

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 17304

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 17304
(43) วันประกาศโฆษณา 28 มกราคม 2564
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 28 มกราคม 2564

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

(21) เลขที่คำขอ 1803001078	(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10
(22) วันที่ยื่นคำขอ 8 พฤษภาคม 2561	A23L 1/40
(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก -	(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
(32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(72) ผู้ประดิษฐ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา
(33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(74) ตัวแทน -
(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์	กรรมวิธีการผลิตซอสกอลและแบบผง
(57) บทสรุปการประดิษฐ์	กรรมวิธีการผลิตซอสกอลและแบบผง มีขั้นตอนดังนี้ ตีไข่ขาวปริมาณ 25 % โดยน้ำหนัก ให้ขึ้นฟูจนตั้งยอดค่อย ๆ เติมซอสกอลและเข้มข้นปริมาณ 75 % โดยน้ำหนัก และตีให้เข้ากันดี จากนั้นเทใส่ภาชนะที่รองด้วยแผ่นพลาสติก เอียงภาชนะไปมาเพื่อให้ซอสไหลแผ่เป็นแผ่นบาง ๆ อบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส จนกระทั่งซอสแห้งเป็นแผ่น ลอกแผ่นซอสออกจากแผ่นพลาสติก บดให้ละเอียด จะได้ซอสกอลและแบบผง บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

ข้อถ้อยสิทธิ

1. กรรมวิธีการผลิตซอสกอและแบบผง มีขั้นตอนดังนี้
 - ก. ตีไข่ขาว ปริมาณ 25 % โดยน้ำหนัก ให้ขึ้นฟูจนตั้งยอด
 - ข. ค่อย ๆ เติมซอสกอและเข้มข้น ปริมาณ 75 % โดยน้ำหนัก และตีให้เข้ากันดี
 - ค. จากนั้นเทใส่ถาดที่รองด้วยแผ่นพลาสติก เอียงถาดไปมาเพื่อให้ซอสไหลแผ่เป็นแผ่นบาง ๆ
 - ง. อบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส จนกระทั่งซอสแห้งเป็นแผ่น
 - จ. ลอกแผ่นซอสออกจากแผ่นพลาสติก
 - ฉ. บดให้ละเอียด จะได้ซอสกอและแบบผง
 - ช. บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท