



อนุสิทธิบัตร

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

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

รับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)
ดังปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

คำขอ 1303000511

รับอนุสิทธิบัตร 15 พฤษภาคม 2556

ผู้ประดิษฐ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ประภาศรี เทพรักษา และคณะ

จนถึงการประดิษฐ์ สูตรการผลิตกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผงและกรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 26 เดือน มกราคม พ.ศ. 2558

หมดอายุ ณ วันที่ 14 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2562



(ลงชื่อ)



(นางมาลี ไชคกล้าเลิศ)
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

สูตรการผลิตกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผงและกรรมวิธีการผลิต

1. ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

5 การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรการผลิตกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผงและกรรมวิธีการผลิต ซึ่งกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผงนี้ จะมีลักษณะพิเศษ คือ มีการนำมะเขือเทศผงมาใช้แทนไนไตรท์ บางส่วน เพื่อลดปริมาณไนไตรท์ ทำให้กุนเชียงที่ได้มีปริมาณไนไตรท์ต่ำ สามารถเตรียมได้จากเนื้อหมู ส่วนสะโพก มันหมูแข็ง มะเขือเทศผง น้ำตาลทราย เกลือไนไตรท์ เกลืออิริธอเบธ ผงพะโล้ และเกลือ โดยผสมเนื้อหมอบดหยาบ มะเขือเทศผง เกลือ เกลือไนไตรท์ เกลืออิริธอเบธ จากนั้นเติมน้ำตาลทราย ผงพะโล้ และมันหมูแข็ง ผสมจนเข้ากัน แล้วนำไปบรรจุลงใน ใส่คอกอลาเจน จากนั้นนำไปอบ จะได้ 10 กุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผง ที่มีลักษณะเป็นท่อนๆ สีแดงเข้ม เนื้อแน่น

ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์ คือ มีการนำมะเขือเทศผงมาใช้ทดแทนไนไตรท์บางส่วนใน ผลิตภัณ์กุนเชียงหมู เพื่อช่วยลดปริมาณไนไตรท์ในผลิตภัณ์กุนเชียงลง ช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิด โรครต่างๆ ได้ อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคอีกด้วย

2. สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

15 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้องกับสูตรการผลิตกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศ ผงและกรรมวิธีการผลิต

3. ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

20 ผลิตภัณ์กุนเชียงเป็นผลิตภัณ์จากเนื้อสัตว์ที่การใส่ไนไตรท์เพื่อทำให้เกิดสีแดงใน ผลิตภัณ์ และยังช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอีกด้วย แต่ไนไตรท์เป็นสารก่อมะเร็ง การบริโภคไนไตรท์ใน ปริมาณมากนั้นอาจทำให้เกิดโรครได้ มะเขือเทศเป็นสารให้สีจากธรรมชาติ ที่สามารถหาได้ง่าย ไม่เป็น อันตรายต่อผู้บริโภค แม้จะบริโภคในปริมาณมาก อีกทั้งยังไม่มีการใช้มะเขือเทศผงมาทดแทนไนไตรท์ ในผลิตภัณ์กุนเชียงหมู

ดังนั้นทางผู้ประดิษฐ์จึงมีแนวคิดที่จะผลิตกุนเชียงหมูที่ลดปริมาณไนไตรท์ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพ และนำมาแช่เพื่อเทศผงมาใช้ทดแทนไนไตรท์ที่ลดลง เพื่อให้ได้กุนเชียงหมูที่มีปริมาณไนไตรท์ลดลง มีคุณภาพดี และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

4. การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

5

4.1 สูตรการผลิตกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผง ประกอบด้วย

- เนื้อหมูส่วนสะโพก	55.31 %	โดยน้ำหนัก
- มันหมูแข็ง	27.66 %	โดยน้ำหนัก
- น้ำตาลทราย	15.49 %	โดยน้ำหนัก
- เกลือไนไตรท์	0.60 %	โดยน้ำหนัก
- เกลือ	0.60 %	โดยน้ำหนัก
- ผงพะโล้	0.06 %	โดยน้ำหนัก
- เกลืออิริทรอเบท	0.08 %	โดยน้ำหนัก
- มะเขือเทศผง	0.20 %	โดยน้ำหนัก

10

4.2 กรรมวิธีการผลิตกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผง ตามการประดิษฐ์นี้ มีขั้นตอน ดังนี้

15

ก. นำมะเขือเทศพันธุ์หอมมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นบดละเอียดด้วยเครื่องปั่น จากนั้น

นำมารองแยกกากออก นำส่วนกากมะเขือเทศที่ได้ไปอบที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 ชั่วโมง นำกากมะเขือเทศที่ผ่านการอบแล้วมาปั่นด้วยเครื่องปั่นของแห้งนาน 15 นาที จนได้เป็นผงละเอียด

