



เลขที่อนุสิทธิบัตร 20324

อสป/200 - ข

## อนุสิทธิบัตร

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

### มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ชื่อสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 1803002443

วันขอรับอนุสิทธิบัตร 24 ตุลาคม 2561

ผู้ประดิษฐ์ รองศาสตราจารย์วรางคณา สมพงษ์ และคณะ

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรแคแรกเตอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระตัก  
และกรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรนี้มีสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 7 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2565

หมดอายุ ณ วันที่ 23 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2567



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.256501043204785

20324

**รายละเอียดการประดิษฐ์**  
**ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์**

สูตรแครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลาทะเลและกรรมวิธีการผลิต

**ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์**

5 สูตรแครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลาทะเลและกรรมวิธีการผลิต ตามการประดิษฐ์นี้ สามารถทำได้โดย การนำแป้งสาลีเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง และเนื้อปลาทะเลอบแห้ง ส่วนหนึ่ง มาผสมให้เข้ากับน้ำ และยีสต์ ในเครื่องผสมแป้ง จากนั้นตั้งทิ้งไว้เวลานาน 2 ชั่วโมง นำมาผสมให้เข้ากับแป้งสาลีเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแซลมอน และเนื้อปลาทะเลส่วนที่เหลือ เนยขาว เกลือ และ โซเดียมไบคาร์บอเนต จากนั้นตั้งทิ้งไว้เวลานาน 30 นาที นำมารีดให้เป็นแผ่นบาง แล้วทำการตัด นำเข้าอบในเตาอบ ทิ้งไว้ให้เย็น จะได้แครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลาทะเล

10 ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแครกเกอร์ ซึ่งประกอบด้วยแป้งสาลีและไขมันในปริมาณที่สูง การนำแป้งโฮลวีทที่มีปริมาณไฟเบอร์สูง ตลอดจนมีโฟเลต ไบโอฟลาวิน วิตามินบี 1 วิตามินบี 3 และ วิตามินบี 5 ร่วมกับการนำเนื้อปลาแซลมอนที่อุดมด้วยโปรตีนและกรดไขมันอิ่มตัวสูงที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย และการนำเนื้อปลาทะเลที่มีปริมาณแคลเซียมสูง มาทดแทนแป้งสาลีในการผลิตแครกเกอร์ จะช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและเพิ่มมูลค่าให้แครกเกอร์ นอกจากนี้ยังเป็นทางเลือกใหม่ของ

**สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์**


20 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรแครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลาทะเลและกรรมวิธีการผลิต

**ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง**

25 แครกเกอร์เป็นขนมปังกรอบประเภทหนึ่งที่แตกต่างไปจากบิสกิต และคุกกี้ เมื่อพิจารณาตามส่วนผสมวิธีการทำ รูปร่างและขนาด เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแป้งสาลี ไขมัน น้ำตาล และเกลือ เป็นส่วนประกอบหลัก มีปริมาณน้ำตาลต่ำหรือไม่มีเลย ปริมาณไขมันค่อนข้างสูง ลักษณะเนื้อสัมผัสกรอบ แข็ง แยกเป็นชั้น โดยทั่วไปทำจากแป้งสาลีที่มีโปรตีนประมาณ ร้อยละ 8-12 โดยมียีสต์ในส่วนผสมและโซเดียมไบคาร์บอเนต ลักษณะของแป้งผสมค่อนข้างเหนียวและสามารถรีดเป็นแผ่นได้ในแครกเกอร์

30 แป้งโฮลวีทเป็นแป้งสาลีที่มีเนื้อหยาบมีส่วนผสมของรำ (bran) และจมูกข้าว (germ) โดยแป้ง โฮลวีทมีปริมาณไฟเบอร์สูง ช่วยป้องกันท้องผูก ลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด และอาจช่วยลดน้ำหนักได้เนื่องจากมีค่า GI (Glycemic Index) ต่ำ นอกจากนี้ยังพบโฟเลต ไบโอฟลาวิน วิตามินบี 1 วิตามินบี 3 และ วิตามินบี 5

