



ที่ พณ 0706.1/19109-011497

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

5 กรกฎาคม 2562

เรื่อง ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร

เรียน นายศรัณย์ ปัญจะเรือง

แห่ง ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญาและบ่มเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เลขที่ 99 หมู่ 18  
ถ.พหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. หนังสือสำคัญการจดทะเบียน 1 ฉบับ  
2. ตารางอัตราค่าธรรมเนียมรายปี 1 ฉบับ

โดยหนังสือนี้กองสิทธิบัตร ได้ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร เลขที่ 15016 ตามสิ่งที่ส่งมา  
ด้วย และขอเรียนให้ทราบว่า ท่านมีหน้าที่ตามกฎหมายที่จะต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีทุกปี เริ่มต้นปีที่ 5 ของอายุ  
อนุสิทธิบัตร ซึ่งนับแต่วันยื่นคำขอเป็นต้นไปตามบัญชีอัตราค่าธรรมเนียมที่กำหนดโดยกฎกระทรวงด้านหลังหนังสือนี้  
จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสิริณัฐ อนุพันธ์)

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการพิเศษ

กลุ่มหนังสือสำคัญและกำกับการจดทะเบียน

โทร. 0-2547-4639

โทรสาร. 0-2547-4639

หมายเหตุ : ขอให้ท่านตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่อยู่ในหนังสือสำคัญที่ส่งมานี้  
หากพบว่ามีผิดพลาดในส่วนใด ขอให้โปรดติดต่อกลุ่มหนังสือสำคัญฯ โดยด่วน

ข้อควรรู้ที่สำคัญสำหรับผู้ทรงสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร  
การชำระค่าธรรมเนียมรายปี

ผู้ทรงสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร มีหน้าที่ที่จะต้องดำเนินการเพื่อยื่นคำขอไว้ซึ่งสิทธิในสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร นั้น ตามกฎหมาย ซึ่งกำหนดให้มีการชำระค่าธรรมเนียมรายปี เริ่มตั้งแต่ปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร และต้องชำระภายใน 60 วันนับแต่วันเริ่มต้นระยะเวลาของ ปีที่ 5 และของทุก ๆ ปีต่อไป หากไม่ชำระภายใน กำหนดเวลาข้างต้น ต้องเสียค่าธรรมเนียมเพิ่มร้อยละ 30 โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีพร้อมทั้งค่าธรรมเนียม เพิ่มภายในหนึ่งร้อยยี่สิบวัน นับแต่วันสิ้นกำหนดเวลาชำระ

เมื่อกำหนดเวลาอีก 120 วันแล้ว ถ้ายังไม่ชำระค่าธรรมเนียมรายปีและค่าธรรมเนียมเพิ่ม ถือว่า สิ้นอายุการคุ้มครอง และจะถูกเพิกถอนสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนั้น

ตัวอย่างการนับวันชำระค่าธรรมเนียมรายปี

การนับระยะเวลาชำระค่าธรรมเนียมรายปี ให้นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอ เช่น ยื่นคำขอไว้เมื่อวันที่ 20 เมษายน 2550 จะต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีตั้งแต่วันที่เริ่มต้นของปีที่ 5 คือ เริ่มชำระวันที่ 20 เมษายน 2554 และของปีต่อ ๆ ไปจนครบกำหนดอายุการคุ้มครอง โดยวันสุดท้ายของการชำระภายใน 60 วันคือ 19 มิถุนายน 2554 หากไม่ชำระในช่วงแรก จะต้องเสียค่าธรรมเนียมเพิ่มร้อยละ 30 ของยอดที่ต้องชำระ และจะต้องชำระ ภายใน 120 วัน คือภายในวันที่ 17 กันยายน 2554

ตารางอัตราค่าธรรมเนียมรายปี

ปีที่	สิทธิบัตร (ประดิษฐ์)	สิทธิบัตร (ออกแบบ)	อนุสิทธิบัตร	ปีที่	สิทธิบัตร (ประดิษฐ์)	สิทธิบัตร (ออกแบบ)	อนุสิทธิบัตร
5	1000	500	750	13	8200		
6	1200	650	1500	14	10000		
7	1600	950	เมื่อครบ	15	12000		
8	2200	1400	อายุปีที่ 6	16	14200		
9	3000	2000	แล้ว	17	16600		
10	4000	2750	สามารถ	18	19200		
11	5200		ต่ออายุได้	19	22000		
12	6600		2 ครั้ง	20	25000		
ชำระคราว เดียว		7500	2000	ชำระคราว เดียว	140000		

การต่ออายุอนุสิทธิบัตร ครั้งที่ 1 (สำหรับ ปีที่ 7-8) 6000 บาท  
การต่ออายุอนุสิทธิบัตร ครั้งที่ 2 (สำหรับ ปีที่ 9-10) 9000 บาท

กลุ่มคัดค้านและเปลี่ยนแปลง (ติดต่อฝ่ายค่าธรรมเนียมรายปี)  
โทร 0-2547-4711



## อนุสิทธิบัตร

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522  
แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถ้อยสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)  
ปกเกล้าในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 1603002233  
ขอรับอนุสิทธิบัตร 3 พฤศจิกายน 2559  
ประดิษฐ์ อาจารย์ ดร.กฤติยา เชื้อนเพชร และคณะ  
แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรและกรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่

ให้ผู้ทรงสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 19 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2562

หมดอายุ ณ วันที่ 2 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2565



(ลงชื่อ).....

(นายดิเรก บุญแท้)

รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

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

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรและกรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

5 การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรและกรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยใช้น้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแก่นตะวัน เป็นสารให้ความหวานที่ให้พลังงานต่ำทดแทนน้ำตาลทราย และมีส่วนประกอบ ได้แก่ นมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น น้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแก่นตะวัน เนยจืด นมผง ผลหม่อนสุก กลีเซอริน เกลือ ผงเจลาติน และกลิ่นข้าว โดยนำมาควนผสมจนได้เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่เป็นเนื้อเดียวกัน สะดวกพร้อมรับประทาน

10 ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อุดมไปด้วยใยอาหารและสารต้านอนุมูลอิสระ ทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีการเติมน้ำตาลทราย แต่ใช้น้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแก่นตะวัน เป็นอาหารทางเลือกใหม่สำหรับผู้รักสุขภาพ และผู้ที่ชื่นชอบการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวพร้อมรับประทาน สามารถรับประทานคู่กับขนมปัง ขนมปังปิ้ง หรือแครกเกอร์

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

15 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้องกับสูตรและกรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

จากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่หันมาสนใจและคำนึงถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารสุขภาพมากขึ้นเนื่องจากการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบแข่งขันต่อเวลา ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพที่สะดวกพร้อมรับประทานเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี

20 ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นข้าวที่เกิดมาจากการผสมพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลและข้าวขาวดอกมะลิ 105 ซึ่งเป็นข้าวไทยที่ได้รับการพัฒนาโดยคนไทย และมีการส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาปลูกข้าวชนิดนี้เพิ่มขึ้น ปริมาณข้าวไรซ์เบอร์รี่ในท้องตลาดมีจำนวนมาก ราคาถูก และสามารถหาซื้อได้ง่าย ผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ทางเลือกที่ได้รับความสนใจจากผู้บริโภค เนื่องจากข้าวไรซ์เบอร์รี่อุดมไปด้วยสารอาหารสำคัญหลากชนิด อาทิ โอมEGA 3 กรดไขมันจำเป็น ธาตุสังกะสี ธาตุเหล็ก วิตามินอี และสารต้านอนุมูลอิสระ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีดัชนีน้ำตาลต่ำ-ปานกลาง ดังนั้น ในการประดิษฐ์นี้ได้มุ่งเน้นพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพชนิดใหม่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยเป็นการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างต่อเนื่อง จากผลิตภัณฑ์ไรซ์เบอร์รี่สเปรดสู่ผลิตภัณฑ์เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ตามแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพแบบยกกำลังสาม คือ กำลังที่ 1 ให้คุณค่าทางโภชนาการ “พลังงาน” จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เนยจืดและนมผง กำลังที่ 2 ให้คุณประโยชน์เชิงฟังก์ชัน “พรีไบโอติกและใยอาหาร” จากน้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแก่นตะวัน (องค์ความรู้จากสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตร สิทธิบัตร เลขที่คำขอ 0101000404 เรื่อง กรรมวิธีการผลิตฟรักโทโอลิโกแซ็กคาไรด์ อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9233 เรื่อง กรรมวิธีการผลิตอินูโลโอลิโกแซ็กคาไรด์และฟรักโทส

25

30

จากแก่นตะวัน อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9833 เรื่อง กรรมวิธีการผลิตฟรักโทสและอินูโลโอลิโกแซ็กคาไรด์จาก  
 เยรูซาเล็มอาร์ทิโชค และอนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 1303000318 เรื่องกรรมวิธีการผลิตฟรักโทโอลิโกแซ็กคา  
 ไรต์ด้วยวิธีการหมักโดยจุลินทรีย์) และกำลังที่ 3 ให้คุณประโยชน์เชิงโภชนเภสัช “สารต้านอนุมูลอิสระ”  
 จากผลหม่อนสุกและข้าวไรซ์เบอร์รี่ ทั้งนี้เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ยังมีกลิ่นและรสชาติคล้ายเนยถั่วแดง จึงเป็นการ  
 5 พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ให้รสชาติแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์เนยถั่ว  
 ทั่วไป ที่จัดจำหน่ายตามท้องตลาด

