

## การหาแนวทางการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

การศึกษาแนวทางการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากตัวแทนผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ข้อมูลในด้านพฤติกรรม การบริโภคอาหารท้องถิ่น การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์

### 1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

การวิจัยเชิงคุณภาพ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากตัวแทนผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว แบ่งตามประเภทของอาหาร ได้ดังนี้

1.1 อาหารสำเร็จรูป อาหารท้องถิ่นในพัทยา มีการจำหน่ายในรูปแบบสั่งซื้อตามร้านอาหาร/ภัตตาคาร ร้านขายข้าวแกง ตลาดสด อาหารท้องถิ่นที่สั่งตามร้านอาหาร/ภัตตาคารจำหน่ายในช่วงเวลา 10.00-24.00 น. ส่วนร้านขายข้าวแกงจำหน่ายในช่วงเวลา 06.30-13.00 น. และที่ตลาดซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาหารทำง่าย ๆ ปิ้ง ย่าง เช่น ตลาดเก่านาเกลือหรือตลาดลานโพธิ์ เปิดจำหน่ายในช่วงเวลา 04.30-17.00 น. ตลาดวัดชัยมงคล พัทยา เปิดบริการเวลา 23.00-04.00 น. และตลาดใหม่นาเกลือพัทยา เปิดจำหน่าย 2 ช่วง คือ ตอนเช้าส่วนใหญ่เป็นอาหารสด เวลา 04.00-11.00 น. และตอนเย็นเป็นอาหารสำเร็จรูป เวลา 15.00-21.00 น. ตลาดอมร เป็นตลาดเช้า เปิดบริการในช่วงเช้า 01.00-10.00 น. ตลาดนี้ส่วนใหญ่จำหน่ายอาหารสด ส่วนอาหารทะเลแปรรูปมีไม่มาก และตลาดใหม่นาเกลือพัทยา อาหารสำเร็จรูปของเมืองพัทยาแบ่งตามประเภทได้ดังนี้

1.1.1 อาหารคาว หรือกับข้าว อาหารท้องถิ่นเมืองพัทยามีส่วนประกอบหลักหรือวัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นเนื้อสัตว์ที่ได้จากทะเล เช่น ปลา ปลาหมึก กุ้ง หอย เป็นต้น และนิยมนำมาประกอบอาหารกับเครื่องเทศและสมุนไพรทำให้มีรสชาติที่เป็นลักษณะเฉพาะ เช่น กระชาย พริกไทยอ่อน ยี่หระ และโหระพา รสชาติอาหารท้องถิ่นพัทยาจะออกหวานเล็กน้อย

1) แกง ที่นักท่องเที่ยวนิยมสั่งรับประทาน เช่น ต้มยำกุ้ง ต้มยำปลา ต้มยำทะเล ปลาหมึกน้ำดำ แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงป่าปลาอินทรี แกงส้มปลาเรียวเขียว แกงส้มผักรวม แกงเผ็ดปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก เป็นต้น

2) ยำและปล่า ที่นักท่องเที่ยวนิยมสั่งรับประทาน เช่น ยำรวมมิตรทะเล ยำปลาหมึก ยำไข่แมงดา ยำปลากุแล ยำผักกูด ปล่ากุ้ง ปล่าปลาหมึก หอยลวกจิ้ม ส้มตำปู เป็นต้น

3) เครื่องจิ้ม นิยมรสเผ็ด เค็ม และหวานเล็กน้อย เช่น น้ำพริกไข่ปู น้ำพริกงา รือพญา กะปิควี้ หล่นปลาอินทรี น้ำจิ้มซีฟู้ด เป็นต้น

4) ผัด อาหารเมืองพญาประเภทผัดมีทั้งผัดไม่มีรสเผ็ด เช่น ผัดผักกูดน้ำมัน หอย ผัดเปรี้ยวหวานทะเล ฉลามผัดคื่นไช้ และผัดมีรสเผ็ด ได้แก่ ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดฉ่าปลากระเบน ผัดฉ่าเอ็นหอย ผัดเผ็ดปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลากระเบน ผัดปลาหมึกไข่เค็ม เป็นต้น

5) อาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัดปู ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดปลาอินทรี ข้าวมัน ส้มตำ ข้าวผัดต้มยำทะเล ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู เป็นต้น

6) ปิ้ง/ย่าง/หมก เช่น แจงลอน ห่อหมกปลาอินทรี ปลาหมึกย่าง หอยย่าง และกุ้งย่าง เป็นต้น

7) อาหารทอด เช่น ปลาอินทรีทอดน้ำปลา ปลากระพงทอดน้ำปลา ปลากระพงสามรส ปลากระเบนทอดกระเทียม ปลาหัวทอดกระเทียม ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม ปลาหมึกทอดกระเทียม กุ้งทอดกระเทียม ปลาเห็ดโคนแดดเดียว ทอดมันปลา ทอดมันกุ้ง ทอดมันปู ห้อยจ้อ เป็นต้น

