



เลขที่อนุสิทธิบัตร 8529

อสป/200 - ข

อนุสิทธิบัตร

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

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)
ตามกฎหมายในอนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ 1203001199
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 15 ตุลาคม 2555
ผู้ประดิษฐ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมโภช พจนพิมล และคณะ

เพื่อแสดงถึงการประดิษฐ์ ขนบจำลองที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็มและกรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงสิทธิบัตรนี้มีสิทธิหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ 11 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2556
หมดอายุ 14 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2561

(ลงชื่อ)



พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ
1. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มแต่ปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรจะสิ้นอายุ
 2. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวกันก็ได้
 3. ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ
 4. การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

017107

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็มและกรรมวิธีการผลิต

1. ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- 5 ขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็มและกรรมวิธีการผลิต ตามการประดิษฐ์นี้ เป็นการนำรำข้าว กากกระเจียบและกากขมิ้นมาใช้เป็นส่วนผสมของเม็บบัวลอยและน้ำกะทิ โดยนำรำข้าว กากกระเจียบและกากขมิ้นไปบดให้ละเอียด แล้วนำมาผสมกับแป้งข้าวเหนียว แป้งคั๊ดแปร น้ำตาล เนื้อมันสำปะหลังบดละเอียด และนำไปต้มให้สุก จะได้เม็บบัวลอยที่มีเนื้อสัมผัสและไม่เหนียวเกินไป ประกอบกับภายในเม็บบัวลอยดังกล่าวจะมีไข่แดงของไข่เค็มอยู่ด้วย ทำให้ได้รสชาติที่
- 10 แปลกใหม่ ส่วนน้ำรำข้าวจะนำมาเป็นส่วนผสมของน้ำกะทิ ทำให้ได้คุณค่าของน้ำมันที่อยู่ในรำข้าว ทำให้ได้ประโยชน์จากรำข้าวอีกด้วย

 ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้ เพื่อเป็นการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร มาใช้เป็นส่วนผสมของเม็บบัวลอยและน้ำกะทิ ทำให้เพิ่มคุณค่าทางอาหาร

2. สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 15 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้องกับสูตรการผลิตขนมบัวลอยมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็มและกรรมวิธีการผลิต

3. ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- 20 วิธีการทำขนมบัวลอยโดยทั่วไปในส่วนผสมของการทำเม็บบัวลอยจะใส่เพียงแป้งข้าวเหนียวเพียงอย่างเดียว ซึ่งจะทำให้เนื้อสัมผัสที่ได้เหนียวติดฟัน มักจะทานคู่กับไข่หวานทำให้รู้สึกหวานเลี่ยนได้ ส่วนน้ำกะทิมักจะใส่เพียงน้ำตาล น้ำและน้ำกะทิเท่านั้น ประกอบกับสีที่ใช้ก็เป็นสีผสมอาหาร ทำให้ไม่ได้รับคุณค่าทางอาหาร เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหาร จึงมีการนำวัตถุดิบเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งได้แก่ รำข้าว กากกระเจียบและกากขมิ้น มาเป็นส่วนผสมในเม็บบัวลอยและในน้ำกะทิ

4. การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรการผลิตขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม ประกอบด้วย (คิดเป็น% โดยน้ำหนัก)

	กะทิ	43.63 %
5	น้ำรำข้าว	29.73 %
	เนื้อมันสำปะหลัง	13.87 %
	แป้งข้าวเหนียว	4.65 %
	แป้งคัสແປร	1.28 %
	ไข่แดงของไข่เค็ม	3.98 %
10	น้ำตาล	1.49 %
	กากขมมัน	0.69 %
	รำข้าว	0.34 %
	กากกระเจียบ	0.34 %

15 กรรมวิธีการผลิตขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม ประกอบด้วย ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และขั้นตอนการผลิตขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม

- ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมเนื้อมันสำปะหลัง

20 นำมันสำปะหลังมาล้างให้สะอาดด้วยน้ำสะอาด จากนั้นนำมาปอกเปลือกแล้วหั่นให้เป็นชิ้นนำไปนึ่งจนเนื้อมันมีลักษณะใส แล้วนำไปบดผ่านตะแกรง เพื่อแยกกากหรือเศษเสี้ยนออก จะได้เนื้อมันสำปะหลังบดละเอียด

