



อนุสิทธิบัตร

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

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

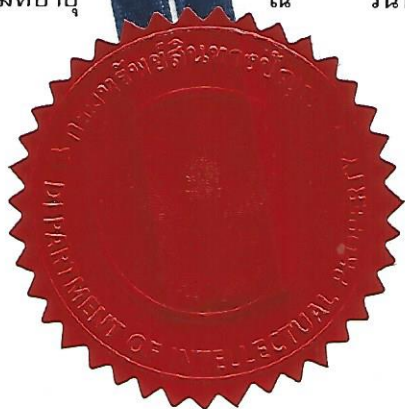
สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)
ที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 1603000624
ขอรับอนุสิทธิบัตร 12 เมษายน 2559
ประดิษฐ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ประภาศรี เทพรักษา
แสดงถึงการประดิษฐ์ ตำรับไถ่ขยที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน
และกรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 14 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560

หมดอายุ ณ วันที่ 11 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565



(ลงชื่อ).....



(นายดิเรก บุญแท้)
รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา
ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

Nil Panit

พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ**
- ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มแต่ปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรจะสิ้นอายุ
 - ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวกันก็ได้
 - ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
 - การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

รายละเอียดการประดิษฐ์
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

คำรับไป๋ยอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมันและกรรมวิธีการผลิต

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้องกับคำรับไป๋ยอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมันและกรรมวิธีการผลิต

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- 10 เมื่อจากเมล็ดแมงลัก จัดเป็นเส้นใยชนิดละลายน้ำได้ มีคุณสมบัติในการอุ้มน้ำได้ดี มีความหนืดสูง จึงนำมาใช้เป็นยาระบาย ควบคุมน้ำหนัก และใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมยาต่างๆ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีลักษณะยืดหยุ่นคล้ายไขมัน ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นสารทดแทนไขมันประเภทคาร์โบไฮเดรตในผลิตภัณฑ์อาหารได้

ไป๋ยอ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ นิยมบริโภคกันทั่วไป วัตถุดิบหลักในการผลิตไป๋ยอ ได้แก่ เนื้อไก่ และมันไก่ โดยไขมันจากมันไก่ จะทำให้ไป๋ยอมีความนุ่ม ยืดหยุ่น และไม่หยาบกระด้าง เกิดความรู้สึกที่ดีเมื่อรับประทานในปาก ซึ่งผลิตภัณฑ์ไป๋ยอที่วางขายตามท้องตลาดทั่วไปมีปริมาณไขมันที่สูง จึงอาจทำให้ผู้บริโภคเสี่ยงให้เกิดโรคต่างๆ ได้ เช่น โรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด และโรคหัวใจ

- 15 ดังนั้นทางผู้ประดิษฐ์จึงมีแนวคิดที่จะผลิตไป๋ยอที่ลดปริมาณไขมัน โดยใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักมาทดแทนไขมัน และเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- 20 การประดิษฐ์นี้ เป็นไป๋ยอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน ที่มีส่วนประกอบหลัก คือ เนื้ออกไก่ มันไก่ เมื่อจากเมล็ดแมงลัก น้ำแข็ง น้ำตาล เกลือ โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต พริกไทย ผงชูรส น้ำปลา หอมแดง และกระเทียม โดยสับผสมเนื้ออกไก่ มันไก่ และเมื่อจากเมล็ดแมงลัก ให้เข้ากัน เติมส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกัน แล้วนำไปบรรจุถุงพลาสติก ใส่ในกระบอกสแตนเลส และปิดฝา จากนั้นนำไปต้ม

ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้คือ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ไป๋ยอลดไขมัน โดยการเมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมันบางส่วน ซึ่งช่วยให้ผู้บริโภคลดความเสี่ยงการเกิดโรคต่างๆ ได้

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

- 25 คำรับไป๋ยอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน ตามงานประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วย

- | | | | |
|---------------|--------|-----------|------------|
| 1) เนื้ออกไก่ | ร้อยละ | 67.0-69.0 | โดยน้ำหนัก |
| 2) มันไก่ | ร้อยละ | 13.0-15.0 | โดยน้ำหนัก |
| 3) น้ำแข็ง | ร้อยละ | 6.0-8.0 | โดยน้ำหนัก |

