

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

กรรมวิธีการผลิตซอสกอกและแบบผง

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5 วิทยาศาสตร์การอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิตซอสกอกและแบบผง

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- 10 ไก่กอกและเป็นอาหารมลาญูที่ชาวไทยมุสลิมปักษได้นิยมทำกันเพื่อรับประทานภายในครัวเรือนและในโอกาสสำคัญ เช่น เลี้ยงรับรองแขกผู้มาเยือน แขกผู้ใหญ่ที่ให้ความเคารพ หรืองานประเพณีต่างๆ ของชาวมุสลิม จุดเด่นของไก่กอกและอยู่ที่น้ำกะทิปรุงรส สีแดงอมส้ม ซึ่งราดบนไก่ที่กำลังย่างไฟ ทำให้ไก่มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว ผีตเล็กน้อย มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศและควัน น้ำกะทิปรุงรสดังกล่าวเรียกว่า ซอสกอกและ ทำจากพริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียม ชิง น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ กะปิ เกลือ และกะทิ เคี้ยวจนเข้มข้น นอกจากจะนิยมรับประทานกับไก่แล้ว ยังมีการรับประทานกับปลา ลูกชิ้น โรตีสั้น และขนมจีน เป็นต้น

- 15 ปัญหาของซอสกอกและ คือ ต้องใช้เวลาในการเคียวนานเพื่อให้รสชาติเข้มข้นและมีกลิ่นหอม มีอายุการเก็บรักษาสั้น ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำ ดังนั้นเพื่อให้สะดวกต่อการบริโภคและเก็บรักษาได้นานในอุณหภูมิห้อง จึงพัฒนาซอสกอกและให้อยู่ในรูปแบบผง โดยใช้เทคนิคการทำแห้งแบบโฟมแมท

- 20 การทำแห้งแบบโฟมแมท (foam mat drying) เป็นการทำให้แห้งโดยที่อาหารเหลวชั้นให้เกิดฟองเล็ก ๆ ที่คงตัวก่อน จากนั้นเกลี่ยใส่ถาดแล้วทำให้แห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลมร้อน อาหารจะแห้งเร็ว เพราะโครงสร้างที่เป็นฟองนั้นช่วยเพิ่มพื้นที่ผิวในการระเหยน้ำ อาหารที่ได้มีคุณภาพสูง สีและกลิ่นของอาหารไม่เปลี่ยนแปลง การทำให้อาหารเกิดฟองคงตัวอาจเติมสารช่วยให้เกิดฟอง เช่น กัม โมโนกลีเซอไรด์ เมโทเซล คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส โปรตีนถั่วเหลืองไอโซเลท และไข่ขาว เป็นต้น

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

ลักษณะของการประดิษฐ์

- 25 กรรมวิธีการผลิตซอสกอกและแบบผง มีขั้นตอนดังนี้ ตีไข่ขาวปริมาณ 25 % โดยน้ำหนัก ให้ขึ้นฟูจนตั้งยอดค่อย ๆ เติมซอสกอกและเข้มข้นปริมาณ 75 % โดยน้ำหนัก และตีให้เข้ากันดี จากนั้นเทใส่ถาดที่รองด้วยแผ่นพลาสติก เอียงถาดไปมาเพื่อให้ซอสไหลแผ่เป็นแผ่นบาง ๆ อบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส จนกระทั่งซอสแห้งเป็นแผ่น ลอกแผ่นซอสออกจากแผ่นพลาสติก บดให้ละเอียด จะได้ซอสกอกและแบบผง บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

ความมุ่งหมายในการประดิษฐ์

1. เพื่อสร้างความสะดวกต่อการบริโภค การเก็บรักษา และการขนส่ง
2. เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของซอสกอลและในสภาวะอุณหภูมิห้อง
3. เป็นแนวทางในการพัฒนาเชิงพาณิชย์

5 การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรส่วนผสมของซอสกอลและแบบผง ประกอบด้วย

ซอสกอลและเข้มข้น	75 %	โดยน้ำหนัก
ไข่ขาว	25 %	โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตซอสกอลและแบบผง มีขั้นตอนดังนี้

- 10 ก. ตีไข่ขาว ปริมาณ 25 % โดยน้ำหนัก ให้ขึ้นฟูจนตั้งยอด
- ข. ค่อย ๆ เติมซอสกอลและเข้มข้น ปริมาณ 75 % โดยน้ำหนัก และตีให้เข้ากันดี
- ค. จากนั้นเทใส่ภาชนะที่รองด้วยแผ่นพลาสติก เอียงภาชนะไปมาเพื่อให้ซอสไหลแผ่เป็นแผ่นบาง ๆ
- ง. อบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส จนกระทั่งซอสแห้งเป็นแผ่น
- จ. ลอกแผ่นซอสออกจากแผ่นพลาสติก
- 15 ฉ. บดให้ละเอียด จะได้ซอสกอลและแบบผง
- ช. บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ดังที่ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

