



เลขที่อนุสิทธิบัตร 27023

อสป/200 - ข

## อนุสิทธิบัตร

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522  
ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

### มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ชื่อสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 2303001380  
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 23 พฤษภาคม 2566  
ผู้ประดิษฐ์ นางสาวสิรินดา กุสุมภ์ และคณะ

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน  
สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรนี้มีสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 26 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2568  
หมดอายุ ณ วันที่ 22 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2572



(นายวิโรจน์ จงกลวานิชสุข)  
รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ
- ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มตั้งแต่ปีที่ 5 ของอายุอนุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรนี้จะสิ้นสุดอายุ
  - ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวได้
  - ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นสุดอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
  - การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่



Ref.256801102687352

27023

## รายละเอียดการประดิษฐ์

### ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร

### ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- 5 การประดิษฐ์นี้ เป็นกรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร มีกรรมวิธีการผลิตคือ นำบัวหิมะไปล้างให้สะอาด และทำการผึ่งให้แห้ง จากนั้นทำการปอกเปลือก และล้างบัวหิมะให้สะอาดอีกรอบ แล้วหั่นบัวหิมะให้เป็นแผ่นบาง จากนั้นนำไปแช่ในสารละลายกรดซิตริก หรือสารละลายกรดแอสซิติค หรือสารละลายโซเดียมคลอไรด์ หรือสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือร่วมกัน นำชิ้นบัวหิมะที่แช่ขึ้นมาสะอาดแล้วให้แห้ง จากนั้นนำชิ้นบัวหิมะไปอบแห้งด้วยตู้อบแห้งแบบถาดหรือตู้อบลมร้อน
- 10 อย่างใดอย่างหนึ่ง จากนั้นทำการบดหยาบชิ้นบัวหิมะแผ่นอบแห้งด้วยเครื่องปั่น และนำแป้งบัวหิมะชนิดหยาบไปอบอีกครั้งด้วยตู้อบลมร้อน จากนั้นนำแป้งบัวหิมะไปบดละเอียดด้วยเครื่องปั่น และร่อนแป้งบัวหิมะ ได้เป็นแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน โดยแป้งบัวหิมะที่ได้เป็นแป้งที่มีความละเอียด ไม่เหนียว ไม่เกาะติดกันเป็นก้อน มีสีเหลืองอ่อน อีกทั้งไม่มีกลิ่น แต่มีใยอาหาร และพรีไบโอติกจากฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ และยังสามารถเป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลได้อีกด้วย
- 15 ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้คือ เพื่อให้ได้แป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน ใช้เป็นส่วนผสมของอาหารประเภทต่างๆได้ง่าย โดยลักษณะของแป้งมีความละเอียด ไม่เหนียว ไม่เกาะติดกันเป็นก้อน มีสีเหลืองอ่อน และมีฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์เป็นสารให้ความหวาน และเป็นพรีไบโอติก สามารถนำไปประกอบผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก และใช้เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟ ได้
- 20 ซึ่งเหมาะกับผู้ที่รักสุขภาพ ผู้ควบคุมน้ำหนัก และผู้ที่มีปัญหาทางด้านสุขภาพ เช่น โรคนิ่ว โรคเบาหวาน หรือโรคอ้วน

### สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่เกี่ยวข้องกรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร



นายสุวิชัย บุญอารี

### ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

5 บัวหิมะมีลำต้นใต้ดินที่มีลักษณะกรอบ ฉ่ำน้ำ และมีรสหวาน อีกทั้งลำต้นใต้ดินมีการสะสมคาร์โบไฮเดรต ในรูปของฟรุกแทน หรือฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หรือ ผู้ที่มีความ ผิดปกติเกี่ยวกับการเผาผลาญอาหาร เช่น โรคเบาหวาน และโรคอ้วน ซึ่งมีความแตกต่างจากพืชหัวชนิดอื่นที่มีการ สะสมคาร์โบไฮเดรตจำพวกแป้ง แต่การแปรรูปบัวหิมะนั้นเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก เนื่องจากบัวหิมะสามารถเกิดปฏิกิริยา

10 กรดซิตริกเป็นกรดอินทรีย์ที่มีฤทธิ์เป็นกรดอ่อน นิยมใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากมีรสเปรี้ยว และสามารถปรับความเป็นกรดต่างในอาหารได้ จึงส่งผลให้เอนไซม์เกิดการเสียสภาพ

ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์เป็นสารประกอบที่มีน้ำตาลฟรุกโตสเชื่อมต่อกันเป็นสายสั้นๆ และปลายด้านหนึ่ง เป็นน้ำตาลกลูโคส ซึ่งฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์นั้นเป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่มีรสชาติเหมือนน้ำตาล โดย จะให้พลังงานต่ำกว่าน้ำตาลร้อยละ 30 ถึง 50 จึงเหมาะกับผู้ป่วยโรคเบาหวาน และผู้ที่ควบคุมน้ำหนัก เนื่องจาก ไม่สามารถย่อยได้ในร่างกายมนุษย์ นอกจากนี้ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ยังมีสมบัติเป็นใยอาหาร และเป็นพรีไบโอ

