

MEAT BALL PLANT-BASED

LOW SODIUM

จาก

สาหร่ายไค





OUR TEAM



นางสาวพนัชนิตา เพิ่มพร



นางสาวอัจฉริยา ดีเลิศ



นางสาววรรณวิสา เจมบุรุษ

MEAT BALL PLANT-BASED LOW SODIUM จาก สหรัทัยโก



มีทบอแลแพนทีเบส LOW SODIUM จากสาหร่ายไถ



1. Introduction

2. Objectives

3. Market pain

4. Target Market

5. Innovation

6. Competitive advantage

7. Business Model

8. Sustainability



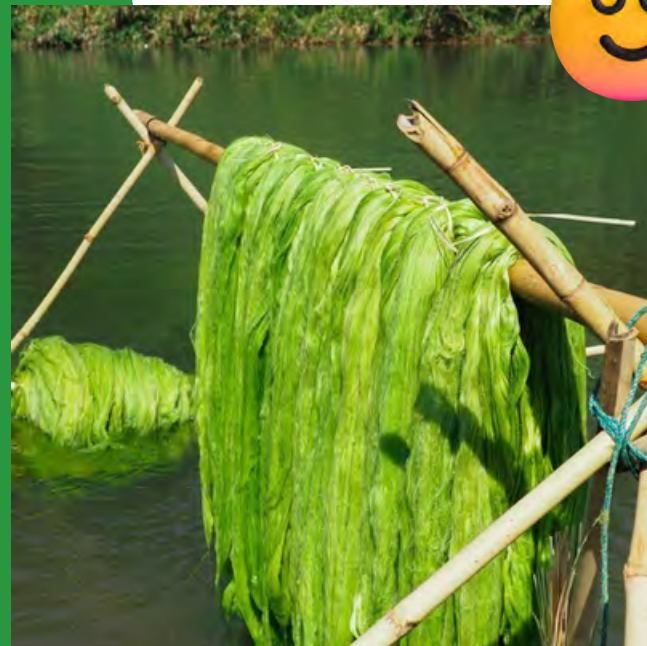
1. INTRODUCTION ●●●

มีทบอลแพนทีเบส LOW SODIUM จากสาหร่ายไค

Vegetarian

สาหร่ายไค

Plant-Based



2. OBJECTIVES

มีทบอลแพนทีเบส Low sodium จากสาหร่ายไค



เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก low Sodium จากสาหร่ายไค



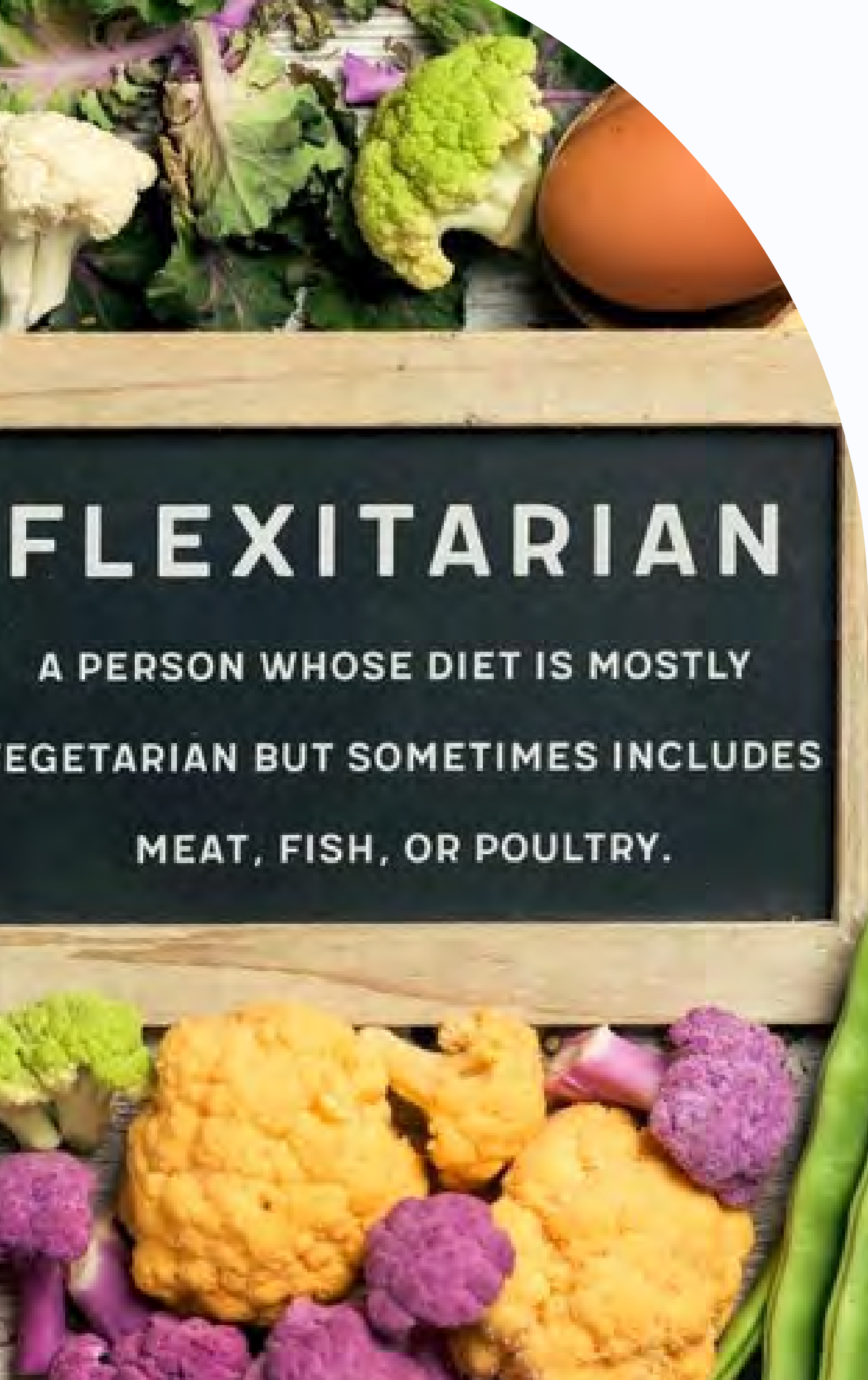
3. MARKET PAIN

มีทบอแลแพนทีเบส Low sodium จากสาหร่ายไค



ผลิตภัณฑ์อาหาร “แพลนท์เบส” (Plant-Based) ในปัจจุบัน
อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยส่วนใหญ่ยังใช้วัตถุดิบจากพืชอาหาร และ
โซเดียมปริมาณสูง ส่งผลกระทบต่อภาวะโรค NCDs
(Noncommunicable diseases หรือโรคไม่ติดต่อ) ผู้พัฒนาเล็งเห็นต่อ
ปัญหาดังกล่าว เลย์นำวัตถุดิบจากธรรมชาติ “สาหร่ายไค” ที่มีฟังก์ชัน
ทดแทนคุณสมบัติสารปรุงแต่งรส มาผลิตเป็นมีทบอแลแพนทีเบส





4. TARGET MARKET



มีทบอลแพนทีเบส LOW SODIUM จากสาหร่ายไค