ปลาแซลมอนเป็นปลาทะเลที่คนทั่วโลกนิยมรับประทาน ด้วยรสชาติอร่อยและอุดมไปด้วยไขมันชนิดดี และยังขึ้นชื่อว่าเป็นปลาที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย บำรุงสุขภาพ ดีต่อระบบหลอดเลือดหัวใจ และอาจรักษาป้องกันโรคร้ายบางชนิดได้ เป็นปลาที่มีโปรตีนสูง วิตามินเอ ดี บี 6 บี 12 รวมทั้งไนอาซินและไบโอฟลาวิน ธาตุเหล็ก แคลเซียม สังกะสี แมกนีเซียม และฟอสฟอรัส เหมาะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ นอกจากนี้ยังสามารถ

  
นายสุวิชัย บุญอารี

ลดความเสี่ยงของโรคหลอดเลือดหัวใจและมะเร็งบางชนิดได้ด้วย ปัจจุบันปลาแซลมอนเป็นปลาทะเลที่ได้รับ  
 ความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติที่ถูกปากผู้บริโภค ในอุตสาหกรรม  
 การแปรรูปเนื้อปลาแซลมอน ต้องการเนื้อปลาที่เป็นชิ้นเนื้อก้อนขนาดใหญ่ ชิ้นเศษขนาดเล็กจึงเป็นส่วนเหลือ  
 5 ทิ้งซึ่งมีปริมาณเพิ่มขึ้นตามการขยายตัวของอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อปลาแซลมอน ส่วนเหลือทิ้งเหล่านี้ยังมี  
 คุณค่าทางโภชนาการ สามารถนำไปใช้ในการเพิ่มมูลค่าโดยการนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์  
 แครกเกอร์ปลาแซลมอน จึงมีแนวคิดในการใช้เศษเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมปลาแซลมอนมาเพิ่มคุณค่าทาง  
 โภชนาการให้กับผลิตภัณฑ์แครกเกอร์

แคลเซียมเป็นแร่ธาตุที่มีความสำคัญต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของกระดูกและฟัน คนปกติ  
 ควรได้รับแคลเซียมปริมาณร้อยละ 800 – 1200 มิลลิกรัมต่อวัน อาหารที่เป็นแหล่งแคลเซียมได้แก่ นมและ  
 10 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่สามารถรับประทานได้ทั้งกระดูก ผักใบเขียวต่าง ๆ ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถรับประทาน  
 ได้ทั่วไป แต่อย่างไรก็ตามจากการสำรวจกลับพบว่าคนไทยโดยส่วนมากได้รับปริมาณแคลเซียมเพียงวันละ 360  
 มิลลิกรัม ซึ่งต่ำกว่าที่แนะนำถึงร้อยละ 70 เนื่องมาจากการไม่รับประทานผัก ไม้ดัดนม อาจเนื่องมาจากการแพ้  
 หรือไม่ชอบโดยส่วนตัว จึงมีแนวคิดในการนำปลากะตักซึ่งเป็นปลาผิวน้ำ แพร่กระจายอยู่ตามชายฝั่งทะเลและ  
 มีปริมาณแคลเซียมสูง โดยปลากะตักผง 100 กรัม มีปริมาณแคลเซียม 3,426 มิลลิกรัม และปริมาณโปรตีน  
 15 71.49 กรัม มาใช้เป็นแหล่งแคลเซียมในการผลิตแครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียม

ดังนั้น การนำแบ่งโฮลวีท เนื้อปลาแซลมอน และเนื้อปลากะตัก มาทดแทนแป้งสาลีในการผลิต  
 แครกเกอร์ จึงเป็นทั้งการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและเพิ่มมูลค่าให้กับแครกเกอร์ นอกจากจะเป็นการเพิ่ม  
 มูลค่าให้กับส่วนเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อปลาแซลมอน และเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่ใส่ใจ  
 ในสุขภาพอีกด้วย

