



อนุสิทธิบัตร

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522
แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542
กรมทรัพย์สินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

รับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)
ในอนุสิทธิบัตรนี้

ที่คำขอ 1303000442
รับอนุสิทธิบัตร 25 เมษายน 2556
ประดิษฐ์ อ.ดร.สุธีรา วัฒนกุล และคณะ
ตั้งถึงการประดิษฐ์ สูตรการผลิตไก่ทอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 16 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2558
หมดอายุ ณ วันที่ 24 เดือน เมษายน พ.ศ. 2562

(ลงชื่อ).....



พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ**
1. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มแต่ปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรจะสิ้นสุดอายุ
 2. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวกันได้
 3. ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นสุดอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
 4. การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

รายละเอียดของการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

5 สูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต ตามการประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วย

1. การเตรียมข้าวผัดเสริมใยอาหาร ประกอบด้วย

	ข้าวหอมมะลิ	6.07	กรัม
10	ข้าวเหนียวดำ	2.36	กรัม
	ผงปรุงรส	1.35	กรัม
	แครอท	3.00	กรัม
	ฟักทอง	3.00	กรัม
	ถั่วลันเตาเนื้อ	3.00	กรัม

15 2. การเตรียมไก่ปรุงรส

	เนื้อไก่ส่วนสันใน	75.00	กรัม
	เกลือป่น	0.37	กรัม
	แป้งอเนกประสงค์	1.48	กรัม
	พริกไทย	1.07	กรัม
20	น้ำตาลทราย	2.23	กรัม
	กระเทียม	8.23	กรัม
	ซอสหอยนางรม	5.28	กรัม
	ซีอิ๊วขาว	3.74	กรัม
	อินูลิน	8.00	กรัม

25 3. การสอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารลงในไก่

	แป้งชุบทอดรสเผ็ดร้อน	11.25	กรัม
	เกล็ดขนมปังบดละเอียด	37.50	กรัม
	น้ำมันปาล์ม	71.42	กรัม

5 สูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต ตามการประดิษฐ์นี้ เป็นการนำข้าวผัดที่ประกอบด้วยข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียวดำ และผักต่างๆ ซึ่งได้แก่ แครอท พักทอง และถั่วลันเตาเนื้อมาเป็นส่วนผสมในข้าวผัดเสริมใยอาหาร ก่อนนำไปสอดไส้ในไก่ปรุงรส ที่เตรียมได้จากการนำเนื้อไก่บดมาผสมกับเกลือ แป้ง กระเทียม พริกไทย ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำตาล และอินูลิน ก่อนนำไก่ปรุงรสที่ได้มาห่อทับข้าวผัดเสริมใยอาหารที่ปั้นเป็นก้อนแล้ว อัตราส่วนข้าวผัดเสริมใยอาหารต่อไก่ปรุงรส เท่ากับ 1:2 ปั่นให้เป็นก้อนกลม จากนั้นนำไปชุบด้วยแป้งชุบทอดรสเผ็ดร้อน และเกลือคชนมปังบดละเอียด ก่อนนำไปทอดในน้ำมันท่วม ที่มีอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที จะได้ไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหาร มีลักษณะเป็นลูกทรงกลมขนาดพอดีคำ มีสีเหลืองทอง สามารถเก็บรักษาได้นานโดยนำไปแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส

10 ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้ เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหาร โดยในไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารนี้จะมีผักต่างๆ เป็นส่วนผสม ทำให้ระบบการย่อยอาหารไม่ทำงานหนัก อีกทั้งยังมีข้าวเหนียวดำที่อุดมไปด้วยเส้นใย วิตามิน และสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งช่วยยับยั้งการอักเสบในกระเพาะอาหาร นอกจากนี้อินูลินยังมีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติกที่ช่วยระบบการย่อยอาหารอีกทางหนึ่งด้วย

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

15 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

20 ข้าวเหนียวดำ (การุณย์, 2552) ประกอบด้วย ไขมันร้อยละ 4.6 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 25.5 ไฟเบอร์ ร้อยละ 16.6 วิตามินเอ 0.38 มิลลิกรัม/100 กรัม วิตามินบี 1 36.67 มิลลิกรัม/100 กรัม วิตามินบี 2 17.1 มิลลิกรัม/100 กรัม แคลเซียม 3.25 มิลลิกรัม/100 กรัม เหล็ก 15.33 มิลลิกรัม/100 กรัม รวมทั้งโปรตีนและวิตามินอี แต่ที่สำคัญคือสารสีม่วงแดงของเปลือกหุ้มเมล็ด คือ แอนโทไซยานิน และแกมมาโอไรซานอล โดยแอนโทไซยานิน และโปรแอนโทไซยานินในข้าวพันธุ์นี้มีสูงกว่าข้าวขาว 8-16 เท่า มีคุณสมบัติในการต้านการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน ช่วยการหมุนเวียนของกระแสโลหิต ต้านอนุมูลอิสระ ชะลอการเสื่อมของเซลล์ร่างกาย ช่วยป้องกันโรคหัวใจ โดยเฉพาะแอนโทไซยานิน ชนิดพบในข้าวสีม่วงกลุ่มอินดิกา ซึ่งก็รวมข้าวเหนียวดำไทย ได้มีการพิสูจน์แล้วว่า มีคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งปอด ส่วนสารแกมมาโอไรซานอล ในข้าวเหนียวดำ มีรายงานว่า มีปริมาณสูงกว่าข้าวขาว 2-3 เท่า โดยมีคุณสมบัติเป็นการต้านการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันเช่นเดียวกับแอนโทไซยานินแล้ว ยังสามารถลดคอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ และเพิ่มระดับของ high density lipoprotien (HDL) หรือไขมันที่มีประโยชน์ในเลือด และ

ยังมีผลต่อการทำงานของต่อมใต้สมอง ยับยั้งการหลั่งกรดในกระเพาะอาหาร และยับยั้งการรวมตัวของเกล็ดเลือด ลดน้ำตาลในเลือด และเพิ่มระดับของฮอร์โมนอินซูลินของคนเป็นโรคเบาหวานชนิดที่ 2 ยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งกระเพาะ นอกจากนี้ ยังมีหน้าที่ด้านการหืนของไขมันในลำไส้ และของนมผงไขมันเต็ม

5 อินูลิน (Inulin) (ซีพหทัย, 2549) เป็นคาร์โบไฮเดรตกลุ่มฟรุกแทน ประกอบด้วยพันธะ fructosyl-fructose linkage จำนวนมาก โดยในอินูลินส่วนใหญ่เป็นพันธะ β (2-1) fructosyl-fructose linkage เชื่อมระหว่างโมเลกุลของฟรุกโทส และส่วนมากพบว่า มีโมเลกุลของกลูโคสที่ปลายสายของหน่วยฟรุกโทส ดังนั้นโครงสร้างโดยส่วนใหญ่ของอินูลินจึงมีแผนภาพคือ G(F)_n

โดย G = glucose,

10 F = fructose

n = จำนวนโมโนเมอร์ของอินูลิน

ดังนั้นความยาวของอินูลินแปรผันตามจำนวนโมเลกุลของฟรุกโทสที่มาเชื่อมต่อกัน โดยมีความยาวอยู่ระหว่าง 2-60 หน่วยฟรุกโทสและมีค่าเฉลี่ย Degree of polymerization (DP) ประมาณ 13

อินูลินที่พบในพืชและอาหารหลายชนิดของมนุษย์ เช่น ผลไม้ ผัก นม และน้ำผึ้ง ส่วนมากพบ 15 อยู่ในพืชตระกูล monocotyledonous และ dicotyledonous เช่น Liliaceae, Amaryllidaceae, Gramineae, และ Compositae และส่วนหนึ่งอยู่ในพืชชนิดอื่น เช่น หน่อไม้ฝรั่ง กระเทียม หัวหอม Jerusalem artichoke และ chicory เป็นต้น

