

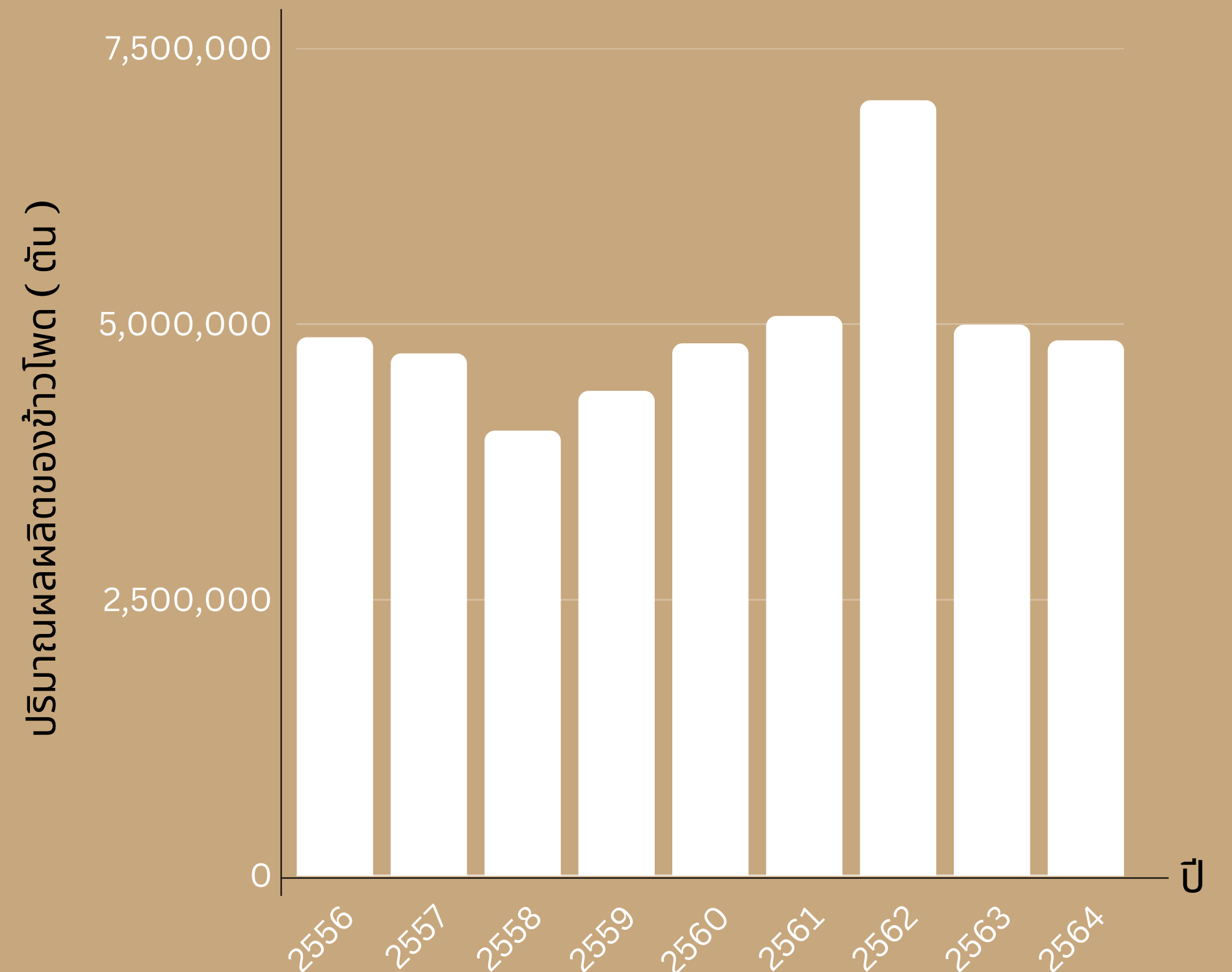


TASTE SILK

Pasta from corn silk



Amount of corn yield



ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ในแต่ละปีจะมีปริมาณผลผลิตข้าวโพด เฉลี่ย 4,975,336 ตัน
ทำให้อาจจะมี by product ที่เกิดขึ้นมากถึง 1 ใน 3 ของปริมาณ
ผลผลิตข้าวโพดต่อปี

Local ingredient

**Thailand
grow sweet
corn**

231,132
Rai



**Harvested
area**

228,406
Rai

**Mostly grown
in
North and Central**

e.g. North : Chiangmaia, Chiangrai, Lumphun
Central : Kanchanaburi, Ratchaburi, Nakhonpathom

ทั่วโลกผลิตเส้นพลาสติกเป็นจำนวน 16 ล้านตันต่อปี
เมื่อเทียบกับจำนวนประชากรโลกทั้งหมด 8,050,436,147 คน
พบว่าจะบริโภคเส้นพลาสติกคนละประมาณ 2 กิโลกรัม ต่อปี

จากการสำรวจคนที่กินเส้นพลาสติกพบว่าเหตุผลที่เลือกกินเส้นพลาสติกมีดังนี้

เป็นอาหารเพื่อ
สุขภาพ
17.1%

กินแล้วให้ความรู้สึกเป็นหนึ่ง
เดียวกัน
15.1%



เก็บรักษาได้ง่ายและเก็บได้นาน
40.4%

ที่มา : นิตยสาร Gourmet & Cuisine
ฉบับที่ 251 เดือนมิถุนายน 2564

คุ้มค่าและเป็นตัวเลือกที่เหมาะสมในยาม
ยาก
27.4%

เส้นพลาสติกสามารถนำไปประยุกต์กับอาหาร
ได้หลากหลายประเทศ

เป็นที่นิยมของสังคมในปัจจุบัน
เนื่องจากทำได้สะดวกและรวดเร็ว

สามารถนำมาปรุงอาหารและเก็บรักษาได้ง่าย
เนื่องจากเป็นเส้นแบบแห้ง

WHY PASTA ?



