

# เส้นหมี่โคราชที่มีส่วนผสมของแมลงผง



เลขที่คำขอ : 1903002224

ชื่อผู้ประดิษฐ์ : ดร.เดือนเพ็ญ วงศ์สอน/นางสาวน้ำฝน ไทยวงษ์

## จุดเด่นของผลงาน

เส้นหมี่โคราชที่อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการที่ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งโปรตีนจากแมลง เพื่อแก้ปัญหาการขาดแคลนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ด้วย การบริโภคโปรตีนจากแมลงทดแทน พร้อมทั้งแก้ปัญหาให้กับปัญหาหาคาแมลงตกต่ำ พร้อมสร้างทางเลือกให้กับผู้ที่นิยมบริโภคแมลง ตลอดจนสร้างโอกาสให้กับผู้ที่ไม่ชอบลักษณะภายนอกของแมลง

## รายละเอียดสิ่งประดิษฐ์โดยสังเขป

เส้นหมี่โคราชที่มีส่วนผสมของแมลงผง ประกอบด้วย ข้าวไรซ์เบอร์รี่, ข้าวตาแห้ง, แป้งมันสำปะหลัง, ผงแมลง และน้ำ โดยมีกรรมวิธีคือ นำข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวตาแห้งที่ผ่านการแช่น้ำ 24 ชั่วโมงมาปั่นให้ละเอียด แล้วนำมาปั่นผสมกับผงแมลงอบแห้งกับแป้งมันสำปะหลัง จากนั้นละลายแป้งที่ผสมเข้ากันดีแล้วบนผ้าที่ตึงปากหม้อขณะที่น้ำเดือด ปิดฝาหม้อทิ้งไว้ประมาณ 3-5 นาที เปิดฝาดอกใช้ไม้แซะแผ่นหมี่จากผ้าที่ตึงปากหม้อและยกแผ่นหมี่ออกแล้วนำไปตากไว้ที่แผงตากหมี่ เมื่อหมี่แห้งหมดแล้วนำมาทาน้ำมันพืชแล้วผึ่งเส้นหมี่ไว้ 1 ชั่วโมง นำไปตัดและจัดเป็นเส้นหมี่ จากนั้นนำไปผึ่งแดด 2-3 ชั่วโมง หรือจนเส้นหมี่แห้งสนิท

## ที่มาข้อมูลเบื้องต้นของผลงาน

เส้นหมี่โคราช ข้าวหมี่โคราช หรือผัดหมี่โคราช จัดเป็นอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดนครราชสีมา เส้นหมี่โคราชผลิตจากข้าวสารเจ้าที่ผ่านกระบวนการหมัก การไม่ แล้วนำมารีดเป็นแผ่น หั่นเป็นเส้นแล้วนำไปตากแดดหรือผึ่งลมให้แห้งสนิท มีการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับเส้นหมี่โคราชด้วยการเพิ่มโปรตีนจากแมลงนั้น จากข้อมูลข้างต้นคณะผู้วิจัยได้คิดค้นและพัฒนาปรับปรุงสูตรของเส้นหมี่โคราช ซึ่งจัดว่าเป็นอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดนครราชสีมา ที่มีส่วนผสมของผงแมลงและส่วนผสมที่เหมาะสมเพื่อให้ได้เส้นหมี่โคราชที่มีความเหนียวนุ่ม และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งโปรตีน นอกจากนี้ยังสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับเส้นหมี่โคราชและแมลงกินได้ เพื่อให้เป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการสร้างเสริมรายได้ให้เกษตรกรอีกทางหนึ่ง

**สอบถามเพิ่มเติม:** กิตติยาดี เกตุนอก/จันทร์สุดา แจ็กมะดัน

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

744 ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมลล์ : [jp.rmuti22@gmail.com](mailto:jp.rmuti22@gmail.com)