ประโยชน์ของอินูลินโยอาหาร (ซีพหทัย, 2549) คือ เซลล์ของพืชส่วนที่เป็น โพลีแซ็กคาไรด์ซึ่ง 20 สามารถทนต่อการย่อยโดยเอนไซม์ในลำไส้เล็กของมนุษย์ แต่สามารถถูกย่อยได้โดยจุลินทรีย์ในลำไส้ใหญ่ โยอาหารจึงมีประโยชน์ต่อสุขภาพเมื่อผ่านกระบวนการทางสรีรวิทยา โดยมีสมบัติที่เกี่ยวกับทางชีววิทยา ทางเคมีและทางกายภาพที่ส่งผลดีต่อสุขภาพของลำไส้เล็กและลำไส้ใหญ่ เช่น ความสามารถ กระจายตัวได้ในน้ำ จึงถูกย่อยโดยจุลินทรีย์ได้มากกว่า เมื่อถูกย่อยจะมีความหนืดเพิ่มขึ้น โดยจะความ หนืดจะเพิ่มขึ้นตามค่าการละลาย และความสามารถดูดซับจับสารประกอบตัวอื่น เช่น แคลเซียม แมกนีเซียม สังกะสี และ เหล็ก ส่งผลให้ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคกระดูกพรุน

25 อินูลินเป็นคาร์โบไฮเดรตสะสม (storage carbohydrate) ในผัก ผลไม้ และเมล็ดที่สมบูรณ์ อินูลินสามารถทนทานต่อการย่อยและการถูกดูดซึมในท้องและลำไส้เล็กของมนุษย์เนื่องจากเอนไซม์ที่ใช้ 30 ในการย่อยอาหารของมนุษย์ (เช่น α -glucosidase, maltase, isomaltase และ sucrase) มีความจำเพาะต่อ α -glucosidic bonds เท่านั้น เอนไซม์ที่ใช้ในระบบย่อยอาหารของมนุษย์จึงไม่สามารถย่อยพันธะ β (2-1) fructosyl-fructose linkage ใน fructose monomers ของอินูลินได้ ทำให้อินูลินไม่สามารถถูกย่อยได้ในลำไส้เล็กของมนุษย์ และสูญเสียอินูลินเล็กน้อยระหว่างการเดินทางผ่านลำไส้เล็กอาจเนื่องมาจากการถูกหมักโดยแบคทีเรียที่ส่วนปลายสุดของลำไส้เล็ก (ileum)

นอกจากนี้การบริโภคอินูลินช่วยให้อุจจาระมีความอ่อนนุ่มและถ่ายได้ง่ายขึ้นเนื่องจากเพิ่มมวลจุลินทรีย์และปริมาณน้ำในเซลล์ของแบคทีเรีย ดังนั้นอินูลินจึงช่วยปรับปรุงการระบาย โดยเฉพาะอย่าง

ยังในผู้ที่มีอาการท้องผูก โดยอินูลิน 1 กรัมที่บริโภคเข้าไปจะช่วยเพิ่มมวลอุจจาระ 1.2 - 2.1 กรัม นอกจากนี้ คุณสมบัติในการหมักได้ของอินูลิน โดยจุลินทรีย์ในลำไส้ใหญ่ จะช่วยเสริมการป้องกันเชื้อบูผิวของลำไส้และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกี่ยวกับกระเพาะอาหารและลำไส้ เพราะจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจะมีจำนวนลดลง และลำไส้เคลื่อนไหวได้สะดวกขึ้นเนื่องจากอินูลินไม่ถูกย่อยในลำไส้เล็ก แต่ถูกหมักได้ในลำไส้ใหญ่ ค่าพลังงานของอินูลิน จึงขึ้นอยู่กับความสามารถในการหมักในลำไส้ใหญ่ ค่าพลังงานของอินูลินจะสูญเสียไปกับการเป็นมวลชีวภาพของจุลินทรีย์ ก๊าซไฮโดรเจน ก๊าซมีเทน ความร้อนจากการหมัก กรดไขมันสายโซ่สั้น และกรดแลคติก จากการวัดค่าพลังงานของอินูลินที่ถูกเผาผลาญในร่างกายโดยตรงด้วยเครื่อง calorimeter พบว่าค่าพลังงานของอินูลิน มีค่าเฉลี่ย 1.2 kJ/g เมื่อเปรียบเทียบกับพลังงานที่ได้จากคาร์โบไฮเดรตที่สามารถย่อยได้ ซึ่งมีค่า 17 kJ/g พบว่า พลังงานจากอินูลินมีค่าต่ำกว่า

