

แผนธุรกิจผลิตภัณฑ์หอยนางรมที่ผ่านการพัฒนากระบวนการผลิตด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์
บริษัท มหาทะเล จำกัด ภายใต้แบรนด์ ซีสตาร์ (Sea Star)

THE BUSINESS PLAN OF PRODUCTIVITY IMPROVEMENT OF FRESH OYSTERS WITH
ELECTROLYZED WATER BY MAHATALAY COMPANY LIMITED

ปริญานุษ บัญญเลข 6050284

กจ.ม.

คณะกรรมการที่ปรึกษาสารนิพนธ์ : กิตติชัย ราชมหา, Ph.D., ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัลลภา ปีติสันต์,
Ph.D., ธัญญ์ณดิน วิญญูประสิทธิ์, Ph.D.

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจผลิตภัณฑ์หอยนางรมที่ผ่านการพัฒนากระบวนการผลิตด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์ บริษัท มหาทะเล จำกัด เป็นบริษัทที่ก่อตั้งขึ้นจากธุรกิจเดิมของครอบครัวที่เป็นฟาร์มหอยนางรม และจัดจำหน่ายหอยนางรม เป็นระยะเวลามากกว่า 30 ปี หอยนางรมเป็นอาหารทะเลที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง แต่มีปัญหาเกี่ยวกับเชื้อแบคทีเรีย เช่น เชื้อซาลโมเนลลา (Salmonella) เชื้อไวรัสโอโคริลา (Vibrio Cholera) เป็นต้น ที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรควิถีอาหารเป็นพิษ และมีโอกาสเสี่ยงที่จะเสียชีวิตได้ จึงได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับน้ำอิเล็กโทรไลต์ และนำมาใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อลดเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตราย ผลิตภัณฑ์หอยนางรมแบบผลิตด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์มีการจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ร้านอาหาร ตลาดอาหารทะเล และ Modern Trade โดยกลุ่มผู้บริโภคที่ทางบริษัทฯ ให้ความสนใจ คือ กลุ่มผู้บริโภคอายุ 25-45 ปี ที่มีพฤติกรรมชื่นชอบรับประทานหอยนางรมรักสุขภาพ และมีพฤติกรรมชอบคัดสรรวัตถุดิบที่ดี โดยใช้เงินลงทุนเริ่มต้นที่ 2,000,000 บาท สามารถสร้างมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value: NPV) เท่ากับ 11,162,103.77 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rat of Return: IRR) เท่ากับ 109.3% มีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) ประมาณ 1 ปี 9 เดือน และมีระยะเวลาคืนทุนแบบคิดลด (Discount Payback Period) ประมาณ 1 ปี 11 เดือน แสดงว่าธุรกิจมีความคุ้มค่าต่อการลงทุน

คำสำคัญ : แผนธุรกิจ/หอยนางรม/น้ำอิเล็กโทรไลต์/กระบวนการผลิต