แบ่งตาม Segmentation กลุ่มลูกค้าตาม Life Style ด้านความสนใจด้านการเลือกรับประทานอาหารของกลุ่มลูกค้า



กลุ่ม **Flexitarian** การกินแบบ Vegetarian แต่มีความยืดหยุ่น เป็นกลุ่มผู้บริโภคที่เลี่ยงการทานเนื้อสัตว์ลงเป็นบางโอกาส และมีพฤติกรรม การเลือกรับประทานอาหารเพราะต้องการดูแลสุขภาพมากขึ้น



5.SOLUTION/INNOVATION



มีทบอลแพนทีเบส Low sodium จากสาหร่ายไถ่



มีทบอลแพนทีเบส Low Sodium ผลิตจากสาหร่ายไถ่ ซึ่งมีกรด
กลูตามิก (Glutamic acid) ตามธรรมชาติทำให้ลดการใส่กลุ่ม
วัตถุเจือปนในอาหาร อีกทั้งยังใช้เทคโนโลยีเอนไซม์ในการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้มีกลิ่นและรสที่เหมาะสม ซึ่งเป็นการ
ลดการใช้สารปรุงแต่งจากกระบวนการผลิตมีทบอลแพนทีเบส
ส่งผลทำให้ได้อาหารโปรตีนจากพืชที่ลดโซเดียมได้





6. COMPETITIVE ADVANTAGE *

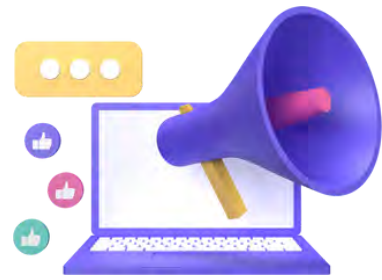
มีทบอลแพนทีเบส Low sodium จากสาหร่ายไถ



การผลิตมีทบอลแพนทีเบส Low Sodium จากสาหร่ายไถ

ผลิตโดยมีเอนไซม์ที่มียใช้การใช้เอนไซม์ (Enzyme catalytic) วิธีนี้เป็นการผลิตกรดอะมิโนทางชีวสังเคราะห์ (Biosynthesis) ที่อาศัยระบบของเอนไซม์ในจุลินทรีย์ ในการเปลี่ยนสารตั้งต้นเป็นกรดอะมิโนที่ต้องการ โดยในกระบวนการปฏิกิริยาของเอนไซม์จะใช้เอนไซม์หนึ่งหรือสองชนิดเพื่อเปลี่ยนสารตั้งต้นของกรดอะมิโนให้เป็นกรดอะมิโนที่เหมาะสม เพื่อให้ได้กรดกลูตามิกจากสาหร่ายไถ

