

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ข้าวย่ำกรอบจากข้าวสังข์หยด

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 เคมีในส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้าวย่ำกรอบจากข้าวสังข์หยด

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

ข้าวย่ำเป็นอาหารพื้นบ้านภาคใต้ที่ใช้ข้าวขัดสีเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต ซึ่งมีสารอาหารประเภท
แร่ธาตุและวิตามินน้อยกว่าข้าวมีสี คณะผู้วิจัยได้เล็งเห็นความสำคัญของข้าวมีสี โดยเฉพาะข้าวสังข์หยด
ซึ่งจัดเป็นพันธุ์ข้าวดั้งเดิมของทางภาคใต้ มีคุณค่าทางสารอาหารสูง เช่น โยอาหาร โปรตีน ธาตุเหล็ก และ
10 ฟอสฟอรัส ซึ่งมีประโยชน์ในด้านการขับถ่าย บำรุงโลหิต บำรุงร่างกายให้แข็งแรงและป้องกันโรคความจำเสื่อม
และยังมีสารต้านมะเร็ง อีกทั้งข้าวย่ำยังมีกรรมวิธีการผลิตค่อนข้างยุ่งยากและซับซ้อน ต้องใช้ระยะเวลา
ในการเตรียมส่วนผสม จึงทำให้ข้าวย่ำมีรสชาติไม่สม่ำเสมอ และมีอายุการเก็บรักษาที่สั้นมาก รวมถึงส่วนผสม
หลักส่วนใหญ่เป็นอาหารสด เช่น ข้าวสวย ที่ใช้เป็นส่วนผสมหลักของข้าวย่ำมีทั้งข้าวขาวซึ่งหุงด้วยน้ำเปล่า
ข้าวหุงด้วยน้ำสีส้มต่างๆ ที่ได้จากธรรมชาติ เช่น ใบยอ ดอกอัญชัน ใบเตย ขมิ้น เป็นต้น น้ำบูดู ที่ได้จาก
15 การหมักปลาทะเลกับเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสม จนเนื้อปลาเปื่อยยุ่ย ผ่านการกรองเอาก้างและเกร็ดออก
ปรุงรสด้วยน้ำตาลและเกลือ กุ้งแห้งป่นหรือปลาป่น ที่ได้จากการนำกุ้งเคยหรือเนื้อปลา มาทำให้แห้งโดยใช้
ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น หรืออาจนึ่งหรือต้มให้สุกในน้ำเกลือเจือจางก่อนทำให้แห้ง
แล้วผ่านกระบวนการบดหรือป่นให้ละเอียด และผักต่างๆ ซึ่งเรียกว่าผักหมวด ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด
ใบชะพลู ถั่วงอก ถั้วฝักยาว ดอกดาหลา ซึ่งชนิดของผักหมวดขึ้นอยู่กับความนิยมของท้องถิ่นนั้นๆ
20 การพัฒนาข้าวย่ำกรอบ จึงเป็นแนวทางที่ช่วยส่งเสริมให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ
สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันซึ่งต้องการความสะดวกและรวดเร็วในการบริโภค และยัง
ช่วยส่งเสริมพืชเศรษฐกิจ และอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านของไทยให้คงอยู่ และเป็นที่รู้จักของคนรุ่นหลังต่อไป

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

ข้าวย่ำกรอบจากข้าวสังข์หยดตามการประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วย ข้าวสังข์หยดอบแห้ง น้ำบูดูหวาน
25 แปะแซ เส้นหมี่ ตะไคร้อบแห้ง ชิงอบแห้ง ใบมะกรูดอบแห้ง ใบชะพลูอบแห้ง ดอกดาหลาอบแห้ง น้ำตาลปีบ
กุ้งแห้งป่น น้ำมะนาว และพริกแห้งป่น ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 6 ขั้นตอน ตั้งแต่การนำข้าวสังข์หยดมาหุง
ด้วยน้ำสะอาด การนำข้าวสวยจากข้าวสังข์หยดที่หุงได้มาอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อนพร้อมกับเส้นหมี่ การนำข้าว
สังข์หยดอบแห้งและเส้นหมี่อบแห้งมาทอดในน้ำมันร้อนจนสุกกรอบ การนำตะไคร้ ชิง ใบมะกรูดและดอก
ดาหลา มาซอยให้ละเอียด แล้วนำมาอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อน การนำน้ำบูดูหวาน แปะแซ น้ำตาลปีบ และ

