



เลขที่อนุสิทธิบัตร 23692

อสป/200 - ข

## อนุสิทธิบัตร

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

### มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ชื่อสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 2103003664  
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 15 ธันวาคม 2564  
ผู้ประดิษฐ์ นางสาวสุธีรา วัฒนกุล และคณะ  
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรและกรรมวิธีการผลิตสเปรตก๋วยเตี๋ยวเรือพร้อมรับประทาน

23692

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรนี้มีสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 16 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2567  
หมดอายุ ณ วันที่ 14 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2570



รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ
- ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มตั้งแต่ปีที่ 5 ของอายุอนุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรนี้จะสิ้นสุดอายุ
  - ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวได้
  - ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นสุดอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
  - การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่



Ref.256701034900195

หน้า 1 ของจำนวน 2 หน้า

## รายละเอียดการประดิษฐ์

### ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรและกรรมวิธีการผลิตสเปรดก้วยเดี่ยวเรือพร้อมรับประทาน

#### สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5            วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้องกับสูตรสเปรดก้วยเดี่ยวเรือพร้อมรับประทานและกรรมวิธีการผลิต

#### ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- 10            สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ก้วยเดี่ยว ถูกสันนิษฐานกันว่าประเทศไทยมีมาแต่ในสมัยนี้ ซึ่งเป็นช่วงที่อาณาจักรอยุธยาติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย โดยเฉพาะชาวจีนที่มีการนำวัฒนธรรมอาหารเข้ามา นั่นก็คือก้วยเดี่ยว ที่เป็นอาหารรับประทานกันในเรือ มีการต้มน้ำซุบ มีการใส่หมู ใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ในยุคนั้น จนปัจจุบันมีการบริโภคกันจนเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี มีแพร่หลายทั่วทุกจังหวัดในประเทศ แต่ละสถานที่ก็มีชื่อเสียงของก้วยเดี่ยวแตกต่างกันออกไป

- 15            สำหรับจังหวัดปทุมธานี โดยเฉพาะสำหรับก้วยเดี่ยวเรือรังสิตนั้น เป็นก้วยเดี่ยวที่โด่งดัง มีรสชาติที่อร่อยรับประทานง่าย ทำให้ใครหลายคนติดใจในรสชาติเหล่านี้ และทำให้ก้วยเดี่ยวเรือเป็นที่แพร่หลายไปทั่ว เนื่องจากในสมัยที่มีการตัดถนนวิภาวดีรังสิต ช่วงสะพานข้ามคลองรังสิตจะมีร้านก้วยเดี่ยวทำเป็นเพิงมากมายหลายร้านขึ้น

- 20            ป้ายแข่งกัน ทำให้ผู้คนเดินทางผ่านมาต้องแวะรับประทานก้วยเดี่ยวอยู่บ่อยครั้ง ดังนั้นทางผู้ประดิษฐ์จึงมีแนวคิดที่จะผลิต ผลิตภัณฑ์สเปรดก้วยเดี่ยวเรือพร้อมรับประทาน ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน มาในรูปแบบของสเปรดในบรรจุภัณฑ์ถุงรีทอร์ทปิดสนิท ที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อความร้อนสูงด้วยเครื่องฆ่าเชื้อรีทอร์ท อายุการเก็บรักษานาน พกพาสะดวก รับประทานง่าย ทานคู่กับอะไรก็อร่อย เป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนามาจากวัตถุดิบท้องถิ่น ตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมการใช้ชีวิตที่เร่งรีบ หรือกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ต้องการรสชาติของผลิตภัณฑ์นำกลับไปรับประทานที่ประเทศของตนเอง

#### ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- 25            การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรและกรรมวิธีการผลิตสเปรดก้วยเดี่ยวเรือ โดยมีส่วนประกอบ คือ น้ำก้วยเดี่ยวเรือ น้ำเปล่า หมูต้มฉีก ผักคะน้าลวก น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ พริก และปรับปรุงเนื้อสัมผัสด้วยสารให้ความหนืด ได้แก่ แซนแทนกัม (Xanthan gum) กับ คาร์บอกซิลเมธิล เซลลูโลส (Carboxymethyl cellulose) ในสัดส่วนที่พอเหมาะ เพื่อให้ได้ลักษณะผลิตภัณฑ์ที่มีความหนืดที่เหมาะสม และฆ่าเชื้อด้วยความร้อนด้วยเครื่องฆ่าเชื้อรีทอร์ท เพื่อเป็นการเพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

- 30            ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้เพื่อเป็นการใช้ประโยชน์พัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรดจากก้วยเดี่ยวเรือ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ก้วยเดี่ยวเรือ เพิ่มอายุการเก็บรักษา และสร้างความเป็นนวัตกรรม ความแปลกใหม่ เพิ่มความสะดวกสบายในการพกพา ความสะดวกในการรับประทาน

  
นายสุรชัย บุญอารี

### การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรสเปรดกวยเตียวเรือพร้อมรับประทาน ที่มีส่วนผสมซึ่งประกอบด้วย

	น้ำกวยเตียวเรือ	40-50	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	น้ำเปล่า	25-35	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
5	หมูต้มฉีก	6-10	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	ผักคะน้าลวก	4-10	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	น้ำส้มสายชู	0.20-1.00	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	น้ำตาล	0.50-2.50	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	เกลือ	0.10-0.40	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
10	พริก	0.05-0.30	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	แซนแทนกัม (Xanthan gum)	0.10-0.45	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
	คาร์บอกซิลเมทิล เซลลูโลส (Carboxymethyl cellulose)	0.05-0.45	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิต สเปรดกวยเตียวเรือพร้อมรับประทาน ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

