

35. Liquid level controller. (13)
36. Cold water soluble gelatin and process. (4)
37. Process for the polymerization of olefins. (8)
38. Kapok. (22)
39. Method of and apparatus for producing fried coat comestibles. (57)
40. Gold usage. (21)
41. Rice processing. (14)
42. Garlic. (13)
43. Shellac—utilization. (45)
44. Coal desulfurization. (9)
45. Process of forming synthetic fiber. (9)
46. Process for preparing high viscosity starch. (15)
47. Asphalt emulsion and manufacture thereof. (25)
48. Coating composition for cooking utensil. (6)
49. Method for the control of mosquitoes. (10)
50. Manufacture of activated carbon. (6)
- ตัวเลขในวงเล็บแสดงจำนวนเอกสารสิทธิบัตร
ผู้ที่ต้องการ ขอสันเทศจากเอกสารสิทธิบัตรใน
เรื่องต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้น โปรดมาศึกษาค้นคว้าได้
ที่ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในวันและเวลา
ราชการ



บิวัยกระเจียบ (กระเจียบปรุงรส)

ส่วนประกอบ

กากเนื้อกระเจียบที่เหลือจากการสกัดทำน้ำกระเจียบเข้มข้น ๕๐๐ กรัม	
น้ำตาลทรายขาว	๒๐๐ กรัม
เกลือ	๒๕ กรัม
กลิ่นมะนาว (lemon oil)	๑ กรัม
ชะเอมผง	๕ กรัม
น้ำมะนาว	๒๐ กรัม

กรรมวิธี

- ผสมส่วนประกอบต่าง ๆ เข้าด้วยกัน คลุกเคล้าให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ ๗ วัน
- นำมาตากแดดพอแห้งหมาด
- แบ่งเป็นก้อนเล็ก ๆ ห่อด้วยกระดาษแก้วใส
- บรรจุภาชนะที่สะอาด