1.1.2 อาหารหวาน เช่น ขนมครก ขนมเบื้อง ข้าวหลาม เป็นต้น

1.2 อาหารแปรรูป เป็นอาหารที่เกิดจากการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บอาหาร อาหารแปรรูปมีทั้งอาหารคาว อาหารว่าง และขนมหวาน มีรายละเอียดดังนี้

1.2.1 อาหารคาว ส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลแห้ง เช่น ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง ปลาทุ เค็ม ปลาอินทรีเค็ม ปลาแห้ง หอยดอง

1.2.2 อาหารว่าง เช่น ปลาเส้น ปลาหมึกแผ่น ปลาหมึกปรุงรส ปลากรอบปรุงรส สมุนไพร เป็นต้น

1.2.3 ขนมหวานและผลไม้ เช่น สับปะรดกวน ฉาบ กล้วยกวน เผือกฉาบ มันฉาบ กล้วยฉาบ มะม่วงดอง ผลไม้ดอง ทอดดอง มะนาวสามรส มะม่วงสามรส เป็นต้น

อาหารแปรรูปที่จำหน่ายในเมืองพญาส่วนใหญ่ไม่ได้ผลิตในพื้นที่ แต่รับมาจาก ระยอง จันทบุรีมาจำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยว ซึ่งนักท่องเที่ยวนิยมซื้ออาหารทะเลแห้งเพื่อเป็น อาหารแห้งเก็บไว้ประกอบอาหารหรือรับประทาน นอกจากนี้ยังซื้อเป็นของฝาก แหล่งที่นักท่องเที่ยว นิยมไปซื้อที่ตลาดเก่านาเกลือหรือตลาดลานโพธิ์ นอกจากนี้ยังมีที่ริมถนนบริเวณทางออกที่จะไป ชลบุรีจะเป็นจุดที่ให้นักท่องเที่ยวซื้ออาหารทะเลแปรรูปก่อนกลับได้อีกแห่ง

## 2. การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์

การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารได้แนะนำว่า อาหารท้องถิ่นเมืองพญา จะนำมาเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์ควรมีลักษณะอาหารไม่เปลี่ยนแปลงด้านสัมผัส สี กลิ่น และรส มีลักษณะเช่นเดียวกับปรุงเสร็จใหม่ๆ อายุการเก็บอาหารไม่ทำให้อาหารเน่าเสียได้ง่าย สามารถนำลักษณะเด่นของอาหารมาเป็นแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ดังนั้นนักวิจัยจึงได้นำ

อาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะเด่น เป็นอาหารที่นิยมของนักท่องเที่ยวนิยมรับประทานและสั่งกลับบ้าน จากลักษณะของอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาสามารถนำมาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้ อาหารแช่แข็ง อาหารแช่เย็น และอาหารพร้อมปรุง ลักษณะของอาหารท้องถิ่นมีดังนี้

2.1 อาหารแช่แข็ง ลักษณะอาหารท้องถิ่นที่สามารถนำมาทำอาหารแช่แข็ง อาหารไม่เปลี่ยนแปลงคุณลักษณะด้านสัมผัส สี รสชาติ กลิ่น รวมถึงรักษาคุณภาพอาหารให้สดใหม่และความชื้นได้ดี อาหารที่จะนำมาแช่แข็งจะมีอายุการเก็บรักษาประมาณ 6-12 เดือน อุณหภูมิการเก็บอาหารต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส มีดังนี้



ปลาหมึกน้ำดำ



แจงลอน

#### ภาพที่ 4.1 อาหารแช่แข็ง

2.1.1 ปลาหมึกน้ำดำ เป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองที่ติดชายฝั่งทะเล มีที่มาจากชาวประมงประกอบอาหารรับประทานในช่วงออกทะเล เป็นอาหารที่ประกอบได้ง่าย ใช้วัตถุดิบคือ ปลาหมึกที่จับได้จากทะเล นำมาปรุงรสด้วยเครื่องปรุงที่นำติดมาในช่วงออกทะเล คือ น้ำปลา น้ำตาล วิธีปรุงไม่ยุ่งยาก ต้มน้ำให้เดือดแล้วใส่ปลาหมึก พร้อมน้ำปลา น้ำตาลลงไปจนหมึกที่เป็นสีดำออกมา และสุกแล้วนำมารับประทานกับข้าวได้เลย บางที่ใช้หอมแดงเพื่อดับกลิ่นคาว ปลาหมึกน้ำดำมีรสชาติออกหวานเค็มนำ ปลาหมึกที่ใช้ในการประกอบอาหารนี้ต้องสด จากการที่ปลาหมึกมีฤดูกาลจะจับได้มากช่วงฤดูฝน การนำปลาหมึกมาทำอาหารแช่แข็งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร มีต้นทุนวัตถุดิบไม่สูงมากหากทำในฤดูฝน สามารถรักษาความสดใหม่ และรับประทานได้สะดวก อีกทั้งอาหารประเภทนี้เก็บได้นาน ไม่เสียง่าย ปลาหมึกน้ำดำจึงน่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากที่มีเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา

2.1.2 แจงลอน เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบหลักเป็นปลาทะเลเอาเฉพาะส่วนเนื้อชูตหรือบดให้ละเอียด และนำไปผสมกับพริกแกง เครื่องปรุงรสคือ น้ำปลา น้ำตาลป๊อบ มะพร้าวขูด และผักหรือสมุนไพร คือ ใบมะกรูด และใบโหระพา ทำให้เกิดรสชาติและกลิ่นที่มีลักษณะเฉพาะ แจงลอนอาหารท้องถิ่นอยู่ในประเภทอาหารคาว มีขั้นตอนการประกอบดังนี้ เนื้อปลาอินทรีขูดมา นวดให้เหนียว เมื่อผสมส่วนประกอบเข้ากันดีใส่น้ำพริกแกงเผ็ดลงไปนวดให้เข้ากันกับเนื้อปลา ใส่

น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และมะพร้าวขูดแล้วนวดไปเรื่อยๆ พอเริ่มรู้สึกเหนียวไม่ติดมือแล้วใส่ใบมะกรูด ซอยละเอียด และใบโหระพาลง นวดจนเหนียวแล้วนำไปปั้นก้อนกับไม้ไผ่เหลากลมๆ นำไปย่างจนสุก มีสีเหลืองสวยงาม แฉงลอนจะมีความแตกต่างจากทอดมันตรงที่ไม่มีมะพร้าวขูดในส่วนผสม และวิธีทำให้สุกด้วยการทอดแต่แฉงลอนใช้การปิ้ง การนำเอาแฉงลอนมาทำอาหารแช่แข็งต้องไม่ใช่ผักเป็นส่วนผสม และทำให้สุกแล้วแช่แข็งจะสามารถยืดอายุการเก็บได้นานขึ้น

2.2 อาหารแช่เย็น การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นที่จะนำมาทำอาหารแช่เย็น ควรมีเอกลักษณ์และมีลักษณะเฉพาะ การนำอาหารท้องถิ่นมาทำอาหารแช่เย็นสามารถเก็บรักษาประมาณ 3-5 วัน อุณหภูมิการเก็บอาหารแช่เย็นควรต่ำกว่า 18 องศาเซลเซียส การเก็บอาหารที่เหมาะสมช่วยรักษาคุณลักษณะด้านสัมผัส สี และรสชาติ เมื่อจะนำมารับประทานสามารถอุ่นด้วยไมโครเวฟได้ มีดังนี้



ห่อหมกปลาอินทรี



ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู

#### ภาพที่ 4.2 อาหารแช่เย็น

2.2.1) ห่อหมกปลาอินทรี เป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทลุงอยู่ในประเภทอาหารคาว ห่อหมกพัทลุงนิยมใช้ปลาอินทรีเป็นวัตถุดิบหลัก และจุดเด่นของห่อหมกพัทลุงจะใช้พริกสดในส่วนผสมของพริกแกง สีเส้นของห่อหมกพัทลุงจึงมีความแตกต่างตรงที่ห่อหมกจะมีสีออกเขียว ขณะที่ห่อหมกโดยทั่วไปนิยมใช้พริกแห้งในส่วนผสมของพริกแกงจึงทำให้ห่อหมกมีสีออกแดง อีกทั้งยังทำให้มีรสชาติที่มีลักษณะเฉพาะ การใช้เนื้อปลาอินทรีขูดหรือบดเช่นเดียวกับแฉงลอน มีความแตกต่างกันที่ผัก และวิธีการทำให้สุก ห่อหมกจะใช้ใบตองห่อแล้วนำไปนึ่ง ที่พัทลุงนิยมใช้การห่อมากกว่าการใส่ห่อหมกในกระทง ส่วนผสมประกอบด้วยเนื้อปลาบดหรือขูด และส่วนผสมอื่นๆ เช่น พริกแกง กะทิ ไข่ เครื่องปรุงรสคือ น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ วิธีการประกอบเริ่มจากคนส่วนผสมให้เข้ากันจนมีลักษณะข้นตามต้องการ ผักที่ใช้รองห่อหมก คือ ใบยอ กะหล่ำปลี หรือใบโหระพา นอกจากนี้ยังใช้ผักพื้นบ้านได้แก่ ยอดใบมันสำปะหลัง ยอดใบมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งผักพื้นบ้านเหล่านี้จะหารับประทานได้ยากและผู้บริโภคไม่แน่ใจว่าจะรับประทานดีหรือไม่ ห่อหมกมักใช้ผักชนิดใดชนิดหนึ่งไม่นิยมมาผสมรวมกันเพราะจะทำให้รสชาติไม่เป็นที่ยอมรับ นำไปนึ่งประมาณ 20-30 นาที การนำห่อหมกมาทำอาหารแช่เย็นเพราะอายุของอาหารจะเก็บในลักษณะแช่แข็งจะรักษาลักษณะสัมผัสของ

