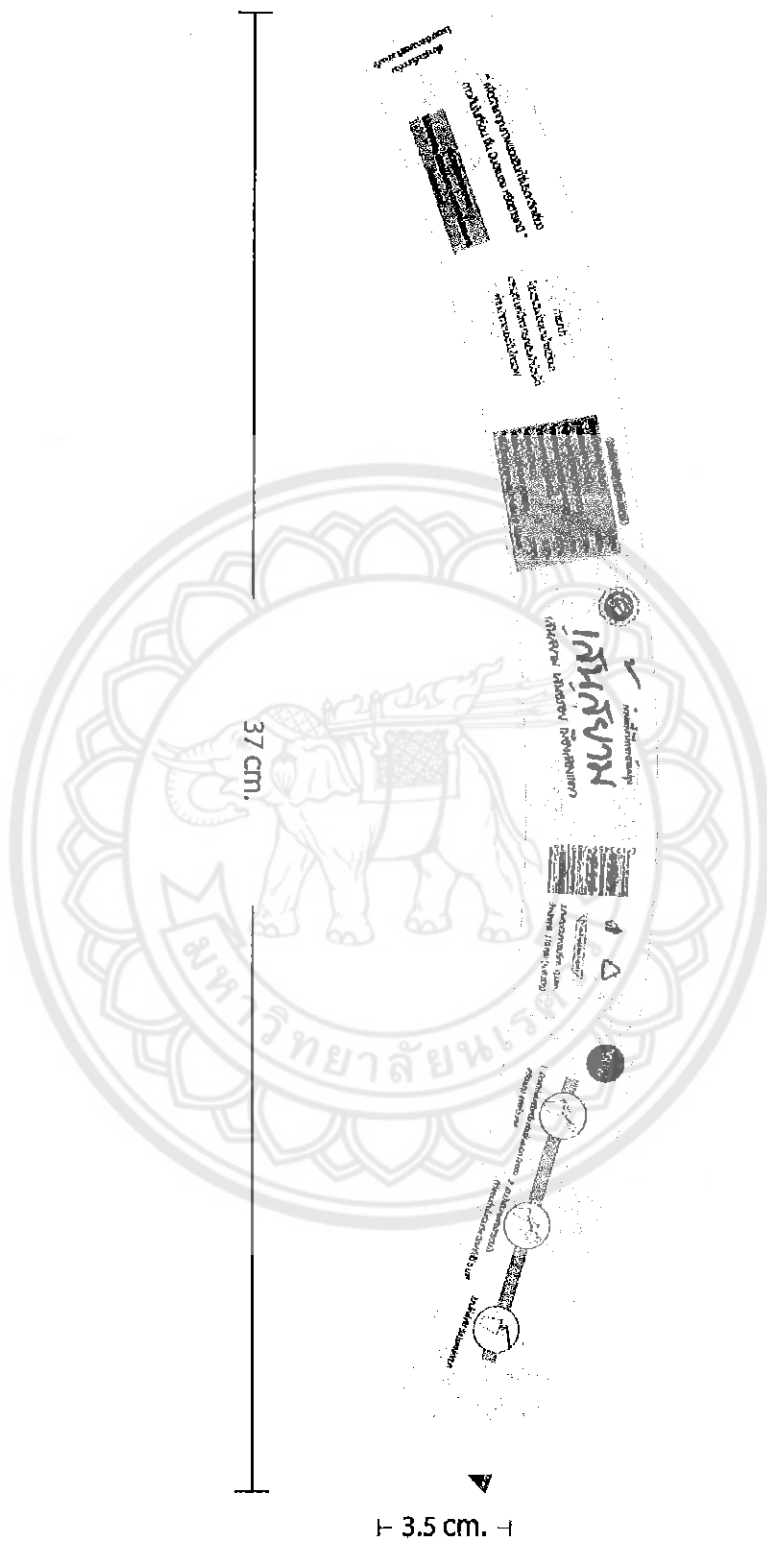
ภาพที่ 34 แผ่นคลี่ถ้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวหมุดุ่น



