

เลขที่อนุสิทธิบัตร 19261

อสป/200 - ข

อนุสิทธิบัตร

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522
ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

วิทยาลัยชุมชนสตูล

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ	1903002881
วันขอรับอนุสิทธิบัตร	6 พฤศจิกายน 2562
ผู้ประดิษฐ์	นายอุใบ หมัดหมุด
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์	สูตรน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้และกรรมวิธีการผลิต

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรนี้มีสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 27 เดือน มกราคม พ.ศ. 2565

หมดอายุ ณ วันที่ 5 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2568





(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา
ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

หมายเหตุ
1. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มตั้งแต่ปีที่ 5 ของอายุอนุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรนี้จะสิ้นอายุ
2. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวได้
3. ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 คราว มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
4. การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

Ref.256501003018667

รายละเอียดการประดิษฐ์
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์
สูตรน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้และกรรมวิธีการผลิต

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

สาขาวิทยาศาสตร์ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้และกรรมวิธีการผลิต

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

น้ำพริกเป็นอาหารไทยที่สะท้อนวัฒนธรรมของคนไทย เนื่องจากเป็นอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน (นั่งล้อมวงกินน้ำพริกถ้วยเดียวกัน) นอกจากจะให้คุณค่าในเชิงโภชนาการแล้ว ยังได้สุขภาวะที่ดี เป็นการรับประทานอาหารมีความหลากหลายในสำรับของแต่ละมื้อ ยังมีคุณค่าในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีภายในครัวเรือน

คุณสมบัติทางยาของน้ำพริกมุ่งส่งเสริมให้แพร่หลายมากขึ้นสำหรับผู้บริโภค นอกจากจะเป็นอาหารที่มีคุณค่าแล้ว ยังช่วยประหยัดค่ารักษาสุขภาพ จากการสำรวจพบว่าคนส่วนใหญ่บริโภคอาหารน้อยกว่าที่ร่างกายต้องการ คือ ผักและผลไม้ 400 กรัมต่อวัน คิดเป็นร้อยละ 80 ในผู้ชาย และคิดเป็นร้อยละ 76 ในผู้หญิง ซึ่งน้ำพริกมีส่วนผสมของสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยมีส่วนประกอบทั่วไป คือ พริก กระเทียม หอมแดง กุ้ง น้ำปลา และปลาร้า ซึ่งน้ำพริกใช้กินควบคู่กับผักสด ที่ส่งผลดีสามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อร่างกายของผู้รับประทาน

ด้วยรสชาติที่เผ็ดร้อนของน้ำพริก ไม่สามารถที่จะกินน้ำพริกโดยไม่กินผักและข้าวไปด้วยได้ ข้อมูลทางการแพทย์ยืนยันแล้วว่า เส้นใยผักช่วยในระบบการย่อยอาหาร ด้วยน้ำพริกที่มีรสชาติอร่อย ใช้ส่วนประกอบที่มีคุณภาพและผักที่สะอาด น้ำพริกบางประเภทใช้พริกต่างชนิดกัน เพื่อรสชาติที่ดีสำหรับน้ำพริกประเภทนั้นๆ ประเทศไทยเคยมีน้ำพริก มากกว่า 500 ประเภท แต่ปัจจุบันเหลืออยู่ 200 ประเภทเท่านั้น ในแต่ละท้องถิ่นจะมีส่วนประกอบของน้ำพริก วิธีการทำ และวิธีการกินที่แตกต่างกันไป ในภาคเหนือมักจะใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบในการทำน้ำพริกที่ถือเป็นหัวใจสำคัญ ในขณะที่ปลาร้ามักนิยมใน ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และปลาหรืออาหารทะเลนิยมใช้กันในภาคใต้

“ปลาดอกไม้” “ปลาวงเดือน” หรือ “ปลาจ้องม่อง” เป็นชื่อเรียกของปลาชนิดหนึ่งที่ใช้เรียกกันในแถบภาคใต้ของประเทศไทย มีชื่อสามัญภาษาไทยว่า “กระบาง” ชื่อสามัญภาษาอังกฤษว่า “IMBRICATED STIANGRAY” หรือ ชื่อวิทยาศาสตร์ “*Dasyatis imbricatus*” ซึ่งมีชื่อเรียกอื่นๆ เช่น กระเบนตุ๊กตา กระเบนตุ๊กแก กระเบนจมูกแหลม ซึ่งปลากระบางมีลักษณะรูปร่างคล้ายว่าว ลำตัวแบน ส่วนหน้าตาจะยื่นยาวแหลมขอบจมูกมีขนาดใหญ่

นายสุวัจชัย บุญอารี

เท่ากับความยาวตา ช่องเปิดเหงือกมี 5 คู่ อยู่ด้านท้อง ส่วนหางแยกออกจากส่วนลำตัวอย่างเห็นได้ชัด หางมีลักษณะแบน มีหนามแหลม 2 อัน ขอบหนามหยักเป็นจักร ความยาวของหางใกล้เคียงกับความยาวลำตัว ด้านบนของลำตัวสีน้ำตาลอ่อน มีจุดสีน้ำตาลม่วงกระจายทั่วไป ส่วนด้านท้องสีขาว ขนาดความยาวประมาณ 20-80 เซนติเมตร ซึ่งพบมากในจังหวัดที่ติดชายฝั่งทะเล เป็นปลาที่ชาวประมงไม่เห็นคุณค่าด้วยไม่มีราคาในการซื้อขาย

ช่องว่างดังกล่าวจึงนำมาสู่การจัดการความรู้ในการยกระดับสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับน้ำพริกด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นอาหารที่อยู่คู่กับวัฒนธรรมการกินของคนไทย ซึ่งน้ำพริกมีส่วนประกอบที่สำคัญของสมุนไพรโดยทั่วไปประกอบด้วย 1) พริก : ช่วยกระตุ้นการทำงานของกระเพาะอาหาร ทำให้ระบบการย่อยอาหารดีขึ้น ช่วยเจริญอาหาร บำรุงธาตุ ขับเหงื่อ ขับลม ขับเสมหะ แก้อาเจียน ลดความดันโลหิต ช่วยให้ระบบการไหลเวียนโลหิตดี ลดอาการบวม แก้ไขข้ออักเสบ 2) หอมแดง : ช่วยเจริญอาหาร ช่วยลดความร้อนในร่างกาย แก้หวัด คัดจมูก ขับลมในลำไส้แก้ปวดท้อง ท้องอืด 3) กระเทียม : ขับเหงื่อ ขับปัสสาวะ ขับเสมหะ ขับลมในกระเพาะอาหาร แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ และ 4) มะขามเปียก : มีวิตามินซี และวิตามินเอ มีแคลเซียม เป็นยาระบาย แก้ท้องผูก ช่วยขับเสมหะ และส่วนประกอบอื่นๆ ตามท้องถิ่นที่พัฒนาสูตร และวิธีการผลิตจากภูมิปัญญาให้มีความเป็นอัตลักษณ์เพื่อให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีพตามวิถีและสร้างอาชีพของคนในชุมชน

<u>ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์</u>

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้และกรรมวิธีการผลิต ประกอบด้วย ปลาดอกไม้ตากแห้ง ร้อยละ 24.86 โดยน้ำหนัก พริกชี้ฟ้าแห้ง ร้อยละ 9.94 โดยน้ำหนัก พริกจินดาแห้ง ร้อยละ 4.97 โดยน้ำหนัก หอมแดง ร้อยละ 14.91 โดยน้ำหนัก กระเทียม ร้อยละ 14.91 โดยน้ำหนัก มะขามเปียก ร้อยละ 14.91 โดยน้ำหนัก เกลือป่น ร้อยละ 0.24 โดยน้ำหนัก น้ำปลา ร้อยละ 0.34 โดยน้ำหนัก น้ำตาลทราย ร้อยละ 7.46 โดยน้ำหนัก และน้ำตาลปี๊บ ร้อยละ 7.46 โดยน้ำหนัก

ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้คือ เพื่อให้มีสูตรน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้ เพื่อยกระดับและเพิ่มมูลค่าของการแปรรูปอาหารทะเลที่นำไปสู่การสร้างรายได้ โดยเฉพาะการนำวัตถุดิบของชุมชน ท้องถิ่น เข้าสู่กระบวนการจัดการความรู้ผ่านการวิเคราะห์ดำเนินการเชิงกระบวนการทำให้ได้น้ำพริกสามรสปลาดอกไม้ ที่มีคุณค่าทางอาหาร มีส่วนผสมของสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ สามารถเพิ่มการสร้างเซลล์กำจัดเชื้อโรคได้อย่างเป็นธรรมชาติ ส่งเสริมระบบการไหลเวียนโลหิต และระบบการหายใจให้ดีขึ้น ซึ่งช่วยลดปัจจัยเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจ และโรคเบาหวาน น้ำพริกมีส่วนประกอบของสารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidants) สารต่อต้านริ้วรอย (Anti-Ageing) ซึ่งสามารถลดการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจ ได้ร้อยละ 20 และโรคลม โรคทางสมอง ได้ร้อยละ 26 ถึง 42

นายสุวัจชัย บุญอารี

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้ ประกอบด้วย

ปลาดอกไม้ตากแห้ง	ร้อยละ	24.86	โดยน้ำหนัก
พริกขี้ฟ้าแห้ง	ร้อยละ	9.94	โดยน้ำหนัก
พริกจินดาแห้ง	ร้อยละ	4.97	โดยน้ำหนัก
หอมแดง	ร้อยละ	14.91	โดยน้ำหนัก
กระเทียม	ร้อยละ	14.91	โดยน้ำหนัก
น้ำมะขามเปียก	ร้อยละ	14.91	โดยน้ำหนัก
เกลือป่น	ร้อยละ	0.24	โดยน้ำหนัก
น้ำปลา	ร้อยละ	0.34	โดยน้ำหนัก
น้ำตาล	ร้อยละ	7.46	โดยน้ำหนัก
น้ำตาลปี๊บ	ร้อยละ	7.46	โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้ มีขั้นตอนดังนี้

