



SDGs : SDG 3 : Good health and well-being

Indicator : 3.4 By 2030, reduce by one third premature mortality from non-communicable diseases through prevention and treatment and promote mental health and well-being

ชื่อโครงการ : การขยายผลและกำลังการผลิตอาหารพื้นบ้านภาคเหนือสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะเคี้ยวกลืนลำบากและกลุ่มโรค NCDs สู่การผลิตเชิงพาณิชย์ (Implementation and up-scale of Northern local foods for the elderly with dysphagia and NCDs to commercial platform)

การดำเนินโครงการ : ระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2566 ถึง ปี พ.ศ. 2567

ความสอดคล้องกับ SDGs :



โครงการวิจัยแผนงานกลุ่มเกษตรและอาหาร จากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.)

Northern Food for Dysphagia Aging and NCDs Patients

โครงการ “อาหารพื้นบ้านภาคเหนือด้วยเทคโนโลยีในระดับอุตสาหกรรมสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะเคี้ยวกลืนลำบาก และผู้ป่วยที่กลุ่มโรค NCDs”

ภายใต้แผนงานความร่วมมือรัฐ-เอกชนเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการนวัตกรรม ไปเสริม 10 ยกระดับความสามารถการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจแพลตฟอร์ม 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขัน



โดย รศ.ดร.ยุภนา พิมพ์ศรีผล

ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านภาคเหนือสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะเคี้ยวกลืนลำบาก และผู้ป่วยที่กลุ่มโรค NCDs สู่การผลิตเชิงพาณิชย์
2. เพื่อขอประเมินด้านโภชนาการเพื่อขอกล่าวอ้างทางสุขภาพ สำหรับการใช้ในผู้ป่วยที่มีภาวะเคี้ยวกลืนลำบาก และขอรับรองสัญลักษณ์โภชนาการทางเลือกสุขภาพ
3. เพื่อจัดทำแผนธุรกิจและแผนการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านภาคเหนือสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะเคี้ยวกลืนลำบาก และผู้ป่วยที่กลุ่มโรค NCDs สู่การผลิตเชิงพาณิชย์
4. เพื่อขยายผลและสร้างต้นแบบธุรกิจจากงานวิจัยสู่ภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศ

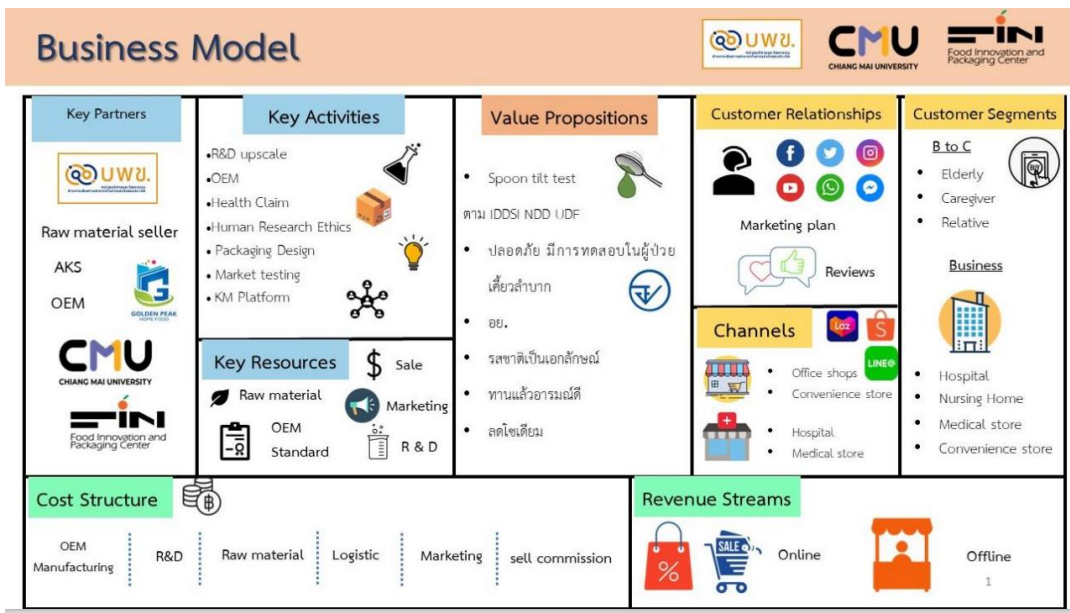
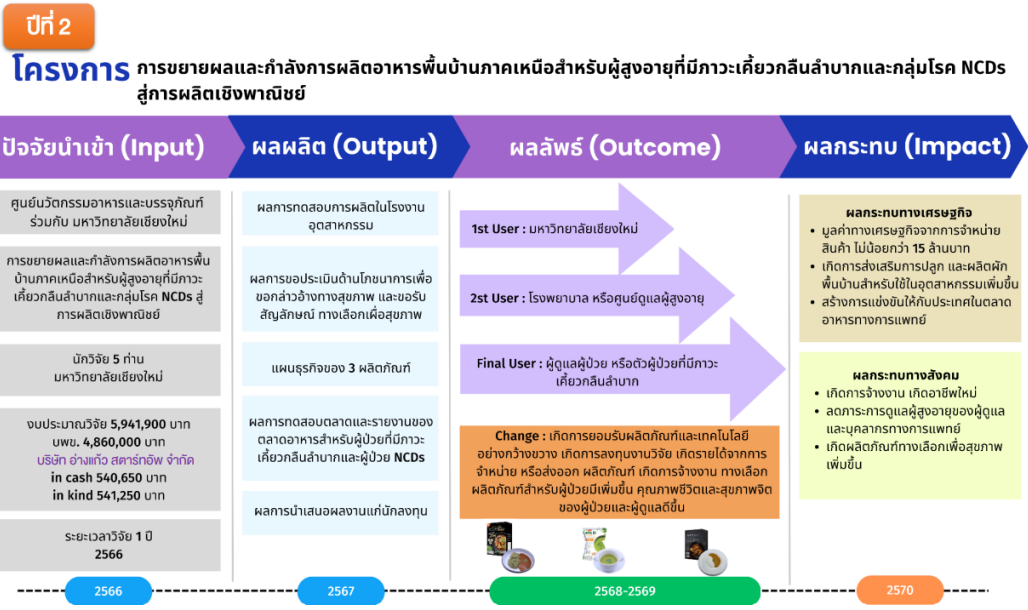
กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มผู้ดูแลผู้สูงอายุ กลุ่มโรงพยาบาล สถานดูแลผู้สูงอายุ ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์



รายละเอียดการดำเนินงาน

ขยายผลงานวิจัยโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านภาคเหนือด้วยเทคโนโลยีในระดับอุตสาหกรรมสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะเคียวกลืนลำบากและผู้ป่วยกลุ่มโรค NCDs สู่อุตสาหกรรมเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ ยกระดับการผลิตในโรงงานผลิตที่มีมาตรฐาน GMP และได้รับการรับรองจาก ออย. การยื่นขอประเมินด้านโภชนาการเพื่อขอกล่าวอ้างทางสุขภาพ สำหรับการใช้ในผู้ป่วยที่มีภาวะเคียวกลืนลำบาก และขอรับรองสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ของมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการฯ พัฒนาแผนธุรกิจ ของทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ และจัดทำแผนการตลาด การทดสอบตลาดทั้งออนไลน์ และออฟไลน์ และสร้างเป็นต้นแบบการดำเนินการไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ โดยมีการร่วมลงทุนจากภาคอุตสาหกรรม หรือ บริษัท Startup เพื่อทดสอบตลาดและโอกาสในการจัดจำหน่าย



