



เลขที่อนุสิทธิบัตร 22783

อสป/200 - ข

อนุสิทธิบัตร

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

มหาวิทยาลัยนเรศวร

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ชื่อสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 2103003223
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 28 ตุลาคม 2564
ผู้ประดิษฐ์ นายภูวนาท พิภพเกตู และคณะ
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรโกล์ปรับปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล้อง

22783

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรนี้มีสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 8 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2566
หมดอายุ ณ วันที่ 27 เดือน ตุลาคม 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.256601080586537

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรโกโก้ปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล้อง

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 สาขาเทคโนโลยีการอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรโกโก้ปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล้อง

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

ในปัจจุบัน ข้าวสีน้ำตาล หรือ ข้าวกล้อง ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ข้าวขาวขัดสี และข้าวกล้องให้พลังงาน คาร์โบไฮเดรต และ โปรตีน ใน ปริมาณเท่า ๆ กัน ข้าวกล้องเป็นข้าวที่ไม่มีเปลือก ส่วนข้าวขาวเป็นข้าวที่แยกร้าข้าวและจมูกข้าวออกไป ด้วย ซึ่งส่วนที่เหลืออยู่นั้นมีองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นแป้ง กระบวนการขัดสีข้าวทำให้เกิดการสูญเสียวิตามินและ เกลือแร่ต่าง ๆ ซึ่งผู้ผลิตบางรายได้เติมสารอาหารบางอย่างเข้าไปภายหลัง เช่น วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสาม และ เหล็ก ข้าวกล้องมีสารอาหารต่าง ๆ ได้แก่ โปรตีน ไขมัน 10 กากอาหาร และสารอาหารที่จำเป็น เช่น วิตามินบีและอี เบต้า แคลโรทีนและแกมมา-โอไรซานอล (gamma-oryzanol) ข้าวกล้องมีความหยาบและสีสันทึบไม่น่ารับประทาน สำหรับผู้บริโภคบางกลุ่ม ในประเทศญี่ปุ่นข้างกล้องมักใช้ในผลิตภัณฑ์หมัก เช่น ข้าวกล้องหมัก สำหรับทำซูชิ น้ำส้มสายชู ข้าวที่เติมในชา สำหรับจมูกข้าว 15 เป็นเพียงดั่งเล็ก ๆ ที่อยู่ส่วนปลายของเมล็ดข้าวก่อนไปด้านข้าง ด้วยความที่มีขนาดไม่ใหญ่มากจึงมักจะหลุดออกจากเมล็ดข้าวได้ง่ายเมื่อเข้าสู่กระบวนการขัดสีจมูกข้าวเป็นอีก ส่วนหนึ่งของข้าวที่มีสารอาหารครบถ้วน โดยหากรับประทานข้าวที่ไม่มีจมูกข้าวปนอยู่ (ข้าวขาว) จะได้เพียง คาร์โบไฮเดรต ซึ่งถือว่าได้สารอาหารน้อย 20 มากเมื่อเทียบกับข้าวกล้องที่ยังมีจมูกข้าวเหลืออยู่ สำหรับประโยชน์ ของจมูกข้าวช่วยรักษาระดับความสมดุลของฮอร์โมนในร่างกาย บำรุงสายตา ป้องกันการเสื่อมสมรรถภาพทาง เพศชาย บำรุงระบบประสาทและสมอง ลดโคเลสเตอรอล และไตรกรีเซอร์ไรด์ในร่างกาย บำรุงผิวพรรณ ป้องกันและรักษามะเร็งบางชนิดได้ นอกจากนี้จมูกข้าวยังช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน จะเห็นได้ว่าจมูกข้าว มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมาก

ดังนั้น ผู้ประดิษฐ์จึงพัฒนาปรับสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีรสชาติเข้ากันกับผลิตภัณฑ์ผงจมูกข้าว โดยเทียบเคียงกับสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มปรุงสำเร็จรูปชนิดผง ที่จำหน่ายอยู่แล้ว 25 เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค แต่เนื่องจากเครื่องดื่มแต่ละประเภท เช่น กาแฟ และชาเขียว มีจุดเด่นและมีลักษณะผลิตภัณฑ์ทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะรสชาติ สี กลิ่น เป็นต้น ดังนั้นการแปรผันปรับส่วนประกอบวัตถุดิบ และปริมาณวัตถุดิบ จึงมีการแปรผันส่วนประกอบวัตถุดิบ เครื่องดื่มสำเร็จรูปชนิดผง และปริมาณที่แตกต่างกันในแต่ละชนิดเครื่องดื่ม

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

30 สูตรโกโก้ปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล้อง ประกอบด้วย ผงโกโก้ กลิ่นช็อกโกแลต นมผง ครีมเทียม น้ำตาล ผงจมูกข้าว

วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์นี้เพื่อพัฒนาสูตรโกโก้ปรุงสำเร็จให้มีรสชาติเข้ากับผงจมูกข้าว เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับจมูกข้าว โดยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยสามารถนำไปใช้บริโภคได้ง่ายและ



สะดวกเพียงเติมน้ำอุ่น ในปริมาณที่กำหนด ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่
ต้องการความสะดวกและเน้นการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรโกโก้ปรุงสำเร็จผสมนมผงข้าวกล้อง ประกอบด้วย

5	- ผงโกโก้	108	กรัม/กิโลกรัม
	- กลิ่นช็อกโกแลต	5	กรัม/กิโลกรัม
	- นมผง	75	กรัม/กิโลกรัม
	- ครีมเทียม	342	กรัม/กิโลกรัม
	- น้ำตาล	320	กรัม/กิโลกรัม
10	- ผงนมข้าว	150	กรัม/กิโลกรัม

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

เหมือนกับที่กล่าวไว้ใน การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

22783

ข้อถือสิทธิ

1. สูตรโกโก้ปรุงสำเร็จผสมนมผงข้าวกล้อง ประกอบด้วย

	- ผงโกโก้	108	กรัม/กิโลกรัม
	- กลิ่นช็อกโกแลต	5	กรัม/กิโลกรัม
5	- นมผง	75	กรัม/กิโลกรัม
	- ครีมเทียม	342	กรัม/กิโลกรัม
	- น้ำตาล	320	กรัม/กิโลกรัม
	- ผงนมข้าว	150	กรัม/กิโลกรัม

22783

บทสรุปการประดิษฐ์

5 สูตรโกโก้ปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล้อง ประกอบด้วย ผงโกโก้ กลิ่นช็อกโกแลต นมผง ครีมเทียม น้ำตาล ผงจมูกข้าว เพื่อพัฒนาสูตรกาแฟปรุงสำเร็จให้มีรสชาติเข้ากับผงจมูกข้าว เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับจมูกข้าว โดยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยสามารถนำไปใช้บริโภคได้ง่ายและสะดวกเพียงเติมน้ำอุ่น ในปริมาณที่กำหนด ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่ต้องการความสะดวกและเน้นการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

22783