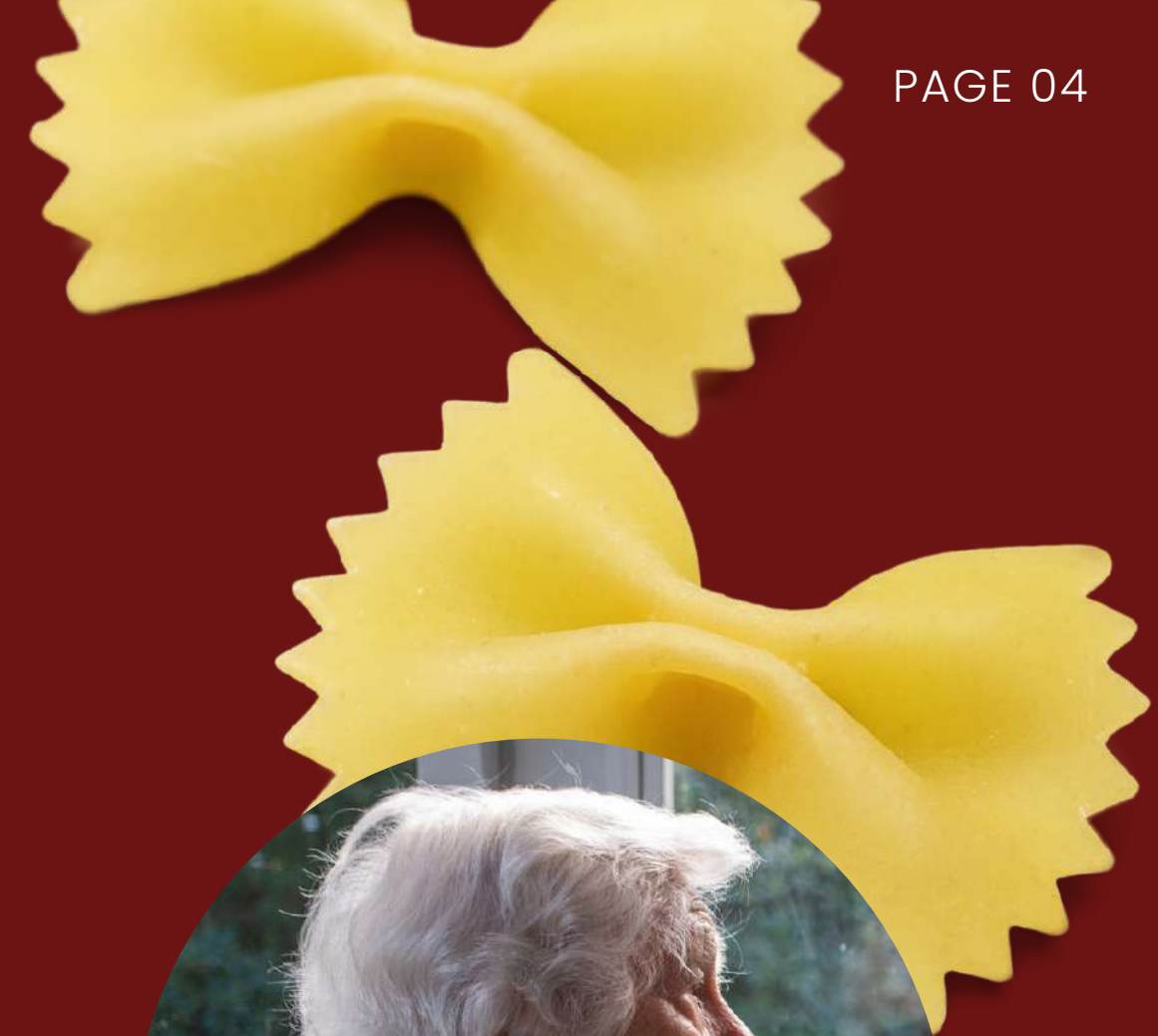


คนที่แพ้กลูเตน
มีทั้งหมด 0.3% ในประเทศไทย

Traget group



คนที่ต้องการ
ดูแลสุขภาพ



คนที่มีโรคเกี่ยว
กับความดัน

Advantage of Corn Silk

PAGE 05

Soluble dietary fiber

เป็นตัวช่วยในการทำให้ลำไส้ย่อยและดูดซึม
อาหารช้าลงและช่วยลดอัตราการดูดซึมน้ำตาล

Glucomannan

ช่วยในการลดคอเลสเตอรอลและระดับน้ำตาลในเลือด



Pectin

เป็นตัวช่วยในการควบคุมน้ำหนัก

Beta Glucan

ช่วยเสริมประสิทธิภาพการทำงานของเซลล์ภูมิคุ้มกัน ชะลอวัย และมีการต้านอนุมูลอิสระอีกด้วย

Nutrition

PAGE 06



Carbohydrate 280 g

Protein 55 g

Fat 0.3 g

net weight : 500 g

Total calories : 1345 kcal

5 serving for container

serving size : 100 g





Corn silk flour

คาร์โบไฮเดรต 56.10 กรัม
โปรตีน 11 กรัม
ไขมัน 0.54 กรัม
แคลอรีต่อหนึ่งเสิร์ฟ 269 kcal
แคลอรีสุทธิ 1345 kcal

