

# สูตรข้าวเกรียบว่าวที่มีส่วนผสมของจังหวัด และกรรมวิธีการผลิต



**ผู้ถือสิทธิ์ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

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

**สถานะ :** อนุสิทธิบัตร

**สังกัด :** คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์

**เลขที่คำขอ :** 2103001442

**ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน**

จังหวัดเป็นแมลงกินได้ชนิดหนึ่งที่ผู้บริโภคให้ความนิยมในการบริโภคทั้งในไทยและต่างประเทศ เนื่องจากมีรสชาติดีมีปริมาณโปรตีนและกรดไขมันที่จำเป็นในปริมาณสูง ทั้งนี้ องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ สนับสนุนการบริโภคแมลงในฐานะเป็นแหล่งโปรตีน อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่ยังไม่กล้าบริโภคแมลงเนื่องจากรูปร่างของตัวแมลง การโน้มน้าวให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคแมลงจึงเป็นเรื่องยากและท้าทายต่อวงการอุตสาหกรรมอาหาร การนำแมลงเป็นส่วนผสมหรือใช้ในการปรุงอาหารจึงเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาดังกล่าวนี้ ทำให้เกิดแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าวจังหวัด ข้าวเกรียบว่าวเป็นชื่อเรียกขนมดังกล่าวในภาคกลาง หรือในภาคอีสานเรียกว่าข้าวโป่ง ขนมดังกล่าวนี้มีลักษณะเป็นแผ่นแป้งข้าว สีขาวนวล เมื่อทำให้สุกโดยการย่าง จะมีลักษณะเป็นแผ่นสีเหลืองทองและกรอบ ส่วนผสมและวิธีพื้นฐานในการผลิตข้าวเกรียบว่าว โดยนึ่งข้าวเหนียวให้หนึ่งสุก และนำไปตำให้ละเอียดจากนั้นให้ใส่ใบตดหมุดตหมา หรือน้ำย่านพาโหมเพื่อให้ข้าวเหนียวจับตัวกัน เติมน้ำอ้อยหรือน้ำตาล โขลกแล้วตำผสมลงในครกจนเหนียว จากนั้นปั้นข้าวเหนียวเป็นก้อนผสมกับไข่แดง กดก้อนข้าวเหนียวที่ปั้นให้เป็นแผ่นบาง ๆ แล้ววางบนใบตองที่ทาน้ำมัน และผึ่งแดดให้แห้ง นำมาปิ้งให้สุกเมื่อต้องการรับประทาน ดังนั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าวจากจังหวัดจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น และมีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ดั้งเดิม เป็นการสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ ทั้งยังปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตจากวิธีดั้งเดิมที่ใช้ครกตำ ให้มีความง่ายต่อการผลิต โดยการใช้เครื่องทุ่นแรงที่มีทั่วไปในท้องตลาด

**สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน**

ข้าวเกรียบว่าวที่มีส่วนผสมของจังหวัด มีส่วนผสมของจังหวัดร้อยละ 1-3 โดยน้ำหนัก

**สอบถามเพิ่มเติม :** กิตติยาดี เกตุนอก / อรุณา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน  
744 ถนนสุนทรารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000  
โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807  
อีเมล : [ip.rmuti22@gmail.com](mailto:ip.rmuti22@gmail.com)