แผนภาพการดำเนินการขยายผลโครงการ





ข้าวราดแกงฮังเล

สำหรับผู้สูงวัยหรือผู้ที่มีปัญหาด้านการเคี้ยวกลืน



1 กลัง 2 ชัง

แกงฮังเลเมนู ข้าว

สำหรับผู้สูงวัยหรือผู้ที่มีปัญหาด้านการเคี้ยวกลืน

ความข้นหนืดและเนื้อเนียนละเอียด เป็นไปตามมาตรฐาน

มาตรฐาน IDDSI ระดับ 4 : อาหารหนืดจน นกคีบได้

มาตรฐาน NDD สกรูหรือมีด ระดับ 1 : อาหารปั่นขึ้น

มาตรฐาน UDF ประเภทที่ 4 ระดับ 4 : เนื้ออาหารอ่อนนุ่มเนื้อเนียน สามารถบดได้โดยไม่ต้องเคี้ยว

เนื้อสัมผัสเนียนละเอียด

มีปริมาณโปรตีนสูงถึง 22% ของ Thai RDI

รับประทานง่าย

Dysphagia เพื่อผู้กินลำบาก

วิธีการรับประทานผลิตภัณฑ์ข้าวราดแกงฮังเลชนิดอาหารปั่นละเอียดพร้อมทาน

240 กรัม

สำหรับผู้สูงวัยหรือผู้ที่มีปัญหาด้านการเคี้ยวกลืน

JASMINE RICE PORRIDGE

HUNGLEY CURRY WITH PORK

พลังงานอาหาร		พลังงานอาหาร	
จำนวนหน่วยบริโภค : 1		จำนวนหน่วยบริโภค : 1	
ขนาดบรรจุภัณฑ์ : 100 กรัม (น้ำหนักสุทธิ)		ขนาดบรรจุภัณฑ์ : 100 กรัม (น้ำหนักสุทธิ)	
พลังงาน	230 กิโลแคลอรี	พลังงาน	230 กิโลแคลอรี
ไขมันรวม	0%	ไขมันรวม	0%
ไขมันอิ่มตัว	0%	ไขมันอิ่มตัว	0%
ไขมันไม่อิ่มตัว	0%	ไขมันไม่อิ่มตัว	0%
คาร์โบไฮเดรต	12%	คาร์โบไฮเดรต	14%
ใยอาหาร	0%	ใยอาหาร	0%
โปรตีน	22%	โปรตีน	22%

สำหรับผู้สูงวัยหรือผู้ที่มีปัญหาด้านการเคี้ยวกลืน

ข้าวราดแกงฮังเล | **ชนิดอาหารปั่นละเอียดพร้อมทาน**

จัดจำหน่ายโดย บริษัท อ่างแก้ว สารกิจ จำกัด 239 ถนนก้อยแก้ว ตำบลเทพา อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ 50200

โทรศัพท์ 053-948-286, 081-9948489

Dysphagia เพื่อผู้กินลำบาก

ผลงานวิจัยโดย: ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ภาพตัวอย่างผลิตภัณฑ์



Instant Wolfllia **สูตรลดโซเดียม**
RICE VERMICELLI
WITH NAM NGEAW SAUCE **REDUCED SODIUM**

SOURCE OF PROTEIN
เป็นแหล่งของโปรตีน

NO ADDED SUGAR
ไม่เติมน้ำตาล

ปริมาณโปรตีนสูงถึง 20% ของ Thai RDI

เส้นพาสต้าจากผักโขม (Super Food) วิตามินซีสูงจากพริก

Dysphagia
เพื่อผู้กลืนลำบาก

สำหรับผู้สูงวัยหรือผู้มีปัญหาด้านการเคี้ยวกลืน

NEW Product

ขนมจีนเส้นดำ น้ำจิ้มกึ่งสำเร็จรูป

วิตามินเอ และ แคลเซียม

เนื้อสัมผัสเนียนละเอียด

รับประทานง่าย

ได้รับรสชาติของอาหารเหนือแท้ๆ

อร่อยง่าย ๆ

ได้ประโยชน์เต็มกล่อง

Dysphagia
เพื่อผู้กลืนลำบาก

ขนมจีนเส้นดำ น้ำจิ้มกึ่งสำเร็จรูป

ข้อมูลโภชนาการ
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 กล่อง 200 กรัม
จำนวนหน่วยบริโภคต่อกล่อง : 1

