

New คุกกี้ (คุกกี้ผลไม้รวมผสมธัญพืชเพื่อสุขภาพ)

รุ่งสุริยา อัดกลาง, ธนโชติ พุ่มซ้อน, จันทกานต์ ราชวงศ์

ฐิติกานต์ แสงเทียน, ณัฐฐนิชา พรพินิจ

สถานที่ติดต่อ: วิทยาลัยเทคโนโลยีตั้งตรงจิตรพณิชยการ

หมายเลขติดต่อโทรศัพท์: 094-380-5554

E-mail: ttc55005@ttc.ac.th

เนื่องด้วยปัจจุบันผู้บริโภคยุคใหม่หันมาดูแลสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มวัยทำงานและกลุ่มวัยรุ่น ดังนั้นกลุ่มเป้าหมายเหล่านี้จึงต้องการอาหารที่มีคุณค่าและโภชนาการ และดีต่อสุขภาพ เช่น น้ำตาลน้อย มีสารอาหารที่ครบถ้วน และไม่ยุ่งยากในการรับประทาน สะดวกสามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา และด้วยปัจจุบันอาหารตะวันตกมีอิทธิพลต่อการรับประทานของผู้บริโภค คือ คุกกี้ ตอบโจทย์ไลต์สไตล์คุกกี้ใหม่ที่ต้องเร่งรีบในการทำงานหรือเดินทางในชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี

คณะผู้จัดทำจึงคิดค้นนวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ New คุกกี้ (คุกกี้ผลไม้รวมผสมธัญพืชเพื่อสุขภาพ) ขึ้นมา เพื่อตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคกลุ่มวัยทำงานและกลุ่มวัยรุ่น กลยุทธ์ที่ธุรกิจนำมาใช้ในการผลิต คือ การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้มาตรฐานและเป็นวัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพและทำจากธรรมชาติ โดยจะเป็นการนำผลไม้หลายชนิดมารวมกันในการทำคุกกี้ผสมกับธัญพืชที่เข้ากันได้ก็เข้ากันในขนมคุกกี้ สร้างความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวขนมให้กับผลิตภัณฑ์ และใส่ใจทุกขั้นตอนของการผลิต เพื่อให้มีโภชนาการในการรับประทานอาหารที่ได้สารอาหารครบถ้วน คุกกี้ 1 ชิ้นได้พลังงาน 80 calories โดยได้รับ วิตามิน ABCD จากส่วนประกอบต่างของคุกกี้ผล เช่น ไม้อบแห้ง จากไข่ เนย แป้งและน้ำตาล อีกทั้งยังได้รับไขมันดีที่อยู่ในธัญพืช อีกด้วย วิธีการเก็บรักษาควรเก็บใส่กล่องที่มีฝาปิดมิดชิดหรือถุงซิปล็อค ไว้ในตู้เย็นได้นานเป็นเดือนหรือไว้ตู้เย็นนอกตู้ได้ประมาณ 2-3 สัปดาห์ แป้งคุกกี้ที่ผสมแล้วสามารถม้วนแล้วเก็บไว้ในตู้เย็นช่องแช่แข็งได้นาน 2 สัปดาห์



ภาพที่ 1 New คุกกี้ (คุกกี้ผลไม้รวมผสมธัญพืชเพื่อสุขภาพ)



ภาพที่ 2 QR code วิธีการทำ