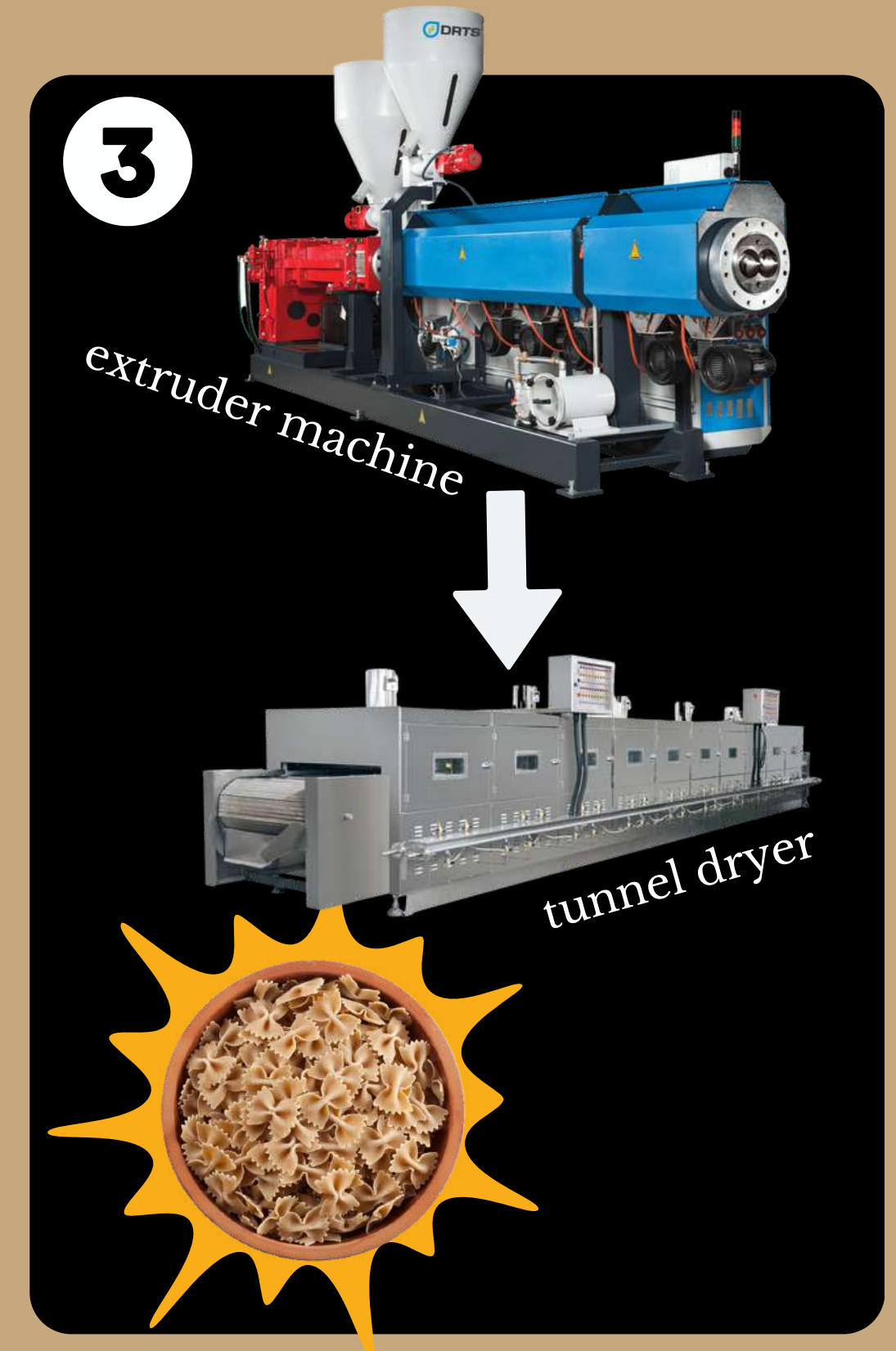
VS



Wheat flour

คาร์โบไฮเดรต 75 กรัม
โปรตีน 13 กรัม
ไขมัน 1.5 กรัม
แคลอรีต่อหนึ่งเสิร์ฟ 360 kcal
แคลอรีสุทธิ 1800 kcal

Key process



corn silk flour



mixing process



corn silk pasta

Product positioning

				
Gluten free				
Low Cholesterol				
Beta-glucan				
Total Fat	0.3 g	1.5 g	2.5 g	1.5 g
Total Calories	1345 kcal	1900 kcal	1910 kcal	1800 kcal

