

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรคุกกี้ข้าวยา

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมที่มีความหลากหลายทางทรัพยากรธรรมชาติ ด้วยสภาพทางภูมิประเทศที่แตกต่างกันและขนบธรรมเนียมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น จึงส่งผลต่อพฤติกรรมและความนิยมในการบริโภคอาหารของประชากรในแต่ละภูมิภาค ภาคเหนือมีแคบหมู น้ำจิ้มจุ่ม ใส่อั่ว ภาคอีสานมี ปลาร้า ส้มตำ ภาคกลางมีต้มยำกุ้ง แกงมัสมั่น ภาคใต้มีอาหารรสจัด เช่น แกงเหลือง แกงไตปลา และข้าวยาน้ำบูดู เป็นต้น อย่างไรก็ตามอาหารท้องถิ่นมักนิยมบริโภคเฉพาะภายในภูมิภาค เนื่องจากข้อจำกัดทางด้านรสชาติและกลิ่นของอาหารที่ลักษณะเฉพาะตัวยากต่อการยอมรับของผู้บริโภคในภูมิภาคอื่นๆ ที่มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่แตกต่างกัน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้อยู่ในรูปแบบที่สามารถตอบสนองกลุ่มผู้บริโภคที่หลากหลายจึงเป็นสิ่งที่น่าท้าทาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเปิดเสรีทางการค้า(AEC) ซึ่งกำลังเข้ามามีบทบาทในกลุ่มประเทศอาเซียน ซึ่งกลุ่มผู้บริโภคในประเทศดังกล่าวจะช่วยส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าทางการตลาดเพิ่มขึ้นหลายเท่า การนำเสนออาหารท้องถิ่นต่อผู้บริโภคที่มีความแตกต่างทางเชื้อชาติและวัฒนธรรมเป็นเรื่องที่ยาก แต่หากมีการนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักและนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายมาพัฒนาปรับปรุงผสมผสานกับรสชาติที่มีความเฉพาะตัวของอาหารท้องถิ่นทำให้ผู้บริโภคกลุ่มใหม่ สามารถให้การยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ง่ายยิ่งขึ้นนอกจากนี้ยังเป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคในท้องถิ่นเดิมอีกด้วย

ข้าวยาน้ำบูดูจัดเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีสารอาหารที่หลากหลายแต่พลังงานต่ำ ประกอบด้วยพืชผักสมุนไพร รวมถึงมีแหล่งของสารอาหารโปรตีน จากการเติม ปลาป่น หรือกุ้งป่น และที่ขาดไม่ได้คือน้ำบูดู ซึ่งมีกลิ่นรสเฉพาะตัว ประกอบกับคุกกี้เป็นขนมอบชนิดหนึ่งซึ่งเป็นอาหารที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศมีลักษณะกรอบ่วนเป็นชิ้นขนาดพอคำหรือหีบกัดได้สะดวก มีรสไม่หวานจัดนัก มีรูปร่างแตกต่างกันออกไป สามารถเก็บไว้ได้นานกว่าขนมอบชนิดอื่นๆ ซึ่งสามารถตอบรับกลุ่มผู้บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย การใช้คุกกี้สำหรับเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบในการผสมผสานรสชาติของอาหารท้องถิ่นนั้น จึงเป็นแนวทางที่น่าสนใจและมีความเป็นไปได้ โดยการนำข้าวยาน้ำบูดูมาเป็นแนวคิดในการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์คุกกี้ เพื่อให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้มากขึ้นอย่างไรก็ตามการนำเอาผลิตภัณฑ์คุกกี้มาปรับปรุงรสชาติด้วยน้ำぶดู จะมีข้อจำกัดให้ผลิตภัณฑ์มีความเข้มข้น เนื้อสัมผัสที่ได้ไม่กรอบ และมีอายุการเก็บรักษาลดลง ดังนั้นการปรับปรุงเนื้อสัมผัสด้วยข้าวพอง จะช่วยในเรื่องของการควบคุมระดับความชื้นที่เพิ่มขึ้นได้ อีกทั้งข้าวพองให้เนื้อสัมผัสที่แตกต่างจากคุกกี้ทั่วไป ซึ่งเป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้คุกกี้

5 ข้าวย่ำได้อีกทางหนึ่ง ดังนั้นคุกกี้ข้าวย่ำจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นโดยการผสมผสานข้าวย่ำซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นทางภาคใต้กับคุกกี้ซึ่งเป็นอาหารสากลได้อย่างลงตัว โดยรสชาติและรูปแบบเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถตอบสนองทุกกลุ่มผู้บริโภคทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ เพิ่มโอกาสในการขยายตลาดผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวย่ำสู่ตลาดสากลได้

**ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์**

10 คุกกี้ข้าวย่ำ เป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ให้มีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นภาคใต้ซึ่งมีการผสมผสานในเรื่องลักษณะปรากฏ รสชาติ และเนื้อสัมผัสได้อย่างลงตัว อีกทั้งคุกกี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานได้หลากหลายโอกาส สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย และมีอายุการเก็บรักษานาน สามารถต่อ ยอด นำมาพัฒนาเป็นขนมของฝาก ของที่ระลึก ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้ซึ่งมีโอกาขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศได้ในอนาคต

15 สูตรคุกกี้ข้าวย่ำ ประกอบด้วย แป้งสาลี น้ำตาลไอซิ่ง เนยเทียม ข้าวพอง ไข่ไก่ มะพร้าวคั่ว น้ำぶดู ใบชะพลู ปลาป่น พริกป่น เกลือ และโซเดียมไบคาร์บอเนต

**การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์**

**สูตรคุกกี้ข้าวย่ำประกอบด้วย**

	- แป้งสาลี	25 %	โดยน้ำหนัก
20	- น้ำตาลไอซิ่ง	25 %	โดยน้ำหนัก
	- เนยเทียม	20 %	โดยน้ำหนัก
	- ข้าวพอง	9 %	โดยน้ำหนัก
	- ไข่ไก่	5 %	โดยน้ำหนัก
	- มะพร้าวคั่ว	5 %	โดยน้ำหนัก
25	- น้ำぶดู	5 %	โดยน้ำหนัก
	- ใบชะพลู	3 %	โดยน้ำหนัก
	- ปลาป่น	2 %	โดยน้ำหนัก
	- พริกป่น	0.65 %	โดยน้ำหนัก
	- เกลือ	0.25 %	โดยน้ำหนัก
30	- โซเดียมไบคาร์บอเนต	0.1 %	โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตคุกกี้ข้าวย่ำ มีขั้นตอนดังนี้

1. ตีเนยเทียม น้ำตาลไอซิ่ง และเกลือป่น เข้าด้วยกัน
2. เติมน้ำ แป้ง โซเดียมไบคาร์บอเนต มะพร้าวคั่ว พริกป่น ใบชะพลู ปลาย่าง ข้าวพอง และน้ำบูดู
3. ขึ้นรูป และอบที่อุณหภูมิ 180-200 องศาเซลเซียส จนกว่าจะสุก
4. พักให้เย็น บรรจุถุง

5

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

