

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 16964

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 16964
(43) วันประกาศโฆษณา 13 พฤศจิกายน 2563
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 13 พฤศจิกายน 2563

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

<p>(21) เลขที่คำขอ 1703000874 (22) วันที่ยื่นคำขอ 23 พฤษภาคม 2560</p>	<p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23L 1/315</p>
<p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -</p>	<p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา (72) ผู้ประดิษฐ์ นายพรชัย พุทธิรักษ์ (74) ตัวแทน -</p>
<p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์</p>	<p>สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น</p>
<p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p> <p>สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น นี้ประกอบด้วย เนื้อไก่ส่วนอก แป้งมันสำปะหลัง เกลือป่น ผงฟู และน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ซึ่งมีส่วนผสม คือ ซีโรรงไก่ อบเชย โป๊ยกั๊ก น้ำ ใบเตย รากผักชีบุบ พริกไทยเม็ดบวบ กระเทียมบวบ เกลือป่น ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลกรวด และข้า้หั่นแฉ้ง</p> <p>กรรมวิธีการผลิตลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ประกอบด้วย 2 ขั้นตอนหลักดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การเตรียมน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น โดยการนำซีโรรงไก่ล้างให้สะอาด นำผ้าขาวบางห่อเครื่องเทศและสมุนไพรที่ประกอบด้วย อบเชย โป๊ยกั๊ก ใบเตย รากผักชีบุบ พริกไทยเม็ดบวบ กระเทียมบวบ และข้า้หั่นแฉ้งมัดด้วยด้ายให้แน่น ใส่ในหม้อพร้อมห่อเครื่องเทศและสมุนไพรที่ห่อไว้ ตั้งไฟต้มจนเดือด ตามด้วยซีโรรงไก่ปรุงรสด้วยเกลือป่น ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ และน้ำตาลกรวด ตั้งไฟแรงปานกลางเคี่ยวจนได้น้ำปรุงรสที่มีความเข้มข้น จากนั้นนำไปแช่เย็น 2. การผลิตลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น โดยการนำเนื้ออกไก่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เก็บไว้ในตู้เย็น จากนั้นใส่ในเครื่องปั่นผสมบดให้ละเอียด ผสมเนื้อไก่บด แป้งมันสำปะหลัง เกลือป่น และผงฟู จนเข้ากันตามด้วยน้ำปรุงรสไก่ตุ๋นที่ผ่านการแช่เย็น ปั่นผสมให้เข้ากันจนหมด นำมานวดต่อแล้วนำส่วนผสมทั้งหมดเก็บไว้ในตู้เย็น นำมาบีบเป็นลูกกลมๆ ปล่อยให้เย็นในน้ำร้อน จนสีของลูกชิ้นเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน ต้มต่อจนกระทั่งลูกชิ้นสุกทั่วกันทั้งลูก แล้วค่อยตักแช่ในน้ำเย็น ตักขึ้นพักไว้ <p>การผลิตลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋นนี้ มีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้นี้ จะมีกลิ่นและรสชาติของไก่ตุ๋น เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นไก่เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น และเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้ผลิตและผู้บริโภคต่อไป</p>	

ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ประกอบด้วย
เนื้อไก่ส่วนนอก 77.51-79.51% โดยน้ำหนัก, แป้งมันสำปะหลัง 1.58-3.58% โดยน้ำหนัก,
เกลือป่น 1.45-1.47% โดยน้ำหนัก, ผงฟู 0.50-0.53% โดยน้ำหนัก และน้ำปรุงรสรสไก่ตุ๋น 15.94-17.94%
โดยน้ำหนัก