น้ำมะนาวมาเคี้ยว และการนำพริกแห้งป่น กุ้งแห้งป่นและส่วนผสมที่ได้ทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้ว
ขึ้นรูปด้วยแม่พิมพ์ตามขนาดที่ต้องการ โดยมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรม
ขนาดเล็กและขนาดใหญ่

- 5 วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์ข้าวยำกรอบจากข้าวสังข์หยดและกรรมวิธีการผลิตดังกล่าวเพื่อให้ได้
ข้าวยำกรอบจากข้าวสังข์หยดที่มีรสชาติเหมือนข้าวยำ เป็นการยืดอายุการเก็บรักษาให้ยาวนานมากขึ้นและ
เป็นการเพิ่มมูลค่าแก่ข้าวสังข์หยด

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ข้าวยำกรอบจากข้าวสังข์หยดมีส่วนประกอบหลักดังนี้

- | | | | |
|----|-----------------------|-------------|------------|
| 10 | 1. ข้าวสังข์หยดอบแห้ง | 26-28 % | โดยน้ำหนัก |
| | 2. น้ำพุดหวาน | 19-21 % | โดยน้ำหนัก |
| | 3. แปะแซ | 14-16 % | โดยน้ำหนัก |
| | 4. เส้นหมี่อบแห้ง | 4-6 % | โดยน้ำหนัก |
| | 5. ตะไคร้อบแห้ง | 4-6 % | โดยน้ำหนัก |
| | 6. ชิงอบแห้ง | 4-6 % | โดยน้ำหนัก |
| 15 | 7. ใบมะกรูดอบแห้ง | 4-6 % | โดยน้ำหนัก |
| | 8. ใบชะพลูอบแห้ง | 4-6 % | โดยน้ำหนัก |
| | 9. ดอกดาหลาอบแห้ง | 4-6 % | โดยน้ำหนัก |
| | 10. น้ำตาลปีบ | 2-4 % | โดยน้ำหนัก |
| | 11. กุ้งแห้งป่น | 2-3 % | โดยน้ำหนัก |
| 20 | 12. น้ำมะนาว | 1-3 % | โดยน้ำหนัก |
| | 13. พริกแห้งป่น | 0.25-0.75 % | โดยน้ำหนัก |

กรรมวิธีการผลิตข้าวยำกรอบจากข้าวสังข์หยด มีขั้นตอนดังนี้

1. นำข้าวสังข์หยด มาหุงด้วยน้ำสะอาด 1.2 เท่าของข้าวสังข์หยด
2. จากนั้นนำข้าวสวยจากข้าวสังข์หยดที่หุงได้ มาอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อน พร้อมกับเส้นหมี่
- 25 ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 ชั่วโมง
3. หลังจากนั้นนำข้าวสังข์หยดและเส้นหมี่ที่ได้ มาทอดในน้ำมันร้อนจัดจนสุกกรอบเป็นเวลา 30 วินาที
4. นำตะไคร้, ชิง, ใบมะกรูด, ใบชะพลู และดอกดาหลา มาซอยให้ละเอียด แล้วนำมาอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 ชั่วโมง

5. นำน้ำบูดูหวาน, แปะแซ, น้ำตาลปีบ และน้ำมะนาว มาเคี่ยวที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที

6. จากนั้นนำพริกแห้งป่น กุ้งแห้งป่น และส่วนผสมที่ได้ทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วขึ้นรูปด้วยแม่พิมพ์ตามขนาดที่ต้องการ

5 ข้าวยำกรอบจากข้าวสังข์หยด ที่เหมาะสมประกอบด้วย ข้าวสังข์หยดอบแห้ง 27 % โดยน้ำหนัก, น้ำบูดูหวาน 20 % โดยน้ำหนัก, แปะแซ 15 % โดยน้ำหนัก, เส้นหมี่อบแห้ง 5 % โดยน้ำหนัก, ตะไคร้อบแห้ง 5 % โดยน้ำหนัก, ขิงอบแห้ง 5 % โดยน้ำหนัก, ใบมะกรูดอบแห้ง 5 % โดยน้ำหนัก, ใบชะพลูอบแห้ง 5 % โดยน้ำหนัก, ดอกดาหลาอบแห้ง 5 % โดยน้ำหนัก, น้ำตาลปีบ 3 % โดยน้ำหนัก, กุ้งแห้งป่น 2.5 % โดยน้ำหนัก, น้ำมะนาว 2 % โดยน้ำหนัก, พริกแห้งป่น 0.5 % โดยน้ำหนัก

10 วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์