

## รายละเอียดการประดิษฐ์

### ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น

### สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5            วิทยาศาสตร์การอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น

### ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

10            ลูกชิ้นเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมรับประทานกัน ใช้บริโภคเป็นอาหารว่างและเป็นส่วนประกอบของอาหารจานเดียวชนิดต่างๆ มีความหลากหลายทั้งประเภทเนื้อสัตว์ที่นำมาเป็นส่วนประกอบหลักในการทำลูกชิ้น ตลอดจนวิธีการผลิตและการเติมสารปรุงรส ทำให้ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นมีความหลากหลายและมีความแตกต่างกันในด้านของคุณภาพและสารอาหาร (ปนัดดา จันทร์อุไร, 2547) โดยทั่วไปในการผลิตลูกชิ้นจะมีส่วนผสมของเนื้อไก่ แป้งมันสำปะหลัง น้ำเปล่า ผงฟู และปรุงรสด้วยเกลือกับพริกไทย

15            นำไปบดรวมกัน จากนั้นจึงนำไปขึ้นรูปเป็นลูกตามขนาดที่ต้องการ แล้วทำให้สุกด้วยวิธีการลวกหรือต้ม จึงทำให้มีรสชาติเหมือนเนื้อต้มสุกทั่วไป ซึ่งมีความแตกต่างจากลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ที่ได้มาจากการผลิตน้ำปรุงรสไก่ตุ๋นให้มีความเข้มข้น มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้ในการทำไก่ตุ๋น

20            จากนั้นจึงนำมาเป็นส่วนผสมที่ใช้น้ำเปล่า ผสมรวมกับส่วนผสมอื่นๆ ในปริมาณที่เหมาะสม ทำให้ลูกชิ้นที่ได้มีเนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่ม พร้อมรับประทานโดยที่ไม่ต้องใช้น้ำจิ้มก็มีความอร่อยอยู่ในตัวของมันเอง

ปัจจุบันตลาดลูกชิ้นเป็นตลาดขนาดใหญ่ มีมูลค่าทางการตลาด ประมาณปีละ 1 หมื่นล้านบาท และมีแนวโน้มในการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง แบ่งเป็นลูกชิ้นเกรดเอร้อยละ 40 และอีกร้อยละ 60 เป็นลูกชิ้นเกรดบี และลูกชิ้นเกรดซี (จาริญา สุทธิ, 2554) อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตของ

25            ประชากรซึ่งผู้ผลิตได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้เป็นไปตามสภาพความเป็นอยู่ของประชากรในปัจจุบัน และผู้ผลิตลูกชิ้นเองก็ต้องปรับตัวในเรื่องของการผลิตลูกชิ้นให้มีความหลากหลาย เพื่อที่จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้ธุรกิจการผลิตอาหารของประเทศไทยสามารถแข่งขันภายในตลาดของประเทศไทย ประเทศอาเซียน และตลาดโลกได้ (สมชาย สกฤษรัตน์, 2555)

25            ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น เพื่อเป็นการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น และเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้ผลิตและผู้บริโภคต่อไป

### ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ประกอบด้วย 2 ส่วนหลักดังนี้

5 1. การเตรียมน้ำปุ๋ยมรดกไก่ตุน ซึ่งมีส่วนประกอบหลักคือ ซีโครงไก่ อบเชย โป๊ยกั๊ก น้ำ ใบเตย รากผักชี บุป พริกไทยเม็ดบวบ กระเทียมบวบ เกลือป่น ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลกรวด และข้าหั่นแฉ่น ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลักคือ นำซีโครงไก่ล้างให้สะอาด ต้มน้ำจนเดือด ใส่อบเชย ใบเตย รากผักชีบวบ พริกไทยเม็ดบวบ กระเทียมบวบ เกลือป่น ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลกรวด และข้าหั่นแฉ่น ตามด้วยซีโครงไก่ เคี่ยวจนได้เป็นน้ำปุ๋ยมรดกไก่ตุน แล้วนำไปแช่เย็น

10 2. การผลิตลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปุ๋ยมรดกไก่ตุน ซึ่งมีส่วนประกอบหลักคือ เนื้อไก่ส่วนนอก แป้งมันสำปะหลัง เกลือป่น ผงฟู และน้ำปุ๋ยมรดกไก่ตุนจากขั้นตอนที่ 1 ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก คือ นำเนื้อไก่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ บดด้วยเครื่องบดให้ละเอียด เติมแป้งมันสำปะหลัง เกลือป่น และผงฟู จากนั้นค่อยๆ เติมน้ำปุ๋ยมรดกไก่ตุน ปั่นผสมให้เข้ากันจนหมด นำไปเก็บไว้ในตู้เย็น นำมาบิเป็นลูกกลมๆ และปล่อยลงในน้ำร้อน จนสีของลูกชิ้นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน ต้มต่อจนกระทั่งลูกชิ้นสุกทั่วกันทั้งลูก แล้วตักไปแช่ในน้ำเย็น

วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์ลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปุ๋ยมรดกไก่ตุน และกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เพื่อเป็นการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น และเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้ผลิตและผู้บริโภค