อาหารไม่ได้นานเพราะมีส่วนผสมของกะทิ แต่การแช่เย็นก็สามารถยืดอายุการเก็บได้ประมาณ 3-5 วัน ยังมีข้อดีของการแช่เย็นเพราะสภาพอากาศร้อนทำให้อาหารเสียได้ง่าย และนักท่องเที่ยวสามารถซื้อเป็นของฝากโดยไม่ห่วงการเน่าเสียระหว่างการเดินทาง ห่อหมกเก็บได้ลักษณะเดียวกับอาหารสด ในขณะที่เดินทาง

2.2.2) ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู เป็นอาหารจานเดียวที่เกิดจากการนำน้ำพริกไข่ปูมาผัดใส่ในข้าวผัด ทำให้มีความเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากทะเลจึงใส่เนื้อปูเพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นที่มีลักษณะเฉพาะ การทำข้าวผัดมีวิธีประกอบด้วยการนำข้าวสวยลงไปผัดคลุกกับน้ำพริกไข่ปู ใส่เนื้อปูและใส่ไข่ลงไปผสมด้วย ส่วนการทำน้ำพริกไข่ปูมีวัตถุดิบประกอบด้วย ไข่ปูม้าหนึ่งหรือต้มให้สุกช่วยดับกลิ่นคาว เนื้อปูม้า พริกชี้หูสวน กระเทียม และเครื่องปรุงรส น้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำตาลปี๊บ วิธีประกอบข้าวผัดมีดังนี้ ตำพริกและกระเทียม ใส่ไข่ปูม้าลงไปตำผสมรวมกันแล้วปรุงรส หลังจากนั้นนำเนื้อปูม้าเข้าไปคลุกผสมรวมกัน อาจใส่มะเขือพวงลงในน้ำพริกด้วยก็ได้

2.3 อาหารพร้อมปรุง เป็นอาหารที่นักท่องเที่ยวต้องการนำกลับไปประกอบเองที่บ้าน เนื่องจากต้องการรสชาติของอาหารที่ประกอบเสร็จใหม่ๆ แล้วรับประทานเลย นอกจากนี้ยังซื้อเพื่อเป็นของฝากที่เป็นอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา แหล่งจำหน่ายสามารถสั่งซื้อจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร



แกงป่าปลาเห็ดโคน



แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว

#### ภาพที่ 4.3 อาหารพร้อมปรุง

2.3.1) แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงป่าเป็นแกงที่มีรสเผ็ดจากพริกแกงแต่ไม่ใส่กะทิ นิยมใส่สมุนไพรและเครื่องเทศจำนวนมากเพื่อปรุงกลิ่นและรส ได้แก่ กระชาย เม็ดพริกไทยอ่อน ใบมะกรูด ใบยี่หระ/ใบกระเพรา สมุนไพรและเครื่องเทศจะช่วยดับกลิ่นคาวหรือกลิ่นสาบของเนื้อสัตว์ แกงป่าของเมืองพัทยาจะใช้ปลาเห็ดโคนเป็นวัตถุดิบหลัก ส่วนผักที่ใช้เป็นส่วนประกอบคือ มะเขือพวง มะเขือเปราะ วิธีทำผัดน้ำพริกแกงป่ากับน้ำมันพริกหอม ใส่ปลาเห็ดโคนผัดจนสุก เติมน้ำซุ้ ปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่มะเขือพวง มะเขือเปราะ พริกไทยสด กระชายฝอย พริกชี้ฟ้าเหลืองแดง ปิดไฟ โรยใบกระเพรา ข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารในการนำเสนอส่วนผสมมาบรรจุในบรรจุภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง ส่วนผสมที่เป็นน้ำหรือน้ำแกงที่ผสมระหว่างน้ำกับเครื่องแกง ต้องทำให้เข้มข้นหรือที่เรียก

น้ำซอส เพื่อให้ลดพื้นที่ของบรรจุภัณฑ์และน้ำหนักลง ส่วนเนื้อปลาหั่นโคนควรทำให้สุก เพื่อให้ อาหารพร้อมปรุงไม่เน่าเสียจากเนื้อสัตว์

