ใบความรู้ที่ ๓ เรื่อง “หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์”
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

ความหมายและความสำคัญ

บรรจุภัณฑ์(Package) คือ วัสดุใดๆที่นำมาใช้สำหรับบรรจุ ห่อหุ้ม ป้องกัน ลำเลียง จัดส่ง และนำเสนอสินค้า

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Packaging Design) คือ การกำหนดรูปแบบและโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมและสัมพันธ์กับตัวสินค้า เพื่อป้องกันไม่ให้สินค้าเสียหายจากการเคลื่อนย้าย เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับระบบขนส่ง และเพิ่มคุณค่าด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภค ซึ่งต้องอาศัยทั้งศาสตร์และศิลป์ในการสร้างสรรค์

ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีประโยชน์มากมายทั้งในเชิงการปกป้องสินค้าและในเชิงธุรกิจ ดังนี้

๑) การบรรจุและการคุ้มครองป้องกัน เช่น กันน้ำกันความชื้น กันแสง กันแก๊ส เมื่ออุณหภูมิสูงหรือต่ำ

๒) การบ่งชี้ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ต้องแสดงให้เห็นตัวผลิตภัณฑ์ต่อผู้บริโภคในทันที โดยการใช้ชื่อการค้า ตราสินค้า เครื่องหมายการค้า ชื่อผู้ผลิต ลักษณะ และประเภทของสินค้าเข้ามาเป็นเครื่องมือบ่งชี้แก่ผู้บริโภค

๓) การอำนวยความสะดวกในการจัดจำหน่ายและการกระจายสินค้า โดยทำให้เกิดความเหมาะสมต่อพฤติกรรมการซื้อขายเอื้ออำนวยการแยกขายส่งต่อ การตั้งโชว์ การส่งเสริมจูงใจในตัวสินค้า ทนต่อการขนย้ายประหยัดเนื้อที่จัดเก็บ

๔) การอำนวยความสะดวกในการใช้งาน เพื่อให้มีโครงสร้างเข้ากับขบวนการบรรจุ เอื้ออำนวยความสะดวกในการหิ้วถือกลับบ้าน ตลอดจนการใช้ได้กับเครื่องมือการบรรจุที่มีอยู่แล้ว

๕) การดึงดูดความสนใจผู้บริโภค เพื่อแสดงจุดเด่นของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ ทำให้เกิดความสะดุดตา จูงใจผู้บริโภค

๖) ด้านการตลาดและธุรกิจ บรรจุภัณฑ์ที่ดีจะมีบทบาทและหน้าที่ที่สำคัญในการกำหนดราคาเพราะถือเป็นต้นทุนในการผลิตเช่นเดียวกัน ทำให้เกิดผลกำไรแก่ผู้ผลิตและผู้ว่าจ้างผลิต

ประเภทของบรรจุภัณฑ์

การแบ่งบรรจุภัณฑ์แบ่งได้หลายวิธี เช่น แบ่งประเภทตามลักษณะกรรมวิธีการผลิต และวิธีการขนถ่ายผลิตภัณฑ์ การแบ่งและเรียกชื่อบรรจุภัณฑ์ อาจแตกต่างกันออกไป ในที่นี้ขอแบ่งประเภทของบรรจุภัณฑ์ได้ ดังนี้

๑) บรรจุภัณฑ์เฉพาะหน่วย (Individual Package)

คือ บรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มและสัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง บรรจุภัณฑ์ชั้นในจะทำหน้าที่หลักในการป้องกันสินค้าที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์คงคุณภาพที่ดี

๒) บรรจุภัณฑ์ชั้นใน (Inner Package)

คือ บรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่ในการห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ชั้นในไม่ให้ได้รับแรงกระแทกจากภายนอก บรรจุภัณฑ์ชั้นที่สองมีหน้าที่รวบรวมบรรจุภัณฑ์ชั้นแรกไว้ด้วยกัน

๓) บรรจุภัณฑ์ชั้นนอกสุด (Outer Package)

คือ บรรจุภัณฑ์ที่เป็นหน่วยรวมขนาดใหญ่ ทำหน้าที่ในการป้องกันผลิตภัณฑ์ การขนถ่ายสินค้าเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็วในระหว่างการขนส่ง

วัสดุของบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ (PACKAGING MATERIALS) จัดว่าเป็นเครื่องมือที่มีหน้าที่ของกายภาพ (PHYSICAL FUNCTIONS) คือ หน้าที่ทางด้านการปกป้องคุ้มครอง (PROTECTION) และการใช้ประโยชน์ (UTILITY) ของบรรจุภัณฑ์ วัสดุที่ได้รับความนิยมมากในปัจจุบันมี ๔ชนิด ได้แก่

๑) กระดาษ (PAPER)

- กล่องกระดาษแข็งแบบพับ (FOLDING CARTONS) นิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย มีราคาถูก ทั้งวัสดุและกรรมวิธีการผลิต

- กล่องกระดาษแข็งแบบตายตัว (RIGID BOXES) กล่องกระดาษแข็งแบบตายตัว คือรูปทรงสี่เหลี่ยมมุมฉากประกอบด้วยโครงสร้าง ๒ ชิ้น ทาให้แข็งแรงด้วยขอบมุมในแนวตั้ง เนื้อกระดาษทากล่องชนิดนี้เป็นกระดาษแข็ง-หนา กล่องด้านในก็มักจะปิดผนึกด้วยกระดาษเนื้อละเอียดอีกชั้นหนึ่ง

- กล่องกระดาษลูกฟูก (CORRUGATED PAPERBOARD BOXES)แผ่นกระดาษลูกฟูกประกอบด้วยกระดาษ ๒ ชนิด ได้แก่ กระดาษทาผิว และกระดาษทาลูกฟูก ประกอบด้วยกระดาษอย่างน้อย ๒ ชั้น

- ถุงและซอง (BAGS AND ENVELOPES) วัสดุที่ใช้ทาถุงและซองกระดาษส่วนใหญ่นิยมใช้กระดาษคราฟท์ (KRAFT)

๒) พลาสติก (PLASTIC)

- พลาสติก (PLASTIC)นามาใช้ประโยชน์มีให้เห็นได้ในรูปต่าง ๆ เช่น ถุง ขวด กล่อง ฯลฯ และลักษณะพิเศษอื่น ๆ

๓) โลหะ (METAL)

- โลหะ (METAL) โลหะมีคุณสมบัติแข็งแรง ทนทาน การเคลือบผิวภายในจะช่วยลดการสึกกร่อน ไม่มีการซึมผ่านของไอน้ำและก๊าซ

๔) แก้ว (GLASS)

- แก้ว (GLASS) นับเป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีความเฉื่อยต่อการทำปฏิกิริยา กับสารเคมีชีวภาพเมื่อเทียบกับวัสดุบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่นๆ และยังรักษาคุณภาพภายในได้ดีมาก

การเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับสินค้า

๑. ความเสียหายทางกายภาพ หมายถึง ความเสียหายที่เกิดจากการชำรุดแตก การยุบตัวซึ่งเกิดขึ้นได้จากการขนส่งเคลื่อนย้าย การเก็บรักษา และการจาหน่ายสินค้านั้น

๒. ความเสียหายทางเคมี หมายถึง ความเสียหายที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านปฏิกิริยาเคมี โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นอาหารใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม จะทาให้อาหารบูดเน่าเสียหายเกิดเชื้อรา เกิดกลิ่นเหม็น-หืน เกิดการเปลี่ยนแปลงของสี ความกรอบ ตลอดจนรสชาติของอาหารด้วย