

รายละเอียดของการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ผงลูกสำรองปรุงสำเร็จและกระบวนการผลิตสิ่งนี้

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5           วิทยาศาสตร์การอาหาร

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

น้ำลูกสำรองเป็นเครื่องดื่มที่นิยมนำมาทำเป็นเครื่องดื่ม เพื่อดับกระหายและทำให้รู้สึกชุ่มชื้น แต่ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดเป็นเครื่องดื่มที่เป็นของเหลวบรรจุกระป๋อง ความเข้มข้นของเครื่องดื่มขึ้นอยู่กับผู้ผลิต การดื่มส่วนใหญ่จะเป็นการดื่มแบบเย็น ราคาที่จำหน่ายราคาค่อนข้างสูง มีน้ำหนักรวม ไม่สะดวกในการพกพา

10

ลักษณะและความมุ่งหมายการประดิษฐ์โดยย่อ

การประดิษฐ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อแก้ปัญหาที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น โดยการจัดการให้มีการผลิตผงลูกสำรองปรุงสำเร็จที่มีปรุงรสชาติที่กลมกล่อมและผู้บริโภคสามารถเติมน้ำได้มากน้อยตามต้องการ และเป็นของแห้งที่มีอายุการเก็บได้นานกว่า 6 เดือน น้ำหนักเบาสะดวกต่อการพกพา

15   การเผยแพร่ประดิษฐ์ โดยสมบูรณ์

ผงสำรองปรุงสำเร็จ ตามการประดิษฐ์ที่เสนอประกอบด้วย

ผงลูกสำรอง	9.10 %	โดยน้ำหนัก
น้ำตาลกรวด	90.90 %	โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีสำหรับการผลิตผงลูกสำรองปรุงสำเร็จมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

- 20           ก. ลูกสำรองล้างน้ำให้สะอาด ลวกด้วยน้ำร้อนและแช่น้ำเย็น โดยใช้อัตราส่วน ลูกสำรอง 1 ส่วนต่อ น้ำ 4 ส่วน ใช้เวลาในการแช่ 30 นาที
- ข. แยกส่วนที่เป็นเมล็ดออก กรองน้ำออกด้วยกระชอนตักส่วนผสมใส่ในผ้าขาวบางบีบเนื้อลูกสำรองออกมา
- ค. นำไปนึ่งที่อุณหภูมิน้ำเดือด ประมาณ 30 นาที
- 25           ง. นำไปเกลี่ยใส่ถาดที่รองด้วยแผ่นพลาสติก อบในตู้อบลมร้อน อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 10 ชั่วโมง อบจนแห้ง
- จ. นำไปบดให้ละเอียด ใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท
- ฉ. ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นเป็นชิ้น หยาบๆ ลวกในน้ำเดือด ตักขึ้นแช่น้ำเย็น นำไปปั่นกับน้ำใช้ความเข้มข้น 30 % กรองเอาแต่น้ำพักไว้

## หน้า 2 ของจำนวน 2 หน้า

ข. นำน้ำตาลกรวดบดละเอียดมาพรมด้วยน้ำใบเตย นำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ประมาณ 3 ชั่วโมง

ข. ผสมส่วนผสมในข้อ จ. และ ข. บรรจุในบรรจุภัณฑ์

- กรรมวิธีการข้างต้นสามารถใช้ผลิตตามสูตรผสมที่ระบุไว้ข้างต้นหรืออาจมีการใช้สูตรผสมที่มีการปรับปริมาณส่วนประกอบตามที่มีผู้มีความชำนาญในศิลปะวิทยาการด้านอาหารเข้าใจได้ และยังคงรวมเข้าไว้เป็นการประดิษฐ์นี้ด้วย
- 5

ผงลูกสำรองปรุงสำเร็จ ตามการประดิษฐ์ที่เสนอสามารถนำมาปรุงโดยการเติมน้ำร้อน 100 มิลลิลิตร เติมผงลูกสำรองปรุงสำเร็จ 1 ชอง ( ผงสำรอง 10 กรัม น้ำตาลกรวด 10 กรัม) คนให้น้ำตาลละลาย ได้เป็นเครื่องดื่ม

- 10 **วิธีการของการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด**

เช่นเดียวกับที่เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์ที่สมบูรณ์

ข้อถ้อยสิทธิ

1. ผงสารกรองปรงสำเร็จ ซึ่งประกอบด้วย

ผงลูกสารกรอง 9.10 % โดยน้ำหนัก

น้ำตาลกรวด 90.90 % โดยน้ำหนัก

5 2. กรรมวิธีสำหรับการผลิตผงสารกรองปรงสำเร็จตามข้อถ้อยสิทธิ 1 ซึ่งมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ก. ลูกสารกรองล้างน้ำให้สะอาด ลวกด้วยน้ำร้อนและแช่น้ำเย็น โดยใช้อัตราส่วน ลูกสารกรอง 1 ส่วนต่อ น้ำ 4 ส่วน ใช้เวลาในการแช่ 30 นาที

ข. แยกส่วนที่เป็นเมล็ดออก กรองน้ำออกด้วยกระชอนตักส่วนผสมใส่ในผ้าขาวบางบีบเนื้อ ลูกสารกรองออกมา

10 ก. นำไปนึ่งที่อุณหภูมิน้ำเดือด ประมาณ 30 นาที

ง. นำไปเกลี่ยใส่ถาดที่รองด้วยแผ่นพลาสติก อบในตู้อบลมร้อน อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 10 ชั่วโมง อบจนแห้ง

จ. นำไปบดให้ละเอียด ใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

ฉ. ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นเป็นชิ้น หยิบๆ ลวกในน้ำเดือด ตักขึ้นแช่น้ำเย็น

15 นำไปปั่นกับน้ำใช้ความเข้มข้น 30 % กรองเอาแต่น้ำพักไว้

ช. นำน้ำตาลกรวดมาบดละเอียด พรมด้วยน้ำใบเตย นำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ประมาณ 3 ชั่วโมง

ซ. ผสมส่วนผสมในข้อ จ. และ ช. บรรจุในบรรจุภัณฑ์

3. กรรมวิธีสำหรับการผลิตผงสารกรองปรงสำเร็จ ซึ่งมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

20 ก. ลูกสารกรองล้างน้ำให้สะอาด ลวกด้วยน้ำร้อนและแช่น้ำเย็น โดยใช้อัตราส่วน ลูกสารกรอง 1 ส่วนต่อ น้ำ 4 ส่วน ใช้เวลาในการแช่ 30 นาที

ข. แยกส่วนที่เป็นเมล็ดออก กรองน้ำออกด้วยกระชอนตักส่วนผสมใส่ในผ้าขาวบางบีบเนื้อ ลูกสารกรองออกมา

ค. นำไปนึ่งที่อุณหภูมิน้ำเดือด ประมาณ 30 นาที

25 ง. นำไปเกลี่ยใส่ถาดที่รองด้วยแผ่นพลาสติก อบในตู้อบลมร้อน อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 10 ชั่วโมง อบจนแห้ง

จ. นำไปบดให้ละเอียด ใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

ฉ. ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นเป็นชิ้น หยิบๆ ลวกในน้ำเดือด ตักขึ้นแช่น้ำเย็น

นำไปปั่นกับน้ำใช้ความเข้มข้น 30 % กรองเอาแต่น้ำพักไว้

30 ช. นำน้ำตาลกรวดมาบดละเอียด พรมด้วยน้ำใบเตย นำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ประมาณ 3 ชั่วโมง

ซ. ผสมส่วนผสมในข้อ จ. และ ช.

**บทสรุปการประดิษฐ์**

ผงสำรองปรุงสำเร็จ ตามการประดิษฐ์ที่เสนอประกอบด้วย

ผงชูรส	9.10 %	โดยน้ำหนัก
น้ำตาลกรวด	90.90 %	โดยน้ำหนัก

5 และการกระบวนการผลิตผงสำรองปรุงสำเร็จ ดังกล่าว