

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรแยมจากจำปาตะ

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5 วิทยาศาสตร์การอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรแยมจากจำปาตะ

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- 10 แยม เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อผลไม้กับสารให้ความหวานอาจผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นแล้วทำให้มีความข้นเหนียว หรือกึ่งแข็งกึ่งเหลวพอเหมาะสำหรับใช้ปาดทา มีสี กลิ่นรส ตามชนิดของผลไม้ที่ใช้ อาจใช้ส่วนผสมอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในการปรุงแต่งสีได้ มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 แยมสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ ประเภทที่มีเนื้อผลไม้ทั้งหมดไม่ต่ำกว่าร้อยละ 45 ของน้ำหนัก และประเภทที่มีเนื้อผลไม้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 33 ของน้ำหนัก

- 15 จำปาตะ เป็นพืชที่นิยมปลูกกันมากทางภาคใต้ โดยจัดเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา และเป็นผลไม้ที่หารับประทานได้ยาก ซึ่งจะหาได้เฉพาะทางภาคใต้เท่านั้น อีกทั้งจำปาตะยังให้ผลเพียงปีละครั้งจะอยู่ในช่วงประมาณเดือนพฤษภาคมถึงเดือนกรกฎาคม เนื้อของจำปาตะมีวิตามินเอสูง ช่วยบำรุงและรักษาสายตาได้เป็นอย่างดี เส้นใยของจำปาตะสามารถช่วยขับไขมันและสารพิษออกไปจากร่างกายได้ บางปีมีผลผลิตออกตลาดเป็นจำนวนมาก ทำให้ราคาตกต่ำ บางครั้งเน่าเสียต้องทิ้งไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ เพราะจำปาตะเป็นผลไม้ที่ผู้คนนิยมบริโภคแบบสดและทอดเท่านั้น มักมีอายุการเก็บรักษาสั้น เนื่องจากเซลล์มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาหลังการเก็บเกี่ยว ทำให้ผลไม้เสื่อมสภาพและอาจสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงเกิดการสูญเสียทางเศรษฐกิจเนื่องจากจำหน่ายผลผลิตไม่ทันหรือเกิด
- 20 ปัญหาผลผลิตล้นตลาด โดยเฉพาะผลไม้ที่ออกเป็นฤดูกาล ดังนั้นการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการถนอมอาหารเพื่อให้มีรับประทานตลอดปี และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมจากจำปาตะที่สามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน เพิ่มมูลค่าผลผลิตของจำปาตะ ในช่วงที่มีผลผลิตตามฤดูกาลเป็นจำนวนมาก และราคาถูก ซึ่งเป็นแนวทางที่จะทำให้สามารถใช้ประโยชน์จากจำปาตะที่เป็นพืชในท้องถิ่นได้อย่างคุ้มค่าและสร้างรายได้ได้ตลอดปี

- 25 ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

สูตรแยมจากจำปาตะนี้มีส่วนประกอบหลัก คือ เนื้อจำปาตะ น้ำเปล่า น้ำตาลทราย เพคติน น้ำมะนาว และเกลือป่น ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 3 ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมเนื้อจำปาตะ เลือกผลสุกจากนั้นนำไปปอก

เปลือกแล้วเอาส่วนที่เป็นเนื้อนำไปบดผสมกับน้ำเปล่า แล้วบดให้ละเอียด การนำขึ้นตั้งไฟ ผสมน้ำตาลทราย
ครึ่งส่วนกับแป้งคั่ว ค่อยๆ ใส่น้ำตาลทรายและกวนให้ส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นใส่น้ำตาลทรายส่วนที่เหลือ
เมื่อน้ำตาลทรายละลายหมด เติมเกลือและน้ำมะนาว และการกวนจนส่วนผสมมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้
ไม่น้อยกว่า 65 องศาบริกซ์ ตั้งใส่ภาชนะบรรจุ จะได้ลักษณะของแยมจำปาตะ กรรมวิธีการผลิตแยมจาก
5 จำปาตะนี้มีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่

วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์แยมจากจำปาตะและกรรมวิธีการผลิตดังกล่าวเพื่อให้ได้แยมจาก
จำปาตะที่มีกลิ่นและรสชาติของจำปาตะ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมผลไม้ และเป็นการเพิ่มมูลค่า
แก่จำปาตะ

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

10 สูตรแยมจากจำปาตะมีส่วนประกอบหลักดังนี้

1. เนื้อจำปาตะ 35-40% โดยน้ำหนัก
2. น้ำเปล่า 15-20% โดยน้ำหนัก
3. น้ำตาลทราย 30-40% โดยน้ำหนัก
4. น้ำมะนาว 0.5-1.0% โดยน้ำหนัก

15 5. เกลือป่น 0.2-1.0% โดยน้ำหนัก

6. แป้งคั่ว 2-4% โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตแยมจากจำปาตะ มีขั้นตอนดังนี้

1. เตรียมเนื้อจำปาตะ เลือกผลสุกจากนั้นนำไปปอกเปลือกแล้วเอาส่วนที่เป็นเนื้อจำปาตะ นำไป
บดผสมกับน้ำเปล่า ในเครื่องปั่นผสม แล้วบดให้ละเอียด เทใส่กระทะทองเหลือง

20 2. นำขึ้นตั้งไฟ ที่ระดับไฟปานกลาง ผสมน้ำตาลทรายครึ่งส่วนกับแป้งคั่ว ค่อยๆ ใส่น้ำตาลทราย
และกวนให้ส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นใส่น้ำตาลทรายส่วนที่เหลือ เมื่อน้ำตาลทรายละลายหมด เติมเกลือ และน้ำ
มะนาว

3. กวนส่วนผสมจนมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 65 องศาบริกซ์

25 สูตรแยมจากจำปาตะ ที่เหมาะสมประกอบด้วย เนื้อจำปาตะ 39% โดยน้ำหนัก, น้ำเปล่า 20%
โดยน้ำหนัก, น้ำตาลทราย 38% โดยน้ำหนัก, น้ำมะนาว 0.5% โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 0.2% โดยน้ำหนัก,
และแป้งคั่ว 2.3% โดยน้ำหนัก

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์