#### 15 การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

1. น้ำปุ๋ยมรดกไก่ตุนมีส่วนประกอบหลักดังนี้

1.1 ซีโครงไก่ 9.77-11.77% โดยน้ำหนัก

1.2 อบเชย 0.53-0.55% โดยน้ำหนัก

1.3 โป๊ยกั๊ก 0.12-0.14% โดยน้ำหนัก

1.4 น้ำ 77.15-79.15% โดยน้ำหนัก

1.5 ใบเตย 0.42-0.44% โดยน้ำหนัก

1.6 รากผักชีบวบ 1.04-1.06% โดยน้ำหนัก

1.7 พริกไทยเม็ดบวบ 0.2-0.4% โดยน้ำหนัก

1.8 กระเทียมบวบ 0.7-0.9% โดยน้ำหนัก

1.9 เกลือป่น 0.3-0.5% โดยน้ำหนัก

1.10 ซีอิ๊วขาว 2.95-5.97% โดยน้ำหนัก

1.11 ซีอิ๊วดำ 1.42-3.44% โดยน้ำหนัก

1.12 น้ำตาลกรวด 2.68-2.70% โดยน้ำหนัก

1.13 ข้าหั่นแฉ่น 0.34-0.36% โดยน้ำหนัก



กรรมวิธีการผลิตน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น มีขั้นตอนดังนี้

1. นำซีโครงไก่ มาล้างให้สะอาด

2. นำผ้าขาวบางห่อเครื่องเทศและสมุนไพรที่ประกอบด้วย อบเชย โป๊ยกั๊ก ใบเตย รากผักชีบุบ  
พริกไทยเม็ดบุบ กระเทียมบุบ และข่าหั่นแว่น มัดด้วยด้ายให้แน่น

5 3. ใส่ลงในหม้อ พร้อมห่อเครื่องเทศและสมุนไพร ตั้งไฟต้มจนเดือด ตามด้วย ซีโครงไก่ ปรุงรส  
ด้วยเกลือป่น ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ และน้ำตาลกรวด ตั้งไฟแรงปานกลาง เคี่ยวจนได้น้ำปรุงรสที่มีความเข้มข้น  
เป็นเวลา 120 นาที จากนั้นนำไปแช่เย็นอุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที

10 น้ำปรุงรสไก่ตุ๋นที่เหมาะสมประกอบด้วย ซีโครงไก่ 10.77% โดยน้ำหนัก, อบเชย 0.54%  
โดยน้ำหนัก, โป๊ยกั๊ก 0.13% โดยน้ำหนัก, น้ำ 78.15% โดยน้ำหนัก, ใบเตย 0.43% โดยน้ำหนัก, รากผักชีบุบ  
1.05% โดยน้ำหนัก, พริกไทยเม็ดบุบ 0.3% โดยน้ำหนัก, กระเทียมบุบ 0.8% โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 0.4%  
โดยน้ำหนัก, ซีอิ๊วขาว 2.96% โดยน้ำหนัก, ซีอิ๊วดำ 1.43% โดยน้ำหนัก, น้ำตาลกรวด 2.69% โดยน้ำหนัก  
และข่าหั่นแว่น 0.35% โดยน้ำหนัก

2. ลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น มีส่วนประกอบดังนี้

2.1 เนื้อไก่ส่วนอก 77.51-79.51% โดยน้ำหนัก

2.2 แป้งมันสำปะหลัง 1.58-3.58% โดยน้ำหนัก

2.3 เกลือป่น 1.45-1.47% โดยน้ำหนัก

2.4 ผงฟู 0.50-0.53% โดยน้ำหนัก

2.5 น้ำปรุงรสไก่ตุ๋น 15.94-17.94% โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น มีขั้นตอนดังนี้

20 1. นำเนื้อไก่ หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที  
จากนั้นใส่ในเครื่องปั่นผสมบดให้ละเอียด

2. ผสมเนื้อไก่บด แป้งมันสำปะหลัง เกลือป่น และผงฟู

3. ค่อยๆ รินน้ำปรุงรสไก่ตุ๋นที่ผ่านการแช่เย็น ปั่นผสมให้เข้ากันจนหมด นำมานวดต่อ เป็นเวลา  
10 นาที และนำส่วนผสมทั้งหมดเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที

25 4. นำมาบิเป็นลูกกลมๆ และปล่อยลงในน้ำร้อนอุณหภูมิระหว่าง 55-60 องศาเซลเซียส  
เป็นเวลา 3 นาที จนสีของลูกชิ้นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน

5. ต้มน้ำให้ร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที จนกระทั่งลูกชิ้นสุกทั่วกันทั้งลูก

6. แช่ในน้ำเย็นอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที แล้วตัดชิ้นพักไว้ในอุณหภูมิห้อง

ลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋นที่เหมาะสมประกอบด้วย เนื้อไก่ส่วนนอก 78.51% โดย น้ำหนัก, แป้งมันสำปะหลัง 2.58% โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 1.46% โดยน้ำหนัก, ผงฟู 0.51% โดยน้ำหนัก และ น้ำปรุงรสไก่ ตุ๋น 16.94% โดยน้ำหนัก

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

5

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

