



มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต  
 รับที่ 930/มท  
 วันที่ 5 ก.พ. 2559  
 เวลา 16.00 น

ที่ พณ 0706.1/16109-001203

กองสิทธิบัตร กรมทรัพย์สินทางปัญญา

563 ถนนนนทบุรี

สำนักงานทรัพย์สินทางปัญญา

ต.บางกระสอ อ.เมืองนนทบุรี

รับที่ 00101

จ.นนทบุรี 11000

วันที่ 5 ก.พ. 2559

25 มกราคม 2559

เรื่อง ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

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

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

โดยหนังสือนี้กองสิทธิบัตร ได้ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนสิทธิบัตร เลขที่ 10855 ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และขอเรียนให้ทราบว่า ท่านมีหน้าที่ตามกฎหมายที่จะต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีทุกปี เริ่มต้นปีที่ 5 ของอายุ สิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ซึ่งนับแต่วันยื่นคำขอเป็นต้นไปตามบัญชีอัตราค่าธรรมเนียมที่กำหนดโดยกฎกระทรวงด้าน หลังหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางอรสิริ หนูพรหม)

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการพิเศษ

กลุ่มหนังสือสำคัญและกำกับการจดทะเบียน

โทร. 0-2547-4711

โทรสาร. 0-2547-4718

หมายเหตุ : ขอให้ท่านตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่อยู่ในหนังสือสำคัญที่ส่งมานี้ หากพบว่ามีกรพิมพ์ผิดในส่วนใด ขอได้โปรดติดต่อกลุ่มหนังสือสำคัญฯ โดยด่วน

ได้รับแจ้งโปรดทราบ

ขอขอบคุณ

16/02/59

รองศาสตราจารย์ ดร.เจียรนัย เล็กอุทัย

ผู้อำนวยการสำนัก

ผู้ประสานงาน



## ข้อควรรู้ที่สำคัญสำหรับผู้ทรงสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร การชำระค่าธรรมเนียมรายปี

ผู้ทรงสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร มีหน้าที่ที่จะต้องดำเนินการเพื่อยื่นค่าสิทธิในสิทธิบัตร/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





# อนุสิทธิบัตร

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

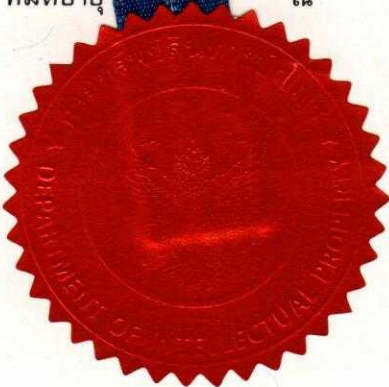
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)  
ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 1403001402  
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 30 ตุลาคม 2557  
ประดิษฐ์ อาจารย์ ดร.สุธีรา วัฒนกุล และคณะ  
ที่แสดงถึงการประดิษฐ์ ปลาส้มแผ่นปรุงรสและกรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 4 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2558  
หมดอายุ ณ วันที่ 29 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2563



(ลงชื่อ).....  
(นายสุภัตต์ สงวนศักดิ์กุล)

รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

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



รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ปลาต้มแผ่นปรุงรสและกรรมวิธีการผลิต

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

5 ส่วนผสมสำหรับผลิตปลาต้มแผ่นปรุงรส(โดยน้ำหนัก) ตามการประดิษฐ์ ประกอบไปด้วย เนื้อปลาส้มร้อยละ 40-45 ชูริมิร้อยละ 26-32 น้ำตาลร้อยละ 8-10 แป้งมันสำปะหลังร้อยละ 8-10 แป้งสาลีร้อยละ 8-10 และ เครื่องเทศและเครื่องปรุงรสร้อยละ 1-5