20

ข. นำเนื้อหมูเลือกเฉพาะส่วนสะโพก มาตัดแต่งเอาส่วนของไขมันและเนื้อเยื่อออก บดผ่านหน้าแปลนขนาด 0.5 เซนติเมตร ผสมกับเกลือ เกลือไนไตรท์ และเกลืออิริทรอเบท นาน 3 นาที เติมน้ำตาลทรายจากนั้นผสมต่อเป็นเวลา 1 นาที และนำมันหมูแข็งมาหั่น เป็นลูกเต๋ารูปขนาด 0.5x0.5x0.5 เซนติเมตร เติมลงในเนื้อหมูที่ผสมไว้ ผสมเป็นเวลา 1 นาที จากนั้นใส่มะเขือเทศผงและผงพะโล้ ผสม นาน 1 นาที จนเห็นเป็นเนื้อเดียวกัน

25

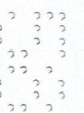
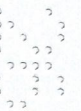
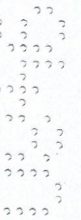
ค. ส่วนผสมที่ได้นำไปบรรจุลงในไส้คอลลาเจน โดยทำการบรรจุส่วนผสมที่ได้ลงใน ไส้คอลลาเจนแล้วใช้เชือกผูกเป็นปล้องๆ ก่อนนำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 ชั่วโมง ได้กุนเชียงหมูเสริมผงมะเขือเทศที่มีลักษณะเป็นท่อนๆ สีแดงเข้ม เนื้อแน่น สามารถเก็บรักษา ได้โดยนำไปแช่ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

5. วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

5

10



ข้อถ้อยสัญญา

1. สูตรการผลิตกุ้งเชิงหุ้มเสริมมะเขือเทศผง ประกอบด้วย

- เนื้อหมูส่วนสะโพก 55.31 % โดยน้ำหนัก
- มันหมูแข็ง 27.66 % โดยน้ำหนัก
- น้ำตาลทราย 15.49 % โดยน้ำหนัก
- เกลือไนไตรท์ 0.60 % โดยน้ำหนัก
- เกลือ 0.60 % โดยน้ำหนัก
- ผงพะโล้ 0.06 % โดยน้ำหนัก
- เกลืออิริทรอเบท 0.08 % โดยน้ำหนัก
- มะเขือเทศผง 0.20 % โดยน้ำหนัก

2. กรรมวิธีการผลิตกุ้งเชิงหุ้มเสริมมะเขือเทศผง ตามข้อถ้อยสัญญา 1 มีขั้นตอน ดังนี้

ก. นำมะเขือเทศพันธุ์ที่อมลางน้ำให้สะอาด จากนั้นบดละเอียดด้วยเครื่องปั่น จากนั้นนำมากรองแยกกากออก นำส่วนกากมะเขือเทศที่ได้ไปอบที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 ชั่วโมง นำกากมะเขือเทศที่ผ่านการอบแล้วมาปั่นด้วยเครื่องปั่นของแห้งนาน 15 นาที จนได้เป็นผงละเอียด

ข. นำเนื้อหมูเลือกเฉพาะส่วนสะโพก มาตัดแต่งเอาส่วนของไขมันและเนื้อเยื่อออก บดผ่านหน้าแปลนขนาด 0.5 เซนติเมตร ผสมกับเกลือ เกลือไนไตรท์ และเกลืออิริทรอเบท นาน 3 นาที เติมน้ำตาลทรายจากนั้นผสมต่อเป็นเวลา 1 นาที และนำมันหมูแข็งมาหั่น เป็นลูกเต๋ารูปร่าง 0.5x0.5x0.5 เซนติเมตร เติมน้ำมันเนื้อหมูที่ผสมไว้ ผสมเป็นเวลา 1 นาที จากนั้นใส่มะเขือเทศผงและผงพะโล้ ผสมนาน 1 นาที จนเห็นเป็นเนื้อเดียวกัน

ค. ส่วนผสมที่ได้นำไปบรรจุลงในไส้คอลลาเจน โดยทำการบรรจุส่วนผสมที่ได้ลงในไส้คอลลาเจนแล้วใช้เชือกผูกเป็นปล้องๆ ก่อนนำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 ชั่วโมง ได้กุ้งเชิงหุ้มเสริมผงมะเขือเทศที่มีลักษณะเป็นท่อนๆ สีแดงเข้ม เนื้อแน่น สามารถเก็บรักษาได้โดยนำไปแช่ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

หน้า 1 ของจำนวน 1 หน้า

บทสรุปการประดิษฐ์

5 สูตรการผลิตกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผงและกรรมวิธีการผลิตตามการประดิษฐ์ เป็นการนำมะเขือเทศผงมาใช้แทนไนไตรท์บางส่วน เพื่อลดปริมาณไนไตรท์ในกุนเชียงลง โดยมีส่วนผสมหลักคือ เนื้อหมู มันหมูแข็ง มะเขือเทศผง น้ำตาลทราย เกลือ เกลือไนไตรท์ เกลืออิริธอเบร และผงพะโล้ จะได้กุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผง ที่มีลักษณะเป็นก้อนๆ สีแดงเข้ม เนื้อแน่น ทำให้ผู้บริโภคลดอัตราการเสี่ยงต่อโรคมะเร็งลง



๒๕๖๕

๒๕๖๕

๒๕๖๕

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์