

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 17307

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 17307
(43) วันประกาศโฆษณา 28 มกราคม 2564
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 28 มกราคม 2564

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

(21) เลขที่คำขอ 1803000273	(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10
(22) วันที่ยื่นคำขอ 30 มกราคม 2561	A23L 1/00
(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก -	(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
(32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(72) ผู้ประดิษฐ์ นายพรชัย พุทธิรักษ์
(33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(74) ตัวแทน -
(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์	ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ
(57) บทสรุปการประดิษฐ์	<p>ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย เมล็ดจำปาตะต้มสุก หัวกะทิ ไข่เป็ดน้ำตาลปีบ น้ำมันหอมเจียว เกลือ ใบเตย และแป้งข้าวเจ้า ซึ่งมีขั้นตอนการผลิต 3 ขั้นตอนตั้งแต่ 1) การนำ ไข่เป็ดและน้ำตาลปีบมาขยำด้วยใบเตยให้น้ำตาลปีบละลายจนหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง 2) นำหัวกะทิผสมกับ แป้งข้าวเจ้าและเกลือ ปั่นรวมกับเมล็ดจำปาตะต้มสุกจนเป็นเนื้อเนียนละเอียด เทส่วนผสมทั้งสองส่วน คนให้ เข้ากัน 3) นำน้ำมันหอมเจียวทาภาตสำหรับอบ ตักส่วนผสมขนมหม้อแกงที่ได้ใส่ลงในภาตที่ทำด้วยน้ำมันหอม เจียวไว้เรียบร้อยแล้วนำเข้าเตาอบจนสุก ซึ่งมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรม ขนาดเล็กและขนาดใหญ่ วัตถุประสงค์ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะดังกล่าว เพื่อให้มีขนมหม้อแกงที่มีรสชาติแปลกใหม่ และเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรต่อไป</p>

ข้อถ้อยสิทธิ

1. ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย เมล็ดจำปาตะต้มสุก 5-7% โดยน้ำหนัก, หัวกะทิ 32-34% โดยน้ำหนัก, ไข่เป็ด 34-36% โดยน้ำหนัก, น้ำตาลปีบ 17-19% โดยน้ำหนัก, น้ำมันหอมเจียว 1.05-1.15% โดยน้ำหนัก, เกลือ 0.05-0.15% โดยน้ำหนัก, ใบเตย 5-7% โดยน้ำหนัก และแป้งข้าวเจ้า 0.7-0.9% โดยน้ำหนัก