

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรซอสกอกและพร้อมบริโภาค

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 วิทยาศาสตร์การอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรซอสกอกและพร้อมบริโภาค

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

10 ไก่กอกและเป็นอาหารมลายูที่ชาวไทยมุสลิมปักชำไต้นิยมทำกันเพื่อรับประทานภายในครัวเรือนและในโอกาสสำคัญ เช่น เลี้ยงรับรองแขกผู้มาเยือน แขกผู้ใหญ่ที่ให้ความเคารพ หรืองานประเพณีต่าง ๆ 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 ต้องใช้เวลาในการเคี้ยววนนานเพื่อให้รสชาติเข้มข้นและมีกลิ่นหอม มีอายุการเก็บรักษาสั้น ต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำ ดังนั้นเพื่อให้สะดวกต่อการบริโภคและการจำหน่าย จึงพัฒนาซอสกอกและพร้อมบริโภาคที่เก็บรักษาได้ในอุณหภูมิห้องนานกว่า 2 เดือน โดยใช้เทคนิคการบรรจุขณะร้อนในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ท เพาช์ร่วมกับการฆ่าเชื้อ

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

ลักษณะของการประดิษฐ์

20 สูตรซอสกอกและพร้อมบริโภาค ตามการประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วย พริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียม ชิง กะทิ น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก กะปิ เกลือ และพริกแห้งป่น โดยกรรมวิธีการผลิตซอสกอกและพร้อมบริโภาค มีขั้นตอนดังนี้ บดพริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียม และชิง เข้าด้วยกันให้ละเอียด จะได้เครื่องแกงกอกและ ผัดเครื่องแกงกอกและกับกะทิบางส่วนจนหอม เติมกะทิส่วนที่เหลือ ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก กะปิ เกลือ และพริกแห้งป่น เคี้ยวจนเข้มข้น จะได้ซอสกอกและ บรรจุซอสกอกและขณะร้อน (อุณหภูมิซอสไม่น้อยกว่า 90 องศาเซลเซียส (°C)) ในรีทอร์ทเพาช์ชนิดทึบแสง ปิดฉนวนปากถุงให้แน่นสนิท แล้วต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด จากนั้นรับแช่ในน้ำเย็นจัดทันที จนกระทั่งซอสกอกและเย็นตัว

26

ความมุ่งหมายในการประดิษฐ์

1. สร้างความสะดวกในการทำอาหารให้แก่ผู้บริโภครและผู้ประกอบการ
2. เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของซอสกอกและในสภาวะอุณหภูมิห้อง
3. เป็นแนวทางในการพัฒนาเชิงพาณิชย์

5 การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรซอสกอกและพร้อมบริโภค ประกอบด้วย

	พริกชี้ฟ้าแห้ง	3.6 %	โดยน้ำหนัก
	หอมแดง	9.1 %	โดยน้ำหนัก
	กระเทียม	7.2 %	โดยน้ำหนัก
10	ขิง	2.7 %	โดยน้ำหนัก
	กะทิ	27.2 %	โดยน้ำหนัก
	น้ำตาลปีบ	28.1 %	โดยน้ำหนัก
	น้ำมะขามเปียก	16.3 %	โดยน้ำหนัก
	กะปิ	3.6 %	โดยน้ำหนัก
15	เกลือ	1.8 %	โดยน้ำหนัก
	พริกแห้งปน	0.4 %	โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตซอสกอกและพร้อมบริโภค ตามการประดิษฐ์นี้มีขั้นตอนดังนี้

1. เอาไส้และเมล็ดของพริกชี้ฟ้าแห้งออก ล้างให้สะอาด แช่น้ำไว้สักครู่ แล้วหั่นเป็นท่อน ๆ
2. ปอกเปลือกหอมแดง กระเทียม ขิง แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
3. บดพริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียม และขิง ให้ละเอียด จะได้เครื่องแกงกอกและ
4. ผัดเครื่องแกงกอกและกับกะทิบางส่วนจนหอม
5. เติมกะทิส่วนที่เหลือ
6. บรรจุด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก กะปิ เกลือ และพริกแห้งปน
7. เคี่ยวจนเข้มข้น จะได้ซอสกอกและ
8. บรรจุซอสกอกและขณะร้อน (อุณหภูมิซอสไม่น้อยกว่า 90 องศาเซลเซียส (°C)) ในรีทอร์ทเพาซ์ชนิดทึบแสง
9. ปิดผนึกปากถุงให้แน่นสนิท
10. ต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด (100 องศาเซลเซียส (°C)) เป็นเวลา 3 นาที
11. รีบแช่ในน้ำเย็นจัดทันที (อุณหภูมิน้ำเย็นไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส (°C)) จนกระทั่งซอสกอกและเย็นตัว

26

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ดังแสดงไว้แล้วในการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์



4