

รายละเอียดการประดิษฐ์**ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์**

สูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมกลีบลำดวนใบบัวบก ที่มีส่วนประกอบของผงใบบัวบกใบเตย

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 วิทยาศาสตร์การอาหาร

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

การประดิษฐ์นี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนใบบัวบก ภายใต้แนวคิดเปลี่ยนเรื่องขนม ให้เป็น
เรื่องหวาน โดยการนำใบบัวบกและใบเตยมาแปรรูปเป็นผงใบบัวบกใบเตย และนำมาเป็นส่วนผสมในขนมกลีบลำดวน
จนเกิดเป็นขนมกลีบลำดวนใบบัวบกที่มีรสชาติกลมกล่อมแปลกใหม่ไม่มีที่ไหนเคยทำมาก่อน มีความประณีต

10 ละเอียดย่อยตามแบบฉบับไทยดั้งเดิม และยังอุดมไปด้วยคุณประโยชน์ เป็นการเพิ่มเสน่ห์ให้กับขนมและพืชสมุนไพร
ไทย

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

บัวบก (*Centella asiatica* (L.) Urban) เป็นพืชสมุนไพรที่อุดมไปด้วยวิตามินและสารที่มีประโยชน์ในกลุ่มไตร
เทอร์พีนอยด์ไกลโคไซด์ (Triterpenoid glycosides) หลายชนิด เช่น วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินบี 6
15 กรดมาเดคาสสิก (Medecassic acid) มาเดคาสโซไซด์ (Medecassoside) กรดอะเซียติก (Asiatic Acid) และอะเซียติ
โคไซด์ (Asiaticoside) ซึ่งสารเหล่านี้มีสรรพคุณหลากหลายด้านทั้งช่วยสมานและลดการอักเสบของแผล บรรเทาอาการ
ฟกช้ำ บรรเทาอาการเส้นเลือดอุดตัน ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย ช่วยเสริมสร้างการทำงานของคอลลาเจน ช่วยบำรุงสมอง
บำรุงหัวใจ ช่วยให้อารมณ์ผ่อนคลาย มีนักวิจัยจำนวนไม่น้อยศึกษาวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์จากบัวบก เช่น ในปี 2563 พญ.
อัจจิมา ชลไพศาล และคณะ พบว่า สารสกัดจากบัวบกสามารถลดภาวะเยื่อช่องปากอักเสบจากการฉายรังสีในผู้ป่วย

20 มะเร็งศีรษะและคอ

แม้ว่าบัวบกจะมีคุณประโยชน์รอบด้านถึงขนาดถูกจัดให้เป็นหนึ่งในสมุนไพรแชมป์เปี้ยน (Herbal champions)
ของไทย (ข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินงานกองสมุนไพรเพื่อเศรษฐกิจประจำปีงบประมาณ 2567) แต่ด้วยรสชาติขม
และกลิ่นที่ค่อนข้างแรงจึงทำให้หลายคนไม่ค่อยนิยมบริโภคและไม่เป็นที่รู้จักเท่าที่ควร ผู้บริโภคส่วนใหญ่รับประทาน
บัวบกในรูปแบบที่ไม่หลากหลายนัก เช่น น้ำใบบัวบกคั้นสด เครื่องเคียงสำหรับอาหารรสจัด ขนมขบเคี้ยวในลักษณะ
25 ทอดกรอบ การนำเตยหอม (*Pandanus amaryllifolius*) ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรที่นอกจากจะมีกลิ่นหอมแล้วยังมีสรรพคุณ
มากมาย เช่น บำรุงหัวใจ บรรเทาอาการอ่อนเพลีย และช่วยขับปัสสาวะ มาเป็นส่วนประกอบในสัดส่วนที่เหมาะสมถือ
เป็นแนวทางที่ดีในการเพิ่มความละมุนให้กับบัวบกทั้งในเรื่องของกลิ่นและสีสัมผัส

หน้า 2 ของจำนวน 3 หน้า

การนำบัวบกมาใช้เป็นส่วนประกอบในขนมไทยเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่น่าสนใจที่ได้พบเห็นได้ตามท้องตลาดทั่วไป และไม่เคยปรากฏมาก่อนสำหรับการนำบัวบกมาประยุกต์กับขนมไทยเลื่องชื่ออย่างขนมกลีบลำดวน ขนมกลีบลำดวน เป็นขนมมงคลที่มีรูปร่างสวยงามเลียนแบบลักษณะของดอกลำดวนในธรรมชาติโดยมีกลีบดอกชั้นนอก 3 กลีบ เชื่อมประสานกันด้วยกลีบดอกชั้นใน 3 กลีบ ที่มีลักษณะหุบเข้าหากันคล้ายเป็นเกสรตรงกลาง มีเนื้อสัมผัสกรอบนุ่มนวล รสชาติหวานกลมกล่อมและมีกลิ่นหอมควันทึบเป็นเอกลักษณ์ มีผู้คนจำนวนไม่น้อยและหลากหลายช่วงวัยหลงใหลในเสน่ห์ของขนมกลีบลำดวน

เมื่อรสหวานของขนมกลีบลำดวนมาผสมเข้ากับรสขมที่อุดมไปด้วยคุณประโยชน์ของใบบัวบกที่ประกอบกับกลิ่นหอมละมุนของใบเตยจึงเกิดเป็นขนมกลีบลำดวนใบบัวบกที่มีความโดดเด่นไม่เหมือนใคร ถือเป็นการเปลี่ยนเรื่องขนม ให้เป็นเรื่องราวได้อย่างลงตัว ช่วยเพิ่มมูลค่าและเพิ่มความน่าสนใจให้กับทั้งพืชสมุนไพรไทยที่เปี่ยมไปด้วยสรรพคุณ

คำอธิบายรูปเขียนโดยย่อ

ไม่มี

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

กรรมวิธีการผลิตผงใบบัวบกใบเตย มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. ผลิตชาใบบัวบกใบเตย

1.1 ผลิตชาใบบัวบก

1.1.1 นำใบบัวบกมาล้างทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้นฝอยกว้าง 0.1-0.4 ซม.

