

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์  
เลขที่อนุสิทธิบัตร 17525

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 17525  
(43) วันประกาศโฆษณา 17 มีนาคม 2564  
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 17 มีนาคม 2564

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

(21) เลขที่คำขอ 1803000276	(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10
(22) วันที่ยื่นคำขอ 30 มกราคม 2561	A23L 1/217
(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก -	(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
(32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(72) ผู้ประดิษฐ์ นางสาวจิตติมาพร หนูเนียน
(33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(74) ตัวแทน -
(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์	ข้าวเกรียบรสข้าวยาเครื่องแกง
(57) บทสรุปการประดิษฐ์	<p>ข้าวเกรียบรสข้าวยาเครื่องแกงที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย วัตถุดิบสำหรับการผลิตข้าวเกรียบ ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตโดยการนำวัตถุดิบทั้งหมด มาปั่นผสมให้ละเอียด นวดจนเข้ากัน ขึ้นรูปเป็นแท่งทรงกระบอก นึ่งสุก แช่เย็นให้คงตัว นำมาหั่นแผ่นบาง อบลมร้อนหรือตากแดดจนแห้งสนิท และทอดในน้ำมันจนฟูกรอบ โดยมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ซึ่งผลิตภัณฑ์นี้ จะมีกลิ่นและรสชาติของข้าวยาเครื่องแกงของภาคใต้ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างไทย และเป็นการเพิ่มคุณค่าแก่ผลิตภัณฑ์</p>

**ข้อถ้อยสิทธิ**

1. ข้าวเกรียบรสข้าวยาเครื่องแกง ที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย แป้งมันสำปะหลัง 38.60-40.60 % โดยน้ำหนัก, แป้งสาลีเอนกประสงค์ 8.90-10.90 % โดยน้ำหนัก, เนือกุ้งกบด 11.38-13.38 % โดยน้ำหนัก, กระเทียมบด 3.95-5.95 % โดยน้ำหนัก, พริกไทยป่น 0.37-1.11 % โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 0.37-1.11 % โดยน้ำหนัก, เครื่องแกงข้าวยาบดละเอียด 2.96-4.96 % โดยน้ำหนัก, ผักข้าวยาซอยอบแห้ง 0.25-0.75 % โดยน้ำหนัก และน้ำร้อน 26.23-28.23 % โดยน้ำหนัก