



อนุสิทธิบัตร

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522

แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542

บังคับกรรมทรัพย์สินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)
ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 1503000773

ขอรับอนุสิทธิบัตร 26 พฤษภาคม 2558

ประดิษฐ์ ดร.สิรินดา กุศลมณี

แสดงถึงการประดิษฐ์ ตำรับคุกกี้ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำและกรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 7 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2559

หมดอายุ ณ วันที่ 25 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564



(ลงชื่อ).....

(นายสมคิด - สงวนดีกุล)

รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ
1. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มแต่ปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรจะสิ้นอายุ
 2. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวก็ได้
 3. ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
 4. การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ตัวรับลูกก็ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำ และกรรมวิธีการผลิต

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

กากกระเจียบที่เหลือจากการสกัดสารต้านอนุมูลอิสระ และกากงาดำที่เหลือจากการหีบน้ำมัน เป็นของเหลือใช้จากโรงงานอุตสาหกรรมที่มีใยอาหารสูง ซึ่งใยอาหารนั้นมีประโยชน์ในการช่วยป้องกันและรักษาอาการท้องผูกและท้องเสีย จึงช่วยลดโอกาสการเป็นโรคริดสีดวงทวาร ถ้าใส่โป่งพอง รวมไปถึงมะเร็งลำไส้ใหญ่

10

ในท้องตลาดมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลูกก็หน้าแยมผลไม้ เช่น ลูกก็หน้าแยมสตอว์เบอร์รี่ ลูกก็หน้าแยมบลูเบอร์รี่ เป็นต้น แต่จากการสืบค้นยังไม่พบว่ามีการนำกากกระเจียบ กากงาดำ และกระเจียบผงมาเป็นส่วนประกอบผลิตลูกก็หน้าแยมกระเจียบเหมือนการประดิษฐ์นี้

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

15 การประดิษฐ์นี้ เป็นกรรมวิธีการผลิตลูกก็ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำ ที่ประกอบด้วยกรรมวิธีการผลิตลูกก็ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำ นอกจากนี้ยังเกี่ยวกับตัวรับสำหรับลูกก็ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำ

ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้คือ เพื่อให้ได้ลูกก็ชนิดใหม่ที่ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำ เพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการและเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

20 การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ตัวรับลูกก็ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำ ตามงานประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วย

แป้งอเนกประสงค์	36.34	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
เนยสด	26.89	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
น้ำตาลไอซิ่ง	17.62	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
นมผง	7.27	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
ไข่ไก่	5.45	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
ผงฟู	0.51	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
กลิ่นเนย	0.36	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก

25

หน้า 2 ของจำนวน 2 หน้า

	กลิ่นวนิลลา	0.36	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	กากงาดำหรืองาดำ	3.63	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	กากกระเจี๊ยบผง	0.36	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	เกลือ	0.12	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
5	อินูลิน	0.73	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	น้ำสะอาด	0.36	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตลูกกึ่งผสมกากกระเจี๊ยบและกากงาดำหรืองาดำ ประกอบด้วย

- 1) ร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงฟู นมผง และกากกระเจี๊ยบผง แล้วเติมกากงาดำหรืองาดำลงไป และผสมให้เข้ากัน พักส่วนผสมไว้
- 10 2) นำเนย น้ำตาลไอซิ่ง ตีผสมให้เข้ากัน แล้วผสมส่วนผสมในข้อ 1 แล้วตีให้เข้ากัน
- 3) เติมน้ำมันที่เหลือ ได้แก่ เกลือ อินูลิน ไข่ไก่ น้ำสะอาด กลิ่นเนย และกลิ่นวนิลลา
- 4) ตีผสมให้เข้ากัน
- 5) ขึ้นรูปด้วยแม่พิมพ์
- 6) อบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

15 วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ตามที่เปิดเผยไว้ในการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์



ข้อถ้อยสิทธิ

1. คำรับผูกมัดที่ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาคำ ประกอบด้วย

	แป้งอเนกประสงค์	36.34	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	เนยสด	26.89	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
5	น้ำตาลไอซิ่ง	17.62	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	นมผง	7.27	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	ไข่ไก่	5.45	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	ผงฟู	0.51	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	กลิ่นเนย	0.36	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
10	กลิ่นวานิลลา	0.36	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	กากงาดำ	3.63	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	กากกระเจียบผง	0.36	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	เกลือ	0.12	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	อินูลิน	0.73	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
15	น้ำสะอาด	0.36	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก

2. ลูกกึ่งผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาคำ ที่ได้จากคำรับตามข้อถ้อยสิทธิ 1

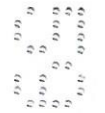
3. กรรมวิธีผลิตลูกกึ่งผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาคำ ที่มีลักษณะตามข้อถ้อยสิทธิ 2 ประกอบด้วยขั้นตอน

- 20 ก) ร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงฟู นมผง และกากกระเจียบผง แล้วเติมกากงาดำหรืองาคำลงไป และผสมให้เข้ากัน พักส่วนผสมไว้
- ข) นำเนย น้ำตาลไอซิ่ง ตีผสมให้เข้ากัน แล้วผสมส่วนผสมในข้อ ก แล้วตีให้เข้ากัน
- ค) เติมส่วนผสมที่เหลือ ได้แก่ เกลือ อินูลิน ไข่ไก่ น้ำสะอาด กลิ่นเนย และกลิ่นวานิลลา
- ง) ตีผสมให้เข้ากัน
- จ) ขึ้นรูปด้วยแม่พิมพ์
- 25 ฉ) อบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

4. ลูกกึ่งผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาคำที่ได้จากกรรมวิธีตามข้อถ้อยสิทธิ 3

บทสรุปการประดิษฐ์

คำรับลูกก็ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำ และกรรมวิธีการผลิต ประกอบด้วย แป้ง
อเนกประสงค์ เนยสด น้ำตาลไอซิ่ง นมผง ไข่ไก่ ผงฟู กลิ่นเนย กลิ่นวนิลา กากงาดำหรืองาดำ กากกระเจียบ
เกลือ อินูลิน และน้ำสะอาด เพื่อให้ได้ลูกก็ผสมกากกระเจียบและกากงาดำหรืองาดำ ที่มีคุณค่าทางอาหารเป็น
5 อาหารเพื่อสุขภาพ และเพิ่มความแปลกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ลูกก็





๑๒๓๔

๕

๖

๗

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์



ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา
เลขที่ 00664
วันที่ ๐๖ ส.ค. ๒๕๕๙
เวลา 16.00

ที่ พณ 0706.1/16109-013339

กองสิทธิบัตร กรมทรัพย์สินทางปัญญา
563 ถนนนนทบุรี
ต.บางกระสอ อ.เมืองนนทบุรี
จ.นนทบุรี 11000

8 สิงหาคม 2559

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต
รับที่ 3754/ทร
วันที่ 18 5 ส.ค. 2559
เวลา 16.00 น

เรื่อง ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เลขที่ 99 หมู่ 18 ถนนพหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. หนังสือสำคัญการจดทะเบียน 1 ฉบับ
 2. ตารางอัตราค่าธรรมเนียมรายปี 1 ฉบับ

โดยหนังสือนี้กองสิทธิบัตร ได้ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนสิทธิบัตร เลขที่ 11576 ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และขอเรียนให้ทราบว่า ท่านมีหน้าที่ตามกฎหมายที่จะต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีทุกปี เริ่มต้นปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ซึ่งนับแต่วันยื่นคำขอเป็นต้นไปตามบัญชีอัตราค่าธรรมเนียมที่กำหนดโดยกฎกระทรวงด้านหลังหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางอัจฉรา สันทะห์)

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ฯ
เพื่อโปรดทราบการได้รับหนังสือสำคัญการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร ทั้งนี้เห็นควรมอบหมวดงานทรัพย์สินทางปัญญาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

(น.ส.วารุณี เหลืองสกุลพงษ์)

ผู้จัดการ

๑๗ ส.ค. ๒๕๕๙

กลุ่มหนังสือสำคัญและกำกับการจดทะเบียน

โทร. 0-2547-4639

โทรสาร. 0-2547-4639

หมายเหตุ : ขอให้ท่านตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่อยู่ในหนังสือสำคัญที่ส่งมานี้ หากพบว่ามีข้อผิดพลาดในส่วนใด ขอให้โปรดติดต่อกลุ่มหนังสือสำคัญฯ โดยด่วน

ทราบ/ดำเนินการตามที่เสนอ

(รองศาสตราจารย์ ดร.เจียรนัย เล็กอุทัย)

ผู้อำนวยการศูนย์ฯ

๑๗ ส.ค. ๒๕๕๙