

## สาระ



# เพิ่มอรรถรสอาหารด้วยเสน่ห์ของ การออกแบบภาชนะเซรามิก

ภาณุพงศ์ หลาบขาว\*

อาหารอร่อยน่ารับประทาน เพราะการปรุงรสของแม่ครัวที่มีฝีมือชั้นเลิศเพียงอย่างเดียวนั้นไม่พอ การออกแบบตกแต่งภาชนะบรรจุอาหารโดยการนำทัศนธาตุและหลักการทางศิลปะมาใช้ผสมผสานกับองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีเซรามิกนั้นมีส่วนสำคัญจะช่วยทำให้อาหารมีความสวยงามโดดเด่นน่ารับประทาน รวมถึงการสร้างความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคด้วย

ทัศนศิลป์เป็นกระบวนการถ่ายทอดงานศิลปะอย่างมีจินตนาการ มีความคิดสร้างสรรค์ที่เป็นระบบระเบียบ การนำหลักการจัดองค์ประกอบทัศนศิลป์ไปใช้ในการออกแบบตกแต่งภาชนะบรรจุอาหารจะทำให้เกิดการสร้างสรรค์งานอย่างมีประสิทธิภาพสวยงาม ช่วยเพิ่มภาพลักษณ์ของอาหารให้ดูน่ารับประทานชวนลิ้มลอง ตลอดจนช่วยเพิ่มอรรถรสในการรับประทานได้เป็นอย่างดี รูปทรงของภาชนะที่ใช้รองรับอาหารไทยนั้นควรมีคุณสมบัติรองรับอาหารที่แตกต่างกันเพราะอาหารไทยมีหลากหลายประเภท แบ่งได้ทั้งของคาวและของหวาน อาหารคาวแบ่งได้ 5 ประเภทได้แก่ ประเภทผัด ประเภท แกง

ประเภทยำ ประเภทเครื่องจิ้ม อาหารประเภทเครื่องเคียง ส่วนอาหารหวานนั้นก็มีทั้ง ต้ม นึ่ง อบ ทอด เชื่อม ภาชนะที่รองรับอาหารไทยนั้นควรได้รับการออกแบบให้รองรับกับอาหารไทยที่มีหลากหลายประเภท

หลักการออกแบบภาชนะอาหารนั้น มีประโยชน์มากทั้งด้านจิตใจและการใช้สอยในการออกแบบสิ่งที่จะต้องตอบโจทย์ที่นอกเหนือจากการใช้งานนั้น งานออกแบบยังต้องคำนึงการตอบสนองคุณค่าทางด้านจิตใจ เพื่อให้เกิดความพึงพอใจต่อผู้ใช้ อย่างโดดเด่นสะดุดตาและปลอดภัย น่าเชื่อถือเป็นที่ยอมรับของคนทั่วไป ทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น เช่น อาหารดูดีมีระดับ การสื่อให้รู้ถึงอาหารที่เสิร์ฟ เช่น เนื้อปลาก็ใส่จานรูปปลา ห่อหมกก็ใส่จานรูปใบตอง ฯลฯ ประโยชน์ทางด้านการใช้สอยนั้นจะต้องส่งผลที่ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด เช่น การทำให้อาหารได้ง่ายขึ้น ทำความสะอาดง่าย การจัดเก็บ เก็บความร้อนทนอุณหภูมิความร้อนได้ดี

\* นักวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ชำนาญการพิเศษ สำนักเทคโนโลยีชุมชน

กลุ่มวิจัยและพัฒนาการออกแบบผลิตภัณฑ์ สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้พัฒนาการออกแบบภาชนะรองรับเมนูอาหารไทยทั้งอาหารคาวและหวาน ที่เน้นทั้งการใช้งานของผลิตภัณฑ์และดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคความสวยงามมีคุณค่าทางจิตใจ

จานเซรามิก “รูปปลา” เป็นการออกแบบภาชนะรองรับเมนูอาหารคาว ที่เน้นการดึงดูดความสนใจผู้บริโภคที่มีความนิยมบริโภค “ปลา” โดยนำรูปลักษณะของปลามาเป็นรูปแบบของจาน มีการออกแบบที่สวยงาม มีความเป็นเอกลักษณ์ และเหมาะสมสำหรับการบรรจุอาหารต่างๆ ได้ด้วย จึงช่วยสร้าง

บรรยากาศการรับประทานอาหารโดยเฉพาะในสถานที่ท่องเที่ยวตากอากาศชายทะเล จานเซรามิก “รูปปลา” นี้ ผลิตจากวัสดุเนื้อดินพอร์ซเลน ตกแต่งด้วยเคลือบสี ใช้อุณหภูมิในการเผาที่ 1,200 องศาเซลเซียส สามารถบรรจุอาหารที่มีความร้อนสูงได้สะดวกในการทำความสะดวก สีที่ใช้ในการตกแต่งผลิตภัณฑ์เป็นสีที่ให้ความรู้สึกอ่อนหวานกลมกลืนบ่งบอกถึงความสะอาดสดชื่น และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค จานเซรามิก “รูปปลา” สามารถนำมาใช้ผลิตได้จริงในระบบการผลิตทั้งระดับวิสาหกิจชุมชนและอุตสาหกรรม เป็นการพัฒนารูปแบบภาชนะบรรจุภัณฑ์เซรามิกแนวใหม่ให้กับตลาดเซรามิกของไทย



## เอกสารอ้างอิง

บริษัท สนุก ออนไลน์ จำกัด. ชนิดของอาหารไทย [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 22 พฤษภาคม 2557].

เข้าถึงจาก : <http://guru.sanook.com/497/ชนิดของอาหารไทย/>

ปฤถัต นัจนฤตย์. การนำทัศนธาตุและหลักการทางศิลปะ. ใน : *การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหาร*

*เชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร*, วิทยานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2553, หน้า 146-152 [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 29 เมษายน 2557]. เข้าถึงจาก :

[http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/fulltext/snamcn/Palunut\\_Natchanalit/fulltext.pdf](http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/fulltext/snamcn/Palunut_Natchanalit/fulltext.pdf)

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. *ความหมายของการออกแบบ* [ออนไลน์].

[อ้างถึงวันที่ 29 เมษายน 2557]. เข้าถึงจาก : <http://pineappleeyes.snru.ac.th/cram/?q=node/126>

เรไร พ่อคำ. ความสัมพันธ์ของภาพลักษณ์อาหารไทยและความต้องการใช้ภาชนะเพื่อการกำหนดรูปแบบภาชนะอาหาร.

วารสารศิลปกรรมบูรพา [ออนไลน์]. มิถุนายน – พฤศจิกายน 2553, ปีที่ 13 ฉบับที่ 1, [อ้างถึง วันที่ 22 พฤษภาคม 2557]

เข้าถึงจาก : [http://digital\\_collect.lib.buu.ac.th/journal/Art/v13n1/p88-99.pdf](http://digital_collect.lib.buu.ac.th/journal/Art/v13n1/p88-99.pdf)

*หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์* [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 29 เมษายน 2557]. เข้าถึงจาก : [http://advertising.](http://advertising.clickingme.com/index.php/2009-11-17-17-31-26/48-2009-12-03-14-14-48)

[clickingme.com/index.php/2009-11-17-17-31-26/48-2009-12-03-14-14-48](http://advertising.clickingme.com/index.php/2009-11-17-17-31-26/48-2009-12-03-14-14-48)