

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ข้าวเกรียบรสข้าวอำเครื่องแกง

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5 อาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้าวเกรียบรสข้าวอำเครื่องแกง

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- ข้าวเกรียบเป็นขนมขบเคี้ยวที่มีลักษณะเป็นแผ่นบาง พอง กรอบ นิยมบริโภคกันมานาน ไม่ว่าจะเป็นข้าวเกรียบ กุ้งหรือข้าวเกรียบปลา ส่วนประกอบหลักของข้าวเกรียบ คือ แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี ผสมด้วยเนื้อสัตว์ หรือผัก เครื่องปรุงรส บดผสมให้เข้ากันทำให้สุกแล้วขึ้นรูปต่างๆ ทำให้แห้งแล้วนำไปทอดหรืออบก่อนรับประทาน
- 10 ปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบขึ้น เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเมล็ดขนุน (ธีรวรรณ สุวรรณ และ สุกัญญา วงวาท, 2554) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบธัญพืช (ชมพู ยิ้มโต และคณะ, 2555) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบไก่อรสเครื่องแกงมัสมั่น (บุษรี สีมาลัย และ มาลีนี ยูสป, 2558) และการประยุกต์ใช้เมล็ดจำปาตะในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบไก่ (กนกวรรณ อาแย และ อารีนา บินดุสะ, 2559) เป็นต้น จะเห็นได้ว่าการพัฒนาข้าวเกรียบยังไม่มีหลากหลายทางด้านรสชาติ
- 15 ข้าวอำเครื่องแกงเป็นอาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่นิยมรับประทานในแถบจังหวัดนครศรีธรรมราช มีลักษณะแห้งกว่า ข้าวอำน้ำบูดูเนื่องจากใช้กะปิแทนน้ำบูดูปรุงรส ประกอบด้วย ข้าว เครื่องแกง (กุ้งแห้ง ตะไคร้ ขมิ้น หอมแดง พริกไทย พริกแห้ง เกลือป่น และกะปิ) ผักพื้นบ้าน (ใบชะพลู ใบมะกรูด ใบพาโหม ใบขมิ้น ใบบัวบก และใบยอ) จึงจัดเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่มีสารอาหารค่อนข้างครบถ้วนสามารถนำมาพัฒนาเป็นรสชาติใหม่ให้กับข้าวเกรียบได้

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- 20 การผลิตข้าวเกรียบรสข้าวอำเครื่องแกงที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย วัตถุดิบสำหรับการผลิตข้าวเกรียบ ได้แก่ แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลีอเนกประสงค์ เนื้ออกไก่บด เกลือป่น กระเทียมบด พริกไทยป่น น้ำร้อน วัตถุดิบสำหรับผลิตเครื่องข้าวอำเครื่องแกงข้าวอำบดละเอียด ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตโดยการนำวัตถุดิบทั้ง 3 ส่วน มาบดผสมให้ละเอียด นวดจนเข้ากัน ขึ้นรูปเป็นแท่งทรงกระบอก นึ่งสุก แขนเย็นให้คงตัว นำมาหั่นแผ่นบาง อบลมร้อนหรือตากแดดจนแห้งสนิท และทอดในน้ำมัน จนฟูกรอบ โดยมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับ
- 25 อุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่

วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบรสข้าวอำเครื่องแกงและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบที่มีกลิ่นและรสชาติของข้าวอำเครื่องแกงของภาคใต้ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างไทย และเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่ผลิตภัณฑ์

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ข้าวเกรียบรสข้าวยาเครื่องแกงที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย

1. แป้งมันสำปะหลัง 38.60-40.60 % โดยน้ำหนัก
- 5 2. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 8.90-10.90 % โดยน้ำหนัก
3. เนื้อมะพร้าวอ่อน 11.38-13.38 % โดยน้ำหนัก
4. กระเทียมบด 3.95-5.95 % โดยน้ำหนัก
5. พริกไทยป่น 0.37-1.11 % โดยน้ำหนัก
6. เกลือป่น 0.37-1.11 % โดยน้ำหนัก
- 10 7. เครื่องแกงข้าวยาบดละเอียด 2.96-4.96 % โดยน้ำหนัก
8. ผักข้าวยาซอยอบแห้ง 0.25-0.75 % โดยน้ำหนัก
9. น้ำร้อน 26.23-28.23 % โดยน้ำหนัก

ข้าวเกรียบรสข้าวยาเครื่องแกงที่มีส่วนผสม (ingredients) ที่เหมาะสมประกอบด้วย

1. แป้งมันสำปะหลัง 39.60 % โดยน้ำหนัก
- 15 2. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 9.90 % โดยน้ำหนัก
3. เนื้อมะพร้าวอ่อน 12.38 % โดยน้ำหนัก
4. กระเทียมบด 4.95 % โดยน้ำหนัก
5. พริกไทยป่น 0.79 % โดยน้ำหนัก
6. เกลือป่น 0.79 % โดยน้ำหนัก
- 20 7. เครื่องแกงข้าวยาบดละเอียด 3.96 % โดยน้ำหนัก
8. ผักข้าวยาซอยอบแห้ง 0.5 % โดยน้ำหนัก
9. น้ำร้อน 27.23 % โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบรสข้าวยาเครื่องแกง มีขั้นตอนดังนี้

1. นำเนื้อมะพร้าวอ่อน กระเทียมบด เกลือป่น และพริกไทยป่น บดผสมให้เข้ากัน
- 25 2. นำแป้งมันสำปะหลัง และแป้งสาลีเอนกประสงค์ บดผสมกับส่วนผสมในข้อ 1 ค่อย ๆ ใส่ น้ำร้อน
3. นำเครื่องแกงข้าวยาบดละเอียด และผักข้าวยาซอยอบแห้ง นวดผสมกับส่วนผสมในข้อ 2
4. แบ่งส่วนผสมก้อนละ 100 กรัม ขึ้นรูปทรงกระบอกขนาดยาว 12 เซนติเมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร นึ่งด้วยไอน้ำกลางนาน 30 นาที
5. นำไปแช่เย็นอุณหภูมิ 5-7 องศาเซลเซียส นาน 10-12 ชั่วโมง

6. หั่นแผ่นข้าวเกรียบขนาด 1-2 มิลลิเมตร ตากแดดหรืออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 4-5 ชั่วโมง

7. ทอดในน้ำมันอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 วินาที

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

5 ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