	4) เกลือ	ร้อยละ	1.0-1.2	โดยน้ำหนัก
	5) โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต	ร้อยละ	0.1-0.3	โดยน้ำหนัก
	6) น้ำตาล	ร้อยละ	1.1-1.3	โดยน้ำหนัก
	7) ฟริกไทย	ร้อยละ	0.2-0.4	โดยน้ำหนัก
5	8) ผงชูรส	ร้อยละ	0.2-0.4	โดยน้ำหนัก
	9) น้ำปลา	ร้อยละ	0.6-0.8	โดยน้ำหนัก
	10) หอมแดง	ร้อยละ	0.5-0.7	โดยน้ำหนัก
	11) กระเทียม	ร้อยละ	0.3-0.5	โดยน้ำหนัก
	12) เมื่อกจากเมล็ดแมงลัก	ร้อยละ	5.0-7.0	โดยน้ำหนัก

10 โดยส่วนผสมที่ดีที่สุด (ร้อยละโดยน้ำหนัก) ประกอบด้วย เนื้อมันไก่ 67.98 มันไก่ 14.30 น้ำแข็ง 6.81 เกลือ 1.05 โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต 0.20 น้ำตาล 1.20 ฟริกไทย 0.32 ผงชูรส 0.30 น้ำปลา 0.65 หอมแดง 0.63 กระเทียม 0.43 เมื่อกจากเมล็ดแมงลัก 6.13

กรรมวิธีการผลิตไก่ยอที่ใช้เมื่อกจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน จากคำรับข้างต้นประกอบด้วยขั้นตอนดังนี้

15 ก. นำอกไก่ และมันไก่ ผ่านหน้าแปลนขนาด 2 มิลลิเมตร แล้วนำอกไก่ และมันไก่ที่บดแล้ว พร้อมกับเมื่อกจากเมล็ดแมงลัก ไปแช่เยือกแข็งเป็นเวลา 1 ชั่วโมง นำอกไก่ และมันไก่ที่แช่เยือกแข็งแล้วมาสับผสมกับน้ำแข็ง 1/2 ส่วน เติมเกลือ และโซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต สับผสมให้ละเอียด จากนั้นเติมน้ำแข็งอีก 1/2 ส่วน เติมน้ำตาล ฟริกไทย ผงชูรส น้ำปลา หอมแดง และกระเทียม สับผสมให้ละเอียดเป็นมวลเหนียวเติมเมื่อกจากเมล็ดแมงลักแช่เยือกแข็ง สับผสมโดยให้ส่วนผสมทั้งหมดมีอุณหภูมิสุดท้าย 6 องศาเซลเซียส

20 ข. นำส่วนผสมที่ได้บรรจุลงพลาสติก มัดถุงให้แน่น ใส่ในกระบอกสุตเตนเลส และปิดฝา ต้มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เมื่อครบเวลานำมาแช่เย็นในน้ำเย็น 1- 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ตามที่เปิดเผยไว้ใน การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ข้อถ้อยสิทธิ

1. คำรับไต่ขอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน ประกอบด้วย

	เนื้อมันไก่	67.0-69.0	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	มันไก่	13.0-15.0	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
5	น้ำแข็ง	6.0-8.0	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	เกลือ	1.0-1.2	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต	0.1-0.3	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	น้ำตาล	1.1-1.3	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	พริกไทย	0.2-0.4	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
10	ผงชูรส	0.2-0.4	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	น้ำปลา	0.6-0.8	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	หอมแดง	0.5-0.7	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	กระเทียม	0.3-0.5	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	เมื่อจากเมล็ดแมงลัก	5.0-7.0	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก

- 15 2. คำรับไต่ขอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมันตามข้อถ้อยสิทธิ 1 ที่ซึ่งส่วนผสมที่ดีที่สุดของคำรับไต่ขอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน คือ

	เนื้อมันไก่	67.98	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	มันไก่	14.30	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	น้ำแข็ง	6.81	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
20	เกลือ	1.05	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต	0.20	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	น้ำตาล	1.20	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	พริกไทย	0.32	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	ผงชูรส	0.30	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
25	น้ำปลา	0.65	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	หอมแดง	0.63	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	กระเทียม	0.43	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	เมื่อจากเมล็ดแมงลัก	6.13	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก

