

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ขนมจำปาตะ

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 อาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับขนมจำปาตะ

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

ขนมตาล เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมตาลมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลือง ฟูนุ่ม มีกลิ่นหอมจากเนื้อมะพร้าว และมีส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้าและน้ำตาล มียีสต์ที่ได้จากการหมักของเนื้อมะพร้าวเป็นตัวช่วยให้ขนมตาลขึ้นฟู และมีความนุ่ม (นิตดา หงส์วิวัฒน์ และคณะ, 2553)

10 จำปาตะ จะมีลักษณะคล้ายกับขนุนแตกต่างกันที่กลิ่น กลิ่นของจำปาตะจะมีกลิ่นที่แรงกว่าขนุน เนื้อของจำปาตะจะมีเส้นใยเยอะกว่าขนุน เป็นผลไม้ที่หารับประทานได้ทางภาคใต้ เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวจำปาตะจะมีจำนวนมากและล้นตลาด ทำให้จำปาตะมีราคาถูกลงและเน่าเสียโดยเปล่าประโยชน์ เนื้อจำปาตะมีองค์ประกอบของแป้งและน้ำตาลใกล้เคียงกับเนื้อมะพร้าว สามารถนำมาแปรรูปเป็นขนมจำปาตะ โดยวิธีการเลียนแบบกระบวนการทำขนมตาลในรูปแบบขนมจำปาตะ ด้วยวิธีการหมักแป้งและเนื้อจำปาตะกับยีสต์ ให้ขนมจำปาตะ

15 ขึ้นฟูเหมือนขนมตาล ทำให้ได้ขนมจำปาตะแบบใหม่ และยังเป็นแนวทางในการพัฒนาขนมจากจำปาตะในรูปแบบอื่นต่อไป

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

ขนมจำปาตะที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย กะทิ แป้งข้าวเจ้า ผงฟู เกลือป่น เนื้อจำปาตะ น้ำตาลทรายขาว ยีสต์ และมะพร้าวทึนทึก ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลักตั้งแต่การผสมแป้งข้าวเจ้ากับผงฟูร่อน

20 รวมกัน ทำหลุมตรงกลาง ใส่ยีสต์และน้ำตาลทรายขาวพักไว้ หลังจากนั้นนำเนื้อจำปาตะไปปั่นรวมกับกะทิจนละเอียด นำไปผสมกับส่วนผสมก่อนหน้า ค่อยๆ ใช้ตะกร้อมือตีจนเข้าเป็นเนื้อเดียว กัน พักไว้ นำถ้วยตะไลใส่ลึงถึงนึ่งจนร้อน ตักส่วนผสมของขนมที่พักไว้ลงในถ้วยตะไล แล้วนำไปนึ่งจนสุก ตักออกจากถ้วย โรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยนึ่ง ประุงรสด้วยเกลือ ซึ่งมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ วัตถุประสงค์ของการพัฒนาขนมจำปาตะดังกล่าว เพื่อให้ผู้บริโภคได้ลิ้ม

25 ลองรสชาติขนมจำปาตะในรูปแบบใหม่ และเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจากจำปาตะในรูปแบบอื่นต่อไป

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ขนมจำปาตะที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย

1. กะทิ 38-40% โดยน้ำหนัก
2. แป้งข้าวเจ้า 18-20% โดยน้ำหนัก
- 5 3. ผงฟู 0.4-0.6% โดยน้ำหนัก
4. เนื้อมะพร้าว 8-10% โดยน้ำหนัก
5. น้ำตาลทรายขาว 22-24% โดยน้ำหนัก
6. ยีสต์ 0.3-0.5% โดยน้ำหนัก
7. เกลือป่น 0.05-0.15% โดยน้ำหนัก
- 10 8. มะพร้าวทึนทึก 8-10% โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตขนมจำปาตะ มีขั้นตอนดังนี้

1. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับผงฟู ร่อนสลับกันไปมา 2 ครั้ง ทำหลุมตรงกลาง ใส่ยีสต์ และน้ำตาลทรายขาวพักไว้
2. นำเนื้อมะพร้าวไปปั่นรวมกับกะทิจนละเอียด ใส่หม้อ ตั้งไฟคนพออุ่น
3. นำส่วนผสมจากข้อ 2 เทผสมกับส่วนผสมในข้อ 1 ค่อยๆ ใช้ตะกร้อมือตีจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้
15 2 ชั่วโมง
4. นำถ้วยตะไล ใส่ลึงถึงนึ่งจนร้อน แล้วตักส่วนผสมของขนมที่พักไว้ ลงในถ้วยตะไล แล้วนำไปนึ่งต่อ
อีก 15 นาที จนสุก ตักออกจากถ้วย
5. นำมะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ใส่ภาชนะนึ่ง 10 นาที จากนั้นนำมาคลุกกับเกลือ ไว้สำหรับโรยหน้าขนม

ขนมจำปาตะที่เหมาะสม มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย กะทิ 39% โดยน้ำหนัก, แป้งข้าวเจ้า 19%
20 โดยน้ำหนัก, ผงฟู 0.5% โดยน้ำหนัก, เนื้อมะพร้าว 9% โดยน้ำหนัก, น้ำตาลทรายขาว 23% โดยน้ำหนัก, ยีสต์
0.4% โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 0.1% โดยน้ำหนัก และมะพร้าวทึนทึก 9% โดยน้ำหนัก

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

วิธีการในประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