2.3.2) แกงส์มไข่ปลาเรียวเขียว แกงส์มเป็นแกงที่มีรสเผ็ดจากพริกแกงที่คนพืทยา รับประทานมาตั้งแต่สมัยโบราณ แกงส์มไข่ปลาเรียวเขียวเป็นอาหารดั้งเดิมของชาวนาเกลือ ปลาเรียว เขียวเป็นปลาขนาดใหญ่มีน้ำหนักประมาณ 5 กิโลกรัม ในอดีตหาได้ง่ายแต่ปัจจุบันหาได้ยากขึ้นมี ฤดูกาลจะวางไข่ในช่วงหน้าหนาว ประมาณเดือนกันยายนเท่านั้น เนื่องจากปลาเรียวเขียวเป็น ปลาน้ำลึก จึงทำให้ไข่ปลาเรียวเขียวมีราคาแพง การเตรียมปลาเรียวเขียวจะใช้เกลือล้างปลาเพื่อช่วย ดับกลิ่นคาว แกงส์มไข่ปลาเรียวเขียวของเมืองพืทยานิยมใช้หน่อไม้ต้องเป็นส่วนผสมเพราะมีรสเข้ากัน ได้ดี นอกจากนี้ยังสามารถใช้ผักชนิดอื่นๆ เป็นส่วนประกอบ ได้แก่ ผักกาดขาว ผักกะเฉด และยอด มะพร้าว วิธีการประกอบแกงส์มมีดังนี้ ผัดน้ำพริกแกงป่ากับน้ำมันพืหอม ใส่ปลาหั่นโคนผัดจนสุก เติมน้ำซุบ ปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่มะเขือพวง มะเขือเปราะ พริกไทยสด กระชายฝอย พริกชี้ฟ้าเหลือง แดง ปิดไฟ โรยใบกะเพรา ข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารในการนำเสนอส่วนผสมมาบรรจุใน บรรจุภัณฑ์ แกงส์มจะมีเนื้อสัตว์ที่ทำให้เน่าเสียได้ง่าย การใช้เนื้อปลาและไข่ปลาเรียวเขียวควรทำให้ สุก ผักที่เป็นส่วนผสมใช้ได้หลายอย่าง ในการทำอาหารเพื่อบรรจุในบรรจุภัณฑ์ควรเลือกผักที่ไม่เน่า เสียง่าย เช่น ยอดมะพร้าว น้ำแกงทำให้เข้มข้นหรือน้ำซอส เพื่อให้ลดพื้นที่ของบรรจุภัณฑ์และ น้ำหนักลง

### 3. บรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นและแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ข้อมูลบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุอาหารท้องถิ่นเมืองพืทยาที่ได้จากการสัมภาษณ์และการ สังเกตจากแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในเมืองพืทยา จัดแบ่งเป็นประเภทได้ดังนี้

3.1 วัสดุธรรมชาติ การใช้วัสดุธรรมชาติในการห่อหรือบรรจุอาหารจะพบได้น้อยมาก แต่ วัสดุธรรมชาติก็มีความจำเป็นกับอาหารบางประเภทที่ยังคงความดั้งเดิมและมีเอกลักษณ์ดังนี้ การใช้ ใบตองใส่ห่อหมก ข้าวหลามในกระบอกไม้ไผ่ เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบบรรจุภัณฑ์ที่เป็นกล่อง กระดาษใช้บรรจุชั้นนอก ส่วนชั้นในที่สัมผัสอาหารแปรรูปห่อด้วยพลาสติก



ภาพที่ 4.4 บรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นจากวัสดุธรรมชาติ

3.2 พลาสติก นิยมใช้บรรจุอาหาร มีราคาถูก น้ำหนักเบา และสะดวกสบายในการใช้งาน พลาสติกที่ใช้บรรจุอาหารท้องถิ่น ดังนี้

3.3.1 พลาสติกชั้นใน เป็นชั้นที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง พลาสติกที่ใช้บรรจุอาหารท้องถิ่นมีลักษณะแตกต่างกันดังนี้

1) พลาสติกชนิดทนความร้อน จะใช้สำหรับบรรจุอาหารที่ปรุงเสร็จใหม่ๆ ซึ่งจะร้อน อาหารที่ใช้ถุงชนิดนี้ได้แก่ แกง ผัด ทอด เป็นต้น นอกจากนี้ยังใช้บรรจุอาหารที่ไม่ร้อน ได้แก่ ยา ปลา เครื่องจิ้ม เป็นต้น ส่วนอาหารแปรรูปส่วนใหญ่จะแบ่งขายตามน้ำหนัก ดังนั้นจะใช้ขนาดถุงพลาสติกตามน้ำหนัก รััดปิดด้วยยางยืด และมีเทคนิคทำให้ถุงพลาสติกโป่งพองเพื่อให้ดูมีขนาดใหญ่

