

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ผงหมักเนื้อนุ่มรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอ

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 อาหาร

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

ผลิตภัณฑ์สำหรับหมักเนื้อที่มีวางจำหน่ายในปัจจุบันมักอยู่ในรูปแบบของซอสหมักซึ่งเป็นของเหลว โดยมี
ส่วนประกอบที่สำคัญที่ทำให้เนื้อไม้ลักษณะนุ่ม คือ สารสกัดจากยางมะละกอ โดยมีการผลิตซอสหมักให้มีรสชาติหลากหลาย เช่น รสกระเทียมพริกไทย เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่เป็นซอสหมักมีข้อจำกัดในเรื่อง
10 อุณหภูมิในการเก็บรักษาโดยจะต้องเก็บรักษาในสถานะแช่เย็น โดยเฉพาะอย่างยิ่งภายหลังการเปิดใช้งาน

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

การประดิษฐ์นี้เป็นผงหมักเนื้อนุ่มรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอ ซึ่งประกอบด้วย น้ำตาลไอซิ่ง
28.2% ต่อนน. ซอสหอยนางรมผง 28.2% ต่อนน. กระเทียมผง 18.4% ต่อนน. เกลือ 12% ต่อนน. พริกไทยป่น
10.6% ต่อนน. โมโนโซเดียมกลูตาเมต 2.1% ต่อนน. และเปลือกมะละกอผง 0.5% ต่อนน.

15 ความมุ่งหมายในการประดิษฐ์นี้ คือ ต้องการนำเปลือกมะละกอซึ่งเป็นวัสดุเศษเหลือจากการประกอบอาหาร
รวมทั้งการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะละกอมาใช้ประโยชน์ในการผลิตผงหมักเนื้อนุ่ม เนื่องจากในเปลือกมะละกอยังคงมี
กิจกรรมของเอนไซม์ปาเปนที่มีความสามารถในการทำให้เนื้อนุ่มอยู่ โดยต้องการนำผงเปลือกมะละกอมาเติมเป็น
ส่วนผสมในการผลิตโดยตรงและไม่ต้องผ่านการเตรียมในรูปของเอนไซม์สกัดเพื่อเพิ่มความง่ายในการผลิตและต้องการ
ผลิตผลิตภัณฑ์ในรูปแบบผงเพื่อให้มีอายุการเก็บรักษานานที่สถานะอุณหภูมิห้อง ตลอดจนสามารถดัดแปลงให้มีกลิ่นรส
20 ชนิดต่างๆได้ง่าย

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ผงหมักเนื้อนุ่มรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอตามการประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วย

- | | | |
|---|--------------------------------|---------------|
| | - น้ำตาลไอซิ่ง | 28.2% ต่อ นน. |
| | - ซอสหอยนางรมผง | 28.2% ต่อ นน. |
| 5 | - กระเทียมผง | 18.4% ต่อ นน. |
| | - เกลือ | 12.0% ต่อ นน. |
| | - พริกไทยป่น | 10.6% ต่อ นน. |
| | - ผงชูรส (โมโนโซเดียมกลูตาเมต) | 2.1% ต่อ นน. |
| | - เปลือกมะละกอผง | 0.5% ต่อ นน. |
- 10 กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ผงหมักเนื้อนุ่มรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอ ตามการประดิษฐ์ดังนี้
- นำมะละกอดิบแก่จัดมาล้างให้สะอาด
 - ปอกเปลือกให้มีความหนาประมาณ 0.2-0.3 ซม.
 - เติมน้ำเกลือเม็ดตาไบซัลไฟต์ที่ระดับความเข้มข้น 0.75%
 - นำมาอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 5 ชั่วโมง หรือจนมีความชื้นสุดท้ายไม่เกิน 10%
- 15
- นำมาบดให้บดละเอียด แล้วนำมาร่อนผ่านตะแกรงขนาด 60 Mesh จะได้เปลือกมะละกอผง
 - นำเปลือกมะละกอผงที่ได้มาผลิตผงหมักเนื้อนุ่มรสกระเทียมพริกไทย เตรียมโดยการนำเปลือกมะละกอ ผงมาคลุกเคล้าให้เข้ากันกับส่วนผสมชนิดต่างๆ ได้แก่ น้ำตาลไอซิ่ง ซอสหอยนางรมผง กระเทียมผง เกลือ พริกไทยป่น และผงชูรส (โมโนโซเดียมกลูตาเมต) โดยมีปริมาณส่วนผสมแต่ละชนิดตามสัดส่วนที่ได้ระบุไว้
- 20
- นำผงหมักเนื้อนุ่มรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอที่ได้มาบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่ายต่อไป

วิธีการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์