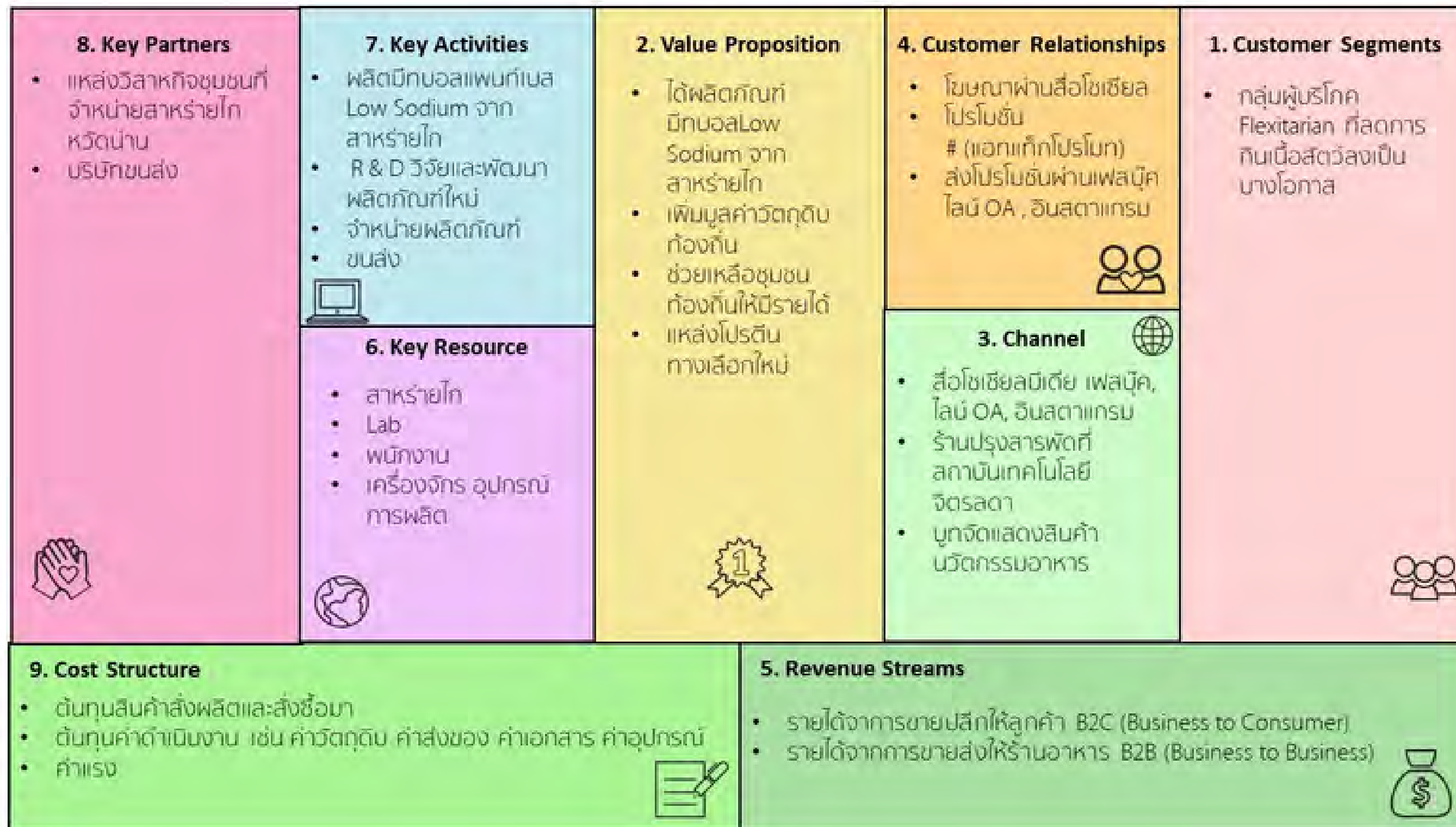




7. BUSINESS MODEL



มีทบอลแฟนทีเบส Low sodium จากสาหร่ายไค





7. SUSTAINABILITY



มีทบอลลแพนทีเบส Low sodium จากสาหร่ายไก่อ



#SDG3 สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี

แหล่งที่มาของสาหร่ายไก่อ มาจาก
การปลูกจากพื้นที่ท้องถิ่นที่
ปลอดภัย โดยมีเกษตรกรภายใน
ชุมชนดูแล เก็บเกี่ยวและคัด
เลือกสาหร่ายที่มีคุณภาพ

เสริมสร้างเศรษฐกิจและความเป็น
อยู่ที่ดี และสร้างรายได้ให้กับ
คนในชุมชนท้องถิ่น กับเกษตรกร
ที่เพาะปลูกเก็บเกี่ยวสาหร่ายไก่อ
จังหวัดน่าน



สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
CHITRALADA TECHNOLOGY INSTITUTE



Thank
you!



MEAT BALL PLANT-BASED LOW SODIUM จาก สาหร่ายไค