1.1.2 นำใบบัวบกที่ได้จากข้อ 1.1.1 มาคั่วที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 0.5-2 นาที และนำมานวด 5 นาที เพื่อให้เซลล์ของพืชแตกและสารสำคัญต่าง ๆ ออกมาเคลือบอยู่รอบนอกของใบ

1.1.3 วางใบบัวบกที่ได้จากข้อ 1.1.2 เกลี่ยบนตะแกรงและนำเข้าอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส จนแห้ง

1.1.4 นำใบบัวบกที่ได้จากข้อ 1.1.3 มาคั่วเพื่อให้เกิดกลิ่นหอม ที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 5-15 นาที

1.2. ผลิตชาใบเตย

1.2.1 นำใบเตยมาล้างทำความสะอาด และหั่นตามขวาง ความกว้าง 0.4-1 ซม.

1.2.2 นำใบเตยที่ได้จากข้อ 1.2.1 มาคั่วที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 1-3 นาที และนำมานวด 5 นาที เพื่อให้เซลล์ของพืชแตกและสารสำคัญต่าง ๆ ออกมาเคลือบอยู่รอบนอกของใบ

1.2.3 วางใบเตยที่ได้จากข้อ 1.2.2 เกลี่ยบนตะแกรงและนำเข้าอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส จนแห้ง

1.2.4 นำใบเตยที่ได้จากข้อ 1.2.3 มาคั่วเพื่อให้เกิดกลิ่นหอม ที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 5-15 นาที

หน้า 3 ของจำนวน 3 หน้า

1.3. ผสมชาใบบัวบกและชาใบเตยให้เข้ากันโดยใช้อัตราส่วน 1:1

2. นำชาใบบัวบกใบเตยที่ได้จากขั้นตอนที่ 1 มาบดหรือปั่นให้เป็นผงละเอียด

3. นำผงใบบัวบกใบเตยที่ได้จากขั้นตอนที่ 2 มาบรรจุในภาชนะปิดสนิท

ทั้งนี้ใบชาที่นำมาบดหรือปั่นในขั้นตอนที่ 2 นั้นอาจเป็นใบชาผ่านการชงแล้วหรือเป็นใบชาที่ยังมิได้ผ่านการชงก็ได้ แต่

- 5 หากเป็นใบชาที่ชงแล้วจะต้องนำไปอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส จนแห้งและนำมาคั่วเพื่อให้เกิดกลิ่นหอม ที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 5-15 นาที ก่อน

สูตรขนมกลีบลำดวนใบบัวบก ประกอบด้วย

10	- แป้งสาลี	55-65	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	- น้ำมัน	20-25	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	- น้ำตาล	12-18	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	- ผงใบบัวบกใบเตย	0.5-2	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	- เกลือ	0.1-0.5	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตขนมกลีบลำดวนใบบัวบก มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ก. ร่อนแป้ง น้ำตาล และเกลือเข้าด้วยกัน 2-3 รอบ

- 15 ข. เติมน้ำมันและใบเตยลงในส่วนผสมจากข้อ ก. และคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน

ค. เติมน้ำมันลงในส่วนผสมจากข้อ ข. และนวดจนเนียนเป็นก้อน

ง. พักก้อนแป้งจากข้อ ค. โดยปิดไม่ให้สัมผัสอากาศ ทิ้งไว้ 30-120 นาที

จ. นำก้อนแป้งจากข้อ ง. มาขึ้นรูป โดยปั้นแบ่งขนาด 7-10 กรัม เป็นก้อนกลม นำมิด 3 แฉกสำหรับตัดกลีบลำดวนมาแบ่งก้อนกลมที่ปั้นไว้ให้เป็น 3 กลีบขนาดเท่าและไม่ขาดจากกัน จากนั้นปั้นแบ่งเป็นก้อนกลมขนาดเล็กเส้นผ่าน

- 20 ศูนย์กลาง 6-12 มิลลิเมตร และนำมาวางตรงกลางเพื่อเชื่อมประสาน 3 กลีบดอกที่ตัดไว้ จนเกิดเป็นรูปดอกไม้ลักษณะคล้ายดอกลำดวน

ฉ. นำดอกลำดวนที่ได้จากข้อ จ. มาวางเรียงและนำไปอบที่อุณหภูมิ 140-180 องศาเซลเซียส จนสุก

ช. นำขนมที่ได้จากข้อ ฉ. มาผึ่งให้คลายความร้อน และนำไปอบควันเทียนอบขนมโดยอบทิ้งไว้อย่างน้อย 40 นาที จนเกิดกลิ่นหอม

- 25 ซ. นำไปบรรจุโดยใช้เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ (Vacuum sealing machine) และอาจใช้ซองดูดออกซิเจนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

วิธีการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์