พรีไบโอติก (Prebiotic) (ซีพหทัย, 2549) คือ อาหารที่ไม่ถูกย่อยในระบบทางเดินอาหารตั้งแต่ปากจนถึงลำไส้เล็ก แต่จะถูกหมักในลำไส้ใหญ่ และกลายเป็นอาหารให้แก่โพรไบโอติก โดยโพรไบโอติกเป็นจุลินทรีย์ชนิดที่มีประโยชน์ที่มีอยู่ในลำไส้ใหญ่ เมื่อได้รับสารอาหารพรีไบโอติก โพรไบโอติกจะมีการเจริญและมีกิจกรรมของจุลินทรีย์ที่มากขึ้นจนสามารถแย่งพื้นที่ในการเกาะลำไส้ของจุลินทรีย์เชื้อโรค (pathogens) ทำให้จุลินทรีย์เชื้อโรคลดลงจำนวนลง ดังนั้นพรีไบโอติก จึงสามารถช่วยปรับปรุงสุขภาพของผู้บริโภคได้ ด้วยการเพิ่มสัดส่วนของจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์และมีอยู่แล้วในลำไส้ของมนุษย์ เช่น bifidobacteria และ lactobacilli ให้มากขึ้น ในขณะที่เดียวกันก็ช่วยลดจุลินทรีย์เชื้อโรคลง ส่วนผสมอาหาร ที่จัดว่าเป็นพรีไบโอติกจะต้องมีมาตรฐานดังนี้

1. ไม่ถูกไฮโดรไลซ์หรือถูกดูดซึม ในบริเวณทางเดินของกระเพาะอาหารและลำไส้เล็ก
2. ถูกย่อยได้โดยแบคทีเรียบางชนิดที่เป็นประโยชน์ในลำไส้ใหญ่ อาทิ bifidobacteria และ lactobacilli ซึ่งถูกกระตุ้นให้เจริญเติบโตและเกิดเมแทบอลิซึมได้
3. ต้องสามารถช่วยเปลี่ยนแปลงจำนวนสัดส่วนของกลุ่มจุลินทรีย์ในลำไส้ใหญ่ (colonicmicroflora) โดยช่วยสนับสนุนชนิดที่เป็นประโยชน์ เช่นเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์บางประเภท ขณะเดียวกันช่วยลดจำนวนจุลินทรีย์ซึ่งเป็นอันตราย

นอกจากนี้อินูลินยังมีประโยชน์ต่อระบบการเผาผลาญไขมัน เนื่องจากช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคหลอดเลือดแข็งที่มีสาเหตุจากไขมันได้ ช่วยลดไตรกลีเซอไรด์ และคลอเลสเตอรอลในร่างกายมนุษย์ได้อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน และช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของทารก

วิธีการทำไส้สอไส้ข้าวผัด โดยทั่วไปในส่วนผสมของการทำจะใส่เพียงไก่คั่วผสมกับข้าว จึงทำให้ได้รับคุณค่าทางอาหารไม่ครบทั้ง 5 หมู่ เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหาร จึงมีการเสริมใยอาหารนี้ด้วยผักต่างๆ ในส่วนผสม ทำให้ระบบการย่อยอาหารไม่ทำงานหนัก อีกทั้งยังมีข้าวเหนียวดำที่อุดมไปด้วยเส้นใย วิตามิน และสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งช่วยยับยั้งการอักเสบในกระเพาะอาหาร นอกจากนี้อินูลินยังมีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติกที่ช่วยระบบการย่อยอาหารอีกทางหนึ่งด้วย

