

เรียบเรียงโดย

นางสาวเครือวัลย์ พรหมลักษณ์

ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

โทร 024228688 ต่อ 9402

Email: kruawan@nfi.or.th

5 นวัตกรรมการออกแบบเพื่อเพิ่มฟังก์ชันการใช้งาน

นวัตกรรมการออกแบบเพื่อเพิ่มฟังก์ชันการใช้งานสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร เป็นการพัฒนาต่อยอดจากสิ่งที่มีอยู่แล้วมาปรับเปลี่ยนดีไซน์บางอย่างเพื่อให้สามารถใช้งานได้ดีขึ้น เหมาะสมกับชีวิตประจำวันของผู้บริโภคที่น่าสนใจมีดังนี้

1. สติกเกอร์บอกระดับความสุกของผลไม้

การออกแบบสติกเกอร์บอกระดับความสุกของผลไม้ใช้แถบสีแบ่งเป็นสามระดับ เทียบกับสีเปลือกเป็นตัวบอกระดับความสุกของผลไม้ เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเลือกผลไม้ตามระดับความสุกที่ชอบได้ง่ายขึ้นด้วยตาเปล่า อำนวยความสะดวกให้กับผู้บริโภคในการเลือกรับประทานผลไม้ได้เป็นอย่างดี



2. แก้วน้ำดื่มและภาชนะใส่อาหารรวมในหนึ่งเดียว

เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มความสะดวกสบายให้กับผู้บริโภคโดยเป็นทั้งแก้วใส่เครื่องดื่มและถ้วยสำหรับใส่ขนมขบเคี้ยวในหนึ่งเดียว ทำให้การรับประทานอาหารมีความสะดวกสบายและเพลิดเพลินมากยิ่งขึ้น



3. วันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ที่ชัดเจน

การออกแบบที่เรียบง่าย แต่ได้ประโยชน์เต็ม 100% เพื่อแก้ไขปัญหาการพลิกหาวันหมดอายุที่มักมองไม่เห็น เพียงแค่การออกแบบที่มีการเพิ่มขนาดตัวอักษรของวันหมดอายุและเลือกจุดในการพิมพ์ที่สามารถแสดงให้เห็นได้ชัดเจน ก็สามารถช่วยให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อได้ทันที



4. ช่องระบายน้ำออกบนฝาถ้วยบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

การออกแบบที่เพิ่มช่องระบายน้ำออกบนฝาถ้วยบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ทำให้การรับประทานบะหมี่ในรูปแบบแห้งสะดวกสบายมากขึ้น



5. บรรจุภัณฑ์บอกปริมาณ

บรรจุภัณฑ์น้ำส้มที่กำหนดปริมาณที่เหมาะสมในการเทแต่ละครั้งมาให้ โดยหากผู้บริโภคเทตามปริมาณที่กำหนดจะทำให้ได้ปริมาณที่เหมาะสมตามความต้องการบริโภคแต่ละครั้งและทราบปริมาณที่คงเหลือได้ล่วงหน้า



จะเห็นได้ว่า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด โดยการเพิ่มฟังก์ชันการใช้งานควบคู่กันไปด้วย สามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น

NFI FOOD INNOVATION ISSUE

พฤษภาคม 2563



ที่มา: <https://packagingeurope.com/>, <https://news.aptar.com/>,
<http://www.foodnetworksolution.com/> สืบค้นเมื่อ 10 มีนาคม 2563.

