

รายละเอียดการประดิษฐ์
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์
ขอสงวนทางจระเข้

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 วิทยาศาสตร์การอาหาร

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

 ว่านหางจระเข้ เป็นพืชสมุนไพรไทยอีกชนิดหนึ่งที่เป็นผลิตภัณฑ์ทางธรรมชาติ ที่มีราคาถูก
ปลูกได้โดยง่าย และมีสรรพคุณทางด้านสมุนไพรอยู่มาก ผู้ทดสอบจึงคิดว่าว่านหางจระเข้ซึ่งมีมาก
และเป็นพืชสมุนไพรไทย ที่มีราคาถูก มาทำผลิตภัณฑ์ด้านอาหารประเภทซอสปรุงรส เพื่อจะได้
10 ผลิตภัณฑ์อาหารที่ทรงคุณค่าทางสารอาหารและเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยให้วัตถุประสงค์ทางการเกษตรในด้าน
สมุนไพรไทยมีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น ไม่เสียหายเมื่อมีมาก และยังทำให้มีผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป
ประเภทซอสปรุงรสสำหรับหมักเนื้อสัตว์ที่เป็นที่ยอมรับและเป็นที่ยอมรับรวมทั้งยังเป็นทางเลือกใหม่
กับผู้บริโภคในปัจจุบัน ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ที่วางขายตามท้องตลาดจะมีวัตถุประสงค์หลัก
ประกอบไปด้วยมะเขือเทศ พริกสด มะม่วง หรือสับปะรด ซึ่งยังไม่มีการนำว่านหางจระเข้ ผลิตภัณฑ์
15 ว่านหางจระเข้เข้ามาก่อน

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

 การประดิษฐ์ขอสงวนทางจระเข้ ประกอบด้วย เนื้อว่านหางจระเข้ ซอสปรุงรส น้ำมันถั่ว
เหลือง น้ำมันงา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และเกลือป่น ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตขั้นตอนต่างๆ ที่จะ
ทำให้ได้ขอสงวนทางจระเข้ที่มีลักษณะเป็นซอสปรุงรสที่ใช้สำหรับหมักเนื้อสัตว์

20 ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์ คือ

1. ได้ขอสงวนทางจระเข้ ที่มีรสชาติเป็นที่ยอมรับ
2. เป็นแนวทางในการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในส่วนของพืชสมุนไพร
3. เป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค
4. สามารถผลิตและจำหน่ายในเชิงอุตสาหกรรมได้

25 การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

 ขอสงวนทางจระเข้ มีส่วนผสมที่ประกอบด้วย

เนื้อว่านหางจระเข้	73.04	%	โดยน้ำหนัก
ซอสปรุงรส	14.60	%	โดยน้ำหนัก
น้ำมันพืช	0.73	%	โดยน้ำหนัก
30 น้ำมันงา	1.46	%	โดยน้ำหนัก
น้ำส้มสายชู	4.38	%	โดยน้ำหนัก

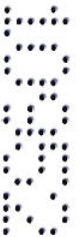
น้ำตาลทราย	5.11 %	โดยน้ำหนัก
เกลือป่น	0.65 %	โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีสำหรับการผลิตซอสวุ้นหางจระเข้ ประกอบด้วยขั้นตอนดังนี้ คือ

- 5 ก. ปอกเปลือกวุ้นหางจระเข้และหั่นเป็นชิ้น ลวกน้ำร้อนอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 5 นาที และปั่นให้ละเอียด
- ข. ผสมซอสปรุงรส น้ำมันพืช น้ำมันงา น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน
- ค. เทส่วนผสมของเนื้อวุ้นหางจระเข้ปั่นที่ได้จากขั้นตอน ก. ผสมกับ ส่วนผสมที่ได้จากขั้นตอน ข. คนให้เข้ากัน
- 10 ง. นำส่วนผสมที่ได้จากขั้นตอน ค. กวนในกระทะทองเหลืองที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 20 นาที
- จ. กรอกซอสวุ้นหางจระเข้ที่ได้จากขั้นตอน ง. ลงขวดที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการต้มในน้ำเดือด 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ดังได้บรรยายไว้ในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์



ข้อถ้อยสิทธิ

1. ขอสงวนทางจระเข้ ตามการประดิษฐ์ มีส่วนผสมที่ประกอบด้วย

	เนื้อว่านหางจระเข้	73.04 %	โดยน้ำหนัก
	ซอสปรุงรส	14.60 %	โดยน้ำหนัก
5	น้ำมันพืช	0.73 %	โดยน้ำหนัก
	น้ำมันงา	1.46 %	โดยน้ำหนัก
	น้ำส้มสายชู	4.38 %	โดยน้ำหนัก
	น้ำตาลทราย	5.11 %	โดยน้ำหนัก
	เกลือป่น	0.65 %	โดยน้ำหนัก

10 2. กรรมวิธีสำหรับการผลิตขอสงวนทางจระเข้ ตามข้อถ้อยสิทธิที่ 1 ที่ซึ่ง ประกอบด้วยขั้นตอนดังนี้คือ

ก. ปอกเปลือกว่านหางจระเข้และหั่นเป็นชิ้น ลวกน้ำร้อนอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส

เป็นเวลา 5 นาที และปั่นให้ละเอียด

ข. ผสมซอสปรุงรส น้ำมันพืช น้ำมันงา น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน

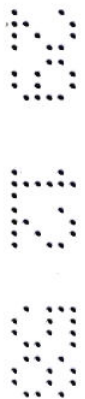
15 ค. เทส่วนผสมของเนื้อว่านหางจระเข้ปั่นที่ได้จากขั้นตอน ก. ผสมกับ ส่วนผสมที่ได้จากขั้นตอน ข. คนให้เข้ากัน

ง. นำส่วนผสมที่ได้จากขั้นตอน ค. กวนในกระทะทองเหลืองที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส

เป็นเวลา 20 นาที

จ. กรอกขอสงวนทางจระเข้ที่ได้จากขั้นตอน ง. ลงขวดที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการต้มใน

20 น้ำเดือด 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที



บทสรุปการประดิษฐ์

5 ขอสงวนทางจระเข้ ที่ประกอบด้วย เนื้อว่านหางจระเข้ ขอสปรงรส น้ำมันพืช น้ำมันงา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และเกลือป่น โดยผ่านกรรมวิธีสำหรับการผลิตขอสงวนทางจระเข้ ประกอบด้วยขั้นตอนดังนี้คือ ปอกเปลือกว่านหางจระเข้ขูดและหั่นเป็นชิ้น ลวกน้ำร้อน และปั่นให้ละเอียด จากนั้นผสมขอสปรงรส น้ำมันพืช น้ำมันงา น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน แล้วนำเนื้อว่านหางจระเข้ที่ปั่นแล้วมาผสมและคนให้เข้ากัน จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดลงในกระทะทองเหลือง จนได้ขอสงวนทางจระเข้ แล้วบรรจุขอสงวนทางจระเข้ ลงขวดที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการต้มในน้ำเดือด จะได้ขอสงวนทางจระเข้ที่มีลักษณะเป็นขอสปรงรสที่ใช้สำหรับหมักเนื้อสัตว์