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรการผลิตไก่ทอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต ตามการประดิษฐ์นี้ เป็นการนำข้าวผัดเสริมใยอาหารไปสอดใส่ในไก่ที่ปรุงรสไว้แล้ว จากนั้นนำไปปั่นเป็นก้อน ชุบด้วยแป้งแล้วนำไปทอด จะได้ไก่ทอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหาร ซึ่งสูตรการผลิตไก่ทอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารของการประดิษฐ์นี้ประกอบด้วย

5

ก. ข้าวผัดเสริมใยอาหารซึ่งประกอบด้วย

10

ข้าวหอมมะลิ	5.00 – 8.00	กรัม
ข้าวเหนียวดำ	1.00 – 3.00	กรัม
ผงปรุงรส	1.00 – 3.00	กรัม
แครอท	2.00 – 4.00	กรัม
ฟักทอง	2.00 – 4.00	กรัม
ถั่วถัณฑ์เตาเนื้อ	2.00 – 4.00	กรัม

ข. ไก่ปรุงรสซึ่งประกอบด้วย

15

เนื้อไก่ส่วนสันใน	70.00 – 80.00	กรัม
เกลือป่น	0.20 – 0.40	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	1.00 – 2.00	กรัม
พริกไทย	1.00 – 2.00	กรัม
น้ำตาลทราย	1.00 – 3.00	กรัม
กระเทียม	7.00 – 9.00	กรัม
ซอสหอยนางรม	4.00 – 6.00	กรัม
ซีอิ้วขาว	2.00 – 4.00	กรัม
อินูลิน	6.00 – 9.00	กรัม

20

ค. แป้งชุบทอดซึ่งประกอบด้วย

25

แป้งชุบทอดรสเผ็ดร้อน	10.00 – 13.00	กรัม
เกลือขมนมปังบดละเอียด	35.00 – 40.00	กรัม
น้ำมันปาล์ม	65.00 – 75.00	กรัม

ในที่ซึ่งอัตราส่วนของข้าวผัดเสริมใยอาหารต่อไก่ปรุงรสต่อแป้งชุบทอดคือ เท่ากับ 5:10:1 (โดยน้ำหนัก)

กรรมวิธีการผลิตไส้ขั่วมัดเสริมใยอาหารมีขั้นตอนดังนี้

5 - การเตรียมขั่วมัดเสริมใยอาหารทำได้โดย นำกระเทียมมาเจียวให้หอม แล้วนำขั่วหอมมะลิที่ผสมกับขั่วเหนียวดำแล้วลงไปผัด จากนั้นนำขั่วมัดที่ได้ไปหุงในหม้อหุงขั่ว และนำขั่วที่หุงสุกแล้วมาคลุกกับแครอท พักทอง และถั่วลันเตาเนื้อที่ผ่านการลวกมาแล้ว ในอัตราส่วนระหว่างขั่วต่อผักเท่ากับ 2:1 จากนั้นนำมาปั่นเป็นก้อนกลม จะได้ขั่วมัดเสริมใยอาหาร ที่พร้อมนำไปสอดใส่ในไส้

10 - สำหรับการเตรียมไส้ปรุงรส เริ่มจากนำเนื้อ ไก่เลือกเฉพาะส่วนสันใน ไปแช่แข็งจนกระทั่งเนื้อไก่มีอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส แล้วนำไปอบคั่วให้ละเอียดด้วยเครื่องบด เติมน้ำมันปาล์มให้เข้ากันในอ่างน้ำแข็งจนเนื้อไก่มีลักษณะเหนียว จากนั้นเติมแป้งอเนกประสงค์ กระเทียมสับละเอียด พริกไทย ซอสหอยนางรม ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน และเติมอิฐลินร้อยละ 5 - 10 เป็นอันดับสุดท้าย นวดอีกครั้งจนส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน จะได้ไส้ปรุงรส