3. ไต่ขอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมันที่ได้จากคำรับตามข้อถ้อยสิทธิ 1 หรือ 2

4. กรรมวิธีการผลิตไก่ยอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน มีขั้นตอนดังนี้

ก. นำอกไก่ และมันไก่ ผ่านหน้าแปลนขนาด 2 มิลลิเมตร แล้วนำอกไก่ และมันไก่ที่บดแล้ว พร้อมกับ เมื่อกจากเมล็ดแมงลัก ไปแช่เยือกแข็งเป็นเวลา 1 ชั่วโมง นำอกไก่ และมันไก่ที่แช่เยือกแข็งแล้วมาสับผสม กับน้ำแข็ง 1/2 ส่วน เติมเกลือ และ โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต สับผสมให้ละเอียด จากนั้นเติมน้ำแข็งอีก 1/2

5 ส่วน เติมน้ำตาล พริกไทย ผงชูรส น้ำปลา หอมแดง และกระเทียม สับผสมให้ละเอียดเป็นมวลเหนียวเติม เมื่อกจากเมล็ดแมงลักแช่เยือกแข็ง สับผสมโดยให้ส่วนผสมทั้งหมดมีอุณหภูมิสุดท้าย 6 องศาเซลเซียส

ข. นำส่วนผสมที่ได้บรรจุถุงพลาสติก มัดถุงให้แน่น ใส่ในกระบอกสแตนเลส และปิดฝา ต้มในน้ำ ร้อนอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เมื่อครบเวลานำมาแช่เย็นในน้ำเย็น 1- 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที

10 5. ไก่ยอที่ใช้เมื่อจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมันที่ได้ตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 4 ข้อใดข้อหนึ่ง



บทสรุปการประดิษฐ์

5 คำรับไถ่ยอที่ใช้เมื่ออกจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน ที่มีส่วนประกอบหลักคือ เนื้ออกไก่ มันไก่ เมื่ออกจากเมล็ดแมงลัก น้ำแข็ง น้ำตาล เกลือ โซเดียมไตร โพลีฟอสเฟต พริกไทย ผงชูรส น้ำปลา หอมหัวแดง และกระเทียม โดยสับผสมเนื้ออกไก่ มันไก่ และเมื่ออกจากเมล็ดแมงลัก ให้เข้ากัน เติมส่วนผสมต่างๆเข้าด้วยกัน แล้วนำไปบรรจุลงพลาสติก ใสในกระบอกสแตนเลส และปิดฝา จากนั้นนำไปต้ม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ไถ่ยอลดไขมัน โดยการเมื่ออกจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมันบางส่วน ซึ่งช่วยให้ผู้บริโภคลดความเสี่ยงการเกิดโรคต่างๆได้



กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์



ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา
เลขรับ..... 00338
วันที่..... ๑๙ ก.ค. ๒๕๖๐
เวลา..... ๑๐.๓๐

ที่ พณ 0706.1/17109-014681

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

6 กรกฎาคม 2560

เรื่อง ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เลขที่ 99 หมู่ที่ 18 ถ.พหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. หนังสือสำคัญการจดทะเบียน 1 ฉบับ
2. ตารางอัตราค่าธรรมเนียมรายปี 1 ฉบับ

โดยหนังสือนี้กองสิทธิบัตร ได้ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนสิทธิบัตร เลขที่ 12755 ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และขอเรียนให้ทราบว่า ท่านมีหน้าที่ตามกฎหมายที่จะต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีทุกปี เริ่มต้นปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ซึ่งนับแต่วันยื่นคำขอเป็นต้นไปตามบัญชีอัตราค่าธรรมเนียมที่กำหนดโดยกฎกระทรวงด้านหลังหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางอัจฉรา สนเทห์)

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ

กลุ่มหนังสือสำคัญและกำกับการจดทะเบียน

โทร. 0-2547-4639

โทรสาร. 0-2547-4639

หมายเหตุ : ขอให้ท่านตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่อยู่ในหนังสือสำคัญที่ส่งมานี้ หากพบว่ามีผิดพลาดในส่วนใด ขอได้โปรดติดต่อกลุ่มหนังสือสำคัญฯ โดยด่วน

ปฐ ๐๓๓ น/ร

ปฐ ๐๓๓ น/ร

ปฐ ๐๓๓ น/ร

ปฐ ๐๓๓ น/ร