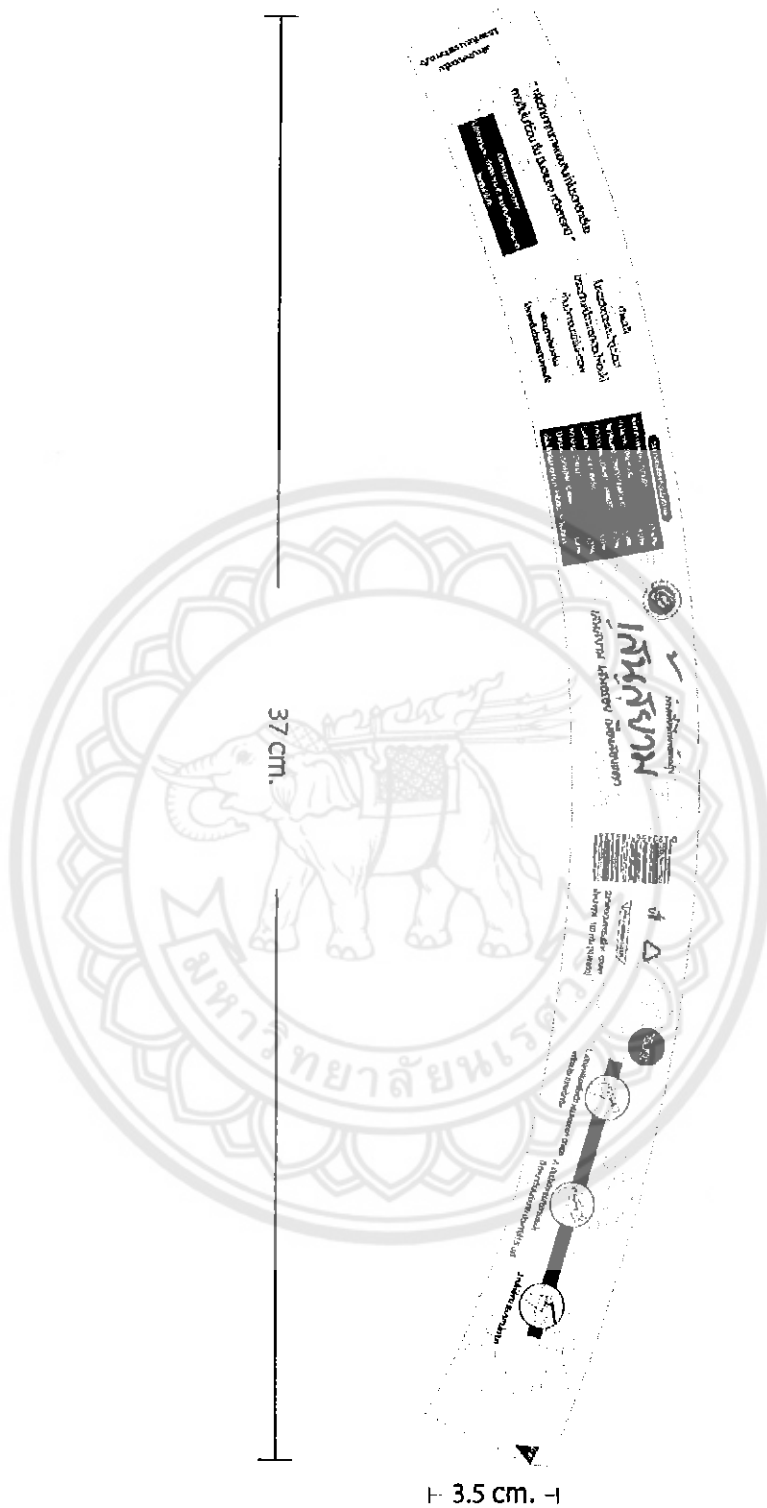
ภาพที่ 35 แผ่นคลี่ด้วยคัพเล็ก 60 กรัม รสกล้วยเตี่ยวไก่สูตรมะนาว



ภาพที่ 37 แผ่นคลุกเคล้ารสไก่กระเทียม 110 กรัม รสไก่กระเทียม



ภาพที่ 38 แผ่นคลี่ด้วยคัพใหญ่ 110 กรัม รสกล้วยเดี่ยวไก่สุตรมะนาว



ภาพที่ 39 แผ่นคีลีถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม รสกล้วยเตี๋ยวไถ่มะระ



ภาพที่ 40 แผ่นคลี่ถ้วยคัพใหญ่ 110 กรัม รสกล้วยเตี้ยวหมุดุ่น



r = 4.75 cm.

5 cm.

ภาพที่ 41 ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวเนื้อน้ำตก



r = 4.75 cm.

5 cm.

ภาพที่ 42 ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเดี่ยวไม้มะระ



$r = 4.75 \text{ cm.}$

5 cm.

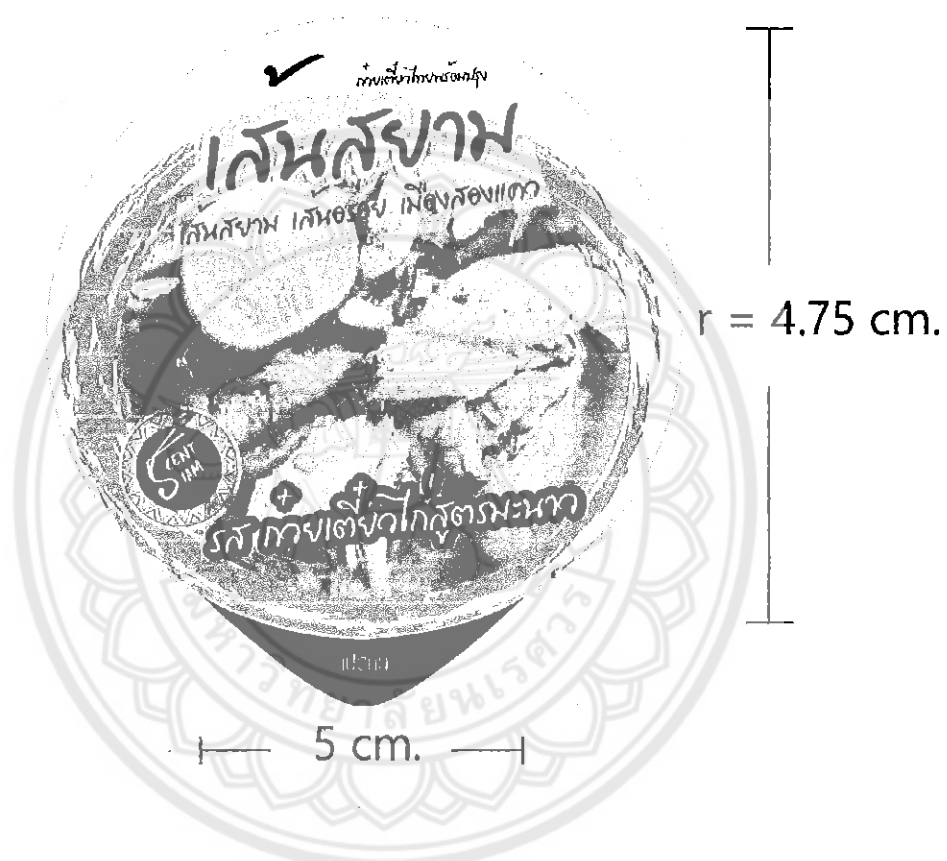
ภาพที่ 43 ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเตี๋ยวหนุ่ตัน



