

นวัตกรรมการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

Product Management Innovation for Ready-to-Eat Foods for the Elderly by Community Enterprises in Prachuap Khiri Khan Province

สมใจ ศรีเนตร¹, อำนวย บุญรัตนไมตรี² และ ฐิติมา โห้ลำยอง³

Somjai Srinet¹, Amnuay Boonrattanamaitree² and Thitima Holomyong³

วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์^{1,2,3}

Rattanakosin College of Innovation Management, Thailand ^{1,2,3}

Corresponding Author e-mail: somjai.sri @rmutr.ac.th

Retrieved; 9-09-2024; Revised; 10-11-2024. Accepted; 11-11-2025

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อ 1) ศึกษาบริบทการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 2) ระบุปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการตลาดของผลิตภัณฑ์ 3) ศึกษาความต้องการของผู้บริโภคที่เป็นผู้สูงอายุในด้านคุณค่าทางโภชนาการและความสะดวกในการบริโภค และ 4) เพื่อนำเสนอแนวทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ รูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วยผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ผู้บริโภคผู้สูงอายุ และผู้เชี่ยวชาญในสาขาที่เกี่ยวข้อง จำนวน 27 คน ซึ่งถูกคัดเลือกแบบเจาะจง เก็บข้อมูลโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตการณ์ และการวิเคราะห์เอกสาร วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์แก่นสาระ ผลการวิจัยพบว่า

1. บริบทการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นหลัก ซึ่งส่งผลดีต่อทั้งคุณภาพผลิตภัณฑ์และเศรษฐกิจชุมชน
2. ปัญหาที่พบได้แก่ การขาดการวางแผนการตลาดที่ชัดเจน การจัดหาวัตถุดิบที่ไม่สม่ำเสมอ และการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่มีประสิทธิภาพ
3. ความต้องการของผู้สูงอายุในการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปนั้นเน้นไปที่คุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะโปรตีนและแคลเซียม รวมถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สะดวกต่อการใช้งาน
4. นวัตกรรมการจัดการมุ่งเน้นการใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะการใช้บรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพของอาหาร รวมถึงการพัฒนาสูตรอาหารที่มีสารอาหารจำเป็นสำหรับผู้สูงอายุ ซึ่งช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์

องค์ความรู้จากงานวิจัยนี้นำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้สูงอายุในบริบทอื่น ๆ ได้ ทั้งในด้านการจัดการผลิตภัณฑ์ การตลาด และการใช้เทคโนโลยีในการผลิต

คำสำคัญ: การจัดการผลิตภัณฑ์; อาหารสำเร็จรูป; ผู้สูงอายุ

Abstract

The objectives of this research were to: 1) examine the management context of ready-to-eat food products for elderly consumers by community enterprises in Prachuap Khiri Khan Province; 2) identify issues related to production and marketing; 3) investigate nutritional requirements and consumption convenience for elderly consumers; and 4) propose management innovations for these products

The findings revealed that:

1.Management Context: Community enterprises primarily utilize local raw materials, which supports both product quality and the local economy.

2.Challenges: Key issues included a lack of clear marketing strategies, inconsistent raw material procurement, and inefficient quality control.

3.Consumer Requirements: Elderly consumers prioritized high nutritional value, specifically protein and calcium, alongside user-friendly product design (ease of consumption).

4.Management Innovations: The proposed innovations focused on leveraging technology, such as vacuum packaging to extend shelf life and maintain quality, and developing nutrient-fortified formulations to meet the specific health needs of the elderly.

These findings can be applied to enhance product management, marketing strategies, and production technology for ready-to-eat foods targeting the elderly in various contexts

Keywords: Product management; Ready-to-eat food; Elderly

บทนำ

การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่เกิดขึ้นในหลายภูมิภาคของโลก โดยเฉพาะในประเทศที่พัฒนาแล้วอย่างญี่ปุ่น สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา ส่งผลให้สังคมโลกกำลังก้าวเข้าสู่ยุค "สังคมผู้สูงอายุ" ซึ่งเป็นภาวะที่มีจำนวนประชากรผู้สูงอายุเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว สำนักงานกิจการเศรษฐกิจและ

สังคมแห่งสหประชาชาติรายงานว่าในปี พ.ศ. 2558 ประชากรผู้สูงอายุทั่วโลกอยู่ที่ประมาณ 901 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 12.3 ของประชากรโลกทั้งหมด และมีการคาดการณ์ว่าภายในปี พ.ศ. 2573 ประชากรผู้สูงอายุจะเพิ่มขึ้นเป็น 1,402 ล้านคน หรือประมาณร้อยละ 16.5 ของประชากรโลก (สำนักงานกิจการเศรษฐกิจและสังคมแห่งสหประชาชาติ, 2558) การเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรสูงอายุเป็นผลมาจากการพัฒนาในด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมทางการแพทย์ ที่ช่วยยืดอายุขัยเฉลี่ยของประชากรให้ยาวนานขึ้น ทำให้เกิดความต้องการในสินค้าบริการที่ตอบสนองต่อกลุ่มผู้สูงอายุอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในด้านอาหารและสุขภาพ ซึ่งถือเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของกลุ่มประชากรกลุ่มนี้.

การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเป็นแรงผลักดันให้เกิดการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะอาหารเพื่อสุขภาพที่มุ่งเน้นตอบสนองต่อความต้องการเฉพาะของผู้สูงอายุ ซึ่งเป็นโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดที่กำลังเติบโต (ภิญญาพัชญ์ คำมามูล, 2562). ในบริบทของประเทศไทย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นหนึ่งในพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงด้านการเกษตร ด้วยความหลากหลายของสภาพภูมิอากาศและพื้นที่ทางการเกษตร ส่งผลให้สามารถผลิตผลผลิตทางการเกษตรที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจสูง เช่น สับปะรด มะพร้าว และว่านหางจระเข้ อย่างไรก็ตาม ผลผลิตเหล่านี้ประสบปัญหาด้านโครงสร้างราคา ทำให้กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่จำเป็นต้องรวมตัวกันเพื่อสร้างวิสาหกิจชุมชนในการแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่า (สำนักงานพัฒนาการเกษตรจังหวัดประจวบคีรีขันธ์, 2566).

แม้ว่าจะมีการพัฒนาและแปรรูปผลผลิตเหล่านี้ให้เป็นอาหารแปรรูปสำเร็จรูปและสำเร็จรูป เช่น น้ำสมุนไพรรักษาโรค ชาผลไม้ ข้าวแต่น และมะม่วงอบ แต่ยังคงมีปัญหาดังกล่าว เช่น อายุการเก็บรักษาที่สั้น การลอกเลียนแบบสินค้า และการบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้ สาเหตุหลักของปัญหาเหล่านี้มาจากการขาดนวัตกรรมในการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนการพัฒนา การแปรรูป จนถึงการนำสินค้าเข้าสู่ตลาด (ภิญญาพัชญ์ คำมามูล, 2562). ด้วยการเติบโตของตลาดผู้สูงอายุที่มีความต้องการอาหารเฉพาะด้าน เช่น อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ย่อยง่าย และเหมาะสมกับสภาพร่างกาย ทำให้เกิดความจำเป็นในการพัฒนานวัตกรรมใหม่ ๆ ในการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปเพื่อเพิ่มคุณภาพและมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งนอกจากจะตอบสนองต่อความต้องการของผู้สูงอายุแล้ว ยังช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดที่กำลังเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วอีกด้วย

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพรรณนาบริบทการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
2. เพื่อระบุปัญหาการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

3. เพื่อระบุความต้องการผลิตภัณฑอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
4. เพื่อนำเสนอแนวทางการจัดการผลิตภัณฑอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับนวัตกรรมจัดการ

นวัตกรรมจัดการเป็นแนวคิดสำคัญในการพัฒนาองค์กรสมัยใหม่ โดยมุ่งเน้นการประยุกต์ใช้วิธีการบริหารจัดการรูปแบบใหม่เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันและประสิทธิภาพการดำเนินงาน Birkinshaw, Hamel, and Mol (2008) ให้คำนิยามว่าเป็นกระบวนการคิดค้นและนำวิธีการจัดการใหม่มาใช้เพื่อบรรลุเป้าหมายองค์กร ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งในบริบทของการบริหารธุรกิจยุคที่มีการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและเศรษฐกิจโลกอย่างรวดเร็ว

กระบวนการจัดการนวัตกรรมมีหลากหลายรูปแบบ อาทิ ระบบการจัดการแบบ Lean ที่มุ่งลดความสูญเปล่าและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การจัดการแบบ Agile ที่เน้นความยืดหยุ่นในการปรับตัว และแนวคิดเชิงออกแบบที่ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการแก้ปัญหา (Favoreu & Carassus, 2019) นอกจากนี้ การนำเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์และระบบอัตโนมัติมาช่วยยังช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานในลักษณะที่สนับสนุนการพัฒนาย่างยั่งยืน (Karlsson, 2023)

การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมองค์กรเพื่อรองรับนวัตกรรมเป็นปัจจัยสำคัญในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลง โดยการสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการนำนวัตกรรมมาใช้และการสนับสนุนจากผู้บริหารระดับสูงมีบทบาทสำคัญในการผลักดันแนวคิดใหม่ (Paul Michelman, 2007) ทั้งนี้ การจัดการนวัตกรรมที่มีประสิทธิภาพจำเป็นต้องอาศัยการวางแผนอย่างรอบคอบและการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อองค์กรในระยะยาว (Cooper, Edgett & Kleinschmidt, 2002)

สรุปว่า นวัตกรรมจัดการเป็นกระบวนการพัฒนาและประยุกต์ใช้แนวทางการบริหารองค์กรรูปแบบใหม่ โดยมุ่งเน้นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและประสิทธิภาพการดำเนินงาน แนวคิดนี้ประกอบด้วยหลากหลายรูปแบบ อาทิ Lean Management, Agile Methodology และ Design Thinking ซึ่งต้องอาศัยการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมองค์กร การสนับสนุนจากผู้บริหารระดับสูง และการประเมินผลอย่างต่อเนื่องเพื่อนำไปสู่การพัฒนาย่างยั่งยืนในระยะยาว

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดการผลิตภัณฑ

การจัดการผลิตภัณฑเป็นกระบวนการสำคัญในการพัฒนาและดูแลผลิตภัณฑตลอดวงจรชีวิต โดยมุ่งเน้นการตอบสนองความต้องการของตลาดและลูกค้า กระบวนการนี้ครอบคลุมตั้งแต่การวิเคราะห์ความต้องการ การวางแผน การพัฒนา การผลิต จนถึงการนำผลิตภัณฑออกสู่ตลาด ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยการประสานงานระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ ภายในองค์กรอย่างมีประสิทธิภาพ

