การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

Packaging Design for Thai Dessert in the Literature

ทินวงษ์ รักอิสสระกุล

กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

รายงานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนงบประมาณรายจ่าย

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559

สาขาวิชาการออกแบบบรรจุภัณฑ์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

2559

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประกาศคุณูปการ

งานวิจัยฉบับนสำเร็จลุล่วงได้ด้วยงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 ในส่วนการสนับสนุนด้านงบประมาณ เวลา และทรัพยากรของคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบด้วยระบบและกลไกเป็นแรงผลักดันและสร้างขวัญกำลังใจในการทำงานทุกพันธกิจ

ขอขอบคุณคณาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ให้คำปรึกษาแนะนำ ขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญที่สละเวลาในการประเมินผลงานทุกชิ้น และขอบพระคุณครูอาจารย์ที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ทั้งทางวิชาการวิชาชีพทุกท่าน

ทินวงษ์ รักอิสสระกุล
กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

ชื่อเรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี
ผู้วิจัย นายทินวงษ์ รักอิสสระกุล[1] และ นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์[2]
สังกัดหน่วยงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบบรรจุภัณฑ์[1]
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร[2]
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
แหล่งงบประมาณ เงินรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559

บทคัดย่อ

การวิจัย เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษารูปแบบขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย และเพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 15 ชิ้น ประกอบด้วย สังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลุดตี่ ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมผิง รังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ บัวลอย ช่อม่วง และ ฝอยทอง ที่แสดงคุณค่าต่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และหรือสัมพันธ์เกี่ยวข้องกันกับอาหารไทย จำนวน 100 คน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยใช้วิธีการสุ่มแบบแบ่งพวก เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างกับการพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีที่แสดงถึงองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย วิธีการดำเนินการวิจัย ประกอบด้วย ขั้นตอนที่ 1) ศึกษาข้อมูลเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนที่ 2) สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ขั้นตอนที่ 3) ออกแบบและทดลอง ขั้นตอนที่ 4) คัดเลือกและพัฒนาแบบ ขั้นตอนที่ 5) สร้างต้นแบบ ขั้นตอนที่ 6) ทดลองและรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ขั้นตอนที่ 7) วิเคราะห์และสรุปผล และ ขั้นตอนที่ 8) จัดทำรายงานสรุปและการเผยแพร่

ผลการวิจัยสรุปว่า แนวทางในการออกแบบรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีใช้แนวคิดและแรงบันดาลใจมาจากเรือสำปั้นและสายน้ำ ซึ่งถือว่าเป็นแหล่งกำเนิดของกาพย์แห่ชมเครื่องหวานบทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 องค์ประกอบในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย โครงสร้างจากการลดทอนของรูปทรงเรือสำปั้น กราฟิกแสดงภาพลักษณ์พื้นถิ่นใช้ภาพลายใบตองและลายจักสานเป็นภาพประกอบเลียนแบบพื้นผิววัสดุธรรมชาติ สีที่ใช้เป็น

สีเขียวของใบตองและพื้นน้ำคู่กับสีของขนมไทยแต่ละชนิด ตัวอักษรใช้รปแบบที่สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทย บุคลิกภาพอ่อนช้อยและสะโอดสะอง จัดวางแบบสมมาตรและใช้หลักการซ้ำอย่างสม่ำเสมอ รายละเอียดข้อความประกอบแสดงถึงคุณลักษณะของขนมไทย วัฒนธรรมของขนมไทย บุคลิกภาพของขนมไทย สัญลักษณ์ของขนมไทย ชื่อขนมไทยและคำขวัญของขนมไทยทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษทับศัพท์ และชื่อเรียกตามอัตลักษณ์ภายนอก

ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างโดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า มีความพึงพอใจในแต่ละด้านอยู่ในระดับมากทุกด้าน

คำสำคัญ: บรรจุภัณฑ์ , ขนมไทยในวรรณคดี

Title	Packaging Design for Thai Dessert in the Literature
Author	Mr. Tinnawong Rakisarakul[1] Mr. Kamolbhibhat Chanasith[2]
Affiliated Entities	[1] Lecturer, Department of Packaging Design
	Faculty of Architecture and Design
	[1] Lecturer, Department of Food Service Industry
	Faculty of Home Economics Technology
	Rajamangala University of Technology Phra Nakhon
The Budget	Apital Expenditure Fiscal Year 2015

ABSTRACT

Research packaging design for Thai dessert in the literature. The purpose is to study Thai dessert in the literature patterns and heritage conservation, knowledge and Thai wisdom and packaging design for Thai dessert in the literature of 15 works contains SUNGKHAYA (Pandan custard), SALIM (Sweet noodles in coconut milk syrup), LUMJEAK (Roast pancake wrap candied coconut), MUSCAT, LUDTI (Flat bread), KANOMJEEB (Shumai), KANOMTEIN (Stuffed dough pyramid), THONGYIB (Sweet egg floss), KANOMPING (Round cookie), RANGRAI (Dough press), THONGYOD (Gold egg yolks drops), JAMONGKUT (Sergeant crown), BUALOY (Dumplings in coconut cream), CHORMUANG (Purple bouquet cake), FOITHONG (Golden threads) shows the value of learning for youth through students in the department of economics. The samples were students of home economics department of food and nutrition and related or associated with a number of 100 people from Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Rajamangala University of Technology Thunyaburi, Rajamangala University of Technology Krungthep, Suan Dusit University, Suan Sunandha Rajabhat University, Kasetsart University by random sampling. The tools used Research is satisfaction questionnaire. How to conduct research Step 1) study the documents and related research Step 2) Create a tool used in the research 3) design and tryout step 4) selection and design development 5) prototyping step 6) experiment and collect data step 7) analysis and conclusions and step 8) prepare and publish reports.

The study concluded that Guidelines to Design Patterns Confectionery packaging design for Thai dessert in the literature ideas and inspiration from the boat and the water. The origins opus of King Rama II, the element in the packaging design of the structure of the attenuation of shapes sampan boat, vernacular graphic image shows a portrait

painted stripes woven banana leaves and illustrations mimic the surface. Natural material The colors used are green banana leaf and water. Using the Thai styles character types and elegant personality Symmetrical layout and iteration. Usually detailed text accompany the show features, culture, personality, symbolic, name and motto in Thai and English and transliterated names and identities on the outside.

The result of the study indicated that the target groups were high satisfaction and satisfy the packaging design at high level in every ways.

Keywords: Packaging , Thai Dessert in the Literature

สารบัญ

บทที่		หน้า
1	**บทนำ**	1
	ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
	จุดมุ่งหมายของการศึกษา	4
	ขอบเขตของงานวิจัย	4
	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
2	**เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง**	5
	ขนมไทยในวรรณคดี	5
	การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร	38
	หลักการออกแบบ	69
	กฎหมายและการรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร	75
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	91
3	**วิธีดำเนินการวิจัย**	94
	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	94
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	95
	การเก็บรวบรวมข้อมูล	100
	การวิเคราะห์ข้อมูล	101
4	**ผลการวิจัย**	103
	ขั้นตอนที่ 1 การวิเคราะห์ผลการออกแบบเบื้องต้น	103
	ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์ผลการประเมินการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณดี	106
	ขั้นตอนที่ 3 การวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย	110

สารบัญ (ต่อ)

บทที่		หน้า
5	**บทสรุป**	114
	สรุปผลการวิจัย	116
	อภิปรายผล	117
	ข้อเสนอแนะ	118
	บรรณานุกรม	119
	ภาคผนวก	120
	ภาคผนวก ก เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	121
	ภาคผนวก ข ผลการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี	133
	ประวัติผู้วิจัย	149

สารบัญตาราง

ตาราง **หน้า**

1 แสดงความหมายของสี..... 67

2 แสดงเอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย. 76

3 แสดงเอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. แต่ไม่ต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์..... 78

4 แสดงเอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารไว้ให้ตรวจสอบ..... 79

5 แสดงเอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์..... 80

6 แสดงวิเคราะห์ผลการออกแบบเบื้องต้น n=50 104

7 แสดงวิเคราะห์ประสิทธิภาพการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี n=3..... 107

8 แสดงวิเคราะห์สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม n=100..... 110

สารบัญภาพ

ภาพ **หน้า**

1 ขนมไทยในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน..... 8
2 ขนมหม้อดิน..... 9
3 ขนมโหล..... 9
4 ตลาดขนมไทยในอัมพวา..... 11
5 ขนมไทยในอัมพวา..... 12
6 ด้านหน้าพิพิธภัณฑ์ขนมไทย..... 13
7 โถงแสดงขนมหม้อดินและขนมโหล..... 14
8 รถเข็นขายขนมยุคโบราณ..... 15
9 สังขยา..... 20
10 ซาหริ่ม..... 21
11 ลำเจียก..... 22
12 มัศกอด..... 23
13 ลุดตี่..... 25
14 ขนมจีบ..... 26
15 ขนมเทียน..... 27
16 ทองหยิบ..... 28
17 ขนมผิง..... 29
18 เรไรหรือรังไร..... 30
19 ทองหยอด..... 32
20 จ่ามงกุฎ..... 33
21 บัวลอย..... 34
22 ช่อม่วง..... 36
23 ฝอยทอง..... 37
24 หนังสืออักษรประดิษฐ์..... 54
25 ความกว้างของตัวอักษร..... 55
26 ความสูงของตัวอักษร..... 56

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ **หน้า**

27 การแบ่งส่วนสูงตัวพิมพ์..... 57
28 ชื่อเรียกและขอบเขตตัวอักษร..... 58
29 เรือสำปั้น..... 105
30 ตลาดน้ำ..... 105

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ขนมไทย หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบทอดสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณีวัฒนธรรมที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกถึงลักษณะนิสัยของคนไทย เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืนความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ วิถีชีวิตของคนไทยนั้นเป็นสังคมเกษตรที่มีผลิตผลทางธรรมชาติอยู่มากมาย เช่น กล้วย อ้อย มะม่วง ข้าวเจ้า ข้าวเหนียวที่สามารถปรุงเป็นขนมได้มากมายหลายชนิด ขนมไทยถูกนำไปใช้ในงานบุญตามประเพณีและงานพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องในวิถีชีวิตชาวไทยโดยนิยมทำขนมชื่อมีมงคล ได้แก่ ขนมตระกูลทองทั้งหลาย เพราะคนไทยถือว่า ทองเป็นของดีมีมงคลทำแล้วได้มีบุญกุศล มีเงิน มีทอง มีลาภยศ สรรเสริญสมชื่อขนมนั่นเอง

ขนมไทยมีประวัติเก่าแก่ยาวนานมาตั้งแต่สมัยโบราณ คำว่า ขนม มีใช้มาหลายร้อยปียากจะสันนิษฐานแน่นอนได้ เช่นเดียวกับไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่าขนมไทยเกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใดเป็นครั้งแรก แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยมีหลักฐานตอนหนึ่งว่ามีการจารึกชื่อขนมในแท่งศิลาจารึกเป็นการจารึกแบบลายแทงสมัยโบราณ ขนมที่ปรากฏคือ ไข่กบ (เม็ดแมงลัก) นกปล่อย (ลอดช่อง) บัวลอย (ข้าวตอก) อ้ายตื้อ (ข้าวเหนียว) ขนมทั้งสี่ใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือ น้ำกะทิ โดยใช้ถ้วยใส่ขนม ซึ่งเรียกการเลี้ยงขนมสี่อย่างนี้ว่า ประเพณีสี่ถ้วย หลักฐานชั้นเก่าที่สุดที่ค้นพบ คือ วรรณคดีสมัยสุโขทัยเรื่องไตรภูมิพระร่วงที่กล่าวถึง ขนมต้ม อันเป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง ต่อมาในสมัยกรุงศรีอยุธยาเริ่มปรากฏหลักฐานที่กล่าวถึงขนมไทยมากขึ้น จากหนังสือคำให้การขุนหลวงวัดป่าประดู่ทรงธรรมที่กล่าวว่าในสมัยกรุงศรีอยุธยามีที่แห่งหนึ่งภายในกำแพงเมืองเรียกว่า ย่านป่าขนม หมายความว่าเป็นตลาดขายขนมโดยเฉพาะมีชื่อขนมปรากฏในบันทึกคือ ขนมชะมด ขนมกงเกวียน ขนมภิมถั่ว และขนมสำปะนี ขนมไทยเฟื่องฟูมากในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวโปรตุเกสนามว่า ดอญ่า มารี กีมาร์ (Dona Marie Guimar) หรือที่คนอยุธยาในสมัยนั้นรู้จักกันในชื่อ ท้าวทองกีบม้า ทำหน้าที่เป็นผู้กำกับชาวพนักงานของหวาน ได้ประดิษฐ์คิดค้นขนมตระกูลทองและได้สอนให้ชาววังทำขนมหวานโดยนำไข่ขาวและไข่แดงมาเป็นส่วนประกอบสำคัญจนกลายเป็น

ขนมไทยยอดนิยม คือ ทองหยิบ ทองหยอด ทองพลุ ฝอยทอง ทองโปร่ง เป็นต้น (มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2557 : http://www.lib.ru.ac.th/ journal/kanom.html)

จนกระทั่งกาพย์ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ล้นเกล้ารัชกาลที่ 2 ทรงพระราชนิพนธ์ชมพระศรีสุริเยนทราบรมราชชนนีด้วยกระบวนแต่งเครื่องเสวยที่ไม่มีผู้ใดจะเสมอได้ในครั้งนั้น ด้วยกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานที่ไพเราะยิ่งในฝีพระหัตถ์ด้วย พระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย แสดงถึงความประณีตในการกินอยู่ของชาวไทยในอดีตที่ให้ความสำคัญต่อการค้นคิดประดิษฐ์อาหารคาวหวานนานาชนิด โดยเฉพาะขนมไทยที่ขึ้นชื่อเป็นเอกลักษณ์ยากจะหาชาติใดเสมอเหมือนดังบทกาพย์เห่ชมเครื่องหวานที่ว่า

สังขยาหน้าไข่คุ้น เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวสี โศกย้อม
เป็นนัยนำวาที สมรแม่ มาแม
แถลงว่าโศกเสมอพ้อม เพียบแอ้อกอรฯ
สังขยาหน้าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศกเหลือ
ซ่าหริ่มลิ้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห้งเครือ ได้เสพหริ่มพิมเสนโรย
ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชวยโชย
ไกลกลิ่นดิ้นแดโดย โหยไห้หาบุหงางาม
มัศกอดกอดอย่างไร น่าสงสัยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง
ลุดตี่นี้น่าชม แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาหน้าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย
ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมส่อประพิมพ์ประพาย
นึกน้องนุ่งจีบกราย ชายพกจีบกลีบแนบเนียน
รสรักยักลำนำ ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
คำนึงนิ้วนางเจียน เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม
ทองหยิบทิพย์เทียมทัด สามหยิบชัดน่าเชยชม
หลงหยิบว่ายาดม ก้มหน้าเมินเชิญชวยใจ
ขนมผิงผิงผ่าวร้อน เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
รังไรโรงด้วยแป้ง เหมือนนกแกล้วทำรังรวง

โอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง
ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปิดบัง แต่ลำพังสองต่อสอง
งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดุจมงกุฎทอง
เรียมร่ำคำนึงปอง สะอิ้งน้องนั้นเคยยล
บัวลอยเล่ห์บัวงาม คิดบัวกามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคล สถนนุชดุจประทุม
ช่อม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสีสไลคลุม หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน
ฝอยทองเป็นยองใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บชุนใช้ไหมทองจีน ๚

(กองวรรณคดีและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร)

จากบทกาพย์เห่ชมเครื่องหวานดังกล่าวข้างต้น ประกอบด้วยขนมไทยในวรรณคดีทั้ง 15 ชนิด คือ สังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลุดตี่ ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมผิง รังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ บัวลอย ช่อม่วง และฝอยทอง ถึงแม้ว่าปัจจุบันขนมไทยจะลดความสำคัญลงไปจากขนมหวานที่มีต้นตำรับจากในวัง จนกลายเป็นที่นิยมนำมาทำรับประทานแพร่หลายทั่วไป แต่ทุกวันนี้ขนมไทยจะผลิตขึ้นก็ต่อเมื่อใช้เลี้ยงในงานพิธีต่าง ๆ เยาวชนรุ่นใหม่จึงไม่ทราบความเป็นมาและไม่รู้จักขนมไทยโบราณบางชนิด ซึ่งหลงเหลือเพียงแต่ชื่อและนับวันจะหาชิมได้ยากเต็มที ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการอนุรักษ์การผลิตขนมไทยแบบดั้งเดิมเอาไว้ และคงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและมรดกของชาติด้วยการสืบสานความรู้และความสำคัญทางประวัติศาสตร์เกี่ยวข้องกับตำนานขนมไทยในบทพระราชนิพนธ์ผ่านกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร ซึ่งนอกจากจะมีบทบาทหน้าที่ในการปกป้องรองรับ ห่อหุ้มสินค้า ยืดอายุการใช้งาน และคงรักษาคุณภาพของขนมไทยได้เป็นอย่างดี องค์ประกอบทางศิลปะที่แต่งแต้มลงบนผิวของบรรจุภัณฑ์หรือเรขศิลป์บนบรรจุภัณฑ์ เป็นตัวช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์การแสดงข้อมูลและภาพในการเล่าเรื่องราวถ่ายทอดภูมิปัญญาไทย และสร้างแรงบันดาลใจต่อการอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทยสืบไป ให้เยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์ได้ตระหนักและหวงแหนคุณค่าของเอกลักษณ์ไทยสืบไป และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จะสามารถยกระดับด้านการตลาด การส่งออกระหว่างประเทศเพื่อขยายผลเชิงพาณิชย์ที่มีคุณค่าต่อไป

จุดมุ่งหมายของการศึกษา

1. เพื่อศึกษารูปแบบขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย

2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีที่แสดงคุณค่าต่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์

ขอบเขตของงานวิจัย

1. ขอบเขตการออกแบบ

บรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 15 ชนิด ประกอบด้วย สังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลุดตี่ ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมผิง รังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ บัวลอย ช่อม่วง และฝอยทอง

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับขนมไทย ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 จำนวน 100 คน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยวิธีการกำหนดกลุ่มตัวอย่างของ Yamane (อ้างใน นิรัช สุดสังข์, 2548 : 49) ตามคาดเคลื่อน 10% และวิธีสุ่มแบบแบ่งพวก (Stratified Random Sampling)

3. ตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรอิสระ คือ บรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

ตัวแปรตาม คือ ความพึงพอใจต่อการเรียนรู้ทางเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชาติ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. บรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 15 ชนิด ประกอบด้วย สังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลุดตี่ ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมผิง รังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ บัวลอย ช่อม่วง และฝอยทอง

2. การเผยแพร่วารสารวิชาการระดับชาติ การจัดการความรู้ทั้งภายในและภายนอกองค์กร บูรณาการการเรียนการสอน การบริการวิชาการแก่สังคม การวิจัย และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม และต่อยอดการผลิตเชิงพาณิชย์และเพิ่มประสิทธิภาพในภาคธุรกิจ

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัย เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี ผู้วิจัยดำเนินการศึกษาและรวบรวมเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สามารถสรุปสาระสำคัญแยกออกเป็นประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

ขนมไทยในวรรณคดี

การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร

หลักการออกแบบ

กฎหมายและการรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ขนมไทยในวรรณคดี

ประวัติความเป็นมาของขนมไทย

ขนมไทย เป็นของหวานที่จัดทำและรับประทานอย่างแพร่หลายกันทั่วราชอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย คือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ปราณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

สำหรับคำว่า “ขนม” ในสมัยอดีตกาลเรียกและใช้คำว่า "เข้าหนม" นั้น พระราชวรวงศ์เธอกรมหมื่นจรัสพรปฏิญาณได้ทรงตั้งข้อสันนิษฐานไว้ว่า "หนม" เพี้ยนมาจาก "ข้าวหนม" เนื่องจาก "หนม" นั้นแปลว่า หวาน แต่กลับไม่ปรากฏความหมายของ "ขนม" ในพจนานุกรมไทย มีเพียงบอกไว้ว่าทางเหนือเรียกขนมว่า "เข้าหนม" แต่ถึงอย่างไรก็ไม่พบความหมายของคำว่า "หนม" ในฐานะคำท้องถิ่นภาคเหนือ เข้าหนม ก็แปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้น ๆ และเร็ว ๆ ก็กลายเป็น ขนม (คำว่า เข้า เขียนตามแบบโบราณ ในปัจจุบันเขียนว่า ข้าว) อีกข้อสันนิษฐานหนึ่งก็นับว่าน่าสนใจไม่น้อย คำว่า "ขนม" อาจมาจากคำในภาษาเขมรว่า "หนม" ที่หมายถึงอาหารที่ทำมาจากแป้ง เมื่อลองพิจารณาดูแล้วพบว่าขนมส่วนใหญ่ล้วนทำมาจากแป้งทั้งนั้น โดยมีน้ำตาลและกะทิเป็นส่วนผสม ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่า "ขนม" เพี้ยนมาจาก "ขนม" ในภาษาเขมรก็เป็นได้

ไม่ว่าขนมจะมีรากศัพท์มาจากคำใดหรือภาษาใด ขนมก็ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในสังคมไทย ด้วยฐานะของขนมไทยอย่างเต็มภาคภูมิ และคนไทยเองก็ได้ชื่อว่าเป็นชนชาติหนึ่งที่ชอบกินขนมเป็นชีวิตจิตใจ

หลักฐานเก่าแก่ที่สุดที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับคนไทยก็คือวรรณคดีมรดกสุโขทัยเรื่องไตรภูมิพระร่วง ซึ่งกล่าวถึงขนมต้มที่เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งไว้ คำว่า ขนม มีใช้มาหลายร้อยปียากจะสันนิฐานแน่นอนได้ เช่นเดียวกับไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่า "ขนมไทย" เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใดเป็นครั้งแรก แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยมีหลักฐานตอนหนึ่งว่า มีการจารึกชื่อขนมในแท่งศิลาจารึก เป็นการจารึกแบบลายแทงสมัยโบราณ ขนมที่ปรากฏคือ "ไข่กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ" ถามผู้ใหญ่ดูถึงได้รู้ว่า ไข่กบ หมายถึง เม็ดแมงลัก นกปล่อย หมายถึง ลอดช่อง บัวลอย หมายถึง ข้าวตอก อ้ายตื้อ หมายถึง ข้าวเหนียว ขนมทั้งสี่ใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือ "น้ำกะทิ" โดยใช้ถ้วยใส่ขนม ซึ่งเราเรียกการเลี้ยงขนมสี่ อย่างนี้ว่า "ประเพณีสี่ถ้วย"

ขนมไทยเริ่มแพร่หลายมากขึ้นในสมัยอยุธยา ดังปรากฏข้อความในจดหมายเหตุหลายฉบับ บางฉบับกล่าวถึง "ย่านป่าขนม" หรือตลาดขนม บางฉบับกล่าวถึง "บ้านหม้อ" ที่มีการปั้นหม้อ และรวมไปถึงกระทะขนมเบื้อง เตาและรังขนมครก แสดงให้เห็นว่าขนมครกและขนมเบื้องนั้นคงจะแพร่หลายมากจนถึงขนาดมีการปั้นเตาและกระทะขาย บางฉบับกล่าวถึงขนมชะมด ขนมกงเกวียนหรือขนมกง ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมลอดช่อง สมัยอยุธยาเริ่มมีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศทั้งชาติตะวันออกและตะวันตก ไทยเรายิ่งรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ ตลอดจนนิสัยการบริโภคของคนไทยเอง จนบางทีคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออกเลยว่าอะไรคือขนมไทยแท้ อะไรที่เรายืมเค้ามา เช่น ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง หลายท่านอาจคิดว่าเป็นของไทยแท้

แต่ความจริงแล้วมีต้นกำเนิดจากประเทศโปรตุเกส โดย "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกีบม้า" "ท้าวทองกีบม้า" หรือ "มารี กีมาร์" เกิดเมื่อ พ.ศ. 2201 หรือ พ.ศ. 2202 แต่บางแห่งก็ว่า พ.ศ. 2209 โดยยึดหลักจากการแต่งงานของเธอที่มีขึ้นในปี พ.ศ. 2225 และขณะนั้น มารี กีมาร์ มีอายุเพียง 16 ปี บิดาชื่อ ฟานิก (Phanick) เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบงกอลผู้เคร่งศาสนา ส่วนมารดา ชื่ออุรสุลา ยามาดา (Ursula Yamada) ซึ่งมีเชื่อสายญี่ปุ่นผสมโปรตุเกส ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในอยุธยา ภายหลังจากพวกซามูไรชุดแรกจะเดินทางเข้ามาเป็นทหารอาสาในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระนเรศวรมหาราชไม่นานนัก ชีวิตช่วงหนึ่งของท้าวทองกีบม้าได้เข้าไปรับราชการในพระราชวัง ตำแหน่งหัวหน้าห้องเครื่องต้น ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์และเก็บผลไม้ของเสวย มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน 2,000 คน ซึ่งเธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตเป็นที่ชื่นชมยกย่อง มีเงินคืนทองพระคลังปีละมาก

ระหว่างที่รับราชการ มารี กีมาร์ ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ขนมผิงและอื่น ๆ ให้แก่ผู้ทำงานอยู่กับเธอและผู้หญิงเหล่านั้นได้นำมาถ่ายทอดต่อมายังแต่ละครอบครัวกระจายไปในหมู่คนไทยมาจนปัจจุบันนี้ ถึงแม้ว่า มารี กีมาร์ หรือท้าวทองกีบม้าจะมีชาติกำเนิดเป็นชาวต่างชาติ แต่เธอก็เกิดเติบโตมีชีวิตอยู่ในเมืองไทยจวบจนหมด

สิ้นอายุขัย นอกจากนั้นยังได้ทิ้งสิ่งที่เธอค้นคิดให้เป็นมรดกตกทอดมาสู่คนรุ่นหลังได้กล่าวขวัญ ถึงด้วยความภาคภูมิ ท้าวทองกีบม้า เจ้าตำรับอาหารไทยขนมที่ท่านท้าวทองกีบม้าทำขึ้นและยัง เป็นที่นิยมจนถึงปัจจุบันก็ ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง และรวมไปถึง ขนมทองโปร่ง ขนมทองพลุ ขนมสำปันนี ขนมไข่เต่า ฯลฯ แต่เดิมขนมเหล่านี้ เป็นของชาติโปรตุเกตุ เมื่อผ่านกาลเวลาผสมผสานกับความคิดช่างประดิดประดอยของหญิงไทย ก็ทำให้ขนมเหล่านี้ปรับเปลี่ยนเป็นขนมไทยในเวลาต่อมา

ล่วงจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ผู้ทรงเป็นพระเจ้าน้องยาเธอในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช กล่าวไว้ว่าในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำรับหวานสำหรับพระสงฆ์ 2,000 รูป ประกอบด้วย ขนมไส้ไก่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมผิง กล้วยฉาบ ล่าเตียง หรุ่ม สังขยา ฝอยทอง และขนมตะไล

ในกาพย์ห่อโคลงเห่เรือชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ได้กล่าวชมเครื่องหวานหรือขนมไทยหลายชนิดด้วยกัน อาทิ ข้าวเหนียวสังขยา ขนมลำเจียก ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมผิง ขนมรังไร ขนมช่อม่วง ขนมบัวลอย เป็นต้น

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ การทำขนมไทยก็เป็นหนึ่งในตำราอาหารไทยนั้น จึงนับได้ว่าการทำขนมไทยและวัฒนธรรมขนมไทยเริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างมีระบบระเบียบในสมัยรัชกาลที่ 5 แม่ครัวหัวป่าก์เป็นตำราอาหารไทยเล่มแรก ประพันธ์โดย ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในตำราอาหารไทยเล่มนี้ปรากฏรายการสำรับของหวานเลี้ยงพระอันประกอบด้วย ขนมทองหยิบ ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหันตรา ขนมถ้วยฟู ข้าวเหนียวแก้ว ขนมลืมกลืน วุ้นผลมะปราง ฯลฯ แสดงให้เห็นว่าคนไทยนิยมทำขนมใช้ในงานบุญ ซึ่งก็เป็นแบบแผนต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา

ขนมไทยในอดีต

พระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งคัดมาเฉพาะบทเห่ชมเครื่องหวานข้างต้น แสดงถึงความประณีตในการกินอยู่ของชาวไทยในอดีต ที่ให้ความสำคัญต่อการค้นคิดประดิษฐ์อาหารคาวหวานนานาชนิด โดยเฉพาะขนมไทยที่ขึ้นชื่อเป็นเอกลักษณ์ยากจะหาชาติใดเสมอเหมือน

ภาพ 1 ขนมไทยในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ที่มา : http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9510000115538

แม้ปัจจุบัน ขนมไทยจะลดความสำคัญลงไปจากขนมหวานที่มีต้นตำรับจากในวัง จนกลายเป็นที่นิยมนำมาทำรับประทานแพร่หลายในหมู่ราษฎรทั่วไป แต่ทุกวันนี้คนจะสั่งขนมไทยจำนวนมากก็ต่อเมื่อใช้เลี้ยงในงานพิธีต่าง ๆ คนรุ่นใหม่หลายคนไม่ทราบความเป็นมาและไม่รู้จักขนมไทยโบราณบางชนิด ซึ่งหลงเหลือเพียงแต่ชื่อและนับวันจะหาชิมได้ยากเต็มที แต่ทว่ายังมีชุมชนที่ยังคงอนุรักษ์การทำขนมไทยแบบดั้งเดิมเอาไว้ อยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร และมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์เกี่ยวข้องกับตำนานขนมไทยในบทพระราชนิพนธ์ ในยุครุ่งเรืองของขนมไทยนั้น นอกจากขนมง่าย ๆ ที่ทำรับประทานกันเองในครัวเรือนแล้ว ร้านขนมไทยคืออีกทางเลือกหนึ่งซึ่งเป็นที่นิยมแพร่หลายแก่ผู้ที่ไม่มีเวลาแต่พิสมัยในรสชาติหวานอร่อยของขนมไทยให้ได้ซื้อหากลับไปรับประทาน

ในสมัยก่อนร้านค้ายังไม่มีจำนวนมากเช่นปัจจุบัน จึงก่อเกิดกิจการการขายขนมโดยรถเข็นเข้าไปยังตรอก ซอก ซอย หมู่บ้านต่าง ๆ โดยขนมรถเข็นจะขายในช่วงหัวค่ำจนถึงกลางดึก ขนมไทยส่วนใหญ่ที่อยู่ในรถเข็นได้แก่ ขนมนึ่ง เช่น ขนมชั้น ขนมถ้วย ขนมกล้วย ขนมตาล สังขยาฟักทอง และขนมเครื่องไข่ เช่น ทองหยอด ฝอยทอง ทองหยิบ เม็ดขนุน เป็นต้น

ภาพ 2 ขนมหม้อดิน

ที่มา : http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9510000115538

ขนมไทยอีกประเภทหนึ่งที่เป็นที่นิยมคือ "ขนมหม้อดิน" หม้อดินเป็นภาชนะประกอบอาหารที่คนไทยในสมัยโบราณคุ้นเคย เพราะสามารถเก็บความร้อนได้นานและทำให้อาหารหรือขนมมีกลิ่นหอมเฉพาะ ขนมหม้อดินโดยส่วนใหญ่เป็นขนมน้ำ เช่น ขนมแกงบวดฟักทอง เผือกบวด มันบวด และประเภทเปียก เช่น ข้าวเหนียวเปียกถั่วดำ ข้าวเหนียวเปียกสาคู หรือประเภทต้ม เช่น บัวลอย ครองแครง ปากริมไข่เต่า หรือประเภทต้มน้ำตาล เช่น ถั่วเขียวต้มน้ำตาล มันต้มขิง ในอดีตจะเห็นแม่ค้าหาบเร่หรือพายเรือนำขนมหม้อดินนี้มาขายกันมาก

ภาพ 3 ขนมโหล

ที่มา : http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9510000115538

ขนมโหล เป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่มีวิธีการผลิตไม่ยุ่งยากซับซ้อน เช่น ทอด กวน อบ ส่วนวัตถุดิบจะหาได้จากท้องถิ่น และนำมาจำหน่ายใส่โหลแก้ววางเรียงรายในร้านค้าต่าง ๆ เพื่อดึงดูดลูกค้า เช่น อาลัว ถั่วทอด กล้วยฉาบ ขนมหน้านวล กล้วยกวน มะพร้าวแก้ว ฯลฯ

แต่หากจะพูดถึง ขนมไทยยอดนิยม โดยเฉพาะสำหรับวัยเด็ก คงจะขาดขนมชนิดนี้ไปไม่ได้ ขนมน้ำแข็งไส จุดเริ่มต้นเกิดจาก น้ำแข็งเข้ามาเมืองไทยครั้งแรกในสมัยรัชกาลที่ 4 และต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 5 จึงได้มีโรงน้ำแข็งเกิดขึ้นแห่งแรกในประเทศไทย ต่อมาได้มีการดัดแปลงนำน้ำแข็งมาผสมกับขนมหลายชนิดเกิดเป็นขนมน้ำแข็งไส อาทิเช่น ลอดช่อง แตงไทย เผือก ลูกชิด ซ่าหริ่ม ทับทิมกรอบ โดยนิยมโรยดอกมะลิในน้ำกะทิและชิ้นขนุนในน้ำเชื่อม เพื่อให้ความหอมหวาน อร่อยและชื่นใจไปพร้อม ๆ กัน (ผู้จัดการรายวัน, เปิดตำนานขนมไทย ตามรอยพระราชนิพนธ์ที่อัมพวา : 29 กันยายน 2551)

แหล่งเรียนรู้ขนมไทย

ชุมชนอัมพวา ตั้งอยู่ในอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งมีจุดเด่นทั้งในด้านความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ และความสำคัญทางประวัติศาสตร์ เนื่องจากเป็นสถานที่ประสูติและประทับของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ที่สำคัญยังเป็นแหล่งกำเนิดและต้นตำรับของอาหารและขนมไทยหลากหลายชนิด ดังจะเห็นได้จากพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานที่รัชกาลที่ 2 พระราชทานแก่สมเด็จพระราชินีในพระองค์ ปัจจุบันที่อัมพวาเป็นที่ตั้งของอุทยานรัชกาลที่ 2 อีกด้วย

ขณะเดียวกันประเพณีวัฒนธรรมในอดีต ยังคงสะท้อนผ่านวิถีชีวิตของผู้คนอัมพวาในปัจจุบันอย่างเด่นชัดและปรากฏให้เห็นเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะเรือนแถวไม้ริมน้ำยังคงอยู่ควบคู่กับวิถีชีวิตประจำวันของชุมชนอัมพวา ซึ่งได้รับการอนุรักษ์ร่วมกันระหว่างชุมชนและมูลนิธิชัยพัฒนา ตลอดจนความสัมพันธ์ของวิถีชีวิตชุมชนที่ดำเนินชีวิตในแบบอย่างการพึ่งพาธรรมชาติ มีการผลิตใช้ภูมิปัญญาโบราณในการนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสรรสร้างผลิตภัณฑ์หรือสินค้าชุมชน เช่น ขนมไทย เป็นต้น

ภาพ 4 ตลาดขนมไทยในอัมพวา

ที่มา : http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9510000115538

อรุณี ศรีราษฎร์ ชาวอัมพวาที่มีอาชีพทำขนมไทยผู้หนึ่งเล่าว่า ขนมไทยในอัมพวามีชื่อเสียงมานานแล้ว เพราะส่วนใหญ่ขนมที่มีหน้าตาสีสันสวยงามจะเป็นขนมที่มาจากวรรณคดี เช่น ขนมรังไร หรือเรไรในอีกชื่อหนึ่งที่รู้จักกันดี แต่ทุกวันนี้หาทานได้ยากแล้ว แต่ที่อัมพวายังมีการสาธิตทำขนมชนิดนี้และขนมไทยโบราณอื่น ๆ ให้ชมและได้ชิมที่ตลาดน้ำยามเย็นทุกวันศุกร์ เสาร์ และอาทิตย์ "คนส่วนใหญ่ที่มาเที่ยวจะไม่เคยเห็นขนมเหล่านี้เลย นอกจากขนมเรไรก็ยังมีขนมเทียนสลัดงา หรุ่ม หรือล่าเตียง ช่อม่วง เกสรลำเจียก อีกหลายอย่างประมาณสิบหกชนิด" ในสมัยก่อน ขนมไทยที่นี่ส่วนใหญ่จะทำเฉพาะงานมงคล เพราะเมื่อก่อนที่อัมพวายังไม่เป็นที่รู้จักเป็นสถานที่ท่องเที่ยว ขนมส่วนใหญ่ที่ทำเป็นขนมสดจึงไม่มีจำหน่ายเพราะเก็บไว้ไม่ได้นาน ตอนที่ยังอรุณียังเป็นเด็กนั้น ชาวบ้านส่วนใหญ่ก็ทำขนมกินเองในครัวเรือนบ้างจะไม่ค่อยซื้อ แต่ปัจจุบันเป็นภาวะที่รีบเร่ง ผู้คนไม่ค่อยมีเวลาไม่เหมือนสมัยก่อนที่แม่บ้านจะทำขนมให้ลูกหลานไว้กินกัน "อย่างขนมรังไรต้องเตรียมแป้งไปอบก่อน ขนมไทยอย่างหนึ่งใช้แป้งตั้งสามอย่างแล้วก็ต้องขูดมะพร้าวคั้นกะทิ มีงาต้องคั่วไว้ เป็นอะไรที่ยุ่งมาก" อรุณีกล่าว แต่ในความยุ่งยากนั้น ขนมไทยที่ทำเองก็มีรสชาติอร่อยลิ้นกว่าที่ซื้อที่ทำสำเร็จมากิน เพราะใช้วัตถุดิบสดใหม่ ทั้งแป้ง กะทิ และน้ำตาลโดยเฉพาะน้ำตาลมะพร้าวที่มีชื่อเสียงของอัมพวา "ขนมหม้อแกง สังขยาที่อัมพวาอร่อยมาก เพราะเราเน้นใช้น้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลมะพร้าวที่นี่ส่วนใหญ่จะขึ้นเอง ไม่ผสมน้ำตาลทราย" แม่บ้านชาวอัมพวายังได้มีการรวมกลุ่มกันขึ้นในนาม "กลุ่มอนุรักษ์ขนมไทยในวรรณคดี"

ภาพ 5 ขนมไทยในอัมพวา

ที่มา : http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9510000115538

อรุณีเล่าว่าเดิมตนเองก็เคยมีอาชีพเป็นช่างเสริมสวยมาก่อน จนกระทั่งได้รับการถ่ายทอดวิชาการทำขนมไทยจากแม่สามี ซึ่งเป็นแม่ครัวของหวานในสมัยโบราณ ไม่ว่าจะมีงานบุญงานบวชที่ไหนก็ต้องเรียกแม่สามีของเธอไปเป็นแม่งาน เมื่อถามถึงขนมไทยที่โดดเด่นของอัมพวา อรุณีบอกว่าคือ ขนมจ่ามงกุฎตำรับดั้งเดิมของสมเด็จพระศรีสุริเยนทร ซึ่งแตกต่างจากจ่ามงกุฎตำรับภาคกลาง แต่ที่นี่จะไม่มีส่วนผสมไข่ มีแค่แป้ง กะทิ น้ำตาล แล้วใช้ใบตองแห้ง ห่อสามารถเก็บไว้ได้เป็นอาทิตย์

ร้อยโทพัชโรดม อุนสุวรรณ นายกเทศมนตรีตำบลอัมพวา เปิดเผยว่า ชุมชนอัมพวา นับเป็นชุมชนต้นแบบของขนมไทย เพราะเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติที่มีคุณภาพสามารถเป็นวัตถุดิบในการผลิตขนมไทยภายในชุมชนได้เป็นอย่างดี ทั้งน้ำตาลมะพร้าวหวานหอมที่เป็นผลผลิตขึ้นชื่อในชุมชน ทำให้ขนมไทยฝีมือชาวอัมพวามีรสชาติแตกต่างเป็นเอกลักษณ์จากขนมไทยของที่อื่น นอกจากนี้ อัมพวายังมีความเหมาะสมในการเป็นตัวแทนชุมชนในยุคปัจจุบันที่มีแบบอย่างการดำเนินชีวิตเรียบง่าย พอเพียง พึ่งพิงธรรมชาติ สามารถเป็นสถานีการศึกษาเรียนรู้ เพื่อให้เกิดตระหนักถึงคุณค่าของการดำรงวิถีการดำเนินชีวิต และดำเนินธุรกิจชุมชน ตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง

