



เลขที่อนุสิทธิบัตร 10318

อสป/200 - ข

อนุสิทธิบัตร

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522¹
แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542
บดีกรมทรัพย์ลินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)
หากว่าในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่ค้ำชื่อ 1403000770

ขอรับอนุสิทธิบัตร 16 กรกฎาคม 2557

ประดิษฐ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ดรุณี ศรีชานะ และ นายวิรชัย สุทธิอรุณ

แสดงถึงการประดิษฐ์ กรรมวิธีการผลิตอาหารสัตว์ที่มีส่วนประกอบของหญ้าชนและ
กากนมถั่วเหลือง

ให้ผู้ทรงฯ อนุสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้	ณ	วันที่	31	เดือน	สิงหาคม	พ.ศ.	2558
หมดอายุ	ณ	วันที่	15	เดือน	กรกฎาคม	พ.ศ.	2563



พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ
- ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มแต่ปีที่ 5 ของอนุสิทธิบัตร มีฉะนั้น อนุสิทธิบัตรจะสิ้นอายุ
 - ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวที่ได้
 - ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 คราว มีกำหนด
คราวละ 2 ปี โดยยืนคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
 - การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจะทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ 022082

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

กรมวิธีการผลิตอาหารสัตว์ที่มีส่วนประกอบของหญ้าขันและการนึ่งเหลือง

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

5 กรมวิธีการผลิตอาหารสัตว์ที่มีส่วนประกอบของหญ้าขันและการนึ่งเหลือง ตามการประดิษฐ์นี้ เป็นการเตรียมอาหารหมาน ไว้เลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้องในช่วงฤดูแล้งที่ขาดแคลนพืชอาหารสัตว์ การนึ่งเหลืองเป็นวัสดุเหลือทิ้งจากการผลิตนึ่งเหลืองซึ่งก่อปัญหาต่อโรงงานผู้ผลิตนมคั่วเหลือง ในการกำจัดทิ้ง กระบวนการผลิตประกอบด้วย การเตรียมหญ้าขัน การเตรียมการนึ่งเหลือง และการนำหญ้าขันและการนึ่งเหลืองที่เตรียมไว้มาผสมกันในอัตราส่วนที่เหมาะสม จากนั้นนำไปบรรจุลงในถุง ปิดปากถุง แล้วตั้งทิ้งไว้เป็นระยะเวลาที่กำหนด

10 15 การนึ่งเหลืองมีความชื้นสูง และบุกดีบอย่าง แต่เมื่อทำให้แห้งจะมีส่วนประกอบทางโภชนาะ โปรตีนสูง คือ 20 เปอร์เซ็นต์ และมีไขมัน 5.6 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นสารเสริมในการทำหญ้าขันหมัก ช่วยให้ได้หญ้าขันหมักที่มีคุณภาพดีเนื่องจากมีค่าโภชนาะและการย่อยได้เพิ่มขึ้น กรมวิธีนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ประโยชน์จากการนึ่งเหลืองจากโรงงานผลิตนมคั่วเหลืองเพื่อเสริมลงในการผลิตหญ้าขันหมัก เพื่อช่วยให้เกิดกระบวนการหมักเกิดขึ้น ได้อย่างสมบูรณ์และเพื่อช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาะและเพิ่มการย่อยได้ของวัตถุแห้ง อินทรีย์วัตถุ และโปรตีนในหญ้าขันหมัก ทำให้หญ้าขันหมักมีคุณค่าทางโภชนาะที่เป็นประโยชน์ต่อสัตว์เคี้ยวเอื้องมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการแก้ปัญหาการขาดแคลนอาหารหมานในการเลี้ยงโคนมในฤดูแล้ง และเป็นการลดปัญหาการกำจัดการนึ่งเหลืองของโรงงานผลิตนมคั่วเหลืองอีกด้วย

20 สาขาวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

เคมีในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกรมวิธีการผลิตอาหารสัตว์ที่มีส่วนประกอบของหญ้าขันและการนึ่งเหลือง

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

การผลิตหญ้าหมักเป็นวิธีการถอนน้ำพืชอาหารสัตว์ไว้ให้สัตว์เคี้ยวเอื่องกินในช่วงฤดูแล้งที่ขาดแคลนพืชอาหารสัตว์ ในประเทศไทยตอนบน เช่น ประเทศไทยเนเธอร์แลนด์ เยอรมันนี และเดนมาร์ก มีการผลิตพืชอาหารสัตว์หมักถึง 90 เปอร์เซ็นต์ของผลผลิตพืชอาหารสัตว์สดที่ผลิตขึ้นภายในประเทศไทย

- สำหรับประเทศไทยไม่มีข้อมูลยืนยันการทำพืชอาหารสัตว์หมักจากพืชอาหารสัตว์ที่ผลิตได้ในประเทศไทยเพื่อใช้เป็นแหล่งอาหารของ百姓สำหรับสัตว์เคี้ยวเอื้อง อย่างไรก็ตามยังไม่มีการผลิตหมูก้านอย่างแพร่หลาย ปัญหาการขาดแคลนพืชอาหารสัตว์ในช่วงฤดูแล้งจึงเป็นปัญหาที่พบเสมอในการเลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการเดือนกันยายน

10 หญ้าขน (*Brachiaria mutica*) เป็นพืชอาหารสัตว์ที่สามารถพบได้ทั่วไปในประเทศไทย หญ้าขน เป็นพืชอาหารหลักปี เจริญเติบโตได้ดีในคืนหลาขชนิดตั้งแต่คืนรุ่วนปนรายถึงคืนหนึ่ง ตอบสนอง
ต่อความอุดมสมบูรณ์ของคืนและน้ำได้ดี ทนต่อสภาพน้ำท่วมชั่งได้เป็นเวลานาน หญ้าขนมีจำนวนมาก
ในช่วงฤดูฝน จึงสมควรนำมาทำเป็นหญ้านมักไว้ให้กับโคนมและสัตว์เคี้ยวเอื้องชนิดอื่นกินในช่วงฤดู
แล้ง ในอดีตมีการผลิตหญ้าขนนมักโดยไม่มีการใช้สารเสริมใดๆ เพื่อเป็นอาหารหมายสำหรับเคี้ยวเอื้อง
แต่การผลิตหญ้าขนนมักโดยไม่มีสารเสริมนั้นจะทำให้ได้อาหารหมายที่มีคุณภาพดีเนื่องจากมีปริมาณ
น้ำมากกว่าความต้องการของสัตว์เคี้ยวเอื้อง การผลิตหญ้าขนนมักจึงควรมีการใช้สารเสริมที่สามารถช่วย
เพิ่มปริมาณ

- 20 25 ภาคบุนเดส์ลีก้า คือ ภาคเรียนที่ได้จากกระบวนการผลิตนมถั่วเหลือง ซึ่งก่อปัญหาต่อโรงงานผู้ผลิตนมถั่วเหลืองในการกำจัดทิ้ง ภาคบุนเดส์ลีก้ามีความชื้นสูง และบูดเสียง่าย แต่เมื่อทำให้แห้งจะมีส่วนประกอบทางโภชนาที่สำคัญ คือ มีโปรตีน 20 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 5.6 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นสารเสริมในการทำหมูกันหมัก ช่วยให้ได้หมูกันหมักที่มีคุณภาพและนิ่มค่าโภชนาและ การย่อยได้เพิ่มขึ้น ซึ่งสามารถนำมาทำเป็นอาหารขยายคุณภาพคีสำหรับสัตว์เคี้ยวเอื่อง ประเทศไทยยังไม่มีการทำหมูกันหมักด้วยการใช้ภาคบุนเดส์ลีก้าเป็นสารเสริม ปัญหาการขาดแคลนอาหารขยายสำหรับเลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการเลี้ยงโคนมในช่วงฤดูแล้งเป็นปัญหาที่มักพบอยู่เสมอในประเทศไทย การถอนหมูกันหมักที่มีอยู่มากในช่วงฤดูฝนโดยนำมาระดับเป็นหมูกันหมักโดยมีภาคบุนเดส์ลีก้าเป็นสารเสริมในการหมักจึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการแก้ปัญหานี้

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

กรรมวิธีการผลิตอาหารสัตว์ที่มีส่วนประกอบของหญ้าขันและการนึ่งหเลืองมีขั้นตอนดังนี้

ก. เตรียมหญ้าขัน โดยตัดที่มีอายุ 6-7 สัปดาห์ โดยตัดที่ส่วนโคนดันที่ความสูงจากพื้น 20-30 เซนติเมตร จากนั้นนำตากแดดทิ้งไว้ 4-6 ชั่วโมง แล้วนำมาสับให้มีขนาด 2-3 เซนติเมตร

5 ข. เตรียมการนึ่งหเลือง โดยนำอาหารนึ่งหเลืองที่ได้จากการผลิตนึ่งหเลืองใส่ถุงแล้วเข้าอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง

ค. นำหญ้าขันและการนึ่งหเลืองที่เตรียมไว้มาผสมกันในอัตราส่วนการนึ่งหเลือง 15 % ของน้ำหนักของหญ้าขัน คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากันแล้วนำไปบรรจุลงในถุงพลาสติกพีวี อัดให้แน่นเพื่อไม่ถูกอากาศออกให้มากที่สุด ปิดปากถุงให้สนิทแล้วตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 30 วัน

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุดได้บรรยายไว้ในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์แล้ว



๑๔

๑๕

๑๖

๑๗

ข้อถือสิทธิ

1. กรรมวิธีการผลิตอาหารสัตว์ที่มีส่วนประกอบของหญ้าขันและการนึ่งเหลืองมีขั้นตอน

ดังนี้

ก. เตรียมหญ้าขัน โดยตัดที่อายุ 6-7 สัปดาห์ โดยตัดที่ส่วนโคนคันที่ความสูงจากพื้น 20-30

เซนติเมตร นำตากแดด 4-6 ชั่วโมง และนำมาสับให้มีขนาด 2-3 เซนติเมตร

ข. เตรียมการนึ่งเหลือง โดยนำอาหารนึ่งเหลืองอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง

ค. นำหญ้าขันและอาหารนึ่งเหลืองที่เตรียมไว้มาผสมกันในอัตราส่วนอาหารนึ่งเหลือง 15 %
ของน้ำหนักของหญ้าขัน คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากันแล้วนำไปบรรจุลงในถุงพลาสติกพีวี อัดให้แน่นเพื่อไม่ถูกออกไหมากที่สุด ปิดปากถุงให้สนิทแล้วตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 30 วัน

5

10