

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ข้าวเกรียบถั่วขาว

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 อาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้าวเกรียบถั่วขาว

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

ถั่วขาว (*Bruguiera cylindrica* (L.) Blume) เป็นพืชที่สามารถพบได้ทั่วไปตามป่าชายเลน มีลักษณะเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงปานกลาง มีถิ่นกำเนิดในแถบโซนร้อน ในประเทศไทยป่าชายเลนจะอยู่กระจายตามชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ภาคกลาง และภาคใต้ ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะเรียกชื่อแตกต่างกันออกไป เช่น จังหวัด

10 จันทบุรี เรียกว่า ประสักขาว จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดสตูล เรียกว่า ลู่ย ถั่วขาวมีกรดแอสคอร์บิกซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่ละลายน้ำได้มีบทบาทสำคัญในการป้องกันอาการไอ และหวัด โรคโลหิตจาง และเลือดออกตามไรฟัน) มีสารแคโรทีนอยด์ ซึ่งเป็นสารต้านมะเร็ง นอกจากนี้แล้วยังอุดมไปด้วยแร่ธาตุโดยเฉพาะ โซเดียม โพแทสเซียม แคลเซียม เหล็ก แมงกานีส และสังกะสี โดยทั่วไปนิยมนำมารับประทานในรูปแบบแกง บวชหรือเชื่อม แต่ไม่มีการนำมาใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ

15 ข้าวเกรียบเป็นอาหารว่างที่คนไทยนิยมรับประทาน ซึ่งในปัจจุบันมีข้าวเกรียบหลากหลายรสชาติและมีการใช้แป้งจากแหล่งอื่นๆ ทดแทนในผลิตภัณฑ์ การพัฒนาข้าวเกรียบถั่วขาวเป็นการนำถั่วขาวมาทดแทนแป้งมันสำปะหลัง เพื่อเป็นแนวทางในการใช้ประโยชน์จากถั่วขาวซึ่งเป็นพืชในท้องถิ่นในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับพืชท้องถิ่น

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

20 ข้าวเกรียบถั่วขาว ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย เนื้อถั่วขาวต้มสุก แป้งมันสำปะหลัง เนื้อไก่ ไข่ กระเทียม พริกไทยป่น เกลือ และน้ำ ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลักตั้งแต่การเตรียมเนื้อถั่วขาวต้มสุก โดยล้างทำความสะอาดและปอกเปลือก หั่นให้มีขนาดชิ้นเท่ากัน ก่อนนำลดความฝืดโดยการต้มด้วยน้ำซ้ได้ ก่อนจะนำไปล้าง เพื่อบดให้ละเอียดด้วยเครื่องสับผสม นำเนื้อถั่วขาวต้มสุก ผสมกับแป้งมันสำปะหลัง เนื้อไก่ ไข่ กระเทียม พริกไทยป่น เกลือ และน้ำ นวดให้ส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาปั้นเป็นแท่งรูป

25 ทรงกระบอก เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้วความยาว 7-8 นิ้ว จากนั้นนำไปนึ่งในลังถึง (น้ำเดือด) จนสุกใสตลอดแท่งประมาณ 45 นาที นำหุ้มด้วยพลาสติกเก็บในตู้เย็น 1 คืน จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ ประมาณ 1-1.75 มิลลิเมตร เรียงบนถาด นำไปอบลมร้อนอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 ชั่วโมง เมื่อแห้งแล้ว

บรรจุในถุงพลาสติกหรือเก็บในภาชนะมีฝาปิด เมื่อจะรับประทานจึงจะนำมาทอดในน้ำมัน อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบที่สามารถเตรียมถั่วขาวไม่ยุ่งยาก ผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่

- วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบถั่วขาวและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเพื่อให้
- 5 ได้ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบถั่วขาวที่มีรสชาติของถั่วขาว เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ และเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่ถั่วขาว

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ข้าวเกรียบถั่วขาว ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย

1. แป้งมันสำปะหลัง 40-45% โดยน้ำหนัก
- 10 2. เนื้อถั่วขาวต้มสุก 15-20% โดยน้ำหนัก
3. เนื้อไก่ 5-10% โดยน้ำหนัก
4. กระเทียม 2-5% โดยน้ำหนัก
5. พริกไทยป่น 0.5-1.0% โดยน้ำหนัก
6. เกลือ 0.2-0.5% โดยน้ำหนัก
- 15 7. น้ำ 20-25% โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบถั่วขาว มีขั้นตอนดังนี้

1. เตรียมเนื้อถั่วขาวต้มสุก โดยล้างทำความสะอาดถั่วขาวและปอกเปลือก หั่นให้มีขนาดชิ้นเท่ากันขนาด 1 เซนติเมตร ใช้น้ำซึ้เถ้าที่ตกตะกอน โดยมีน้ำ 1,000 กรัม ต่อ ซึ้เถ้า 100 กรัม โดยนำถั่วขาวมาต้มกับน้ำซึ้เถ้า เป็นเวลา 1 ชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดก่อนมาบดให้ละเอียดด้วยเครื่องสับผสม
- 20 2. นำเนื้อถั่วขาวต้มสุก ผสมกับแป้งมันสำปะหลัง เนื้อไก่ กระเทียม พริกไทยป่น เกลือ และน้ำ นวดให้ส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาปั้นเป็นแท่งรูปทรงกระบอก เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 นิ้ว ความยาว 7-8 นิ้ว จากนั้นนำไปนึ่งในลังถึง (น้ำเดือด) จนสุกใสตลอดแท่ง 45 นาที
3. นำหุ้มด้วยพลาสติกเก็บในตู้เย็น 1 คืน
4. นำมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ 1-1.75 มิลลิเมตร เรียงบนถาด นำไปอบลมร้อนอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส
- 25 เป็นเวลา 4 ชั่วโมง เมื่อแห้งแล้วบรรจุในถุงพลาสติกหรือเก็บในภาชนะมีฝาปิด เมื่อจะรับประทานจึงจะนำมาทอดในน้ำมัน อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส

ข้าวเกรียบถั่วขาว ที่เหมาะสมประกอบด้วย แป้งมันสำปะหลัง 44% โดยน้ำหนัก เนื้อถั่วขาวต้มสุก 19% โดยน้ำหนัก เนื้อไก่ 10% โดยน้ำหนัก กระเทียม 4% โดยน้ำหนัก พริกไทยป่น 1.0% โดยน้ำหนัก เกลือ 0.5% โดยน้ำหนัก และน้ำ 21.5% โดยน้ำหนัก

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

- 5 ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

