

จาก JP 77 138081, 79 45689, 79  
47887

US 4061567 และ  
JITA Nyusu Vol. 90, 1977 : 18

## ๒. การทำผลิตภัณฑ์อาหารบางอย่าง

### ๒.๑ โครเกตข้าว (rice croquette)

เครื่องปูรุ่ง ข้าวหรือข้าวเหนียวที่ตีละอ่อน ๕๐%  
น้ำตาล ๓๐%  
ถั่วผงและเพ็คติน ๒๐% + เกลืออนิดหน่อย  
หรือ น้ำผลไม้และเพ็คติน ๒๐%

วิธีทำ ตีส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันจนเข้ากัน  
ปั่นอยไว้ให้เย็น เดิมสารกันบูด  
จาก JP 58 36352 A.

### ๒.๒ แบนจากข้าว (jam from rice)

ต้มข้าวหรือข้าวเหนียวจนเปื่อย นำมาตี  
ด้วยเครื่องแรงๆ จนละอ่อน (ในขณะที่  
ร้อน)

เครื่องปูรุ่ง ข้าวหรือข้าวเหนียวที่ตีละอ่อน ๕๐%  
น้ำตาล ๓๐%  
ถั่วผงและเพ็คติน ๒๐% + เกลืออนิดหน่อย  
หรือ น้ำผลไม้และเพ็คติน ๒๐%  
วิธีทำ ตีส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันจนเข้ากัน  
ปั่นอยไว้ให้เย็น เดิมสารกันบูด  
จาก JP 58 36352 A.

### ๒.๓ แบนกล้วย (banana jam)

ต้มกล้วยให้สุก นำมาตีจนละอ่อน

เครื่องปูรุ่ง กล้วยตีละอ่อน ๕๐—๕๕%  
น้ำตาล ๓๐—๓๕%  
ถั่วผงและเพ็คติน ๒๐% + เกลืออนิดหน่อย  
หรือ น้ำผลไม้และเพ็คติน ๒๐%  
วิธีทำ ตีส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันจนเข้ากัน  
เดิมสารกันบูด  
จาก JP 58 36353 A.

ผู้สนใจอาจค้นหาความรู้เพิ่มเติมในเรื่องเหล่านี้  
ได้ที่ ศูนย์สนับสนุนเทคโนโลยี กรมส่งเสริมวิทยาศาสตร์  
และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ ทุกวันเวลา  
ราชการ

## สูตรทำเทียนไข

๕๕ ช่องพาราฟิน (paraffin wax) ๓๐.๐

กรดสเตียริก (stearic acid) ๑๗.๕

๕๕ ช่อง (bees wax) ๒.๕

นำส่วนประกอบทั้งสามหลอมละลายเข้าด้วยกัน  
ถ้าต้องการให้เทียนไขมีสี ให้เติมสีที่สามารถละลายในน้ำมันลงไปเล็กน้อยแล้วเทลงในแบบซึ่งมีไส้เทียน  
ไขขวนอยู่

จากหนังสือ The Chemical Formulary Volume 17 โดย H. Bennett, New York, Chemical Publishing Co. 1973 p. 36