Business model

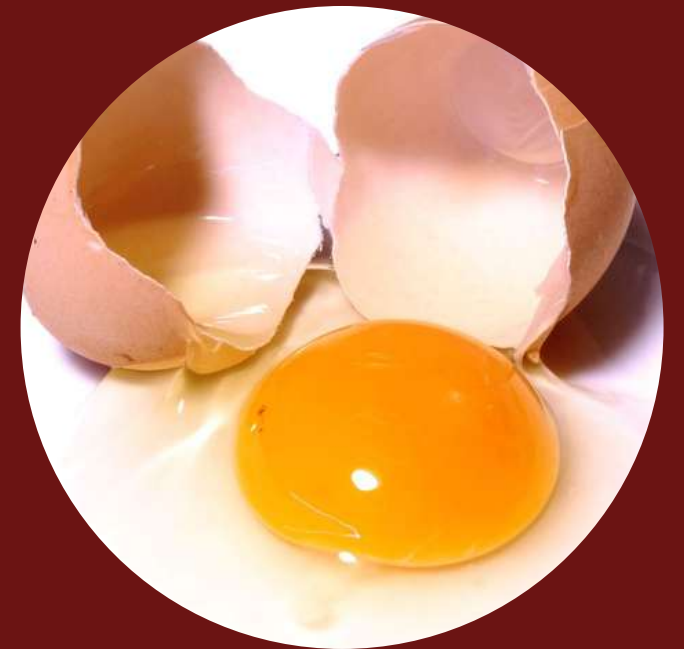
Cost : 100 Baht

Corn silk



Price : 170 Baht

Egg



Business model

HOW TO USE



Business model

Corn silk

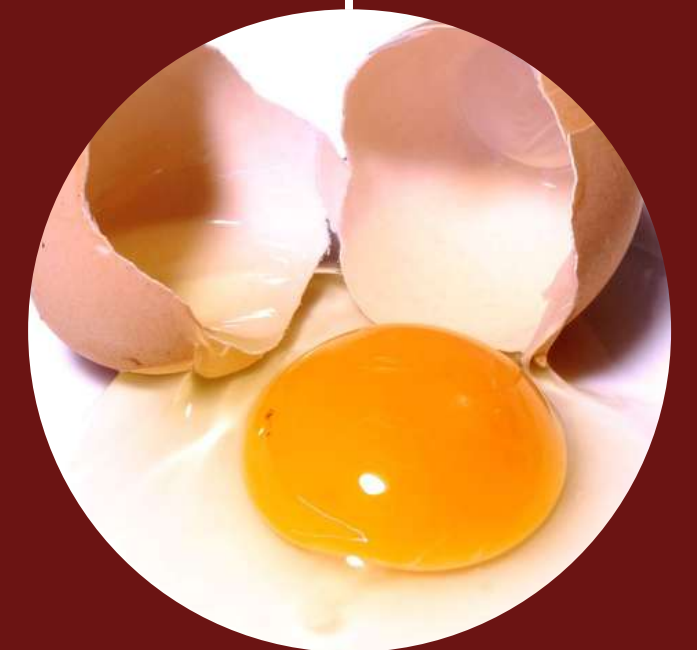


- เป็น dietary fiber
- คอเลสเตอรอลต่ำ
- ไม่มีกลูเตน



- เป็นแหล่งโปรตีน
- วิตามิน บี
- มีไขมันโอเมก้า 3

Egg



Pasta from corn silk flour

Business model



- ลด by product ที่เกิดขึ้นจากอุตสาหกรรมข้าวโพด
- เพิ่มรายได้ให้เกษตรกรที่ปลูกข้าวโพด

สาเหตุที่เลือกใช้ไหมข้าวโพด

Mile stone



2567

Patent application



2568

พัฒนารูปแบบของ
ผลิตภัณฑ์ให้มีความ
หลากหลายขึ้น



2569

พัฒนาสูตรให้สามารถ
ร่วมงานกับผลิตภัณฑ์
ready to eat ได้



2570

ส่งผลิตภัณฑ์ออก
นอกประเทศ

Our team



ณัฐวัฒน์ ลิ้มปนะวรรณ



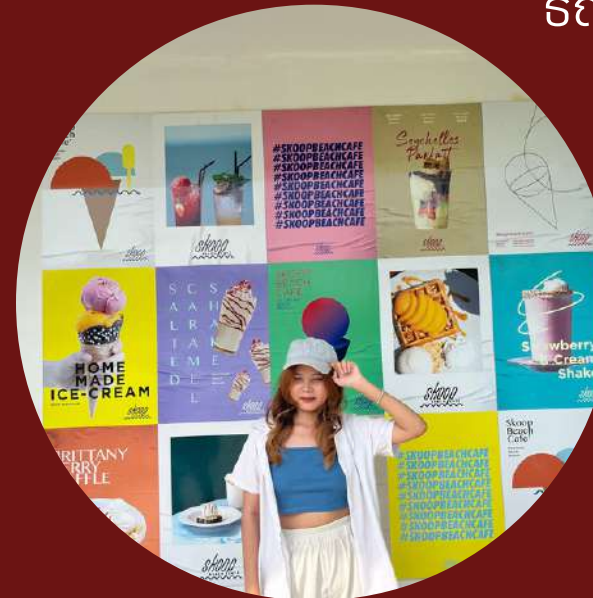
ธนดล แซ่ฮั่ว



ธัญชนก วงศ์สวัสดิ์กุล



ธีราพร แซ่จ้อหอ



นันทชา ลาประเสริฐ

thank you