**20 การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์**

สูตรแครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากะตัก ประกอบด้วย

|    |                      |                |            |
|----|----------------------|----------------|------------|
|    | แป้งสาลีเอนกประสงค์  | ร้อยละ 30-34   | โดยน้ำหนัก |
|    | แป้งโฮลวีท           | ร้อยละ 18-24   | โดยน้ำหนัก |
|    | เนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง | ร้อยละ 4-8     | โดยน้ำหนัก |
| 25 | เนื้อปลากะตักอบแห้ง  | ร้อยละ 2-5     | โดยน้ำหนัก |
|    | น้ำ                  | ร้อยละ 16-21   | โดยน้ำหนัก |
|    | ยีสต์                | ร้อยละ 0.4-0.7 | โดยน้ำหนัก |
|    | เนยขาว               | ร้อยละ 12-20   | โดยน้ำหนัก |
|    | เกลือ                | ร้อยละ 0.8-1.7 | โดยน้ำหนัก |
| 30 | โซเดียมไบคาร์บอเนต   | ร้อยละ 0.1-0.5 | โดยน้ำหนัก |

2024



กรรมวิธีการผลิตแครกเกอร์แป้งโฮลวีทเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระดัก ประกอบด้วยขั้นตอน ดังนี้

ก. การเตรียมเนื้อปลาแชลมนอบแห้ง โดยการนำเนื้อปลาแชลมนที่ล้างสะอาดแล้วมาคลุกกับเกลือ ร้อยละ 3 โดยน้ำหนัก แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ชีบน้ำออกพักไว้ นำขิงมาปอกเปลือกตำให้ละเอียดแล้ว ต้มในอัตราส่วนน้ำ:ขิง เท่ากับ 3:2 โดยน้ำหนัก นาน 5 นาที จากนั้นกรองเอากากขิงออกแล้วต้มเนื้อ ปลาแชลมนกับน้ำขิงในอัตราส่วนน้ำ:ปลาเท่ากับ 5:1 โดยน้ำหนัก นาน 5 นาที นำเนื้อปลาแชลมนไปอบ ที่อุณหภูมิ  $70 \pm 2$  องศาเซลเซียส นาน 4 ชั่วโมง (มีปริมาณน้ำอิสระ 0.3-0.4) จากนั้นบดให้ละเอียดโดยใช้ เครื่องบดอาหารแห้ง นำไปบรรจุแบบสุญญากาศในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (Polyethylene) และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส) จนกว่าจะนำไปใช้

ข. การเตรียมเนื้อปลากระดักอบแห้ง โดยการนำปลากระดักทอดกรอบมาแช่น้ำ 3 ชั่วโมง โดยเปลี่ยน น้ำทุก 1 ชั่วโมง จากนั้นนำปลากระดักไปอบที่อุณหภูมิ  $80 \pm 2$  °ซ นาน 4 ชั่วโมง (มีปริมาณน้ำอิสระ 0.3-0.4) จากนั้นบดให้ละเอียดโดยใช้เครื่องบดอาหารแห้ง นำไปบรรจุแบบสุญญากาศในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (Polyethylene) และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง จนกว่าจะนำไปใช้

ค. ซังส่วนผสมที่ประกอบด้วย แป้งสาลีเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแชลมนอบแห้ง และเนื้อ ปลากระดักอบแห้ง น้ำ และยีสต์ นำมาผสมในเครื่องผสมแป้ง ใช้หัวผสมแบบตะขอความเร็วระดับต่ำที่สุด เป็น เวลา 5 นาที ผสมให้เข้ากัน จากนั้นตั้งทิ้งไว้เวลานาน 2 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง เรียกส่วนผสมนี้ว่า สปองจ์

