

ข้อถือสิทธิ

1. องค์ประกอบของสารที่ใช้ทดสอบความชอบรสเค็ม ประกอบด้วย โพลีเด็กโตรส (polydextrose), แลคโตส (lactose) , เครื่องเทศ, สารแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ, ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไนด์ (disodium 5'-ribonucleotides), เกลือ
- 5 2. องค์ประกอบของสารที่ใช้ทดสอบความชอบรสเค็ม ตามข้อถือสิทธิที่ 1 ที่ซึ่งสารแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ เลือกได้จาก รสหมู, รสไก่, รสน้ำ, รสอาหารทะเล, รสผัก, รสผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง
3. องค์ประกอบของสารที่ใช้ทดสอบความชอบรสเค็ม ตามข้อถือสิทธิที่ 1-2 ข้อใดข้อหนึ่ง ที่ซึ่งสารที่มีองค์ประกอบเหล่านี้อยู่ในรูปผง
4. วิธีการเตรียมสารที่ใช้ทดสอบความชอบรสเค็ม ตามข้อถือสิทธิที่ 3 ประกอบด้วย นำผงที่ได้ผสมน้ำ
10 ร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 90 องศาเซลเซียส ให้ได้สารละลายที่มีความเข้มข้นร้อยละ 0.5-2.0 น้ำหนักต่อปริมาตร
5. องค์ประกอบของสารที่ใช้ทดสอบความชอบรสเค็ม ตามข้อถือสิทธิที่ 4 ที่ซึ่ง สารละลายที่เตรียมได้มีเกลือเป็นส่วนผสม 0.025-0.25 M
6. องค์ประกอบของสารที่ใช้ทดสอบความชอบรสเค็ม ตามข้อถือสิทธิที่ 5 ที่ซึ่ง สารละลายที่เตรียมได้
15 มีระดับความเค็ม 4 ระดับ ได้แก่ ความเค็มระดับที่ 1, ความเค็มระดับที่ 2, ความเค็มระดับที่ 3 และ
ความเค็มระดับที่ 4