15 - แล้วจึงนำไส้ปรุงรสที่ได้มาห่อทับขั่วมัดเสริมใยอาหารที่ปั่นเป็นก้อนแล้ว อัตราส่วนขั่วมัดเสริมใยอาหารต่อไส้ปรุงรส เท่ากับ 1:2 ปั่นให้เป็นก้อนกลม จากนั้นนำไปชุบด้วยแป้งชุบทอดรสเผ็ดร้อน และเกล็ดขนมปังบดละเอียด ก่อนนำไปทอดในน้ำมันท่วม ที่มีอุณหภูมิ 150 - 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 - 5 นาที จะได้ไส้สอดใส่ขั่วมัดเสริมใยอาหาร ที่มีลักษณะเป็นลูกทรงกลมขนาดพอดีคำ มีสีเหลืองทอง สามารถเก็บรักษาได้โดยนำไปแช่แข็งที่อุณหภูมิ -10 - (-20) องศาเซลเซียส

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์



ข้อถ้อยสัญญา

1. สูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต ตามการประดิษฐ์นี้ เป็นการนำข้าวผัดเสริมใยอาหารไปสอดไส้ในไก่ที่ปรุงรสไว้แล้ว จากนั้นนำไปปั่นเป็นก้อน ชุบด้วยแป้งแล้วนำไปทอด จะได้ไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหาร ซึ่งสูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารของการประดิษฐ์นี้ประกอบด้วย

- (1). ข้าวผัดเสริมใยอาหาร
- (2). ไก่ปรุงรส
- (3). แป้งชุบทอด

2. สูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสัญญา 1 ข้าวผัดเสริมใยอาหาร ประกอบด้วย

ข้าวหอมมะลิ	5.00 – 8.00	กรัม
ข้าวเหนียวดำ	1.00 – 3.00	กรัม
ผงปรุงรส	1.00 – 3.00	กรัม
แครอท	2.00 – 4.00	กรัม
ฟักทอง	2.00 – 4.00	กรัม
ถั่วลิสงคั่ว	2.00 – 4.00	กรัม

3. สูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสัญญา 1 ไก่ปรุงรส ประกอบด้วย

เนื้อไก่ส่วนสันใน	70.00 – 80.00	กรัม
เกลือป่น	0.20 – 0.40	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	1.00 – 2.00	กรัม
พริกไทย	1.00 – 2.00	กรัม
น้ำตาลทราย	1.00 – 3.00	กรัม
กระเทียม	7.00 – 9.00	กรัม
ซอสหอยนางรม	4.00 – 6.00	กรัม
ซีอิ๊วขาว	2.00 – 4.00	กรัม
อินูลิน	6.00 – 9.00	กรัม

4. สูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสัญญา 1 แป้งชุบทอด ประกอบด้วย

แป้งชุบทอดรสเผ็ดร้อน	10.00 – 13.00	กรัม
เกลือคชนมปังบดละเอียด	35.00 – 40.00	กรัม
น้ำมันปาล์ม	65.00 – 75.00	กรัม

5. สูตรการผลิตไส้สอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสิทธิ 1 ถึง 4 ข้อใดข้อหนึ่ง อัตราส่วนของข้าวผัดเสริมใยอาหาร ต่อไส้ปรุงรสและแป้งชุบทอดคือ เท่ากับ 5:10:1 (โดยน้ำหนัก)

5 6. สูตรการผลิตไส้สอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสิทธิ 1 ถึง 2 ข้อใดข้อหนึ่ง การเตรียมข้าวผัดเสริมใยอาหารทำได้โดย นำกระเทียมมาเจียวให้หอม แล้วนำข้าวหอมมะลิที่ผสมกับข้าวเหนียวดำแล้วลงไปผัด จากนั้นนำข้าวผัดที่ได้ไปหุงในหม้อหุงข้าว และนำข้าวที่หุงสุกแล้วมาคลุกกับผักที่ผ่านการลวกมาแล้ว ซึ่งประกอบด้วย แครอท พักทอง และถั่วลิ้นเต้านเนื้อ ในอัตราส่วนระหว่างข้าวต่อผักเท่ากับ 2:1 จากนั้นนำมาปั่นเป็นก้อนกลม จะได้ข้าวผัดเสริมใยอาหาร ที่พร้อมนำไปสอดใส่ในไส้

