

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 11749

(11) เลขที่ประกาศโฆษณา 11749
(43) วันประกาศโฆษณา 22 กรกฎาคม 2559
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 22 กรกฎาคม 2559

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

<p>(21) เลขที่คำขอ 1403000692 (22) วันที่ยื่นคำขอ 1 กรกฎาคม 2557</p>	<p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23L 2/00</p>
<p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -</p>	<p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (72) ผู้ประดิษฐ์ นางสาวพรทิพย์ ศิริสุนทรลักษณ์ นายอดุลย์ สุภันธ์ (74) ตัวแทน ว่าที่ร้อยตรีสรรรุ สัตยมงคล สถาบันยุทธศาสตร์ทางปัญญาและวิจัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 114 ซอยสุขุมวิท 23 แขวงวัฒนา เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110</p>
<p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์</p>	<p>กระบวนการผลิตข้าวเสริมแคลเซียมด้วยวิธีการเคลือบ</p>
<p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p>	<p>กระบวนการผลิตข้าวเสริมแคลเซียมด้วยวิธีการเคลือบ มีขั้นตอนดังนี้ นำข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ มาฉีดพ่นสารละลายแคลเซียมแลกเตตพร้อมกับเป่าลมร้อนจนแห้ง และฉีดพ่นทับด้วยสารเคลือบชนิดเพกทินที่มีเมทอกซิลต่ำพร้อมกับเป่าลมร้อนจนแห้ง โดยทำซ้ำ 3 รอบ จากนั้นนำข้าวสารเข้าเตาอบลมร้อนและทำแห้ง</p>

ข้อถ้อยสิทธิ

1.กระบวนการผลิตข้าวเสริมแคลเซียมด้วยวิธีการเคลือบ มีลักษณะเฉพาะที่ประกอบด้วยขั้นตอนดังนี้

ก. นำข้าวสารพันธุ์ข้าวดอกมะลิ (ปริมาณความชื้น 12-13 เปอร์เซ็นต์) ปริมาณ 100 กรัม ใส่ในหม้อเคลือบ (coating pan) ซึ่งทำจากสแตนเลส เส้นผ่านศูนย์กลาง 12 นิ้ว โดยปรับให้หมุนรอบด้วยความเร็ว 60 รอบต่อนาที

ข. ฉีดพ่นสารละลายแคลเซียมแลกเตต (calcium lactate) ปริมาณ 45 มิลลิลิตร ด้วยขวดพลาสติกที่มีหัวฉีดพ่น พร้อมกับเป่าลมร้อนด้วยเครื่องเป่าลมร้อนอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส จนแห้ง

ค. ฉีดพ่นทับด้วยสารเคลือบชนิดเพกทินที่มีเมทอกซิลต่ำ (low methoxy pectin) ความเข้มข้น 0.1 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนัก/ปริมาตร) ปริมาณ 6 มิลลิลิตร ด้วยขวดพลาสติกที่มีหัวฉีดพ่น พร้อมกับเป่าลมร้อนจนแห้ง ด้วยเครื่องเป่าลมร้อนอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส จนแห้ง

ง. ทำซ้ำขั้นตอนในข้อ ค. อีก 3 รอบ

จ. นำข้าวสารวางเกลี่ยบนถาดสแตนเลสเป็นชั้นบาง ความหนาไม่เกิน 0.5 มิลลิเมตร นำเข้าเตาอบลมร้อน ทำแห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง หรือจนข้าวมีความชื้นสุดท้ายประมาณ 12-13 เปอร์เซ็นต์