15 ดิก ทำหน้าที่อุ้มน้ำเพิ่มมวลของอุจจาระ

แป้งสำหรับทำผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมอบทั่วไปในท้องตลาด มีโปรตีนไกลอะดิน และกลูเตนินเป็นส่วนประกอบ โดยโปรตีนสองชนิดนี้ เมื่อรวมตัวกันจะกลายเป็นโปรตีนที่มีชื่อว่า กลูเตนเป็นสารก่อภูมิแพ้ สำหรับ ผู้ป่วยที่เป็นโรคเซลิแอค จึงส่งผลให้ผู้ป่วยเกิดการแพ้ตั้งแต่ขั้นต้นจนขั้นรุนแรงถึงเสียชีวิตได้ ซึ่งเป็นอันตรายต่อ สุขภาพ โดยกลูเตนนั้น มีหน้าที่เป็นโปรตีนจับอากาศในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมอบ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหาร

20 ประเภทขนมอบ เมื่อนำไปอบจะมีลักษณะที่พอง และฟู อีกทั้งแป้งทั่วไปไม่มีคุณสมบัติเป็นใยอาหาร เป็นพรีไบโอ ดิก และเป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาล

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมอบทั่วไปในท้องตลาด มีน้ำตาลและกลูเตนเป็นส่วนประกอบหลัก กลูเตน เป็นสารก่อภูมิแพ้ สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคเซลิแอค และน้ำตาล เป็นสิ่งที่ร่างกายสามารถดูดซึมได้ง่าย จึงส่งผลให้ผู้ ที่รับประทานมีระดับน้ำตาลในเลือดสูงกว่าปกติ และหากรับประทานในปริมาณมากอาจเสี่ยงต่อการเป็นโรคอ้วน

25 หรือโรคเบาหวาน ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพ โดยน้ำตาลนั้นจะช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมอบมีรสหวาน มี เนื้อสัมผัสที่นุ่มชุ่มชื้น มีกลิ่นและรสใหม่ มีสีเข้มข้น และใช้ในการตกแต่ง

  
นายสุวัจชัย บุญอารี

27023

จากการสืบค้นสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรพบว่าสิทธิบัตรที่กล่าวถึงกรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะ ดังนี้

- อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 16518 ชื่อเรื่อง กรรมวิธีการผลิตแป้งอินูลินจากแป้งบัวหิมะ โดยกรรมวิธีการเตรียมแป้งบัวหิมะมีขั้นตอนดังนี้ การล้างบัวหิมะให้สะอาด แล้วแช่บัวหิมะในสารละลายโพแทสเซียมเมแทไบซัลไฟต์ โซเดียมเมแทไบซัลไฟต์ โซเดียมเบนโซเอต โพแทสเซียมเบนโซเอต อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือร่วมกัน ความเข้มข้นร้อยละ 0.001 - 0.1 เป็นเวลา 15 - 20 นาที จากนั้นลอกเปลือกบัวหิมะ และแช่เนื้อบัวหิมะในสารละลายกรดซิตริก หรือกรดแอสซิติค อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือร่วมกัน ความเข้มข้นร้อยละ 0.3 - 0.5 โดยปริมาตร เป็นเวลานานถึง 30 - 40 นาที แล้วจึงนำไปหั่นให้เป็นแผ่นขนาด 2 - 3 มิลลิเมตร จากนั้นแช่ชิ้นบัวหิมะในสารละลายกรดซิตริก หรือกรดแอสซิติค อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือร่วมกัน ความเข้มข้นร้อยละ 0.3 - 0.5 โดยปริมาตร เป็นเวลานานถึง 30 - 40 นาที และนำไปอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อนเพียงครั้งเดียว ที่อุณหภูมิ 55 - 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18 - 24 ชั่วโมง จากนั้นทำการบดหยาบ และร่อน แล้วทำการบดละเอียด จึงนำไปสกัดอินูลิน และกำจัดน้ำตาลมอนอแซ็กคาไรด์

ซึ่งแป้งบัวหิมะจากอนุสิทธิบัตรข้างต้น มีความแตกต่างจากการประดิษฐ์นี้ทั้งในเรื่องของกรรมวิธีการผลิตและการนำไปใช้

- ดังนั้นทางผู้ประดิษฐ์จึงมีแนวคิดที่จะผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สามารถนำไปใช้เป็นส่วนผสมของอาหารได้สะดวก เพื่อให้เหมาะกับผู้ที่รักสุขภาพ ผู้ควบคุมน้ำหนัก และผู้ที่มีปัญหาทางด้านสุขภาพ เช่น โรคเซลล์แอค โรคเบาหวาน หรือโรคอ้วน

#### การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร มีขั้นตอนดังนี้

- 20 ก) ล้างบัวหิมะให้สะอาดด้วยน้ำกรอง และทำการผึ่งให้แห้ง
- ข) ลอกเปลือกบัวหิมะ จากข้อ ก)
- ค) ล้างบัวหิมะ จากข้อ ข) ให้สะอาดอีกรอบด้วยน้ำกรอง
- ง) หั่นบัวหิมะ จากข้อ ค) ให้เป็นแผ่นบางๆ และมีความหนา 1.3 - 1.7 มิลลิเมตร

  
นายสุวิชัย บุญอารี

- จ) แช่ชิ้นบัวหิมะ จากข้อ ง) ในสารละลายกรดซิตริก หรือสารละลายกรดแอสซิติค หรือสารละลายโซเดียมคลอไรด์ หรือสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือร่วมกัน ความเข้มข้นร้อยละ 0.6 - 1 โดยน้ำหนัก เป็นเวลา 20 - 60 วินาที
- ฉ) นำชิ้นบัวหิมะที่แช่ จากข้อ จ) ขึ้นมาสะเด็ดน้ำให้แห้ง
- 5 ข) นำชิ้นบัวหิมะ จากข้อ ฉ) ไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 56 - 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 - 23 ชั่วโมง ด้วยตู้อบแห้งแบบถาด หรือตู้อบลมร้อน อย่างใดอย่างหนึ่ง
- ช) บดหยาบชิ้นบัวหิมะแผ่นอบแห้ง จากข้อ ข) ด้วยเครื่องปั่น
- ฌ) นำแป้งบัวหิมะชนิดหยาบ จากข้อ ช) ไปอบอีกครั้งที่อุณหภูมิ 105 - 115 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 - 3 ชั่วโมง ด้วยตู้อบลมร้อน
- 10 ญ) บดละเอียดแป้งบัวหิมะที่ได้ จากข้อ ฌ) อีกครั้ง ด้วยเครื่องปั่น
- ฎ) ร่อนแป้งบัวหิมะชนิดละเอียด จากข้อ ญ) ผ่านกระชอนร่อนแป้งขนาด 850 เมช
- ฏ) ได้เป็นแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน
- กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร ที่เหมาะสมที่สุด มีขั้นตอนดังนี้
- 15 ก) ล้างบัวหิมะให้สะอาดด้วยน้ำกรอง และทำการผึ่งให้แห้ง
- ข) ปอกเปลือกบัวหิมะ จากข้อ ก)
- ค) ล้างบัวหิมะ จากข้อ ข) ให้สะอาดอีกรอบด้วยน้ำกรอง
- ง) หั่นบัวหิมะ จากข้อ ค) ให้เป็นแผ่นบางๆ และมีความหนา 1.5 มิลลิเมตร
- จ) แช่ชิ้นบัวหิมะ จากข้อ ง) ในสารละลายกรดซิตริก ความเข้มข้นร้อยละ 1 โดยน้ำหนักเป็นเวลา 20 วินาที
- 20 ฉ) นำชิ้นบัวหิมะที่แช่ จากข้อ จ) ขึ้นมาสะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ช) นำชิ้นบัวหิมะ จากข้อ ฉ) ไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 23 ชั่วโมง
- ด้วยตู้อบแห้งแบบถาด

27023

- ซ) บดหยาบชิ้นบัวหิมะแผ่นอบแห้ง จากข้อ ซ) ด้วยเครื่องปั่น
- ฅ) นำแป้งบัวหิมะชนิดหยาบ จากข้อ ซ) ไปอบอีกครั้งที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ด้วยตู้อบลมร้อน
- ญ) บดละเอียดแป้งบัวหิมะที่ได้ จากข้อ ฅ) อีกครั้ง ด้วยเครื่องปั่น
- 5 ก) ร่อนแป้งบัวหิมะชนิดละเอียด จากข้อ ญ) ผ่านกระชอนร่อนแป้งขนาด 850 เมช
- ข) ได้เป็นแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน

#### วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ตามที่เปิดเผยไว้ในการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

27023

ข้อถือสิทธิ

1. กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร มี  
ขั้นตอน ดังนี้
  - ก) ล้างบัวหิมะให้สะอาดด้วยน้ำกรอง และทำการผึ่งให้แห้ง
  - ข) ปอกเปลือกบัวหิมะ จากข้อ ก)
  - ค) ล้างบัวหิมะ จากข้อ ข) ให้สะอาดอีกรอบด้วยน้ำกรอง
  - ง) หั่นบัวหิมะ จากข้อ ค) ให้เป็นแผ่นบางๆ และมีความหนา 1.3 - 1.7 มิลลิเมตร
  - จ) แช่ชิ้นบัวหิมะ จากข้อ ง) ในสารละลายกรดซิตริก หรือสารละลายกรดแอสซิติค หรือสารละลาย  
โซเดียมคลอไรด์ หรือสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือร่วมกัน ความเข้มข้น  
ร้อยละ 0.6 - 1 โดยน้ำหนัก เป็นเวลา 20 - 60 วินาที
  - ฉ) นำชิ้นบัวหิมะที่แช่ จากข้อ จ) ขึ้นมาสะเด็ดน้ำให้แห้ง
  - ช) นำชิ้นบัวหิมะ จากข้อ ฉ) ไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 56 - 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 - 23 ชั่วโมง  
ด้วยตู้อบแห้งแบบถาด หรือตู้อบลมร้อน อย่างใดอย่างหนึ่ง
  - ช) บดหยาบชิ้นบัวหิมะแผ่นอบแห้ง จากข้อ ช) ด้วยเครื่องปั่น
  - ฌ) นำแป้งบัวหิมะชนิดหยาบ จากข้อ ช) ไปอบอีกครั้งที่อุณหภูมิ 105 - 115 องศาเซลเซียส เป็น  
เวลา 1 - 3 ชั่วโมง ด้วยตู้อบลมร้อน
  - ฎ) บดละเอียดแป้งบัวหิมะที่ได้ จากข้อ ฌ) อีกครั้ง ด้วยเครื่องปั่น
  - ฏ) ร่อนแป้งบัวหิมะชนิดละเอียด จากข้อ ฎ) ผ่านกระชอนร่อนแป้งขนาด 850 เมช
  - ฎ) ได้เป็นแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน
2. กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร ตามข้อ  
ถือสิทธิ 1 ที่เหมาะสม ที่สุด ที่ซึ่ง ขั้นตอน ง) หั่นบัวหิมะ จากข้อ ค) ให้เป็นแผ่นบางๆ และมีความหนา  
1.5 มิลลิเมตร
3. กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร ตามข้อ  
ถือสิทธิ 1 ที่เหมาะสม ที่สุด ที่ซึ่ง ขั้นตอน จ) แช่ชิ้นบัวหิมะ จากข้อ ง) ในสารละลายกรดซิตริก ความ  
เข้มข้นร้อยละ 1 โดยน้ำหนัก เป็นเวลา 20 วินาที
4. กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร ตามข้อ  
ถือสิทธิ 1 ที่เหมาะสม ที่สุด ที่ซึ่ง ขั้นตอน ช) นำชิ้นบัวหิมะ จากข้อ ฉ) ไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศา  
เซลเซียส เป็นเวลา 23 ชั่วโมง ด้วยตู้อบแห้งแบบถาด
5. กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร ตามข้อ  
ถือสิทธิ 1 ที่เหมาะสม ที่สุด ที่ซึ่ง ขั้นตอน ฉ) นำแป้งบัวหิมะชนิดหยาบ จากข้อ ช) ไปอบอีกครั้งที่  
อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ด้วยตู้อบลมร้อน

27023



### บทสรุปการประดิษฐ์

กรรมวิธีการผลิตแป้งบัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการผลิตคือ นำบัวหิมะไปล้างให้สะอาดด้วยน้ำกรอง และทำการผึ่งให้แห้ง จากนั้นทำการปอกเปลือกบัวหิมะ และล้างบัวหิมะให้สะอาดอีกรอบด้วยน้ำกรอง จึงหั่นบัวหิมะให้เป็นแผ่น นำชิ้นบัวหิมะที่

5 ผ่านการหั่นไปแช่ในสารละลายกรดซิตริก หรือสารละลายกรดแอสซิติค หรือสารละลายโซเดียมคลอไรด์ หรือสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือร่วมกัน จากนั้นนำชิ้นบัวหิมะที่แช่ขึ้นมาสะเด็ดน้ำให้แห้ง และนำชิ้นบัวหิมะไปอบแห้ง ด้วยตู้อบแห้งแบบภาคหรือตู้อบลมร้อน อย่างใดอย่างหนึ่ง จากนั้นบดหยาบชิ้นบัวหิมะแผ่นอบแห้งด้วยเครื่องปั่น และนำแป้งบัวหิมะชนิดหยาบไปอบอีกครั้งด้วยตู้อบลมร้อน จากนั้นนำแป้งบัวหิมะที่ได้ไปบดละเอียดด้วยเครื่องปั่น และทำการร่อนแป้งบัวหิมะชนิดละเอียดผ่านกระชอน ได้เป็นแป้ง

10 บัวหิมะผงละเอียดที่ไม่เหนียวติดกัน

27023