กรรมวิธีการผลิตปลาต้มแผ่นปรุงรส ตามการประดิษฐ์นี้ นำปลาส้มขนาดจันทรมาลอกหนังและ  
10 เอาข้างออกให้หมด จากนั้นนำเนื้อปลาส้มมาสับผสมกับชูริมิ 10 นาที แล้วเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ผสมให้เข้ากัน แล้วจึงนำไปทำอบแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum dryer) ที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เพื่อให้มีความชื้นร้อยละ 4-6 แล้วบรรจุผลิตภัณฑ์ในถุงเมทัลไลซ์ลามิเนต ร่วมกับอัดก๊าซไนโตรเจนเพื่อป้องกันการแตกหักของผลิตภัณฑ์และไล่ออกซิเจนออกจากระบบ

เพื่อให้ได้ปลาต้มแผ่นปรุงรสที่ได้ผลิตจากเนื้อปลาจึงเป็นขนมขบเคี้ยวที่มีปริมาณ โปรตีนสูง  
15 ปรุงรสด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆที่ถูกละเล้าเข้ากันอย่างลงตัว จึงทำให้ได้รสชาติที่แปลกใหม่ พกพาได้สะดวกและรับประทานได้ง่าย โดยมีรูปแบบการบริโภคที่หลากหลาย เช่น สามารถบริโภคได้ทันที หรืออาจนำไปบริโภคเป็นเครื่องเคียงร่วมกับสลัดและ โจ๊ก เป็นต้น

สาขาวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิตปลาต้มแผ่นปรุงรส

20 ภูมิหลังของศิลปะหรือวิชาการที่เกี่ยวข้อง

การทำแห้ง (Drying) หมายถึง การให้ความร้อนภายใต้สภาวะการควบคุมเพื่อกำจัดน้ำที่มีอยู่ใน  
อาหาร โดยการระเหยน้ำ วัตถุประสงค์ของการกำจัดน้ำ คือ การยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยการลด  
ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี ( $a_w$ ) ซึ่งมีผลป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และการทำงานของเอนไซม์  
นอกจากนั้น การลดน้ำหนักและปริมาณของอาหารยังช่วยลดค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาและการขนส่ง  
25 เพิ่มความหลากหลายและความสะดวกให้แก่ผู้บริโภค

อาหารที่นำมาทำแห้งมีหลากหลาย วัตถุดิบเริ่มต้นที่นำมาทำแห้งอาจมีสถานะเป็นของเหลว  
ของแข็งหรือของแข็ง ให้ได้ผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่มีสถานะเป็นของแข็ง ซึ่งอาจเป็นชิ้น เป็นแผ่น หรือ  
เป็นผง ที่มีลักษณะและคุณภาพแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับกระบวนการทำแห้งที่เลือกใช้



5 **ปลาต้ม** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาที่ผ่านการหมักด้วยเกลือ กระเทียม และ ข้าวสวยหรือข้าวเหนียวหนึ่ง หมักจนมีรสเปรี้ยวอาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้ จัดเป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือและแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ ปลาต้มเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตตามสูตรเฉพาะท้องถิ่น จึงทำให้ปลาต้มที่มีกลิ่นรสและรสชาติเฉพาะพื้นที่ เนื่องจากสัดส่วนของเครื่องปรุงและระยะเวลาหมักจะแตกต่างกันไป

10 ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักนำปลาต้มมาทำให้สุกด้วยการทอด อบ หรือย่างไฟก่อนการบริโภค แต่เนื่องจากปลาต้มจำเป็นต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น และมีกลิ่นเฉพาะจึงทำให้ผู้บริโภคไม่สะดวกในการเก็บรักษาและหลีกเลี่ยงการปรุงสุกปลาต้มที่ย่างและมิกลิ่นแรงขณะปรุงสุก ดังนั้นผู้ประดิษฐ์จึงได้คิดค้นประดิษฐ์ปลาต้มแผ่นปรุงรส เพื่อให้ได้ปลาต้มแผ่นที่อร่อย รับประทานง่าย มีคุณภาพสม่ำเสมอเก็บรักษาได้สะดวก นอกจากนั้นปลาต้มแผ่นปรุงรสตามการประดิษฐ์นี้ยังมีการปรุงรสด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆ ที่คลุกเคล้าเข้ากันอย่างลงตัว จึงทำให้ได้รสชาติที่แปลกใหม่เหมาะกับทุกคน พกพาได้สะดวกและรับประทานได้ง่ายขึ้นอีกด้วย