นักวิชาการหลายท่านได้นำเสนอแนวคิดและโมเดลที่สำคัญในการจัดการผลิตภัณฑ์ อาทิ โมเดล "Stage-Gate" ของ Cooper, Edgett และ Kleinschmidt (2002) ที่แบ่งกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นขั้นตอนหลัก ๆ เพื่อลดความเสี่ยงทางธุรกิจและเพิ่มโอกาสความสำเร็จในการเข้าสู่ตลาด นอกจากนี้ Lehmann and Winer (2005) ยังเน้นย้ำถึงความสำคัญของบทบาทผู้จัดการผลิตภัณฑ์ในฐานะตัวกลางระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ ในองค์กร

การจัดการผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพไม่เพียงแต่มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เท่านั้น แต่ยังรวมถึงการปรับปรุงและดูแลผลิตภัณฑ์เดิมให้มีความยั่งยืนและแข่งขันได้ในตลาด โดยใช้กลยุทธ์ทางการตลาดที่เหมาะสมเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุเป็นประเด็นสำคัญในการจัดการผลิตภัณฑ์ เนื่องจากกลุ่มผู้บริโภคนี้มีความต้องการเฉพาะทางด้านโภชนาการและสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจำเป็นต้องคำนึงถึงปัจจัยหลายประการ ได้แก่ การย่อยอาหาร ความสะดวกในการบริโภค และการรักษาสมดุลทางโภชนาการ (Gottesdiener, 2017) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การออกแบบผลิตภัณฑ์ควรมุ่งเน้นการเสริมสารอาหารที่จำเป็น เช่น โปรตีน แคลเซียม และวิตามินต่าง ๆ เพื่อเสริมสร้างความแข็งแรงของกระดูกและกล้ามเนื้อ

Starostka-Patyk (2015) เน้นย้ำถึงความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ โดยการออกแบบอาหารที่เหมาะสมกับการบริโภคประจำวัน ซึ่งไม่เพียงแต่ตอบสนองความต้องการทางโภชนาการ แต่ยังช่วยป้องกันภาวะขาดสารอาหารที่พบบ่อยในกลุ่มนี้ การทดสอบตลาดและการวิจัยผลิตภัณฑ์กับกลุ่มเป้าหมายจึงเป็นขั้นตอนสำคัญในการประเมินการยอมรับก่อนนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด (Lehmann & Winer, 2005)

ในอนาคต ความสำคัญของการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุจะเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรทั่วโลกที่กำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ องค์กรที่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการด้านโภชนาการและสุขภาพของกลุ่มนี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ จะมีโอกาสในการครองตลาดและเติบโตอย่างยั่งยืน (Favoreu & Carassus, 2019)

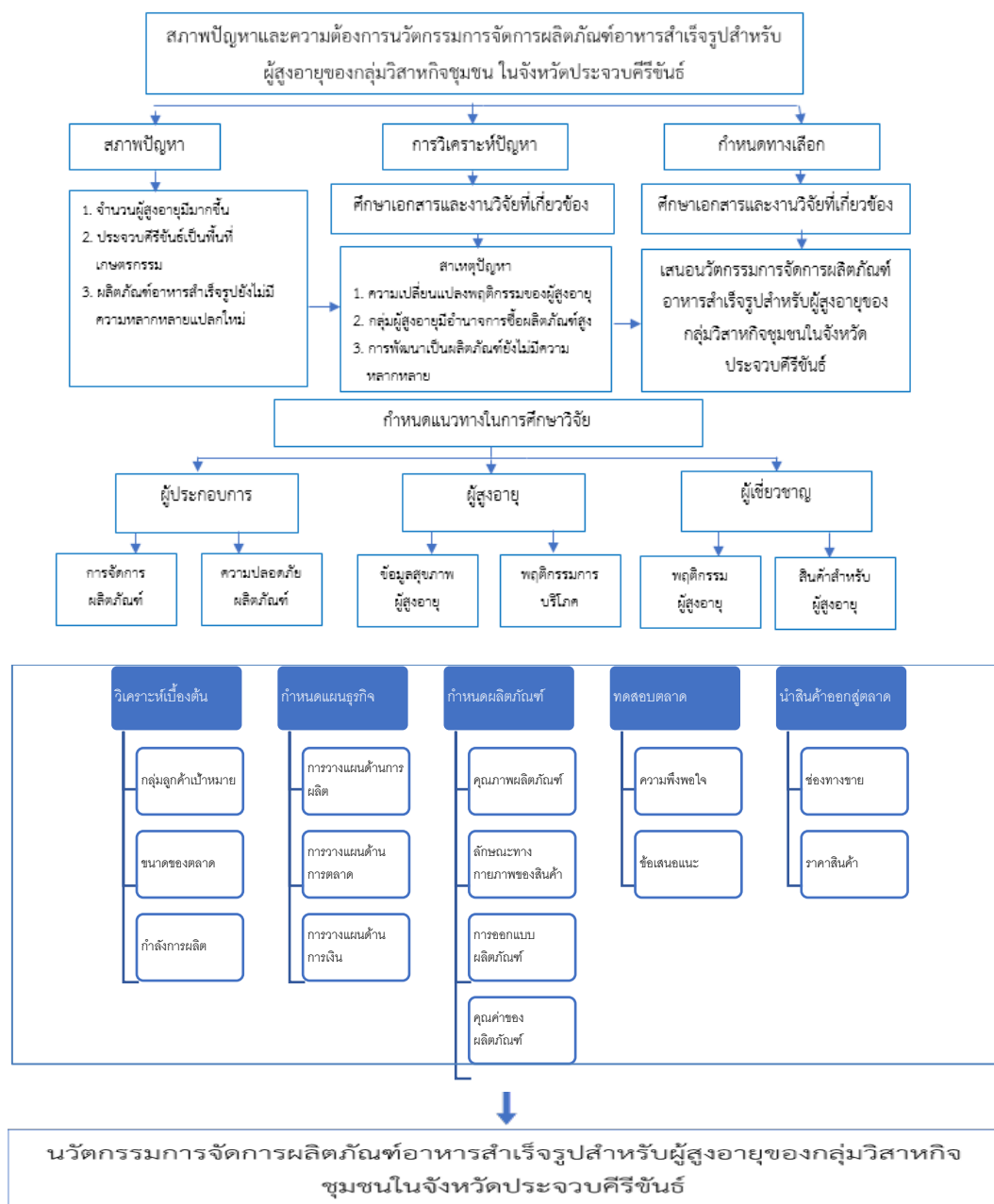
สรุปว่า ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในตลาดโลก เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่กำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เหล่านี้จำเป็นต้องคำนึงถึงความต้องการเฉพาะทางด้านโภชนาการและสุขภาพของผู้สูงอายุ โดยมุ่งเน้นการออกแบบที่ตอบสนองต่อการย่อยอาหาร ความสะดวกในการบริโภค และการเสริมสารอาหารที่จำเป็น เช่น โปรตีน แคลเซียม และวิตามินต่าง ๆ

การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุที่มีประสิทธิภาพต้องอาศัยการวิจัยและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการทดสอบตลาดกับกลุ่มเป้าหมายเพื่อประเมินการยอมรับของผลิตภัณฑ์ องค์กรที่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุได้อย่างมีประสิทธิภาพ จะมีโอกาสในการ

เติบโตและครองส่วนแบ่งตลาดที่สำคัญในอนาคต ทั้งนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่เพียงแต่มีความสำคัญทางธุรกิจ แต่ยังมีส่วนสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุในสังคมอีกด้วย

กรอบแนวคิดการวิจัย

การศึกษาวิจัย เรื่อง นวัตกรรมจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ได้ศึกษาตามทฤษฎีการจัดการและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของ Cooper, Edgett and Kleinschmidt (2002) และกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ของ Booz, Allen & Hamilton (1982)



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มุ่งเน้นการสำรวจและวิเคราะห์การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุในบริบทของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยใช้วิธีวิทยาการวิจัยที่หลากหลายเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลเชิงลึกและครอบคลุม ประชากรในการศึกษาประกอบด้วยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลักในกระบวนการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ โดยใช้วิธีการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อให้ได้ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) จำนวน 27 คน ซึ่งแบ่งเป็นสามกลุ่มหลัก ได้แก่ ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ผู้บริโภคกลุ่มผู้สูงอายุและผู้ดูแล และผู้เชี่ยวชาญในสาขาที่เกี่ยวข้อง

การเก็บรวบรวมข้อมูลใช้วิธีการแบบผสมผสาน (Mixed Methods) ประกอบด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม (Participant and Non-participant Observation) และการวิเคราะห์เอกสาร (Documentary Analysis) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมและลึกซึ้ง การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic Analysis) ตามแนวทางของ Braun และ Clarke ซึ่งเป็นกระบวนการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพที่เป็นระบบ ประกอบด้วยการระบุรหัสข้อมูล (Coding) การจัดกลุ่มข้อมูล (Categorizing) และการสังเคราะห์แก่นสาระหลัก (Synthesizing Themes) เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อค้นพบที่มีความหมายและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย

กระบวนการวิจัยนี้มุ่งเน้นการสร้างความรู้ความเข้าใจอย่างลึกซึ้งซึ่งเกี่ยวกับปรากฏการณ์การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ โดยคำนึงถึงบริบทเฉพาะของพื้นที่วิจัย อันจะนำไปสู่การพัฒนาองค์ความรู้และแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมในการจัดการผลิตภัณฑ์สำหรับกลุ่มผู้สูงอายุต่อไป

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1. บริบทการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่า การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นกระบวนการที่มีความซับซ้อนและบูรณาการ ครอบคลุมตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบไปจนถึงการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สู่ผู้บริโภค โดยมีการดำเนินงานที่เชื่อมโยงกับหลายภาคส่วน

การจัดหาวัตถุดิบเน้นการใช้ผลผลิตทางการเกษตรจากท้องถิ่น เช่น กล้วย วนหางจระเข้ และมะม่วง ซึ่งได้รับการคัดสรรอย่างพิถีพิถันเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงและปลอดภัยจากสารเคมีตกค้าง วิธีการนี้ไม่เพียงช่วยควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แต่ยังสนับสนุนเศรษฐกิจท้องถิ่นและส่งเสริมการพัฒนาอย่างยั่งยืน

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้รับการสนับสนุนทางวิชาการจากนักโภชนาการและนักวิจัยจากสถาบันการศึกษา โดยมุ่งเน้นการปรับลดปริมาณน้ำตาล ไขมัน และโซเดียม พร้อมทั้งเพิ่มสารอาหารที่

จำเป็น เช่น วิตามิน แร่ธาตุ และไฟเบอร์ เพื่อตอบสนองความต้องการทางโภชนาการเฉพาะของผู้สูงอายุ นอกจากนี้ ยังมีการทดสอบรสชาติและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์กับกลุ่มผู้สูงอายุโดยตรง

กระบวนการผลิตได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐในด้านความรู้และเทคโนโลยีการผลิต รวมถึงการรับรองมาตรฐานคุณภาพ เช่น มาตรฐาน GMP และการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) การควบคุมคุณภาพดำเนินการอย่างเข้มงวดในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต การจัดทำนายผลิตภัณฑ์มีการพัฒนาเครือข่ายที่หลากหลาย ครอบคลุมทั้งช่องทางในชุมชนและนอกชุมชน โดยมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสะดวกต่อการใช้งานสำหรับผู้สูงอายุ การบริหารจัดการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐทั้งในด้านเงินทุนและการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาศักยภาพในการดำเนินงาน การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาทักษะทางการตลาด

โดยสรุป การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์เป็นตัวอย่างของการดำเนินงานที่บูรณาการความร่วมมือจากหลายภาคส่วน มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และตอบสนองต่อความต้องการทางโภชนาการของผู้สูงอายุ ขณะเดียวกันก็ให้ความสำคัญกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

วัตถุประสงค์ที่ 2. ปัญหาการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ผลการวิจัยพบว่า การผลิตอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ถือเป็นการตอบสนองต่อความต้องการที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มประชากรผู้สูงวัยในประเทศไทย อย่างไรก็ตาม การจัดการผลิตภัณฑ์ในกลุ่มนี้ยังคงเผชิญกับปัญหาหลายด้าน ทั้งด้านการผลิต การสื่อสาร การวางแผนธุรกิจ และการตลาด ซึ่งล้วนส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพในการดำเนินธุรกิจและการตอบสนองต่อความต้องการของผู้สูงอายุ การวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นที่จะระบุปัญหาและอุปสรรคในการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ โดยหวังว่าผลการวิจัยจะนำไปสู่การแก้ไขปัญหาและการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนในระยะยาว ดังตารางที่ 1-1

ประเด็นปัญหา	รายละเอียด	ผลกระทบ/แนวทางแก้ไข
1. การวิเคราะห์เบื้องต้น	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขาดข้อมูลวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมบริโภคของผู้สูงอายุ ทำให้ไม่สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายชัดเจน และพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองได้อย่างครอบคลุม	ผลิตภัณฑ์ไม่ตรงกับความต้องการของผู้สูงอายุ แนวทางแก้ไขคือการทำวิจัยตลาดเพิ่มเติมเพื่อเข้าใจความต้องการของกลุ่มนี้ได้ดีขึ้น
2. การวางแผนการตลาด	การสื่อสารกับผู้สูงอายุไม่ชัดเจนและไม่เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ การใช้หลายช่องทางยังไม่ครอบคลุม	ผู้สูงอายุไม่เข้าใจคุณค่าผลิตภัณฑ์ แนวทางแก้ไขคือปรับเนื้อหาสื่อสารให้ง่ายขึ้น และขยายช่องทางการตลาดให้ครอบคลุมทั้งออนไลน์และออฟไลน์
3. การจัดหาวัตถุดิบและ	วัตถุดิบคุณภาพสูงหายากและมีต้นทุนสูง การ	การผลิตขาดความสม่ำเสมอ แนวทางแก้ไข

การผลิต	ผลิตไม่ต่อเนื่องเพราะวัตถุดิบไม่เพียงพอ การเข้าถึงแหล่งเงินทุนมีข้อจำกัด	คือสร้างความร่วมมือกับแหล่งวัตถุดิบในชุมชนและหาแหล่งเงินทุนเพิ่มเติมสำหรับการลงทุนในเครื่องจักร
4. การจัดการสต็อกและการขนส่ง	สินค้าหมดสต็อกบ่อย การขนส่งล่าช้าและมีปัญหาด้านการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	ลูกค้าขาดความเชื่อมั่นในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แนวทางแก้ไขคือปรับปรุงการจัดการสต็อกและระบบขนส่งให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
5. การสื่อสารและการทำงานภายในทีม	สมาชิกในทีมมีความเชี่ยวชาญต่างกัน การตัดสินใจไม่เป็นเอกภาพ ส่งผลให้การดำเนินงานล่าช้า	การดำเนินงานไม่ราบรื่น แนวทางแก้ไขคือการเสริมสร้างการสื่อสารภายในทีมและการฝึกอบรมทักษะการทำงานร่วมกัน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์เผชิญกับปัญหาหลักในการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ เช่น การขาดข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค ทำให้การกำหนดกลุ่มเป้าหมายไม่ชัดเจน การจัดหาวัตถุดิบไม่สม่ำเสมอส่งผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการจัดการสต็อกสินค้าที่ไม่มีประสิทธิภาพส่งผลให้สินค้าหมดก่อนการผลิตใหม่ ปัญหาการจัดส่งและการเก็บรักษาสินค้ายังทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายก่อนถึงมือผู้บริโภค อีกทั้งยังมีปัญหาด้านการตลาด เช่น การสื่อสารประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ไม่ชัดเจน ทำให้ผู้สูงอายุไม่สามารถรับรู้คุณค่าของสินค้าได้เต็มที่ การขาดแหล่งทุนและการจัดการภายในทีมที่ไม่เป็นเอกภาพล้วนเป็นอุปสรรคสำคัญในการพัฒนาธุรกิจ

วัตถุประสงค์ที่ 3 เพื่อระบุความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่า ความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ระบุประเด็นสำคัญหลายประการที่ควรพิจารณาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยมุ่งเน้นที่คุณค่าทางโภชนาการและความสะดวกในการบริโภคเป็นหลัก ทั้งนี้ สามารถสรุปประเด็นสำคัญได้ดังต่อไปนี้