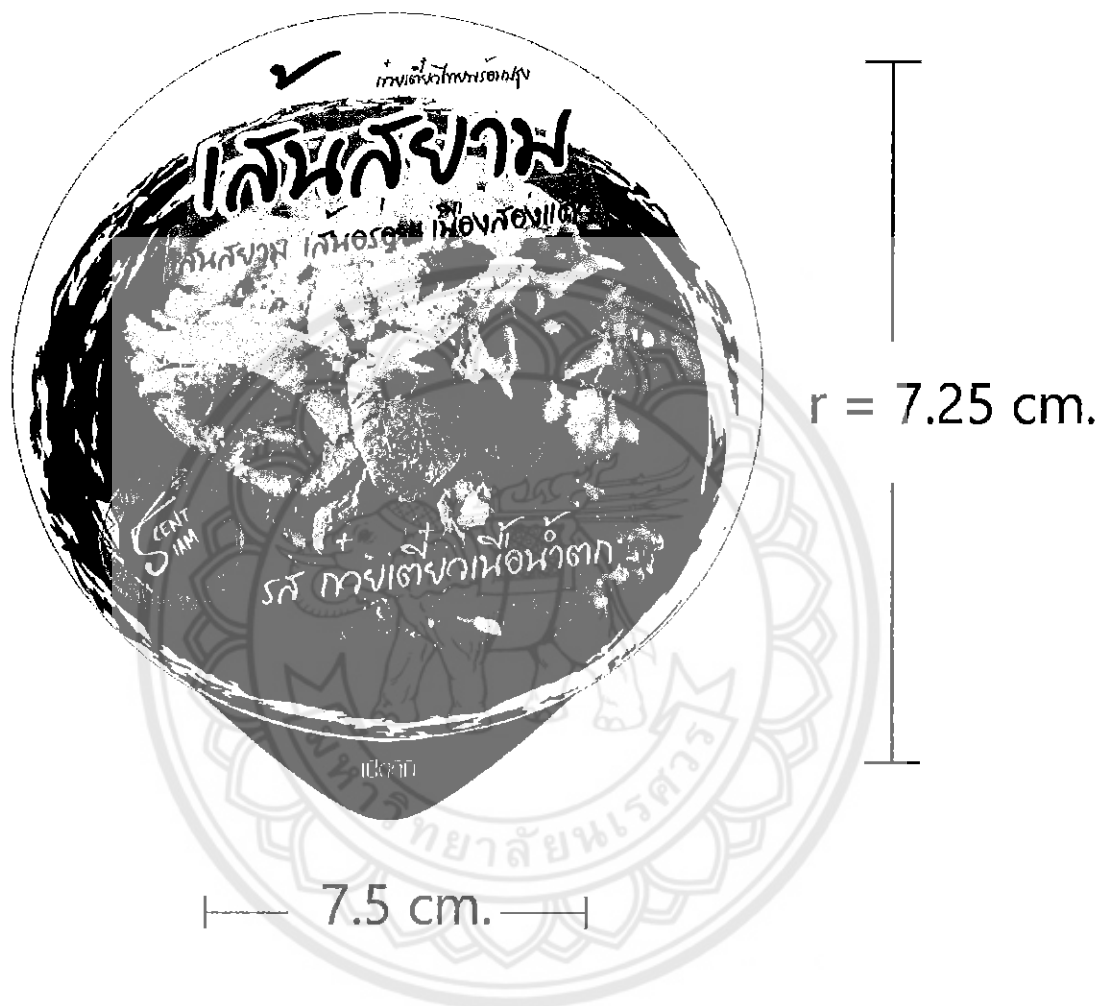
$r = 4.75 \text{ cm.}$

5 cm.

ภาพที่ 44 ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยเตี๋ยวหนุ่ตัน



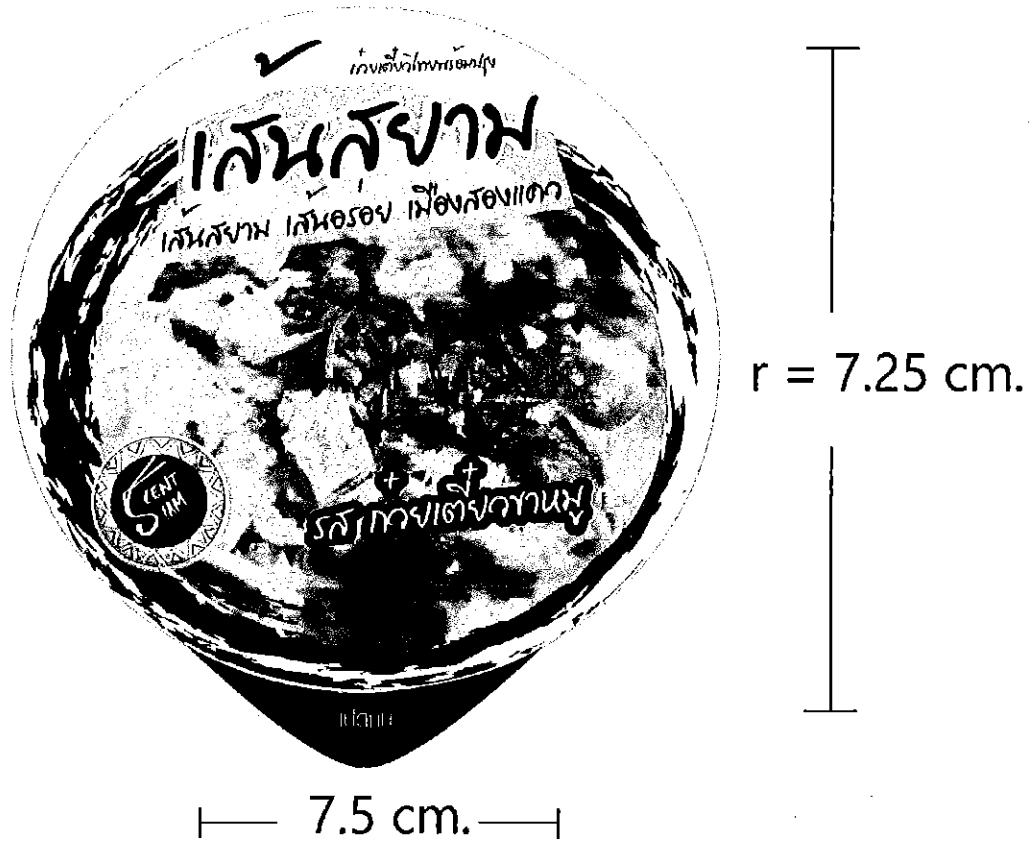
ภาพที่ 45 ฝาปิดถ้วยคัพ 60 กรัม รสกล้วยไข่โกสุมะนาว



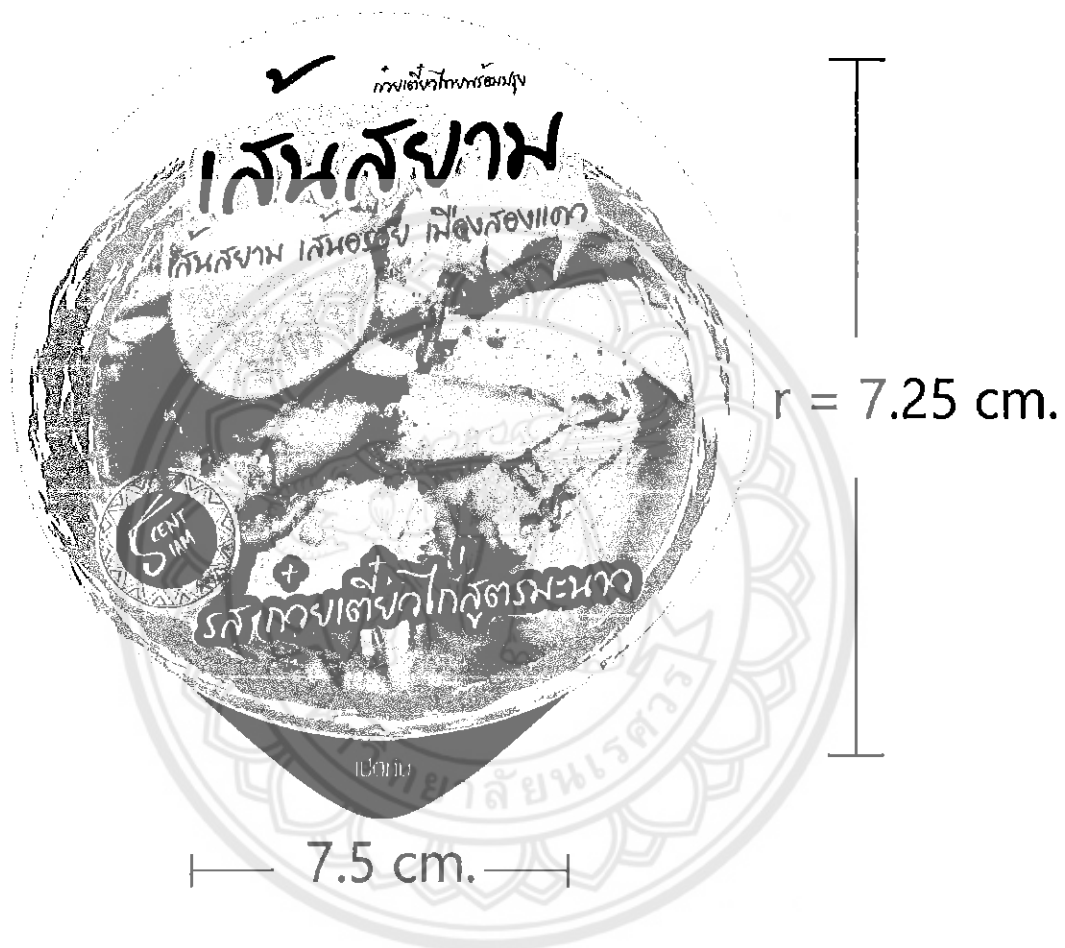
ภาพที่ 46 ฝาปิดถ้วยคัพ 110 กรัม รสกุ้งเตยคือน้ำตก