10 7. สูตรการผลิตไส้สอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสิทธิ 1 หรือ 3 ข้อใดข้อหนึ่ง การเตรียมไส้ปรุงรส เริ่มจากนำเนื้อไก่ลอกเฉพาะส่วนสันในไปแช่แข็งจนกระทั่งเนื้อไก่มีอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส แล้วนำไปบดให้ละเอียดด้วยเครื่องบด เติมเกลือป่นนวดให้เข้ากันในอ่างน้ำแข็งจนเนื้อไก่มีลักษณะเหนียว จากนั้นเติมแป้งอเนกประสงค์ กระเทียมสับละเอียด พริกไทย ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน และเติมอินูลินร้อยละ 9 เป็นอันดับสุดท้าย นวดอีกครั้งจนส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน จะได้ไส้ปรุงรส

8. สูตรการผลิตไส้สอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสิทธิ 1 2 3 5 6 หรือ 7 ข้อใดข้อหนึ่ง นำไส้ปรุงรสมาห่อทับข้าวผัดเสริมใยอาหารที่ปั่นเป็นก้อน โดยมีอัตราส่วนข้าวผัดเสริมใยอาหารต่อไส้ปรุงรส เท่ากับ 1:2

20 9. สูตรการผลิตไส้สอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสิทธิ 1 5 6 7 หรือ 8 ข้อใดข้อหนึ่ง นำไส้ปรุงรสมาห่อทับข้าวผัดเสริมใยอาหารที่ปั่นเป็นก้อน จากนั้นนำไปชุบด้วยแป้งชุบทอด รสเผ็ดร้อน และเกล็ดขนมปังบดละเอียด ก่อนนำไปทอดในน้ำมันท่วม ที่มีอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที จะได้ไส้สอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหาร ที่มีลักษณะเป็นลูกทรงกลมขนาดพอดีคำ มีสีเหลืองทอง สามารถเก็บรักษาได้โดยนำไปแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส

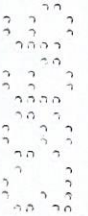
25 10. สูตรการผลิตไส้สอดใส่ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิตตามข้อถ้อยสิทธิ 1 ถึง 4 ข้อใดข้อหนึ่ง ส่วนประกอบของข้าวผัดเสริมใยอาหาร(1) ไส้ปรุงรส(2) และแป้งชุบทอด(3) ที่ดีที่สุดจะประกอบด้วย

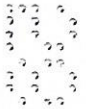
(1)	ข้าวหอมมะลิ	6.07	กรัม
	ข้าวเหนียวดำ	2.36	กรัม
	ผงปรุงรส	1.35	กรัม
	แครอท	3.00	กรัม
	พักทอง	3.00	กรัม
	ถั่วลิ้นเต้านเนื้อ	3.00	กรัม

บทสรุปการประดิษฐ์

5

สูตรการผลิตไส้สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต ตามการประดิษฐ์นี้ เป็นการนำข้าวผัดที่ประกอบด้วยข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียวดำ และผักต่างๆ ซึ่งได้แก่ แครอท ฟักทอง และถั่วลันเตาเนื้อมาเป็นส่วนผสมในข้าวผัดเสริมใยอาหาร ก่อนนำไปสอดไส้ในไก่ปรุงรส ที่เตรียมได้จากการนำเนื้อไก่บดมาผสมกับเกลือ แป้ง กระเทียม พริกไทย ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำตาล และอินูลิน ก่อนนำไก่ปรุงรสที่ได้มาห่อทับข้าวผัดเสริมใยอาหาร แล้วนำมาชุบแป้ง เกร็ดขนมปังก่อนนำไปทอดจนได้ไส้สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหาร ที่มีลักษณะเป็นลูกทรงกลมขนาดพอดีคำ มีสีเหลืองทอง สามารถเก็บรักษาได้นานโดยนำไปแช่แข็ง





กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์