ประการแรก ด้านโภชนาการ ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุควรมีองค์ประกอบทางโภชนาการที่เหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการมีปริมาณโปรตีนสูง ไขมันต่ำ และปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสม ทั้งนี้เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่พบบ่อยในผู้สูงอายุ อาทิ โรคเบาหวานและความดันโลหิตสูง นอกจากนี้ การเสริมสารอาหารที่จำเป็น เช่น แคลเซียม ควรคู่ไปกับการลดปริมาณเกลือ น้ำตาล และไขมัน จะเป็นการสนับสนุนสุขภาพของผู้สูงอายุได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ประการที่สอง ความสะดวกในการบริโภค เป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ต้องคำนึงถึง โดยอาหารควรมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มหรือไม่จำเป็นต้องเคี้ยวมาก เพื่อให้ผู้สูงอายุที่มีปัญหาในการเคี้ยวหรือกลืนสามารถบริโภคได้อย่างสะดวกและปลอดภัย อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ควรได้รับการออกแบบให้สามารถเปิดใช้งานได้ง่ายและมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน

ประการที่สาม การตอบสนองต่อปัญหาสุขภาพเฉพาะ ผลิตภัณฑ์ควรได้รับการพัฒนาให้สอดคล้องกับปัญหาสุขภาพเฉพาะของผู้สูงอายุ โดยเฉพาะอย่างยิ่งปัญหาเกี่ยวกับการเคี้ยวและการกลืน นอกจากนี้ ควรมีการพัฒนาอาหารที่เหมาะสมกับข้อจำกัดในการบริโภคของผู้สูงอายุแต่ละราย เช่น อาหารปราศจากนมหรือกลูเตน เพื่อให้ครอบคลุมความต้องการที่หลากหลายของผู้บริโภคกลุ่มนี้

ประการที่สี่ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ควรคำนึงถึงขนาดที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคในแต่ละมื้อ เพื่อช่วยลดปริมาณอาหารที่เหลือทิ้ง อีกทั้งควรมีการระบุข้อมูลโภชนาการและวันหมดอายุอย่างชัดเจน เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้สูงอายุในการบริโภค

ประการที่ห้า การใช้สมุนไพรและส่วนผสมจากธรรมชาติ การนำสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา เช่น สมุนไพรพื้นบ้าน รวมถึงส่วนผสมจากธรรมชาติที่มีประโยชน์ทางโภชนาการมาใช้ในผลิตภัณฑ์ จะช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและสนับสนุนสุขภาพของผู้สูงอายุได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ประการสุดท้าย เทคโนโลยีในการผลิต การใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย อาทิ การบรรจุแบบสุญญากาศ หรือการใช้ความดันสูง (High Pressure Processing: HPP) จะช่วยในการรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและยืดอายุการเก็บรักษา โดยไม่จำเป็นต้องใช้สารกันบูด ซึ่งเหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุที่ต้องการผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยจากสารเคมี

จากประเด็นที่กล่าวมาข้างต้น สามารถสรุปได้ว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ควรให้ความสำคัญกับการตอบสนองความต้องการด้านโภชนาการ ความสะดวกในการบริโภค และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้งานง่าย โดยคำนึงถึงความหลากหลายของผู้สูงอายุในด้านสุขภาพและความสามารถในการบริโภค ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นควรเน้นคุณภาพ ความปลอดภัย และความสะดวกในการเข้าถึง เพื่อเพิ่มโอกาสทางธุรกิจให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุนี้นอกจากจะเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดเท่านั้น แต่ยังเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุในท้องถิ่นอีกด้วย ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มของสังคมผู้สูงอายุที่กำลังเพิ่มขึ้นในประเทศไทย การดำเนินการดังกล่าวจึงนับเป็นโอกาสสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนควบคู่ไปกับการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชากรผู้สูงอายุในพื้นที่

วัตถุประสงค์ที่ 4 การนำเสนอแผนวัดผลการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่า การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ แสดงให้เห็นถึงการตอบสนองต่อความต้องการเฉพาะของผู้สูงอายุที่มีข้อจำกัดด้านสุขภาพและโภชนาการ ดังนี้

การพัฒนาสูตรอาหารมุ่งเน้นการลดปริมาณน้ำตาล เกลือ และไขมัน พร้อมทั้งเพิ่มสารอาหารจำเป็น เช่น โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุ โดยใช้วัตถุดิบธรรมชาติที่ปลอดภัย เพื่อส่งเสริมสุขภาพและ

ป้องกันโรคเรื้อรัง บรรจุภัณฑ์ได้รับการออกแบบให้เปิด-ปิดง่าย มีขนาดพอเหมาะ และสะดวกต่อการใช้งานสำหรับผู้สูงอายุ

ด้านโภชนาการ ผลิตภัณฑ์คำนึงถึงปริมาณเกลือ น้ำตาล และสารอาหารที่เหมาะสม โดยเฉพาะสำหรับผู้ที่มีปัญหาสุขภาพ เช่น โรคเบาหวานหรือความดันโลหิตสูง การผลิตใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การแช่แข็งหรือการอบแห้ง เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้สารกันบูด

การสร้างความรู้และการฝึกอบรมในชุมชนเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อให้สมาชิกชุมชนมีความเข้าใจที่ถูกต้องในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย ด้านการตลาดและการกระจายผลิตภัณฑ์ มีการพัฒนากลยุทธ์ที่เข้าถึงผู้สูงอายุ ทั้งผ่านช่องทางออนไลน์และการจัดจำหน่ายในชุมชน พร้อมจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย เช่น การทดลองชิมสินค้า

โดยสรุป นวัตกรรมการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุนี้นี้ ไม่เพียงตอบสนองความต้องการด้านโภชนาการและความสะดวกในการบริโภค แต่ยังช่วยเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ การพัฒนาเหล่านี้จะช่วยสร้างความเข้มแข็งให้กับวิสาหกิจชุมชนและยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุได้อย่างยั่งยืน