ง. นำสปองจ์ที่ได้จากข้อ ค. มาผสมกับส่วนผสมซึ่งประกอบด้วย แป้งสาลีเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแชลมนอบแห้ง และเนื้อปลากระดักอบแห้งส่วนที่เหลือ เนยขาว เกลือ และ โซเดียมไบคาร์โบเนต ผสมให้เข้ากันด้วยเครื่องผสมแป้งใช้หัวผสมแบบตะขอที่ความเร็วระดับต่ำที่สุด เป็นเวลา 5 นาที จากนั้นตั้งทิ้ง ไว้เวลานาน 30 นาทีที่อุณหภูมิห้อง เรียกส่วนผสมนี้ว่า โด

จ. นำโดที่ได้จากข้อ ง. มารีดให้เป็นแผ่นบางด้วยไม้นวดซอันทับกัน 6 ชั้น แล้วใช้เครื่องรีดโดเบอร์ 4 รีดทับอีกครั้ง ตัดโดให้มีขนาด  $50 \times 60$  มิลลิเมตร

ฉ. นำโดที่ตัดแล้วจากข้อ จ. เข้าอบในเตาอบไฟฟ้า ที่อุณหภูมิ 200-220 องศาเซลเซียส นาน 6-7 นาที ทิ้งไว้ให้เย็น 2 - 3 นาที จะได้แครกเกอร์โฮลวีทปลาแชลมนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระดัก

### วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

2024

ข้อถ้อยสัญญา

1. สูตรแครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระตัก ที่ซึ่งประกอบด้วย

|    |                      |                |            |
|----|----------------------|----------------|------------|
|    | แป้งสาลีเนกประสงค์   | ร้อยละ 30-34   | โดยน้ำหนัก |
|    | แป้งโฮลวีท           | ร้อยละ 18-24   | โดยน้ำหนัก |
| 5  | เนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง | ร้อยละ 4-8     | โดยน้ำหนัก |
|    | เนื้อปลากระตักอบแห้ง | ร้อยละ 2-5     | โดยน้ำหนัก |
|    | น้ำ                  | ร้อยละ 16-21   | โดยน้ำหนัก |
|    | ยีสต์                | ร้อยละ 0.4-0.7 | โดยน้ำหนัก |
|    | เนยขาว               | ร้อยละ 12-20   | โดยน้ำหนัก |
| 10 | เกลือ                | ร้อยละ 0.8-1.7 | โดยน้ำหนัก |
|    | โซเดียมไบคาร์บอเนต   | ร้อยละ 0.1-0.5 | โดยน้ำหนัก |

2. กรรมวิธีการผลิตแครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระตัก ที่ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

15 ก. การเตรียมเนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง โดยการนำเนื้อปลาแซลมอนที่ล้างสะอาดแล้วมาคลุกกับเกลือ ร้อยละ 3 โดยน้ำหนัก แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ชีบน้ำออกพักไว้ นำจึงมาปอกเปลือกทำให้ละเอียดแล้ว ต้มในอัตราส่วนน้ำ:ซิง เท่ากับ 3:2 โดยน้ำหนัก นาน 5 นาที จากนั้นกรองเอากากซิงออกแล้วต้มเนื้อ ปลาแซลมอนกับน้ำซิงในอัตราส่วนน้ำซิง:ปลาเท่ากับ 5:1 โดยน้ำหนัก นาน 5 นาที นำเนื้อปลาแซลมอนไปอบ ที่อุณหภูมิ  $70 \pm 2$  องศาเซลเซียส นาน 4 ชั่วโมง (มีปริมาณน้ำอิสระ 0.3-0.4) จากนั้นบดให้ละเอียดโดยใช้ เครื่องบดอาหารแห้ง นำไปบรรจุแบบสุญญากาศในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (Polyethylene) และเก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส) จนกว่าจะนำไปใช้

20 ข. การเตรียมเนื้อปลากระตักอบแห้ง โดยการนำปลากระตักทอดกรอบมาแช่น้ำ 3 ชั่วโมง โดยเปลี่ยน น้ำทุก 1 ชั่วโมง จากนั้นนำปลากระตักไปอบที่อุณหภูมิ  $80 \pm 2$  °C นาน 4 ชั่วโมง (มีปริมาณน้ำอิสระ 0.3-0.4) จากนั้นบดให้ละเอียดโดยใช้เครื่องบดอาหารแห้ง นำไปบรรจุแบบสุญญากาศในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (Polyethylene) และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง จนกว่าจะนำไปใช้

25 ค. ซังส่วนผสมที่ประกอบด้วย แป้งสาลีเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง และ เนื้อ ปลากระตักอบแห้งส่วนหนึ่ง น้ำ และยีสต์ นำมาผสมในเครื่องผสมแป้ง ใช้หัวผสมแบบตะขอความเร็วระดับต่ำ ที่สุด เป็นเวลา 5 นาที ผสมให้เข้ากัน จากนั้นตั้งทิ้งไว้ นาน 2 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง เรียกส่วนผสมนี้ว่า สปองจ์

30 ง. นำสปองจ์ที่ได้จากข้อ ค. มาผสมกับส่วนผสมซึ่งประกอบด้วย แป้งสาลีเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง และเนื้อปลากระตักอบแห้งส่วนที่เหลือ เนยขาว เกลือ และ โซเดียมไบคาร์บอเนต ผสมให้เข้ากันด้วยเครื่องผสมแป้งใช้หัวผสมแบบตะขอที่ความเร็วระดับต่ำที่สุด เป็นเวลา 5 นาที จากนั้นตั้งทิ้ง ไว้ นาน 30 นาทีที่อุณหภูมิห้อง เรียกส่วนผสมนี้ว่า โด

2022

จ. นำโดที่ได้จากข้อ ง. มารีดให้เป็นแผ่นบางด้วยไม้นวดซ้อนทับกัน 6 ชั้น แล้วใช้เครื่องรีดโดเบอร์ 4 รีดทับอีกครั้ง ตัดโดให้มีขนาด 50 x 60 มิลลิเมตร

ฉ. นำโดที่ตัดแล้วจากข้อ จ. เข้าอบในเตาอบไฟฟ้า ที่อุณหภูมิ 200-220 องศาเซลเซียส นาน 6-7 นาที ทิ้งไว้ให้เย็น 2 - 3 นาที จะได้แครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระดัก

5 3. แครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระดัก ที่ได้ตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 2 ข้อใดข้อหนึ่ง

20324

**บทสรุปการประดิษฐ์**

สูตรแครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระดูกและกรรมวิธีการผลิต ประกอบด้วยส่วนประกอบ คือ แป้งสาลีอเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง เนื้อปลากระดูกอบแห้ง น้ำ ยีสต์ เนยขาว เกลือ และโซเดียมไบคาร์บอเนต โดยมีกรรมวิธีการผลิต ดังนี้ การนำแป้งสาลี

5 อเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง และเนื้อปลากระดูกอบแห้งส่วนหนึ่ง มาผสมให้เข้ากับน้ำ และยีสต์ ในเครื่องผสมแป้ง จากนั้นตั้งทิ้งไว้เวลานาน 2 ชั่วโมง นำส่วนผสมที่ได้มาผสมให้เข้ากับแป้งสาลี

10 อเนกประสงค์ แป้งโฮลวีท เนื้อปลาแซลมอนอบแห้ง และเนื้อปลากระดูกอบแห้งส่วนที่เหลือ เนยขาว เกลือ และ โซเดียมไบคาร์บอเนต ตั้งทิ้งไว้เวลานาน 30 นาที นำมารีดให้เป็นแผ่นบาง แล้วทำการตัดให้มีขนาด 50 x 60 มิลลิเมตร นำเข้าอบในเตาอบไฟฟ้า ที่อุณหภูมิ 200-220 องศาเซลเซียส นาน 6-7 นาที ทิ้งไว้ให้เย็น จะได้

แครกเกอร์โฮลวีทปลาแซลมอนเสริมแคลเซียมจากเนื้อปลากระดูก

20324