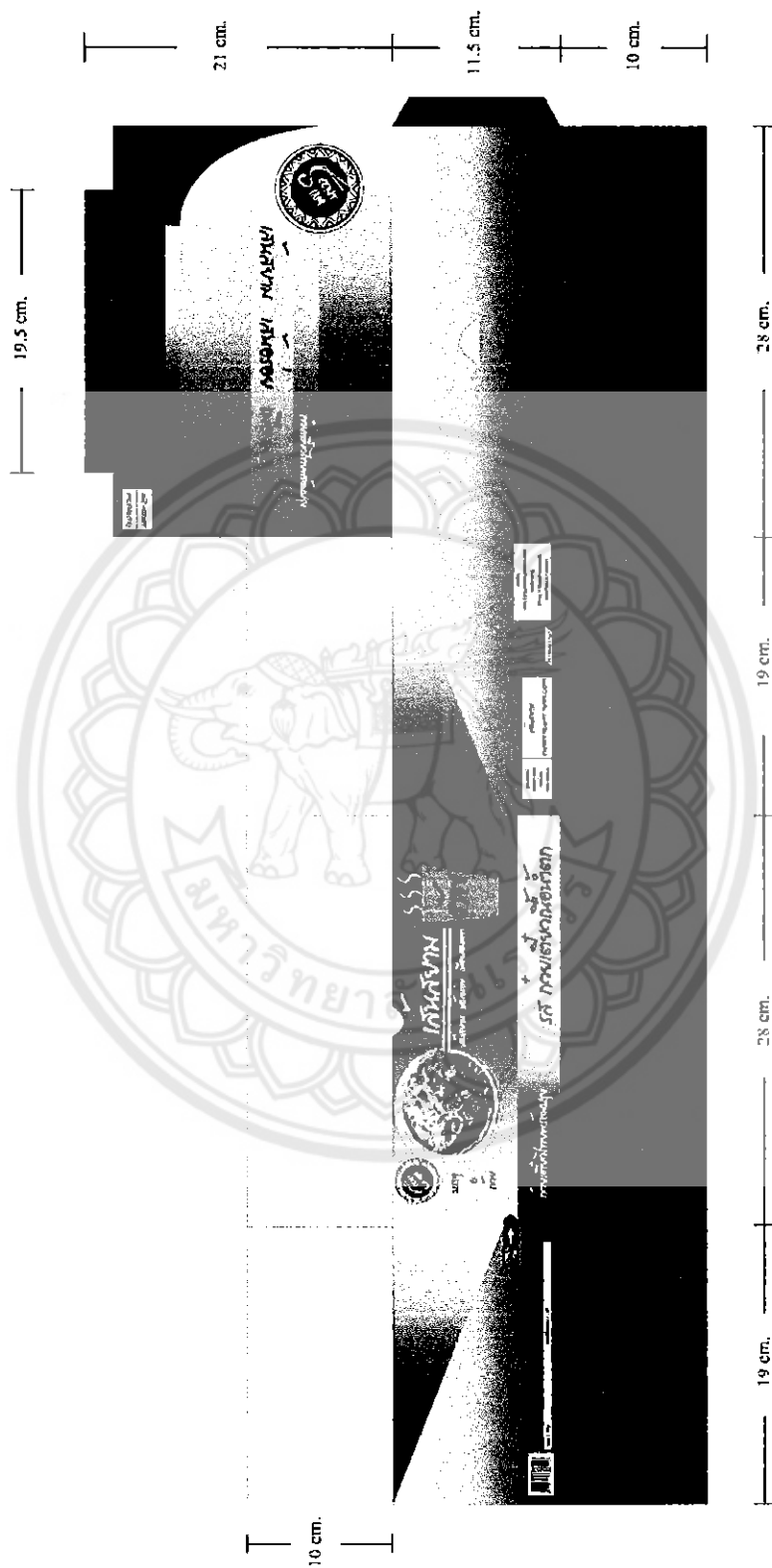
ภาพที่ 48 ฝาปิดด้วยคัพ 110 กรัม รสกล้วยเตยขนมถั่ว



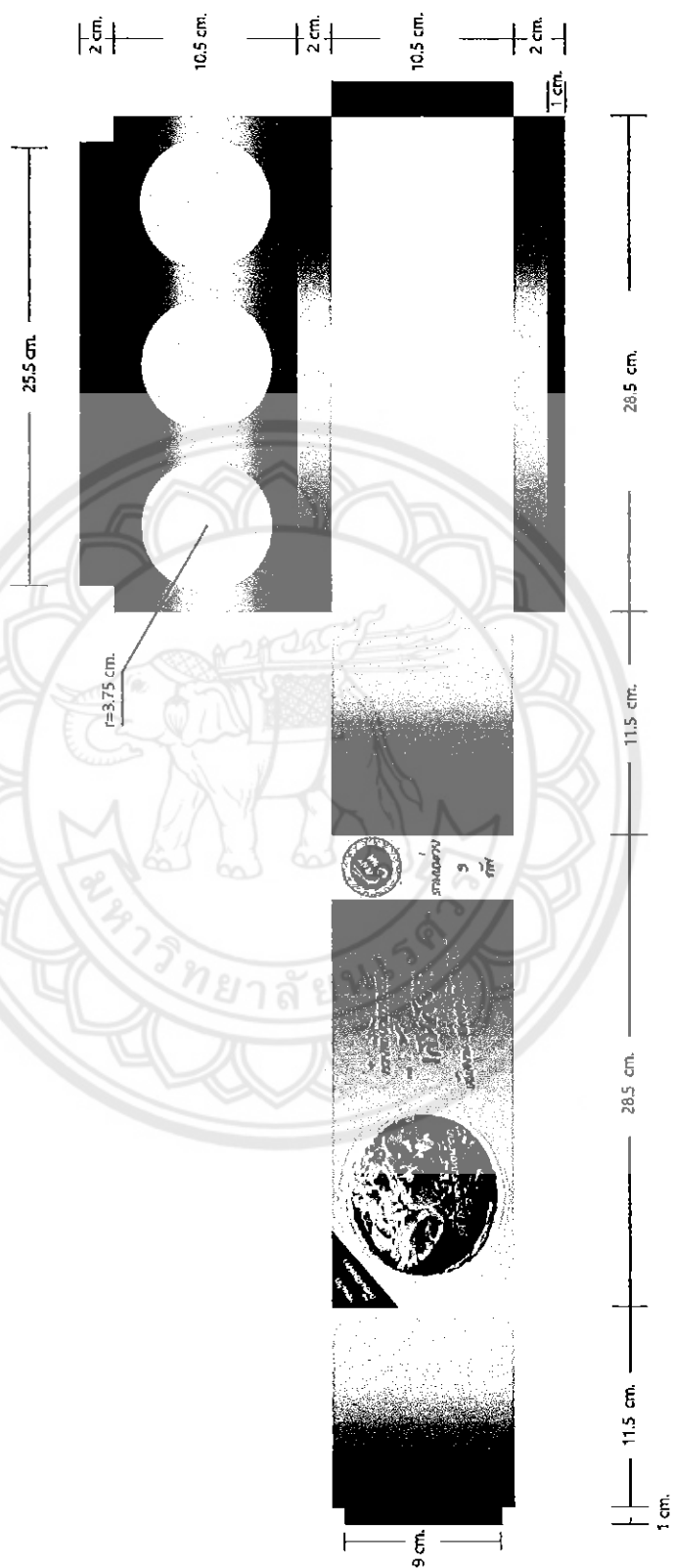
ภาพที่ 49 ฝาปิดถ้วยคัพ 110 กรัม รสกล้วยเตี๋ยวขาม



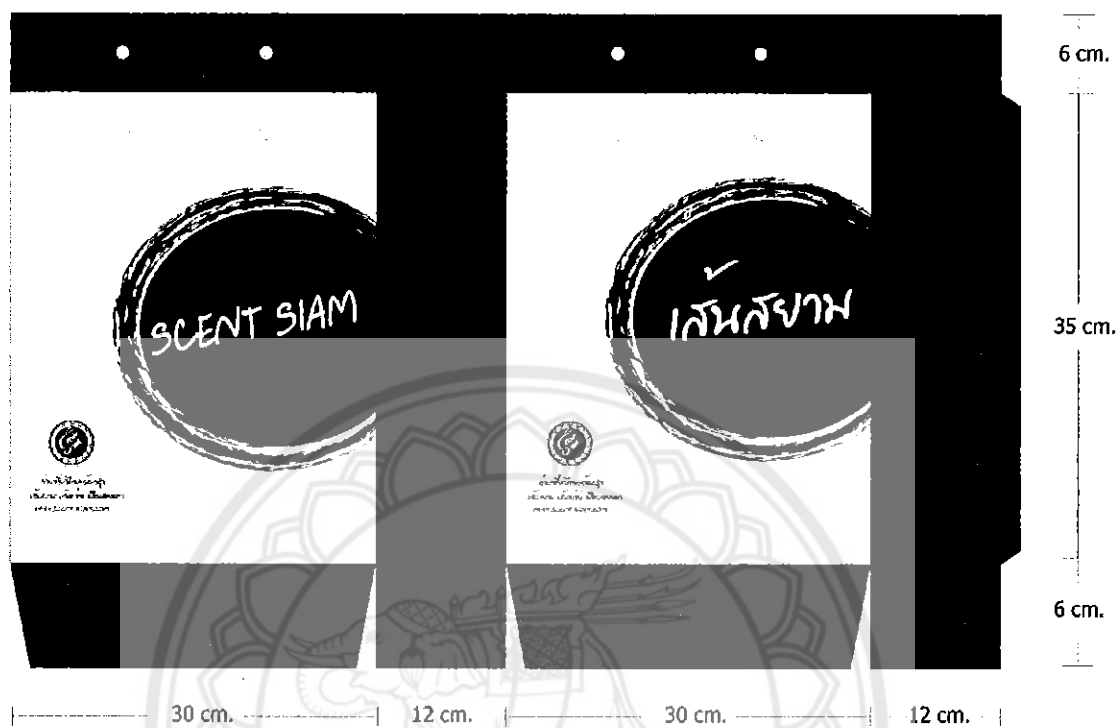
ภาพที่ 50 ฝาปิดถ้วยคัพ 110 กรัม รสกล้วยเตยวกั๋นคู่สุตรมะนาว



ภาพที่ 51 แผ่นคลี่ RRP



ภาพที่ 52 แผ่นคลี่รวมหน่วย 3 ชั้น



ภาพที่ 53 แผ่นคลี่ Shopping bag

ส่วนที่ 4 ผลงานที่สร้างสรรค์ (Packaging Design)



ภาพที่ 54 รูปบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

1. สรุป

ในการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของผลิตภัณฑ์กล้วยเดี่ยวทั้ง 5 รสชาติของอำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม

ขั้นตอนและวิธีการวิจัยเริ่มจาก การเก็บข้อมูลเพื่อใช้สำหรับสร้างแนวคิด (Design concept) ในการออกแบบจากแหล่งข้อมูลหลายประเภท ได้แก่ เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การเก็บข้อมูลภาคสนามด้วยวิธีสัมภาษณ์เจาะลึก และการเก็บแบบสอบถาม จากนั้นทำการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อกลั่นกรองเป็นแนวคิดในการออกแบบ (Design concept) และนำแนวคิดในการออกแบบมาพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์กล้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม ต้นแบบ โดยผลการศึกษาได้ดังนี้

1.1 ด้านแนวคิดของการออกแบบ

จากการเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผล ผู้วิจัยได้สรุปแนวคิดในการออกแบบ (Design concept) คือ “มนต์เสน่ห์ อย่างเป็นไทย ประจวบ อร่อยเลิศ” ทั้งนี้ แนวคิดการออกแบบดังกล่าวมีความเหมาะสมกับลักษณะของผลิตภัณฑ์และกลุ่มเป้าหมายที่ผู้วิจัยได้ตั้งไว้ โดยเหตุผลสนับสนุนของแนวคิดการออกแบบดังกล่าวคือ เนื่องจากประเทศไทย เป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ในเรื่องของทรัพยากรทางธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นพืช ผัก ผลไม้ ก็มีอยู่มากมายและถือได้ว่า ผัก ผลไม้ เป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจให้กับชาวไทย เพราะคนไทยได้นำผัก ผลไม้ มาแกะสลัก ลวดลาย ที่สวยงามสร้างความ เป็นเอกลักษณ์ให้กับคนไทย นอกจากนี้ผู้วิจัยยังกำหนดอารมณ์และโทนของงานไว้ 3 อย่าง เพื่อให้สามารถออกแบบได้ง่ายและตรงกับแนวคิดมากที่สุด ได้แก่ วัฒนธรรม ความเป็นไทยที่ได้จากการแกะสลักผลไม้, ความสะดวก ง่ายต่อการบริโภค, ความอร่อย ที่ได้จากอาหารไทย

1.2 ด้านขอบเขตของการออกแบบ

จากการศึกษาและออกแบบผู้วิจัยได้สรุปขอบเขตการออกแบบได้ดังต่อไปนี้

1.2.1 ขอบเขตด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์

เพื่อให้บรรจุภัณฑ์สามารถมีความสอดคล้องกับลักษณะของกล้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตอบสนองกับความต้องการของผู้บริโภค ผู้วิจัยจึงได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกับผู้ประกอบการและอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งได้แบ่งจำนวนการออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ออกเป็น โลโก้ และแบรนด์ / บรรจุภัณฑ์ถ้วยคัพเล็กและถ้วยคัพใหญ่ 1 โครงสร้าง 5 กราฟิก / บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย(Retail Ready Packaging) 1 โครงสร้าง 1 กราฟิก / รวมหน่วย 3 ชั้น ถ้วยคัพเล็ก

1 โครงสร้าง 1 กราฟิก / ถุงทิว (SHOPPING BAGS) 1 โครงสร้าง 1 กราฟิก โดยเลือกใช้ กระดาษอาร์ตมันและกระดาษเทาขาว เป็นวัสดุหลักในการผลิตและพิมพ์ด้วยระบบออฟเซต 4 สี สำหรับองค์ประกอบทางการออกแบบที่สื่อถึงแนวคิดการออกแบบ อารมณ์และโทนของงาน ได้แก่ สี ตัวหนังสือ เส้น รูปร่าง

1.2.2 ขอบเขตด้านการออกแบบตราสินค้า

เพื่อสร้างความจดจำและอัตลักษณ์ที่สามารถสะท้อนความเป็นบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม และสร้างความสะอาดตาและเชิญชวนให้แก่ผู้บริโภค ผู้วิจัยจึงได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกับผู้ประกอบการและอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งได้แบ่งจำนวนการออกแบบตราสินค้าออกเป็น 1 รูปแบบ ประกอบไปด้วยสีหลักที่ใช้ในตราสินค้าจำนวน 3 สี สำหรับองค์ประกอบทางการออกแบบที่สื่อถึงแนวคิดการออกแบบ อารมณ์และโทนของงาน ได้แก่ สี เส้น ตัวหนังสือ ที่ช่วยส่งเสริมตราสินค้าให้โดดเด่น ง่ายต่อการจดจำ และสะท้อนแนวคิดการออกแบบ อารมณ์และโทนของงาน ตัวรูปแบบตราสินค้าที่มีความทันสมัยและในความทันสมัยก็มีความเป็นวัฒนธรรมไทย ด้วยรูปแบบการเกะสลัก โดยผู้ออกแบบได้ใช้องค์ประกอบทางการออกแบบ คือ เส้นที่สื่อถึง การเกะสลักผักและผลไม้ สีที่มีความสด สะอาดดึงดูดผู้คนที่สนใจได้เป็นอย่างดี และตัวหนังสือมีเอกลักษณ์สามารถบ่งบอกถึงตัวผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายในได้

