

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 17302

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 17302
(43) วันประกาศโฆษณา 28 มกราคม 2564
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 28 มกราคม 2564

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

<p>(21) เลขที่คำขอ 1803000275 (22) วันที่ยื่นคำขอ 30 มกราคม 2561</p>	<p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23L 1/217</p>
<p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -</p>	<p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา (72) ผู้ประดิษฐ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนาศิริโชติ นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ (74) ตัวแทน -</p>
<p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์</p>	<p>ข้าวเกรียบถั่วขาว</p>
<p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p>	<p>ข้าวเกรียบถั่วขาว ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย เนื้อถั่วขาวต้มสุก แป้งมันสำปะหลัง เนื้อไก่ กระเทียม พริกไทยป่น เกลือ และน้ำ ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลักตั้งแต่การเตรียมเนื้อถั่วขาวต้มสุก โดยล้างทำความสะอาดและปอกเปลือก หั่นให้มีขนาดชิ้นเท่ากัน ลดความฝืดโดยการต้มด้วยน้ำซึ้้้้ ก่อนจะนำไปล้าง และบดให้ละเอียดด้วยเครื่องสับผสม นำเนื้อถั่วขาวต้มสุก ผสมกับแป้งมันสำปะหลัง เนื้อไก่ กระเทียม พริกไทยป่น เกลือ และน้ำ นวดให้ส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาปั่นเป็นแท่งรูปทรงกระบอก เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 นิ้ว ความยาว 7-8 นิ้ว จากนั้นนำไปนึ่งในลังถึง (น้ำเดือด) จนสุกใสตลอดแท่ง 45 นาที นำหุ้มด้วยพลาสติกเก็บในตู้เย็น 1 คืน จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ 1-1.75 มิลลิเมตร เรียงบนถาด นำไปอบลมร้อนอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 ชั่วโมง เมื่อแห้งแล้วบรรจุในถุงพลาสติกหรือเก็บในภาชนะมีฝาปิด เมื่อจะรับประทานจึงจะนำมาทอดในน้ำมัน อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบที่สามารถเตรียมถั่วขาวไม่ยุ่งยาก ผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก และขนาดใหญ่</p>

ข้อถ้อยสิทธิ

1. ข้าวเกรียบกล้วยข้าว ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย แป้งมันสำปะหลัง 40-45% โดยน้ำหนัก, เนื้อกล้วยตาก 15-20% โดยน้ำหนัก, เนื้อไก่ 5-10% โดยน้ำหนัก, กระเทียม 2-5% โดยน้ำหนัก, พริกไทยป่น 0.5-1.0% โดยน้ำหนัก, เกลือ 0.2-0.5% โดยน้ำหนัก และน้ำ 20-25% โดยน้ำหนัก