ก. นำปลาดอกไม้ตากแห้ง พริกขี้ฟ้าแห้ง พริกจินดาแห้ง หอมแดง และกระเทียม ล้างน้ำเปล่าให้สะอาด 2 ครั้ง ครั้งที่ 3 ให้ใส่น้ำส้มสายชูลงไปในน้ำเปล่า (สัดส่วนน้ำส้มสายชู 100 กรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร) แล้วนำมาผึ่งแดดให้แห้งสนิท

ข. แกะเม็ดพริกขี้ฟ้าแล้วเอาเม็ดพริกออกจากนั้นหั่นเป็นชิ้น แล้วทอดด้วยไฟกลาง

ค. หั่นพริกจินดาแห้ง หอมแดง และกระเทียม แล้วทอดด้วยไฟกลาง

ง. ย่างปลาปลาดอกไม้ด้วยไฟอ่อนให้สุก และมีกลิ่นหอม

จ. นำส่วนประกอบตำให้ละเอียด โดยแยกตำแต่ละประเภท

ฉ. จากนั้นนำไปผัดด้วยไฟอ่อนจนสุกแห้ง ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก เกลือป่น น้ำปลา น้ำตาล และน้ำตาลปี๊บ

ช. ตักใส่ภาชนะ รอให้คลายร้อนแล้วบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์

วิธีในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ดังที่กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

นายสุวัจชัย บุญอารี

ข้อถือสิทธิ

1. สูตรน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้ ประกอบด้วย

ปลาดอกไม้ตากแห้ง	ร้อยละ	24.86	โดยน้ำหนัก
พริกชี้ฟ้าแห้ง	ร้อยละ	9.94	โดยน้ำหนัก
พริกจินดาแห้ง	ร้อยละ	4.97	โดยน้ำหนัก
หอมแดง	ร้อยละ	14.91	โดยน้ำหนัก
กระเทียม	ร้อยละ	14.91	โดยน้ำหนัก
น้ำมะขามเปียก	ร้อยละ	14.91	โดยน้ำหนัก
เกลือป่น	ร้อยละ	0.24	โดยน้ำหนัก
น้ำปลา	ร้อยละ	0.34	โดยน้ำหนัก
น้ำตาล	ร้อยละ	7.46	โดยน้ำหนัก
น้ำตาลปี๊บ	ร้อยละ	7.46	โดยน้ำหนัก

2. กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้ ตามข้อถือสิทธิ 1 ที่ซึ่ง มีขั้นตอนดังนี้

ก. นำปลาดอกไม้ตากแห้ง พริกชี้ฟ้าแห้ง พริกจินดาแห้ง หอมแดง และกระเทียม ล้างน้ำเปล่าให้สะอาด 2 ครั้ง ครั้งที่ 3 ให้ใส่น้ำส้มสายชูลงไปในน้ำเปล่า (สัดส่วนน้ำส้มสายชู 100 กรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร) แล้วนำมาผึ่งแดดให้แห้งสนิท

ข. แกะเม็ดพริกชี้ฟ้าแล้วเอาเม็ดพริกออกจากนั้นหั่นเป็นชิ้น แล้วทอดด้วยไฟกลาง

ค. หั่นพริกจินดาแห้ง หอมแดง และกระเทียม แล้วทอดด้วยไฟกลาง

ง. ย่างปลาปลาดอกไม้ด้วยไฟอ่อนให้สุก และมีกลิ่นหอม

จ. นำส่วนประกอบตำให้ละเอียด โดยแยกตำแต่ละประเภท

ฉ. จากนั้นนำไปผัดด้วยไฟอ่อนจนสุกแห้ง ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก เกลือป่น น้ำปลา น้ำตาล และน้ำตาลปี๊บ

ช. ตักใส่ภาชนะ รอให้คลายร้อนแล้วบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์

นายสุวัจชัย บุญอารี

<u>บทสรุปการประดิษฐ์</u>

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรน้ำพริกสามรสปลาดอกไม้และกรรมวิธีการผลิต ประกอบด้วย ปลาดอกไม้ตากแห้ง ร้อยละ 24.86 โดยน้ำหนัก พริกชี้ฟ้าแห้ง ร้อยละ 9.94 โดยน้ำหนัก พริกจินดาแห้ง ร้อยละ 4.97 โดยน้ำหนัก หอมแดง ร้อยละ 14.91 โดยน้ำหนัก กระเทียม ร้อยละ 14.91 โดยน้ำหนัก มะขามเปียก ร้อยละ 14.91 โดยน้ำหนัก เกลือป่น ร้อยละ 0.24 โดยน้ำหนัก น้ำปลา ร้อยละ 0.34 โดยน้ำหนัก น้ำตาลทราย ร้อยละ 7.46 โดยน้ำหนัก และน้ำตาลปี๊บ ร้อยละ 7.46 โดยน้ำหนัก

นายสุวัจชัย บุญอารี