

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 8171

(11) เลขที่ประกาศโฆษณา 8171
(43) วันประกาศโฆษณา 26 กรกฎาคม 2556
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 26 กรกฎาคม 2556

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

<p>(21) เลขที่คำขอ 1103001128 (22) วันที่ยื่นคำขอ 7 ตุลาคม 2554</p>	<p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23L 1/222</p>
<p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -</p>	<p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (72) ผู้ประดิษฐ์ นางสาวอมรมาศ จรัสรุ่งทวี และคณะ (74) ตัวแทน -</p>
<p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์</p>	<p>กรรมวิธีการเตรียมสารสกัดมังคุดที่มีปริมาณสารแซนโทนสูง</p>
<p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p>	<p>กรรมวิธีการสกัดเปลือกผลมังคุด หรือสกัดผลมังคุดอ่อนในระยะต่างๆ ให้ได้สารสกัดที่มีปริมาณสารแซนโทนสูง โดยการสกัดด้วยเอทิลอะซิเตต-น้ำ หรือโดยผ่านการสกัดด้วยน้ำร้อนที่ 60°ซ ก่อน แล้วสกัดต่อด้วยเอทิลอะซิเตต-น้ำ สารสกัดที่ได้มีสีเหลือง มีปริมาณสารแซนโทน แอลฟา- และ แกมมา-แมงโกสติน ที่สูง โดยมี แอลฟา-แมงโกสติน ในช่วง 0.473 ถึง 0.578 กรัม/กรัมในสารสกัดตามลำดับ หรือ 0.047 ถึง 0.0309 กรัม/กรัม ในพืชตามลำดับ และมีแกมมา-แมงโกสติน ในช่วง 0.065 ถึง 0.098 กรัม/กรัมในสารสกัดตามลำดับ หรือในช่วง 0.047 ถึง 0.005 กรัม/กรัม ในพืชตามลำดับ และวิธีสกัดของการประดิษฐ์นี้ให้สารสกัดที่มีปริมาณสารแซนโทน แอลฟา- และ แกมมา-แมงโกสติน สูงกว่าสารสกัดที่ได้จากการสกัดด้วยระบบตัวทำละลายอินทรีย์อื่น-น้ำ</p>

ข้อถ้อยสิทธิ

1. กรรมวิธีการสกัดเพื่อให้ได้สารสกัดที่มีปริมาณสารแซนโทนสูงมาก ได้แก่วิธีการสกัดเปลือกผลมังคุด ด้วยส่วนผสมของเอทิลอะซิเตต-น้ำ ในอัตราส่วน เปลือกผลมังคุด ต่อ ระบบสกัด เป็น 1:5 ถึง 1:8 โดยน้ำหนัก/ปริมาตร เป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง หรือใช้ น้ำร้อนที่ 60°ซ ล้างผงเปลือกมังคุดก่อน แล้วสกัดต่อด้วยเอทิลอะซิเตต-น้ำ ในอัตราส่วน เปลือกผลมังคุด ต่อ ระบบสกัดเป็น 1:5 ถึง 1:8 โดยน้ำหนัก/ปริมาตร เป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง