

### บทสรุปการประดิษฐ์

- ข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง ประกอบด้วย จิ้งหรีดผง แป้งมันสำปะหลัง เกลือป่น พริกไทยป่น แป้งสาลี กระเทียม น้ำปลา น้ำตาลทราย และน้ำ โดยมีกรรมวิธีคือ นำจิ้งหรีดมาต้มให้สุกมาอบแห้งและบดให้เป็นผง หลังจากนั้นเติมลงในแป้งมันสำปะหลังส่วนที่หนึ่งที่ได้มีการเตรียมไว้ด้วยน้ำ แล้วเติมส่วนผสมคือ แป้งมันสำปะหลังส่วนที่สอง เกลือป่น พริกไทยป่น แป้งสาลี กระเทียม น้ำปลา และน้ำตาลทราย ตามลำดับ นวดจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำไปนึ่ง ตัดเป็นชิ้นก่อนนำไปอบหรือตากให้แห้ง ได้ข้าวเกรียบที่มีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการสูงโดยเฉพาะอย่างยิ่งโปรตีน และลักษณะเนื้อสัมผัสของข้าวเกรียบมีความเรียบเนียน แลดูน่ารับประทาน พร้อมทั้งสามารถแก้ปัญหาราคาจิ้งหรีดตกในช่วงที่มีปริมาณจิ้งหรีดในตลาดมาก สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับจิ้งหรีด นอกจากนั้นยังช่วยเพิ่มจำนวนกลุ่มผู้บริโภคแมลงให้มากขึ้นหลังจากการแปรรูปแล้ว จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สามารถทำเป็นอาชีพเสริมสำหรับเกษตรกรหรือผู้ที่สนใจ และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ได้