ภาพ 6 ด้านหน้าพิพิธภัณฑ์ขนมไทย

ที่มา : http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9510000115538

ด้วยเหตุนี้ สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) และ บริษัทอุตสาหกรรมขนมไทย จำกัด (บริษัทในเครือ สสว.) จึงได้ร่วมกับเทศบาลตำบลอัมพวา ดำเนินโครงการพิพิธภัณฑ์ขนมไทยอัมพวา (Amphawa Rural Life Museum) ขึ้น เพื่อให้เป็นพื้นที่สาธารณะในการใช้ประโยชน์ร่วมกันของชุมชน โดยการรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยและรวบรวมผลิตภัณฑ์

ขนมไทยในชุมชนท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรม และนำไปสู่การพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพทุนที่มีอยู่ในชุมชน

"พิพิธภัณฑ์ขนมไทย" เป็นพิพิธภัณฑ์เกี่ยวกับขนมไทยที่มีชีวิต (Life Museum) แห่งแรกของประเทศไทย ดังนั้นความโดดเด่นและความน่าสนใจของพิพิธภัณฑ์มีชีวิตแห่งนี้ คือ การบอกเล่าเรื่องราวต่าง ๆ ในอดีตผ่านสิ่งมีชีวิตในปัจจุบัน องค์ประกอบต่างๆ ของพิพิธภัณฑ์จะมีชีวิตชีวา มีความเคลื่อนไหว เป็นส่วนหนึ่งของความเป็นอยู่ในวิถีชีวิต กิจวัตรประจำวัน การประกอบอาชีพของคนในชุมชน ภายในพิพิธภัณฑ์นอกจากจะประกอบด้วยองค์ความรู้เกี่ยวข้องกับขนมไทยแล้ว ผู้ศึกษาเข้าชมพิพิธภัณฑ์ยังสามารถเรียนรู้ด้วยการจับต้องทดลอง ผ่านรูปแบบของกิจกรรมต่าง ๆ ที่ทางพิพิธภัณฑ์จัดขึ้น ทำให้ผู้พบเห็นสามารถเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน อาหารหรือขนมไทยได้อย่างลึกซึ้ง สามารถก่อให้เกิดความเข้าใจตระหนักถึงคุณค่าของวัฒนธรรมในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของชีวิต สังคม ที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้

ภาพ 7 โถงแสดงขนมหม้อดินและขนมโหล

ที่มา : http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9510000115538

พีรวงศ์ จาตุรงคกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท อุตสาหกรรมขนมไทย จำกัด กล่าวว่า บริษัทอุตสาหกรรมขนมไทย จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทในเครือของ สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) จัดตั้งขึ้นเพื่อเป็นองค์กรหลักในการส่งเสริมการผลิต การพัฒนาและยกระดับขนมไทยทุกประเภท ให้มีคุณภาพและมาตรฐานในระดับสากล รวมทั้งขยายช่องทางการจัดจำหน่ายขนมไทยทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดังนั้นความร่วมมือกับ สสว. และเทศบาลตำบลอัมพวา ในการดำเนินโครงการจัดสร้างพิพิธภัณฑ์ขนมไทยและศูนย์พัฒนาองค์ความรู้อัมพวา จึงเป็นส่วนสำคัญในการ

ร่วมอนุรักษ์ สืบสาน เรียนรู้ และพัฒนาอุตสาหกรรมขนมไทยในอนาคต "สาเหตุที่เราเข้ามาทำโครงการนี้เพราะวิกฤตขนมไทยที่เริ่มเกิดขึ้นที่เขาวัง เพชรบุรี ที่มีหลากหลายเจ้าทั้งแม่กิมลั้ง แม่กินไส้เต็มไปหมด จนเกิดการขายดีแล้วลอกเลียนแบบกัน ไม่สามารถควบคุมคุณภาพและรักษามาตรฐานเอาไว้ได้ ชลบุรีเองก็เช่นเดียวกัน เดิมขนมจากและข้าวหลามที่เคยเป็นของฝากขึ้นชื่อของที่นั่น กลายเป็นว่าทุกวันนี้คนจอดรถ ใกล้ที่ไหนก็ซื้อตรงนั้น ไม่มีเจ้าเก่าแก่ดั้งเดิมเป็นที่รู้จักเหมือนในอดีต"

ภาพ 8 รถเข็นขายขนมยุคโบราณ

ที่มา : http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9510000115538

ขณะที่ จิตราภรณ์ เตชาชาญ ประธานกรรมการบริหาร บริษัท อุตสาหกรรมขนมไทย กล่าวว่า เนื่องจากชุมชนอัมพวา มีความเหมาะสมที่จะเป็นสถานที่ศึกษาเรียนรู้ เพื่อให้เกิดความตระหนักถึงคุณค่าของการดำเนินชีวิตและดำเนินธุรกิจชุมชนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ประกอบกับชุมชนอัมพวามีเอกลักษณ์ทั้งในเรื่องความแตกต่างและหลากหลายของผลิตภัณฑ์ขนมไทยรวมถึงประเพณีวัฒนธรรมในอดีต รูปแบบการอยู่อาศัยโดยเฉพาะเรือนแถวไม้ริมแม่น้ำ ที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์อยู่ควบคู่กับวิถีชีวิตประจำวันของชุมชนอัมพวา ซึ่งได้รับการอนุรักษ์พัฒนาร่วมกันระหว่างชุมชนและมูลนิธิชัยพัฒนา ซึ่งสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ได้

"ชุมชนอัมพวา มีจุดเด่นทั้งในเรื่องความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ เป็นสถานที่ทรงพระราชสมภพและประทับของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหน้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ที่สำคัญยังเป็นแหล่งกำเนิดและต้นตำรับของอาหารและขนมไทยหลากหลายชนิด ซึ่งปัจจุบันมีผู้ประกอบการขนมไทยในชุมชนอัมพวา จำนวนกว่า 60 ราย มีการผลิตและจำหน่ายขนมไทยกว่า 50 ชนิด แต่ที่ผ่านมายังขาดการพัฒนาองค์ความรู้ทั้งในด้านคุณภาพมาตรฐานสินค้าและผลิตภัณฑ์" จากการสัมภาษณ์ประธานกรรมการบริหาร บริษัท อุตสาหกรรมขนมไทย จำกัด

ดังนั้นพิพิธภัณฑ์ขนมไทย จึงจะเป็นพิพิธภัณฑ์ขนมไทยที่มีชีวิตแห่งแรกของประเทศไทยที่มีการจัดตั้งและดำเนินงานตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งนอกจากจะจัดสร้างขึ้นเพื่อเป็นการร่วมเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชฯ เนื่องในวโรกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 80 พรรษา แล้ว ยังมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้เป็นพื้นที่สาธารณะในการใช้ประโยชน์ร่วมกันของชุมชน "โครงการพิพิธภัณฑ์ขนมไทยและศูนย์พัฒนาองค์ความรู้อัมพวาแห่งนี้จะเป็นก้าวย่างสำคัญของการอนุรักษ์สืบสานและพัฒนาอุตสาหกรรมขนมไทย ให้เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเข้ามาในพื้นที่อัมพวา ก่อให้เกิดการสร้างงานสร้างรายได้ให้ชุมชนให้สามารถอยู่ได้อย่างเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป" จิตราภรณ์ กล่าวทิ้งท้าย

พิพิธภัณฑ์ขนมไทยที่มีการจัดตั้งและดำเนินงานตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง จะเป็นพิพิธภัณฑ์ให้ความรู้และพื้นที่สาธารณะในการใช้ประโยชน์ร่วมกันของคนในชุมชน เพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาและเรื่องราวของขนมไทยไว้มิให้สูญหายไปจากความทรงจำของคนไทย (ผู้จัดการรายวัน, เปิดตำนานขนมไทย ตามรอยพระราชนิพนธ์ที่อัมพวา : 29 กันยายน 2551)

คุณลักษณะของขนมไทย

ขนมไทย เกิดจากแป้งที่ผ่านกรรมวิธีการนำข้าวมาตำหรือบดจนป่นละเอียด ผสมกับน้ำตาลหรือมะพร้าว วัตถุดิบทางธรรมชาติหลักเพียงสามอย่าง ของพื้นบ้านที่หาง่ายเพราะมะพร้าวมีมาแต่สมัยสุโขทัย และในสมัยกรุงศรีอยุธยานั้นมีตลาดขายขนมเหมือนกันเรียกว่า ป่าขนม ที่เรียกขนมไม่ใช่เรียกแต่สิ่งที่เกิดจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าวรวมกันเท่านั้น ต่อมายังได้เรียกรวมกับของหวานเหมือน

กัน แต่สมัยก่อนคนไทยนิยมรับประทานของหวานตามหลังของคาว คือ กินคาวก่อนแล้วค่อยกินหวาน ต่อมามีการบริโภคเริ่มเปลี่ยนแปลงไป เกิดมีภาษาของหวานอีกคำหนึ่ง เรียกว่า “ของว่าง” คือ กินในระหว่างเวลาว่าง เป็นการกินเล่นไม่จริงจังหรือจะหมายถึงว่ากินขณะที่ท้องว่างอยู่ กินเป็นการรองท้องไว้พลางก่อนก็ได้ และของว่างเหล่านี้ก็เป็นของหวาน แต่ไม่ใช่ขนม เพราะบางทีเป็นกล้วย ขนุน แตงโม ผลไม้เรียกว่าของหวานเหมือนกัน

ลักษณะของขนมไทยโดยทั่วไป สามารถแบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ

1) ขนมประเภทเหลว ได้แก่ ขนมครองแครง ขนมไข่เต่า ขนมปรากริม ขนมบัวลอย ขนมลอดช่อง ขนมซาหริ่ม และพวกน้ำกะทิหรือลอยแก้วต่าง ๆ

2) ขนมประเภทแห้ง ได้แก่ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมโอชารส ขนมสำปันนี ขนมหินฝนทอง ขนมพระยาเสวย ขนมทองเอก ขนมทองม้วน ขนมดินสอพอง ขนมจัง ขนมหน้านวล ขนมโปร่ง ขนมหูหีบ เป็นต้น

3) ขนมประเภทเปียก ได้แก่ ขนมพันตอง ขนมใส่ไส้ ขนมซ่อนลูก ขนมครก ขนมด้วง ขนมนกกระจอก ขนมต้มแดง ขนมเหนียว เป็นต้น

4) ขนมประเภทแข็งหรือกึ่งแห้งกึ่งเปียก ได้แก่ ขนมถ้วย ขนมชั้น ขนมหัวผักกาด ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกง ขนมกรวย เป็นต้น

ลักษณะของขนมไทยแบ่งตามลักษณะวิธีการปรุง สามารถแบ่งออกเป็น 7 ประเภท คือ

1) ขนมประเภทต้ม เป็นขนมไทยที่ใช้น้ำกะทิเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ เช่น กล้วยบวชชี ฟักทองแกงบวด ถั่วดำแกงบวด ถั่วเขียวต้มน้ำตาล วุ้นกะทิ วุ้น ครองแครงแก้ว ทับทิมกรอบ ไข่หวาน มะพร้าวอ่อน เต้าส่วน ข้าวเหนียวดำเปียก กล้วยเชื่อ ขนมปลากริม ขนมโค เป็นต้น

2) ขนมประเภทนึ่ง เป็นขนมไทยที่อาศัยการทำให้สุกโดยชั่วไอน้ำ เช่น ปุยฝ้าย ขนมสอดไส้ สังขยาถาด สังขยาฟักทอง ขนมชั้น ขนมกล้วย ขนมน้ำดอกไม้ แห้งข้าวหมาก ขนมมันสำปะหลัง เป็นต้น

3) ขนมประเภทกวน เป็นขนมไทยที่ใช้วิธีการนำส่วนประกอบของขนมทั้งหมดกวนในกระทะใช้ความร้อนอ่อน ๆ กวนจนแห้ง ซึ่งจะมีความมันหรือเกาะตัวใช้ในการทำมากกว่าประเภทอื่น ๆ เช่น ขนมลืมกลืน ขนมเปียกปูน อาลัว ตะโก้แห้ว ลอดช่องไทย เป็นต้น

4) ขนมอบ เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ความร้อนแห้งในอุณหภูมิที่กำหนดไว้แน่นอน เช่น ขนมบ้าบิ่น ขนมกลีบลำดวน ขนมหม้อแดง ขนมผิง ขนมไข่ เป็นต้น

5) ขนมประเภททอด เป็นขนมไทยที่ทำให้สุกโดยการใช้น้ำมันในการประกอบ เช่น ขนมไข่นกกะทา ขนมไข่หงส์ กล้วยแขกทอด ครองแครงกรอบ กรอบเค็ม เป็นต้น

6) ขนมประเภทปิ้ง ย่าง หรือจี่ เป็นขนมไทยที่ใช้ไฟอ่อน ๆ จากถ่านไม้ในการทำให้สุก เช่น

ขนมจาก ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมแป้งจี่ ขนมทองม้วน เป็นต้น

7) ขนมประเภทที่ใช้เทคนิคพิเศษ ขนมไทยบางชนิดต้องใช้กรรมวิธีหลาย ๆ อย่างในการทำ เช่น ใช้การกวน การต้ม การทอด อยู่ในขนมชนิดเดียวกัน แต่ละขั้นตอนต้องใช้ความประณีต พิถีพิถัน ในการจัดทำ ได้แก่ ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ปั้นขลิบ ขนมเรไร ขนมจ่ามงกุฎ เป็นต้น (อรอนงค์ ลำดวล, 2545, น.1-2 อ้างใน สุรีรัตน์ ดวงสุวรรณ, 2553, น.16-17)

ขนมไทยในวรรณคดี

สังขยาหน้าไข่คุ้น เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวสี โศกย้อม
เป็นนัยนำวาที สมรแม่ มาแม
แถลงว่าโศกเสมอพ้อม เพียบแอ้อกอรฯ
สังขยาหน้าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศกเหลือ
ซ่าหริ่มลิ้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห้งเครือ ได้เสพหริ่มพิมเสนโรย
ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชวยโชย
ไกลกลิ่นดิ้นแดโดย โหยไห้หาบุหงางาม
มัศกอดกอดอย่างไร น่าสงสัยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง
ลุดตี่นี้น่าชม แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาหน้าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย
ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมส่อประพิมพ์ประพาย
นึกน้องนุ่งจีบกราย ชายพกจีบกลีบแนบเนียน
รสรักยักลำนำ ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
คำนึงนิ้วนางเจียน เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม
ทองหยิบทิพย์เทียมทัด สามหยิบชัดน่าเชยชม
หลงหยิบว่ายาดม ก้มหน้าเมินเชินขวยใจ
ขนมผิงผิงผ่าวร้อน เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
รังไรโรงด้วยแป้ง เหมือนนกแกล้วทำรังรวง
โอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง

ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปิดบัง แต่ลำพังสองต่อสอง
งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดุจมงกุฎทอง
เรียมร่ำคำนึงปอง สะอิ้งน้องนั้นเคยยล
บัวลอยเล่ห์บัวงาม คิดบัวกามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคล สถนนุชดุจประทุม
ช่อม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสีสไลคลุม หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน
ฝอยทองเป็นยองใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บชุนใช้ไหมทองจีน ๗

จากบทประพันธ์กาพย์เห่ชมเครื่องหวานในพระนาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 สามารถถอดรายชื่อขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 15 ชนิด ประกอบด้วย สังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลุดตี่ ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมผิง รังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ บัวลอย ช่อม่วง และ ฝอยทอง

ขนมแต่ละชนิดมีส่วนผสม กรมวิธีการปรุง และลักษณะแตกต่างกัน ดังนี้

1) สังขยา

สังขยาหน้าไข่คุ้น เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวสี โศกย้อม
เป็นนัยนำวาที สมรแม่ มาแม
แถลงว่าโศกเสมอพ้อม เพียบแอ้อกอรฯ
สังขยาหน้าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศกเหลือ

ภาพ 9 สังขยา

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1500

ส่วนผสม

ข้าวเหนียว 4 ถ้วย

กะทิ 2 ถ้วย

เกลือป่น 4 ช้อนชา

น้ำตาลทราย ½ ถ้วย

ส่วนผสมสังขยา

ไข่เป็ด 4 ฟอง

กะทิ 1 ถ้วย

น้ำตาลปี๊บ 1 ถ้วย

วิธีทำ

1. แช่ข้าวเหนียวใส่น้ำพอท่วม ทิ้งไว้ค้างคืนหรืออย่างน้อย 3 ชั่วโมง สงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ใส่หวดหรือลังถึงปูด้วยผ้าขาวบาง นึ่งประมาณครึ่งชั่งโมง
2. ผสมกะทิ เกลือป่น และน้ำตาลทราย ตั้งไฟจนน้ำตาลและเกลือละลาย ยกลงกรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่ภาชนะไว้
3. พอข้าวเหนียวสุก ยกลงเทใส่กะละมัง ค่อยๆ เทกะทิลงข้าวเหนียว คนด้วยไม้พาย ให้ข้าวเหนียวกับกะทิเข้ากัน ปิดฝาทิ้งไว้จนระอุดี

4. ผสมกะทิ น้ำตาลและไข่เป็ด ตีให้เข้ากัน กรองด้วยผ้าขาวบางลงถาดสำหรับนึ่ง นึ่งประมาณ 20-30 นาที จนสุก

5. จัดข้าวเหนียวลงจาน ตักสังขยาใส่หน้า เสิร์ฟรับประทาน

2) ซาหริ่ม

ซ่าหริ่มลิ้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห้งเครือ ได้เสพหริ่มพิมเสนโรย

ภาพ 10 ซาหริ่ม

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1498

ส่วนผสม

แป้งถั่วเขียว 1 ถ้วย
น้ำดอกมะลิ 8 ถ้วย
น้ำใบเตยข้นๆ 1 ถ้วย
น้ำตาลทราย 3 ถ้วย
หัวกะทิ 1 ถ้วย
น้ำแข็งทุบละเอียด

วิธีทำ

1. ผสมแป้งถั่วเขียวกับน้ำดอกมะลิ 5 ถ้วย น้ำใบเตย 1 ถ้วย คนให้เข้ากัน อย่าให้แป้งเป็นเม็ด ใส่กระทะทอง ตั้งไฟกวนไปทางเดียวกัน อย่าให้แป้งติดก้นกระทะ กวนจนแป้งสุกใส
2. ตักแป้งที่สุกแล้ว ใส่ลงในกระป๋องที่เจาะรูเล็กๆ หลายรู ยกกระป๋องให้สูงจากอ่างน้ำเย็น แล้วกดแป้งเป็นระยะ ให้แป้งลอดรูออกมาเป็นเส้นๆ ลงอ่างน้ำเย็น คอยถ่ายน้ำให้เย็นอยู่เสมอ เสร็จแล้วเทเส้นซ่าหริ่มใส่ผ้าขาวบาง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
3. ละลายน้ำตาลทรายและน้ำดอกมะลิอย่างละ 3 ถ้วย ลงในหม้อ ตั้งไฟให้เดือด ยกลงกรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วนำขึ้นตั้งไฟอีกครั้ง ใส่กะทิ คนให้เข้ากัน พอเดือดยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น
4. เวลารับประทาน ตักซ่าหริ่มใส่ถ้วย ใส่น้ำกะทิ และน้ำแข็งทุบละเอียด

3) ลำเจียก

ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชวยโชย
ไกลกลิ่นดิ้นแดโดย โหยไห้หาบุหงางาม

ภาพ 11 ลำเจียก

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1496

ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย

หัวกะทิ ½ ถ้วย

มะพร้าวขูด 1 ถ้วย

น้ำตาลมะพร้าว 1½ ถ้วย

วิธีทำ

1. นำน้ำตาลมะพร้าวใส่กระทะทองผสมน้ำเล็กน้อย ตั้งไฟให้ละลาย ใส่มะพร้าวขูดเคี่ยวให้เหนียว ยกขึ้นพักไว้สำหรับทำไส้
2. นวดแป้งข้าวเหนียวกับหัวกะทิ นำใส่แร่งร่อนในกระทะก้นแบน ใช้ไฟอ่อนโรยให้แป้งบางเสมอกัน นำไส้ที่อบไว้วางตรงกลาง ใช้เหล็กที่ตัดขนมแซะแป้งตลบเข้าห่อไส้ไว้ เรียงใส่โถหรือภาชนะที่มีฝาปิดสนิท อบด้วยควันเทียนให้หอม

4) มัศกอด

มัศกอดกอดอย่างไร น่าสงสัยใคร่ขอถาม

กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง

ภาพ 12 มัศกอด

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1494

ส่วนผสม

มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นแล้วเคี่ยวให้เป็นขี้โล้ ¼ ถ้วย
น้ำตาลทรายขาว 1 ถ้วย
ไข่ไก่ 3 ถ้วย
แป้งเค้ก 2 ถ้วย
ไข่ขาวสำหรับแต่งหน้า 2 ฟอง
น้ำมะนาว 1 ช้อนชา
น้ำตาลทรายป่นละเอียด 1 ถ้วย
สีผสมอาหารสีชมพู ฟ้า เขียว เหลือง

วิธีทำ

1. ตีไข่ให้ขึ้น แล้วทยอยใส่น้ำตาลลงไปขณะตีจนขึ้นฟู ใส่แป้งลงในไข่ที่ตีขึ้นแล้ว โดยใช้ไม้ตีไข่ คนตะล่อมไปทางเดียวกันให้เข้ากัน อย่าคนมากนักขนมจะยุบ
2. ทาพิมพ์ด้วยน้ำมันขี้โล้ให้ทั่ว อบพิมพ์ให้ร้อน แล้วตักแป้งที่ผสมแล้วใส่ลงไป 3/4 พิมพ์ นำไปเข้าเตาอบ อบทั้งไฟบนและล่าง ใช้ไฟอ่อนความร้อนประมาณ 250-300 องศาฟาเรนไฮต์ อบประมาณ 15-20 นาที คอยสังเกตให้ขนมพอเป็นสีนวล นำออกจากเตา แล้วรีบแกะออกจากพิมพ์ ถ้าทิ้งไว้ให้เย็นจะแคะออกจากพิมพ์ยาก
3. ตีไข่ขาวให้ฟู ใส่น้ำตาลทรายป่นลงไป ตีเรื่อยๆ จนขึ้นฟูแข็ง แบ่งใส่สีต่าง ๆ ตามต้องการ นำไปทาหน้าขนมจนทั่ว อบเฉพาะไฟบน 3-5 นาทีหรือจนกว่าหน้าขนมจะเป็นสีนวล จึงใช้ได้ ถ้าจะรับประทานกับมะพร้าวทึนทึก ต้องขูดมะพร้าวหยาบ ๆ แล้วโรยลงไปบนไข่ขาวที่ทาหน้าขนม แล้วจึงนำไปอบพอเหลืองนวลเช่นกัน

5) ลุดตี่

ลุดตี่นี้น่าชม แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาหน้าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย

ภาพ 13 ลุดตี่

ที่มา : http://royalthaicuisine.blogspot.com/2014/01/blog-post_5809.html

ส่วนผสม

นมข้นจืด 1 กระป๋อง
น้ำตาลทราย ½ กิโลกรัม
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่ 3 ฟอง
แป้งสาลี 1 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดมานวดประมาณ 45 นาที จนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ติดมือหรือภาชนะ แสดงว่าได้ที่ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดนิ้วครึ่ง ทาน้ำมันรอบ ๆ เพื่อไม่ให้ติดกัน แล้วทิ้งไว้ 1 คืน ให้แป้งฟูขึ้น
2. หลังจากทามาการีนบนโต๊ะที่แห้งสะอาดแล้วใช้มือแผ่แป้งที่ทิ้งไว้ 1 คืน ให้บางที่สุด เอานิ้วแตะมาการีนทาบาง ๆ ให้ทั่ว ค่อย ๆ ม้วนแป้ง เหมือนม้วนแป้งทำโรตี แล้วกดแป้งที่ม้วนแล้วอีกครั้งจนบางโดยไม่ให้ขาด ทาน้ำมันบาง ๆ บนแป้งแล้วม้วนทำซ้ำอย่างนี้ไปสัก 2 รอบ เพื่อนวดให้แป้งฟูนุ่ม
3. นำลงกระทะไฟปานกลางทอดจนสุกให้เหลืองหอมหรอบนอกนุ่มใน ถ้าจะให้แป้งหอมมากกว่านี้ควรเลือกใช้กี (เนยแขก) รับประทานกับแกงมัสมั่นหรือแกงเขียวหวาน

6) ขนมจีบ

ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมส่อประพิมพ์ประพาย
นึกน้องนุ่งจีบกราย ชายพกจีบกลีบแนบเนียน

ภาพ 14 ขนมจีบ

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1481

ส่วนผสม

เนื้อกุ้งสับละเอียด 200 กรัม
เนื้อหมูบด 250 กรัม
มันหมูแข็งบด 50 กรัม
เกลือป่น 1½ ช้อนชา
น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น ½ ช้อนชา
แป้งมัน 1½ ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา 1 ช้อนชา
แผ่นเกี๊ยว
กระเทียมเจียว
ซอสเปรี้ยว (จิ๊กโฉ่)

วิธีทำ

1. นวดกุ้งกับเกลือให้เข้ากันจนเหนียว เมื่อเหนียวเนื้อกุ้งจะขุ่น
2. เติมเนื้อหมูบด มันหมูแข็งบด น้ำตาลทราย พริกไทยป่น แป้งมัน และน้ำมันงา ผสมให้เข้ากัน นวดจนส่วนผสมเหนียว นำส่วนผสมไปแช่ให้เย็น
3. ตักส่วนผสมวางลงบนแผนเกี๊ยว ห่อจับจีบให้สวยงาม ตัดมุมแผ่นเกี๊ยวออกให้เสมอกัน เรียงขนมจีบลงในลังถึง นึ่งไฟปานกลางประมาณ 10 นาทีพอสุก ยกลง
4. จัดใส่จานพรมด้วยกระเทียมเจียว เสิร์ฟรับประทานกับซอสเปรี้ยว

7) ขนมเทียน

รสรักยักลำนำ ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
คำนึงนิ้วนางเจียน เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม

ภาพ 15 ขนมเทียน

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1479

ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว 5 ถ้วย
น้ำดอกมะลิ 2½ ถ้วย
น้ำตาลทราย 1½ ถ้วย
มะพร้าวขูด 2 ถ้วย

งาขาวคั่วให้เหลืองนวล 1½ ถ้วย

ใบตองตานี

วิธีทำ

1. ใบตองตานีเช็ดให้สะอาดทั้งสองด้าน เจียนให้กลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 4-5 นิ้ว ลนไฟพออ่อนตัว พับสี่ เตรียมไว้เท่าจำนวนไส้
2. ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำดอกมะลิ ½ ถ้วย ใส่กระทะทองตั้งไฟ พอน้ำตาลละลาย กรองด้วยผ้าขาวบางลงกระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวพอน้ำตาลเหนียว ใส่มะพร้าวกวนจนเหนียว ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น แล้วปั้นเป็นก้อนกลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ½ นิ้ว ใสภาชนะที่มีฝาปิดสนิท อบด้วยควันเทียนไว้ค้างคืน
3. นวดแป้งกับน้ำดอกมะลิ 2 ถ้วย จนเข้ากันดี นำไปนึ่งไฟแรงจนแป้งสุก ทิ้งไว้ให้เย็น
4. หยิบแป้งที่นึ่งสุกแล้วปั้นเป็นก้อนกลมขนาดพอคำ แผ่แป้งให้แบนใส่ไส้ลงไปแล้วหุ้มให้มิด คลุกลงในงาขาวคั่ว ห่อด้วยใบตองที่เตรียมไว้เป็นรูปสี่เหลี่ยมปิรามิด

8) ทองหยิบ

ทองหยิบทิพย์เทียมทัด สามหยิบชัดน่าเชยชม

หลงหยิบว่ายาดม ก้มหน้าเมินเขินขวยใจ

ภาพ 16 ทองหยิบ

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1476

ส่วนผสม

ไข่เป็ด 20 ฟอง
น้ำตาลทราย 6 ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ 10 ถ้วย

วิธีทำ

1. ต่อยไข่แยกไข่ขาวและไข่แดง รีดไข่แดงออกจากเยื่อ ตีไข่แดงให้ขึ้นฟูเล็กน้อย อย่าตีให้ขึ้นมากเกินไปเพราะจะทำให้นิ่มเกินไป เวลาจีบจะจีบไม่ได้
2. ผสมน้ำตาลกับน้ำลอยดอกมะลิใส่กระทะทอง ตั้งไฟพอน้ำตาลละลายยกลง กรองแล้วตั้งไฟใหม่จนเดือด
3. ปิดไฟหรือยกน้ำเชื่อมลงจากเตาให้น้ำเชื่อมนิ่ง ตักไข่แดงหยอดลงน้ำเชื่อมให้เป็นแผ่นกลมเล็กประมาณจีบลงถ้วยตะไลได้ หยอดจนเต็มกระทะ
4. เปิดไฟหรือยกน้ำเชื่อมขึ้นตั้งไฟให้น้ำเชื่อมเดือด ลดไฟลง คอยตักน้ำเชื่อมราดพอขนมสุกฟู ตักวางบนถาดอย่าให้ทับกัน พออุ่นหยิบจับจีบ 3-5 จีบ ใส่ถ้วยตะไล เมื่อเย็นสนิทดีจึงแคะออกจากถ้วย

9) ขนมผิง

ขนมผิงผิงผ่าวร้อน เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง

ภาพ 17 ขนมผิง

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1474

ส่วนผสม

แป้งมัน 3 ถ้วย

หัวกะทิ 1 ถ้วย

ไข่ไก่ใช้เฉพาะไข่แดง 1 ฟอง

น้ำตาลทราย 1 ถ้วย

น้ำมันพืช

เทียนอบ

วิธีทำ

1. ใส่น้ำตาล หัวกะทิ ลงในหม้อ ตั้งไฟกลาง เคี่ยวจนเป็นยางมะตูม ทิ้งไว้ให้เย็น ใส่ไข่คนให้เข้ากัน ร่อนแป้งมันลงผสม นวดให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง
2. นำแป้งที่หมักแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลมเล็กขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 ซม. เรียงในถาดที่ทาน้ำมันบางๆ นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 360 ฟาเรนไฮต์ ประมาณ 10 นาที หรือจนขนมสุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน แซะออกทิ้งไว้ให้เย็น เก็บใส่ขวดโหล อบด้วยควันเทียน

10) เรไรหรือรังไร

รังไรโรงด้วยแป้ง เหมือนนกแกล้วทำรังรวง
โอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง

ภาพ 18 เรไรหรือรังไร

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1474

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย
แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย
หัวกะทิ ¼ ถ้วย
ส่วนผสมน้ำกะทิ
น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ ½ ถ้วย
กะทิ ½ ถ้วย
เกลือป่น ½ ช้อนชา
งาขาวคั่ว ¼ ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน ค่อย ๆ เทน้ำลอยดอกมะลิลงนวดให้เข้ากัน เทใส่กระทะทอง ตั้งไฟกวนไฟอ่อนๆ จนเหนียวข้น จึงยกลงให้คลายความร้อน ใช้มือแตะหัวกะทินวดแป้งเบา ๆ ให้เข้ากันดี
2. แบ่งแป้งเป็นก้อนย่อม ๆ นำแป้งลงกดในพิมพ์สำหรับอัดเส้น ทาพิมพ์ด้วยหัวกะทิบางๆ แล้วใช้มือกดออกมาเป็นเส้นๆ ให้รวมกันเป็นก้อนๆ พอดีคำ ตักเรียงในลังถึงนึ่งประมาณ 5 นาที เสร็จแล้วจัดเรียงใส่จาน
3. เตรียมน้ำกะทิโดย ผสมน้ำตาลทรายและน้ำดอกมะลิลงในกระทะ ยกขึ้นตั้งไฟ คนให้ละลาย ใส่กะทิ เกลือป่น คนให้เข้ากัน พอเดือดยกลง
4. เวลารับประทาน จัดขนมใส่จาน ราดด้วยน้ำกะทิ โรยหน้าด้วยงาคั่ว

11) ทองหยอด

ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปิดบัง แต่ลำพังสองต่อสอง

ภาพ 19 ทองหยอด

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1466

ส่วนผสม

ไข่เป็ด 20 ฟอง

น้ำตาลทรายขาว 8 ถ้วย

น้ำลอยดอกมะลิ 6 ถ้วย

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย

วิธีทำ

1. ต่อยไข่แยกไข่ขาวและไข่แดง รีดไข่แดงออกจากเยื่อ ตีให้ขึ้นฟูมากๆ
2. ผสมน้ำตาล 3 ถ้วย กับน้ำลอยดอกมะลิ 3 ถ้วย ตั้งไฟพอน้ำตาลละลายยกลง กรองแล้วทิ้งไว้ให้เย็น เป็นน้ำเชื่อมใสไว้สำหรับแช่ทองหยอด
3. ผสมน้ำตาล 5 ถ้วย กับน้ำลอยดอกมะลิ 3 ถ้วย ตั้งไฟพอน้ำตาลละลายยกลง กรองแล้วตั้งไฟใหม่จนเดือดพล่าน เป็นน้ำเชื่อมข้นไว้สำหรับหยอดทองหยอด
4. แบ่งไข่แดงมาผสมกับแป้งทีละ 1 ถ้วย ต่อแป้งข้าวเจ้า 1/3 ถ้วย คนให้เข้ากัน หยอดลงในน้ำเชื่อมข้นที่เดือดพล่าน โดยใช้นิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้ นิ้วกลาง ขยุ้มแป้งขึ้นมา แล้วใช้นิ้วหัวแม่มือรูดส่วนผสมไปที่ปลายนิ้ว สะบัดลงในน้ำเชื่อม หยอดจนหมด รอจนสุกแล้วตักขึ้นแช่ในน้ำเชื่อมใส เมื่อทองหยอดเย็นดีตักขึ้น

13) จ่ามงกุฎ

งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดุจมงกุฎทอง
เรียมร่ำคำนึงปอง สะอิ้งน้องนั้นเคยยล

ภาพ 20 จ่ามงกุฎ

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1439

ส่วนผสม

ไข่ไก่ใช้แต่ไข่แดง 6 ฟอง
กะทิ 1 ถ้วย
น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
แป้งสาลี 1 ถ้วย
ทองคำเปลวตัดเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆ
ส่วนผสมถ้วยขนม
แป้งสาลี 1 ถ้วย
ไข่ไก่ใช้แต่ไข่แดง 3 ฟอง

ส่วนผสมเมล็ดแตงโม

เมล็ดแตงโม 1 ถ้วย
น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
น้ำสะอาด 1½ ถ้วย

วิธีทำ

1. วิธีทำถ้วยขนม นวดแป้งกับไข่แดงให้เข้ากันจนนิ่มมือ ใช้ไม้คลึงให้แป้งเป็นแผ่นกลมบาง ๆ กรุลงในพิมพ์ นำไปอบให้สุกเหลือง
2. วิธีทำเมล็ดแตงโม ละลายน้ำตาลด้วยน้ำสะอาดลงในกระทะ ตั้งไฟเคี่ยวให้เหนียว พักไว้ให้เย็น ตั้งกระทะไฟอ่อนๆ คั่วเมล็ดแตงโมให้เหลือง ใช้มือจุ่มน้ำเชื่อม สะบัดใส่เมล็ดแตงโม ให้น้ำตาลเกาะเมล็ดแตงโมมีลักษณะเป็นหนามเล็ก ๆ
3. ผสมกะทิกับน้ำตาลทราย ตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวให้ส่วนผสมข้น ยกลงทิ้งไว้ให้อุ่น ทยอยใส่ไข่แดงลงผสมทีละฟอง คอยคนให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน ร่อนแป้งลงผสม คนให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟกวนให้สุกและแห้งไม่ติดมือ ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
4. ปั้นส่วนผสมที่ได้เป็นรูปกลม ใช้มีดกรีดเบาๆ เป็น 6 พู ลักษณะคล้ายผลมะยม วางลงบนถ้วยขนมที่เตรียมไว้ แต่งด้วยเมล็ดแตงโมโดยรอบ ปั้นส่วนผสมเป็นเม็ดกลมเล็ก ๆ วางเป็นยอดและปิดทองบนยอด

12) บัวลอย

บัวลอยเล่ห์บัวงาม คิดบัวกามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคล สถนนุชดุจประทุม

ภาพ 21 บัวลอย

ที่มา : https://www.wongnai.com/restaurants/127551cy-บัวลอย-แม่เลื่อน

ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว 3 ถ้วย
แป้งมัน 1 ถ้วย
หัวกะทิ 1 ถ้วย
หางกะทิ 1 ถ้วย
น้ำตาลปี๊บ 1 กิโลกรัม
เกลือป่น ½ ช้อนชา
น้ำอุ่น 2-3 ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเหนียวและแป้งมันเข้าด้วยกัน คอยใส่น้ำอุ่นลงไปทีละน้อย นวดจนแป้งเข้ากันดีจนนิ่มไม่ติดมือ
2. ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมๆ เล็กๆ ต้มในน้ำเดือดพอสุกจะลอยขึ้น ตักขึ้นแช่น้ำเย็น แล้วช้อนขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
3. ละลายน้ำตาลกับหางกะทิแล้วกรองลงในหม้อ ตั้งไฟให้เดือด ใส่บัวลอย พอเดือดทั่วยกลง ผสมหัวกะทิกับเกลือตั้งไฟพอเดือดยกลง
4. เวลารับประทาน ตักบัวลอยใส่ถ้วย ตักน้ำกะทิหยอดหน้าขนม เสิร์ฟรับประทานร้อนๆ

14) ช่อม่วง

ช่อม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสีสไลคลุม หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน

ภาพ 22 ช่อม่วง

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1431

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย

แป้งข้าวเหนียว 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำดอกอัญชันข้นๆ 2 ช้อนชา

กะทิ ¼ ถ้วย

ส่วนผสมไส้

เนื้อหมูบด 1 ถ้วย

กุ้งสับละเอียด ½ ถ้วย

รากผักชีสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ

กระเทียมสับละเอียด 2 ช้อนชา

พริกไทย ½ ช้อนชา

น้ำปลา 1 ช้อนชา

น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา

น้ำมันพืช ¼ ถ้วย

วิธีทำ

1) เคล้าหมูกับกุ้งเข้าด้วยกันพร้อมกับน้ำปลา โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย เข้าด้วยกัน ตั้งกระทะน้ำมันใส่เครื่องที่โขลกลงผัดให้หอม ใส่หมูและกุ้งที่เคล้าแล้วปรุงรสด้วยน้ำตาล ผัดคลุกเคล้าให้หมูและกุ้งสุก ตักขึ้นใส่จานพักไว้
2) ผสมแป้งข้าวเจ้าและข้างเหนียวเข้าด้วยกัน ใส่น้ำดอกมะลิลงไปทีละน้อย นวดแป้งไปเรื่อย ๆ ประมาณ 10 นาที จึงใส่น้ำดอกมะลิลงไปให้หมด ใส่น้ำดอกอัญชัน กวนให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนแป้งให้สุกล่อนจากกระทะยกลงทิ้งไว้ให้อุ่น นวดให้แป้งเนียน แบ่งแป้งปั้นให้เป็นก้อนกลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ½ นิ้ว
3) แผ่แป้งให้แบน โดยให้ด้านริมบางตรงกลางหนา ตักไส้ใส่แล้วรวบริมแป้งหุ้มไส้ให้มิด จับจีบเป็นกลีบ ๆ ให้มีลักษณะเป็นกลีบดอกไม้ แล้วนำไปนึ่งประมาณ 10 นาที ยกลงพรมด้วยกะทิ

15) ฝอยทอง

ฝอยทองเป็นยองใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บชุนใช้ไหมทองจีน ๚

ภาพ 23 ฝอยทอง

ที่มา : http://www.papamenu.com/?p=1429

ส่วนผสม

ไข่เป็ด 20 ฟอง
น้ำตาลทรายขาว 10 ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ 4 ถ้วย

วิธีทำ

1) ต่อยไข่แยกไข่ขาวไข่แดง เก็บไข่ส่วนที่ใสไม่เป็นลิ่มเรียกว่า “ไข่น้ำค้าง” ไว้ต่างหาก รีดไข่แดงออกจากเยื่อ แล้วผสมกับไข่น้ำค้างคนให้เข้ากัน
2) นำเปลือกไข่ 4-5 ฟอง ล้างให้สะอาดแล้วขยำให้แตกใส่ลงในหม้อ ใส่น้ำตาล ใส่น้ำลอยดอกมะลิ ตั้งไฟกลางคอยคนอย่าให้ไหม้ ต้มให้เดือดประมาณ 10 นาที กรองด้วยผ้าขาวบางลงกระทะทองสำหรับโรยฝอยทอง ตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อน ควรให้น้ำตาลเดือดรอบ ๆ กระทะอย่าให้เดือดตรงกลาง
3) ตักไข่ที่ผสมไว้ใส่กรวยทองเหลืองหรือกรวยใบตองรูเล็ก ๆ แล้วโรยลงกระทะน้ำตาลเดือด เป็นวงรอบๆ ประมาณ 20-30 รอบ ต้มประมาณ 2-3 นาที ให้ฝอยทองสุก
4) ใช้ไม้ยาวแหลมสอยเส้นฝอยทองส่ายไปมาให้เส้นเรียงกันเรียบ สอยขึ้นพับเป็นแพเรียง ใส่ถาด

การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร

วัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร

การเลือกวัสดุและวิธีการบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะกับอาหารและขนม ต้องอาศัยความรู้และข้อมูลตลอดจนปัจจัยต่าง ๆ เข้ามาพิจารณา ซึ่งยังต้องพิจารณาว่ามีความคุ้มทุนหรือเป็นไปได้ในระบบการผลิตและจัดจำหน่ายมากน้อยเพียงใดหรือไม่อีกด้วย จากนั้นจึงเข้าสู่ขั้นตอนของการกำหนดรูปทรงของบรรจุภัณฑ์อีกครั้งหนึ่งว่าบรรจุภัณฑ์ควรจะออกมาในรูปลักษณะอย่างไร

ปัจจัยในการพิจารณาเลือกใช้วัสดุและบรรจุภัณฑ์อาหาร ได้แก่ สภาพทางการตลาดและข้อจำกัดต่าง ๆ ธรรมชาติและลักษณะเฉพาะของอาหาร สภาพการลำเลียงขนส่ง และการเก็บรักษา วิธีการบรรจุอาหาร และการจัดหาวัสดุบรรจุภัณฑ์ วัสดุบรรจุภัณฑ์พื้นฐานในงานพัฒนาบรรจุภัณฑ์แบ่งออกได้ 4 ประเภท คือวัสดุที่ได้จากพืช วัสดุประเภทโลหะ วัสดุประเภทเครื่องเคลือบดินเผา รวมทั้งเครื่องแก้วและวัสดุประเภทพลาสติก

บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพืช ไม่ว่าจะเป็นไม้ เยื่อไม้ กระดาษ หรือเส้นใยต่าง ๆ ในรูปของกระดาษ สิ่งทอ เช่น ผ้าหรือเครื่องจักสาน สามารถพบเห็นบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ได้ตามท้องตลาดในชนบทใน

รูปของบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นรูปแบบต่าง ๆ เช่น การนำใบตอง ใบเตย มาทำภาชนะใส่ขนมหรืออาหารคาว การนำกระบอกไม้ไผ่ทำข้าวหลาม การสานตะกร้า ชะลอม กระดาษสา ผ้าฝ้ายทอ เป็นต้น มีการนำวัสดุจากพืชผัก แปรรูปเป็นแผ่นและรูปทรง ซึ่งบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้มีข้อดีคือสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ได้จากพืชเมื่อใช้แล้วสามารถย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติ จึงไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม และเบื้องต้นวัสดุบรรจุภัณฑ์จากพืชทำหน้าที่ห่อหุ้มปกป้องผลิตภัณฑ์ภายใน ความงดงามด้านสีสันลวดลายพื้นผิวของบรรจุภัณฑ์ ล้วนเกิดจากวัสดุธรรมชาติเป็นหลัก สำหรับวัสดุไม้ไม่ค่อยได้รับความนิยมในการนำมาทำเป็นบรรจุภัณฑ์ชั้นในที่ต้องสัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง เนื่องจากมีความแข็งและน้ำหนักมาก ดังนั้นส่วนใหญ่นิยมนำมาออกแบบเพื่อผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์ สำหรับการขนส่งมากกว่าเยื่อและกระดาษจัดได้ว่าเป็นวัสดุที่นิยมนำมาผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์มากที่สุด เพราะเป็นวัสดุที่มีคุณลักษณะเฉพาะของเนื้อวัสดุและสามารถพิมพ์สีสันได้สวยงาม น้ำหนักเบา สะดวกต่อการขนส่ง โดยนิยมนำมาออกแบบเพื่อเป็นบรรจุภัณฑ์ในการจัดจำหน่ายและเพื่อการขนส่ง เช่น กล่อง ขนมอบ เบเกอรี่ กล่องใส่ผักและผลไม้ กล่องสุราและเบียร์ เป็นต้น

กระดาษ (Paper) มีหลายชนิด ผลิตมาจากเยื่อกระดาษที่มีคุณภาพแตกต่างกันตามความเหนียว ความทนทานต่อการฉีกขาด ดึงขาด ดันทะลุ สามารถตัด ดัด พับ งอ ได้ง่าย สามารถออกแบบได้มากแบบ เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีราคาถูกที่สุดและน้ำหนักเบาที่สุด โดยทั่วไปกระดาษจะยอมให้น้ำและก๊าซซึมผ่านได้ดี ไม่สามารถป้องกันความชื้น เสียความแข็งแรงเมื่อถูกน้ำหรืออยู่ในสภาวะที่เปียกชื้นมีความคงรูป พิมพ์ได้งดงาม และสามารถใช้หมุนเวียน (Recycle) ได้จึงไม่ก่อปัญหามลภาวะสามารถทำเป็นหีบห่อได้มากมาย ตั้งแต่ถุงชนิดต่าง ๆ กล่องกระดาษ ฯลฯ ซึ่งแต่ละชนิดมีความเหมาะสมกับการใช้งานแตกต่างกันออกไปตามลักษณะของสินค้าและสิ่งแวดล้อม ดังนั้นคุณสมบัติของกระดาษที่ทำจากเยื่อไม้ธรรมดาจึงได้รับการพัฒนาปรับปรุงคุณภาพขึ้น โดยการผนึกหรือเคลือบเข้ากับวัสดุอื่น ๆ เพื่อให้สร้างสรรค์เป็นโครงสร้างใหม่ของบรรจุภัณฑ์ และทำหน้าที่บรรจุห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ได้หลายประเภทขึ้น เช่น กระดาษเคลือบฟิล์มพลาสติก กระดาษเคลือบขี้ผึ้ง (Wax Laminated Paper) กระดาษทนน้ำมัน (Greaseproof Paper) เป็นต้น ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษที่ปรากฏอยู่ในท้องตลาดทั่วๆ ไป มี 8 รูปแบบ บรรจุภัณฑ์กระดาษ ดังนี้

ซองกระดาษ (Paper Envelope) ใช้บรรจุสินค้าต่าง ๆ เช่น ใบเลื่อย หัวสว่าน ยาเม็ด เมล็ดพืช จดหมาย ฯลฯ การเลือกใช้ขนาดและชนิดของซองขึ้นกับชนิดของสินค้าและความแน่นหนาที่ต้องการกระดาษที่ใช้ทำซองต้องพิจารณาถึงความคุ้มครอง รูปร่าง และราคาเป็นหลัก

ถุงกระดาษ (Paper Bag) มีทั้งแบบแบนราบใช้ใส่อาหารชิ้นเล็ก ๆ ที่มีน้ำหนักเบาแบบมีขยายข้างและก้น ใช้บรรจุสินค้าที่มีปริมาณมาก เช่น แป้ง คุกกี้ ข้าวสาร ฯลฯ หรือใช้บุเป็นถุงในกล่องกระดาษแข็งและแบบผนึก 4 ด้าน กล่าวคือ สินค้าที่มีน้ำหนักมากควรใช้กระดาษเหนียวซึ่งมีค่าของ

การต้านแรงดันทะลุและการต้านแรงดึงขาดอยู่ในเกณฑ์สูง หากสินค้ามีความชื้นสูงหรือเก็บในสภาวะเปียกชื้น กระดาษที่มีค่าการดูดซึมน้ำต่ำ ๆ เช่น กระดาษเคลือบไข กระดาษเคลือบพลาสติก เป็นต้น

ถุงกระดาษหลายชั้น (Multiwall Paper Sack) สำหรับขนส่งสินค้าที่มีน้ำหนักมากกว่า 10 กิโลกรัม ประเภทนี้มีทั้งแบบปากเปิด และแบบมีลิ้น วัสดุที่ใช้ทำจากกระดาษเหนียวที่ทำจากเยื่อเส้นใยยาว เพื่อให้มีความเหนียวสูง หากต้องการเพิ่มคุณสมบัติในด้านป้องกันความชื้นก็อาจเคลือบด้วยพลาสติก ส่วนใหญ่นิยมใช้กระดาษคราฟท์ (Kraft) ซึ่งมีความหนาบางนำมาซ้อนเป็นผนังหลายชั้น (Multiwall Bag) หรือเคลือบผิวแตกต่างกันไปตามหน้าที่ใช้สอย

เยื่อกระดาษปริมาณการใช้สูงสุด คือกล่องกระดาษลูกฟูกมีน้ำหนักเบา สามารถออกแบบให้มีขนาดรูปทรงและมีความแข็งแรงได้ตามต้องการ นอกจากนี้ยังสามารถพิมพ์ข้อความ หรือรูปภาพบนกล่องให้สวยงามเพื่อดึงดูดใจผู้ซื้อและเพื่อแจ้งข้อมูลสินค้าได้อีกด้วยโดยทั่วไปกล่องกระดาษลูกฟูกจะทำหน้าที่เพื่อการขนส่ง แต่สามารถออกแบบเพื่อการขายปลีกได้ โครงสร้างของกล่องกระดาษลูกฟูกขึ้นกับจำนวน แผ่นกระดาษลูกฟูก ส่วนประกอบของกระดาษชนิดของลอน รูปแบบของกล่อง ขนาดของกล่อง รอยต่อของกล่องและการปิดฝากล่อง การออกแบบต้องคำนึงถึงคุณสมบัติของสินค้าและสภาพการใช้งาน หากสินค้าเป็นประเภทที่สามารถรับน้ำหนักกดทับได้

กระป๋องกระดาษ (Paper/Composite Can) เป็นบรรจุภัณฑ์รูปทรงกระบอกที่ได้จากการพันกระดาษทับกันหลายชั้น พันแบบเกลียวหรือแบบแนวตรง ถ้าใช้กระดาษเหนียวแต่เพียงอย่างเดียวจะเรียกว่า Paper Can นิยมใช้บรรจุของแห้ง แต่ถ้าใช้วัสดุร่วมระหว่างกระดาษเหนียว อลูมิเนียมฟอยล์ พลาสติก จะเรียกว่า Compostie Can ซึ่งมักจะบรรจุอาหารประเภทขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ ฝากระป๋องมักเป็นโลหะหรือพลาสติกบางครั้งจะใช้ฝาแบบมีห่วงเปิดง่าย (Easy Opening End) ก็ได้ การเลือกใช้ต้องพิจารณาคุณภาพของตะเข็บระหว่างตัวกระป๋องฝาและรอยต่อของการพัน เพื่อป้องกันมิให้เกิดการรั่วซึม

ถังกระดาษ (Fibre Drum) มีลักษณะเช่นเดียวกับกระป๋องกระดาษ แต่มีขนาดใหญ่ ใช้เพื่อการขนส่ง สินค้าที่นิยมบรรจุคือ สารเคมี เม็ดพลาสติก ฯลฯ การเลือกใช้ต้องคำนึงความแข็งแรงเมื่อเรียงซ้อนเป็นหลักโดยการทดสอบค่าของการต้านแรงกด

กล่องกระดาษแข็ง (Paperboare Box) เป็นบรรจุภัณฑ์ขายปลีกที่ได้รับความนิยมสูงสุด สามารถทำจากกระดาษแข็งได้หลายชนิด อาทิ กระดาษไม่เคลือบ (กระดาษขาว - เทากระดาษเคลือบ กระดาษการ์ด กระดาษอาร์ตมัน กระดาษฮาร์ตบอร์ด เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถเคลือบวัสดุอื่น เช่น วานิช พลาสติก ไข เพื่อปรับคุณสมบัติให้ดีขึ้น รูปแบบของกล่องกระดาษแข็งแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ กล่องแบบพับได้ (Folding Carton) หรือ (Cardboard) กล่องแบบคงรูป (Set-Up Box) ส่วนกระดาษแข็งที่ใช้ทำกล่องมี 2 ประเภทดังนี้

กระดาษกล่องขาวไม่เคลือบ เป็นกระดาษที่ทำจากเยื่อบดและมักนำเยื่อจากกระดาษมาผสม มีสีคล้ำออกไปทางเทาหรือน้ำตาลผิวด้านหนึ่งมักจะประกบด้วยชั้นของกระดาษขาว กระดาษชนิดนี้คล้ายกับชนิดเคลือบแต่เนื้อหยาบกว่า สีขาวของกระดาษไม่สม่ำเสมอ แต่ราคาถูกกว่า ต้องพิมพ์ด้วยระบบธรรมดา เช่น กล่องใส่รองเท้า กล่องใส่ขนมไหว้พระจันทร์ เป็นต้น

กระดาษกล่องขาวเคลือบหรือกระดาษกล่องแป้ง กระดาษชนิดนี้นิยมใช้ในการบรรจุสินค้าอุปโภคและบริโภคกันมากเพราะสามารถพิมพ์ระบบออฟเซ็ทสอดสีได้หลายสีสวยงาม และทำให้สินค้าที่บรรจุภายในกล่องดูมีคุณค่าขึ้น เรียกอีกชื่อว่ากระดาษแข็งเทาขาว กระดาษกล่องแป้งโดยทั่วไปมีอยู่ 2 ขนาดคือ 31 นิ้ว x 43 นิ้ว, 35 นิ้ว x 43 นิ้ว ในการทำกล่องบรรจุผลิตกัณฑ์อาหารนิยมใช้กระดาษชนิดนี้ กระดาษกล่องแป้งมี 2 ชนิด กระดาษกล่องแป้ง ดังนี้

- กระดาษกล่องแป้งหลังเทา (หน้าขาวหลังเทา) เป็นกระดาษที่นำมาเคลือบด้วยสาร ซึ่งเป็นด้านที่ใช้สำหรับพิมพ์งาน ซึ่งขัดเป็นมันทำให้กระดาษมีผิวเรียบ เพื่อผลทางการพิมพ์ที่มีคุณภาพ ความหนาของกระดาษกล่องแป้ง 270 แกรม, 310 แกรม, 350 แกรม, 400 แกรม, 450 แกรม, 500 แกรม,เหมาะสำหรับทำกล่องบรรจุภัณฑ์ต่างๆ เช่น กล่องขนมและกล่องยา

- กระดาษกล่องแป้งหลังขาว (Back White) เป็นกระดาษที่เคลือบผิวเพียงด้านเดียว ส่วนด้านหลังเป็นสีขาว ด้านที่เคลือบผิวจะมีความเรียบและขาวกว่าผิวอีกด้านหนึ่ง เหมาะสำหรับทำกล่องบรรจุภัณฑ์ประเภทอาหารและยา บรรจุภัณฑ์ที่เน้นความสะอาด

การเลือกใช้กล่องกล่องกระดาษแข็ง ต้องพิจารณาคุณสมบัติที่เกี่ยวกับการใช้งานเป็นหลัก เช่น ความชื้น การต้านแรงดันทะลุ ความสามารถในการรับน้ำหนักได้ประมาณ 2-3 ปอนด์ แล้วแต่ขนาดและความหนาของกระดาษ ความเรียบของผิวกระดาษ ความหนา ความขาวสว่าง สามารถพิมพ์สีสันได้ดี คงทนต่อการโค้งงอ สามารถพับเป็นแผ่นแบนได้ไม่เปลืองเนื้อที่ในการเก็บและขนส่งมีขนาดมากมายให้เลือกได้ตามต้องการ ง่ายที่จะตัด เจาะหรือบิด มีราคาถูก ทั้งวัสดุและกรรมวิธีการผลิต ในการออกแบบกล่องกระดาษแข็งการเลือกขนาดของกระดาษและแบบของกล่องจะขึ้นอยู่กับชนิดของสินค้าและความต้องการของตลาด การตั้งวางต้องคงตัวแข็งแรง ให้ความสวยงามเมื่อตั้งวางเป็นกลุ่ม ง่ายแก่การหยิบและถือ กล่องที่นักอาจมีหูหิ้วก็ได้ เป็นต้น

กระดาษ (Food Grade) ความหนา 350 แกรม คือกระดาษใช้สำหรับทำ กล่องกระดาษที่เหมาะสมที่สุด เพราะสามารถใส่ได้สำหรับสินค้าทุกประเภท ทนทาน ลวดลายชัดเจน ทั้งยังเป็นกระดาษที่ผ่านกระบวนการผลิตที่เข้มงวดในเรื่องความสะอาด และไม่ใช้สารเคมีที่เป็นอันตราย จึงสามารถสัมผัสอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างปลอดภัยด้วยตัวกระดาษ Food Grade จะผลิตจากเยื่อไม้บริสุทธิ์ โดยไม่ใช้สารฟอกขาวรวมทั้งสารเรืองแสง จึงมีสีนวลออกเฉดสีเหลือง

กระดาษอาร์ต กระดาษชนิดนี้เนื้อจะแน่น ผิวเรียบ เหมาะสำหรับงานพิมพ์สี่สี เช่น

โปสเตอร์ โบรชัวร์ ปกวารสาร ฯลฯ กระดาษชนิดนี้ราคาค่อนข้างสูง คุณภาพกระดาษก็แตกต่างกันไป แล้วแต่มาตรฐานของผู้ผลิตกระดาษอาร์ตมัน อาร์ตด้าน โดยทั่วไปมีอยู่ 3 ขนาดคือ 24 นิ้ว x 35 นิ้ว, 25 นิ้ว x 36 นิ้ว, 31 นิ้ว x 43 นิ้ว มีให้เลือกหลายแบบ ได้แก่

- กระดาษอาร์ตมัน เนื้อกระดาษเรียบ เป็นมันเงา พิมพ์งานได้ใกล้เคียงกับสีจริง สามารถเคลือบเงาได้ดี ความหนาของกระดาษมีดังนี้ 85 แกรม, 90 แกรม, 100 แกรม, 105 แกรม, 120 แกรม, 130 แกรม, 140 แกรม, 160 แกรม

- กระดาษอาร์ตด้าน เนื้อกระดาษเรียบ แต่เนื้อไม่มัน พิมพ์งานสีจะซีดลงเล็กน้อยแต่ดูหรู ความหนาของกระดาษมีดังนี้ คือ 85 แกรม, 90 แกรม, 100 แกรม, 105 แกรม, 120 แกรม, 130 แกรม, 140 แกรม, 160 แกรม

- กระดาษอาร์ตการ์ดสองหน้า เป็นกระดาษอาร์ตที่หนาตั้งแต่ 190 แกรมขึ้นไป เหมาะสำหรับพิมพ์งานโปสเตอร์ โปสการ์ด ปกหนังสือ หรืองานต่าง ๆ ที่ต้องการความหนา กระดาษอาร์ตการ์ดหนึ่งหน้า เป็นกระดาษอาร์ตที่มีความแกร่งกว่ากระดาษอาร์ตการ์ดสองหน้า หนาตั้งแต่ 190 แกรมขึ้นไป เหมาะสำหรับพิมพ์งานที่ต้องการพิมพ์แค่หน้าเดียว เช่น กล่องบรรจุสินค้าต่าง ๆ โปสเตอร์ โปสการ์ด ปกหนังสือ เป็นต้น

ความหนาของกระดาษ มีผลอย่างมากต่อขนาดของบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการรับน้ำหนัก

1) ความฟูของกระดาษ ยิ่งมีความฟูของเนื้อเยื่อกระดาษมากเท่าไหร่ความหนาของกระดาษก็จะเพิ่มขึ้นเป็นข้อได้เปรียบสำหรับการพิมพ์หนังสือเพราะจะทำให้รูปเล่มมีลักษณะที่หนาขึ้น

2) ความสว่างของกระดาษมีผลต่อการพิมพ์เป็นอย่างมากเมื่อกระดาษสว่างมากย่อมเป็นข้อได้เปรียบสำหรับภาพที่พิมพ์เพราะจะทำให้ภาพที่ได้นั้นสวยกว่ากระดาษที่สว่างน้อย

3) โทนสีของกระดาษ เมื่อออกแบบงานมานั้นควรคำนึงถึงลักษณะของกระดาษที่ใช้ด้วย เพราะ ในขั้นตอนการพิมพ์กระดาษอาจดูดกลืนสีทำให้สีเพี้ยนได้

4) ความทึบแสง ของกระดาษมีผลต่องานประเภทโปสเตอร์แผ่นพับ

5) ด้านความแกร่งของกระดาษ มีผลอย่างมากกับบรรจุภัณฑ์ความแกร่งไม่ได้ขึ้นอยู่กับแกรมเสมอไปขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิตกระดาษ กระดาษบางชนิดมีความบางแต่แข็งแรงกว่ากระดาษที่หนาบางชนิด

6) ความเรียบกระดาษมีผลต่องานพิมพ์เป็นอย่างมากเมื่อกระดาษมีความเรียบรูปภาพที่ออกมานั้น ก็จะได้ภาพที่สวยกว่ากระดาษที่ไม่เรียบ

7) ผิวหน้าของกระดาษ กระดาษบางชนิดนั้นถูกผลิตให้มีความด้านละความเงา ดังนั้น การเลือกใช้กระดาษนั้นก็มีผลต่อการออกแบบเช่นกัน

บรรจุภัณฑ์ทำจากโลหะ เป็นแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก เป็นวัสดุสำคัญทำให้เกิดอุตสาหกรรม

บรรจุภัณฑ์อาหารกระป๋องมีคุณสมบัติเป็นตัวกั้นและทนความร้อน จึงฆ่าเชื้อได้และพิมพ์ได้ดี สามารถนำกระป๋องไปหลอม เพื่อทำอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้ ส่วนกระป๋องอะลูมิเนียมเพิ่งจะมีในภายหลังและใช้บรรจุเครื่องดื่มและการนำกระป๋องอะลูมิเนียมที่ใช้แล้วไปหลอมและผลิตเป็นกระป๋องใหม่ โลหะเป็นวัสดุที่มีคุณสมบัติแข็งแรงทนทาน ซึ่งมีคุณสมบัติเด่นในด้านความแข็งแรง เพราะสามารถเคลือบผิวเพื่อไม่ให้เกิดความสึกกร่อน ป้องกันน้ำ และก๊าซไม่ให้ซึมผ่านได้

บรรจุภัณฑ์แก้ว (glass) เชื่อว่ามีการค้นพบและใช้มาประมาณ 7,000 ปีก่อนคริสตกาล แก้วผลิตจากการหลอมเหลววัสดุ ดังนี้ หินปูน (limestone) ประมาณ 10 เปอร์เซนต์ โซดา (Soda) ประมาณ 15 เปอร์เซ็นต์ ซิลิก้า (silica) ประมาณ 75 เปอร์เซ็นต์ และอื่น ๆ เช่น อลูมิเนียม โปแตสเซียม แมกนีเซียมออกไซด์ นำไปหลอมละลายด้วยความร้อนในอุณหภูมิสูงประมาณ 2,800 องศาฟาเรนไฮต์ แล้วนำไปเป่าขึ้นรูปตามแบบเป็นภาชนะบรรจุรูปแบบต่าง ๆ ตามต้องการ ขวดแก้วที่นิยมผลิตและใช้กันมีอยู่ 3 สีคือ

- สีใส นิยมใช้กันอย่างมากถึงมากที่สุด
- สีอำพัน สามารถพบได้มากในขวดยาและขวดเบียร์ เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาเวลาถูกแสงแดดหรือความร้อน
- สีเขียว คล้ายกับสีอำพัน แต่นิยมใช้กับพวกเครื่องดื่ม

แต่ถ้าหากไม่อยากจะสั่งทำขวดขึ้นมาใหม่ อาจนำขวดที่มีอยู่แล้วมาทำการตกแต่งได้ เพื่อที่จะประหยัดงบและต้นทุนได้

บรรจุภัณฑ์พลาสติก เป็นวัสดุอีกประเภทหนึ่งที่ได้รับความนิยมในการนำมาผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหารอย่างมากเหมาะสมกับการใช้งาน มีน้ำหนักเบา สามารถแยกประเภทของพลาสติกแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

- พลาสติกคงรูป ปัจจุบันบรรจุภัณฑ์พลาสติกเริ่มได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากสามารถดัดแปลงรูปทรงได้อย่างอิสระตามที่ต้องการมีให้เลือกใช้หลายชนิดตามความเหมาะสม น้ำหนักเบา ราคาถูก มี 2 ประเภทคือ ขวดพลาสติกและถาดพลาสติก
- พลาสติกอ่อนตัว พลาสติกอ่อนตัว ทำมาจากฟิลม์พลาสติก ซึ่งอาจใช้ชนิดเดียวกันหรือประกบกับวัสดุอื่น ๆ ส่วนใหญ่พลาสติกประเภทนี้จะใช้ในรูปแบบถุงพลาสติก พลาสติกสามารถแบ่งตามกลุ่มอาหาร 2 กลุ่ม ซึ่งอาหารแต่ละกลุ่มควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทใดโดยมีข้อแนะนำสามารถแบ่งได้ดังนี้

1. อาหารถนอมด้วยน้ำตาลและทำแห้ง

1.1 ซองพลาสติก PE มีราคาถูกและปิดผนึกด้วยความร้อนได้ง่าย

1.2 ซองพลาสติก PP สามารถป้องกันความชื้นได้ดีแต่ปิดผนึกยากกว่าฟิล์ม PE เนื้อพลาสติกมีความใส

1.3 เซลโลเฟลนหรือกระดาษแก้ว สามารถป้องกันความชื้นได้ระดับหนึ่งมักนิยมใช้ห่อบิดปลาย

1.4 กระป๋องพลาสติกหรือกระบอกพลาสติกมีฝาปิด เห็นสินค้าได้รอบตัว ควรปิดฝาด้วยเทปให้สนิท

1.5 ถาดพลาสติกใสชนิดมีฝาเป็นกาบหอย ควรปิดฝาด้วยความร้อนแทนที่จะใช้ลวดเย็บหรือใช้เทป

1.6 กระป๋องโลหะ สามารถสร้างจุดเด่นที่ดีให้แก่สินค้าและแปลกใหม่แต่มีมูลค่าสูง

1.7 กระป๋องกระดาษ คล้ายคลึงกับกระป๋องโลหะแต่พิมพ์สวยงามได้กว่า

1.8 ถุงเคลือบหลายชั้นอาจใช้แบบวางตั้งได้อาจมีซิปด้วย เป็นบรรจุภัณฑ์รูปลักษณ์ใหม่ก่อให้เกิดความสะดวกในการบริโภคเปิดโอกาสให้ใช้เทคนิคระบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ๆ

2. เบเกอรี่และขนมหวาน

2.1 กล่องกระดาษแข็งบรรจุภัณฑ์ที่สามารถพิมพ์ตกแต่งได้

2.2 ถาดพลาสติกใสแบบกาบหอย สามารถมองเห็นสินค้า เพิ่มคุณค่าให้แก่สินค้า

หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์

วิวัฒนาการการออกแบบบรรจุภัณฑ์ มนุษย์เรามีวิวัฒนาการจากยุคหนึ่งมาสู่อีกยุคหนึ่งเช่นนี้ตลอดมา สิ่งที่ส่งผลสะท้อนต่อปัจจัยหรือองค์ประกอบในการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก จากแรกในยุคหินเมื่อมนุษย์ล่าสัตว์ได้เขาก็จะใช้หนังสัตว์ หรือใบไม้ห่อหุ้มสัตว์ที่ล่ามาได้เพื่อป้องกันพวกแมลง แสงแดดและฝน นอกจากนี้ในการพกพาอาหารหรือวัตถุที่ต้องการสิ่งที่ใช้ในการห่อหุ้มจะเป็นใบไม้ เปลือกไม้ เปลือกหอย กระบอกไม้ กระเพาะสัตว์ หนังสัตว์ ฯลฯ เป็นต้น การรู้จักการแก้ปัญหาด้วยการนำเอาวัตถุดิบ (Raw Materials) จากธรรมชาติเข้ามาเป็นอุปกรณ์ช่วยเคลื่อนย้ายวัตถุมวลสาร การกระทำดังกล่าวจึงนับว่าเป็นที่มาของการบรรจุ (Filling) ต่อมามนุษย์เริ่มรู้จักการประดิษฐ์คิดค้นภาชนะบรรจุด้วยการดัดแปลงคุณสมบัติทางกายภาพของวัสดุธรรมธรรมชาติ ให้มีรูปร่างและหน้าที่ใช้สอยเพิ่มขึ้นนี่เอง จึงจัดว่าเป็นการออกแบบบรรจุภัณฑ์ดั้งเดิม (Primitive Packaging Design) ที่มนุษย์ในสมัยก่อนได้กระทำขึ้นตามสภาพการเรียนรู้และการค้นพบวัสดุในแต่ละยุค

การออกแบบการบรรจุภัณฑ์ จึงเริ่มเข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการค้าและการบริการในฐานะของสิ่งที่ช่วยอำนวยความสะดวกแก่การขนส่งสินค้า (Aid Transportation) โดยทำหน้าที่ขั้น

พื้นฐาน อันดับแรกคือ ปกป้องคุ้มครองสินค้าให้ปลอดภัยจากความเสียหาย อันเนื่องมาจากการกระทบกระเทือนและป้องกันสิ่งปนเปื้อน (To Prevent Spillage And Contamination) ที่อาจจะเกิดขึ้นในระหว่างการขนส่งสินค้าผลิตภัณฑ์จากโรงงานผลิตไปจนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค ซึ่งบทบาทนี้มีผลทำให้รูปแบบของบรรจุภัณฑ์ (Package Form) มีการพัฒนาขึ้นมารับรอง มีการออกแบบภาชนะบรรจุแบบปิด (Closed Container) เช่น ถังไม้ (Barrel) การรู้จักปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ (Container Closure) เช่น มีฝาจุกปิดขวด (Bottle Plug Seals) เป็นต้น เทคนิคและกรรมวิธีการบรรจุที่พัฒนาขึ้นตามหน้าที่ใช้สอยเหล่านี้ จึงเป็นผลทำให้เกิดการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลายลักษณะตามกาลเวลา

ความหมายของบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ (packaging) หมายถึง สิ่งที่นำมาห่อหุ้มสินค้าทุกชนิด ทั้งประเภทของสินค้าหรืออาหาร อาจทำจากวัสดุใด ๆ ที่มีความคงทนและมีคุณภาพที่ดี คุ้มครองป้องกันไม่ให้สินค้าเสียหายและเพิ่มคุณค่าด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภค โดยอาศัยทั้งศาสตร์และศิลป์ในการสร้างสรรค์ การบรรจุภัณฑ์เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการทางการตลาด โดยเฉพาะปัจจุบันที่การผลิตสินค้า หรือบริการได้เน้นหรือให้ความสำคัญกับผู้บริโภค (Consumer Oriented) และจะได้เห็นว่าการบรรจุภัณฑ์มีบทบาทมากขึ้นเพราะลำพังตัวสินค้าเองไม่มีนวัตกรรม (Innvoation) หรือการพัฒนาอะไรใหม่อีกแล้ว ฉีกแนวไม่ออกเพราะได้มีการวิจัยพัฒนากันมานานจนถึงขั้นสุดยอดแล้ว จึงต้องมาเน้นกันที่บรรจุภัณฑ์กับการบรรจุหีบห่อ สรุปแล้วบรรจุภัณฑ์หมายถึง หน่วยรูปแบบภายนอกที่ทำหน้าที่ปกป้องคุ้มครองหรือห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ภายในให้ปลอดภัย สะดวกต่อการขนส่ง เอื้ออำนวยให้เกิดประโยชน์ตั้งแต่ผู้ผลิตจนถึงผู้บริโภค นักวิชาการและนักการตลาด หลายท่านได้ให้ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ดังนี้

จรูญ โกสีย์ไกรนิรมล (2528 : 109) กล่าวว่า คือการนำเอาวัสดุ เช่น กระดาษ พลาสติก แก้ว โลหะ ไม้ ประกอบเป็นภาชนะห่อหุ้มสินค้า เพื่อประโยชน์ในการใช้สอยที่มีความแข็งแรง สวยงาม ได้สัดส่วนที่ถูกต้องสร้างภาพพจน์ที่ดี มีภาษาในการติดต่อสื่อสาร และทำให้เกิดความพึงพอใจจากผู้ซื้อสินค้า

กองส่งเสริมอุตสาหกรรม (2517 : 19) กล่าวว่า ภาชนะที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์ไปยังแหล่งใช้ประโยชน์ โดยความประหยัดและปลอดภัย

นิไกโด เคล็คเจอร์ (Nikaido Clecture) กล่าวว่า การบรรจุภัณฑ์เป็นเทคนิคที่ส่งเสริมการขายกับการประสานประโยชน์ระหว่างวัตถุกับภาชนะบรรจุ โดยมีความมุ่งหมายเพื่อการคุ้มครองในระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษาในคลัง

สุดาดวง เรืองรุจิระ (2529:128) กล่าวว่า กิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ตลอดขบวนการทางการตลาดที่เกี่ยวเนื่องกับการออกแบบสร้างสรรค์ภาชนะบรรจุหรือหีบห่อให้กับผลิตภัณฑ์

จากความหมายข้างต้นสรุปได้ว่า ความหมายของบรรจุภัณฑ์ไม่ใช่เพียงหีบห่อธรรมดา แต่

กว่าจะผลิตบรรจุภัณฑ์ขึ้นมาได้ผู้ผลิตต้องใช้ความรู้หลาย ๆ อย่างมาประยุกต์ใช้ เช่น บรรจุภัณฑ์อาหารต้องใช้ความรู้ด้านเคมีอาหาร เหนือจากความรู้ด้านอาหารแล้ว ยังมีด้านการออกแบบกราฟิกของบรรจุภัณฑ์ ยังเป็นสาขาวิชาหนึ่งของวิชาพาณิชย์ศิลป์ที่ออกแบบให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมายทางด้านการตลาดและกลุ่มชุมชนในอุตสาหกรรมเพื่อว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบนั้นจะได้รับการยอมรับเป็นที่รู้จักจนเป็นที่นิยมในกลุ่มเป้าหมายที่กำหนด

ประเภทของบรรจุภัณฑ์ ประเภทบรรจุภัณฑ์แบ่งตามวิธีบรรจุและวิธีการขนถ่าย สามารถแบ่งได้ 3 ประเภท

1) บรรจุภัณฑ์เฉพาะหน่วย (Individual Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอยู่กับผลิตภัณฑ์ชั้นแรก เป็นสิ่งที่บรรจุผลิตภัณฑ์เอาไว้เฉพาะหน่วย โดยมีวัตถุประสงค์ขั้นแรกคือ เพิ่มคุณค่าในเชิงพาณิชย์ (To Increase Commercial Value) เช่น การกำหนดให้มีลักษณะพิเศษเฉพาะหรือทำให้มีรูปร่างที่เหมาะแก่การจับถือ และอำนวยความสะดวกต่อการใช้ผลิตภัณฑ์ภายใน พร้อมทั้งทำหน้าที่ให้ความปกป้องแก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงอีกด้วย

2) บรรจุภัณฑ์ชั้นใน (Inner Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่อยู่ถัดออกมาเป็นชั้นที่สองมีหน้าที่รวบรวมบรรจุภัณฑ์ขั้นแรกเข้าไว้ด้วยกันเป็นชุด ในการจำหน่ายรวมตั้งแต่ 2 – 24 ชิ้นขึ้นไป โดยมีวัตถุประสงค์ขั้นแรก คือ การป้องกันรักษาผลิตภัณฑ์จากน้ำ ความชื้น ความร้อน แสง แรงกระทบกระเทือน และอำนวยความสะดวกแก่การขายปลีกย่อย เป็นต้น ตัวอย่างของบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ได้แก่ กล่องกระดาษแข็งที่บรรจุเครื่องดื่มจำนวน 1 โหล , สบู่ 1 โหล เป็นต้น

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

การแบ่งประเภทบรรจุภัณฑ์ตามวัตถุประสงค์ของการใช้

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

2) บรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้รองรับหรือห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ขั้นทุติยภูมิทำหน้าที่รวบรวมเอาบรรจุภัณฑ์ขายปลีกเข้าด้วยกันให้เป็นหน่วยใหญ่ เพื่อความปลอดภัยและความสะดวกในการเก็บรักษาและการขนส่ง เช่น กล่องกระดาษลูกฟูกที่ใช้บรรจุยาสีฟัน กล่องละ 3 โหล

การแบ่งบรรจุภัณฑ์ตามความคงรูป

1) บรรจุภัณฑ์ประเภทรูปทรงแข็งตัว (Rigid Forms) ได้แก่ เครื่องแก้ว (Glass Ware) เซรามิคส์ (Ceramics) พลาสติกจำพวก Thermosetting ขวดพลาสติก ส่วนมากเป็นพลาสติกฉีด เครื่องปั้นดินเผา ไม้ และโลหะ มีคุณสมบัติแข็งแกร่งทนทานเอื้ออำนวยต่อการใช้งาน และป้องกันผลิตภัณฑ์จากสภาพแวดล้อมภายนอกได้ดี

2) บรรจุภัณฑ์ประเภทรูปทรงกึ่งแข็งตัว (Semirigid Forms) ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติกอ่อน กระดาษแข็งและอลูมิเนียมบาง คุณสมบัติทั้งด้านราคา น้ำหนักและการป้องกันผลิตภัณฑ์จะอยู่ในระดับปานกลาง

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

แบ่งตามวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้

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

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ นักออกแบบต้องคำนึงถึงศาสตร์และศิลป์สำหรับใช้แก้ปัญหาการออกแบบบรรจุภัณฑ์แต่ละด้านให้เกิดผลลัพธ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพ ในการบรรลุวัตถุประสงค์หลักของบรรจุภัณฑ์สองข้อคือ การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ และการออกแบบกราฟิกบรรจุภัณฑ์ ที่ล้วนมีรายละเอียดที่ต้องคำนึงทฤษฎีและหลักการที่เกี่ยวข้องหลักการออกแบบบรรจุบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วยการออกแบบที่สำคัญ 2 ส่วน

1) การออกแบบโครงสร้าง เน้นคุณสมบัติของวัสดุใช้ทำบรรจุภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบโครงสร้าง หมายถึง การกำหนดลักษณะรูปร่าง รูปทรง ขนาด ปริมาตร ส่วนปริมาตรอื่น ๆ ของวัสดุที่จะนำมาผลิต และประกอบเป็นภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับหน้าที่ใช้สอย ตลอดจนกรรมวิธีการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาและการขนส่ง ผู้ออกแบบจะต้องศึกษาข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่จะต้องบรรจุและออกแบบโครงสร้างเพื่อรองรับการบรรจุให้เหมาะสม การบรรจุในกล่องกระดาษแข็งอีกชั้นหนึ่งก็เพราะว่าบรรจุภัณฑ์ชั้นแรกเป็นวัสดุประเภทอ่อนตัว (Flexible) มีความอ่อนแอด้านการป้องกันผลิตภัณฑ์จากการกระทบกระแทกทะลุในระหว่างการขนย้าย ตลอดจนยากแก่การวางจำหน่ายหรือตั้งแสดงสินค้า จึงต้องอาศัยบรรจุภัณฑ์ชั้นที่สอง เข้ามาช่วยเพื่อการทำหน้าที่ประการหลังดังกล่าว

ดังนั้นจึงเห็นได้ว่า ในขั้นตอนของการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ นักออกแบบไม่ใช่ว่าจะสร้างสรรค์ได้ตามใจ แต่กลับต้องใช้ความรู้และข้อมูลจากหลายด้าน มาประกอบกันจึงจะทำให้ผลงานออกแบบนั้นมีความสมบูรณ์ และสำเร็จออกมาได้

2) การออกแบบกราฟิก เน้นการสื่อความหมายด้วยภาพวาดสัญลักษณ์ต่าง ๆ ที่ช่วยส่งเสริมการขายการออกแบบกราฟิก บรรจุภัณฑ์เป็นตัวแทนของกระบวนการส่งเสริมการขายทางด้านการตลาด ณ จุดขาย ที่สามารถจับต้องได้ ทำหน้าที่เป็นสื่อโฆษณาได้อย่างดีเยี่ยม ณ จุดขาย รูปทรงของบรรจุภัณฑ์เปรียบได้กับตัวโครงร่างกายของมนุษย์ สีที่ออกแบบบรรจุภัณฑ์เปรียบเสมือนผิวหนังของมนุษย์ คำบรรยายบนบรรจุภัณฑ์เปรียบได้กับปากที่กล่าวแจ้งแถลงสรรพคุณ การออกแบบอาจจะเขียนเป็นสมการอย่างง่าย ๆ ได้ดังนี้ การออกแบบ = คำบรรยาย + สัญลักษณ์ + ภาพพจน์ เนื่องจากการออกแบบภาพพจน์เป็นศิลปะอย่างหนึ่งซึ่งอาจแสดงออกได้ด้วย จุด เส้น สี รูปวาด และรูปถ่ายผสมผสานกันออกมาเป็นพาณิชย์ศิลป์บนบรรจุภัณฑ์ การออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์เกิดจากองค์ประกอบต่าง ๆ เหมาะสมและสร้างความโดดเด่น ในการที่จะปรากฏอยู่บนบรรจุภัณฑ์

คำนิยามของ Smith (1998) ได้กล่าวว่า 6 องค์ประกอบของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้แก่ รูปทรง (Shape) ขนาด (Size) สี (Color) กราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ (Graphic) วัสดุ (Materials) และกลิ่น (Smell) องค์ประกอบของบรรจุภัณฑ์ กล่าวโดยสรุปที่สำคัญ ได้แก่ รูปทรง ขนาด สี วัสดุ และกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งมีการวางแผนสร้างสรรค์รูปแบบโดยการวางแผนจัดส่วนประกอบของการออกแบบให้สัมพันธ์กับประโยชน์ใช้สอย วัสดุ และการผลิต (วิรุณ ตั้งเจริญ, 2539 : 20)

เมเยอร์ส และ ลูบไลเนอร์ (Meyers & Lubliner) (1998) กล่าวว่า การออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ คือการสื่อสารทางด้านการมองเห็น (Visuals) เป็นการตกแต่งพื้นผิวของตัวบรรจุภัณฑ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนให้เกิดการขายสินค้า การออกแบบกราฟิกถือเป็นกลยุทธ์ของสินค้าที่มีส่วนสนับสนุนให้เกิดพฤติกรรมการซื้อสินค้า โดยการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์จะบทบาทของการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค ณ จุดขาย (Point of sale) เมื่อผู้ซื้ออยู่ห่างจากบรรจุภัณฑ์ในระยะเพียงเอื้อมมือหยิบถึงประมาณ 1 เมตร จากตัวผู้ซื้อ การออกแบบกราฟิกดังกล่าวมีผลต่อการวางตำแหน่งของสินค้าด้านการตลาด และมีอิทธิพลโดยตรงต่อกลยุทธ์ต่าง ๆ ที่กำหนดไว้ (ปุ่น คงเจริญเกียรติ, 2547 : 108) ต้องเตะตาต้องใจกลุ่มเป้าหมาย ณ จุดขาย มีความโดดเด่น แตกต่างจากคู่แข่ง สามารถสื่อสารรายละเอียดและอรรถประโยชน์ที่ได้รับจากตัวสินค้า มีการนำเสนอรายละเอียดของสินค้าที่คู่แข่งขันทำไม่ได้ เมื่อนำองค์ประกอบของการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว มาจัดวางตามโครงสร้างที่บรรจุภัณฑ์หนึ่ง ๆ ควรบ่งบอกข้อมูลอะไรบ้างนั้นเป็นสิ่งสำคัญ เมเยอร์ส และ ลูบไลเนอร์ (Meyers & Lubliner) กล่าวว่า ในการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์หนึ่ง ๆ ถือได้ว่าเป็นการสื่อสารที่บ่งบอก

ถึงคุณสมบัติของสินค้า (Product Attributes) นั่นคือการบอกข้อมูลไปยังผู้บริโภค

ตัวอักษร (Typography)

การใช้ตัวอักษรและตัวพิมพ์ ประชิด ทินบุตร (2530 : 29) กล่าว ไว้ว่า ตัวอักษรหรือตัวพิมพ์จัดว่าเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่สำคัญของการออกแบบ การออกแบบโดยทั่ว ๆ ไปมีการนำตัวอักษรมาใช้เพื่อการออกแบบเป็น 2 ลักษณะ คือ

- ใช้ตัวอักษรเป็นส่วนดึงดูดตา มีลักษณะตัวอักษรแบบ (Display face) เพื่อต้องการตกแต่งหรือการเน้นข้อความข่าวสารให้สามารถดึงดูดความสนใจของผู้ดูผู้อ่าน ด้วยการใช้ขนาด รูปแบบตัวอักษรที่มีขนาดใหญ่ มีความเด่นเป็นพิเศษ

- ใช้ตัวอักษรเป็นส่วนบรรยายหรืออธิบายเนื้อหา คือ การใช้ตัวอักษรเป็น (Book face) หรือเป็นตัว Text ที่มีขนาดเล็กในลักษณะของการเรียงพิมพ์ข้อความเพื่อการบรรยายหรืออธิบายส่วนประกอบปลีกย่อยและเนื้อหาที่สื่อสารเผยแพร่

การประดิษฐ์ตัวอักษร มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดมีรูปลักษณ์ของแบบอักษรแบบใหม่ให้สอดคล้องกับลักษณะการนำไปใช้งานในโอกาสต่าง ๆ ให้มีความแปลกใหม่ มีความน่าสนใจการประดิษฐ์ตัวอักษรให้เป็นไปได้ตามความต้องการ ผู้ออกแบบประดิษฐ์อักษรจะต้องมีความเข้าใจถึงพื้นฐานการออกแบบและหลังเบื้องต้นวิธีประดิษฐ์ แบบตัวอักษรแต่ละแบบมีลักษณะเฉพาะแตกต่างกัน หากว่าผู้ออกแบบทำความเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบอักษร การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบการประดิษฐ์ก็จะช่วยให้มีความคล่องตัวในหารออกแบบทำให้งานมีความประณีตมากขึ้น

การฝึกฝนอย่างไรให้เป็นไปตามขั้นตอนจนเกิดความชำนาญ จะทำให้สามารถสร้างสรรค์รูปแบบอักษรได้อย่างมั่นใจและไม่มีขีดจำกัดในการออกแบบ

หลักในการออกแบบตัวอักษรแต่ละชนิดแต่ละประเภทนั้น มีหลักเฉพาะที่จะต้องเกี่ยวข้องกับปัจจัยต่าง ๆ อีกหลายปาะเด็น ได้แก่ เรื่องของระบบความจำกัดในระบบกลไกของเครื่องพิมพ์ดีด การออกแบบสำหรับใช้เป็นตัวอักษรสำเร็จรูปบนแผ่นอักษรลอกและอื่น ๆ

หลักการเบื้องต้นในการออกแบบตัวอักษร มีหลักสำคัญที่นักออกแบบจะต้องจดจำไว้เสมอ ได้แก่ การรักษาไว้ซึ่งโครงสร้างเดิมของตัวอักษร หากจะออกแบบประดิษฐ์ให้เป็นรูปลักษณ์อย่างใด มีรายละเอียดอย่างไร มีการตกแต่งให้เป็นแบบใด แต่ต้องคงไว้ถึงโครงสร้างเสมอ การพัฒนารูปแบบให้มีเอกลักษณ์ใหม่จึงจะทำให้ไม่แปรเปลี่ยนความหมายและการสื่อความ นักออกแบบจะต้องมีความเข้าใจในหลักการของภาษาที่กำหนด และดำเนินการออกแบบให้เป็นไปตามกฎกติกาที่กำหนดนั้นด้วย (วรพงศ์ วรชาติอุดมพงศ์, 2545: 1)

ความหมายของตัวอักษร

ตัวอักษรเป็นอีกรูปแบบหนึ่งที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารกัน จากคนหนึ่งไปยังอีกคนหนึ่ง สะท้อนอารมณ์ เหตุผล ความคิด ความต้องการ ความรู้สึก และตัวอักษรยังสามารถบันทึกรวบรวมความรู้สึกต่าง ๆ ไว้ได้เป็นระยะเวลายาวนาน (วัชรพงศ์ หงษ์สุวรรณ, 2550 : 3)

ความเป็นมาของตัวอักษรไทย

ตัวอักษรไทยในยุคแรก ๆ สันนิษฐานว่าได้รับอิทธิพลจากตัวอักษรอินเดียแต่ยังไม่ปรากฏมีหลักฐานชัดเจน และใช้ตัวอักษรขอมหวัดในยุคที่ขอมเรืองอำนาจ ในระยะต่อมาเมื่อประมาณในปี พ.ศ. 1826 พ่อขุนรามคำแหงมหาราชได้ทรงประดิษฐ์ตัวอักษรไทยขึ้นใช้ ที่เรียกว่า "ลายสือไทย" ลายสือไทยที่ทรงประดิษฐ์ขึ้นนี้ได้ดัดแปลงมาจากตัวอักษรขอม โดยพยายามให้ลักษณะของตัวอักษรสามารถเขียนได้ง่ายขึ้น ทรงกำหนดได้วางรูปสระไว้ให้อยู่ในบรรทัดรวมกับตัวพยัญชนะทั้งหมดเช่นเดียวกับแบบอย่างตัวอักษรของโรมัน และทรงคิดให้มีวรรณยุกต์กำกับเสียงด้วยอันเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของภาษาไทยจนถึงทุกวันนี้ ลายสือไทยที่พระองค์ทรงประดิษฐ์ขึ้นนี้ได้นำมาใช้เป็นต้นแบบของการพัฒนารูปแบบตัวอักษรในยุคต่อมาที่เด่นชัด ได้แก่ ยุคสมัยของพระเจ้าฦๅไทย เมื่อประมาณปี พ.ศ. 1900 ได้เปลี่ยนเอาสระ อิ อี อึ อื ขึ้นไปเป็นร่มและนำเอาสระ อุ อู ลงไปเป็นรองเท้าของพยัญชนะ (โดยเทียบเคียงจากศิลาทั้งสองสมัย) ส่วนรูปแบบของตัวอักษรจะเปลี่ยนแปลงไปบ้างเล็กน้อย ในปี พ.ศ. 2223 รัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชได้พัฒนารูปแบบตัวอักษรอีกครั้ง โดยได้เปลี่ยนแปลงจากลักษณะเส้นโค้งของตัวอักษรมาเป็นเส้นตรงและเป็นเหลี่ยมมากขึ้น ทำให้สามารถเขียนได้สะดวกขึ้น การเปลี่ยนแปลงรูปแบบตัวอักษรครั้งนี้อาจกล่าวได้ว่าเป็นก้าวสำคัญของการพัฒนาตัวอักษรไทย เพราะได้กำหนดให้เป็นแบบอย่างของตัวอักษรไทยที่ใช้กันมาจนทุกวันนี้ การเปลี่ยนแปลงในระยะหลังที่พอจะพบเห็นได้เป็นลักษณะลีลาของการเขียน เช่น แบบอย่างลักษณะตัวอักษรข้อความที่เรียกว่า “แบบไทยย่อ” ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ที่มีลีลาการเขียนเป็นแบบตัวเอนเส้นขนานกันเป็นส่วนใหญ่ และเน้นหางตัวอักษรให้มีลีลาที่อ่อนช้อย

รูปแบบตัวอักษรไทยที่ดูแล้วมีรูปลักษณ์แปลกตาไปจากเดิม ยุคที่มีการนำเอาตัวอักษรไทยเข้ามาใช้ในการพิมพ์ ในปี พ.ศ. 2371 ได้มีการหล่อตัวพิมพ์อักษรไทยขึ้นเป็นครั้งแรก โดย เจมส์ โลว์ เอกสารที่จัดพิมพ์ขึ้นนั้นเป็นตำราไวยากรณ์ไทย ชื่อ A GRAMAR OF THE THAI ตัวอักษรเป็นลักษณะแบบคัดลายมือ รูปลักษณ์ที่ดูแปลกตาไปเนื่องจากเป็นการแกะตัวอักษรจากบล็อก และหล่อจากแม่พิมพ์ทองแดงแทนการใช้วัสดุขีดเขียน หรือจารึกดังเช่นสมัยก่อนการพัฒนาระบบการพิมพ์ดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง ในปี พ.ศ. 2381 หมอบรัดเลย์ ได้ทำการหล่อตัวพิมพ์ขึ้นใช้เองในประเทศไทย รูปแบบตัวอักษรขณะนั้นยังคงใช้แบบอย่างตัวอักษรของ เจมส์ โลว์ แต่ได้แก้ไขให้สวยงามและมี

ความประณีตมากขึ้น มาจนกระทั่งราวปี พ.ศ. 2385 ที่ได้มีการปรับปรุงรูปลักษณ์ของตัวอักษรอย่างเด่นชัด โดยออกแบบให้ตัวอักษรมีลักษณะเป็นแบบหัวกลม ตัวเหลี่ยม ซึ่งอาจกล่าวได้ว่า การสร้างรูปแบบตัวอักษรในครั้งนี้ ได้เป็นแบบอย่างในการพัฒนารูปแบบตัวอักษรที่ใช้ในวงการพิมพ์จนถึงทุกวันนี้

รูปแบบตัวอักษรไทย

รูปแบบของตัวอักษรไทยที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน มีลักษณะเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ประกอบด้วย พยัญชนะ 44 ตัว ทั้งนี้ มีพยัญชนะ 2 ตัว ที่ไม่นิยมใช้ และไม่ใคร่ปรากฏมีใช้แล้ว ได้แก่ อักษรตัว ฃ และ ฅ ลักษณะเฉพาะอีกประการหนึ่งของภาษาไทย คือ นอกจากตัวพยัญชนะแล้วยังมีสระ วรรณยุกต์และเครื่องหมายต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบคำ

โครงสร้างตัวอักษรไทย

ตัวอักษรไทยประกอบด้วยลักษณะพิเศษต่างๆ ซึ่งพอจะแยกเป็นกลุ่ม ๆ ได้ดังนี้

หัวตัวอักษร ตัวอักษรไทยมีโครงสร้างส่วนหนึ่ง เรียกว่า หัว เหมือนกันทุกตัว มียกเว้นอยู่ 2 ตัว คือ ก ธ และส่วนหัวของตัวอักษร จะอยู่ในตำแหน่งที่แตกต่างกันซึ่งพอจะแยกเป็นกลุ่มได้ดังต่อไปนี้

1) หัวอยู่ส่วนบนแต่หันหัวออก ได้แก่ ข ฃ ฆ ง ช ท ฑ น บ ป พ ฟ ม ษ ห ฬ

2) หัวอยู่ด้านบนแต่หันเข้า ได้แก่ ย ผ ฝ

3) หัวอยู่ด้านล่างหันออก ได้แก่ ภ ฎ ฏ ร ว

4) หัวอยู่ด้านล่างหันเข้า ได้แก่ ถ ณ ล ส ญ ฌ

5) หัวอยู่ส่วนกลางหันหัวออก ได้แก่ จ ฐ ฉ ด ต ฒ

6) หัวอยู่ตรงกลางหันหัวเข้า ได้แก่ ค ศ ฅ อ ฮ

หลังคาตัวอักษร ตัวอักษรไทยจำนวนหนึ่งจะมีส่วนข้างบน ที่เรียกได้ว่าเป็น “หลังคา” แต่อีกกลุ่มหนึ่งไมมี พอจะแยกได้ดังนี้

1) ตัวอักษรกลุ่มมีหลังคา ประกอบด้วยตัว ก ค ฅ จ ฉ ฌ ญ ฎ ฏ ฐ ฒ ณ ด ต ถ ธ ภ ร ล ว ศ ส อ ฮ

2) ตัวอักษรกลุ่มไม่มีหลังคา ประกอบด้วย ข ฃ ฆ ง ช ซ ฑ ท น บ ป ผ ฝ พ ฟ ม ย ษ ห ฬ

การแบ่งกลุ่มตัวอักษร

นอกจากจะแบ่งเป็นกลุ่มตามลักษณะตำแหน่งของหัวและหลังคาแล้ว ยังสามารถแบ่งเป็น

กลุ่มตามลักษณะโครงสร้างทางทัศนะธาตุที่คล้ายกัน ได้ดังนี้

กลุ่มอักษร ก ถ ภ ฎ ฏ ฒ ณ ญ ฤ ฦ (ฤ ฦ เป็นสระแต่มีรูปแบบคล้ายพยัญชนะ)

กลุ่มอักษร ข ช ซ (โครงสร้างตัวอักษรเหมือนกันต่างกันเฉพาะส่วนหาง)

กลุ่มอักษร จ ว (โครงสร้างตัวอักษรโดยรวมเหมือนกัน)

กลุ่มอักษร ค ศ ด (มีลักษณะเหมือนกันที่หลังคา)

กลุ่มอักษร ศ ต ฒ (มีลักษณะเหมือนกันที่หลังคา)

กลุ่มอักษร บ ป ษ (โครงสร้างตัวอักษรโดยรวมเหมือนกัน)

กลุ่มอักษร ข ช ฆ ฑ (มีลักษณะเหมือนกันที่หัว)

กลุ่มอักษร ร ธ ฐ (มีลักษณะเหมือนกันที่หลังคา)

กลุ่มอักษร พ ฟ ฬ (โครงสร้างตัวอักษรเหมือนกันต่างกันเฉพาะส่วนหาง)

กลุ่มอักษร ผ ฝ (โครงสร้างตัวอักษรเหมือนกันต่างกันเฉพาะส่วนหาง)

กลุ่มอักษร ฉ น ณ (เหมือนกันส่วนล่าง)

กลุ่มอักษร ฌ ณ ญ ฒ (มีลักษณะสองส่วน)

กลุ่มอักษร ง ห ย (ลักษณะพิเศษไม่เหมือนอักษรกลุ่มใด)

เมื่อได้ศึกษาวิเคราะห์ถึงโครงสร้างของตัวอักษรแล้ว ก็สามารถที่จะออกมาแบบหรือประดิษฐ์ให้เกิดรูปแบบตัวอักษรใหม่ และทำให้ง่ายต่อการออกแบบเพื่อให้ตัวอักษรมีรูปแบบทีเข้าชุดกันมีสัดส่วนที่สัมพันธ์กัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการประดิษฐ์ต้นแบบตัวอักษรสำหรับใช้ในเครื่องพิมพ์ดีดซึ่งมีความประณีตเป็นพิเศษ

การแบ่งกลุ่มตัวอักษรในภาษาไทยนอกจากจะแบ่งตามที่กล่าวแล้วอาจแบ่งได้เป็นลักษณะต่าง ๆ โดยอาศัยหัวตัวอักษร ทางเดินของเส้น ขนาดความกว้างของตัวอักษรและขนาดความสูงเป็นเกณฑ์ เพื่อความสะดวกในการออกแบบก็สามารถกระทำได้ ไม่ว่าจะเป็นในลักษณะใด ก็มีจุดประสงค์เพื่อความสะดวกในการออกแบบตัวอักษรให้มีความประสานกลมกลืนกันทั้งชุดทั้งสิ้น

ประเภทของตัวอักษร

ลักษณะเด่นชัดของตัวอักษรที่ทำให้รูปลักษณ์หลากหลายรูปแบบ เนื่องมากจากการออกแบบเพื่อให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับลักษณะการใช้งานที่แตกต่างกัน การประดิษฐ์ให้เกิดรูปแบบตัวอักษรใหม่ๆเกิดจากปัจจัยหลายอย่าง ได้แก่ การสร้างเครื่องมือที่ใช้เขียนตัวอักษร การประดิษฐ์ตัวอักษรเพื่อใช้เฉพาะงาน การพัฒนาเทคโนโลยีทำให้มีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จะสนับสนุนให้การออกแบบทำได้อย่างสะดวกและมีความประณีตสวยงามมากยิ่งขึ้น

ตัวอักษรในภาษาไทย แบ่งได้ตามรูปลักษณ์ที่แตกต่างกันตามลักษณะทางกายภาพ หรือทัศนะธาตุ เป็น 4 ประเภทใหญ่ ๆ ดังนี้

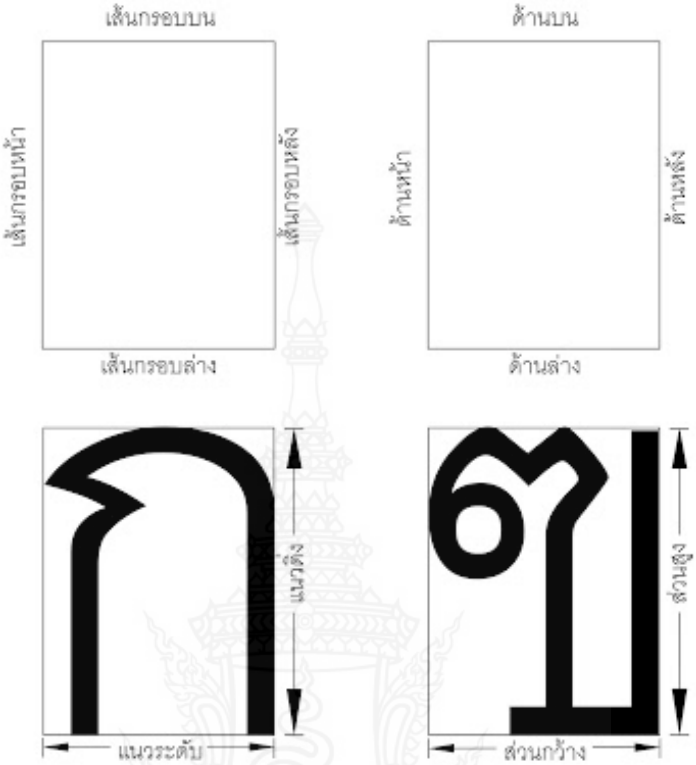
1) ตัวอักษรแบบมาตรฐานหรือแบบราชการ ตัวอักษรแบบนี้มีลักษณะเรียบง่าย

มีระเบียบ มีหัวอักษร ที่เรียกว่าเป็นแบบมาตรฐานหรือแบบราชการเพราะได้รับการรับรองโดยทางราชการ มีลักษณะเป็นแบบตัวเรียงพิมพ์ในระบบงานพิมพ์ หรือแบบตัวอักษรในเครื่องพิมพ์ดีด มีทั้งแบบตัวธรรมดา ตัวหนา ตัวบาง และตัวเอน มักนิยมใช้ในลักษณะของข้อความรายละเอียด ตัวอักษรที่มีขนาดเล็ก เอกสารทางราชการ และงานสื่อสิ่งพิมพ์ทั่ว ๆ ไป รูปลักษณ์ของแบบตัวอักษรประเภทนี้ก็มีมากมาย แต่ละรูปแบบจะมีลักษณะและรายละเอียดที่แตกต่างกันไป นักออกแบบอาจประดิษฐ์ให้เกิดจุดเด่นที่หัวตัวอักษรที่หลังคาตัวอักษรที่รูปร่างตัวอักษร หรือที่สัดส่วนของตัวอักษร เป็นต้น

2) ตัวอักษรแบบคัดลายมือหรือตัวเขียน ตัวอักษรประเภทนี้เกิดจากากรคัดหรือเขียนด้วยวัสดุหรือปากกาประเภทต่าง ๆ อาจเป็นการเขียนโดยอิสระ หรืออาจมีเครื่องมือประกอบบ้างก็ได้ เมื่อต้องการเน้นความประณีต ความแตกต่างของรูปแบบตัวอักษร ส่วนหนึ่งจึงเป็นแบบอักษรสำหรับงานเฉพาะกิจ ความสวยงามของตัวอักษร จึงเกิดจากความพอดีขององค์ประกอบต่าง ๆ และความแม่นยำในการเขียนแบ่งออกเป็น 4 ลักษณะด้วยกัน คือ แบบตัวอาลักษณ์ แบบตัวไทยย่อ แบบตัวริบบิ้น และแบบตัวเขียนอิสระหรือตัวเขียนหวัด

3) แบบตัวเขียนอิสระหรือตัวเขียนหวัด ตัวอักษรแบบคัดลายมือหรือแบบตัวเขียนเป็นการเขียนด้วยวัสดุต่าง ๆ ส่วนมากจะเป็นการเขียนด้วยปากกา ดินสอ หรือวัสดุอื่นโดยอิสระ จึงทำให้มีรูปแบบและรูปลักษณ์ของแบบตัวอักษรอย่างหลากหลาย ไม่มีกฎระเบียบที่กำหนดอย่างชัดเจน การประดิษฐ์ตัวอักษรแบบตัวเขียนอิสระต้องการความประณีตใช้หลักการทางศิลปะเป็นข้อพิจารณา เช่น ทฤษฎีเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลป์ หลักแห่งความสมดุล เป็นต้น ความสวยงามและความโดดเด่นของตัวอักษรจึงต้องดูความสัมพันธ์ และความสอดคล้องของลักษณะตัวอักษรทั้งข้อความตัวเขียนอิสระ หรือตัวเขียนหวัดจะมีรูปลักษณ์ที่แตกต่างกันไปตามลักษณะการเลือกใช้วัสดุเขียนลักษณะลายมือ ข้อควรระวังอย่างหนึ่งของการเขียนตัวอักษรแบบนี้ คือ ลีลาการเขียนแต่ละตัวแต่ละข้อความจะต้องเน้นลักษณะที่อ่านง่าย ไม่ยุ่งเหยิงเกินไปอันเนื่องจากการตวัดหางอักษร ตัวอักษรแบบนี้นิยมใช้เขียนเป็นหัวเรื่อง เช่น หัวคอลัมน์ หัวเรื่องนวนิยาย หัวเรื่องปกหนังสือ นิยมใช้เขียนแสดงข้อความสั้น ๆ ได้แก่ คำบรรยายประกอบภาพ หรือข้อความในสื่อโฆษณาสั้น ๆ เป็นต้น

4) ตัวอักษรแบบประดิษฐ์ ตัวอักษรแบบประดิษฐ์บางครั้งเรียกว่า อักษรแฟนซี เป็นการสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อใช้งานโดยเฉพาะ โดยเน้นให้มีรูปแบบที่แตกต่างไปจากแบบทั่วไป แต่ยังมีเค้าโครงสร้างตัวอักษรตามโครงสร้างเดิม การประดิษฐ์รูปแบบตัวอักษรจึงไม่มีกฎใด ๆ ที่แน่นนอน อาจมีหัวตัวอักษรหรือไม่ก็ได้ บางครั้งเป็นการเน้นขอบ บางครั้งเป็นการใส่ลวดลายลงบนตัวอักษร หรือใส่เงาตัวอักษร การเน้นเส้นหนาบาง ฯลฯ การประดิษฐ์ช่วยให้สามารถที่จะเน้นให้เกิดความดึงดูดใจ น่าสนใจ ละแระทับใจ ตัวอักษรแบบประดิษฐ์นิยมนำไปใช้ในงานหัวเรื่อง ชื่อหนังสือ ชื่อสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ใหม่ หัวเรื่องงานโฆษณา หัวเรื่องป้ายนิเทศ ตลอดจนป้ายโฆษณา เป็นต้น



ภาพ 24 กรอบของตัวอักษร

ที่มา : หนังสืออักษรประดิษฐ์ (วรพงศ์ วรชาติอุดมพงศ์, 2545 : 1)

กรอบของตัวอักษร

ตัวอักษรไทยแต่ละตัว มีรูปแบบโครงสร้างอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยมภายในเส้นที่สมมุติขึ้น เรียกว่า เส้นกรอบ ได้แก่ เส้นกรอบบน เส้นกรอบล่าง เส้นกรอบหน้า และเส้นกรอบหลัง

ตัวอักษรไทยแต่ละตัวมีด้าน 4 ด้าน ด้านบน ด้านล่าง ด้านหน้าและด้านหลัง

แนวที่ทอดไปตามส่วนสูง เรียกว่า แนวดิ่ง

ระยะที่ทอดไปตามเส้นกรอบหน้าและเส้นกรอบหลังตามแนวดิ่ง เรียกว่า ส่วนสูง

ภาพ 25 ความกว้างของตัวอักษร

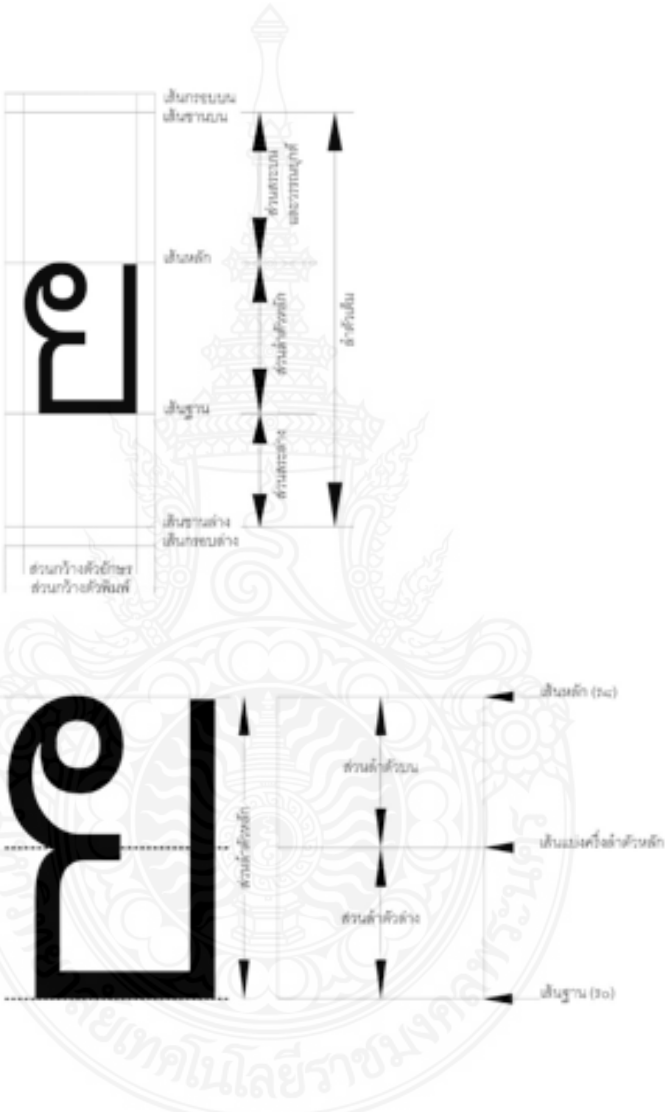
ที่มา : หนังสืออักษรประดิษฐ์ (วรพงศ์ วรชาติอุดมพงศ์, 2545 : 1)

เส้นกำหนดส่วนกว้างของตัวอักษร
เรียงลำดับจากด้านหน้าไปด้านหลัง ดังนี้

1. เส้นกรอบหน้า
2. เส้นชานหน้า
3. เส้นแบ่งครึ่งส่วนกว้าง
4. เส้นชานหลัง
5. เส้นกรอบหลัง

ความกว้างของตัวอักษร แบ่งออกเป็นช่วงต่าง ๆ เรียงลำดับจากด้านหน้าไปด้านหลัง ดังนี้

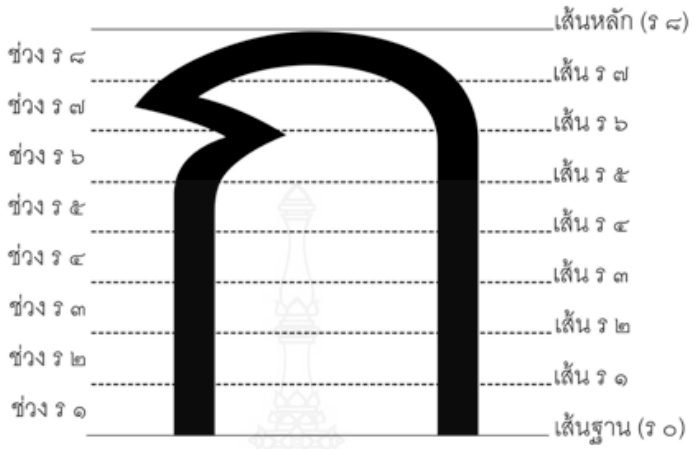
1. ช่วงชานหน้า
2. ช่วงครึ่งหน้า
3. ช่วงครึ่งหลัง
4. ช่วงชานหลัง



ภาพ 26 ความสูงของตัวอักษร

ที่มา : หนังสืออักษรประดิษฐ์ (วรพงศ์ วรชาติอุดมพงศ์, 2545 : 1)

เส้นลำดับหลักแบ่งออกเป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน ตามแนวระดับ ให้ส่วนที่อยู่ระหว่างเส้นหลักกับเส้นแบ่งครึ่งลำตัวหลักเป็นส่วนลำตัวบน และส่วนที่อยู่ระหว่างเส้นแบ่งครึ่งลำตัวหลักกับเส้นฐานเป็นส่วนลำตัวล่าง



ภาพ 27 การแบ่งส่วนสูงตัวพิมพ์

ที่มา : หนังสืออักษรประดิษฐ์ (วรพงศ์ วรชาติอุดมพงศ์, 2545 : 1)

การแบ่งส่วนสูงตัวพิมพ์

การแบ่งส่วนสูงตัวพิมพ์ตามแนวระดับ โดยแบ่งจากเส้นหลักขึ้นไปด้านบนขนถึงเส้นกรอบบน โดยให้ระยะห่างของเส้นแต่ละเส้นเท่ากับหนึ่งหน่วยอักษร กำหนดให้เป็นเส้น ร๙, ร๑๐, ร๑๑ ไปตามลำดับ จนจดเส้นกรอบบนและให้แบ่งในลักษณะเดียวกันจากเส้นฐานลงมาจนถึงเส้นกรอบล่าง กำหนดให้เป็นเส้น ร-๑, ร-๒, ร-๓ ไปตามลำดับจนถึงเส้นกรอบล่าง

กำหนดให้ระยะห่างระหว่างเส้น ร๘ ถึงเส้น ร๙ เป็นช่วง ร๙ ระยะห่างระหว่างเส้น ร๙ ถึงเส้น ร๑๐ เป็นช่วง ร๑๐ ไปตามลำดับ และระยะห่างระหว่างเส้น ร๐ ถึงเส้น ร-๑ เป็นช่วง ร-๑ ระยะห่างระหว่างเส้น ร-๑ ถึงเส้น ร-๒ เป็นช่วง ร-๒ ตามลำดับ

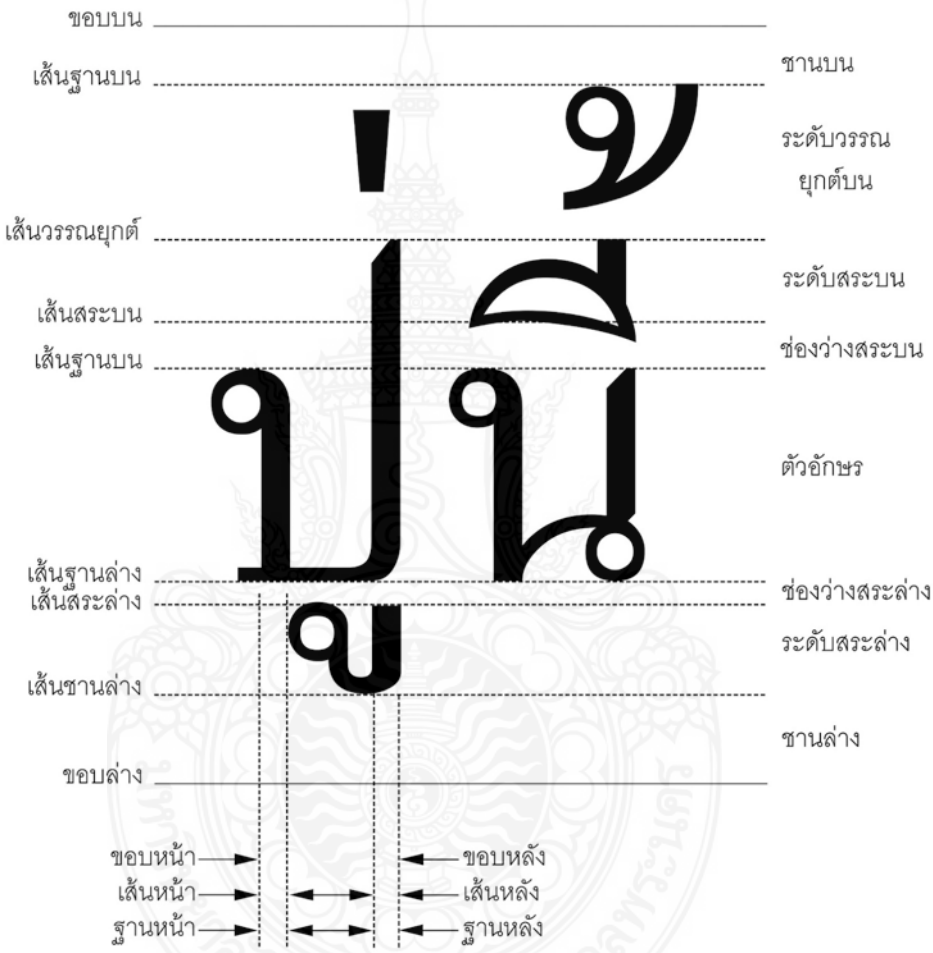
ส่วนลำตัวหลักของตัวอักษร คือ ระยะระหว่างเส้นฐานถึงเส้นหลัก แบ่งออกตามแนวระดับเป็น 8 ส่วนเท่าๆกัน เรียกว่า “หนึ่งหน่วยอักษร” โดยมีเส้นแบ่งระดับหรือเรียกย่อว่าเส้น “ร” ดังนี้

1) เส้น ร๐ เป็นเส้นฐาน
2) เส้น ร๑
3) เส้น ร๒
4) เส้น ร๓
5) เส้น ร๔ เป็นเส้นแบ่งครึ่งลำตัวหลัก
6) เส้น ร๕
7) เส้น ร๖

8) เส้น ร๗

9) เส้น ร๘ เป็นเส้นหลัก

กำหนดให้ระยะห่างระหว่างเส้น ร๐ ถึงเส้น ร๑ เป็นช่วง ร๑ ระยะห่างระหว่างเส้น ร๑ ถึง ร๒ เป็นช่วง ร๒ ไปตามลำดับ จนถึงช่วง ร๘



ภาพ 28 ชื่อเรียกและขอบเขตตัวอักษร

ที่มา : หนังสืออักษรประดิษฐ์ (วรพงศ์ วรชาติอุดมพงศ์, 2545 : 1)

สัดส่วนและโครงสร้างตัวอักษร

การออกแบบตัวอักษรให้มีความสวยงามต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องสัดส่วนและโครงสร้างตัวอักษร สัดส่วนตัวอักษรจะมีความสัมพันธ์กับโครงสร้างตัวอักษรอย่างแน่นแฟ้น ก่อนจะเริ่มต้นออกแบบตัวอักษรควรเขียนรูปร่างเค้าโครงตัวอักษรก่อนเสมอเพื่อให้เห็นรูปร่างและสัดส่วนในภาพรวม

เสียก่อน ในขั้นตอนนี้ผู้ออกแบบสามารถที่จะปรับแต่งสัดส่วน และรูปร่างให้ได้ตามความต้องการ ความพอดีของเค้าโครงตัวอักษรและรูปร่างจะมีผลทำให้สามารถอ่านตัวหนังสือได้ง่ายขึ้น ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญที่นักออกแบบจะต้องระลึกไว้อยู่เสมอ ในการจัดเค้าโครงร่างตัวอักษรนอกจากจะต้องพิจารณาเรื่องสัดส่วนแล้ว ยังต้องศึกษาเกี่ยวกับพื้นที่ว่างภายในและภายนอกตัวอักษรด้วย เกี่ยวกับเรื่องนี้ส่วนใหญ่นักออกแบบไม่ค่อยเข้าใจเรื่องนี้จึงไม่ได้เน้นเรื่องพื้นที่ว่าง ภายในตัวอักษร มักจะเน้นเฉพาะเรื่องเส้นตัวอักษรเสียมากกว่าจึงมีผลทำให้ รูปตัวอักษรโดยรวม ไม่สม่ำเสมอ แน่นไปบ้างหรืออาจจะว่างมากเกินไป การออกแบบให้ตัวอักษร จึงต้องเน้นภาพโดยรวมของตัวอักษรทุกรูปแบบ ทั้งภาษาไทย ภาษาอังกฤษและภาษาอื่น ๆ เพื่อให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น ในการออกแบบจึงควรได้ทำความเข้าใจสิ่งต่อไปนี้

1) สัดส่วนเกี่ยวกับตัวอักษร
2) โครงสร้างตัวอักษร
3) ขนาดของตัวอักษร
4) พื้นที่ว่างภายในและภายในตัวอักษร
5) ลักษณะของเส้นอักษร
6) หัวของตัวอักษร
7) ลักษณะของเชิง
8) ช่องไฟ
9) สัดส่วนเกี่ยวกับตัวอักษร

สัดส่วนที่จะกล่าวถึงนั้น หมายถึงสัดส่วนของความกว้าง และความสูงของตัวอักษร ความกว้างและความสูงจะต้องสัมพันธ์กับรูปแบบตัวอักษรที่ออกแบบในแต่ละตัว สัดส่วนของอักษรทุกตัวจะต้องสัมพันธ์กันมิได้หมายถึงจะต้องให้เท่ากันหมด แต่จะต้องไม่ขัดแย้งกันมากจนเกินไป จุดที่จะต้องเน้นในที่นี้คือ ความสัมพันธ์ของขนาดสัดส่วนระหว่างตัวอักษรนี้ คือ การได้ส่วนกันของความกว้างและความสูงของตัวอักษรเกือบทุกตัวต้องเป็นไปอย่างได้ส่วนกันเสมอ