2. การเตรียมน้ำรำข้าวและกากรำข้าว

25 นำรำข้าวมาผสมกับน้ำ ในอัตราส่วน 1:60 (น้ำหนักต่อปริมาตร) แล้วแช่ทิ้งไว้เป็นเวลา 30 นาที จากนั้นนำไปใส่ในหม้ออบความดัน ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที แล้วกรองแยกส่วนที่เป็นน้ำและกากออกจากกัน

3. การเตรียมสีจากขมมันและกระเจียบ

การเตรียมสีขมมัน ทำได้โดยนำเปลือกขมมันที่ล้างแล้วมาตำให้ละเอียด แล้วผสมน้ำลงไป ในอัตราส่วน 1:10 (น้ำหนักต่อปริมาตร) แล้วนำไปให้ความร้อนโดยการต้ม ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30-40 นาที จะได้น้ำสีเหลืองที่มีเนื้อมันผสมอยู่

หน้า 3 ของจำนวน 3 หน้า

การเตรียมสีกะเจียบ ทำได้โดยนำกากกระเจียบมาบดให้ละเอียด แล้วผสมน้ำลงไป ในอัตราส่วน 1:10 (น้ำหนักต่อปริมาตร) แล้วนำไปให้ความร้อนโดยการต้ม ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30-40 นาที จะได้น้ำสีแดงที่มีเนื้อกระเจียบผสมอยู่

- ขั้นตอนการผลิตขนมบัวลอยมันสำปะหลัง

- 5 1. นำแป้งข้าวเหนียว แป้งคัดแปร น้ำตาล เนื้อมันสำปะหลังบดละเอียด และเนื้อรำข้าวมาชั่ง ผสมให้เข้ากัน แล้วแบ่งแป้งออกเป็นสองส่วน ส่วนแรกนำไปผสมกับน้ำขมิ้น อีกส่วนนำไปผสมกับน้ำ กระเจียบ นวดแต่ละส่วนให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาห่อไข่แดงของไข่เค็ม ปั้นให้ได้ลูกกลมๆ จะได้ เม็ดบัวลอยสอดไส้ไข่เค็ม และเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีขึ้นควรแบ่งแป้งให้ได้น้ำหนัก ก้อนละ 2.2 กรัม มา ห่อกับไข่แดงของไข่เค็ม 0.2 กรัม
- 10 2. นำเม็ดบัวลอยที่ได้ไปลวกในน้ำร้อน ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส จนเม็ดแป้งลอยขึ้นบน ผิวหน้าและปล่อยทิ้งไว้อีก เป็นเวลา 1 นาที แล้วตักขึ้นนำไปแช่ในน้ำเย็นจัด เป็นเวลา 30 วินาที จึงช้อน ขึ้นมาพักไว้ จะได้เม็ดบัวลอยสอดไส้ไข่เค็มพร้อมทาน
- 15 3. นำกะทิมาตั้งไฟโดยใช้ไฟปานกลาง เติมน้ำตาล น้ำรำข้าว คนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ เป็นเวลา 5 นาที แล้วยกลง จากนั้นเติมเม็ดบัวลอยสอดไส้ไข่เค็มลงไป คนผสมให้เข้ากัน จะได้ขนมบัวลอยมัน สำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม สามารถเก็บรักษาได้โดยนำไปแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส

5. วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรการผลิตขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม ประกอบด้วย (คิดเป็น% โดยน้ำหนัก)

	กะทิ	43.63 %
5	น้ำรำข้าว	29.73 %
	เนื้อมันสำปะหลัง	13.87 %
	แป้งข้าวเหนียว	4.65 %
	แป้งคัสเปอร์	1.28 %
	ไข่แดงของไข่เค็ม	3.98 %
10	น้ำตาล	1.49 %
	กากขมมัน	0.69 %
	รำข้าว	0.34 %
	กากกระเจียบ	0.34 %

2. กรรมวิธีการผลิตขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม ตามข้อถ้อยสิทธิ 1 มีขั้นตอนดังนี้

- นำแป้งข้าวเหนียว แป้งคัสเปอร์ น้ำตาล เนื้อมันสำปะหลังบดละเอียด และเนื้อรำข้าวมาผสมให้เข้ากัน แล้วแบ่งแป้งออกเป็นสองส่วน ส่วนแรกนำไปผสมกับน้ำขมมัน อีกส่วนนำไปผสมกับน้ำกระเจียบ นวดแต่ละส่วนให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาห่อไข่แดงของไข่เค็ม ปั้นให้ได้ลูกกลมๆ จะได้เม็ดบัวลอยสอดไส้ไข่เค็ม และเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีขึ้นควรแบ่งแป้งให้ได้น้ำหนัก ก้อนละ 2.2 กรัม มาห่อกับไข่แดงของไข่เค็ม 0.2 กรัม

