



เลขที่อนุสิทธิบัตร 23073

อสป/200 - ข

อนุสิทธิบัตร

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

มหาวิทยาลัยนเรศวร

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ชื่อสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 2103003222
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 28 ตุลาคม 2564
ผู้ประดิษฐ์ นายภูวนาท พิภพเกตุ และคณะ
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรกาแฟปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล้อง

23073

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรนี้มีสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 18 เดือน มกราคม พ.ศ. 2567
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.256701004672947

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรกาแฟปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล็อง

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 สาขาเทคโนโลยีการอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรกาแฟปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล็อง

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

ในปัจจุบัน ข้าวสีน้ำตาล หรือ ข้าวกล็อง ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ข้าวขาวขัดสี และข้าวกล็องให้
พลังงาน คาร์โบไฮเดรต และ โปรตีน ใน ปริมาณเท่า ๆ กัน ข้าวกล็องเป็นข้าวที่ไม่มีเปลือก ส่วนข้าวขาวเป็น
ข้าวที่แยกรำข้าวและจมูกข้าวออกไป ด้วย ซึ่งส่วนที่เหลืออยู่นั้นมีองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นแป้ง กระบวนการ
ขัดสีข้าวทำให้เกิดการสูญเสียวิตามินและ เกลือแร่ต่าง ๆ ซึ่งผู้ผลิตบางรายได้เติมสารอาหารบางอย่างเข้าไป
10 ภายหลัง เช่น วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสาม และ เหล็ก ข้าวกล็องมีสารอาหารต่าง ๆ ได้แก่ โปรตีน ไขมัน
กากอาหาร และสารอาหารที่จำเป็น เช่น วิตามินบีและอี เบต้า แคโรทีนและแกมมา-โอไรซานอล (gamma-
oryzanol) ข้าวกล็องมีความหยาบและสีที่ไม่น่ารับประทาน สำหรับผู้บริโภคบางกลุ่ม ในประเทศญี่ปุ่นข้าว
กล็องมักใช้ในผลิตภัณฑ์หมัก เช่น ข้าวกล็องหมัก สำหรับทำซูชิ น้ำส้มสายชู ข้าวที่เต็มในชา สำหรับจมูกข้าว
15 เป็นเพียงดิ่งเล็ก ๆ ที่อยู่ส่วนปลายของเมล็ดข้าวคอนไปด้านข้าง ด้วยความที่มีขนาดไม่ใหญ่มากจึงมักจะหลุด
ออกจากเมล็ดข้าวได้ง่ายเมื่อเข้าสู่กระบวนการขัดสีจมูกข้าวเป็นอีก ส่วนหนึ่งของข้าวที่มีสารอาหารครบถ้วน
โดยหากรับประทานข้าวที่ไม่มีจมูกข้าวปนอยู่ (ข้าวขาว) จะได้เพียง คาร์โบไฮเดรต ซึ่งถือว่าได้สารอาหารน้อย
มากเมื่อเทียบกับข้าวกล็องที่ยังมีจมูกข้าวเหลืออยู่ สำหรับประโยชน์ ของจมูกข้าวช่วยรักษาระดับความสมดุล
ของฮอร์โมนในร่างกาย บำรุงสายตา ป้องกันการเสื่อมสมรรถภาพทาง เพศชาย บำรุงระบบประสาทและสมอง
20 ลดโคเลสเตอรอล และไตรกรีเซอร์ไรด์ในร่างกาย บำรุงผิวพรรณ ป้องกันและรักษามะเร็งบางชนิดได้
นอกจากนี้จมูกข้าวยังช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน จะเห็นได้ว่าจมูกข้าว มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมาก

ดังนั้น ผู้ประดิษฐ์จึงพัฒนาปรับสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีรสชาติเข้ากันกับผลิตภัณฑ์
ผงจมูกข้าว โดยเทียบเคียงกับสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มปรุงสำเร็จรูปชนิดผง ที่จำหน่ายอยู่แล้ว
เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค แต่เนื่องจากเครื่องดื่มแต่ละประเภท เช่น กาแฟ และชาเขียว มีจุดเด่น
25 และมีลักษณะผลิตภัณฑ์ทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะรสชาติ สี กลิ่น เป็นต้น
ดังนั้นการแปรผันปรับส่วนประกอบวัตถุดิบ และปริมาณวัตถุดิบ จึงมีการแปรผันส่วนประกอบวัตถุดิบ
เครื่องดื่มสำเร็จรูปชนิดผง และปริมาณที่แตกต่างกันในแต่ละชนิดเครื่องดื่ม

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

สูตรกาแฟปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล็อง ประกอบด้วย ผงกาแฟ ผงคาราเมล นมผง ครีมเทียม น้ำตาล
30 ผงจมูกข้าว

วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์นี้เพื่อพัฒนาสูตรกาแฟปรุงสำเร็จให้มีรสชาติเข้ากับผงจมูกข้าว เพื่อ
สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับจมูกข้าว โดยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยสามารถนำไปใช้บริโภคได้ง่ายและ


นายสุวัจชัย บุญอารี

23073

สะดวกเพียงเติมน้ำอุ่น ในปริมาณที่กำหนด ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่
ต้องการความสะดวกและเน้นการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรกาแฟปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล้อง ประกอบด้วย

5	- ผงกาแฟ	102.5	กรัม/กิโลกรัม
	- ผงคาราเมล	20.5	กรัม/กิโลกรัม
	- นมผง	71.5	กรัม/กิโลกรัม
	- ครีมเทียม	194.5	กรัม/กิโลกรัม
	- น้ำตาล	461	กรัม/กิโลกรัม
10	- ผงจมูกข้าว	150	กรัม/กิโลกรัม

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

เหมือนกับที่กล่าวไว้ในการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

23073

ข้อถือสิทธิ

1. สูตรกาแฟปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกล้อง ประกอบด้วย

	- ผงกาแฟ	102.5	กรัม/กิโลกรัม
	- ผงคาราเมล	20.5	กรัม/กิโลกรัม
5	- นมผง	71.5	กรัม/กิโลกรัม
	- ครีมเทียม	194.5	กรัม/กิโลกรัม
	- น้ำตาล	461	กรัม/กิโลกรัม
	- ผงจมูกข้าว	150	กรัม/กิโลกรัม

23073

บทสรุปการประดิษฐ์

สูตรกาแฟปรุงสำเร็จผสมจมูกข้าวกลั่น ประกอบด้วย ผงกาแฟ ผงคาราเมล นมผง ครีมเทียม น้ำตาล ผงจมูกข้าว เพื่อพัฒนาสูตรกาแฟปรุงสำเร็จให้มีรสชาติเข้ากับผงจมูกข้าว เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับจมูกข้าว โดยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยสามารถนำไปใช้บริโภคได้ง่ายและสะดวกเพียงเติมน้ำอุ่น ในปริมาณ 5 ที่กำหนด ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่ต้องการความสะดวกและเน้นการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

23073