- 15 ก. นำน้ำกวยเตียวเรือ มาต้มผสมกับเนื้อหมูที่ผ่านต้มและการฉีก ที่อุณหภูมิ 100-110 องศาเซลเซียส และเติมน้ำเปล่า น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ และพริก
- ข. ปรับปรุงเนื้อสัมผัสด้วยการเติมสารให้ความหนืดจาก แซนแทนกัม (Xanthan gum) และคาร์บอกซิลเมทิล เซลลูโลส (Carboxymethyl cellulose) ในสัดส่วน 1:1 ที่ละลายในน้ำอุ่น มิลลิลิตร
- ค. เติมผักคะน้าที่ผ่านการลวก
- ง. เติมกลิ่นโหระพา และต้มผสมต่อที่อุณหภูมิ 100-110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที
- 20 จ. บรรจุร้อนลงถุงรีทอร์ท และนำไปฆ่าเชื้อที่ความร้อนสูง ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อชนิดสเปรย์น้ำร้อน (Water Spray Retort) ที่ค่า  $F_0 = 9.8$  นาที อุณหภูมิฆ่าเชื้อ 124 องศาเซลเซียส

### วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์



นายสุวัจชัย บุญอารี

## หน้า 1 ของจำนวน 1 หน้า

## ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรสเปรดกวยเตียวเรือพร้อมรับประทาน ที่มีส่วนผสมซึ่งประกอบด้วย
- |    |  |           |                       |
|----|--|-----------|-----------------------|
| 5  | น้ำกวยเตียวเรือ                                    | 40-50     | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
|    | น้ำเปล่า   | 25-35     | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
|    | หมุดมฉีก   | 6-10      | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
|    | ผักคะน้าลวก  | 4-10      | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
|    | น้ำส้มสายชู  | 0.20-1.00 | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
|    | น้ำตาล   | 0.50-2.50 | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
|    | เกลือ  | 0.10-0.40 | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
| 10 | พริก   | 0.05-0.30 | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
|    | แซนแทนกัม (Xanthan gum)                            | 0.10-0.45 | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
|    | คาร์บอกซิลเมธิล เซลลูโลส (Carboxymethyl cellulose) | 0.05-0.45 | เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก |
2. กรรมวิธีการผลิต สเปรดกวยเตียวเรือพร้อมรับประทาน ตามข้อถ้อยสิทธิที่ 1 ที่ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้
- 15 ก. นำน้ำกวยเตียวเรือ มาต้มผสมกับเนื้อหมูที่ผ่านต้มและการฉีก ที่อุณหภูมิ 100-110 องศาเซลเซียส และเติม น้ำเปล่า น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ และพริก
- ข. ปรับปรุงเนื้อสัมผัสด้วยการเติมสารให้ความหนืดจาก แซนแทนกัม (Xanthan gum) และคาร์บอกซิลเมธิล เซลลูโลส (Carboxymethyl cellulose) ในสัดส่วน 1:1 ที่ละลายในน้ำอุ่น มิลลิลิตร
- ค. เติมผักคะน้าที่ผ่านการลวก
- ง. เติมกลิ่นโหระพา และต้มผสมต่อที่อุณหภูมิ 100-110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที
- 20 จ. บรรจุร้อนลงถุงรีทอร์ท และนำไปฆ่าเชื้อที่ความร้อนสูง ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อชนิดสเปรย์น้ำร้อน (Water Spray Retort) ที่ค่า  $F_0 = 9.8$  นาที อุณหภูมิฆ่าเชื้อ 124 องศาเซลเซียส

หน้า 1 ของจำนวน 1 หน้า

**บทสรุปการประดิษฐ์**

สเปรดกัวยเตี่ยวเรือ ที่ผ่านการเตรียมมาจากน้ำกัวยเตี่ยวเรือ มาต้มผสมกับเนื้อหมูที่ผ่านการฉีกและทำสุกมาแล้ว เติมน้ำเปล่า น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ พริก ร่วมกับผักคะน้า และนำมาปรับปรุงเนื้อสัมผัสด้วยการเติมสารให้ความหนืดจาก แชนแทนกัม (Xanthan gum) และ คาร์บอกซิลเมธิล เซลลูโลส (Carboxymethyl cellulose) และเสริมกลีโนโหระพา ที่อุณหภูมิ 100-110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 40 นาที บรรจุร้อนลงถุงรีทอร์ท และนำไปฆ่าเชื้อที่ความร้อนสูง ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อชนิดสเปรย์น้ำร้อน (Water Spray Retort) ที่ค่า  $F_0 = 9.8$  นาที อุณหภูมิฆ่าเชื้อ 124 องศาเซลเซียส เป็นการเพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมการใช้ชีวิตที่เร่งรีบ หรือกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ต้องการรสชาติของผลิตภัณฑ์นำกลับไปรับประทานที่ประเทศของตนเอง

23692