โครงสร้างตัวอักษร

ก่อนจะทำการออกแบบทุกครั้งต้องพิจารณาถึงลักษณะของโครสร้างตัวอักษรเสมอ การศึกษาหมายความถึงลักษณะโดยรวมของตัวอักษรที่จะเห็นส่วนประกอบของเส้นที่ประกอบกันเป็นตัวอักษร ผู้ออกแบบจะต้องจัดกลุ่มตัวอักษร ทีมีลักษณะคล้ายกันแบ่งให้เป็นหมวดหมู่ เพื่อจะได้เขียนหรือกำหนดให้โครงสร้างนั้นมีขนาดที่สม่ำเสมอ และนำการออกแบบให้รายละเอียดของโครงสร้างตัวอักษรทั้งหมดมีความสัมพันธ์กันโดยตลอด

ขนาดของตัวอักษร

ขนาดของตัวอักษรไทยไม่เท่ากัน บางตัวกว้างบางตัวแคบ นอกจากจะแบ่งตัวอักษรตามสัดส่วนแล้ว อาจแบ่งตัวอักษรตามขนาดความกว้างเป็นพวกๆ ได้ดังนี้

1) อักษรที่มีขนาดเท่ากัน ซึ่งมีมากที่สุด เรียกว่าอักษร "ตัวเต็ม" ได้แก่ อักษร ก ค ศ ง จ ช ซ เป็นต้น

2) อักษรที่มีขนาดโตกว่าปกติ มีอยู่ไม่มากนัก ซึ่งมีขนาดโตกว่าพวกแรกไปครึ่งตัว เรียกว่าอักษร "ตัวครึ่ง" ได้แก่ ณ ญ ฒ ฌ

3) ตัวอักษรที่มีลักษณะบางพิเศษ เรียกว่า "ครึ่งตัว" ได้แก่ เ โ ไ ใ ะ

พื้นที่ว่างภายในและภายในตัวอักษร

จะเห็นได้ว่าตัวอักษรทุกตัวจะต้องมีพื้นที่วางภายในและพื้นที่ว่างรอบนอกตัวอักษรเสมอ พื้นที่ว่างภายในตัวอักษรจะมีผลให้เกิดความสวยงามมากน้อยของแต่ละตัวอักษร ส่วนพื้นที่ว่างรอบนอกก็จะมีผลต่อการเห็นรูปร่างของตัวอักษรแต่ละตัวเช่นกัน รวมทั้งผลกระทบทั้งในแง่บวกและแง่ลบเสมอ เมื่อต้องนำมารวมกันตัวอักษรอื่นเพื่อให้เป็นคำหรือข้อความ

ลักษณะของเส้นอักษร ได้แก่ความหนาบางของเส้น ตัวอักษรบางแบบอาจเป็นเส้นหนาบางแบบอาจจะเป็นเส้นบาง หรืออาจจะเป็นลักษณะเส้นหนาบางรวมกัน นอกจากนี้ยังรวมถึงลักษณะของเส้นในแนวดิ่ง แนวราบ แนวเฉียง หรือเส้นโค้งด้วย การออกแบบต้องกำหนดให้เส้นอักษรทุกตัวเป็นไปในลักษณะเดียวกัน เช่น หนาเท่าหันหมด บางเท่ากันทุกตัว หรือเส้นแนวดิ่งเป็นแบบเส้นหนา เส้นแนวราบต้องเป็นเส้นบาง เป็นต้น

หัวของตัวอักษร

โดยเฉพาะการออกแบบตัวอักษรไทย ส่วนใหญ่จะเป็นลักษณะแบบมีหัวทั้งสิ้น หากกำหนดให้เป็นแบบอย่างใดก็จะต้องเป็นแบบอย่างเดียวกันตลอด การออกแบบหัวอักษรต้องให้มีความสอดคล้องกับรูปแบบโดยรวมของตัวอักษรด้วย มิฉะนั้นจะดูขัดแย้งกับความรู้สึกเสมอ แบบหัวอักษรอาจเป็นแบบกลม แบบเหลี่ยม มีลักษณะโปร่ง หรือแบบหัวตัด (สำหรับตัวอักษรริบบิ้น) เป็นต้น การกำหนดตำแหน่งและขนาดของหัวตัวอักษรต้องเท่ากันและตำแหน่งเดียวกันสำหรับอักษรที่อยู่ในกลุ่มเดียวกันหรือลักษณะคล้ายกัน

ลักษณะของเชิงตัวอักษรโรมันบางแบบจะมีเชิงหรือ Serif ในการออกแบบให้เกิดรูปแบบใหม่ ๆ อาจกำหนดให้เชิงเป็นลักษณะอย่างไรก็ได้ แต่เมื่อกำหนดให้เป็นอย่างไรก็ต้องให้เหมือนกันทุกตัวอักษร การออกแบบตัวอักษรไทยเพื่อใช้ร่วมกับตัวอักษรโรมันในภาษาอังกฤษ ก็สามารถออกแบบให้ตัวอักษรมีเชิงได้อย่างสวยงามได้เช่นกัน

ช่องไฟ

ช่องไฟของตัวอักษร เป็นสิ่งสำคัญมาในการออกแบบตัวอักษร ผู้ออกแบบจึงต้องเข้าใจเรื่องช่องไฟ เพราะการเว้นระยะช่องไฟที่เหมาะสม จะช่วยให้คำหรือข้อความที่เขียนสวยงาม อ่านง่าย ดูสบายตา น่าอ่าน การจัดช่องไฟของตัวอักษรมีแนวการจัดอยู่ 2 ประการ คือ

1) ระยะช่องไฟระว่างตัวอักษร เป็นการกำหนดระยะช่องไฟ ระหว่างตัวอักษรและตัวที่ต้องมีระยะห่างกันพองามไม่ติดกันหรือห่างกันจนเกินไป การเว้นระยะช่องไฟแต่ละตัวไม่ควรกำหนดว่าจะต้องห่างกันเท่าไร เพราะว่าตัวอักษรแต่ละตัวจะมีลักษณะที่แตกต่างกันเสมอ ควรจัดระยะช่องไฟโดยคำนึงถึงปริมาตรที่มีความสมดุลโดยประมาณในระหว่างตัวอักษร

2) ระยะช่องไฟระหว่างบรรทัด การเว้นระยะระหว่างบรรทัด มีจุดประสงค์เพื่อให้อ่านง่ายและดูสวยงาม หลักสำคัญในการกำหนดระยะระหว่างบรรทัด คือ วัดระยะจากตัวอักษรต่ำสุดของแถวบนกับตัวอักษรสูงสุดของแถวล่างให้ระยะห่างพอสมควร เมื่อจัดวางตัวอักษรทั้งสองแถวแล้วอักษรต้องไม่ซ้อนทับกัน

สัญลักษณ์ (Symbol)

เครื่องหมายหรอสัญลักษณ์ที่ไม่เป็นสื่อทางสากล นอกจากจะเป็นภาระต่อผู้ประกอบการแล้ว ยังเป็นกำแพงการค้า ทำให้สินค้าไม่สามารถผ่านพรมแดนประเทศต่าง ๆ ได้อย่างเสรี องค์กรภาคเอกชนหลายหน่วยงานจึงได้ร่วมกันพัฒนาเครื่องหมายสากลขึ้นเพื่อให้ผู้ประกอบการในสาขาที่เกี่ยวข้อง สัญลักษณ์มีวิธีการในการสื่อสารที่กระชับและตัดส่วนที่ไม่จำเป็นออก โดยอาจแบ่งสัญลักษณ์บนบรรจุภัณฑ์ได้ 2 ประเภท (มณฤดี มิตรเจริญถาวร, 2548 : 60) ได้แก่

1) เครื่องหมาย/สัญลักษณ์ (Mark) สัญลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่บ่งบอกถึงองค์กรหรือตราสินค้า ได้แก่ เครื่องหมายการค้า (Logo) ตราสินค้า (Brand) และตรารับรองต่าง ๆ เครื่องที่ใช้มากที่สุดคือ ตราสินค้า ซึ่งในปัจจุบันมีตราสินค้าบนบรรจุภัณฑ์อยู่ 3 รูปแบบคือ ตราสินค้าที่เป็นภาพ ตราสินค้าที่เป็นตัวอักษร ตราสินค้าที่เป็นทั้งภาพและตัวอักษรพร้อมกัน

2) สัญลักษณ์ภาพ (Pictographs) มักจะเป็นสัญลักษณ์ที่สื่อเกี่ยวกับตัวสินค้าโดยตรง เช่น ขายเนื้อวัว สัญลักษณ์จะเป็นรูปวัวเพื่ออธิบายตัวผลิตภัณฑ์

เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่นำมาใช้ในการออกแบบกราฟิกส่วนใหญ่มีดังนี้ (ศักดา บุญยืด, 2545 : 87-93) ตราสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ เครื่องหมายรับรอง เครื่องหมายบอกหรือเตือน เครื่องหมายอื่น ๆ

ชนิดของภาพสัญลักษณ์

ภาพสัญลักษณ์มีส่วนสำคัญอยู่ 2 ส่วนคือส่วนที่เป็นภาพและส่วนที่เป็นตัวหนังสือ ซึ่งนำมาจัดเป็นหมวดหมู่และแบ่งภาพสัญลักษณ์ออกเป็นชนิดต่าง ๆ ดังนี้

1) Pictograph

Pictograph คือ ภาษาภาพ ซึ่งก็คือภาพที่สื่อความหมายได้โดยไร้ตัวอักษรอธิบาย มีลักษณะเรียบง่ายที่สุดและเป็นสากล ได้แก่ ป้ายจราจร ป้ายบอกทิศทางตามสถานที่ การออกแบบ Pictograph นั้นส่วนสำคัญที่สุดคือ เรื่องของการสื่อความหมายเวลาออกแบบต้องคำนึงถึงคนส่วนใหญ่ที่จะดูภาพนั้นภาพที่ได้จะต้องไม่มีรายละเอียดซับซ้อนเป็นอันขาด เพราะรายละเอียดต่าง ๆ เหล่านั้นจะเบี่ยงเบนประเด็นการสื่อความหมายทำให้บางคนอาจเข้าใจภาพไปในทางอื่นได้

2) Symbol

Symbol คือ สัญลักษณ์ไม่มีตัวอักษรในการสื่อความหมาย ส่วนใหญ่จะใช้เป็นสัญลักษณ์องค์กร สถาบัน บริษัท ฯลฯ ที่มาของภาพสัญลักษณ์อาจมาได้หลายทางสุดแต่นักออกแบบจะวางแนวความคิดอะไรในการออกแบบ

3) Letter Mark

Letter Mark คือ ภาพตัวอักษร หรือภาพสัญลักษณ์ที่ใช้ตัวอักษรในการสื่อความหมาย โดยอาจจะหยิบชื่อหรือสโลแกนมาวางทำการดัดแปลงตัวอักษรต่าง ๆ เหล่านั้นสักเล็กน้อย นิยมใช้กันเป็นเครื่องหมายการค้าของบริษัทโดยทั่วไป เพราะทำให้คนที่เห็นจดจำได้ง่ายและพูดต่อกันมากที่สุด ซึ่งทำให้ชื่อเหล่านี้ติดตลาดหรือเป็นที่จดจำของคนโดยส่วนใหญ่

4) Logos

คนส่วนใหญ่มักจะพูดเหมารวมเอาเครื่องหมายการค้าทั้งหมดเป็นโลโก้ (Logo) อาจเพราะเป็นชื่อที่เรียกจนติดปาก ซึ่งจริง ๆ แล้วโลโก้คือ ภาพสัญลักษณ์ที่เป็นตัวอักษรอ่านออก เสียงเป็นคำเป็นประโยคได้ ซึ่งส่วนใหญ่ก็หนีไม่พ้นชื่อสินค้าชื่อบริษัทนั่นเอง

5) Combination Mark

Combination Mark คือ ภาพสัญลักษณ์ที่มีการผสมผสานระหว่างภาพและตัวอักษรเข้ามาใช้ร่วมกัน เพื่อสื่อความหมายตามที่นักออกแบบวางไว้

6) Trade Mark

TradeMark คือ เครื่องหมายการค้า ได้แก่ ภาพสัญลักษณ์ต่าง ๆ ที่มีมาข้างต้นทั้งหมด แต่หยิบมาเลือกใช้ให้เข้ากับบุคลิก (Character) ของสินค้าต่าง ๆ ส่วนจะเป็นแบบไหนนั้นก็คงต้องขึ้นอยู่กับนักออกแบบและเจ้าของกิจการนั้น

สี

สี (COLOUR) หมายถึง ลักษณะกระทบต่อสายตาให้เห็นเป็นสีมีผลถึงจิตวิทยา คือมีอำนาจให้เกิดความเข้มของแสงที่อารมณ์และความรู้สึกได้ การที่ได้เห็นสีจากสายตาสายตาจะส่งความรู้สึกไปยังสมองทำให้เกิดความรู้สึกต่าง ๆ ตามอิทธิพลของสี เช่น สดชื่น ร้อน ตื่นเต้น เศร้า สีมีความหมายอย่างมากเพราะศิลปินต้องการใช้สีเป็นสื่อสร้างความประทับใจในผลงานของศิลปะและสะท้อนความประทับใจนั้นให้บังเกิดแก่ผู้ดูมนุษย์เกี่ยวข้องกับสีต่าง ๆ อยู่ตลอดเวลาเพราะทุกสิ่งที่อยู่รอบตัวนั้นล้วนแต่มีสีสันแตกต่างกันมากมาย สีนั้นมีหลักวิชาเป็นวิทยาศาสตร์จึงควรทำความเข้าใจวิทยาศาสตร์ของสีจะบรรลุผลสำเร็จในงานมากขึ้น ถ้าไม่เข้าใจเรื่องสีดีพอสมควร ถ้าได้ศึกษาเรื่องสีดีพอแล้ว งานศิลปะก็จะประสบความสมบูรณ์เป็นอย่างยิ่ง

คำจำกัดความของสี

1) แสงที่มีความถี่ของคลื่นในขนาดที่ตามนุษย์สามารถรับสัมผัสได้
2) แม่สีที่เป็นวัตถุ (PIGMENTARY PRIMARY) ประกอบด้วย แดง เหลือง น้ำเงิน
3) สีที่เกิดจากการผสมของแม่สี

คุณลักษณะของสี

สีแท้ (HUE) คือ สีที่ยังไม่ถูกสีอื่นเข้าผสม เป็นลักษณะของสีแท้ที่มีความสะอาดสดใส เช่น แดง เหลือง น้ำเงิน เป็นต้น

สีอ่อนหรือสีจาง (TINT) ใช้เรียกสีแท้ที่ถูกผสมด้วยสีขาว เช่น สีเทา, สีชมพู เป็นต้น

สีแก่ (SHADE) ใช้เรียกสีแท้ที่ถูกผสมด้วยสีดำ เช่น สีน้ำตาล เป็นต้น

ประวัติความเป็นมาของสี

มนุษย์เริ่มมีการใช้สีตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ มีทั้งการเขียนสีลงบนผนังถ้ำ ผนังหิน บนพื้นผิวเครื่องปั้นดินเผา และที่อื่น ๆ ภาพเขียนสีบนผนังถ้ำ เริ่มทำตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ในทวีปยุโรป ก่อนสมัยประวัติศาสตร์ในสมัยหินเก่าตอนปลาย ภาพเขียนสีที่มีชื่อเสียงในยุคนี้พบที่ประเทศฝรั่งเศษและประเทศสเปน ส่วนในประเทศไทย กรมศิลปากรได้สำรวจพบภาพเขียนสีสมัยก่อนประวัติศาสตร์บนผนังถ้ำและเพิงหินในที่ต่าง ๆ จะมีอายุระหว่าง 1500-4000 ปี เป็นสมัยหินใหม่และยุคโลหะได้ค้นพบตั้งแต่ปี พ.ศ. 2465 ครั้งแรกพบบนผนังถ้ำในอ่าวพังงา ต่อมาก็ค้นพบอีกซึ่งมีอยู่ทั่วไป เช่น จังหวัดกาญจนบุรี อุทัยธานี เป็นต้น สีที่เขียนบนผนังถ้ำส่วนใหญ่เป็นสีแดง นอกนั้นจะมีสีส้ม สีเลือดหมู สีเหลือง สีน้ำตาล และสีดำสีบนเครื่องปั้นดินเผา ได้ค้นพบการเขียนลายครั้งแรกที่บ้านเชียงจังหวัดอุดรธานี เมื่อปี พ.ศ. 2510 สีที่เขียนเป็นสีแดงเป็นรูปลายก้านขดจิตกรรมฝาผนังตามวัดต่าง ๆ สมัยสุโขทัยและอยุธยามีหลักฐานว่า ใช้สีในการเขียนภาพหลายสี แต่ก็อยู่ในวงจำกัดเพียง 4 สี คือ สีดำ สีขาว สีดินแดง และสีเหลืองในสมัยโบราณนั้น ช่างเขียนจะเอาวัตถุต่าง ๆ ในธรรมชาติมา

ใช้เป็นสีสำหรับเขียนภาพ เช่น ดินหรือหินขาวใช้ทำสีขาว สีดำก็เอามาจากเขม่าไฟ หรือจากตัวหมึกจีน เป็นชาติแรกที่พยายามค้นคว้าเรื่องสีธรรมชาติได้มากกว่าชาติอื่น ๆ คือ ใช้หินนำมาบดเป็นสีต่าง ๆ สีเหลืองนำมาจากยางไม้ รงหรือรงทอง สีครามก็นำมาจากต้นไม้ส่วนใหญ่แล้วการค้นคว้าเรื่องสีก็เพื่อที่จะนำมาใช้ย้อมผ้าต่าง ๆ ไม่นิยมเขียนภาพเพราะจีนมีคติในการเขียนภาพเพียงสีเดียว คือ สีดำโดยใช้หมึกจีนเขียน

สีสามารถแยกออกเป็น 2 ประเภทคือ สีธรรมชาติ และสีที่มนุษย์สร้างขึ้น

สีธรรมชาติ เป็นสีที่เกิดขึ้นเองธรรมชาติ เช่น สีของแสงอาทิตย์ สีของท้องฟ้ายามเช้า เย็น สีของรุ้งกินน้ำ เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเองธรรมชาติ ตลอดจนสีของ ดอกไม้ ต้นไม้ พื้นดิน ท้องฟ้า น้ำทะเล

สีที่มนุษย์สร้างขึ้น หรือได้สังเคราะห์ขึ้น เช่น สีวิทยาศาสตร์ มนุษย์ได้ทดลองจากแสงต่าง ๆ เช่น ไฟฟ้า นำมาผสมโดยการทอแสงประสานกัน นำมาใช้ประโยชน์ในด้านการละคร การจัดฉากเวที โทรทัศน์ การตกแต่งสถานที่

แม่สี

สีต่าง ๆ นั้นมีอยู่มากมายแหล่งกำเนิดของสีและวิธีการผสมของสีตลอดจนรู้สึกที่มีต่อสีของมนุษย์แต่ละกลุ่มย่อมไม่เหมือนกัน สีต่าง ๆ ที่ปรากฏนั้นย่อมเกิดขึ้นจากแม่สีในลักษณะที่แตกต่างกันตามชนิดและประเภทของสีนั้น แม่สี คือ สีที่นำมาผสมกันแล้วทำให้เกิดสีใหม่ที่มีลักษณะแตกต่างไปจากสีเดิม

แม่สี มีอยู่ 2 ชนิด คือ

1) แม่สีของแสง เกิดจากการหักเหของแสงผ่านแท่งแก้วปริซึม มี 3 สี คือ สีแดง สีเหลือง และสีน้ำเงิน อยู่ในรูปของแสงรังสี ซึ่งเป็นพลังงานชนิดเดียวที่มีสี คุณสมบัติของแสงสามารถนำมาใช้ ในการถ่ายภาพ ภาพโทรทัศน์ การจัดแสงสีในการแสดงต่าง ๆ เป็นต้น

2) แม่สีวัตถุธาตุ เป็นสีที่ได้มาจากธรรมชาติ และจากการสังเคราะห์โดยกระบวนทางเคมี มี 3 สี คือ สีแดง สีเหลือง และสีน้ำเงิน แม่สีวัตถุธาตุเป็นแม่สีที่นำมาใช้งานกันอย่างกว้างขวางในวงการศิลปะ วงการอุตสาหกรรม ฯลฯ แม่สีวัตถุธาตุ เมื่อนำมาผสมกันตามหลักเกณฑ์ จะทำให้เกิดวงจรสี ซึ่งเป็นวงสีธรรมชาติ เกิดจากการผสมกันของแม่สีวัตถุธาตุเป็นสีหลักที่ใช้งานกันทั่วไปในวงจรสีจะแสดงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

วงจรสี (Colour Circle)

สีขั้นที่ 1 คือ แม่สี ได้แก่ สีแดง สีเหลือง สีน้ำเงิน

สีขั้นที่ 2 คือ สีที่เกิดจากสีขั้นที่ 1 หรือแม่สีผสมกันในอัตราส่วนที่เท่ากันจะทำให้เกิดสีใหม่ 3 สี ได้แก่

สีแดง ผสมกับสีเหลือง ได้สี ส้ม

สีแดง ผสมกับสีน้ำเงิน ได้สีม่วง

สีเหลือง ผสมกับสีน้ำเงิน ได้สีเขียว

สีขั้นที่ 3 คือ สีที่เกิดจากสีขั้นที่ 1 ผสมกับสีขั้นที่ 2 ในอัตราส่วนที่เท่ากัน จะได้สีอื่นๆ อีก 6 สี คือ

สีแดง ผสมกับสีส้ม ได้สี ส้มแดง

สีแดง ผสมกับสีม่วง ได้สีม่วงแดง

สีเหลือง ผสมกับสีเขียว ได้สีเขียวเหลือง

สีน้ำเงิน ผสมกับสีเขียว ได้สีเขียวน้ำเงิน

สีน้ำเงิน ผสมกับสีม่วง ได้สีม่วงน้ำเงิน

สีเหลือง ผสมกับสีส้ม ได้สีส้มเหลือง

วรรณะของสี คือสีที่ให้ความรู้สึกร้อน-เย็น ในวงจรสีจะมีสีร้อน 7 สี และ สีเย็น 7 สี ซึ่งแบ่งที่ สีม่วงกับสีเหลือง ซึ่งเป็นได้ทั้งสองวรรณะ

สีตรงข้าม หรือสีตัดกัน หรือสีคู่ปฏิปักษ์ เป็นสีที่มีค่าความเข้มของสี ตัดกันอย่างรุนแรง ในทางปฏิบัติไม่นิยมนำมาใช้ร่วมกัน เพราะจะทำให้แต่ละสีไม่สดใสเท่าที่ควร การนำสีตรงข้ามกันมาใช้ร่วมกัน อาจกระทำได้ดังนี้

1. มีพื้นที่ของสีหนึ่งมาก อีกสีหนึ่งน้อย
2. ผสมสีอื่น ๆ ลงไปสีสีใดสีหนึ่ง หรือทั้งสองสี
3. ผสมสีตรงข้ามลงไปในสีทั้งสองสี

สีกลาง คือ สีที่เข้าได้กับสีทุกสี สีกลางในวงจรสี มี 2 สี คือ สีน้ำตาล กับ สีเทา สีน้ำตาล เกิดจากสีตรงข้ามกันในวงจรสีผสมกัน ในอัตราส่วนที่เท่ากัน สีน้ำตาลมี คุณสมบัติสำคัญ คือ ใช้ผสมกับสีอื่นแล้วจะทำให้สีนั้น ๆ เข้มขึ้นโดยไม่เปลี่ยนแปลงค่าสี ถ้าผสมมาก ๆ เข้าก็จะกลายเป็นสีน้ำตาล สีเทา เกิดจากสีทุกสี ๆ สีในวงจรสีผสมกัน ในอัตราส่วนเท่ากัน สีเทา มีคุณสมบัติที่สำคัญ คือ ใช้ผสมกับสีอื่น ๆ แล้วจะทำให้มืดหม่น ใช้ในส่วนที่เป็นเงา

แม่สีวัตถุธาตุ

แม่สีวัตถุธาตุนั้น หมายถึง วัตถุที่มีสีอยู่ในตัว สามารถนำมาระบาย ทา ย้อม และผสมได้ เพราะมีเนื้อสีและสีเหมือนตัวเอง เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า แม่สีของช่างเขียนสีต่าง ๆ จะเกิดขึ้นมาอีกมาก ด้วยการผสมของแม่สีซึ่งมีอยู่ด้วยกัน 3 สีคือ แดง (CRIMSON LEKE) เหลือง (GAMBOGE TINT) น้ำเงิน (PRUSSIAN BLUE)

สีแดง (CRIMSION LAKE) สะท้อนรังสีของสีแดงออกมาแล้วดึงดูดเอาสีน้ำเงินกับสีเหลืองซึ่งต่างผสมกันในตัวแล้วกลายเป็นสีเขียว อันเป็นคู่สีของสีแดง

สีเหลือง (GAMBOGE YELLOW) สะท้อนรังสีของสีเหลืองออกมาแล้วดึงดูดเอาสีแดงกับสีน้ำเงินซึ่งผสมกันในตัวแล้วกลายเป็นสีม่วง อันเป็นคู่สีของสีเหลือง

สีน้ำเงิน (PRESSION BLUE) สะท้อนรังสีของสีน้ำเงินออกมาแล้วดึงดูดเอาสีแดงกับสีเหลืองเข้ามาแล้วผสมกันก็จะกลายเป็นสีส้ม ซึ่งเป็นคู่สีของสีน้ำเงิน

ความหมายของสี

ชื่อสี	**ความหมาย-อารมณ์**
Yellow-Green	การเจ็บป่วย – ความอิจฉา – ขี้ขลาด – การแตกแยก
Yellow	ความสุข – พลังงาน – ความเจริญ – การเรียนรู้ – การสร้าสรรค์
White	ความบริสุทธิ์ – ความดี – ความดีพร้อม – ความเงียบสงบ – ความยุติธรรม
Red	พลัง – อันตราย – สงคราม – อำนาจ
Purple	ความหยั่งรู้ – ความทะเยอทะยาน – ความก้าวหน้า – ความสง่างาม – อำนาจ
Pink	เป็นมิตร – ความรัก – ความโรแมนติก – ความเคารพ
Orange	กำลัง – ความมีโชค – พลังชีวิต – การให้กำลังใจ – ความสุข
Light Yellow	ปัญญา – ความฉลาด
Light Red	ความรู้สึกดีใจ – เรื่องทางเพศรส – ความรู้สึกของความรัก
Light Purple	เรื่องรักใคร่ – ความสงบ –
Light Green	ความกลมกลืน – ความสงบ – สันติภาพ
Light Blue	การหยั่งรู้ – โอกาส – ความเข้าใจ – ความอดทน – ความอ่อนโยน
Green	ความอุดมสมบูรณ์ – การเติบโต – การกลับมาของมิตรภาพ
Gold	สติปัญญา – ความร่ำรวย – ความสว่าง – ความสำเร็จ – โชคลาภ
Dark Yellow:	การตักเตือน – การเจ็บป่วย – ความเสื่อม – ความอิจฉา
Dark Red	ความโกรธ – ความรุนแรง – ความกล้าหาญ – กำลังใจ
Dark Purple	ความสูงส่ง – ความปรารถนาอันแรงกล้า – ความหรูหรา

ตาราง 1 ความหมายของสี

Dark Green	ความทะเยอทะยาน – ความโลภ – ความริษยา
Dark Blue	ความจริง – สัจธรรม – อำนาจ – ความรู้ – ความซื่อสัตย์ – การป้องกัน
Brown	ความอดทน – ความมั่นคง
Blue	สุขภาพ – ความเชื่อถือ – ไหวพริบ – จงรักภักดี – ความเลื่อมใส – ความถูกต้อง
Black	ความลึกลับ – ความตาย – อำนาจ – พลัง – ความแรง – สิ่งชั่วร้าย – ความปราณีต
Aqua	การป้องกัน – สุขภาพ

ตาราง 1 ความหมายของสี (ต่อ)

จิตวิทยาสีกับความรู้สึก (Psychology of Colour)

ในด้านจิตวิทยาสี เป็นตัวกระตุ้นความรู้สึกและมีผลต่อจิตใจของมนุษย์ สีต่าง ๆ จะให้ความรู้สึกที่แตกต่างกัน ดังนั้นจึงมักใช้สีเพื่อสื่อความรู้สึกและความหมายต่าง ๆ ได้แก่

สีแดง ให้ความรู้สึกเร่าร้อน รุนแรง อันตราย ตื่นเต้น

สีเหลือง ให้ความรู้สึก สว่าง อบอุ่น แจ่มแจ้ง ร่าเริง ศรัทธา มั่งคั่ง

สีเขียว ให้ความรู้สึก สดใส สดชื่น เย็น ปลอดภัย สบายตา มุ่งหวัง

สีฟ้า ให้ความรู้สึก ปลอดโปล่ง แจ่มใส กว้าง ปราดเปรื่อง

สีม่วง ให้ความรู้สึก เศร้า หม่นหมอง ลึกลับ

สีดำ ให้ความรู้สึก มืดมิด เศร้า น่ากลัว หนักแน่น

สีขาว ให้ความรู้สึก บริสุทธิ์ ผุดผ่อง ว่างเปล่า จืดชืด

สีแสด ให้ความรู้สึก สดใส ร้อนแรง เจิดจ้า มีพลัง อำนาจ

สีเทา ให้ความรู้สึก เศร้า เงียบขรึม สงบ แก่ชรา

สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึก เงียบขรึม สงบสุข จริงจัง มีสมาธิ

สีน้ำตาล ให้ความรู้สึก แห้งแล้ง ไม่สดชื่น น่าเบื่อ

สีชมพู ให้ความรู้สึก อ่อนหวาน เป็นผู้หญิง ประณีต ร่าเริง

สีทอง ให้ความรู้สึก มั่งคั่ง อุดมสมบูรณ์

องค์ประกอบของการออกแบบ

องค์ประกอบต่าง ๆ ของการออกแบบสามารถนำมาใช้ประกอบกันเมื่อเริ่มคิดแบบและวางเลย์เอ้าท์ เป็นสิ่งที่ช่วยให้มีจุดยืนในการเริ่มต้นออกแบบ และเพิ่มความหลากหลายของงานองค์ประกอบของการออกแบบ ได้แก่

เส้น (Line) คือ การเชื่อมต่อของจุดสองจุดด้วยจุดหรือเครื่องหมายใด ๆ อย่างต่อเนื่องกัน เส้นมีหลายลักษณะ เช่น เส้นตรง เส้นโค้ง เส้นหนา เส้นบาง เส้นประ เป็นต้น

การใช้เส้นในงานออกแบบสิ่งพิมพ์

- เป็นเส้นกรอบของรูปภาพหรือข้อความ
- สร้างกริด (Grid)
- จัดข้อมูลให้เป็นระเบียบ
- เน้นส่วนสำคัญ
- เชื่อมส่วนประกอบต่าง ๆ เข้าด้วยกัน
- สร้างกราฟหรือผังข้อมูล
- สร้างลวดลายด้วยเส้นสายรูปแบบต่าง ๆ
- นำสายตาผู้ดูไปยังจุดที่ต้องการ หรือสร้างความรู้สึกถึงการเคลื่อนไหว
- สร้างอารมณ์หรือโน้มนำความรู้สึก

รูปทรง (Shape) คือ สิ่งที่มีความกว้างและความสูง มี 3 แบบคือ

1) รูปทรงเรขาคณิต ได้แก่ สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม วงกลม เป็นต้น

2) รูปทรงตามธรรมชาติ เช่น ภูเขา รูปร่างของคนและสัตว์ต่าง ๆ

3) รูปทรงดัดแปลงซึ่งได้มาจากการนำรูปร่างธรรมชาติมาทำให้เรียบง่ายขึ้น

การใช้รูปร่างในงานออกแบบสิ่งพิมพ์

- จัดวางข้อความอยู่ภายในกรอบที่มีรูปทรงแบบต่าง ๆ
- สร้างรูปแบบใหม่ ๆ
- ใส่สีเป็นรูปทรงต่าง ๆ บนข้อความที่ต้องการเน้นหรือดึงดูดความสนใจ
- ทำรูปทรงเฉพาะขึ้นแทนสัญลักษณ์ต่าง ๆ
- ตัดกรอบภาพเป็นรูปทรงที่แปลกออกไปเพื่อให้ดูน่าสนใจขึ้น

พื้นผิว (Texture) คือ สิ่งที่มองเห็นหรือสัมผัสได้บนผิวหน้าของงานพื้นผิวที่ไม่เหมือนกันทำให้งานออกแบบเดียวกันดูแตกต่างกันพื้นผิวจะเพิ่มมิติให้กับงานและผู้ดูสามารถสัมผัสกับพื้นผิวที่นักออกแบบใช้กับงานได้

การใช้พื้นผิวในงานออกแบบสิ่งพิมพ์

• เพื่อกระตุ้นอารมณ์และความรู้สึก

• สร้างความแตกต่างเพื่อดึงดูดความสนใจ

• ทำให้งานมีเอกลักษณ์

• ลวงสายตาด้วยลวดลายและแสงเงาของพื้นผิว

• สร้างมิติและความลึก

ช่องไฟ (Space) คือ พื้นที่ว่างที่อยู่ระหว่างหรือโดยรอบวัตถุ หรือตัวอักษร ช่องไฟทำให้สิ่งที่นำมาใส่ไว้ในหน้างานแยกออกจากกันหรือดูเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันทำให้เกิดการเน้นและเป็นจุดพักสายตา

การใช้ช่องไฟในงานออกแบบสิ่งพิมพ์

• ช่วยให้เรื่องราวในเลย์เอ้าท์ง่ายต่อการติดตาม

• ช่วยให้แต่ละองค์ประกอบของงานดูเสมอกัน

• เป็นจุดพักสายตา

• ช่วยเน้นส่วนประกอบที่สำคัญ เช่น ปล่อยให้มีช่องว่างรอบ ๆ ส่วนประกอบนั้นมากกว่าที่อื่น

• ทำให้ตัวอักษรดูเด่นชัดขึ้น

ขนาด (Size) ขนาดของวัตถุทั้งใหญ่หรือเล็กเป็นส่วนประกอบกันที่ทำให้เลย์เอ้าท์มีรูปแบบขึ้นมา การจัดขนาดส่วนประกอบต่าง ๆ ได้ดีจะทำให้เลย์เอ้าท์น่าสนใจยิ่งขึ้นและดูเป็นระเบียบมากขึ้น ขนาดจะทำให้เห็นความสำคัญของสิ่งที่ต้องการเน้น ช่วยดึงดูดความสนใจและช่วยให้เลย์เอ้าท์ประกอบเข้าด้วยกันได้อย่างเหมาะสม

หลักการออกแบบ

สิ่งที่ผู้ซื้อเสียความรู้สึกมากที่สุดคือ บรรจุภัณฑ์ไม่สามารถทำงานได้ตรงตามความต้องการหรือไม่สามารถทำงานได้ตรงตามที่บรรยายบนบรรจุภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น มีการโฆษณาบนบรรจุภัณฑ์ว่าเป็นซองออกแบบใหม่ ฉีกเปิดได้ง่ายแต่พอเปิดซองแล้วสินค้าเกลื่อนกระจายไปทั่ว เป็นต้น เหตุการณ์เช่นนี้ผู้บริโภคจะไม่ตำหนิบรรจุภัณฑ์แต่จะไม่ยอมรับสินค้ายี่ห้อนั้น ๆ เพราะถือว่าถูกหลอก ไม่ว่าบรรจุภัณฑ์ที่ว่านี้จะออกแบบมาสวยงามน่าประทับใจเพียงใด ในฐานะเจ้าของสินค้าจะต้องยอมรับว่าออกแบบบรรจุภัณฑ์มาไม่ดี จากตัวอย่างที่ยกมานี้เป็นที่ประจักษ์ว่าจุดมุ่งหมายในการออกแบบไม่รอบคอบไม่ใส่ใจในสิ่งเล็กน้อยเหล่านี้ จะมีผลกระทบต่อยอดขายของสินค้าเนื่องจากประสบการณ์อันเลวร้ายที่เกิดขึ้น ด้วยเหตุนี้การออกแบบบรรจุภัณฑ์จำต้องมีการวางแผนงานและกำหนดจุดมุ่งหมายรองรับซึ่งมีหลายประการไว้อย่างชัดเจน

ขั้นตอนการออกแบบกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์จะคล้ายคลึงกับขั้นตอนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ แต่อาจจะมีส่วนปลีกย่อยที่ควรคำนึงถึงดังต่อไปนี้

1) การตั้งจุดมุ่งหมาย

ในการตั้งจุดมุ่งหมายในการออกแบบกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์มีสิ่งจำเป็นที่ต้องรู้หรือศึกษาข้อมูลคือ ตำแหน่ง (Positioning) ของบรรจุภัณฑ์ของคู่แข่งที่มีอยู่ในตลาด ในกรณีที่บรรจุภัณฑ์มีอยู่ในตลาดแล้ว การทราบถึงตำแหน่งย่อมทำให้ตั้งจุดมุ่งหมายในการออกแบบได้ง่าย นอกจากตำแหน่งของสินค้า สิ่งที่จำต้องค้นหาออกมาคือ จุดขาย หรือ USP (Unique Selling Point) ของสินค้าที่จะโฆษณาบนบรรจุภัณฑ์ ทั้งสองสิ่งนี้เป็นองค์ประกอบสำคัญในการตั้งจุดมุ่งหมายของการออกแบบนมกล่องที่วางตำแหน่งสินค้ารักษาสุขภาพและมีจุดขายที่มีคุณค่าทางโภชนาการและอาหารเพื่อลดน้ำหนัก

2) การวางแผน

ปัจจัยต่าง ๆ ที่ได้จากการวิเคราะห์และรวบรวมข้อมูลขั้นต้นเพื่อเตรียมร่างจุดมุ่งหมายและขอบเขตการออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะปรับปรุงพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อาจวางแผนได้ 2 วิธี คือ ปรับปรุงพัฒนาให้ฉีกแนวแตกต่างจากคู่แข่งขัน และปรับปรุงพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มาสามารถแข่งขันกับคู่แข่งขันโดยตรงได้ด้วยบรรจุภัณฑ์ที่ดีกว่าหรือด้วยค่าใช้จ่ายที่ถูกกว่า การตั้งเป้าหมายและวางแผนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว ย่อมต้องศึกษาสถานภาพบรรจุภัณฑ์ของคู่แข่งพร้อมกับล่วงรู้ถึงนโยบายของบริษัทตัวเองและกลยุทธ์การตลาดที่จะแข่งขันกับคู่แข่งขัน

การวางแผนพัฒนาบรรจุภัณฑ์ สามารถใช้การวิเคราะห์แบบ 5W + 2H ดังนี้

WHY ทำไม

WHO ใคร

WHERE ที่ไหน

WHAT อะไร

WHEN เมื่อไร

HOW อย่างไร

HOW MUCH ค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการพัฒนา

- WHY ทำไม เหตุการณ์หรือปัจจัยอะไรทำให้ต้องออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ทำไมต้องพัฒนากราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์ ทำไมไม่แก้ไขพัฒนาอย่างอื่นแทน
- WHO ใคร ผู้รับผิดชอบในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์นี้ บุคคลหรือแผนกที่เกี่ยวข้องมีใครบ้าง
- WHERE ที่ไหน สถานที่ที่จะวางจำหน่ายสินค้าอยู่ที่ไหน ขอบเขตพื้นที่ที่จะวางสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบครอบคลุมพื้นที่มากน้อยแค่ไหน

• WHAT อะไร จุดมุ่งหมายการพัฒนาบรรจุภัณฑ์คืออะไรข้อจำกัดในการออกแบบ มีอะไรบ้าง จุดขายของสินค้าคืออะไร การใช้งานของบรรจุภัณฑ์คืออะไร

• WHEN เมื่อไร ควรจะเริ่มงานการพัฒนาเมื่อไร เมื่อไรจะพัฒนาเสร็จวางตลาดเมื่อไร

• HOW อย่างไร จะใช้เทคโนโลยีแบบใด อย่างไร จะจัดหาเทคโนโลยีใหม่ใช้วัดความสนใจของบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ

• HOW MUCH ค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการพัฒนาค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์มีงบประมาณเท่าไร

คำตอบที่จะได้รับจากคำถาม 5W + 2H นี้ จะนำไปสู่การวางแผนพัฒนาบรรจุภัณฑ์ได้

ขั้นตอนการวางแผนออกแบบบรรจุภัณฑ์

การวางแผนเริ่มต้นด้วยจุดประสงค์ของการพัฒนา พร้อมด้วยข้อจำกัดต่าง ๆ รายละเอียดการวางแผนต้องประกอบด้วยองค์ประกอบต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 : การวางแผน

- กำหนดเวลา
- ผลงานที่จะได้รับในแต่ละขั้นทำงาน
- รายละเอียดของตราสินค้า (Branding)
- ผู้รับผิดชอบในแต่ละขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 2 : การรวบรวมข้อมูล อันได้แก่

