



ที่ พณ 0706.1/15109-014182

กองสิทธิบัตร กรมทรัพย์สินทางปัญญา

563 ถนนนนทบุรี

ต.บางกระสอ อ.เมืองนนทบุรี

จ.นนทบุรี 11000

15 กันยายน 2558

เรื่อง ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

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

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต
รับที่ 3219/มท
วันที่ 18 ก.ย. 2558
เวลา 16.00 น.

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

โดยหนังสือนี้กองสิทธิบัตร ได้ส่งหนังสือสำคัญการจดทะเบียนสิทธิบัตร เลขที่ 10152 ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และขอเรียนให้ทราบว่า ท่านมีหน้าที่ตามกฎหมายที่จะต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีทุกปี เริ่มต้นปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ซึ่งนับแต่วันยื่นคำขอเป็นต้นไปตามบัญชีอัตราค่าธรรมเนียมที่กำหนดโดยกฎกระทรวงด้านหลังหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางอัจฉรา สอนเทห์)

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ

กลุ่มหนังสือสำคัญและกำกับการจดทะเบียน

โทร. 0-2547-4628

โทรสาร. 0-2547-4628

หมายเหตุ : ขอให้ท่านตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่อยู่ในหนังสือสำคัญที่ส่งมานี้ หากพบว่ามีกรพิมพ์ผิดในส่วนใด ขอให้โปรดติดต่อกลุ่มหนังสือสำคัญฯ โดยด่วน

ทบ

(รองศาสตราจารย์ ดร.เจีรวรรณีย์ เล็กอุทัย)  
ผู้อำนวยการสำนัก

๕๒ กย ๕๘

## 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  
ตีกรมทรัพย์สินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถ้อยสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)  
ตามที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

ที่คำขอ 1503000393

ได้รับอนุสิทธิบัตร 24 มีนาคม 2558

ประดิษฐ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ประภาศรี เทพรักษา และ  
นางสาวชนิษฐ์นิชา ศักดิ์สมบุญ

จนถึงการประดิษฐ์ สูตรการผลิตไก่ยอโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่และ  
กรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 29 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2558

หมดอายุ ณ วันที่ 23 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2564



(ลงชื่อ).....  
(นายสุภัตม์ สงวนวงศ์กุล)  
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

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

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรการผลิต ไก่ยอ โดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่และกรรมวิธีการผลิต

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

5 การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรการผลิตไก่ยอ โดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ และกรรมวิธีการผลิต ซึ่งการผลิตไก่ยอ โดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่นี้ จะมีลักษณะพิเศษ คือ มีการนำน้ำมันรำข้าวมาใช้ทดแทนมันไก่ในผลิตภัณฑ์ไก่ยอ เพื่อลดปริมาณกรดไขมันอิ่มตัว ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภค ทำให้ได้ไก่ยอที่มีคุณภาพมากขึ้น และไม่มีไขมันจากสัตว์ การผลิตเตรียมได้จากเนื้อไก่ส่วนอก น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็ง น้ำแข็ง เกลือ ผงชูรส โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต ฟริกไทยป่น น้ำตาลทราย น้ำปลา หอมแดง และกระเทียม โดยผสมเนื้อไก่ส่วนอกที่

10 บดละเอียด น้ำแข็ง โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต และเกลือ สับผสมให้เข้ากัน จากนั้นเติมน้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็ง น้ำแข็ง น้ำตาลทราย ฟริกไทยป่น ผงชูรส หอมแดงบดละเอียด กระเทียมบดละเอียด และน้ำปลาสับผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาบรรจุลงในถุงพลาสติก มัดถุงให้แน่นแล้วใส่ในกระบอกสแตนเลส จากนั้นปิดฝา และนำไปต้มน้ำที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที เมื่อครบ

15 เวลานำมาแช่น้ำเย็นผสมน้ำแข็งที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 นาทีจะได้ไก่ยอที่ใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ มีลักษณะเป็นทรงกระบอก ลักษณะเนื้อสัมผัสเรียบเนียนและยืดหยุ่น

ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์ คือ การนำน้ำมันรำข้าวใช้ทดแทนไขมันไก่ในผลิตภัณฑ์ไก่ยอ ลดปริมาณกรดไขมันอิ่มตัว ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภคช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคต่างๆ ทำให้ได้ไก่ยอที่มีคุณภาพมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคอีกด้วย

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้องกับสูตรการผลิตไก่ยอ โดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่และกรรมวิธีการผลิต

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

25 ไก่ยอเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านของไทยที่ผู้บริโภคนิยมบริโภค แต่การผลิตผลิตภัณฑ์ไก่ยอนั้น มีส่วนผสมของไขมันสัตว์ประมาณร้อยละ 20 โดยน้ำหนัก ทำให้มีปริมาณกรดไขมันอิ่มตัวมาก ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภคน้ำมันรำข้าวประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวในปริมาณมากนอกจากนี้ยังมีสารไฟโตสเตอรอล ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคเส้นเลือดอุดตัน และความดันสูง และมีสารโอรีซานอลที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระจากธรรมชาติ อีกทั้งยังไม่มีการใช้ไขมันรำข้าวแช่เยือกแข็งในการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่ยออีกด้วย

30 ดังนั้นทางผู้ประดิษฐ์จึงมีแนวคิดที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ไก่ยอ โดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่เพื่อลดปริมาณกรดไขมันอิ่มตัว ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภคช่วยลดความเสี่ยง

ต่อการเกิดโรคต่างๆ ได้ ทำให้ได้ไก่ยอกที่มีคุณภาพมากขึ้น และยังเป็น การเพิ่มทางเลือกใหม่ ให้แก่ผู้บริโภค

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

	1. สูตรการผลิตไก่ยอก โดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ประกอบด้วย			
5	- เนื้อไก่ส่วนนอก	ร้อยละ	67.0 - 68.0	โดยน้ำหนัก
	- น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็ง	ร้อยละ	20.0 - 21.0	โดยน้ำหนัก
	- น้ำแข็ง	ร้อยละ	6.0 - 7.0	โดยน้ำหนัก
	- เกลือ	ร้อยละ	1.0 - 1.2	โดยน้ำหนัก
	- โซเดียมไตรโพลิฟอสเฟต	ร้อยละ	0.2 - 0.3	โดยน้ำหนัก
10	- น้ำตาลทราย	ร้อยละ	1.0 - 1.5	โดยน้ำหนัก
	- พริกไทยป่น	ร้อยละ	0.3 - 0.4	โดยน้ำหนัก
	- ผงชูรส	ร้อยละ	0.3 - 0.4	โดยน้ำหนัก
	- น้ำปลา	ร้อยละ	0.6 - 0.7	โดยน้ำหนัก
	- หอมแดง	ร้อยละ	0.6 - 0.7	โดยน้ำหนัก
15	- กระเทียม	ร้อยละ	0.4 - 0.5	โดยน้ำหนัก

โดยส่วนผสมที่ดีที่สุด(ร้อยละ โดยน้ำหนัก) ประกอบด้วย เนื้อไก่ส่วนนอก 67.98 น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็ง 20.43 น้ำแข็ง 6.81 เกลือ 1.05 โซเดียมไตรโพลิฟอสเฟต 0.20 น้ำตาลทราย 1.20 พริกไทย 0.32 ผงชูรส 0.30 น้ำปลา 0.65 หอมแดง 0.63 และกระเทียม 0.43

2. กรรมวิธีการผลิตไก่ยอก โดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ตามการประดิษฐ์นี้ มีขั้นตอน ดังนี้

ก. นำน้ำมันรำข้าวบรรจุในถุงพลาสติกชนิด โพลีเอทิลีนแช่ในห้องแช่แข็งอุณหภูมิ (-18) - (-23) องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ให้ได้อุณหภูมิภายใน (-10) - (-15) องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมของการแช่แข็งน้ำมันรำข้าวคือ -18 องศาเซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง อุณหภูมิภายในที่เหมาะสมคือ -15 องศาเซลเซียส