2) พลาสติกชนิดไม่ทนความร้อน จะใช้สำหรับบรรจุอาหารทะเลแห้ง แต่ละร้านที่จำหน่ายอาหารทะเลแห้งจะมีเครื่องรีดพลาสติกด้วยความร้อนในการปิดปากถุงพลาสติก ส่วนใหญ่จะใช้บรรจุอาหารที่มีราคาสูง เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกปรุงรส ปลาหมึกนึ่ง การปิดปากถุงพลาสติกเพื่อป้องกันลมและความชื้นเข้าไปจะช่วยยืดอายุอาหารได้ นอกจากนี้ก่อนบรรจุจะมีแผ่นพลาสติกรองเพื่อไม่ให้รูปทรงถุงบิดไปมา และทำให้ดูอาหารมีปริมาณมากขึ้น

3) พลาสติกชนิดขึ้นรูป พลาสติกชนิดหนาและขึ้นรูปเป็นแบบต่างๆ ดังนี้

3.1) พลาสติกทรงขวด มีลักษณะปากกว้างมีเกลียว และฝาก็มีเกลียวเช่นกัน ใช้บรรจุอาหารปลาอินทรีเค็มแช่น้ำเกลือ กะปิ น้ำพริก เป็นต้น

3.2) พลาสติกทรงสี่เหลี่ยม เป็นพลาสติกอย่างบางและใส ฝานูนใช้สำหรับบรรจุอาหารทอด เช่น ปลาหมึกทอดกระเทียม ทอดมัน เป็นต้น

3.3) พลาสติกทรงวงกลม มีฝาล็อคใช้สำหรับบรรจุน้ำจิ้มซีฟู้ด

3.3.2 พลาสติกชั้นนอกใช้สำหรับใส่ถุงชั้นในที่บรรจุอาหาร ส่วนใหญ่ที่พบในการบรรจุอาหารท้องถิ่นเป็นถุงหิ้ว เพื่อให้เกิดความสะดวกในการจับถือซึ่งถุงชั้นในอาจร้อนหรือไม่มีที่หิ้ว ถุงหิ้วจะใช้ตามความเหมาะสมกับขนาดของถุงชั้นใน



ภาพที่ 4.5 บรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นจากพลาสติกชนิดไม่ทนความร้อน



ภาพที่ 4.6 บรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นจากพลาสติกชนิดขึ้นรูป

แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากข้อเสนอแนะการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นควรคำนึงถึงคุณสมบัติทางกายภาพ ขนาด รูปทรง ปริมาตร ส่วนประกอบหรือส่วนผสมของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพ ข้อเสนอแนะในการบริโภค และการเสื่อมสภาพของอาหาร ข้อคำนึงเหล่านี้จะเป็นส่วนสำคัญในการกำหนดโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ผู้บริโภคมีรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ต้องเร่งรีบ และใช้เวลาส่วนใหญ่อยู่กับการทำงาน บรรจุภัณฑ์อาหารควรเก็บอาหารได้หลายวัน รูปทรงสำหรับเก็บอาหารไม่ควรใช้พื้นที่ในการเก็บมาก และบรรจุภัณฑ์สามารถอุ่นด้วยไมโครเวฟเพื่อให้เกิดความสบายในการบริโภค ดังนั้นการใช้วัสดุจากธรรมชาติจึงไม่สามารถที่จะนำมาพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์ได้ และจากคำแนะนำผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และได้การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาจะนำมาเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากความคิดเห็น รวมถึงคุณลักษณะ

อาหาร และลักษณะเฉพาะของอาหารจึงเป็นแนวทางในการนำมาเป็นข้อกำหนดในการพัฒนา  
บรรจุกฎเกณฑ์ต่อไป

#### 4. ตรารับรองและแนวทางการสร้างตรารับรอง

ข้อมูลตรารับรองอาหารในเมืองพัทยาที่ได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตจากตรา  
รับรองอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา มีรายละเอียดดังนี้



ตราสัญลักษณ์ของเมืองพัทยา



ปลาโลมาเป็นมาสคอตของเมืองพัทยา

#### ภาพที่ 4.7 สัญลักษณ์ในเมืองพัทยา

ตราสัญลักษณ์ของเมืองพัทยา และมาสคอตของเมืองพัทยาที่เป็นปลาโลมาเป็นสัญลักษณ์  
นำโชคแห่งการท่องเที่ยวของเมืองพัทยา ตราทั้ง 2 มีลักษณะเป็นวงกลมและใช้สีฟ้าเป็นสีหลัก ส่วน  
ตรารับรองอาหารในเมืองพัทยา เช่น อาหารปลอดภัย เป็นตราที่หน่วยงานของรัฐออกเพื่อรับรอง  
คุณภาพอาหารในด้านปลอดภัยของอาหารจากสิ่งที่เป็นอันตราย ส่วนหน่วยงานเอกชนมีตรารับรอง  
ส่วนใหญ่รับรองในรสชาติและความอร่อย เช่น พัทยาซิล ซิม แซร์ ชวนชิมอร่อยทั่วไทย เป็นต้น ตรา  
รับรองอาหารที่ออกโดยหน่วยงานของรัฐ มีข้อกำหนดดังนี้

อาหารปลอดภัย (Food Safety) รับรองเครื่องหมายโดยกระทรวงสาธารณสุข เพื่อ  
รับรองสุขภาพดีเริ่มจากปลอดภัย เป็นสัญลักษณ์ให้กับร้านค้า แผงจำหน่ายอาหารสด ตลาดสด และ  
ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อรับรองคุณภาพอาหาร ได้แก่ อาหารสด อาหารแปรรูป อาหารปรุงจำหน่าย  
พร้อมตรวจสอบเคมีปนเปื้อนที่เป็นอันตรายกับสุขภาพ เช่น บอร์แรกซ์ สารฟอกขาว สารเร่งเนื้อแดง  
 เป็นต้น



ภาพที่ 4.8 ตรารับรองอาหารในเมืองพัทยา

แนวทางการสร้างตรารับรอง จากการสัมภาษณ์การรับรองอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยามีแนวทางการกำหนดการรับรอง ดังนี้

1) การสำรวจอาหาร/อัตลักษณ์ของอาหาร ควรมีการสำรวจอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยา โดยค้นหาอัตลักษณ์และเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาแต่ละสำรับ รวมถึงคุณภาพและประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค อาจมีการสำรวจแต่ละสำรับเพื่อนำข้อมูลมาเปรียบเทียบนำมากำหนดหรือเป็นเกณฑ์ตามลักษณะเฉพาะของอาหารท้องถิ่น

2) กำหนด/คัดเลือกที่จะรับรอง และการออกข้อกำหนด

3) จัดเตรียมเกณฑ์/มาตรฐานอาหารท้องถิ่น จัดลำดับความสำคัญของอาหาร ศึกษาและค้นคว้าเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานของอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

4) สมัครงและคัดเลือกอาหารท้องถิ่น การสมัครงและคัดเลือกอาหารท้องถิ่น มีขั้นตอนและหลักเกณฑ์จากชุมชนหรือสถานประกอบการ ขอการรับรองจากหน่วยงานที่ประเมินตามข้อกำหนดพื้นฐานของอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

5) แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับ ผู้บริหารท้องถิ่น/หัวหน้าหน่วยงานที่ได้รับการแต่งตั้งเป็นคณะทำงานโดยพิจารณาจากความจำเป็น หรืออาจเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถที่แตกต่างกันออกไป บุคคลที่สังคมชุมชนเชื่อถือยอมรับหรือเจ้าหน้าที่ในท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาร่วมเป็นคณะทำงาน โดยคำนึงถึงความน่าเชื่อถือ

6) วางแผนและประสานงาน เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ผู้เกี่ยวข้อง วางแผนการดำเนินงาน อาจจัดตั้งคณะกรรมการตรวจรับรองหรือคณะทำงาน แนะนำให้ความรู้ผู้ประกอบการ/ชุมชน เพื่อให้ทำตามมาตรฐานการรับรอง

7) พิจารณาและประสานงาน คณะกรรมการหรือเจ้าหน้าที่ที่พิจารณาตามเกณฑ์ หากไม่ผ่านเกณฑ์พิจารณาให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุงแก้ไขภายในการกำหนดระยะเวลาแล้วติดตามผลการดำเนินงานในภายหลัง

8) การออกเอกสารและจัดทำทะเบียนรับรองเมื่ออาหารท้องถิ่นผ่านเกณฑ์มาตรฐานการรับรอง มีการออกเอกสารรับรองตามเงื่อนไข โดยอาจจะออกเป็นป้ายสัญลักษณ์/สติ๊กเกอร์ ในการรับรองอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยา ส่วนการจัดทำทะเบียนรับรอง อาจทำพิธีมอบป้ายสัญลักษณ์/สติ๊กเกอร์ การรับรองตามโครงการเพื่อการประชาสัมพันธ์ หรือร่วมในพิธีมหกรรมอาหารท้องถิ่น

9) สรุปผลการดำเนินงาน เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ผู้เกี่ยวข้องสรุปผลเป็นรายงานการดำเนินการรับรองจากทะเบียนการอนุญาตและการแจ้งผลการรับรองครอบคลุมปัญหา อุปสรรค และการแก้ไข

10) การตรวจประเมินหลังการรับรอง การตรวจประเมินหลังการรับรอง ควรมีการสุ่มตรวจประเมินจากทะเบียนรายการอาหารท้องถิ่นจากสถานประกอบการที่ผ่านการรับรองตามมาตรฐานคุณภาพต่างๆ และตรวจติดตามต่ออายุของการรับรอง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

#### 5. ตราสินค้าและแนวทางการสร้างตราสินค้า

ข้อมูลตราสินค้าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา ที่ได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตจากตราสินค้าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา มีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 4.9 ตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ชุมชนของเมืองพัทยา

ตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ชุมชนได้มีการสร้างในปี พ.ศ. 2557 โดยบริษัทเอกชนเป็นผู้ออกแบบทั้งบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าขึ้นมา ผลิตภัณฑ์อาหารที่นำมาใช้คือ เค้ก ซึ่งส่วนใหญ่เป็นสมาชิกในชุมชนเป็นผู้ผลิต และอาหารว่างซึ่งเป็นอาหารทะเลแปรรูป ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างคือ ปลาหมึกแผ่นปรุงรส บรรจุภัณฑ์ตัวอย่างยังไม่ได้ดำเนินการผลิตเนื่องจากต้องใช้ต้นทุนสูง ประกอบกับสมาชิกในชุมชนยังไม่รวมตัวกันที่จะผลิตต่อเนื่อง ส่วนตลาดที่นำไปจำหน่ายเป็นร้านค้าชุมชนเมืองพัทยาที่ตั้งอยู่ที่แหลมบาลีฮาย พัทยาใต้ ปัจจุบันเป็นร้านจำหน่ายเบเกอรี่และเครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์งานฝีมือ ตราสินค้าชุมชนยังไม่ได้นำมาใช้เพียงแต่มีแนวคิดที่จะทำ และการผลิตอาหารที่จะได้รับการรับรองอาหารจาก ออย. ชุมชนยังไม่สามารถทำมาตรฐานการผลิตในเกณฑ์ที่กำหนด แต่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นแนวทางหนึ่งที่สมาชิกคาดหวังว่าอนาคตจะมีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ผ่านการรับรองส่วนร้านอาหาร/ภัตตาคารจะเป็นลักษณะอาหารส่งกลับบ้าน แต่ยังไม่ได้วางแผนที่จะผลิตในลักษณะที่มีตราสินค้าเพียงใช้ชื่อเสียงของร้านเป็นการรับรองอาหาร เช่น ห่อหมกแม่ศรี ตลาดลานโพธิ์นาเกลือ ปลาหมึกน้ำดำร้านเจ๊น้อง สะพานยาว เจ็จุกซีฟู้ด พัทยา เป็นต้น

แนวทางการสร้างตราสินค้า จากการสัมภาษณ์มีแนวทางการกำหนดการสร้างตราสินค้าอาหารท้องถิ่น ดังนี้ ตราสินค้าควรใช้ชื่อหรือคำที่เข้าใจง่าย ชัดเจน ระบุลักษณะชนิดของอาหารไปพร้อมกับตราสินค้า และสิ่งสำคัญตราสินค้าต้องทำให้ทราบถึงแหล่งที่มาของอาหาร

### การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

ผลการศึกษาข้อมูลเชิงปริมาณจากนักท่องเที่ยว และผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารและผู้เกี่ยวข้อง และข้อมูลเชิงคุณภาพจากผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน นำข้อมูลมาพัฒนาตรารับรอง ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา ดังนี้

#### 1. การสร้างตรารับรองอาหารท้องถิ่น

1.1 รูปแบบตรารับรองอาหารท้องถิ่น เป็นสัญลักษณ์แนะนำและรับรองอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ เป็นตราที่ใช้รับรองความเป็นอาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะอาหารตามภูมิภาคตะวันออกที่วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลมีการเตรียมและประกอบอาหารตามภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดกันมาจากรุ่นปู่ย่าตายายสู่รุ่นลูกจนถึงหลานเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ลิ้มรสของอาหารที่มีเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา นอกจากนี้ตรารับรองยังเป็นเครื่องหมายที่สร้างความมั่นใจในคุณภาพ ความสะอาด ปลอดภัย อีกทั้งยังมีการรับรองความอร่อยจากผู้เชี่ยวชาญ/นักชิมเพื่อให้นักท่องเที่ยวมีความมั่นใจในอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาก่อนการตัดสินใจซื้อหรือรับประทานในขณะที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่นี้ การออกแบบตรารับรองนี้จึงเป็นแนวทางเพื่อให้ความสำคัญตราสินค้าเพื่อรับรองในด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดและปลอดภัยจากผู้ผลิต การออกแบบตรารับรองอาหารท้องถิ่นได้มีแนวคิดจากต้องสื่อความหมายถึงเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา เป็นสัญลักษณ์การรับรองความเป็นอาหารท้องถิ่น รวมถึงการรับรองคุณภาพอาหาร มีความทันสมัย และสร้างความมั่นใจให้นักท่องเที่ยวถึงความจำเป็นอาหารท้องถิ่น