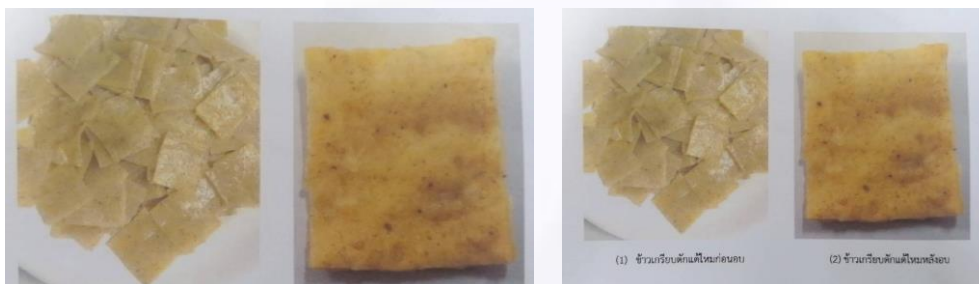


# สูตรข้าวเกรียบว่าวที่มีส่วนผสมของดักแด้ไหม และกรรมวิธีการผลิต



**ผู้ถือสิทธิ์ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

**ผู้ประดิษฐ์ :** น.ส.น้ำฝน ไทยวงษ์/ น.ส.เดือนเพ็ญ วงศ์สอน/ น.ส.ชนิษฐา ยิ่งยงค์/ น.ส.ศุภาวรรณ ประวะเสนัง

**สถานะ :** อนุสิทธิบัตร

**สังกัด :** คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์

**เลขที่คำขอ :** 2103001441

## ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ดักแด้ไหมเป็นแมลงกินได้ชนิดหนึ่งที่ผู้บริโภคให้ความนิยมในการบริโภคทั้งในไทยและต่างประเทศ เนื่องจากมีรสชาติดี มีปริมาณโปรตีนและกรดไขมันที่จำเป็นในปริมาณสูง ทั้งนี้ องค์การอาหารและการเกษตร แห่งสหประชาชาติ สนับสนุนการบริโภคแมลงในฐานะเป็นแหล่งโปรตีน อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่ยังไม่กล้าบริโภคแมลง เนื่องจากรูปร่างของตัวแมลง การไม่น่าไว้วางใจให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคแมลงจึงเป็นเรื่องยากและท้าทายต่อการอุตสาหกรรมอาหาร การนำแมลงเป็นส่วนผสมหรือใช้ในการปรุงอาหารจึงเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาดังกล่าวนี้ ทำให้เกิดแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าวดักแด้ไหม ข้าวเกรียบว่าวเป็นชื่อเรียกขนมดังกล่าวในภาคกลาง หรือในภาคอีสานเรียกว่า ข้าวโป่ง ขนมดังกล่าวนี้มีลักษณะเป็นแผ่นแป้งข้าว สีขาวนวล เมื่อทำให้สุกโดยการย่าง จะมีลักษณะเป็นแผ่นสีเหลืองทอง และกรอบ ส่วนผสมและวิธีพื้นฐานในการผลิตข้าวเกรียบว่าว โดยนึ่งข้าวเหนียวให้หนึ่งสุก และนำไปตำให้ละเอียด จากนั้นใส่ใบตดหตุตดหมา หรือน้ำย่านพาโหมเพื่อให้ข้าวเหนียวจับตัวกัน เติมน้ำอ้อยหรือน้ำตาล โขลกแล้วตำผสมลงในครกจนเหนียว จากนั้นปั้นข้าวเหนียวเป็นก้อนผสมกับไข่แดง กดก้อนข้าวเหนียวที่ปั้นให้เป็นแผ่นบาง ๆ แล้ววางบนใบตองที่ทาน้ำมัน และผึ่งแดดให้แห้ง นำมาปิ้งให้สุกเมื่อต้องการรับประทาน ดังนั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าวโดยใช้ดักแด้ไหมเป็นวัตถุดิบจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้นและมีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ดั้งเดิม เป็นการสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ ทั้งยังปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตจากวิธีดั้งเดิมที่ใช้ครกตำ ให้มีความง่ายต่อการผลิตโดยการใช้เครื่องทุ่นแรงที่มีทั่วไปในท้องตลาด

## สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

ข้าวเกรียบว่าวที่มีส่วนผสมของดักแด้ไหม มีส่วนผสมของดักแด้ไหมร้อยละ 1 - 3 โดยน้ำหนัก

**สอบถามเพิ่มเติม :** กิตติยาดี เกตุนอก / อรุณา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

744 ถนนสุนทรารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมล : ip.rmuti22@gmail.com