

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 14488

(11) เลขที่ประกาศโฆษณา 14488
(43) วันประกาศโฆษณา 18 ตุลาคม 2561
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 18 ตุลาคม 2561

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

<p>(21) เลขที่คำขอ 1703000503 (22) วันที่ยื่นคำขอ 24 มีนาคม 2560</p>	<p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23L 1/214, A61L 15/28</p>
<p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -</p>	<p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (72) ผู้ประดิษฐ์ นายวีระศักดิ์ สามิ และคณะ (74) ตัวแทน นางสาวนิยดา รุ่งเรืองผล มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สถาบันยุทธศาสตร์ทางปัญญาและวิจัย 114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110</p>
<p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ กรรมวิธีการสกัดสารช่วยแตกตัวจากแป้งหัวจิ้นในตำรับยาเม็ด</p> <p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p> <p>กรรมวิธีการสกัดสารช่วยแตกตัวจากแป้งหัวจิ้นในตำรับยาเม็ด โดยแป้งหัวจิ้นที่ผ่านกรรมวิธีการสกัดด้วย 0.05% โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) มีลักษณะภายนอกเป็นผงแป้งสีขาว เม็ดแป้งมีลักษณะกลมรี มีร้อยละความพรุน (% Porosity) มากกว่าร้อยละ 60 มีกำลังการพองตัว (Swelling power) มากกว่าร้อยละ 10 และการละลายน้ำมากกว่าร้อยละ 6 ทำให้ตำรับยาเม็ดที่มีแป้งจากหัวจิ้นเป็นองค์ประกอบร้อยละ 5 สามารถแตกตัวได้อย่างรวดเร็วภายในเวลา 38-46 วินาที ที่ระดับความแข็งของเม็ดยา 3-8 กิโลกรัม ช่วยแตกตัวในตำรับยาเม็ดจากแป้งหัวจิ้นที่มีคุณสมบัติช่วยให้ยาเม็ดแตกตัวได้เร็ว</p>	

ข้อถ้อยสิทธิ

1. กรรมวิธีการสกัดสารช่วยแตกตัวจากแป้งแห้วจีนในตำรับยาเม็ด มีขั้นตอนดังนี้

ก. นำส่วนลำต้นใต้ดินของแห้วจีน (*Eleocharis dulcis* (Burm.f.) Trin. Ex Hensch.) ที่แก่จัดมาล้างให้สะอาด กำจัดดินและสิ่งปนเปื้อนออก

ข. ผานออกเป็นแผ่นบางๆ นำไปผึ่งแดดให้แห้งเป็นเวลา 3 วัน จากนั้นนำมาอบให้แห้ง ในตู้อบที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง แล้วนำมาบดให้เป็นผงด้วยเครื่องบดสมุนไพรร

ค. นำผงวัตถุดิบมาแช่ใน 0.05% โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ในอัตราส่วน 1:5 (ผงแป้ง : 0.05% โซเดียมไฮดรอกไซด์) เป็นเวลา 2 ชั่วโมง เทสารละลายส่วนบนทิ้ง ล้างส่วนของแป้งด้วยน้ำกลั่นผ่านผ้าขาวบาง ตั้งทิ้งไว้ 12 ชั่วโมง ให้แป้งตกตะกอนลงมาและเทสารละลายส่วนใสทิ้ง

ง. นำแป้งที่ตกตะกอนไปอบที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง

จ. นำแป้งที่อบแล้วไปร่อนผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 60