- ข้อมูลการตลาด
- สถานการณ์แข่งขัน จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส ข้อจำกัด (SWOT : Strength, Weakness, Opportunity, Treat)
- ข้อมูลจากจุดขาย
- ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย / พฤติกรรมผู้บริโภค
- เทคโนโลยีใหม่ ๆ ทางด้านวัสดุบรรจุภัณฑ์ ระบบบรรจุภัณฑ์และเครื่องจักร

ขั้นตอนที่ 3 : การออกแบบร่าง

3.1 พัฒนาความคิดริเริ่มต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.2 ร่างต้นแบบ ประมาณ 3-5 แบบ

3.3 ทำต้นแบบ ประมาณ 3-5 แบบ

ขั้นตอนที่ 4 : การประชุมวิเคราะห์ปรับต้นแบบ

4.1 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางเทคนิค

4.2 วิเคราะห์การสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

4.3 เลือกต้นแบบที่ยอมรับได้

ขั้นตอนที่ 5 : การทำแบบเหมือนร่าง

5.1 เลือกวัสดุที่จะทำแบบ

5.2 ออกแบบกราฟฟิกเหมือนจริง พร้อมตราสินค้าและสัญลักษณ์ทางการค้า

5.3 ขึ้นแบบ

ขั้นตอนที่ 6 : การบริหารการออกแบบ

เริ่มจากการติดต่อโรงงานผู้ผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์จนถึงการควบคุมงานผลิตให้ได้ตามแบบที่ต้องการ พร้อมทั้งจัดเตรียมรายละเอียดการสั่งซื้อ (Specification) เพื่อให้บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบสามารถผลิตได้ตามต้องการ

ขั้นตอนสุดท้ายเป็นการติดตามผลของบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบไปแล้วว่าสามารถสนองตามจุดมุ่งหมายของการออกแบบและบรรลุถึงวัตถุระสงค์ขององค์กรเพียงใด

เทคนิคการออกแบบ

รูปลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์นั้นสามารถจับต้องได้ ซึ่งโดยปกติแล้วมักจะเป็นรูปทรงเรขาคณิต เช่น สี่เหลี่ยมและทรงกลมรูปทรงที่แตกต่างกันย่อมก่อให้เกิดความรู้สึกที่แตกต่างกัน ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ทำให้เพิ่มขีดความสามารถในการออกแบบรูปทรงต่าง ๆ กันของวัสดุหลัก 4 ประเภท อันได้แก่ กระดาษ โลหะ แก้ว และพลาสติก ที่เห็นได้ชัด คือ กระป๋องโลหะที่แต่เดิมมักเป็นรูปทรงกระบอกเทคโนโลยีสมัยใหม่สามารถออกแบบรูปทรงอื่นที่เรียกว่า Contour Packaging รูปลักษณ์ใหม่นี้ย่อมก่อให้เกิดความสะดุดตาและสร้างความสนใจให้แก่กลุ่มเป้าหมาย

นอกจากรูปลักษณ์ของตัวบรรจุภัณฑ์ การออกแบบกราฟฟิกตามที่ได้บรรยายมาอย่างละเอียดมาแล้ว ย่อมมีบทบาทอย่างมากในการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีแก่กลุ่มเป้าหมาย ในหัวข้อนี้จะยกตัวอย่างของเทคนิคการออกแบบกราฟฟิก

1) การออกแบบเป็นชุด (Package Uniform)

การออกแบบเป็นชุดเป็นเทคนิคที่นิยมใช้กันมาก จากกราฟิกง่าย ๆ ที่เป็นจุดเส้นและภาพมาจัดเป็นรูปบนบรรจุภัณฑ์ สร้างอารมณ์ร่วมจากการสัมผัสด้วยสายตา หลักเกณฑ์ในการออกแบบคือ ให้ดูง่ายสะอาดตา แต่ต้องทันสมัยและเหมาะแก่การใช้งาน ความง่ายสะอาดตามีผลต่อการดึงดูดความสนใจ ความทันสมัยช่วยสร้างความแปลกใหม่ ส่วนความรู้สึกเหมาะแก่การใช้งานเสริมความรู้สึก

ว่าคุ้มค่าเงินและความมั่นใจในตัวสินค้า

จากการออกแบบเป็นชุดของสินค้า มีผลต่อการทำให้ผู้บริโภคเกิดความทรงจำที่ดีถ้าหากออกแบบได้ตรงกับรสนิยมของกลุ่มเป้าหมาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นชุดเปรียบเสมือนชุดแบบฟอร์มของเสื้อผ้าที่คนใส่ เช่น มีชุดสูท ชุดพระราชทาน ชุดม่อฮ่อม เป็นต้น การออกแบบเสื้อผ้าที่เป็นชุดนี้เมื่อใครเห็นก็ทราบว่าชุดอะไรแม้ว่าจะใช้เสื้อผ้าและสีสันที่แตกต่างกัน การออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นชุดนี้ก็มีหลักการคล้ายคลึงกัน การออกแบบเสื้อผ้าเป็นชุดยังมีชื่อเรียกแต่ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ไม่มีชื่อเรียก จึงจำต้องยึดเอกลักษณ์บางอย่างบนบรรจุภัณฑ์เป็นตัวเชื่อมโยงให้รู้ว่าเป็นชุดเดียวกัน อาจใช้สัญลักษณ์ทางการค้า ใช้สไตล์การออกแบบการจัดเรียงวางรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในระดับเดียวกัน นอกจากนี้รูปแบบของตัวอักษรจะต้องเป็นแบบสไตล์เดียวกัน

2) การเรียงต่อเป็นภาพ ณ จุดขาย

เทคนิคการออกแบบวิธีนี้ยึดหลักในการสร้างภาพ ณ จุดขายให้เป็นภาพใหญ่ อาจจะดูเป็นภาพที่ปะติดปะต่อ หรืออาจเป็นภาพกราฟฟิกขนาดใหญ่โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคในระยะทางไกลตามรายละเอียดเรื่องสรีระในการอ่านและประสาทสัมผัสของผู้ซื้อ ณ จุดขาย เนื่องจากโอกาสที่ตัวบรรจุภัณฑ์และรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์จะสามารถมองเห็นในระยะเกิน 10 เมตรขึ้นไปนั้นเป็นไปได้ยาก ด้วยเหตุนี้จึงต้องใช้พื้นที่บนหิ้งวางสินค้านั้นจัดเป็นภาพใหญ่เพื่อดึงดูดความสนใจสิ่งพึงระวังในภาพที่ต่อขึ้นจากการเรียงบรรจุภัณฑ์นั้น จะต้องเป็นภาพที่สร้างความประทับใจหรือกระตุ้นให้เกิดความอยากได้ของกลุ่มเป้าหมายที่อาจเคยเห็นภาพดังกล่าวจากสื่ออื่น ๆ เช่น บนตัวบรรจุภัณฑ์ที่เคยบริโภค หรือสื่อโฆษณาต่าง ๆ เป็นต้น การต่อเป็นภาพของบรรจุภัณฑ์จะต้องแน่นอนมีคุณภาพดี เพื่อว่าภาพที่ต่อขึ้นมาจะเป็นภาพที่สมบูรณ์ตามความต้องการ

3) การออกแบบแสดงศิลปะท้องถิ่น

เทคนิคการออกแบบวิธีนี้มีจุดมุ่งหมายอันดับแรก คือ การส่งเสริมสินค้าที่ผลิตภายในท้องถิ่นเพื่อเสนอแก่นักท่องเที่ยวให้ซื้อกลับไปเป็นของฝากถ้าสินค้าดังกล่าวได้รับความนิยมในวงกว้างก็สามารถนำออกขายในตลาดที่มีขนาดใหญ่ขึ้น หรืออาจส่งขายไปยังต่างประเทศได้ ถ้าสามารถควบคุมคุณภาพการผลิตและมีวัตถุดิบมากพอ พร้อมทั้งกระบวนการผลิตแบบอัตโนมัติที่สามารถวางแผนการผลิตได้

รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สื่อความหมายเพื่อเป็นของฝากนี้ มักจะใช้สิ่งที่รู้จักกันดีในท้องถิ่นนั้น เช่น รูปจระเข้ของชาละวันของจังหวัดพิจิตร รถม้าของจังหวัดลำปาง ภูมิประเทศในท้องถิ่นเป็นต้น ในบางกรณีอาจนำวัสดุที่ผลิตได้ในท้องถิ่นมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์เพื่อความแปลกใหม่

นอกเหนือจากรายละเอียดของกราฟฟิก การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อซื้อไปเป็นของฝากจำต้องพิจารณาถึงความสะดวกในการนำกลับของผู้ซื้อและความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์ในการนำไปมอบเป็นของขวัญมีการออกแบบหูหิ้วเพื่อความสะดวกในการนำกลับ

4) การออกแบบของขวัญ

เทคนิคในการออกแบบบรรจุภัณฑ์แบบของขวัญค่อนข้างจะแตกต่างจากเทคนิคที่ได้กล่าวมา สาเหตุเนื่องจากผู้ซื้อสินค้าที่เป็นของขวัญไม่มีโอกาสบริโภค และหลายครั้งที่การตัดสินใจซื้อเกิดขึ้น ณ จุดขาย ด้วยเหตุนี้การออกแบบบรรจุภัณฑ์ของขวัญที่ดีจึงมีบทบาทสำคัญมากต่อความสำเร็จของการขายสินค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งเทศกาลต่าง ๆ

ตัวอย่างของเหล้าบรั่นดีซันโตรี่เป็นตัวอย่างที่ดีในการอธิบายหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของขวัญ เป็นที่เข้าใจกันดีว่าเหล้าเป็นของขวัญที่นิยมมากสำหรับเพศชาย แต่จากรูปลักษณ์ที่เป็นหัวใจตรงกลางและสีสันที่ใช้ไม่ได้แสดงถึงรูปลักษณ์โดยปกติของเหล้า เนื่องจากออกแบบในรูปของขวัญผู้ซื้อกลุ่มเป้าหมายของบรรจุภัณฑ์นี้จึงเจาะไปยังกลุ่มสุภาพสตรี รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์เน้นความสำคัญของรูปหัวใจ เน้นความมั่นใจด้วยชื่อบริษัทและย้ำความคุ้นเคยให้ซื้อด้วยรายละเอียดส่วนสุดท้ายที่ว่า FOR YOU องค์ประกอบอย่างอื่นที่สร้างความสนใจคือมีการผูกโบว์ให้เรียบร้อยเหมาะที่จะให้เป็นของขวัญ จะพบว่าการออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นไปอย่างง่าย แต่สามารถสร้างอารมณ์ให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่อยากจะซื้อเป็นของขวัญ

เทคนิคต่าง ๆ ดังกล่าวมาแล้วนี้ เป็นเทคนิคที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย นอกเหนือจากเทคนิคการออกแบบกราฟิกแล้ว ในฐานะนักออกแบบกราฟิกแล้วยังจำต้องรู้ถึงข้อมูลทางด้านเทคโนโลยีทั้งในด้านการบรรจุและการพิมพ์ ดังต่อไปนี้

- ข้อมูลของเครื่องจักรที่ใช้ในการบรรจุ เช่น การขึ้นรูป การบรรจุ การปิด การขนย้าย พร้อมวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้

- ในกรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นมาใหม่หรือการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีโครงสร้างซับซ้อนมาก ๆ ผลการทดสอบความเข้ากันได้ของผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุบรรจุภัณฑ์ควรแจ้งไปยังนักออกแบบกราฟฟิกด้วย

- นักออกแบบกราฟฟิกควรจะทราบถึงข้อจำกัดของโครงสร้างที่พัฒนาโดยฝ่ายผลิตเทคโนโลยี เช่น ช่องปากที่เปิดของบรรจุภัณฑ์ ความเหนียวข้นของผลิตภัณฑ์ อายุขัยของผลิตภัณฑ์อาหาร การเก็บ การขนส่ง เป็นต้น

- รายละเอียดเกี่ยวกับการพิมพ์ ระบบการพิมพ์ที่จะใช้กับวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่จะเลือกใช้ จำนวนสีที่สามารถพิมพ์ได้ วิธีการเคลือบ ข้อจำกัดใด ๆ เกี่ยวกับการพิมพ์เหล่านี้เป็นรายละเอียดที่จำเป็นมากสำหรับการออกแบบกราฟิก

- ในกรณีที่สินค้าเดียวกันบรรจุในบรรจุภัณฑ์ต่างชนิดกัน เช่น อาหารเหลวบรรจุในขวดและซอง นักออกแบบกราฟิกมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องทราบถึงข้อจำกัดของบรรจุภัณฑ์แต่ละระบบ

- ในการออกแบบกราฟิกสำหรับวัสดุบรรจุภัณฑ์ต่างประเภทกัน จะใช้เทคนิคการออกแบบที่แตกต่างกัน กุญแจสำคัญของการออกแบบให้สัมฤทธิผล คือ การสื่อสารระหว่างแต่ละฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้นักออกแบบกราฟิกสามารถใช้ความคิดริเริ่มต่าง ๆ สร้างสรรค์งานทางศิลปะให้สอดคล้องกับเป้าหมายในการออกแบบ

กฎหมายและการรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร

อาหาร ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมายถึง วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย แต่ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ นอกจากนี้อาหารยังรวมถึงวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย

ปัจจุบันนี้ประชาชนในท้องถิ่นต่าง ๆ ได้รวมตัวกันเป็นชมรมหรือสหกรณ์ นำวัตถุดิบที่ได้จากการเกษตรและการเลี้ยงสัตว์มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเพื่อบริโภค หรือจำหน่ายเป็นการช่วยลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ เช่น เครื่องดื่มทำจากผลไม้ท้องถิ่น เครื่องดื่มจากสมุนไพร กะปิ น้ำปลา ขนมหวาน อาหารขบเคี้ยว เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะต้องสะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานที่กฎหมายกำหนดผู้ผลิตอาจต้องขออนุญาตให้ถูกต้องตามกฎหมายก่อนที่จะผลิตเพื่อจำหน่ายต่อไป อนึ่ง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายมีจำนวนหนึ่งที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่คาบเกี่ยวหรือก้ำกึ่งว่าจะเป็นยาหรืออาหารเพื่อป้องกันความสับสนในเรื่องนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงกำหนดแนวทางในการพิจารณาว่า ผลิตภัณฑ์ใดที่จัดเป็นอาหาร ต้องมีลักษณะดังนี้

- มีส่วนประกอบเป็นวัตถุที่มีในตำราที่รัฐมนตรีประกาศตามพระราชบัญญัติยาและ โดยสภาพของวัตถุนั้นเป็นได้ทั้งยาและอาหาร
- มีข้อบ่งใช้เป็นอาหาร
- ปริมาณการใช้ไม่ถึงขนาดที่ใช้ในการป้องกันหรือบำบัดรักษาโรค
- การแสดงข้อความในฉลากและการโฆษณาอาหารที่ผสมสมุนไพรซึ่งไม่จัดเป็นยานั้นต้องไม่มีการแสดงสรรพคุณเป็นยากล่าวคือป้องกัน บรรเทา บำบัด หรือรักษาโรคต่าง ๆ

การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร

อาหารแบ่งตามลักษณะการขออนุญาตผลิต ออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

อาหารกลุ่มนี้ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ไม่แปรรูปหรือถ้าแปรรูปก็จะใช้กระบวนการผลิตง่ายในชุมชน ผู้บริโภคจะต้องนำมาปรุงหรือผ่านความร้อนก่อนบริโภค อาหารกลุ่มนี้ผู้ผลิตที่มีสถานที่ผลิต

ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องจักรต่ำกว่า 5 แรงม้า หรือคนงานน้อยกว่า 7 คน) สามารถผลิตจำหน่ายได้โดยไม่ต้องมาขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด แต่ต้องแสดงฉลากอาหารที่ถูกต้องไว้ด้วย

อาหารกลุ่มนี้ ผู้ผลิตไม่ต้องขออนุญาตผลิตภัณฑ์แต่ต้องแสดงฉลากตามที่กฎหมายกำหนด นอกจากนี้หากสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงานก็ต้องขออนุญาตตั้งโรงงานด้วย ดังนี้

กลุ่มและชนิดของอาหาร	เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต
ผลิตภัณฑ์จากพืช ข้าวกล้อง, ธัญพืชต่าง ๆ , งา เมล็ดถั่วแห้ง, พริกแห้ง, ข้าวเกรียบ (ไม่ทอด), ธัญพืชชนิดบด/ผง, พริกป่น	**กรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน** จะต้องยื่นขอตั้งโรงงานผลิตอาหาร พร้อมหลักฐานตามที่ได้กำหนดไว้เพื่อขอรับใบอนุญาตผลิตอาหาร ถ้าไม่เข้าข่ายโรงงานไม่ต้องยื่นขอ
ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ปลาแห้ง, กุ้งแห้ง, รังนกแห้ง, ไข่เค็มดิบ, กะปิ, ปลาร้าผง/ดิบ, ปลาส้ม, น้ำบูดู, น้ำผึ้ง (ที่ผลิตจากสถานที่ผลิตไม่เป็นโรงงาน)	**ตัวผลิตภัณฑ์ไม่ต้องขอ อย. แต่ต้องแสดงฉลาก** ซึ่งข้อความในฉลากต้องแสดงชื่ออาหาร น้ำหนักสุทธิ (ของแข็ง, ผง) หรือปริมาตรสุทธิ (ของเหลว) เป็นระบบเมตริก (เช่น กรัม กิโลกรัม ลูกบาศก์เซ็นติเมตร) (หรือ ซม.^{3} หรือ ลบ.ซม) ลิตร มิลลิลิตร (หรือ มล.) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต โดยมีคำว่า “ผลิตโดย” นำหน้าและวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่องฉลากอาหาร
อื่น ๆ เกลือบริโภค (เกลือป่น)	**กรณีเกลือบริโภคไม่ต้องขอ อย.** **แต่ต้องผลิตให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้** ในประกาศในกระทรวงสาธารณสุขและต้องแสดงฉลาก

ตาราง 2 เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

ที่มา : สำนักคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

2) กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีการแปรรูปเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูปหรืออาหารสำเร็จรูปแล้ว ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคในระดับต่ำ ปานกลางหรือสูง แล้วแต่กรณี ได้แก่ อาหารที่ต้องมีฉลาก อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารควบคุมเฉพาะ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือจดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารแต่ละชนิดแล้วแต่กรณี ได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. แต่ไม่ต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์

อาหารกลุ่มนี้ได้แก่ อาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีมิได้กำหนดให้ส่งมอบฉลาก ผู้ผลิตจะต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์ต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดโดยใช้เอกสารและหลักฐานในการยื่นขออนุญาตดังนี้

กลุ่มและชนิดของอาหาร	เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต
เครื่องปรุงรสและน้ำจิ้ม เช่น เต้าเจี้ยว, น้ำสลัด, ซอสน้ำมันหอย, น้ำจิ้มสุกี้, น้ำจิ้มไก่, น้ำจิ้มปลาหมึก, น้ำเกลือปรุงอาหาร **น้ำพริกที่สำเร็จรูปที่รับประทานได้ทันที** เช่น น้ำพริกเผา, น้ำพริกนรก, น้ำพริกสวรรค์, น้ำพริกปลาย่าง, ปลาร้าทรงเครื่อง/แจ่วบอง **ผลิตภัณฑ์จากผลไม้** เช่น กล้วยตาก, กล้วย/สาเก/ขนุน/ทุเรียนทอด/อบกรอบ, กล้วย/สับปะรด/ทุเรียน/มะขาม/ขนุนกวน, มะม่วง/มะขาม/ฝรั่ง/มะกอก/มะยมดอง/ มะม่วง/มะกรูด/มะขาม/บอระเพ็ดแช่อิ่ม, ชมพู่/มะยม/ฝรั่ง/มะเฟื่อง/มะม่วงหยี,ลูกหยี/ มะขามคลุกน้ำตาล,ส้มแผ่น/ส้มลิ้ม,มะพร้าว/ มะขาม/มะนาวดองแก้ว **ผลิตภัณฑ์จากสัตว์** เช่น ไส้กรอก, แหนม, หมูยอ, ลูกชิ้น,กุนเชียง, เนื้อสวรรค์, ปลาแผ่น,	**กรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน** จะต้องยื่นขอตั้งโรงงานผลิตอาหารพร้อมหลักฐานตามที่ได้กำหนดไว้กรณีที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารแล้วให้ยื่นสำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ **หรือกรณีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน** ต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 2 ฉบับ พร้อมหลักฐานที่กำหนดไว้ กรณีที่ได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารแล้วให้ยื่นสำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ **และ** **การรับเลขสารบบอาหาร (หรือเลข อย.) ของอาหารแต่ละชนิด** จะต้องยื่นแจ้งรายละเอียดของอาหารภายหลังการยื่นขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารหรือยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร โดยยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร จำนวน 2 ฉบับ โดยให้เขียนเครื่องหมาย “✓ ” เลือกใน ❑ ขอแจ้งรายละเอียดอาหาร”

หมูแผ่น, หมูหยอง, หมูทุบ, ปลากรอบปรุงรส, ปลาหมึกอบกรอบ, ไข่เค็มต้มสุก **ขนมและอาหารขบเคี้ยว** เช่น ทองหยิบ, ทองหยอด, ทองม้วน,ขนมหม้อแกง, ขนมปังปอนด์, บิสกิต,คุกกี้, ข้าวเกรียบทอด, เมี่ยงคำ, ถั่วทอด ฯลฯ **ลูกอมและทอฟฟี่** เช่น ลูกอมรสนม, ลูกอมรสมะขาม, ทอฟฟี่รสนม, ทอฟฟี่รส มะพร้าว **ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มที่ 1 ที่มีวัตถุกันชื้นหรือสารดูดออกซิเจนในภาชนะบรรจุ**	และเลือกว่าเป็นอาหารที่ผลิตในกรอบข้อความว่า “❑ ผลิต” พร้อมลงชื่อให้คำรับรองท้าย

ตาราง 3 เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. แต่ไม่ต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์

ที่มา : สำนักคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารไว้ให้ตรวจสอบ

อาหารกลุ่มนี้ ได้แก่ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีมิได้กำหนดให้ส่งมอบฉลาก แต่กฎหมายกำหนดในเรื่องคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารแต่ละประเภทไว้ให้ยื่นขออนุญาตผลิตต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.)โดยใช้เอกสารและหลักฐานในการยื่นของอนุญาต ดังนี้

กลุ่มและชนิดของอาหาร	เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต
อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน 1. **น้ำส้มสายชู** 2. **น้ำมันสำหรับปรุงอาหาร** เช่น น้ำมันหมู น้ำมันงา น้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม • **น้ำแร่ ตามธรรมชาติ** • **ไข่เยี่ยวม้า** • **กาแฟ** **ชนิดคั่วเมล็ด/ผงสำเร็จรูป/ปรุงสำเร็จ** • **ชา** **ชนิดชาใบ/ผงสำเร็จรูป/ปรุงสำเร็จ** • **น้ำพริกแกง** เช่น น้ำพริกแกงส้ม น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน • **เครื่องปรุงรส** เช่น ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก น้ำปลา ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จาการย่อยโปรตีน ของถั่วเหลือง (ได้แก่ ซีอิ้วหรือ ซอสถั่วเหลือง ซอสปรุงรส) • **แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด**	• **กรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน** ต้องยื่นคำขอตั้งโรงงานผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ พร้อมหลักฐานที่กำหนดไว้ กรณีที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารแล้วให้ยื่นสำเนา ใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ **หรือ** • **กรณีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน** ต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 2 ฉบับ พร้อมหลักฐานที่กำหนดไว้ กรณีที่ได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารแล้ว ให้ยื่นสำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ **และ** • **การรับเลขสารบบอาหาร (หรือเลข อย.)** **ของอาหารแต่ละชนิด** จะต้องยื่นจดทะเบียนอาหารภายหลังการยื่นขอ อนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร หรือยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร โดยยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร จำนวน 2 ฉบับ โดยให้เขียนเครื่องหมาย “✓” เลือกใน ❑ ขอจดทะเบียนอาหาร และเลือกว่าเป็นอาหารที่ผลิตในกรอบข้อความว่า ❑ ผลิต พร้อมลงชื่อให้คำรับรอง

ตาราง 4 เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย.
และรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารไว้ให้ตรวจสอบ

ที่มา : สำนักคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์

อาหารกลุ่มนี้ ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะกฎหมายจะกำหนดคุณภาพมาตรฐานเอาไว้ ผู้ผลิตจะต้องส่งตัวอย่างวิเคราะห์ตามที่กฎหมายกำหนด และนำผลวิเคราะห์มาประกอบการยื่นขออนุญาตผลิตต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) โดยใช้เอกสารและหลักฐานในการยื่นขออนุญาตดังนี้

กลุ่มและชนิดของอาหาร	เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต
อาหารควบคุมเฉพาะ 1) **เครื่องดื่มชนิดน้ำและผง** ที่ทำจากพืช/ผัก/ผลไม้/สมุนไพร/ธัญพืช/ถั่วเมล็ดแห้ง, น้ำตาลสด, เครื่องดื่มรังนก,กาแฟถั่วเหลือง 2) **อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท** เช่น อาหารกระป๋อง อาหารบรรจุขวดแก้วที่ฝามียางรองด้านใน อาหารที่บรรจุกล่อง/ซอง/ถุงอลูมิเนียมฟอยล์ที่ปิดผนึก 1) **นมและผลิตภัณฑ์นม** เช่น นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ไอศกรีม เนยแข็ง เนย 2) **น้ำดื่ม/น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท** 3) **น้ำแข็งชนิดซอง/ก้อน**	**กรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน** ต้องยื่นดังนี้ • คำขอตั้งโรงงานผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ หากได้รับอนุญาตแล้ว ให้ยื่นสำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ พร้อมหลักฐานที่กำหนด • คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน 2 ฉบับ • รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ (ฉบับจริงพร้อมสำเนา อายุไม่เกิน 1 ปี) จำนวน 2 ชุด • ฉลากอาหาร จำนวน 5 ชุด **กรณีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน** ต้องยื่นดังนี้ • คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 2 ฉบับ พร้อมหลักฐานที่กำหนดกรณีที่ได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารแล้วให้ยื่นสำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารจำนวน 1 ฉบับ • คำขออนุญาตให้ฉลากอาหาร จำนวน 2 ฉบับ • รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ (ฉบับจริงพร้อมสำเนาอายุไม่เกิน 1 ปี) • ฉลากอาหาร 5 ชุด

ตาราง 5 เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาต กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์

ที่มา : สำนักคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

การขอรับรองและขอใช้เครื่องหมายฮาลาล

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ในประเทศไทยการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล และหนังสือรับรองการผลิตอาหารฮาลาล ผู้ผลิตจะต้องติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ “สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท)”

ประเภทของการรับรอง

การขอรับรองฮาลาล และการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้ใช้กับกิจการ ดังต่อไปนี้

1. ผลิตภัณฑ์อุปโภค บริโภค

2. การเชือดสัตว์

3. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4. ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วัตถุดิบ ส่วนผสม และหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลนำเข้าจากต่างประเทศ

กระบวนการรับรองและขอใช้เครื่องหมาย

ขั้นที่ 1 เตรียมการ

- ผู้ประกอบการยื่นความจำนงขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
- ที่ปรึกษาโครงการตรวจประเมินและให้คำปรึกษาแนะ
- จัดอบรมผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของสถานประกอบการ
- ผู้ประกอบการจัดทำระบบเอกสารและกระบวนการผลิตตามมาตรฐานอาหารฮาลาล
- ผู้ประกอบการเตรียมเอกสารตามที่สถาบันฯ กำหนด
- ที่ปรึกษาจัดทำรายงานสรุปการปรึกษาโครงการฯ

ขั้นที่ 2 ยื่นคำขอและพิจารณาคำขอ

1) ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับการตรวจรับรองต่อสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท) หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด(สกอจ) แล้วแต่กรณี

เอกสารเพื่อขอรับรองฮาลาล

บุคคลธรรมดา (มีแรงม้ารวม 5-20 แรงม้า และ/ หรือมีคนงาน 7-20 คน ยกเว้นโรงงานที่มีมลภาวะ)

- สำเนาบัตรประชาชน
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
- คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)

- ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)
- คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ.3 หรือ สำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.5)
- หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต , ขั้นตอน , วัตถุดิบ , ส่วนผสม
- ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- แผนที่ตั้งโรงงาน

นิติบุคคล

- ใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัท
- หนังสือรับรองจากสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท (อายุไม่เกิน 6 เดือน)
- ใบอนุญาตตั้งโรงงานแบบ รง.2 หรือ รง.4 (ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงงาน)
- ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2)
- คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)
- คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ. 3 หรือ สำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.5)
- หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต , ขั้นตอน , วัตถุดิบ , ส่วนผสม
- ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- แผนที่ตั้งโรงงาน

2) เจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่ประกอบคำขอแล้วนำเสนอสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

3) เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

4) จ่ายค่าธรรมเนียม

5) นัดหมายการตรวจสอบสถานประกอบการ

ขั้นที่ 3 การตรวจสอบสถานประกอบการ

1) คณะผู้ตรวจสอบ ไปตรวจโรงงาน/สถานประกอบการ ตามที่นัดหมาย

2) ประชุมชี้แจงร่วมกันระหว่าง คณะผู้ตรวจสอบของฝ่ายกิจการฮาลาล กับฝ่ายสถานประกอบการ ก่อนดำเนินการตรวจสอบ ใช้เวลาประมาณ 30 นาที โดยมีขั้นตอนดังนี้

2.1 แนะนำตัวเพื่อทำความรู้จักกัน

2.2 หัวหน้าคณะผู้ตรวจสอบชี้แจง หลักการ ระเบียบฯ เหตุผล และความจำเป็นในการตรวจพิจารณาก่อนให้การรับรองฮาลาล

2.3 ฝ่ายสถานประกอบการบรรยายสรุป เกี่ยวกับกระบวนการผลิต วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือสารปรุงแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่ง ฯลฯ ให้คณะผู้ตรวจสอบทราบ อนึ่ง คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วย หัวหน้าคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลาม ผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิทยาศาสตร์และผู้มีประสบการณ์ด้านการผลิต ส่วนฝ่ายประกอบการจะต้องประกอบด้วย ผู้จัดการโรงงาน ผู้บริหาร ผู้จัดการฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อเป็นสำคัญ หากจะมีผู้จัดการฝ่ายอื่นร่วมประชุม ชี้แจงด้วยก็ได้

3) ฝ่ายสถานประกอบการ นำคณะผู้ตรวจสอบพิจารณา กระบวนการ ผลิต วัตถุดิบ สถานที่ผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา สถานที่จำหน่าย ฯลฯ ตามที่บรรยายสรุป

4) คณะผู้ตรวจสอบให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอ เมื่อเห็นว่าผู้ประกอบการดำเนินการไม่ถูกต้องหรือมีข้อบกพร่อง เพื่อจะได้ดำเนินการให้ถูกต้องต่อไป

ขั้นที่ 4 พิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง

1) คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการพิจารณา ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณาอนุญาต

2) เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เพิ่มเติมในกรณีที่จำเป็น

3) คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลแจ้งผลพิจารณาของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดให้ผู้ขอรับรองฮาลาลทราบ

4) ในกรณีที่คณะกรรมการฯให้การรับรอง เมื่อผู้ขอรับรองฮาลาลทำสัญญายอมรับปฏิบัติตามเงื่อนไข การรับรองและการชำระค่าธรรมเนียมแล้ว คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดจึงออกหนังสือรับรองฮาลาล ให้แก่คณะผู้ตรวจสอบรายงานผลให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลพิจารณาผู้ขอ โดยมีอายุการรับรองไม่เกินหนึ่งปี

5) ผู้ขอซึ่งได้หนังสือรับรองฮาลาลแล้ว และมีความประสงค์ ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จะออกหนังสือสำคัญให้ใช้ เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผู้ขอเมื่อผู้ขอชำระค่าธรรมเนียมแล้ว

ขั้นที่ 5 การติดตามและประเมินผล

1) ดำเนินการติดตามและกำกับดูแลสถานประกอบการ ซึ่งได้รับรองฮาลาลและหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้ปฏิบัติตามสัญญาและระเบียบอย่างเคร่งครัด โดยใช้กลไกการตรวจสอบดังนี้

1.1 ให้มีผู้ตรวจการอาหารฮาลาล เพื่อตรวจสอบสินค้าอาหารฮาลาลในตลาด

1.2 ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน การปฏิบัติงานของที่ปรึกษาสถานประกอบการ

2) ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานประกอบการ และการให้บริการที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้าเป็นระยะตามความเหมาะสม

3) ฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการตรวจสอบ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบหรือพิจารณา

การรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร GAP, GMP, HACCP

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

ระเบียบหรือแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับคุณลักษณะต่าง ๆ ของตัวสินค้าเกษตร วิธีและขั้นตอนการผลิต รวมถึงการดำเนินการเกี่ยวกับสุขลักษณะ ความปลอดภัย มาตรฐานจะต้องเกิดจากการร่วมกันระหว่างผู้ผลิต ผู้บริโภค และต้องได้รับการยอมรับจากทั้ง 2 ฝ่าย เพื่อให้มาตรฐานถูกนำมาใช้เป็นบรรทัดฐานในการดำเนินการทางการผลิตสินค้าเกษตรนั้น ๆ

GAP (Good Agricultural Practices)

การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

จีเอพีพืช : การปฏิบัติในการผลิตพืชเพื่อให้ผลผลิตได้มาตรฐานปลอดภัย

GMP (Good Manufacturing Practice)

- หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต
- เป็นการจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิต เช่น การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การออกแบบโครงสร้างอาคารผลิต รวมถึงเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นต้น (เน้นป้องกันมากกว่าแก้ไข)
- เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน (Food Safety Management System)
- ต้องมีการจัดทำระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, การประเมินระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร)
- จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Critical Control Point; CCP)

ขั้นตอนการควบคุม CCP

- เกษตรกรรม (การเพาะปลูก-เลี้ยงสัตว์)
- ผู้ส่งมอบวัตถุดิบ
- โรงงานผลิตอาหาร
- การกระจายสินค้า
- สถานที่จำหน่ายหรือเตรียมผลิตภัณฑ์อาหาร

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน GMP

1. การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค
3. การควบคุมระบบน้ำใช้ น้ำแข็ง และไอน้ำ
4. การควบคุมความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่การผลิต
5. การควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง
6. การควบคุมสารเคมี
7. การชี้บ่งและสอบกลับผลิตภัณฑ์
8. การกักและปล่อยผลิตภัณฑ์
9. การเรียกผลิตภัณฑ์คืน
10. การสอบเทียบอุปกรณ์และเครื่องมือวัด
11. การควบคุมการขนส่ง
12. การบำรุงรักษา เครื่องจักร และอุปกรณ์
13. การกำจัดขยะ
14. การจัดเก็บบันทึก เป็นต้น

มาตรฐานสินค้าเกษตร “Q”

- รับรอง ตั้งแต่ระดับไร่นาจนถึงผู้บริโภค (From Farm To Table)
- สัญลักษณ์ “Q” มีด้วยกัน 2 สี คือ เครื่องหมาย “Q” สีเขียว และเครื่องหมาย “Q” สีทอง

ลักษณะการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ภายใต้สัญลักษณ์ “Q”

การรับรองสินค้า (Product Certification) :

การรับรองระบบ : การตรวจประเมินให้การรับรองระบบโดยคลอบคลุมกระบวนการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน เช่น การรับรองระบบ GMP/HACCP

ลักษณะของเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารหรือ "Q"

เครื่องหมายมีลักษณะเป็นรูปตัว "Q" หมายถึง Quality สีเขียวเข้ม หางตัว "Q" เป็นสีธงชาติ ด้านล่างตัว "Q" เป็นรหัสที่แสดงถึง รหัสหน่วยรับรอง ประเภทการรับรอง มาตรฐานที่ให้การรับรอง รหัสมาตรฐานบริษัท / ผู้ประกอบการ / ฟาร์มที่ได้รับการรับรอง และชื่อ / ชนิด / ประเภทสินค้าที่นำมาขอการรับรองมาตรฐาน มีขนาดไม่ต่ำกว่า 15 มิลลิเมตร

วิธีการแสดงเครื่องหมาย Q

การรับรองสินค้า : เครื่องหมายรับรองสินค้า

สามารถให้ผู้ประกอบการแสดงเครื่องหมายรับรองสินค้าที่ฉลาก สิ่งบรรจุ หีบห่อ สิ่งห่อหุ้ม สิ่งผูกมัด หรือบนสินค้า

การรับรองระบบ : เครื่องหมายรับรองระบบการผลิต ให้แสดงบนเอกสารการรับรอง ประกาศนียบัตร เอกสารการโฆษณาเผยแพร่ โดยไม่แสดงที่ตัวสินค้า

การแสดงเครื่องหมายให้ปฏิบัติตามกฎหมาย ประกาศ ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง "Q" (สีเขียว)

การผลิตในระดับฟาร์มต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) สำหรับการผลิตสินค้าเกษตรนั้น และได้รับการตรวจสอบรับรองโดยหน่วยรับรองที่มีอำนาจหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

การผลิตในระดับโรงงาน รวมทั้งโรงคัดบรรจุผักผลไม้ โรงฆ่าสัตว์ (ถ้ามี) ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการปฏิบัติในการผลิตที่ดี (GMP) หรือมาตรฐานการวิเคราะห์ อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP) และได้รับการตรวจสอบรับรองโดยหน่วยรับรองที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวข้อง

ผู้ขออนุญาตใช้เครื่องหมาย ต้องมีระบบการเรียกคืนหรือติดตามสินค้าได้ กรณีที่พบว่ามีปัญหา โดยใช้หลักการของการติดตามผลิตภัณฑ์ (product tracing / traceability)

สินค้าจะต้องถูกตรวจสอบคุณภาพที่จำเป็น และตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน หรือสิ่งอันตรายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องให้สอดคล้องกับมาตรฐานตามแผนการตรวจที่หน่วยรับรองกำหนด

มาตรฐานที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจตาม 1 - 4 ใช้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่ประกาศโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรณีสินค้าเกษตรใดที่ยังไม่มีมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ให้ใช้มาตรฐานสากลหรือมาตรฐานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง "Q Premium" (สีทอง)

สินค้าและกระบวนการผลิตทั้งหมด ต้องได้ตามเกณฑ์ของการใช้เครื่องหมายรับรอง "Q" สินค้านั้นผ่านการคัดแยกระดับชั้นคุณภาพ (Grading) และหรือผ่านกระบวนการผลิต บรรจุ ดูแล ขนส่งเป็นพิเศษ ทำให้สินค้ามีคุณภาพอยู่ในระดับพิเศษ โดยการอ้างอิงมาตรฐานสินค้าเกษตรและ

อาหารแห่งชาติ (มกอช. 9005 - 2548) เรื่อง หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง "Q" และ "Q Premium" กับสินค้าเกษตรและอาหาร ผู้ขออนุญาตใช้เครื่องหมายต้องมีระบบการจัดการสินค้าเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่วางจำหน่ายยังคงคุณภาพตามมาตรฐานและหลักเกณฑ์ดังข้างต้น รวมถึงการระบุวันที่ผลิต บรรจุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อน (Best before) บนสินค้า หน่วยรับรองจะกำหนดรายละเอียด หลักเกณฑ์การอนุญาตใช้เครื่องหมายรับรอง "Q Premium" โดยยึดหลักการประเมินความสามารถของผู้ประกอบการที่ยื่นขออนุญาตใช้เครื่องหมายรับรอง "Q Premium" ในการผลิต การคัดแยกชั้นคุณภาพ การบรรจุ หรือการควบคุมดูแล ที่ทำให้มั่นใจในความสามารถของผู้ประกอบการ ทั้งนี้รวมถึงการตรวจติดตาม การนำเครื่องหมายไปใช้ของผู้ประกอบการให้เกิดความมั่นใจและความเชื่อถือโดยผู้บริโภค

ISO (องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน)

มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร ISO 22000 : 2005 เป็นมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารในห่วงโซ่อาหาร โดยนำระบบการจัดการตาม ISO 9001 และ HACCP มาประยุกต์ใช้ร่วมกัน เพื่อสะดวกในการจัดระบบการผลิตอาหารในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การผลิตเบื้องต้นจากเกษตรกร ไปจนถึงการแปรรูปผลผลิต และครอบคลุมถึงการจัดการขององค์กรที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารด้วย เป็นข้อกำหนดที่องค์กรนำไปใช้จัดระบบ เพื่อแสดงว่าสามารถควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารขั้นสุดท้ายที่มีความปลอดภัย

มาตรฐานการผลิต HACCP

HACCP เป็นมาตรฐานการผลิต ที่มีมาตรการป้องกันอันตรายที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร หลายท่านอาจสงสัยว่า ระบบ HACCP ที่กล่าวถึงนั้นคืออะไร มีความสำคัญต่อประเทศไทยในฐานะประเทศผู้ผลิตอาหารเลี้ยงประชากรโลกอย่างไร ใครบ้างที่มีบทบาทเกี่ยวข้องในเรื่องนี้ ประเทศไทยได้ดำเนินการในเรื่องนี้ไปแล้วเพียงใด รวมทั้งประโยชน์ที่ได้รับ จากการใช้ระบบนี้คืออะไร

HACCP เป็นตัวย่อจากคำภาษาอังกฤษ ที่ว่า Hazard Analysis Critical Control Point ซึ่งหมายถึง การวิเคราะห์อันตราย จุดควบคุมวิกฤต เป็นแนวคิดเกี่ยวกับมาตรการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของการดำเนินกิจกรรมใด ๆ โดยมีกระบวนการดำเนินงานเชิงวิทยาศาสตร์ คือมีการศึกษาถึงอันตราย หาทางป้องกันไว้ล่วงหน้า รวมทั้งมีการควบคุมและเฝ้าระวัง เพื่อให้แน่ใจว่ามาตรการป้องกันที่กำหนดขึ้นนั้นมีประสิทธิภาพตลอดเวลา ที่มาของการเปลี่ยนแนวคิด HACCP ให้เป็นวิธีปฏิบัติในอุตสาหกรรมอาหาร เกิดขึ้น ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502 โดยบริษัทพิลสเบอรี่ ในสหรัฐอเมริกาต้องการระบบงานที่สามารถใช้สร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัย สำหรับการผลิตอาหาร

ให้นักบินอวกาศในโครงการขององค์การนาซ่าแห่งสหรัฐอเมริกานับแต่นั้นเป็นต้นมาทั้งภาคอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันทางวิชาการ และองค์กรที่มีหน้าที่ควบคุมดูแลด้านอาหารของสหรัฐอเมริกา ก็เริ่มให้ความสนใจในระบบ HACCP จึงได้มีการส่งเสริมและนำไปปรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหารประเภทต่าง ๆ องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา ได้ใช้แนวคิดนี้ในการแก้ปัญหาที่ผู้บริโภคได้รับอันตราย จากอาหารกระป๋อง เนื่องจากสารพิษของแบคทีเรีย คือ botulinum toxins จากเชื้อ Clostridium botulinum สารพิษนี้มีอันตรายต่อผู้บริโภคสูงมาก แม้ร่างกายจะได้รับในปริมาณเพียงเล็กน้อยก็อาจถึงแก่ชีวิตได้ จึงได้มีการกำหนดจุดควบคุมวิกฤตในกฎหมายที่ควบคุมกรรมวิธีการผลิตอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ (low acid food) ต่อมาองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลกได้เห็นความสำคัญของการประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารในระดับต่าง ๆ ตั้งแต่ในครัวเรือน การผลิตวัตถุดิบที่เป็นอาหารจนถึงอุตสาหกรรมอาหารขนาดใหญ่ ในที่สุดคณะกรรมาธิการว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ซึ่งมีรัฐบาลของประเทศต่าง ๆ เป็นสมาชิกอยู่เป็นจำนวนมาก ได้จัดทำเอกสารวิชาการเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติในการประยุกต์ใช้ HACCP สำหรับการผลิตอาหารขึ้น พร้อมทั้งมีนโยบายสนับสนุนการใช้ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารเพื่อการค้าระหว่างประเทศ ทำให้ระบบ HACCP เป็นที่ยอมรับและนานาชาติ ให้ความสำคัญเอกสารวิชาการเกี่ยวกับระบบ HACCP และแนวทางการนำไปใช้ที่คณะกรรมาธิการว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศจัดทำขึ้นฉบับล่าสุด เป็นฉบับปรับปรุงครั้งที่ 3 ออกเมื่อปี พ.ศ. 2540

หลักการสำคัญของระบบ HACCP

หลักการสำคัญของระบบ HACCP มี 7 ประการกล่าวคือ

หลักการที่ 1 การวิเคราะห์อันตรายจากผลิตภัณฑ์นั้น ที่อาจมีต่อผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งอันตรายในอาหารแบ่งออกเป็น

อันตรายทางชีวภาพ (biological hazard)

อันตรายทางเคมี (chemical hazard)

อันตรายทางกายภาพ (physical hazard)

โดยการประเมินความรุนแรงและโอกาสที่จะเกิดอันตรายต่าง ๆ ในทุกขั้นตอนการผลิตจากนั้นจึงกำหนดวิธีการป้องกันเพื่อลดหรือขจัดอันตรายเหล่านั้น

หลักการที่ 2 การกำหนดจุดควบคุมวิกฤตในกระบวนการผลิต จุดควบคุมวิกฤต หมายถึงตำแหน่งวิธีการหรือขั้นตอนในกระบวนการผลิต ซึ่งหากสามารถควบคุมให้อยู่ในค่า หรือลักษณะที่กำหนดไว้ได้แล้ว จะทำให้มีการขจัดอันตรายหรือลดการเกิดอันตรายจากผลิตภัณฑ์นั้นได้

หลักการที่ 3 การกำหนดค่าวิกฤต ณ จุดควบคุมวิกฤต ค่าวิกฤตอาจเป็นค่าตัวเลข หรือลักษณะเป้าหมายของคุณภาพ ด้านความปลอดภัยที่ต้องการของผลผลิต ณ จุดควบคุมวิกฤต ซึ่งกำหนดขึ้นเป็นเกณฑ์สำหรับการควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่าจุดควบคุมวิกฤตอยู่ภายใต้การควบคุม

หลักการที่ 4 ทำการเฝ้าระวัง โดยกำหนดขึ้นอย่างเป็นระบบมีแผนการตรวจสอบ หรือเฝ้าสังเกตการณ์และบันทึกข้อมูล เพื่อให้เชื่อมั่นได้ว่าการปฏิบัติงาน ณ จุดควบคุมวิกฤตมีการควบคุมอย่างถูกต้อง

หลักการที่ 5 กำหนดมาตรการแก้ไข สำหรับข้อบกพร่อง และใช้มาตรการนั้นทันที กรณีที่พบว่าจุดควบคุมวิกฤตไม่อยู่ภายใต้การควบคุมตามค่าวิกฤตที่กำหนดไว้

หลักการที่ 6 ทบทวนประสิทธิภาพ ของระบบ HACCP ที่ใช้งานอยู่ รวมทั้งใช้ผลการวิเคราะห์ทดสอบทางห้องปฏิบัติการเพื่อประกอบการพิจารณาในการยืนยันว่า ระบบ HACCP ที่ใช้อยู่นั้นมีประสิทธิภาพเพียงพอที่จะสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้

หลักการที่ 7 จัดทำระบบบันทึกและเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิดไว้เพื่อเป็นหลักฐานให้สามารถค้นได้เมื่อจำเป็น

จากหลักการทั้ง 7 ประการนี้ ทำให้ต้องมีการจัดทำวิธีปฏิบัติในรายละเอียดให้เหมาะสมกับแต่ละผลิตภัณฑ์ แต่ละกระบวนการผลิต แต่ละสถานที่ผลิต เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการป้องกันอันตรายอย่างเต็มที่ วิธีการที่ใช้ในระบบ HACCP เป็นกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ มีการศึกษารวบรวมวิเคราะห์ข้อมูล ตัดสินใจ วางแผน ดำเนินงานตามแผน ติดตามกำกับดูแล การปฏิบัติงานในระบบแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น และทบทวนประสิทธิภาพของระบบอยู่ตลอดเวลา จึงจำเป็นที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่จะใช้ระบบนี้ต้องจัดตั้งทีมงาน ซึ่งประกอบด้วยผู้มีความรู้ความชำนาญหลายสาขา เช่น ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร วิศวกรรมโรงงาน สุขาภิบาลอาหาร หรืออื่น ๆ ตามความจำเป็น เพื่อทำหน้าที่พัฒนาระบบจัดทำเอกสารและตรวจประเมินผลการปฏิบัติงาน

เมื่อปีราวปี พ.ศ. 2534 สหภาพยุโรปได้ออกกฎระเบียบให้ผู้ผลิตอาหารที่จะจำหน่ายในกลุ่มประเทศสมาชิกต้องดำเนินการกำหนดจุดควบคุมวิกฤตในกระบวนการผลิต และเมื่อปลายปี พ.ศ. 2540 กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งกำหนดให้ผู้ผลิตอาหารทะเลที่จำหน่ายต้องใช้ระบบ HACCP มีผลใช้บังคับ หมายความว่า ปัจจุบันผู้ผลิตอาหารของประเทศต่าง ๆ รวมทั้งประเทศไทยที่ต้องการส่งอาหารทะเลไปจำหน่ายยังสหรัฐอเมริกาจะต้องผลิตโดยมีระบบ HACCP ตามข้อกำหนดของกฎหมายดังกล่าว ทำให้ผู้ผลิตอาหารทะเลส่งออกจำเป็นที่จะต้องนำระบบ HACCP มาประยุกต์ใช้

ผู้ที่มีบทบาทเกี่ยวข้อง ในเรื่องนี้โดยตรง คือภาคอุตสาหกรรม อาหารทะเลส่งออกของไทยนั้นได้มีการเตรียมตัวมาเป็นระยะเวลาพอสมควร โดยการใช้วิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตและพัฒนาการใช้

ระบบ HACCP เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของประเทศคู่ค้า หน่วยงานรับผิดชอบของภาครัฐ เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม ได้ร่วมกันให้การสนับสนุนและประสานงานด้านวิชาการ ภาควิชาที่เกี่ยวข้องในหลายสถาบันการศึกษา ได้เผยแพร่ความรู้และฝึกทักษะในการดำเนินงาน ระบบ HACCP แก่นักศึกษา เพื่อมุ่งสร้างบุคลากรให้แก่ภาคอุตสาหกรรมอาหาร สำหรับการกำหนดกฎระเบียบต่าง ๆ นั้นเมื่อเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2540 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศเรื่อง การพัฒนาและแยกระดับมาตรฐานการผลิตของภาคอุตสาหกรรม โดยใช้หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมการส่งออกอาหารที่ผลิตขึ้นในประเทศ

เมื่อเดือนกันยายน 2540 กระทรวงสาธารณสุข ได้ออกประกาศ ฉบับที่ 2276 (พ.ศ. 2540) เรื่องกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรม ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร และข้อแนะนำการใช้เป็นมาตรฐานเลขที่ มอก. 7000-2540 นอกจากนี้ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ร่วมกันเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้การรับรองแก่ผู้ประกอบการอีกด้วย

ประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้ระบบ HACCP

ประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้ระบบ HACCP มีหลายประการที่สำคัญ ได้แก่

ประการแรก ภาคอุตสาหกรรมอาหารสามารถสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภคในคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นหรือจัดจำหน่าย ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายแก่ผู้ประกอบการในระยะยาวได้ดี เนื่องจากมีการจัดสรรทรัพยากรไปใช้ในอุตสาหกรรม ที่ควรจะใช้การกำหนดจุดควบคุมวิกฤตที่เหมาะสม จะทำให้ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ ช่วยให้มีการศึกษาปัญหาและหาทางป้องกันแก้ไขไว้ล่วงหน้า เมื่อมีแนวโน้มว่าจะเกิดปัญหาในการผลิตก็จะทำให้แก้ไขได้อย่างทันท่วงที ช่วยลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถดำเนินการอาหารแต่ละตำรับแต่ละรุ่นได้อย่างราบรื่นตามเป้าหมายที่กำหนด นอกจากนี้ ยังสามารถใช้ประกอบการศึกษาความปลอดภัยของกระบวนการผลิตใหม่ ๆ ที่จะพัฒนาขึ้น และผู้ประกอบการจะสามารถประยุกต์ใช้ระบบ HACCP นี้ กับทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตและการประกอบอาหาร

ประการที่ 2 เจ้าหน้าที่ภาครัฐที่ทำหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารจะได้รับประโยชน์ถ้าผู้ผลิตใช้ระบบ เพราะบันทึกข้อมูลหลักฐานการผลิตในระบบ HACCP ที่ผู้ประกอบการบันทึกไว้ระหว่างการผลิตอาหารแต่ละรุ่น จะเป็นเครื่องมือประกอบการตรวจสอบที่ดี ช่วยให้งานควบคุมคุณภาพอาหารของเจ้าหน้าที่ภาครัฐ สะดวกและมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น เพราะรูปแบบเดิมของการตรวจสอบจะมีการทำแผน ให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเข้าทำการตรวจสอบ สถานที่ผลิตอาหารเป็น

ครั้งคราว แต่ละครั้งอาจใช้เวลาห่างกัน 1 ถึง 2 ปี และข้อมูลที่ได้จากการตรวจเยี่ยม เป็นเพียงข้อมูลการผลิต ณ เวลาที่เข้าทำการตรวจสอบเท่านั้น

ประการที่ 3 ก่อให้เกิดความสัมพันธ์และความร่วมมืออันดี ระหว่างผู้ประกอบการผลิตอาหารกับเจ้าหน้าที่ผู้กำกับดูแลภาครัฐ เนื่องจากมีข้อเสนอแนะให้มีการให้ความเห็นชอบร่วมกันในการจัดทำแผนดำเนินการระบบ HACCP และผู้ผลิตจะต้องเก็บข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการผลิตไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้ตลอดเวลา ซึ่งทำให้เกิดความโปร่งใสในการปฏิบัติงาน

ประการที่ 4 การรับรองระบบ HACCP โดยหน่วยงานที่เหมาะสมนั้น จะเป็นประโยชน์ต่อการค้าอาหารระหว่างประเทศ คือ จะช่วยอำนวยความสะดวกในการตรวจปล่อยสินค้าเมื่อส่งถึงเมืองท่าปลายทาง เนื่องจากผู้รับผิดชอบตรวจสอบมีความเชื่อมั่นในคุณภาพความปลอดภัยของระบบการผลิตสินค้ามากขึ้น นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกที่ปลอดภัยเป็นที่นิยมของผู้บริโภคสามารถสร้างเศรษฐกิจและชื่อเสียงแก่ประเทศชาติ รวมทั้งช่วยลดปัญหาสาธารณสุขระหว่างประเทศ อันเนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าและส่งออกได้อีกด้วย

ประการที่ 5 ผู้บริโภคเป็นผู้ได้รับประโยชน์สูงสุด เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความปลอดภัยให้เลือกซื้อหามาบริโภคเพิ่มขึ้น

สภาพเศรษฐกิจปัจจุบันและอนาคต ทำให้มีการกีดกันทางการค้าอาหารระหว่างประเทศมากขึ้นเป็นลำดับ การนำระบบ HACCP มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร แม้จะต้องมีการลงทุนลงแรงในระยะเริ่มต้นมากพอสมควรแต่เป็นการลงทุนที่คุ้มค่า เพราะช่วยเพิ่มโอกาสในการแข่งขันสร้างความเชื่อมั่นในระบบการผลิต สอดคล้องกับความต้องการของประเทศคู่ค้าและลดต้นทุนการผลิตในระยะยาว

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัย เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี ผู้วิจัยค้นคว้างานวิจัยที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยต่าง ๆ ได้ดังนี้

สุรีรัตน์ ดวงสุวรรณ (2553 : บทคัดย่อ) กล่าวว่า ตำรับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 ระยะสืบค้น มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตขนมไทยในวรรคดี สมัยรัชกาลที่ 2 ประกอบด้วย ขนมจ่ามงกุฎ ขนมช่อม่วง ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมทองเอก และขนมจีบไทย โดยการ สืบค้นจากแหล่งทุติยภูมิและภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม และทำการทดลองตำรับได้ตำรับพื้นฐานของขนมไทยทั้ง 5 ตำรับ วิเคราะห์ผลการทดลอง จำนวน 3 ครั้ง ได้ผลการทดลองที่มีลักษณะเนื้อสัมผัสดีและรสชาติที่ดี จึงนำตำรับที่ได้พัฒนาแล้วไปสาธิตและสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนมไทยทั้ง 5 ตำรับ ณ ตลาดน้ำยามเย็น อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

โดยใช้ค่าเฉลี่ยเลขคณิตในการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยจำแนกตามคุณลักษณะข้อมูลบุคคลกับคุณลักษณะของขนมไทยทั้ง 5 ตำรับ ผลวิจัยสรุปว่า กลุ่มตัวอย่างรู้จักขนมทองเอก มากที่สุด รองลงมาคือ ขนมจ่ามงกุฎ ความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทยในวรรณคดีอยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ และมีความพึงพอใจในรสชาติ รูปร่าง สีสัน และเนื้อสัมผัสของขนมไทยใน วรรณคดีอยู่ในระดับมากที่สุด เช่นเดียวกันกับความพึงพอใจในขนมทองเอกมากที่สุด รองลงได้แก่ ขนมช่อม่วง ขนมจ่ามงกุฎ ขนมเสน่ห์จันทร์ และขนมจีบไทย ตามลำดับ สำหรับความต้องการบริโภคขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความต้องการบริโภคขนมไทยในวรรณคดีทุกรายการ

อรทัย เลิศวรรณวิทย์ (2556 : บทคัดย่อ) กล่าวว่า การวิจัยเรื่องแนวทางการสร้างและจัดการอัตลักษณ์สำหรับขนมไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยประกอบด้วย 1) ศึกษาระดับการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออัตลักษณ์ของขนมไทย 2) ศึกษาระดับการสื่อสารอัตลักษณ์ของขนมไทยของผู้ผลิต 3) พัฒนาแนวทางการในการสร้างอัตลักษณ์ที่เหมาะสมให้กับขนมไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม 4) พัฒนาแนวทางการวางตำแหน่งที่เหมาะสมบนพื้นฐานของอัตลักษณ์ของขนมไทยและการจัดการกลยุทธ์การสื่อสารทางการตลาด กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีประสบการณ์ท่องเที่ยวในประเทศไทย และมีประสบการณ์กับขนมไทย จำนวน 360 คน และผู้ประกอบการผลิตขนมไทยในเขตกรุงเทพมหานคร โดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกในการเก็บข้อมูล ผลการวิจัยพบว่า คุณลักษณะของขนมไทยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อของนักท่องเที่ยวที่สำคัญที่สุด คือ รูปลักษณ์ภายนอก และรสชาติ หลักเกณฑ์ในการเลือกซื้อ ประกอบด้วย วันหมดอายุ รูปลักษณ์ ความอร่อย รสชาติ ตามลำดับ ขนมไทยที่นักท่องเที่ยวรู้จักมากที่สุด คือ ข้าวเหนียวมะม่วง รองลงมา ขนมข้าวตัง บัวลอยเผือก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง และขนมชั้น ตามลำดับ ความคิดเห็นเกี่ยวกับขนมไทย ได้แก่ ขนมไทยส่วนใหญ่หวานและหนักท้องแตกต่างจากขนมหวานของชาติตะวันตกที่เบาและไม่หนักท้อง นิยมทานหลังมื้ออาหาร ใช้ในพิธีกรรมทางพุทธศาสนา ส่วนประกอบที่สำคัญทำมาจากน้ำหวาน น้ำกะทิ ผลไม้ และข้าวเหนียว ระดับการสื่อสารอัตลักษณ์ของขนมไทยของผู้ผลิต พบว่า การตั้งชื่อใช้เรียกขนมไทย ให้ใช้การใช้ชื่อทับศัพท์และชื่อเรียกตามอัตลักษณ์ภายนอก ส่วนแนวทางในการสร้างอัตลักษณ์ที่เหมาะสมให้กับขนมไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ประกอบด้วย คุณลักษณะของขนมไทย วัฒนธรรมของขนมไทย บุคลิกภาพของขนมไทย สัญลักษณ์ของขนมไทย ชื่อขนมไทย และคำขวัญของขนมไทย

อรรฆพันธ์ เธียรถาวร (2552 : บทความย่อ) กล่าวว่า แนวทางการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่จำหน่ายในท้องตลาด เพื่อได้แนวทางของการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่แสดงภาพ

ลักษณ์พื้นถิ่นไทยและมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม และตอบสนองวัตถุประสงค์ทางการตลาด ผลการวิจัยสรุปว่า การใช้องค์ประกอบทางการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทยอันได้แก่ ภาพประกอบ สี ตัวอักษร สัญลักษณ์ และรูปแบบการจัดวาง สามารถแสดงภาพลักษณ์พื้นถิ่นไทยตามหลักการ 7 ข้อ คือ การเลียนแบบวัสดุธรรมชาติ การใช้วัสดุจริงจากธรรมชาติมาประกอบ การเลียนแบบกรรมวิธีการบรรจุแบบดั้งเดิม การใช้สีแบบดั้งเดิม การใช้ตัวอักษรแบบดั้งเดิม การใช้สัญลักษณ์แบบดั้งเดิม และการใช้การจัดวางแบบดั้งเดิม การคัดเลือกบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทย พบว่า บุคลิกภาพแบบประณีตบรรจง ควรใช้ในการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์มากที่สุด รองลงมา มีวัฒนธรรม และสละสลวย ตามลำดับ แนวทางการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่แสดงภาพลักษณ์พื้นถิ่นไทยและมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม ประกอบด้วย ภาพประกอบที่เลียนแบบพื้นผิววัสดุธรรมชาติหรือวิธีการผลิตแบบหัตถกรรม เช่น ลายใบตอง ลายจักสาน และใช้ลวดลายตกแต่งโดยใช้รูปทรงสามเหลี่ยม เส้นตรงในแนวตั้ง หรือเส้นโค้ง เป็นต้น สี ใช้ชุดสีเบญจรงค์แบบดั้งเดิมของไทยที่สื่อถึงบุคลิกภาพแบบสะโอดสะอง ได้แก่ สีชมพู สีชมพูม่วง และสีม่วง และใช้คู่สีแบบไทยโดยใช้สีเข้มทึบร่วมกับการใช้สีแวววาว ตัวอักษร ใช้รูปแบบตัวอักษรที่มีความเป็นไทยและสื่อถึงบุคลิกภาพแบบสะโอดสะอง สัญลักษณ์ ขึ้นอยู่กับลักษณะตามแต่ละกลุ่มผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการตามมาตรฐานของแต่ละหน่วยงาน รูปแบบการจัดวาง ใช้โครงสร้างแนวตั้งและหลักการจัดวางแบบสมมาตร และใช้หลักการซ้ำอย่างสม่ำเสมอ

บทที่ 3

วิธีดำเนินงานวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีจุดหมายของการศึกษาเพื่อศึกษารูปแบบขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย รวมทั้งออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีที่แสดงคุณค่าต่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์

ผู้วิจัยดำเนินงานวิจัยตามลำดับขั้นตอนตามแผนกระบวนการทำงาน 8 ขั้นตอน ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูล เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3. ออกแบบและทดลอง
4. คัดเลือกและพัฒนาแบบ
5. สร้างต้นแบบ
6. ทดลองและรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง
7. วิเคราะห์และสรุปผล
8. จัดทำรายงานสรุปและการเผยแพร่

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับขนมไทย ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 จำนวน 100 คน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยวิธีการกำหนดกลุ่มตัวอย่างของ Yamane (อ้างใน นิรัช สุดสังข์, 2548 : 49) ตามคาดเคลื่อน 10% และวิธีสุ่มแบบแบ่ง พวก (Stratified Random Sampling)

ผู้ทรงคุณวุฒิทางการออกแบบ จำนวน 3 ท่าน ประกอบด้วย

1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กนิษฐา เรืองวรรณศักดิ์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รจนา จันทราสา
อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

3) ดร. กฤษฎา ดูพันดุง
อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบบรรจุภัณฑ์
คณะศิลปกรรมและออกแบบอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ออกแบบและสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเพื่อเก็บและรวบรวมข้อมูลระหว่างก่อนและหลังการออกแบบ รวมจำนวน 3 ชุด ประกอบด้วย

1) แบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น วัตถุประสงค์เพื่อทราบถึงรูปแบบและความต้องการเบื้องต้นในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี กลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูล คือ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับขนมไทย จำนวน 50 คน ประเด็นหัวข้อประกอบการสอบถาม ดังนี้

1.1 ชื่อ-นามสกุล สถานภาพทั่วไป (เพศ อายุ และข้อมูลทางการศึกษา ชั้นปี สาขาวิชา คณะวิชา และสถานศึกษา)

1.2 เหตุผลที่เลือกศึกษาต่อด้านอาหารและโภชนาการ

1.3 ความรู้และความสามารถในการประกอบอาหารประเภทขนมไทย (ชื่อเรียก ประเภท ส่วนผสมและกรรมวิธีการประกอบอาหาร)

1.4 ความรู้และความสามารถในการประกอบขนมไทยในวรรณคดีจากบทประพันธ์กาพย์เห่ชมเครื่องหวานในพระนาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 (จำนวนชื่อเรียก ประเภท ส่วนผสมและกรรมวิธีการประกอบอาหาร)

1.5 บทบาทความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ที่ส่งเสริมคุณค่าการเรียนรู้วัฒนธรรมไทย ประกอบด้วย รูปแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ กราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ และรายละเอียดข้อมูล

2) แบบประเมินผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี วัตถุประสงค์เพื่อประเมินผลงานการออกแบบและแสดงความคิดเห็นข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาบรรรจุภัณฑ์ ผู้ประเมิน คือ ผู้ทรงคุณวุฒิทางการออกแบบ จำนวน 3 ท่าน ประเด็นหัวข้อการประเมิน แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ประเมิน

เป็นลักษณะคำถามแบบปลายเปิด จำนวน 3 ข้อ

1.1 ชื่อ-สกุล

1.2 ตำแหน่ง

1.3 ระดับการศึกษา / สาขาวิชาที่จบ

1.4 ประสบการณ์ทำงาน / ความเชี่ยวชาญ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับประสิทธิภาพการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

แบบประเมินผลเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งกำหนดค่าคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5 หมายถึง ผลการประเมินอยู่ในระดับดีมาก

4 หมายถึง ผลการประเมินอยู่ในระดับดี

3 หมายถึง ผลการประเมินอยู่ในระดับพอใช้

2 หมายถึง ผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง

1 หมายถึง ผลการประเมินอยู่ในระดับใช้ไม่ได้

และกำหนดเกณฑ์การแปลผลข้อมูลที่เป็นค่าเฉลี่ยต่าง ๆ ดังนี้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	ความหมาย
4.51 – 5.00	ผลการประเมินอยู่ในระดับดีมาก
3.51 – 4.50	ผลการประเมินอยู่ในระดับดี
2.51 – 3.50	ผลการประเมินอยู่ในระดับพอใช้
1.51 – 2.50	ผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง
1.00 – 1.50	ผลการประเมินอยู่ในระดับใช้ไม่ได้

ประเด็นแบบคำถามประเมินผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี ประกอบด้วย

ส่วนโครงสร้างบรรจุภัณฑ์

2.1 ด้านการปกป้องผลิตภัณฑ์

2.1.1 ปกป้องการสัมผัสกับน้ำ ความชื้น หรืออากาศ

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุที่สามารถป้องกันน้ำ ความชื้น หรืออากาศที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

2.1.2 ปกป้องผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายในซึ่งเกิดจากแรงกระแทกจากภายนอก

- โครงสร้างบรรจุภัณฑ์สามารถปิดได้สนิทเพื่อคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน
- บรรจุภัณฑ์มีขนาดสัมพันธ์กับผลิตภัณฑ์ภายในบรรจุ
- บรรจุภัณฑ์สามารถช่วยปกป้องรักษาผลิตภัณฑ์ไม่ให้แตกหักหรือเสียรูปลักษณ์
- บรรจุภัณฑ์สามารถช่วยปกป้องรักษาผลิตภัณฑ์เมื่อรับแรงกระแทกในระดับที่ยอมรับ

2.2 ด้านการบรรจุ

2.2.1 บรรจุผลิตภัณฑ์ได้ตามจำนวนปริมาณที่ต้องการและเหมาะสม

- ปริมาณบรรจุพอเหมาะและขนาดที่พกพาได้สะดวก
- บรรจุได้ง่ายและเป็นระเบียบ

2.2.2 ใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์ข้างเคียง

- นำไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์หรือขนมไทยประเภทอื่นที่มีลักษณะเดียวกัน

2.3 ด้านอำนวยความสะดวก

2.3.1 การขนส่ง

- บรรจุภัณฑ์สามารถจัดเรียงซ้อนกัน

2.3.2 การใช้งาน

- เปิด-ปิด ง่ายและสะดวก
- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์กรณีทานไม่หมดหรือยืดอายุผลิตภัณฑ์

2.4 ด้านความสะอาดและความปลอดภัย

2.4.1 ความสะอาด

- วัสดุที่บรรจุมีความสะอาด ไม่เสี่ยงต่อความสกปรก

2.4.2 ความปลอดภัย

- วัสดุที่บรรจุสามารถสร้างความปลอดภัยต่อการขนส่งและบริโภค

ส่วนกราฟิกบรรจุภัณฑ์

2.5 ด้านการออกแบบกราฟิก

2.5.1 องค์ประกอบการออกแบบกราฟิก

- ภาพประกอบ

- ตัวอักษร
- สี
- สัญลักษณ์หรือเครื่องหมาย
- ข้อความและรายละเอียดข้อบ่งชี้
- รูปแบบการจัดวางองค์ประกอบ

2.6 ด้านส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม

2.6.1 ส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม

- การใช้ภาษาหรือข้อความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
- ภาพประกอบส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม
- การมีส่วนร่วมในการเสนอแนวคิดของกลุ่มเป้าหมาย
- สร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย
- สร้างความจดจำกับกลุ่มเป้าหมาย
- สื่อถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย

2.7 ด้านส่งเสริมการจำหน่าย

2.7.1 รูปแบบน่าสนใจและน่าจดจำ

- ดึงดูดความสนใจต่อลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมาย
- ความสวยงามในภาพรวมบรรจุภัณฑ์

2.7.2 กระตุ้นให้เกิดการซื้อหรือบริโภคซ้ำ

- มีเอกลักษณ์สามารถสร้างความจดจำได้ง่าย
- ข้อความและรายละเอียดชวนให้ลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมายกลับมาซื้อ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

เป็นลักษณะคำถามแบบปลายเปิด เพื่อรับข้อเสนอแนะหรือข้อแก้ไขปรับปรุงต่อไป

3) แบบสอบถาม วัตถุประสงค์เพื่อประเมินระดับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทยผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูล คือ นักศึกษา ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับขนมไทย จำนวน 100 คน ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างที่เป็นอิสระต่อกันจากกลุ่มแรก และมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยในวรรณคดี ประเด็นหัวข้อคำถามแบ่งออก เป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วย

- เพศ
- ชั้นปี
- สาขาวิชา / คณะวิชา
- สถานบันการศึกษา
- ภูมิลำเนาเกิด
- ระดับความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทยในวรรณคดี

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย

แบบประเมินผลเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งกำหนดค่าคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก

4 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับดี

3 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใช้

2 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับต้องปรับปรุง

1 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับใช้ไม่ได้

และกำหนดเกณฑ์การแปลผลข้อมูลที่เป็นค่าเฉลี่ยต่าง ๆ ดังนี้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	ความหมาย
4.51 – 5.00	ผลการประเมินอยู่ในระดับดีมาก
3.51 – 4.50	ผลการประเมินอยู่ในระดับดี
2.51 – 3.50	ผลการประเมินอยู่ในระดับพอใช้
1.51 – 2.50	ผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง
1.00 – 1.50	ผลการประเมินอยู่ในระดับใช้ไม่ได้

ประเด็นแบบคำถามแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย ประกอบด้วย

1) การใช้ภาษาหรือข้อความเหมาะสมกับเยาวชน
2) ภาพประกอบส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม
3) การสื่อสารแนวคิดของรูปแบบบรรจุภัณฑ์
4) รูปแบบสามารถสร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย
5) รูปแบบสามารถสร้างความจดจำกับกลุ่มเป้าหมาย

6) รูปแบบสื่อถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย

7) สร้างความตระหนักการเรียนรู้และอนุรักษ์วัฒนธรรมเพิ่มเติม

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

เป็นลักษณะคำถามแบบปลายเปิด เพื่อรับข้อเสนอแนะหรือข้อแก้ไขปรับปรุงต่อไป

การเก็บรวมรวมข้อมูล

1. เก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสาร หนังสือ ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยในวรรณคดี การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการออกแบบ กฎหมายและการรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร ตามแหล่งอ้างอิงหอสมุดแห่งชาติ ห้องสมุดมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ระบบอินเตอร์เน็ต และรูปแบบสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สอบถามจากผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีความรู้

2. เก็บรวมรวมข้อมูลภาคปฐมภูมิจากกลุ่มอย่าง จำนวน 150 คน และผู้ทรงคุณวุฒิทางการออกแบบ จำนวน 3 ท่าน ระหว่างขั้นตอนการวิจัยในก่อนและหลังการออกแบบ โดยใช้เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน 3 ชุด ประกอบด้วย แบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น แบบประเมินผลงานการออกแบบ และแบบสอบถามความพึงพอใจ เก็บรวมรวมข้อมูลด้วยทีมนักวิจัย โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ออกแบบและสร้างแบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น และดำเนินการแจกแบบสอบถามพร้อมทั้งอธิบายรายละเอียดเพิ่มและตอบข้อซักถามอันอาจจะเกิดจากกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนา การหรือที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับขนมไทย จำนวน 50 คน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ สถานศึกษาที่นักศึกษาสังกัด ใช้เวลาแจกแบบสอบถามและเก็บรวบรวม จำนวน 4 วัน ได้รับเอกสารคืนครบตามจำนวน

2.2 ออกแบบและสร้างแบบประเมินผลงานการออกแบบ และดำเนินการขอความอนุเคราะห์รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ และขอหนังสือติดต่อราชการผ่านคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ยังหน่วยงานภายนอก ประกอบด้วย

1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กนิษฐา เรืองวรรณศักดิ์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รจนา จันทราสา
อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

3) ดร. กฤษฎา ดูพันดุง
อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบบรรจุภัณฑ์
คณะศิลปกรรมและออกแบบอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

โดยใช้รูปแบบวิธีการเข้าพบผู้ทรงคุณวุฒิด้วยตนเอง และส่งแบบประเมินออนไลน์ผ่านระบบอินเตอร์เน็ต ใช้เวลาแจกแบบประเมินและเก็บรวบรวม จำนวน 7 วัน ได้รับเอกสารคืนครบตามจำนวน

2.3 ออกแบบและสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจและดำเนินการแจกแบบสอบถามพร้อมทั้งอธิบายรายละเอียดเพิ่มและตอบข้อซักถามอันอาจจะเกิดจากกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับขนมไทย จำนวน 100 คน ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างที่มีความเป็นอิสระต่อกันและวิธีสุ่มแบบแบ่งพวก (Stratified Random Sampling) จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวนสถาบันการศึกษาละ 20 คน ณ สถานศึกษาที่นักศึกษาสังกัด ใช้เวลาแจกแบบสอบถามและเก็บรวบรวม จำนวน 15 วัน และได้รับเอกสารคืนครบตามจำนวน

3. ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

4. คัดเลือกและพัฒนาแบบ จากจำนวน 3 รูปแบบ

5. สร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย 15 ชิ้น คือ สังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลุดตี่ ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมผิง รังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ บัวลอย ช่อม่วง และ ฝอยทอง

6. ทดลองและรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลจากเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน 3 ชุด ประกอบด้วย แบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น แบบประเมินผลงานการออกแบบ และแบบสอบถามความพึงพอใจ โดยมีลักษณะเป็นคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งกำหนดค่าคะแนนออกเป็น 5 ระดับ

ใช้สถิติพื้นฐานประกอบการวิเคราะห์ คือ ความถี่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประกอบตาราง และอภิปรายผล

สถิติที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย

1. ค่าเฉลี่ย

$$\bar{X} = \frac{\sum X}{N}$$

เมื่อ $\bar{X}$ แทน ค่าเฉลี่ย

$\sum X$ แทน ค่าผลรวมคะแนนทั้งหมด

N แทน ค่าจำนวนข้อมูลทั้งหมด

2. ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

$$S.D = \sqrt{\frac{\sum (X - \bar{X})^2}{N}}$$

เมื่อ S.D แทน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

N แทน จำนวนคะแนนในกลุ่ม

$\sum$ แทน ผลรวม

X แทน คะแนนแต่ละตัว

$\bar{X}$ แทน ค่าเฉลี่ย

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี ผู้วิจัยดำเนินการแปรผลจากเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน 3 ฉบับ คือ แบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น แบบประเมินผลงานการออกแบบ และแบบสอบถามความพึงพอใจ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 การวิเคราะห์ผลการออกแบบเบื้องต้น

จากแบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น ทั้งหมดแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

หัวข้อ	ความถี่	ร้อยละ
1.1 เพศ		
- ชาย	29	58.0
- หญิง	21	42.0
1.2 ชั้นปี		
- ปี 2	13	26.00
- ปี 3	28	56.00
- ปี 4	9	18.00
1.3 สาขาวิชา		
- อาหารและโภชนาการ	18	36.00
- อุตสาหกรรมบริการอาหาร	29	58.00
- คหกรรมศาสตร์	3	6.00
- อื่น ๆ	0	0.00
1.4 สถาบันการศึกษา		
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	23	46.00
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	15	30.00

ตาราง 6 วิเคราะห์ผลการออกแบบเบื้องต้น n=50

หัวข้อ	ความถี่	ร้อยละ
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	6	12.00
- มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	4	8.00
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2	4.00
1.5 ภูมิลำเนาเกิด		
- กรุงเทพและปริมณฑล	21	42.00
- ภาคเหนือ	7	14.00
- ภาคกลาง	19	38.00
- ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	1	2.00
- ภาคใต้	2	4.00

ตาราง 6 วิเคราะห์ผลการออกแบบเบื้องต้น n=50 **(ต่อ)**

จากตาราง 6 พบว่า สถานภาพทั่วไปของผู้แบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากกว่าหญิง อยู่ระหว่างการศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 , 2 , 4 ตามลำดับ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร รองลงมา อาหารและโภชนาการ และคหกรรมศาสตร์ ตามลำดับ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ตามลำดับ ภูมิลำเนาเกิดอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล รองลงมา ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคใต้ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือตาม ลำดับ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

ผู้วิจัยสามารถสรุปรายละเอียดความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการออกแบบบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี แต่ละประเด็นอภิปรายตามบทวิเคราะห์ ดังนี้

1. แนวคิดหรือแรงบรรดาลใจ

สื่อความเป็นต้นกำเนิดของขนมไทยในวรรณดีตามบทประพันธ์กาพย์แห่เรือชมเครื่องหวานของพระยาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 แสดงถึงเรือที่ใช้ค้าขายสมัยโบราณที่นิยมใช้ในรัชสมัย คือ เรือสำปั้น มีลักษณะเป็นเรือต่อ มีหัวและท้ายเรือตัดตรง ส่วนท้ายเรือเชิดกว่าหัวเรือ ดังภาพ 29

ภาพ 29 เรือสำปั้น

ที่มา : ไดอารีประจำปี 2539 ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร

ภาพ 30 ตลาดน้ำ

ที่มา : ตลาดน้ำดำเนินสะดวก, การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

2. ภาพประกอบ

ภาพเสมือนจริงผสมผสานภาพกราฟิกพื้นน้ำ ดูทันสมัย

3. ตัวอักษร

ไทยร่วมสมัย ข้อความสั้น กระทัดรัด ได้ใจความ ไม่น่าเบื่อ หรือมีปริมาณมาก

4. สี

สีสด สีของขนมไทย และสีพื้นน้ำ ให้ความรู้สึกสดชื่น น่ารับประทาน

5. การจัดวางองค์ประกอบ

ร้อยเรียงเป็นเรื่องราว ดูน่าสนใจ วางแบบสมมาตร

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- ภาพรวมอยากให้มีรูปแบบออกมาดูทันสมัย น่าสนใจกับเยาวชนคนรุ่นใหม่
- เห็นด้วย เพราะเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณที่น่าทานได้ยาก

ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์ผลการประเมินการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณดี

จากแบบประเมินผลการออกแบบ ทั้งหมดแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ประเมิน

<u>ผู้ทรงคุณวุฒิ ลำดับ 1</u>

ชื่อ-สกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กนิษฐา เรืองวรรณศักดิ์
ตำแหน่ง	อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
ระดับการศึกษา / สาขาวิชาที่จบ	ปริญญาเอก / ออกแบบผลิตภัณฑ์
ประสบการณ์ทำงาน / ความเชี่ยวชาญ	14 ปี ออกแบบพื้นถิ่น

<u>ผู้ทรงคุณวุฒิ ลำดับ 2</u>

ชื่อ-สกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รจนา จันทราสา
ตำแหน่ง	อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ระดับการศึกษา / สาขาวิชาที่จบ	ปริญญาเอก / ศิลปวัฒนธรรม
ประสบการณ์ทำงาน / ความเชี่ยวชาญ	14 ปี ออกแบบพื้นถิ่น, ศิลปวัฒนธรรม

ผู้ทรงคุณวุฒิ ลำดับ 3

ชื่อ-สกุล ดร. กฤษฎา ดูพันดุง

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาบรรจุภัณฑ์
คณะศิลปกรรมและออกแบบอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

ระดับการศึกษา / สาขาวิชาที่จบ ปริญญาเอก / ศิลปะและการออกแบบ

ประสบการณ์ทำงาน / ความเชี่ยวชาญ 12 ปี ออกแบบบรรจุภัณฑ์

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับประสิทธิภาพการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

ประเด็นคำถาม	X	S.D	ระดับคะแนน
ส่วนโครงสร้างบรรจุภัณฑ์			
1.1 ด้านการปกป้องผลิตภัณฑ์			
1.1.1 ปกป้องการสัมผัสกับน้ำ ความชื้น หรืออากาศ			
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุที่สามารถป้องกันน้ำความชื้นหรืออากาศที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	4.33	1.15	ดี
1.1.2 ปกป้องผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายในซึ่งเกิดจากแรงกระแทกจากภายนอก			
- โครงสร้างบรรจุภัณฑ์สามารถปิดได้สนิทเพื่อคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน	4.67	0.58	ดีมาก
- บรรจุภัณฑ์มีขนาดสัมพันธ์กับผลิตภัณฑ์ภายในบรรจุ	5.00	0.00	ดีมาก
- บรรจุภัณฑ์สามารถช่วยปกป้องรักษาผลิตภัณฑ์ไม่ให้แตกหักหรือเสียรูปลักษณ์	3.67	0.58	ดี
- บรรจุภัณฑ์สามารถช่วยปกป้องรักษาผลิตภัณฑ์เมื่อรับแรงกระแทกในระดับที่ยอมรับ	4.00	1.00	ดี

ตาราง 7 วิเคราะห์ประสิทธิภาพการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี n=3

ประเด็นคำถาม	X	S.D	ระดับคะแนน
1.2 ด้านการบรรจุ			
1.2.1 บรรจุผลิตภัณฑ์ได้ตามจำนวนปริมาณที่ต้องการและเหมาะสม			
- ปริมาณบรรจุพอเหมาะและขนาดที่พกพาได้สะดวก	5.00	0.00	ดีมาก
- บรรจุได้ง่ายและเป็นระเบียบ	5.00	0.00	ดีมาก
1.2.2 ใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์ข้างเคียง			
- นำไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์หรือขนมไทยประเภทอื่นที่มีลักษณะเดียวกัน	4.67	0.58	ดีมาก
1.3 ด้านอำนวยความสะดวก			
1.3.1 การขนส่ง			
- บรรจุภัณฑ์สามารถจัดเรียงซ้อนกัน	5.00	0.00	ดีมาก
1.3.2 การใช้งาน			
- เปิด-ปิด ง่ายและสะดวก	4.67	0.58	ดีมาก
- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์กรณีทานไม่หมดหรือยืดอายุผลิตภัณฑ์	4.67	0.58	ดีมาก
1.4 ด้านความสะอาดและความปลอดภัย			
1.4.1 ความสะอาด			
- วัสดุที่บรรจุมีความสะอาด ไม่เสี่ยงต่อความสกปรก	4.67	0.58	ดีมาก
1.4.2 ความปลอดภัย			
- วัสดุที่บรรจุสามารถสร้างความปลอดภัยต่อการขนส่งและบริโภค	4.33	0.58	ดี
ส่วนกราฟิกบรรจุภัณฑ์			
2.1 ด้านการออกแบบกราฟิก			
2.1.1 องค์ประกอบการออกแบบกราฟิก			
- ภาพประกอบ	5.00	0.00	ดีมาก
- ตัวอักษร	4.67	0.58	ดีมาก
- สี	4.67	0.58	ดีมาก
- สัญลักษณ์หรือเครื่องหมาย	5.00	0.00	ดีมาก

ตาราง 7 วิเคราะห์ประสิทธิภาพการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี n=3 **(ต่อ)**

ประเด็นคำถาม	X	S.D	ระดับคะแนน
- ข้อความและรายละเอียดข้อบ่งชี้	5.00	0.00	ดีมาก
- รูปแบบการจัดวางองค์ประกอบ	5.00	0.00	ดีมาก
2.2 ด้านส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม			
2.2.1 ส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม			
- การใช้ภาษาหรือข้อความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย	4.00	0.00	ดี
- ภาพประกอบส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม	4.67	0.58	ดีมาก
- การมีส่วนร่วมในการเสนอแนวคิดของกลุ่มเป้าหมาย	5.00	0.00	ดีมาก
- สร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย	5.00	0.00	ดีมาก
- สร้างความจดจำกับกลุ่มเป้าหมาย	4.67	0.58	ดีมาก
- สื่อถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย	4.00	1.00	ดี
2.3 ด้านส่งเสริมการจำหน่าย			
2.3.1 รูปแบบน่าสนใจและน่าจดจำ			
- ดึงดูดความสนใจต่อลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมาย	5.00	0.00	ดีมาก
- ความสวยงามในภาพรวมบรรจุภัณฑ์	4.33	0.58	ดี
2.3.2 กระตุ้นให้เกิดการซื้อหรือบริโภคซ้ำ			
- มีเอกลักษณ์สามารถสร้างความจดจำได้ง่าย	5.00	0.00	ดีมาก
- ข้อความและรายละเอียดชวนให้ลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมายกลับมาซื้อ	4.33	0.58	ดี

ตาราง 7 วิเคราะห์ประสิทธิภาพการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี n=3 (ต่อ)

จากตาราง 7 พบว่า ความเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิทางการออกแบบในภาพรวมอยู่ในเกณฑ์ดีมาก (x=4.60 , S.D=0.63) ระดับรายบุคคล ผู้ทรงคุณวุฒิ ลำดับ 1 ประเมินประสิทธิภาพทางการออกแบบอยู่ในระดับดีมาก (x=4.70 , S.D=0.46) ผู้ทรงคุณวุฒิ ลำดับ 2 ประเมินประสิทธิภาพทางการออกแบบอยู่ในระดับดีมาก (x=4.65 , S.D=0.66) และผู้ทรงคุณวุฒิ ลำดับ 3 ประเมินประสิทธิภาพทางการออกแบบอยู่ในระดับดี (x=4.45 , S.D=0.78)

ประสิทธิภาพที่มีความคิดเห็นสูงสุด ส่วนโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ด้านการปกป้องผลิตภัณฑ์ คือ บรรจุภัณฑ์มีขนาดสัมพันธ์กับผลิตภัณฑ์ภายในบรรจุ ด้านการบรรจุ คือ ปริมาณบรรจุพอเหมาะและขนาดที่พกพาได้สะดวก บรรจุได้ง่ายและเป็นระเบียบ ด้านอำนวยความสะดวก คือ บรรจุภัณฑ์

สามารถจัดเรียงซ้อนกัน ด้านออกแบบกราฟิก คือ ภาพประกอบ สัญลักษณ์หรือเครื่องหมาย ข้อความ และรายละเอียดข้อบ่งชี้ และรูปแบบการจัดวางองค์ประกอบ ด้านส่งเสริมการเรียนรู้วัฒนธรรม คือ การมีส่วนร่วมในการเสนอแนวคิดของกลุ่มเป้าหมาย และสร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย ด้านส่งเสริมการขาย คือ ดึงดูดความสนใจต่อลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมาย และมีเอกลักษณ์สามารถสร้างความจดจำได้ง่าย

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- ควรพัฒนารูปแบบให้ถึงกับนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ เน้นโครงสร้างที่แปลกใหม่ น่าสนใจ
- อยากให้เพิ่มเติมความเป็นไทยให้มากขึ้น
- ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ยังคงรับแรงกระแทกไม่ดีเท่าที่ควร

ขั้นตอนที่ 3 การวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย

จากแบบสอบถามความพึงพอใจ ทั้งหมดแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

หัวข้อ	ความถี่	ร้อยละ
1.1 เพศ		
- ชาย	34	34.0
- หญิง	66	66.0
1.2 ชั้นปี		
- ปี 2	22	22.00
- ปี 3	48	48.00
- ปี 4	30	30.00
1.3 สาขาวิชา		
- อาหารและโภชนาการ	44	44.00
- อุตสาหกรรมบริการอาหาร	39	39.00
- คหกรรมศาสตร์	17	17.00
- อื่น ๆ	0	0.00

ตาราง 8 วิเคราะห์สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม n=100

หัวข้อ	ความถี่	ร้อยละ
1.4 สถาบันการศึกษา	20	20.00
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	20	20.00
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	20	20.00
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	20	20.00
- มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	20	20.00
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
1.5 ภูมิลำเนาเกิด	37	37.00
- กรุงเทพและปริมณฑล	13	13.00
- ภาคเหนือ	33	33.00
- ภาคกลาง	5	5.0
- ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	12	12.0
- ภาคใต้		
1.6 ระดับความเข้าใจในขนมไทยในวรรณคดี	78	78.00
- รู้จักและเคยสัมผัสบทกาพย์แห่เรือ	46	46.00
- ทราบว่าใครเป็นผู้ประพันธ์	12	12.00
- ทราบจำนวนขนมไทย	21	21.00
- ทราบชนิดขนมไทย อย่างน้อยครึ่งรายการ	65	65.00
- ทราบวัตถุและกรรมวิธี อย่างน้อยครึ่งรายการ		
ชนิดขนมไทยที่ไม่รู้จักหรือได้ยินชื่อและอยากลองทำ		
- สังขยา	0	0.00
- ซ่าหริ่ม	4	4.00
- ลำเจียก	43	43.00
- มัศกอด	67	67.00
- ลุดตี่	79	79.00
- ขนมจีบ	2	2.00
- ขนมเทียน	3	3.00
- ทองหยิบ	0	0.00

ตาราง 8 วิเคราะห์สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม n=100 (ต่อ)

หัวข้อ	ความถี่	ร้อยละ
- ขนมผิง	5	5.00
- รังไร	65	65.00
- ทองหยอด	3	3.00
- จ่ามงกุฎ	46	46.00
- บัวลอย	21	21.00
- ช่อม่วง	51	51.00
- ฝอยทอง	2	2.00

ตาราง 8 วิเคราะห์สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม n=100 (ต่อ)

จากตาราง 7 พบว่า สถานภาพทั่วไปของผู้แบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าชาย อยู่ระหว่างการศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 , 4 , 2 ตามลำดับ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รองลงมา อุตสาหกรรมบริการอาหาร และคหกรรมศาสตร์ ตามลำดับ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวนเท่ากันอย่างละ 20 คน มีภูมิลำเนาเกิดส่วนใหญ่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล รองลงมา ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคใต้ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือตามลำดับ มีระดับความเข้าใจในขนมไทยในวรรณคดี โดยส่วนใหญ่ทราบและรู้จักและเคยสัมผัสบทกาพย์แห่เรือ ทราบวัตถุและกรรมวิธีอย่างน้อยครึ่งรายการ แต่น้อยคนที่จะทราบว่าใครเป็นผู้ประพันธ์ ทราบชนิดขนมไทย และทราบจำนวนขนมไทยในบทกาพย์แห่เรือ ส่วนชนิดขนมไทยที่ไม่รู้จักหรือได้ยินชื่อและอยากลองทำมากที่สุด คือ ลุดตี่ รองลงมา มัศกอด รังไร ช่อม่วง จ่ามงกุฎ ลำเจียก ขนมไทยบางชนิด เช่น ขนมจีบ ซาหริ่ม ทองหยอด ฝอยทอง ขนมจีบ ขนมเทียน สังขยา และทองหยิบ กลุ่มตัวอย่างทราบและรู้จักเป็นอย่างดีจึงไม่มีความต้องการอยากลองทำ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย

ประเด็นคำถาม	X	S.D	ระดับคะแนน
1) การใช้ภาษาหรือข้อความเหมาะสมกับเยาวชน	4.58	0.61	ดีมาก
2) ภาพประกอบส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม	4.51	0.63	ดีมาก
3) การสื่อสารแนวคิดของรูปแบบบรรจุภัณฑ์	4.56	0.66	ดีมาก
4) รูปแบบสามารถสร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย	4.58	0.57	ดีมาก
5) รูปแบบสามารถสร้างความจดจำกับกลุ่มเป้าหมาย	4.64	0.54	ดีมาก
6) รูปแบบสื่อถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย	4.57	0.56	ดีมาก
7) สร้างความตระหนักการเรียนรู้และอนุรักษ์วัฒนธรรมเพิ่มเติม	4.58	0.61	ดีมาก

ตาราง 8 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย n=100

จากตาราง 8 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความพึงพอใจความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทยในระดับดีมากในทุกด้าน ส่วนใหญ่มีความเห็นว่า รูปแบบสามารถสร้างความจดจำกับกลุ่มเป้าหมาย (x=4.64 , S.D= 0.54) รองลงมา คือ รูปแบบสามารถสร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย (x=4.58 , S.D=0.57) การใช้ภาษาหรือข้อความเหมาะสมกับเยาวชน (x=4.58 , S.D=0.61) และสร้างความตระหนักการเรียนรู้และอนุรักษ์วัฒนธรรมเพิ่มเติม (x=4.58 , S.D=0.61) รูปแบบสื่อถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย (x=4.57 , S.D=0.56) การสื่อสารแนวคิดของรูปแบบบรรจุภัณฑ์ (x=4.56 , S.D= 0.66) และภาพประกอบส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม (x=4.51 , S.D=0.63) ตามลำดับ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ไม่พบข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

บทที่ 5

บทสรุป

งานวิจัยมีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษารูปแบบขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย และออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีที่แสดงคุณค่าต่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งมีวิธีการดำเนินงานดังนี้

1. เก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสาร หนังสือ ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยในวรรณคดี การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการออกแบบ กฎหมายและการรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร ตามแหล่งอ้างอิงหอสมุดแห่งชาติ ห้องสมุดมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ระบบอินเตอร์เน็ต และรูปแบบสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สอบถามจากผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีความรู้

2. เก็บรวมรวมข้อมูลภาคปฐมภูมิจากกลุ่มอย่าง จำนวน 150 คน และผู้ทรงคุณวุฒิทางการออกแบบ จำนวน 3 ท่าน ระหว่างขั้นตอนการวิจัยในก่อนและหลังการออกแบบ โดยใช้เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน 3 ชุด ประกอบด้วย แบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น แบบประเมินผลงานการออกแบบ และแบบสอบถามความพึงพอใจ เก็บรวมรวมข้อมูลด้วยทีมนักวิจัย โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ออกแบบและสร้างแบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น และดำเนินการแจกแบบสอบถามพร้อมทั้งอธิบายรายละเอียดเพิ่มและตอบข้อซักถามอันอาจจะเกิดจากกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับขนมไทย จำนวน 50 คน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ สถานศึกษาที่นักศึกษาสังกัด ใช้เวลาแจกแบบสอบถามและเก็บรวบรวม จำนวน 4 วัน ได้รับเอกสารคืนครบตามจำนวน

2.2 ออกแบบและสร้างแบบประเมินผลงานการออกแบบ และดำเนินการขอความอนุเคราะห์รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ และขอหนังสือติดต่อราชการผ่านคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ยังหน่วยงานภายนอก

โดยใช้รูปแบบวิธีการเข้าพบผู้ทรงคุณวุฒิด้วยตนเอง และส่งแบบประเมินออนไลน์ผ่านระบบอินเตอร์เน็ต ใช้เวลาแจกแบบประเมินและเก็บรวบรวม จำนวน 7 วัน ได้รับเอกสารคืนครบตามจำนวน

2.3 ออกแบบและสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจและดำเนินการแจกแบบสอบถาม พร้อมทั้งอธิบายรายละเอียดเพิ่มและตอบข้อซักถามอันอาจจะเกิดจากกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็น นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับขนมไทย จำนวน 100 คน ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างที่มีความเป็นอิสระต่อกัน และวิธีสุ่มแบบแบ่งพวก (Stratified Random Sampling) จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวนสถาบันการศึกษาละ 20 คน ณ สถานศึกษาที่นักศึกษาสังกัด ใช้เวลาแจกแบบสอบถามและเก็บรวบรวมจำนวน 15 วัน และได้รับเอกสารคืนครบตามจำนวน

3. ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี โดยได้ข้อมูลแนวทางการออกแบบจากแบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้นจากกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

3.1 แนวคิดหรือแรงบรรดาลใจ

สื่อความเป็นต้นกำเนิดของขนมไทยในวรรณดีตามบทประพันธ์กาพย์แห่เรือชมเครื่องหวานของพระยาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 แสดงถึงเรือที่ใช้ค้าขายสมัยโบราณที่นิยมใช้ในรัชสมัย คือ เรือสำปั้น มีลักษณะเป็นเรือต่อ มีหัวและท้ายเรือตัดตรง ส่วนท้ายเรือเชิดกว่าหัวเรือ

3.2 ภาพประกอบ

ภาพเสมือนจริงผสมผสานภาพกราฟิกพื้นน้ำ ดูทันสมัย

3.3 ตัวอักษร

ไทยร่วมสมัย ข้อความสั้น กระทัดรัด ได้ใจความ ไม่น่าเบื่อ หรือมีปริมาณมาก

3.4 สี

สีสด สีของขนมไทย และสีพื้นน้ำ ให้ความรู้สึกสดชื่น น่ารับประทาน

3.5 การจัดวางองค์ประกอบ

ร้อยเรียงเป็นเรื่องราว ดูน่าสนใจ วางแบบสมมาตร

4. คัดเลือกและพัฒนาแบบ จากจำนวน 3 รูปแบบ สรุปและประเมินผลการออกแบบจากผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน พบว่า ความเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิทางการออกแบบในภาพรวมอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยจำแนกระดับรายบุคคล ความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์ระดับดีมาก จำนวน 2 ท่าน และอยู่ในเกณฑ์ระดับดี จำนวน 1 ท่าน

5. สร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย 15 ชิ้น คือ สังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลุดตี่ ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมผิง รังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ บัวลอย ช่อม่วง และ ฝอยทอง

6. ทดลองและรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 100 คน ซึ่งเป็นนักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 - 4 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมการบริการอาหาร และคหกรรมศาสตร์ จากสถาบันการศึกษา 5 แห่ง คือ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่ามีระดับความพึงพอใจความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทยในระดับดีมากในทุกด้าน

7. วิเคราะห์สรุปผล ดังรายละเอียดในหัวข้อถัดไป

8. จัดทำรายงาน และเผยแพร่ผลงาน

สรุปผลการวิจัย

การวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย พบว่า

สถานภาพทั่วไปของผู้แบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าชาย อยู่ระหว่างการศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 , 4 , 2 ตามลำดับ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รองลงมา อุตสาหกรรมบริการอาหาร และคหกรรมศาสตร์ ตามลำดับ สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวนเท่ากันอย่างละ 20 คน มีภูมิลำเนาเกิดส่วนใหญ่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล รองลงมา ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคใต้ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตามลำดับ มีระดับความเข้าใจในขนมไทยในวรรณคดีอยู่ในเกณฑ์พอใช้ โดยส่วนใหญ่ทราบและรู้จักและเคยสัมผัสบทกาพย์แห่เรือ ทราบวัตถุและกรรมวิธีอย่างน้อยครึ่งรายการ แต่น้อยคนที่จะทราบว่าใครเป็นผู้ประพันธ์ ทราบชนิดขนมไทย และทราบจำนวนขนมไทยในบทกาพย์แห่เรือชมของหวาน ส่วนชนิดขนมไทยที่ไม่รู้จักหรือได้ยินชื่อและอยากลองทำมากที่สุด คือ ลุดตี่ รองลงมา มัศกอด รังไร ช่อม่วง จ่ามงกุฎ ลำเจียก ขนมไทยบางชนิด เช่น ขนมจีบ ซาหริ่ม ทองหยอด ฝอยทอง ขนมจีบ ขนมเทียน สังขยา และทองหยิบ กลุ่มตัวอย่างทราบและรู้จักเป็นอย่างดีจึงไม่มีความต้องการอยากลองทำ

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความพึงพอใจความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทยในระดับดีมากในทุกด้าน ส่วนใหญ่มีความเห็นว่า รูปแบบสามารถสร้างความจดจำกับกลุ่มเป้าหมาย รองลงมา คือ รูปแบบสามารถสร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย, การใช้ภาษาหรือข้อความเหมาะสมกับเยาวชน, สร้างความตระหนักการเรียนรู้และอนุรักษ์วัฒนธรรมเพิ่มเติม, รูปแบบสื่อถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทย,

การสื่อสารแนวคิดของรูปแบบบรรจุภัณฑ์ และภาพประกอบส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม ตามลำดับ

อภิปรายผล

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษารูปแบบขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย และเพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 15 ชิ้น ประกอบด้วย สังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลุดตี่ ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมผิง รังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ บัวลอย ช่อม่วง และ ฝอยทอง ที่แสดงคุณค่าต่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และหรือสัมพันธ์เกี่ยวข้องกันกับอาหารไทย จำนวน 100 คน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยใช้วิธีการสุ่มแบบแบ่งพวก เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามความพึงพอใจของกับการพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ในวรรณคดีที่แสดงถึงองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย วิธีการดำเนินการวิจัย ประกอบด้วย ขั้นตอนที่ 1) ศึกษาข้อมูลเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนที่ 2) สร้างเครื่องมือ ที่ใช้ในการวิจัย ขั้นตอนที่ 3) ออกแบบและทดลอง ขั้นตอนที่ 4) คัดเลือกและพัฒนาแบบ ขั้นตอนที่ 5) สร้างต้นแบบ ขั้นตอนที่ 6) ทดลองและรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ขั้นตอนที่ 7) วิเคราะห์และสรุปผล และขั้นตอนที่ 8) จัดทำรายงานสรุปและการเผยแพร่

ผลการวิจัยสรุปว่า แนวทางในการออกแบบรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีใช้แนวคิดและแรงบันดาลใจมาจากเรือและสายน้ำ ซึ่งถือว่าเป็นแหล่งกำเนิดของกาพย์แห่ชมเครื่องหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 องค์ประกอบในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย โครงสร้างจากการลดทอนของรูปทรงเรือสำปั้น กราฟิกแสดงภาพลักษณ์พื้นถิ่นใช้ภาพลายใบตองและลายจักสานเป็นภาพประกอบเลียนแบบพื้นผิววัสดุธรรมชาติ สีที่ใช้เป็นสีเขียวของใบตองและพื้นน้ำคู่กับสีของขนมไทยแต่ละชนิด ตัวอักษรใช้รปแบบที่สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทย บุคลิกภาพอ่อนช้อยและสะโอดสะอง จัดวางแบบสมมาตรและใช้หลักการซ้ำอย่างสม่ำเสมอ สอดคล้องกับงานวิจัยของ อรรฆพันธ์ เธียรถาวร (2552 : บทความย่อ) เรื่อง แนวทางการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทย พบว่า การใช้องค์ประกอบทางการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทย อันได้แก่ ภาพประกอบ สี ตัวอักษร สัญลักษณ์ และรูปแบบการจัดวาง สามารถแสดงภาพลักษณ์พื้นถิ่นไทยตามหลักการ 7 ข้อ คือ การเลียนแบบวัสดุธรรมชาติ การใช้วัสดุจริงจากธรรมชาติมาประกอบการเลียนแบบกรรมวิธี การบรรจุแบบดั้งเดิม การใช้สีแบบดั้งเดิม การใช้ตัวอักษรแบบดั้งเดิม

การใช้สัญลักษณ์แบบดั้งเดิม และการใช้การจัดวางแบบดั้งเดิม การคัดเลือกบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ขนมไทย การใช้บุคลิกภาพแบบประณีตบรรจง ควรใช้ในการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์มากที่สุด รองลงมา มีวัฒนธรรม และสละสลวย ตามลำดับ แนวทางการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่แสดงภาพลักษณ์พื้นถิ่นไทยและมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม ประกอบด้วย ภาพประกอบที่เลียนแบบพื้นผิววัสดุ ธรรมชาติหรือวิธีการผลิตแบบหัตถกรรม เช่น ลายใบตอง ลายจักสาน รายละเอียดข้อความประกอบแสดงถึงคุณลักษณะของขนมไทย วัฒนธรรมของขนมไทย บุคลิกภาพของขนมไทย สัญลักษณ์ของขนมไทย ชื่อขนมไทยและคำขวัญของขนมไทยทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษทับศัพท์ และชื่อเรียกตามอัตลักษณ์ภายนอก สอดคล้องกับงานวิจัยของ อรทัย เลิศวรรณวิทย์ (2556 : บทคัดย่อ) เรื่องแนวทางการสร้างและ จัดการอัตลักษณ์สำหรับขนมไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม พบว่า การตั้งชื่อใช้เรียกขนมไทย ให้ใช้การใช้ชื่อทับศัพท์และชื่อเรียกตามอัตลักษณ์ภายนอก ส่วนแนวทางในการสร้างอัตลักษณ์ที่เหมาะสมให้กับขนมไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ประกอบด้วย คุณลักษณะของ ขนมไทย วัฒนธรรมของขนมไทย บุคลิกภาพของขนมไทย สัญลักษณ์ของขนมไทย ชื่อขนมไทย และ คำขวัญของขนมไทย

ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างโดยรวมอยู่ในระดับมาก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า มีความพึงพอใจในแต่ละด้านอยู่ในระดับมากทุกด้าน

ข้อเสนอแนะ

-

บรรณานุกรม

นวลน้อย บุญวงษ์. (2542). **หลักการออกแบบ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ประชิต ทินบุตร. (2531). **การออกแบบบรรจุภัณฑ์**. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

วิรุณ ตั้งเจริญ. (2526). **การออกแบบ**. กรุงเทพมหานคร : วิฒวลอาร์ต.

สุชาติ เถาทอง. (2536). **หลักการทัศนศิลป์**. กรุงเทพมหานคร : อักษรกราฟิก.

สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2557). **ขนมไทย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.lib.ru.ac.th/ journal/kanom.html. 26 กรกฎาคม 2557.

สุรีรัตน์ ดวงสุวรรณ. (2553). **ตำรับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2**. ประจวบคีรีขันธ์ : คณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขตวังไกลกังวล.

อรทัย เลิศวรรณวิทย์. (2556). **แนวทางการสร้างและจัดการอัตลักษณ์สำหรับขนมไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม**. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

อรรฆพันธ์ เธียรถาวร และพิริยา ตันพิทยคุปต์. (2552). **แนวทางการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น

แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการวิจัย เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี ประเด็นคำถามหรือข้อมูลเป็นเพียงส่วนหนึ่งของกระบวนการวิจัย ไม่มีผลกระทบเสียหายหรือเป็นข้อมูลส่วนตัวสำคัญของผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยจะนำเสนอข้อมูลในภาพรวม และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่ได้รับจะสามารถนำไปวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐานเข้าสู่กระบวนการออกแบบต่อไป

จุดมุ่งหมายของการศึกษา

1. เพื่อศึกษารูปแบบขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีที่แสดงคุณค่าต่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์

คำชี้แจง

แบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น ทั้งหมดแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ ○ ชาย ○ หญิง

1.2 ชั้นปี ○ ปี 2 ○ ปี 3 ○ ปี 4

1.3 สาขาวิชา
- ○ อาหารและโภชนาการ
- ○ อุตสาหกรรมบริการอาหาร
- ○ คหกรรมศาสตร์
- ○ อื่น ๆระบุ .....

1.4 สถาบันการศึกษา
- ○ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- ○ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- ○ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ○ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
- ○ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1.5 ภูมิลำเนาเกิด ○ กรุงเทพและปริมณฑล
○ ภาคเหนือ
○ ภาคกลาง
○ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
○ ภาคใต้

1.6 เหตุผลที่เลือกศึกษาต่อด้านอาหารและโภชนาการ

.....

.....

1.7 ประเภทขนมไทยที่สามารถประกอบเองได้

.....

.....

1.8 ความรู้และความสามารถในการประกอบขนมไทยในวรรณคดี จากบทประพันธ์กาพย์เห่ชมเครื่องหวานในพระนาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 (จำนวนชื่อเรียก ประเภท ส่วนผสมและกรรมวิธีการประกอบอาหาร)

○ ทราบและรู้จัก ○ ไม่ทราบ / ไม่เคยได้ยิน / ไม่มั่นใจ

หากตอบว่าทราบและรู้จัก ระบุชื่อเรียก ประเภท ส่วนผสมและกรรมวิธีการประกอบขนมไทยในวรรณคดีมาพอสังเขป

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

หากมีบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย ทั้ง 15 ประเภท ในฐานะเป็นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้ดังกล่าว มีความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการออกแบบบื้องต้นอย่างไร

2.1 แนวคิดหรือแรงบรรดาลใจ

.....

.....

.....

.....

.....

2.2 ภาพประกอบ

.....

.....

.....

2.3 ตัวอักษร

.....

.....

.....

2.4 สี

.....

.....

.....

2.5 การจัดวางองค์ประกอบ

.....

.....

.....

.....

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ผู้วิจัยขอขอบคุณที่สละเวลาในการให้ข้อมูลในครั้งนี้ และหวังว่าข้อมูลที่รับจะเป็นประโยชน์ต่อการกระบวนการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เชิงอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาของไทยต่อไปนี้

ขอขอบคุณ

นายทินวงษ์ รักอิสสระกุล
นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แบบประเมินผลการออกแบบ

การวิจัย เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

จุดมุ่งหมายของการศึกษา

1. เพื่อศึกษารูปแบบขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีที่แสดงคุณค่าต่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์

คำชี้แจง

แบบสอบถามข้อมูลการออกแบบเบื้องต้น ทั้งหมดแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ประเมิน

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ประเมิน

ชื่อ-สกุล .....

ตำแหน่ง .....

.....

.....

ระดับการศึกษา / สาขาวิชาที่จบ ..... / .....

ประสบการณ์ทำงาน / ความเชี่ยวชาญ ..... ปี .....

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับประสิทธิภาพการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

แบบประเมินผลเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งกำหนดค่าคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก

4 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับดี

3 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใช้

2 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับต้องปรับปรุง

1 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับใช้ไม่ได้

ประเด็นคำถาม	5	4	3	2	1
ส่วนโครงสร้างบรรจุภัณฑ์					
1.1 ด้านการปกป้องผลิตภัณฑ์ 1.1.1 ปกป้องการสัมผัสกับน้ำ ความชื้น หรืออากาศ					
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุที่สามารถป้องกันน้ำ ความชื้นหรืออากาศที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์					
1.1.2 ปกป้องผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายในซึ่งเกิดจากแรงกระแทกจากภายนอก					
- โครงสร้างบรรจุภัณฑ์สามารถปิดได้สนิทเพื่อคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายใน					
- บรรจุภัณฑ์มีขนาดสัมพันธ์กับผลิตภัณฑ์ภายในบรรจุ					
- บรรจุภัณฑ์สามารถช่วยปกป้องรักษาผลิตภัณฑ์ไม่ให้แตกหักหรือเสียรูปลักษณ์					
- บรรจุภัณฑ์สามารถช่วยปกป้องรักษาผลิตภัณฑ์เมื่อรับแรงกระแทกในระดับที่ยอมรับ					
1.2 ด้านการบรรจุ 1.2.1 บรรจุผลิตภัณฑ์ได้ตามจำนวนปริมาณที่ต้องการและเหมาะสม					
- ปริมาณบรรจุพอเหมาะและขนาดที่พกพาได้สะดวก					
- บรรจุได้ง่ายและเป็นระเบียบ					
1.2.2 ใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์ข้างเคียง					
- นำไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์หรือขนมไทยประเภทอื่นที่มีลักษณะเดียวกัน					
1.3 ด้านอำนวยความสะดวก 1.3.1 การขนส่ง					
- บรรจุภัณฑ์สามารถจัดเรียงซ้อนกัน					
1.3.2 การใช้งาน					
- เปิด-ปิด ง่ายและสะดวก					
- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์กรณีทานไม่หมดหรือยืดอายุผลิตภัณฑ์					

ประเด็นคำถาม	5	4	3	2	1
1.4 ด้านความสะอาดและความปลอดภัย 1.4.1 ความสะอาด					
- วัสดุที่บรรจุมีความสะอาด ไม่เสี่ยงต่อความสกปรก					
1.4.2 ความปลอดภัย					
- วัสดุที่บรรจุสามารถสร้างความปลอดภัยต่อการขนส่งและบริโภค					
ส่วนกราฟิกบรรจุภัณฑ์					
2.1 ด้านการออกแบบกราฟิก 2.1.1 องค์ประกอบการออกแบบกราฟิก					
- ภาพประกอบ					
- ตัวอักษร					
- สี					
- สัญลักษณ์หรือเครื่องหมาย					
- ข้อความและรายละเอียดข้อบ่งชี้					
- รูปแบบการจัดวางองค์ประกอบ					
2.2 ด้านส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม 2.2.1 ส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม					
- การใช้ภาษาหรือข้อความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย					
- ภาพประกอบส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม					
- การมีส่วนร่วมในการเสนอแนวคิดของกลุ่มเป้าหมาย					
- สร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย					
- สร้างความจดจำกับกลุ่มเป้าหมาย					
- สื่อถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย					
2.3 ด้านส่งเสริมการจำหน่าย 2.3.1 รูปแบบน่าสนใจและน่าจดจำ					
- ดึงดูดความสนใจต่อลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมาย					
- ความสวยงามในภาพรวมบรรจุภัณฑ์					

ประเด็นคำถาม	5	4	3	2	1
2.3.2 กระตุ้นให้เกิดการซื้อหรือบริโภคซ้ำ					
- มีเอกลักษณ์สามารถสร้างความจดจำได้ง่าย					
- ข้อความและรายละเอียดชวนให้ลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมายกลับมาซื้อ					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ผู้วิจัยขอขอบคุณที่สละเวลาในการให้ข้อมูลในครั้งนี้ และหวังว่าข้อมูลที่รับจะเป็นประโยชน์ต่อการกระบวนการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เชิงอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาของไทยต่อไปนี้

ขอขอบคุณ

นายทินวงษ์ รักอิสสระกุล
นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แบบสอบถาม

แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการวิจัย เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี เพื่อวัดระดับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาของชนชาติไทยผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์ ประเด็นคำถามหรือข้อมูลเป็นเพียงส่วนหนึ่งของกระบวนการวิจัย ไม่มีผลกระทบเสียหายหรือเป็นข้อมูลส่วนตัวสำคัญของผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยจะนำเสนอข้อมูลในภาพรวม และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่ได้รับจะเป็นประโยชน์สามารถนำไปวิเคราะห์ข้อมูล อภิปรายผลงานวิจัยต่อไป

จุดมุ่งหมายของการศึกษา

1. เพื่อศึกษารูปแบบขนมไทยในวรรณคดีเชิงอนุรักษ์และสืบสานองค์ความรู้และภูมิปัญญาของชนชาติไทย
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีที่แสดงคุณค่าต่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนผ่านผู้เรียนในสายวิชาคหกรรมศาสตร์

คำชี้แจง

แบบสอบถาม ทั้งหมดแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดี

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ ○ ชาย ○ หญิง

1.2 ชั้นปี ○ ปี 2 ○ ปี 3 ○ ปี 4

1.3 สาขาวิชา ○ อาหารและโภชนาการ
○ อุตสาหกรรมบริการอาหาร
○ คหกรรมศาสตร์
○ อื่น ๆระบุ .....

1.4 สถาบันการศึกษา ○ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
○ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
○ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

○ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

○ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1.5 ภูมิลำเนาเกิด ○ กรุงเทพและปริมณฑล

○ ภาคเหนือ

○ ภาคกลาง

○ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

○ ภาคใต้

1.6 ระดับความเข้าใจในขนมไทยในวรรณคดี

○ รู้จักและเคยสัมผัสบทกาพย์แห่เรือ

○ ทราบว่าใครเป็นผู้ประพันธ์

○ ทราบจำนวนขนมไทย

○ ทราบชนิดขนมไทย อย่างน้อยครึ่งรายการ

○ ทราบวัตถุและกรรมวิธี อย่างน้อยครึ่งรายการ

1.6.1 ชนิดขนมไทยที่ไม่รู้จักหรือได้ยินชื่อและอยากลองทำ

○ สังขยา	○ ซ่าหริ่ม	○ ลำเจียก
○ มัศกอด	○ ลุดตี่	○ ขนมจีบ
○ ขนมเทียน	○ ทองหยิบ	○ ขนมผิง
○ รังไร	○ ทองหยอด	○ จ่ามงกุฎ
○ บัวลอย	○ ช่อม่วง	○ ฝอยทอง

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในวรรณคดีต่อการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของชนชาติไทย

แบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งกำหนดค่าคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก

4 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับดี

3 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใช้

2 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับต้องปรับปรุง

1 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับใช้ไม่ได

ประเด็นคำถาม	5	4	3	2	1
1) การใช้ภาษาหรือข้อความเหมาะสมกับเยาวชน					
2) ภาพประกอบส่งเสริมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม					
3) การสื่อสารแนวคิดของรูปแบบบรรจุภัณฑ์					
4) รูปแบบสามารถสร้างความน่าสนใจกับกลุ่มเป้าหมาย					
5) รูปแบบสามารถสร้างความจดจำกับกลุ่มเป้าหมาย					
6) รูปแบบสื่อถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมภูมปัญญาของชนชาติไทย					
7) สร้างความตระหนักการเรียนรู้และอนุรักษ์วัฒนธรรมเพิ่มเติม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ผู้วิจัยขอขอบคุณที่สละเวลาในการให้ข้อมูลในครั้งนี้ และหวังว่าข้อมูลที่รับจะเป็นประโยชน์ต่อการกระบวนการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เชิงอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาของไทยต่อไปนี้

ขอขอบคุณ

นายทินวงษ์ รักอิสสระกุล
นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประวัติผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายทินวงษ์ รักอิสสระกุล

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr.Tinnawong Rakisarakul

เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 6097 00316 91 1

ตำแหน่งปัจจุบัน รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เลขที่ 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ 0 2282 2384 โทรศัพท์มือถือ 089 459 0066

โทรสาร 0 2282 2384 E-mail Address : tinnawong.r@rmutp.ac.th

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท ค.อ.ม. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2549

ปริญญาตรี ค.อ.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) ศิลปอุตสาหกรรม

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2544

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา)

สาขาวิชาการเทคโนโลยีสารสนเทศและนิเทศศาสตร์/วิทยาการคอมพิวเตอร์

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย

ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -

หัวหน้าโครงการวิจัย :

1. การศึกษาอัตลักษณ์ท้องถิ่นประจำภาคเหนือตอนล่างเพื่อการออกแบบเรขศิลป์บนบรรจุภัณฑ์ของที่ระลึก
2. การออกแบบชุดตัวอักษรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นสากล

งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

1. การศึกษาอัตลักษณ์ท้องถิ่นประจำภาคเหนือตอนล่างเพื่อการออกแบบเรขศิลป์บนบรรจุภัณฑ์ของที่ระลึก
2. การออกแบบชุดตัวอักษรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นสากล
4. แนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่มของบรรจุภัณฑ์จากเศษวัสดุเหลือใช้ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ผู้ร่วมวิจัย

ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

ชื่อ- สกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr.Kamonbhibhat Chanasith

เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 1 3606 00019 96 4

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์/พนักงานมหาวิทยาลัย

หน่วยงานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร

และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail)

สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ 0-2281-9756 - 4 ต่อ 2410

โทรสาร 0-2282-7959

E-mail harujuku_11@hotmail.co.th

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท คศ.ม. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2553

ปริญญาตรี คศ.บ. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2550

สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

สาขาเกษตรศาสตร์และชีววิทยา

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น

ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -

หัวหน้าโครงการวิจัย : -

งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

1. คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
2. ศึกษากรรมวิธีการผลิตน้ำเต้าหู้เสริมแครอท
3. การพัฒนาและแปรรูปแป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ขนมเกลียว

งานวิจัยที่กำลังทำ :

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลสับปะรดเพื่อส่งเสริมรายได้สำหรับนักเรียนมัธยมศึกษา อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมว่านหางจระเข้
3. การพัฒนาขนมลืมกลืนจากผักผลไม้ 5 สี