อภิปรายผลการวิจัย

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุเป็นกระบวนการที่มีความซับซ้อน เนื่องจากกลุ่มประชากรนี้มีความต้องการทางโภชนาการที่เฉพาะเจาะจงและมีข้อจำกัดทางสุขภาพที่หลากหลาย Favoreu และ Carassus (2019) ได้นำเสนอกรอบแนวคิดนวัตกรรมการจัดการที่มุ่งเน้นการบูรณาการเทคโนโลยีและการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยที่พบว่า การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแช่แข็งและการอบแห้งสามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการรักษาคุณภาพของอาหารและยืดอายุการเก็บรักษาได้อย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้ การศึกษาของมหาวิทยาลัยบูรพา (2565) ได้ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเน้นการปรับลดปริมาณน้ำตาลและโซเดียม พร้อมทั้งเสริมวิตามินและแร่ธาตุที่จำเป็นเพื่อตอบสนองความต้องการเฉพาะของผู้สูงอายุในบริบทของประเทศไทย

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ปัญหาที่มีนัยสำคัญในการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ คือ การขาดข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับพฤติกรรมบริโภคของกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งส่งผลให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่สามารถตอบสนองความต้องการที่แท้จริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ Cooper, Edgett และ Kleinschmidt (2020) ได้นำเสนอโมเดล Stage-Gate สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งเน้นการแบ่งกระบวนการเป็นขั้นตอนที่ชัดเจน เพื่อให้เกิดการประเมินและปรับปรุงอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง สอดคล้องกับผลการวิจัยที่พบว่า การขาดการวางแผนเชิงกลยุทธ์และการประเมินผลอย่างสม่ำเสมอส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ไม่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

และ จิราภัทร โอทอง (2565) ยังได้ชี้ให้เห็นถึงปัญหาการขาดการวางแผนทางการตลาดที่มีประสิทธิภาพ และเน้นย้ำถึงความจำเป็นในการดำเนินการวิจัยตลาดเชิงลึกเพื่อทำความเข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภคผู้สูงอายุ อย่างครอบคลุม

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 3 พบว่า ความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านโปรตีนและแคลเซียม เป็นปัจจัยสำคัญสำหรับผู้สูงอายุที่มีข้อจำกัดทางสุขภาพ Lehmann และ Winer (2021) ได้เน้นย้ำว่า ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุจำเป็นต้องมีองค์ประกอบของสารอาหารที่เหมาะสมเพื่อส่งเสริมสุขภาพและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) สอดคล้องกับข้อค้นพบในงานวิจัยที่มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่อุดมไปด้วยสารอาหารจำเป็นสำหรับผู้สูงวัย นอกจากนี้ วิชฌณี ยืนยงพุทธกาล และ สันทัด วิเชียรโชติ (2565) ได้นำเสนอนวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเจลเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุที่เสริมสารโปรไบโอติก ซึ่งมีส่วนสำคัญในการเสริมสร้างสุขภาพระบบทางเดินอาหาร ตอบสนองต่อข้อจำกัดด้านโภชนาการที่พบบ่อยในประชากรผู้สูงอายุในชุมชน

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 4 พบว่าการพัฒนานวัตกรรมในการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการเพิ่มมูลค่าและประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ Gottesdiener (2020) ได้นำเสนอความก้าวหน้าในเทคโนโลยีการถนอมอาหาร โดยเฉพาะการใช้เทคนิคการแช่แข็งและการอบแห้งขั้นสูง ซึ่งสามารถรักษาค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับผลการวิจัยที่แสดงให้เห็นว่า การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่สามารถยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุได้อย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้ งานวิจัยของ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2563) ได้นำเสนอนวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันจากข้าวเพื่อสนับสนุนสุขภาพของผู้สูงอายุ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติและเทคโนโลยีการแปรรูปที่ช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยในการบริโภค ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการวิจัยที่มุ่งพัฒนานวัตกรรมเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุในบริบทของชุมชนไทย

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ เป็นการบูรณาการทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและตอบสนองความต้องการทางโภชนาการ การวิจัยนี้มุ่งศึกษาการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ โดยเน้นการใช้ทรัพยากรท้องถิ่น เช่น กล้วย มะม่วง และวุ้นหางจระเข้ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้คำนึงถึงความต้องการทางโภชนาการเฉพาะของผู้สูงอายุ โดยปรับลดปริมาณน้ำตาล ไขมัน และโซเดียม พร้อมทั้งเพิ่มสารอาหารที่จำเป็น อาทิ โปรตีนและแคลเซียม

นอกจากนี้ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้คำนึงถึงความสะดวกในการใช้งาน โดยเน้นการเปิด-ปิดที่ง่ายและขนาดที่เหมาะสม ซึ่งช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์ อีกทั้งการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแช่แข็ง

และการอบแห้งในกระบวนการถนอมอาหาร ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาโดยยังคงรักษาคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้

ผลการศึกษานี้นำเสนอองค์ความรู้ใหม่ในการบูรณาการการจัดการผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้สูงอายุและสภาพเศรษฐกิจท้องถิ่น ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุในบริบทอื่นๆ ต่อไป