ผลิตภัณฑ์เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ จึงเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ผู้บริโภคจะได้รับคุณประโยชน์สูงจาก  
 ส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์ ทั้งยังให้กลิ่นและรสชาติคล้ายเนยถั่วแดง ซึ่งยังไม่พบผลิตภัณฑ์ชนิด  
 เดียวกันนี้จัดจำหน่ายทั่วไปตามท้องตลาด จึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับผู้บริโภคที่ชื่นชอบเนยถั่วและข้าว  
 10 ไรซ์เบอร์รี่ ผู้ที่ชื่นชอบบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ และผู้ที่รักสุขภาพ

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

1. สูตรเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประกอบด้วย

	- นมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น	ร้อยละ 75-78	โดยน้ำหนัก
	- น้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแก่นตะวัน	ร้อยละ 5-7	โดยน้ำหนัก
15	- เนยจืด	ร้อยละ 5-7	โดยน้ำหนัก
	- นมผง	ร้อยละ 5-7	โดยน้ำหนัก
	- ผลหม่อนสุก	ร้อยละ 4-6	โดยน้ำหนัก
	- กลีเซอริน	ร้อยละ 2-3	โดยน้ำหนัก
	- เกลือ	ร้อยละ 0.1-0.4	โดยน้ำหนัก
20	- ผงเจลาติน	ร้อยละ 0.1-1	โดยน้ำหนัก
	- กลิ่นข้าว	ร้อยละ 0.01-0.15	โดยน้ำหนัก

โดยที่นมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น ประกอบด้วย

- น้ำสะอาด	ร้อยละ 80-95	โดยน้ำหนัก
- ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผง	ร้อยละ 5-12	โดยน้ำหนัก

25 2. กรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ตามการประดิษฐ์ประกอบด้วย ขั้นตอนดังนี้

ก. การเตรียมข้าวไรซ์เบอร์รี่ผง นำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาบดเป็นผง ได้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงขนาด  
 อนุภาค 100 ไมครอน

ข. นำน้ำสะอาดมาให้ความร้อนจนอุณหภูมิของน้ำเป็น 60-80 องศาเซลเซียส

ค. จากนั้นเติมข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงลงในน้ำสะอาด กวนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกันและให้ความร้อน  
 30 อย่างต่อเนื่อง เป็นเวลา 15-20 นาที จนส่วนผสมมีอุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส

ง. หยุดให้ความร้อน จะได้นมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น

จ. การเตรียมผลหม่อนสุก นำผลหม่อนสุกล้างทำความสะอาด ตัดขั้วหม่อนทิ้ง แล้วนำไปปั่นให้ละเอียดด้วยเครื่องปั่นผสม

ฉ. นำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้นจากข้อ ง. ให้ความร้อนจนมีอุณหภูมิ 60-80 องศาเซลเซียส

ช. เติมผลหม่อนสุกปั่นลงในนมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น

5 ข. จากนั้นเติมน้ำเชื่อมฟรีไบโอติกจากแก่นตะวัน ผงเจลาติน เนยจืด นมผง กลีเซอริน และ เกลือลงในนมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้นที่ผสมผลหม่อนสุกปั่นลงไปไว้ก่อนแล้ว กวนผสมให้ส่วนผสมละลายเป็นเนื้อเดียวกัน และให้ความร้อนอย่างต่อเนื่อง เป็นเวลา 5-10 นาที จนส่วนผสมทั้งหมดมีอุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส จะได้เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่

ฌ. เติมหั่นข้าวลงในเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ กวนให้เข้ากัน

10 ฉ. บรรจุเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ลงในภาชนะบรรจุทันที ปิดผนึกแล้วนำไปผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีสเตอริไลซ์ ให้จุดร้อนต่ำที่สุดของเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ภายในภาชนะบรรจุมีอุณหภูมิ 121-125 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-7 นาที จากนั้นทำให้อุณหภูมิเย็นลงด้วยการแช่ในอ่างน้ำเย็น จะได้ได้ผลิตภัณฑ์เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่สเตอริไลซ์

15 กรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ตามการประดิษฐ์นี้ได้เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ที่ให้คุณประโยชน์ให้พลังงานและสารอาหารจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เนยจืด และนมผง มีฟรีไบโอติก/ใยอาหารจากน้ำเชื่อมฟรีไบโอติกจากแก่นตะวัน และมีสารโภชนเภสัช คือสารต้านอนุมูลอิสระจากผลหม่อนสุก (มัลเบอร์รี่)

กรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ตามการประดิษฐ์นี้ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงอาจแทนได้ด้วยผงของข้าวหอมมะลิ หรือข้าวหอมนิล

#### วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

20 ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประกอบด้วย

	- นมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น	ร้อยละ 75-78	โดยน้ำหนัก
	- น้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแกนตะวัน	ร้อยละ 5-7	โดยน้ำหนัก
5	- เนยจืด	ร้อยละ 5-7	โดยน้ำหนัก
	- นมผง	ร้อยละ 5-7	โดยน้ำหนัก
	- ผลหม่อนสุก	ร้อยละ 4-6	โดยน้ำหนัก
	- กลีเซอริน	ร้อยละ 2-3	โดยน้ำหนัก
	- เกลือ	ร้อยละ 0.1-0.4	โดยน้ำหนัก
10	- ผงเจลาติน	ร้อยละ 0.1-1	โดยน้ำหนัก
	- กลิ่นข้าว	ร้อยละ 0.01-0.15	โดยน้ำหนัก

โดยที่นมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น ประกอบด้วย

	- น้ำสะอาด	ร้อยละ 80-95	โดยน้ำหนัก
15	- ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผง	ร้อยละ 5-12	โดยน้ำหนัก

2. กรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประกอบด้วยขั้นตอน ดังนี้

- ก. การเตรียมข้าวไรซ์เบอร์รี่ผง นำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาบดเป็นผง ได้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงขนาดอนุภาค 100 ไมโครเมตร
- ข. นำน้ำสะอาดมาให้ความร้อนจนอุณหภูมิของน้ำเป็น 60-80 องศาเซลเซียส
- ค. จากนั้นเติมข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงลงในน้ำสะอาด กวนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกันและให้ความร้อน
- 20 อย่างต่อเนื่อง เป็นเวลา 15-20 นาที จนส่วนผสมมีอุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส
- ง. หยุดให้ความร้อน จะได้นมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น
- จ. การเตรียมผลหม่อนสุก นำผลหม่อนสุกล้างทำความสะอาด ตัดขั้วหม่อนทิ้ง แล้วนำไปปั่นให้ละเอียดด้วยเครื่องปั่นผสม
- ฉ. นำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้นจากข้อ ง. ให้ความร้อนจนมีอุณหภูมิ 60-80 องศาเซลเซียส
- 25 ช. เติมผลหม่อนสุกปั่นลงในนมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น
- ซ. จากนั้นเติมน้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแกนตะวัน ผงเจลาติน เนยจืด นมผง กลีเซอริน และ เกลือลงในนมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้นที่ผสมผลหม่อนสุกปั่นลงไปไว้ก่อนแล้ว กวนผสมให้ส่วนผสมละลายเป็นเนื้อเดียวกัน และให้ความร้อนอย่างต่อเนื่อง เป็นเวลา 5-10 นาที จนส่วนผสมทั้งหมดมีอุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส จะได้เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่
- 30 ฉ. เติมกลิ่นข้าวลงในเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ กวนให้เข้ากัน
- ญ. บรรจุเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ลงในภาชนะบรรจุทันที ปิดผนึกแล้วนำไปผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีสเตอริไลซ์ ให้จุดร้อนฆ่าที่สุดของเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ภายในภาชนะบรรจุมีอุณหภูมิ 121-125 องศาเซลเซียส

เป็นเวลา 3-7 นาที จากนั้นทำให้อุณหภูมิเย็นลงด้วยการแช่ในอ่างน้ำเย็น จะได้ได้ผลิตภัณฑ์เนยข้าวไรซ์เบอร์-  
รีสเตอร์ไลซ์

3. สูตรเนยข้าวไรซ์เบอร์รีตามข้อถ้อยสิทธิ 1-2 ข้อใดข้อหนึ่ง ที่ซึ่งข้าวไรซ์เบอร์รีผงอาจแทนได้ด้วยผง  
ของข้าวหอมมะลิ หรือข้าวหอมนิล

๑๒๖

๑๒๖

๑๒๖



บทสรุปการประดิษฐ์

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรและกรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ น้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแก่นตะวัน ผลหม่อนสุก เนยจืด นมผง กลีเซอริน เจลาติน และกลิ่นข้าว โดยมีกรรมวิธีการผลิต ดังนี้ นำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้มข้น เติมผลหม่อนสุกปั่น จากนั้นเติมน้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากแก่นตะวัน ผงเจลาติน เนยจืด นมผง กลีเซอริน เกลือ และ เติมกลิ่นข้าว กวนให้เข้ากัน จากนั้นบรรจุเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ลงในภาชนะบรรจุและปิดผนึกทันที นำไปผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีสเตอริไลซ์