



# อนุสิทธิบัตร

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

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

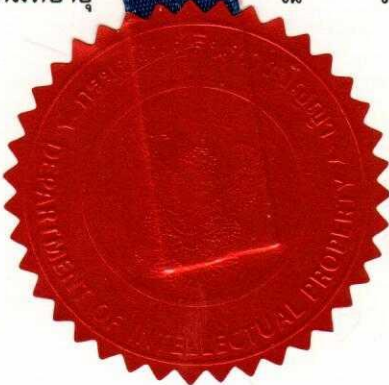
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)  
ตามที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

ที่คำขอ 1403000466  
ได้รับอนุสิทธิบัตร 14 พฤษภาคม 2557  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดุริณี ศรีชนะ และคณะ  
กรรมวิธีการเตรียมต้นข้าวโพดฝักอ่อนเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนา  
ต้นข้าวโพดฝักอ่อนหมัก

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 5 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2558  
หมดอายุ ณ วันที่ 13 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2563



(ลงชื่อ).....

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)  
รองอธิบดี 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

กรรมวิธีการเตรียมต้นข้าวโพดฝักอ่อนเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการต้นข้าวโพดฝักอ่อนหมัก

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- 5 กรรมวิธีการเตรียมต้นข้าวโพดฝักอ่อนเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการต้นข้าวโพดฝักอ่อนหมักตามการประดิษฐ์นี้ เป็นขั้นตอนสำคัญในกระบวนการผลิตต้นข้าวโพดฝักอ่อนหมักเพื่อเป็นอาหารหยาบไว้เลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้อง คือ การเตรียมต้นข้าวโพดฝักอ่อน โดยเพิ่มความสูงในการตัดต้นข้าวโพดที่จะนำไปหมัก และตากต้นข้าวโพดที่ตัดแล้วเพื่อลดความชื้น วิธีการนี้ทำให้ได้ต้นข้าวโพดที่มีสัดส่วนของเยื่อใยลดลงและมีสัดส่วนของใบเพิ่มขึ้น และมีความชื้นลดลง ทำให้ได้ข้าวโพดหมักที่มีคุณภาพเพิ่มขึ้น โดยมีค่าทางโภชนาการและการย่อยได้เพิ่มขึ้นซึ่งจะทำให้ได้อาหารหยาบคุณภาพดีสำหรับสัตว์เคี้ยวเอื้องได้กินตลอดทั้งปี

10

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

เคมีในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการเตรียมต้นข้าวโพดฝักอ่อนเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการต้นข้าวโพดฝักอ่อนหมัก

15

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

20

เนื่องจากประเทศไทยผลิตข้าวโพดฝักอ่อนเป็นพืชเศรษฐกิจโดยมีการผลิตเพื่อการบริโภคในประเทศและส่งออกต่างประเทศเป็นจำนวนมากตลอดทั้งปี ดังนั้นจึงมีต้นข้าวโพดฝักอ่อนเป็นผลพลอยได้จากการผลิตข้าวโพดฝักอ่อนจำนวนมากซึ่งสามารถนำมาเป็นแหล่งอาหารหยาบให้กับสัตว์เคี้ยวเอื้องโดยนำมาหมัก โดยทั่วไปมีการเตรียมการหมักโดยการตัดต้นข้าวโพดสูงจากพื้น 10 ซม.และมีการตากต้นข้าวโพดที่ตัดแล้วก่อนนำไปหมัก วิธีการดังกล่าวทำให้ได้ข้าวโพดหมักที่มีคุณภาพดีน้อยกว่าเพื่อเทียบกับการตัดต้นข้าวโพดให้สูงขึ้น และมีการตากต้นข้าวโพดก่อนนำไปหมัก ซึ่งทำให้ได้ข้าวโพดหมักที่มีโปรตีน พลังงาน และการย่อยได้เพิ่มขึ้น และมีเยื่อใยลดลง ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อสัตว์เคี้ยวเอื้องมากขึ้น

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สำหรับกรรมวิธีการเตรียมต้นข้าวโพดฝักอ่อน มีดังนี้

1. ตัดต้นข้าวโพดฝักอ่อนหลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตแล้ว โดยตัดที่ความสูงจากพื้น 50-70 เซนติเมตร
- 5 2. นำต้นข้าวโพดฝักอ่อนที่ได้ตากแดดไว้ 6-7 ชั่วโมง
3. นำมาสับให้มีขนาด 2-3 เซนติเมตร

จากนั้นเข้าสู่กรรมวิธีการหมักโดยนำต้นข้าวโพดสับที่ได้ไปบรรจุใส่ถุง คุณอากาศออกให้มากที่สุด ปิดปากถุงให้แน่นแล้วตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15-20 วัน

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

- 10 วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุดได้บรรยายไว้ในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์แล้ว

ข้อถ้อยสิทธิ

5

1. กรรมวิธีการเตรียมต้นข้าวโพดฝักอ่อนเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการต้นข้าวโพดฝักอ่อนหมัก โดย ตัดต้นข้าวโพดฝักอ่อนหลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตแล้ว โดยตัดที่ความสูงจากพื้น 50-70 เซนติเมตร และนำต้นข้าวโพดฝักอ่อนที่ได้ตากแดดไว้ 6-7 ชั่วโมง จากนั้นนำมาสับให้มีขนาด 2-3 เซนติเมตร แล้วนำไปบรรจุลงในถุง คุณอากาศออกให้มากที่สุด ปิดปากถุงให้แน่นแล้วตั้งทิ้งไว้ที่ อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15-20 วัน

๒๕๖๓  
๐๖  
๒๕

บทสรุปการประดิษฐ์

5

กรรมวิธีการเตรียมต้นข้าวโพดฝักอ่อนเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการต้นข้าวโพดฝักอ่อนหมัก ตามการประดิษฐ์นี้ เป็นการตัดต้นข้าวโพดฝักอ่อนหลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตแล้ว โดยตัดที่ความสูงจากพื้น 50-70 เซนติเมตร และนำต้นข้าวโพดฝักอ่อนที่ได้ตากแดดไว้ 6-7 ชั่วโมง จากนั้นนำมาสับให้มีขนาดเล็ก และนำไปบรรจุลงในถุง ปิดปากถุง แล้วตั้งทิ้งไว้เป็นระยะเวลาที่กำหนด จะได้ต้นข้าวโพดหมักที่มีคุณค่าทางโภชนาการและการย่อยได้เพิ่มขึ้น สำหรับใช้เลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้องตลอดทั้งปีและโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูแล้งที่ขาดแคลนอาหารสัตว์

๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕

๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕

๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕

๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕  
๒๕๖๓-๐๖-๒๕