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
ปริมาณต่อกล่อง 200 กรัม (ร้อยละ) (ปริมาณอ้างอิง: 2000 กิโลแคลอรี)

พลังงาน 4 ก.	ไขมันอิ่มตัว 1 ก.	คาร์โบไฮเดรต 6%
ไขมันอิ่มตัว 1 ก.	ไขมันอิ่มตัว 1 ก.	ไขมันอิ่มตัว 5%
ไขมันอิ่มตัว 15 ก.	ไขมันอิ่มตัว 15 ก.	ไขมันอิ่มตัว 5%
ไขมันอิ่มตัว 10 ก.	ไขมันอิ่มตัว 10 ก.	ไขมันอิ่มตัว 19%
ไขมันอิ่มตัว 2 ก.	ไขมันอิ่มตัว 2 ก.	ไขมันอิ่มตัว 8%
ไขมันอิ่มตัว 10 ก.	ไขมันอิ่มตัว 10 ก.	ไขมันอิ่มตัว 48%

55-1-05963-5-0005
42-2-02563-6-0126

สำหรับผู้สูงวัยหรือผู้มีปัญหาด้านการเคี้ยวกลืน

4 ขั้นตอนอร่อยง่าย ๆ
กับขนมจีนดำน้ำจิ้มกึ่งสำเร็จรูป

1. นำเส้นกึ่งสำเร็จรูป 15 กรัม ใส่ลงในหม้อต้ม
2. ต้มเส้น 15 นาที ใส่ผักตามชอบ
3. นำน้ำจิ้มกึ่งสำเร็จรูป 15 กรัม ราดบนเส้น
4. รับประทานทันที

ส่วนประกอบสำคัญ : เส้นพาสต้าเส้นดำ 25%, เนื้อหมู 12%, มะเขือเทศ 6%, น้ำพริกน้ำจิ้ม 6%, หัวไชเท้า 5%, เกลือ 1%, สารกันบูด (INS 508, INS 635) สารให้ความหวาน (INS 415)

ข้อมูลผู้พัฒนา : ผลิตที่กรุงเทพฯ

56 ปีคุณภาพ
- เป็นที่นิยมและอร่อยไม่แพ้ใคร
- เป็นที่นิยมและอร่อยไม่แพ้ใคร

อร่อยง่าย ๆ ได้รสชาติเหนือแท้ๆ

ผลงานวิจัยไทย
ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

• ผู้ป่วยเบาหวาน
• ผู้สูงอายุ

SOURCE OF PROTEIN
เป็นแหล่งของโปรตีน

NO ADDED SUGAR
ไม่เติมน้ำตาล

อร่อยง่าย ได้ประโยชน์เต็มกล่อง

ได้รับรสชาติของอาหารเหนือแท้ๆ

Dysphagia
เพื่อผู้กลืนลำบาก

ขนมจีนเส้นดำน้ำจิ้มกึ่งสำเร็จรูป

Instant Wolfllia **สูตรลดโซเดียม**
RICE VERMICELLI
WITH NAM NGEAW SAUCE **REDUCED SODIUM**

ความข้นหนืดและเนื้อเนียนละเอียด เป็นไปตามมาตรฐาน

มาตรฐาน IDDSI ระดับ 7 : อาหารทั่วไปเคี้ยวง่าย

มาตรฐาน NDD สหรัฐอเมริกา ระดับ 3 : อาหารอ่อนเคี้ยวง่าย

มาตรฐาน UDF ประเทศญี่ปุ่น ระดับ 2 : เป็นอาหารที่มีความนุ่ม ระดับที่ใช้เพื่อป้องกันอาหารติดและผลิตภัณฑ์อาหารนุ่มชนิดละเอียด

Dysphagia
เพื่อผู้กลืนลำบาก

ขนมจีนเส้นดำน้ำจิ้มกึ่งสำเร็จรูป

ภาพตัวอย่างผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