15 การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

กรรมวิธีการผลิตปลาต้มแผ่นปรุงรสตามการประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆ ดังนี้  
นำปลาต้มมาลอกหนังและเอาก้างออกให้หมด และนำไปสับหยาบๆ จากนั้นนำปลาต้มมาสับผสมกับซูริมิ 10 นาที่ แล้วเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ผสมให้เข้ากัน แล้วจึงนำไปอบแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum dryer) ที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส แล้วบรรจุผลิตภัณฑ์ในถุงมัทไลซ์ลามิเนต ร่วมกับอัดก๊าซไนโตรเจนเพื่อป้องกันการแตกหักของผลิตภัณฑ์และกำจัดออกซิเจนออกจากระบบ

20 ปลาต้มแผ่นปรุงรส ประกอบด้วยส่วนผสม (ร้อยละ โดยน้ำหนัก)

ปลาต้ม	ร้อยละ	40-45
ซูริมิ	ร้อยละ	25-30
น้ำตาล	ร้อยละ	8-10
25 แป้งมันสำปะหลัง	ร้อยละ	8-10
แป้งสาลี	ร้อยละ	8-10
เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	ร้อยละ	1-5

30 ส่วนผสมปลาต้มแผ่นปรุงรสที่ดีที่สุด (ร้อยละ โดยน้ำหนัก) คือ ปลาต้ม ร้อยละ 43 ซูริมิ ร้อยละ 29 น้ำตาล ร้อยละ 9 แป้งมันสำปะหลัง ร้อยละ 9 แป้งสาลี ร้อยละ 7 และ เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ร้อยละ 3 ตามลำดับ

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ดังที่ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50



ข้อถ้อยติติ

1. ปลายี่มผ่นปรุรงรศ ตามการประคัษฐ์ ประกอบด้วยส่วนผสม(โดยน้ำหนก) ดังค่อไปนี้

5	- ปลายี่ม	ร้อยละ	40-45
	- ชูริมิ	ร้อยละ	25-30
	- น้ำคาล	ร้อยละ	8-10
	- แป้งมันสำปะหลัง	ร้อยละ	8-10
	- แป้งสาลี	ร้อยละ	8-10
	- เครื่องเทศและเครื่องปรุรงรศ	ร้อยละ	1-5

2. กรรรมวิธีกรผลิตปลายี่มผ่นปรุรงรศตามการประคัษฐ์ ประกอบด้วยขั้้นค่อน ดังนี้

- 10
- ก. นำปลายี่มมาคอกหน้งและเอาก้างออกให้หมค และนำไปสั้บแบบหยาบ
  - ข. นำปลายี่มมาสั้บผสมกับชูริมิ 10 นาที
  - ค. เติมเครื่องเทศและเครื่องปรุรงรศ และผสมให้เข้ากัน
  - ง. นำไปอบแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum dryer) ที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส
  - จ. บรรจุผลิตภัณ์ท์ในถุงเมทลไลซ์ลามิเนต ร่วมกับอัดก๊าซไนโตรเจนเพื่อป้องกันการแตกหัก
- 15 ของผลิตภัณ์ท์ และเพื่อเป็นการกำจัดออกซิเจนออกจากระบบ

3. ปลายี่มผ่นปรุรงรศ ตามข้อถ้อยติติ 1 ส่วนผสมปลายี่มผ่นปรุรงรศที่คี่ที่สุด (ร้อยละโดยน้ำหนก) คี่อ

20	- ปลายี่ม	ร้อยละ	43
	- ชูริมิ	ร้อยละ	29
	- น้ำคาล	ร้อยละ	9
	- แป้งมันสำปะหลัง	ร้อยละ	9
	- แป้งสาลี	ร้อยละ	7
	- เครื่องเทศและเครื่องปรุรงรศ	ร้อยละ	3