

ข้อถือสิทธิ

1. ผงหมักเนื้อมุรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอ ซึ่งประกอบด้วย น้ำตาลไอซิ่ง 28.2% ต่อนน. ซอสหอยนางรมผง 28.2% ต่อนน. กระเทียมผง 18.4% ต่อนน. เกลือ 12% ต่อนน. พริกไทยป่น 10.6% ต่อนน. ผงชูรส (โมโนโซเดียมกลูตาเมต) 2.1% ต่อนน. และเปลือกมะละกอผง 0.5% ต่อนน.
- 5 2. กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ผงหมักเนื้อมุรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอ ตามการประดิษฐ์ดังนี้
 - นำมะละกอดิบแก่จัดมาล้างให้สะอาด
 - ปอกเปลือกให้มีความหนาประมาณ 0.2-0.3 ซม.
 - เดิมโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ที่ระดับความเข้มข้น 0.75%
 - นำมาอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 5 ชั่วโมง หรือจนมีความชื้นสุดท้ายไม่เกิน 10%
- 10
 - นำมาบดให้บดละเอียด แล้วนำมาร่อนผ่านตะแกรงขนาด 60 Mesh จะได้เปลือกมะละกอผง
 - นำเปลือกมะละกอผงที่ได้มาผลิตผงหมักเนื้อมุรสกระเทียมพริกไทย เตรียมโดยการนำเปลือกมะละกอผงมาคลุกเคล้าให้เข้ากันกับส่วนผสมชนิดต่างๆ ได้แก่ น้ำตาลไอซิ่ง ซอสหอยนางรมผง กระเทียมผง เกลือ พริกไทยป่น และผงชูรส (โมโนโซเดียมกลูตาเมต) โดยมีปริมาณส่วนผสมแต่ละชนิดตามสัดส่วนที่ได้ระบุไว้
- 15
 - นำผงหมักเนื้อมุรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอที่ได้มาบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่ายต่อไป