สรุป

การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุเป็นกระบวนการที่ต้องคำนึงถึงปัจจัยหลากหลายมิติ อาทิ องค์ประกอบทางโภชนาการ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการถนอมอาหาร และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เอื้อต่อการใช้งานของกลุ่มเป้าหมาย โดยมุ่งเน้นการตอบสนองความต้องการเฉพาะด้านสุขภาพของผู้สูงอายุเป็นสำคัญ ในแง่ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ควรให้ความสำคัญกับการปรับลดปริมาณสารที่อาจส่งผลต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง อาทิ น้ำตาลและไขมัน ควบคู่ไปกับการเสริมสารอาหารที่จำเป็นต่อสุขภาพของผู้สูงอายุ เช่น แคลเซียมและโปรตีน การนำเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตมีส่วนสำคัญในการยืดอายุการเก็บรักษาและคงคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ โดยไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารกันเสีย ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน นอกจากนี้ การพัฒนาเครือข่ายการจัดจำหน่ายที่ครอบคลุมและหลากหลาย ทั้งภายในและภายนอกชุมชนถือเป็นกลยุทธ์สำคัญในการเพิ่มการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้สูงอายุอย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนการพัฒนาเครือข่ายการจัดจำหน่ายที่ครอบคลุม รวมถึงการวิจัยตลาดที่เจาะลึกเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้สูงอายุ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นสามารถตอบสนองความต้องการที่แท้จริงได้มากขึ้น

2. ควรจัดให้มีโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการที่มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการควบคุมคุณภาพสำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับศักยภาพในการดำเนินธุรกิจและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเชิงพาณิชย์

3. ควรส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาคส่วนการสร้างกลไกความร่วมมือเชิงบูรณาการระหว่างหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนมีความสำคัญอย่างยิ่งในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความสอดคล้องกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรผู้สูงอายุ

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรทำการวิจัยเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ ในการถนอมอาหาร โดยเฉพาะการใช้เทคโนโลยีที่ไม่ต้องใช้สารกันบูด แต่ยังคงรักษาคุณค่าทางโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2 ควรให้ความสำคัญกับการศึกษาความต้องการที่หลากหลายของผู้สูงอายุ โดยเน้นการวิจัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับสภาพร่างกายและข้อจำกัดด้านสุขภาพของผู้สูงอายุแต่ละกลุ่ม นอกจากนี้ ควรวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เน้นสมุนไพรหรือส่วนผสมจากธรรมชาติ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยและตอบสนองต่อแนวโน้มสุขภาพที่เพิ่มมากขึ้นในกลุ่มผู้สูงอายุ

เอกสารอ้างอิง

- จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2563). *การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันจากข้าวสำหรับผู้สูงอายุ*.
<https://cuir.car.chula.ac.th/xmlui/handle/1234567890/1566>
- ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง และจิราภัทร โอทอง. (2565). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงสังขยาใบเตยกึ่งสำเร็จเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ*. <https://dk.rmutp.ac.th/xmlui/handle/1234567890/5287>
- กัญญาพัชญ์ คำมามูล. (2562). *การพัฒนานวัตกรรมสินค้าอุปโภคและบริโภคสำหรับสังคมผู้สูงอายุ*. สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ.
- มหาวิทยาลัยบูรพา. (2565). *การพัฒนาสูตรตำรับและกระบวนการผลิตอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้สูงอายุ*. <https://buiir.buu.ac.th/xmlui/handle/1234567890/3518>
- วิชมนิ ยืนยงพุทธกาล และสันทัต วิเชียรโชติ. (2565). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเจลเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ*. <https://buiir.buu.ac.th/xmlui/handle/1234567890/3519>
- สำนักงานกิจการเศรษฐกิจและสังคมแห่งสหประชาชาติ. (2558). *รายงานการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรโลก*. สหประชาชาติ.
- สำนักงานพัฒนาการเกษตร จังหวัดประจวบคีรีขันธ์. (2566). *ข้อมูลพื้นฐานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์*.
<https://www.opsmoac.go.th/prachuapkhirikhan>
- Birkinshaw, J., Hamel, G., & Mol, M. J. (2008). Management innovation. *Harvard Business Review*, 86(12), 62–77.
- Cooper, R. G., Edgett, S. J., & Kleinschmidt, E. J. (2002). Optimizing the stage-gate process: What best-practice companies do. *Research-Technology Management*, 45(5), 21–27.
- Cooper, R. G., Edgett, S. J., & Kleinschmidt, E. J. (2020). Stage-gate model for new product development. *Journal of Product Innovation Management*, 37(1), 44–61.
- Favoreu, C., & Carassus, D. (2019a). Innovation management for competitive advantage. *Journal of Business Management*, 45(2), 103–115.

- Favoreu, C., & Carassus, D. (2019b). Innovative management techniques in modern organizations. *Journal of Innovation Management*, 7(2), 45–62.
- Gottesdiener, E. (2017). Managing product life cycles: A strategic approach. *Business Strategy Journal*, 34(3), 122–140.
- Gottesdiener, J. (2020). Advances in food preservation technology for aging populations. *Food Science and Technology Journal*, 54(2), 199–215.
- Karlsson, M. (2023). Agile and lean in management: Applications and benefits. *Scandinavian Journal of Business*, 49(4), 256–276.
- Lehmann, D. R., & Winer, R. S. (2005). *Product management*. McGraw–Hill.
- Lehmann, D. R., & Winer, R. S. (2021). Product management and consumer behavior for elderly markets. *Journal of Consumer Research*, 48(3), 389–407.
- Michelman, P. (2007). Breaking the rules: Innovations in management. *Harvard Management Update*, 12(6), 3–7.
- Rogers, E. M. (2003). *Diffusion of innovations* (5th ed.). Free Press.
- Starostka–Patyk, M. (2015). The role of nutrition in the product development for elderly consumers. *Journal of Aging and Nutrition*, 5(1), 45–59.