

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5 อาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- ขนมไทยจัดเป็นมรดกสำคัญทางวัฒนธรรมของชาติที่เก่าแก่อย่างหนึ่ง เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบจากท้องถิ่น ประกอบกับวิธีการทำที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ก่อให้เกิด สี กลิ่น รสชาติ และความสวยงาม ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่แตกต่างกันออกไป (ชญาภัทร์ กี่อารีโย และคณะ, 2555) ขนมกุมภมาศหรือที่ทุกคนรู้จักในชื่อของขนมหม้อแกง คือขนมที่ใช้ไข่ กะทิ และน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก นำมาผสมในสัดส่วนที่เหมาะสม และนำไปอบจนหน้าของขนมหม้อแกงมีสีน้ำตาล มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน ปัจจุบันขนมหม้อแกงมีการพัฒนาเพิ่มส่วนผสมต่างๆ ลงไปในขนมหม้อแกง เช่น เผือก ถั่ว หรือเม็ดบัว มาผสมในตัวขนมหรือจะเป็นการโรยหน้าของขนมหม้อแกงด้วยหอมเจียว ขนมหม้อแกงส่วนใหญ่จึงเป็นขนมหม้อแกงไข่ หม้อแกงถั่ว และหม้อแกงเผือก
- 10 ส่วนจำปาตะ เป็นกลุ่มขนุนชนิดหนึ่งในภาคใต้ของประเทศไทยและในประเทศมาเลเซีย พบทั่วไปในป่าจนถึงภูเขาสูง 1,300 เมตร จำปาตะมีการปลูกมากในพื้นที่ของจังหวัดสตูล และจังหวัดสงขลา ซึ่งนิยมปลูกจำปาตะ 2 ประเภท คือ จำปาตะขนุนและจำปาตะบ้าน (นพรัตน์ บำรุงรักษ์, 2536) ซึ่งในปัจจุบันส่วนใหญ่จะรับประทานจำปาตะเป็นเนื้อผลสุกหรือนำมาทำเป็นจำปาตะทอด ส่วนเมล็ดของจำปาตะส่วนใหญ่มักทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ ยังไม่เป็นที่นิยมนำมาทำเป็นขนมหวาน ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาการใช้ประโยชน์จากเมล็ด
- 15 จำปาตะ โดยนำมาพัฒนาเป็นส่วนผสมของขนมหม้อแกง เพื่อให้มีรสชาติที่แปลกใหม่ และเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรต่อไป

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย เมล็ดจำปาตะต้มสุก หัวกะทิ ไข่เป็ด น้ำตาลปีบ น้ำมันหอมเจียว เกลือ ใบเตย และแป้งข้าวเจ้า ซึ่งมีขั้นตอนการผลิต 3 ขั้นตอนตั้งแต่ 1) การนำไข่เป็ดและน้ำตาลปีบมาขยำด้วยใบเตยให้น้ำตาลปีบละลายจนหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง 2) นำหัวกะทิผสมกับแป้งข้าวเจ้าและเกลือ ปั่นรวมกับเมล็ดจำปาตะต้มสุกจนเป็นเนื้อเนียนละเอียด เทส่วนผสมทั้งสองส่วน คนให้เข้ากัน 3) นำน้ำมันหอมเจียวทาภาตสำหรับอบ ตักส่วนผสมขนมหม้อแกงที่ได้ใส่ลงในภาตที่ทาด้วยน้ำมันหอมเจียวไว้เรียบร้อยแล้วนำเข้าเตาอบจนสุก ซึ่งมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ วัตถุประสงค์ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ
- 25 ดังกล่าว เพื่อให้มีขนมหม้อแกงที่มีรสชาติแปลกใหม่ และเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรต่อไป
- 30

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย

1. เมล็ดจำปาตะต้มสุก 5-7% โดยน้ำหนัก
2. หัวกะทิ 32-34% โดยน้ำหนัก
- 5 3. ไข่เป็ด 34-36% โดยน้ำหนัก
4. น้ำตาลปี๊บ 17-19% โดยน้ำหนัก
5. น้ำมันหอมเจียว 1.05-1.15% โดยน้ำหนัก
6. เกลือ 0.05-0.15% โดยน้ำหนัก
7. ใบเตย 5-7% โดยน้ำหนัก
- 10 8. แป้งข้าวเจ้า 0.7-0.9% โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ มีขั้นตอนดังนี้

1. นำไข่เป็ด และน้ำตาลปี๊บมาขยำด้วยใบเตย ให้น้ำตาลปี๊บละลายจนหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
2. นำหัวกะทิ ผสมกับแป้งข้าวเจ้า และเกลือ ปั่นรวมกับเมล็ดจำปาตะต้มสุก จนเป็นเนื้อเนียนละเอียด
- 15 เทส่วนผสมในขั้นตอนที่ 1 และขั้นตอนที่ 2 รวมกันและคนให้เข้ากัน
3. นำน้ำมันหอมเจียว ทาภาตสำหรับอบ ตักส่วนผสมของขนมหม้อแกงที่ได้ใส่ลงในภาตแล้วนำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง จนสุก

- ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะที่เหมาะสมจะประกอบด้วยเมล็ดจำปาตะต้มสุก 6% โดยน้ำหนัก, หัวกะทิ 33% โดยน้ำหนัก, ไข่เป็ด 35% โดยน้ำหนัก, น้ำตาลปี๊บ 18% โดยน้ำหนัก, น้ำมันหอมเจียว 1.1% โดยน้ำหนัก, เกลือ 0.1% โดยน้ำหนัก, ใบเตย 6% โดยน้ำหนัก และแป้งข้าวเจ้า 0.8% โดยน้ำหนัก
- 20

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