ข. นำเนื้อไก่ส่วนนอกบดผ่านหน้าแปลนขนาด 0.5 เซนติเมตร 2 ครั้ง บรรจุถุงพลาสติกแช่ในห้องแช่แข็งอุณหภูมิ (-18) - (-23) องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ให้ได้อุณหภูมิภายในเนื้อไก่ 0-1 องศาเซลเซียส นำมาสับผสมกับน้ำแข็ง ½ ส่วน โซเดียมไตรโพลิฟอสเฟต และเกลือ สับผสมให้ละเอียด จากนั้นเติมน้ำแข็ง ½ ส่วน น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งสับผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน และเติมพริกไทยป่น น้ำตาลทราย กระเทียมบดละเอียด หอมแดงบดละเอียด น้ำปลา และผงชูรส สับผสมโดยให้ส่วนผสมทั้งหมดมีอุณหภูมิสุดท้าย 6-8 องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมของการแช่แข็งเนื้อไก่ก่อนการสับผสมกับส่วนผสมคือ -18 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง และอุณหภูมิส่วนผสมทั้งหมดสุดท้ายที่เหมาะสมที่สุด คือ 6 องศาเซลเซียส

5 ก. นำส่วนผสมที่ได้บรรจุลงพลาสติก มัดถุงให้แน่น ใส่ในกระบอกสแตนเลส และปิดฝา ต้มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 85 – 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เมื่อครบเวลานำมาแช่น้ำเย็นในน้ำที่ผสมน้ำแข็ง เป็นเวลานาน 10 นาที โดยอุณหภูมิของน้ำร้อนต้มไก่ขย และระยะเวลาในการแช่ไก่ขยหลังต้มแล้วในน้ำเย็น ที่เหมาะสมที่สุด คือ ต้มไก่ขยในน้ำร้อน 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที หลังจากนั้นนำมาแช่น้ำเย็นในน้ำที่ผสมน้ำแข็ง นาน 10 นาที

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์



## ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรการผลิตไก่ออกโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ประกอบด้วย
- |    |                            |        |             |            |
|----|----------------------------|--------|-------------|------------|
| 5  | - เนื้อไก่ส่วนนอก          | ร้อยละ | 67.0 - 68.0 | โดยน้ำหนัก |
|    | - น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็ง | ร้อยละ | 20.0 - 21.0 | โดยน้ำหนัก |
|    | - น้ำแข็ง                  | ร้อยละ | 6.0 - 7.0   | โดยน้ำหนัก |
|    | - เกลือ                    | ร้อยละ | 1.0 - 1.2   | โดยน้ำหนัก |
|    | - โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต     | ร้อยละ | 0.2 - 0.3   | โดยน้ำหนัก |
|    | - น้ำตาลทราย               | ร้อยละ | 1.0 - 1.5   | โดยน้ำหนัก |
|    | - ฟริกไทยป่น               | ร้อยละ | 0.3 - 0.4   | โดยน้ำหนัก |
| 10 | - ผงชูรส                   | ร้อยละ | 0.3 - 0.4   | โดยน้ำหนัก |
|    | - น้ำปลา                   | ร้อยละ | 0.6 - 0.7   | โดยน้ำหนัก |
|    | - หอมแดง                   | ร้อยละ | 0.6 - 0.7   | โดยน้ำหนัก |
|    | - กระเทียม                 | ร้อยละ | 0.4 - 0.5   | โดยน้ำหนัก |
2. สูตรการผลิตไก่ออกโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ตามข้อถ้อยสิทธิ 1 ที่ซึ่ง
- 15 ส่วนผสมที่ดีที่สุดของสูตรการผลิตไก่ออกโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ คือ
- |    |                            |        |       |            |
|----|----------------------------|--------|-------|------------|
|    | - เนื้อไก่ส่วนนอก          | ร้อยละ | 67.98 | โดยน้ำหนัก |
|    | - น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็ง | ร้อยละ | 20.43 | โดยน้ำหนัก |
|    | - น้ำแข็ง                  | ร้อยละ | 6.81  | โดยน้ำหนัก |
|    | - เกลือ                    | ร้อยละ | 1.05  | โดยน้ำหนัก |
| 20 | - โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต     | ร้อยละ | 0.20  | โดยน้ำหนัก |
|    | - น้ำตาล                   | ร้อยละ | 1.20  | โดยน้ำหนัก |
|    | - ฟริกไทย                  | ร้อยละ | 0.32  | โดยน้ำหนัก |
|    | - ผงชูรส                   | ร้อยละ | 0.30  | โดยน้ำหนัก |
|    | - น้ำปลา                   | ร้อยละ | 0.65  | โดยน้ำหนัก |
| 25 | - หอมแดง                   | ร้อยละ | 0.63  | โดยน้ำหนัก |
|    | - กระเทียม                 | ร้อยละ | 0.43  | โดยน้ำหนัก |
3. กรรมวิธีการผลิตไก่ออกโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนไขมันไก่มีขั้นตอน ดังนี้
- ก. นำน้ำมันรำข้าวบรรจุในถุงพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน แช่ในห้องแช่เยือกแข็งอุณหภูมิ
- 30 (-18) - (-23) องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ให้ได้อุณหภูมิภายใน (-10) - (-15) องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมของการแช่แข็งน้ำมันรำข้าวคือ -18 องศาเซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง อุณหภูมิภายในที่เหมาะสมคือ -15 องศาเซลเซียส

