

## ปลาгимจิ

วสันต์ ขันติจิตร, อัญชัน โลหะกุล

สาขาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต  
6331002@ptech.ac.th, 6331009@ptech.ac.th

**ความสำคัญและความจำเป็นที่ต้องสร้างชิ้นงาน** ปัจจุบันการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาฉิ่งฉ้างจะเป็นปลาฉิ่งฉ้างสามรส ซึ่งเป็นรสชาติดั้งเดิม ได้มีการพัฒนาทางด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์ โดยเลือกใช้ซอสเผ็ดเกาหลีที่มีรสชาติใหม่ของปลาฉิ่งฉ้าง โดยเพิ่มความหอมโดยการใส่งาขาว ถั่วลิสง ใบมะกรูด พริกแห้ง ตัวซอสเกาหลีให้รสชาติเผ็ด และได้เพิ่ม กระชาย ชিং พริกไทย เพื่อช่วยป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 จึงทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ ปลาгимจิ และได้นำสินค้าขายผ่าน IG , Pag Face book เพื่อหารายได้ระหว่างเรียน

**วัตถุประสงค์ในการสร้างชิ้นงาน** เพื่อพัฒนาสินค้าให้มีความแปลกใหม่ และเพื่อหารายได้เพิ่มพิเศษระหว่างเรียน

**แนวคิดทฤษฎีหรือหลักวิชาการใช้** 4P Marketing Mix , PDCA , SWOT Analysis

**ขอบเขตหรือขีดความสามารถของชิ้นงาน** มีรสชาติที่แปลกใหม่ และช่วยป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 โดยมีส่วนผสมของ กระชาย ชিং

**วิธีการขั้นตอนในการสร้างชิ้นงาน**

1. ศึกษาความเป็นไปได้
2. ลงพื้นที่หาวัตถุดิบ ณ อำเภอเกาะยาว
3. ทดลองทำผลิตภัณฑ์
4. ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล
5. นำสินค้าขายผ่านออนไลน์
6. สรุปผลการทำงาน

**จุดเด่นของชิ้นงาน** ได้นำปลาฉิ่งฉ้างมาผลิตภัณฑ์เป็นปลาгимจิ รสชาติซอสเผ็ดสไตล์เกาหลี และมีความเผ็ดร้อนของกระชายและชিং ช่วยป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 และ Packaging สีทันสมัยสวยงาม

**ประโยชน์และคุณค่า** ปลาฉิ่งฉ้างมีกรดไขมันโอเมก้า 3 โปแทสเซียมและแคลเซียมช่วยบำรุงกระดูกและฟัน บำรุงข้อ จอประสาทสายตา ฯลฯ และยังมีส่วนผสมของสมุนไพรบำรุงปอด โดยการเพิ่มชিংและกระชาย เพื่อความแปลกใหม่และยังช่วยป้องกันการติดเชื้อโควิด -19