2. ข้อเสนอแนะ

2.1. จากการออกแบบพบว่า ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม ครั้งต่อไปจะต้องศึกษาเกี่ยวกับวัสดุ ในการออกแบบ ที่ต้องคำนึงถึงผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

2.2. ในการวิจัยที่ต้องสร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์ หากเป็นไปได้ควรผลิตต้นแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมือนจริงมากที่สุด ทั้งวัสดุ โครงสร้างและกราฟิก เพื่อให้เครื่องมือที่ได้มีความใกล้เคียงกับลักษณะการใช้งานจริงและน่าเชื่อถือมากที่สุด



บรรณานุกรม

Food Network Solution, ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร.แหล่งที่มา.

<http://www.foodnetworksolution.com>,11 มกราคม 2559

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) . อาหารกึ่งสำเร็จรูปสำนักงานคณะกรรมการอาหาร
และยา.พ.ศ. 2543

อบเชย วงศ์ทอง, อาหารกึ่งสำเร็จรูป,แหล่งที่มา,

www.fda.moph.go.th, 11 มกราคม 2559

โภชนาศาสตร์ครอบครัว, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ.2541

วิกิพีเดีย,ความเป็นมาของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป,แหล่งที่มา,

<http://www.thaihealth.or.th>, 11 มกราคม 2559

วิกิพีเดีย,เครื่องหมายการค้า,แหล่งที่มา,

<http://www.trueinnovationcenter.com>,11 มกราคม 2559

ยกก่ายเตี้ยเว็ด,ความเป็นมาของก่ายเตี้ยเว็ด,แหล่งที่มา,

<http://www.drducks.net>, 13 พฤษภาคม 2555



แบบสอบถามความคิดเห็นแล้วทดสอบความพึงพอใจที่มีต่อบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์
ของก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม

ความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงสร้างบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ของก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป
ตรา เส้นสยาม กรุณาทำเครื่องหมาย “ ✓ ” ลงใน หน้าข้อความที่ท่านเห็นด้วย

1) เพศ

- ชาย หญิง

2) อายุ

- 18-24 ปี 25-30 ปี 31-40 ปี 41 ปีขึ้นไป

3) อาชีพ

- นักเรียน/นักศึกษา ลูกจ้างเอกชน ข้าราชการ รัฐวิสาหกิจ
 รับจ้างทั่วไป ธุรกิจส่วนตัว แม่บ้าน อื่นๆ(โปรด

ระบุ).....

4) รายได้ต่อเดือน

- ต่ำกว่า 7,500 บาท 7,500 - 10,000 บาท 10,000 - 12,500 บาท
 12,500-30,000 บาท 30,000 ขึ้นไป

5) ท่านคิดว่าคุณสมบัติใดที่ควรคำนึงในเรื่องการออกแบบโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์และ
ผลิตภัณฑ์ของก๋วยเตี๋ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม (กรุณาเรียงลำดับความสำคัญจากมากไปน้อย
โดยใส่หมายเลข 1-6 หน้าข้อความ)

- ความสามารถในการปกป้องผลิตภัณฑ์ รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสม
 ความเด่นสวยงาม ความสะดวกในการเปิด-ปิด ขนาดพอดีกับผลิตภัณฑ์
 ความสะดวกสบายในเปิด - ปิดและรวมถึงด้านการขนส่ง

6) สำหรับโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ถ้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตรา เส้นสยาม โดยใช้แนวคิดมนต์เสน่ห์อย่างไทย ประณีต อร่อยเลิศ แบบที่ดีหรือเหมาะสมที่สุด (ดีมาก = 5 ดี = 4 ปานกลาง = 3 น้อย = 2 น้อยที่สุด = 1)

หัวข้อ	ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ถ้วยเดี่ยว				
	1	2	3	4	5
ความสามารถในการปกป้องผลิตภัณฑ์					
รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสม					
ความเด่นสวยงาม					
ความสะดวกในการเปิด-ปิด					
ขนาดพอดีกับผลิตภัณฑ์					
ความสะดวกสบายในเปิด - ปิดและรวมถึงด้านการขนส่ง					

7. ท่านคิดว่ากราฟฟิคบนบรรจุภัณฑ์ถ้วยเดี่ยวไทยกิ่งสำเร็จรูป ตราเส้นสยาม โดยใช้แนวคิดมนต์เสน่ห์ อย่างไทย ประณีต อร่อยเลิศ มีความเหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่สามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ไทยและสะดวกในการรับประทานได้ชัดเจนในระดับใด

ดีมาก ดี ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด

8. ข้อคิดเห็น / ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณทุกท่านที่สละเวลาทำแบบสอบถาม

รูปภาพประกอบการรับประทาน