- นำเม็ดบัวลอยที่ได้ไปลวกในน้ำร้อน ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส จนเม็ดแป้งลอยขึ้นบนผิวน้ำและปล่อยทิ้งไว้อีก เป็นเวลา 1 นาที แล้วตักขึ้นนำไปแช่ในน้ำเย็นจัด เป็นเวลา 30 วินาที จึงช้อนขึ้นมาพักไว้ จะได้เม็ดบัวลอยสอดไส้ไข่เค็มพร้อมทาน

- นำกะทิมาตั้งไฟโดยใช้ไฟปานกลาง เติมน้ำตาล น้ำรำข้าว คนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้เป็นเวลา 5 นาที แล้วยกลง จากนั้นเติมเม็ดบัวลอยสอดไส้ไข่เค็มลงไป คนผสมให้เข้ากัน จะได้ขนมบัวลอยมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม สามารถเก็บรักษาได้โดยนำไปแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส

3. กรรมวิธีการผลิตขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม ตามข้อถ้อยสิทธิ 1 หรือ 2 ที่ซึ่ง การเตรียมเนื้อมันสำปะหลัง เตรียมได้จากนำมันสำปะหลังมาล้างให้สะอาดด้วยน้ำสะอาด จากนั้นนำมาปอกเปลือกแล้วหั่นให้เป็นชิ้น นำไปนึ่งจนเนื้อมันมีลักษณะใส แล้วนำไปบดผ่านตะแกรงเพื่อแยกกากหรือเศษเสี้ยนออก จะได้เนื้อมันสำปะหลังบดละเอียด

4. กรรมวิธีการผลิตขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม ตามข้อถ้อยสิทธิ 1 หรือ 2 ที่ซึ่ง การเตรียมน้ำรำข้าวและกากรำข้าว เตรียมได้จากนำรำข้าวมาผสมกับน้ำ ในอัตราส่วน 1:60 (น้ำหนักต่อปริมาตร) แล้วแช่ทิ้งไว้ เป็นเวลา 30 นาที จากนั้นนำไปใส่ในหม้ออบความดัน ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที แล้วกรองแยกส่วนที่เป็นน้ำและกากออกจากกัน

5. กรรมวิธีการผลิตขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็ม ตามข้อถ้อยสิทธิ 1 หรือ 2 ที่ซึ่ง การเตรียมสีจากขมิ้นและกระเจี๊ยบ เตรียมได้จาก

- นำเปลือกขมิ้นมาตำให้ละเอียด แล้วผสมน้ำลงไป ในอัตราส่วน 1:10 (น้ำหนักต่อปริมาตร) แล้วนำไปให้ความร้อนโดยการต้ม ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30-40 นาที จะได้น้ำสีเหลืองที่มีเนื้อขมิ้นผสมอยู่

10 - นำกากกระเจี๊ยบมาบดให้ละเอียด แล้วผสมน้ำลงไป ในอัตราส่วน 1:10 (น้ำหนักต่อปริมาตร) แล้วนำไปให้ความร้อนโดยการต้ม ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30-40 นาที จะได้น้ำสีแดงที่มีเนื้อกระเจี๊ยบผสมอยู่

หน้า 1 ของจำนวน 1 หน้า

บทสรุปการประดิษฐ์

บิวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอคไล้ไข่เค็ม ตามการประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วย
ว เนื้อมันสำปะหลัง แป้งข้าวเหนียว ไข่แดงของไข่เค็ม น้ำตาล แป้งคัคแปร กากขมมัน รำ
กระเจี๊ยบ โดยนำแป้งข้าวเหนียว แป้งคัคแปร น้ำตาล เนื้อมันสำปะหลังบดละเอียด และรำ
บ่น้ำของกากกระเจี๊ยบและน้ำขมมัน นวดผสมให้เข้ากัน นำมาห่อไข่แดงของไข่เค็ม ปั้นให้
แล้วนำไปลวกในน้ำร้อน ตักขึ้นไปใส่ลงในน้ำกะทิที่ปรุงรสจากน้ำรำข้าว และน้ำตาล จะ
ยมันสำปะหลังสอคไล้ไข่เค็ม



100

100

100

100