

หลักสูตรออนไลน์
Facebook Live



การแปรรูปน้ำมันมโค

**“การแปรรูป
ผลิตภัณฑ์
สครับเกลื่อนนมสด”**

ประจำปีงบประมาณ 2563

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
โทร.053-213162



สครับเกลือนมสด

ส่วนผสม

1. เกลือแกง	1	กิโลกรัม
2. น้ำมันโคสด	200	กรัม
3. น้ำมันหอมระเหย	5	มิลลิลิตร
4. ผงขมิ้น	4	กรัม
5. ผงว่านนางคำ	4	กรัม
6. ผงไพร	4	กรัม
7. ผงมะขามเปียก	4	กรัม

***หากไม่มีน้ำมันหอมระเหยให้ใช้น้ำหอมที่ชอบแทน
ผงสมุนไพรสามารถใช้ตัวอื่นที่ชอบได้***

ร้านขายวัตถุดิบ

1. ร้าน Nattayanin Herb ขายผงสมุนไพร
2. ร้านเคมี เวลด์เคมีคอล ขายน้ำมันหอมระเหย
3. ร้าน Tan Packaging ขายบรรจุภัณฑ์
4. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เชียงใหม่ศิริการค้า ขายดอกเกลือ
5. น้ำมันมหาซื้อได้ทั่วไป

ต้นทุน

ต้นทุนการผลิตสครับเกลื่อนมสดต่อกระปุก



วัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)	วิธีคำนวณ
เกลือแกง	1.00	กิโลกรัม	15.00	15.00	
น้ำนมโคสด	200	กรัม	26.00	5.20	(A)
ผงมะขามเปียก	4.00	กรัม	1.00	4.00	
ผงวุ้นนางคำ	4.00	กรัม	0.85	3.40	
ผงไพล	4.00	กรัม	0.90	3.60	
ผงขมิ้น	4.00	กรัม	0.60	2.40	
น้ำมันหอมระเหยลาเวนเดอร์	1.00	มิลลิลิตร	12.00	12.00	
น้ำมันหอมระเหยมะนาว	1.00	มิลลิลิตร	16.00	16.00	
น้ำมันหอมระเหยส้ม	1.00	มิลลิลิตร	12.50	12.50	
บรรจุภัณฑ์รวมสติ๊กเกอร์ ขนาด 300 กรัม	3	อัน	37	111.00	
ต้นทุนวัตถุดิบ				185.10	(1)
ค่าดำเนินการ (30% ของ ต้นทุนวัตถุดิบ)				55.53	(2) = (1)*30/100
ต้นทุนการผลิต(3 อัน)				240.63	(3) = (1) +(2)
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย				80.21	(4) = (3)/3
vat 7%				5.61	(5) = (4)*7/100
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย รวม vat 7%				85.82	(6) = (4) + (5)
ราคาจำหน่าย				90.00	(7)

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



วิธีทำ

1



ชั่งส่วนผสม

2



ตั้งกระทะด้วยไฟอ่อนๆ

3



นำเกล็ดลงไปคั่วในกระทะ
พร้อมกับค้อยๆ เทน้ำมัน
ลงไปคั่วกับเกล็ด

4



คั่วไปเรื่อยๆ จนน้ำมันหมด
และเข้ากันกับเกล็ด
คั่วไฟอ่อนๆ จนน้ำมันแห้งสนิท
เข้ากันกับเกล็ด ยกออกจากเตา

5



รอจนเกล็ดหายร้อน
นำผงสมุนไพรใส่ลงไปทีละตัว
คลุกเคล้าจนทั่ว

6



ค้อยๆ หยดน้ำมันหอมระเหย
ลงไปคลุกเคล้ากับเกล็ดจนทั่ว
ให้เข้ากันดี

7



บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ต้นทุน



ต้นทุนการผลิตสครับเกลือผสมสดต่อกระปุก

วัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)	วิธีคำนวณ
เกลือแกง	1.00	กิโลกรัม	15.00	15.00	
น้ำมันโสด	200	กรัม	26.00	5.20	(A)
ผงมะขามเปียก	4.00	กรัม	1.00	4.00	
ผงว่านนางคำ	4.00	กรัม	0.85	3.40	
ผงไพล	4.00	กรัม	0.90	3.60	
ผงขมิ้น	4.00	กรัม	0.60	2.40	
น้ำมันหอมระเหยลาเวนเดอร์	1.00	มิลลิลิตร	12.00	12.00	
น้ำมันหอมระเหยมะนาว	1.00	มิลลิลิตร	16.00	16.00	
น้ำมันหอมระเหยลิ้ม	1.00	มิลลิลิตร	12.50	12.50	
บรรจุภัณฑ์รวมสติ๊กเกอร์ ขนาด 300 กรัม	3	อัน	37	111.00	
ต้นทุนวัตถุดิบ				185.10	(1)
ค่าดำเนินการ (30% ของ ต้นทุนวัตถุดิบ)				55.53	(2) = (1)*30/100
ต้นทุนการผลิต(3 อัน)				240.63	(3) = (1) +(2)
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย				80.21	(4) = (3)/3
vat 7%				5.61	(5) = (4)*7/100
ต้นทุนการผลิตสินค้าต่อหน่วย รวม vat 7%				85.82	(6) = (4) + (5)
ราคาจำหน่าย				90.00	(7)