5 ข. นำเนื้อไก่ส่วนนอกบดผ่านหน้าแปลนขนาด 0.5 เซนติเมตร 2 ครั้ง บรรจุถุงพลาสติกแช่ในห้องแช่แข็งอุณหภูมิ (-18) - (-23) องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ให้ได้อุณหภูมิภายในเนื้อไก่ 0-1 องศาเซลเซียส นำมาสับผสมกับน้ำแข็ง ½ ส่วน โซเดียมไตรโพลิฟอสเฟต และเกลือ สับผสมให้ละเอียด จากนั้นเติมน้ำแข็ง ½ ส่วน น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งสับผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน และเติมพริกไทยป่น น้ำตาลทราย กระเทียมบดละเอียด หอมแดงบดละเอียด น้ำปลา และผงชูรส สับผสมโดยให้ส่วนผสมทั้งหมดมีอุณหภูมิสุดท้าย 6-8 องศาเซลเซียส

10 ค. นำส่วนผสมที่ได้บรรจุถุงพลาสติก มัดถุงให้แน่น ใส่ในกระบอกสุญญากาศ และปิดฝา ต้มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 85 - 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เมื่อครบเวลานำมาแช่น้ำเย็นในน้ำผสมน้ำแข็ง เป็นเวลานาน 10 นาที

10 4. กรรมวิธีการผลิตไก่ยอโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ ตามข้อถือสิทธิ 3 ที่ซึ่งอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมของการแช่แข็งเนื้อไก่ก่อนการสับผสมกับส่วนผสมคือ -18 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง

15 5. กรรมวิธีการผลิตไก่ยอโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ ตามข้อถือสิทธิ 3 หรือ 4 ที่ซึ่งอุณหภูมิของน้ำร้อนต้มไก่ยอ และระยะเวลาในการแช่ไก่ยอหลังต้มแล้วในน้ำเย็น ที่เหมาะสมที่สุด คือ ต้มไก่ยอในน้ำร้อน 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที หลังจากนั้นนำมาแช่น้ำเย็นในน้ำผสมน้ำแข็ง นาน 10 นาที

6. กรรมวิธีการผลิตไก่ยอโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่ ตามข้อถือสิทธิ 3 ถึง 5 ข้อใดข้อหนึ่ง ที่ซึ่งในขั้นตอนการแช่แข็งน้ำมันรำข้าว โดยอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมของการแช่แข็งน้ำมันรำข้าวคือ -18 องศาเซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง