เลขที่อนุสิทธิบัตร 19262

อสป/200 - ข

อนุสิทธิบัตร

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

วิทยาลัยชุมชนสตูล

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ	1903002882
วันขอรับอนุสิทธิบัตร	6 พฤศจิกายน 2562
ผู้ประดิษฐ์	นางสาวสุนิสา สะแหละ
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์	สูตรหน่อไม้แซ่บทรงเครื่องและกรรมวิธีการผลิต

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.256501003075363

รายละเอียดการประดิษฐ์
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์
สูตรหน่อไม้แช่บทรงเครื่องและกรรมวิธีการผลิต

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

สาขาวิทยาศาสตร์ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรหน่อไม้แช่บทรงเครื่องและกรรมวิธีการผลิต

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

หน่อไม้ (Bamboo Shoot) ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Bambusa vulgaris* อยู่ในวงศ์ : POACEAE หน่อไม้ เป็นผลผลิตจากไผ่ เป็นไม้ยืนต้นมีอายุยืนยาว มีเหง้าใต้ดิน แตกออกขึ้นเป็นกอ ออกหน่อเหนือดิน มีกาบหุ้มหน่อสีเหลืองอมเขียว มีลำต้นเป็นปล้องๆ แบ่งเป็นสองส่วน ลำต้นใต้ดินและลำต้นเหนือดิน มีหน่ออ่อนแตกเหง้าออกจากดิน เป็นลำต้นเหนือดิน สูงตรงผอมเรียว มีริ้วรอยของกาบใบที่หลุดไป มีลักษณะทรงกลมยาว มีเป็นข้อปล้อง ข้างในกลมกลวง เนื้อไม้แข็ง มีสีเขียว และหน่อออกอยู่ใต้ดินอวบ มีกาบหุ้มหน่อสีเหลืองอมเขียว ใช้รับประทาน เนื้อแน่นฉ่ำน้ำ มีสีขาว มีรสชาติหวานกรอบ มีกลิ่นเฉพาะตัว ถ้าปล่อยไว้จะเป็นต้น จะมีหนาม มีกิ่งก้านสาขาแตกออก ปลายลำต้น ใบมีลักษณะทรงรีเรียวยาวเล็กๆ มีสีเขียว มีขนสากๆ ราก มีระบบรากแก้ว มีรากฝอย มีลักษณะฝอยเล็กๆ แผ่ขยายออกรอบๆ มีเหง้าใต้ดิน สีน้ำตาล ใบ เป็นใบประกอบแบบขนนก มีก้านใบยาว ออกตามข้อถึงปลายยอด ออกเรียงสลับกัน ออกเรียงเวียนรอบๆ ข้อลำต้น มีก้านใบย่อย มีใบมีลักษณะทรงรี เรียวยาวเล็กๆ มีสีเขียว มีขนสากๆ ดอก ออกเป็นช่อ ออกตามกิ่งตามซอกใบ ก้านช่อดอกยาว มีดอกย่อย อยู่เป็นกระจุก แบบช่อกระจาย มีลักษณะทรงยาวรีเล็กๆ กลีบดอกมีสีเหลืองนวล ก้านมีสีเขียว ผล มีผนังของผล เชื่อมติดกับส่วนเปลือกของเมล็ด มีลักษณะทรงรีเล็กๆ เมล็ดมีสีน้ำตาล

ประโยชน์และสรรพคุณหน่อไม้ มีฟอสฟอรัส วิตามินเอ โฟเลต วิตามินซี วิตามินบี1 วิตามินบี2 วิตามินบี3 วิตามินบี5 วิตามินบี6 วิตามินบี9 มีคาร์โบไฮเดรต พลังงาน เส้นใย ไขมัน เหล็ก สังกะสี แคลเซียม น้ำตาล โปรตีน แมกนีเซียม แมงกานีส โพแทสเซียม วิตามินอี ช่วยป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ ป้องกันโรคมะเร็ง ขับสารพิษ แก้กระหาย แก้ไอ ช่วยขับเสมหะ บำรุงกำลัง บำรุงกระดูก บำรุงฟัน ช่วยสร้างเม็ดเลือด รักษาโรคโลหิตจาง มีอนุมูลอิสระ แก้ท้องผูก และช่วยย่อยอาหาร

การรับประทาน ควรต้มให้สุกก่อนนำมาประกอบอาหาร เมนูต่างๆได้หลายเมนู หน่อไม้มีปลูกหลายสายพันธุ์ที่นิยมรับประทาน คือ ไผ่รวก ไผ่ตง ไผ่หวาน

การปลูกและขยายพันธุ์หน่อไม้ หน่อไม้เจริญได้ในดินทุกชนิด ชอบดินร่วนซุย ดินร่วนปนทรายจะเจริญได้ดี การปลูกโดยใช้แยกหน่อเหง้าหรือตอไผ่ นำมาชำก่อน หรือปลูกลงในแปลงดินที่เตรียมไว้ปลูกให้ระยะห่างประมาณ 2×4 เมตร แล้วรดน้ำให้เพียงพอ

วิธีดูแลรักษาหน่อไม้ หน่อไม้เป็นพืชที่ทนความแห้งแล้งได้ดี ชอบระบายน้ำดี น้ำไม่ขัง ชอบแสงแดด ปลูกในช่วงแรก ต้องดูแลรดน้ำให้เพียงพอ ให้โดนแดดตลอดวัน จะทำให้เจริญเติบโตได้เร็ว ต้องถอนหญ้ารอบๆ ลำต้นเสมอ เมื่อต้นเจริญเติบโตให้ลดน้ำได้ ให้รดน้ำ 2 อาทิตย์ต่อครั้ง ให้ตัดแต่งกิ่งเสมอ

การเก็บเกี่ยวผลผลิตหน่อไม้ หน่อไม้จะเก็บเกี่ยวใช้เวลา ประมาณ 8 เดือน หลังย้ายปลูกลงแปลง หน่อโผล่ออกมาบนดินเล็กน้อย มีขนาดโตเต็มที่ หน่อตรงปลายหน่อแน่น จะเก็บผลผลิตได้ โดย

นายสุวัจชัย บุญอารี

ใช้พลั่วแซะก่อน แล้วตัดถอนทั้งโคนต้น แล้วนำใส่ในภาชนะที่มิดชิด อย่าให้โดนแสงแดด จะทำให้เหี่ยวได้ ให้เหลือหน่อไว้ 3-4 หน่อต่อต้น เพื่อให้ต้นโตขยายกอเพิ่ม

การเก็บรักษาหน่อไม้ นำหน่อไม้สดที่ตัดไว้ นำมาทำความสะอาด ดินให้สะอาด แล้ววางในที่อากาศถ่ายเท หรือใส่ในกล่องหรือภาชนะ แล้วนำไปแช่ตู้เย็น จะสามารถเก็บไว้ได้นาน

<u>ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์</u>

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรหน่อไม้แซ่บทรงเครื่องและกรรมวิธีการผลิต ประกอบด้วย หน่อไม้ต้มใบย่านางซอยเป็นเส้นเล็กๆ ร้อยละ 30.00 โดยน้ำหนัก แป้งทอดกรอบ ร้อยละ 0.50 โดยน้ำหนัก แป้งข้าวเจ้า ร้อยละ 0.50 โดยน้ำหนัก แป้งมัน ร้อยละ 0.30 โดยน้ำหนัก น้ำเย็นจัด + น้ำแข็ง ร้อยละ 1.00 โดยน้ำหนัก ไข่แดง ร้อยละ 0.20 โดยน้ำหนัก ข้าวพอง ร้อยละ 14.00 โดยน้ำหนัก ถั่วลิสงอบกรอบ/เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ร้อยละ 10.25 โดยน้ำหนัก มะพร้าวคั่ว ร้อยละ 2.20 โดยน้ำหนัก งาขาวคั่ว/งาดำคั่ว ร้อยละ 2.25 โดยน้ำหนัก น้ำมะขามเปียก ร้อยละ 5.00 โดยน้ำหนัก น้ำตาลทราย ร้อยละ 3.00 โดยน้ำหนัก น้ำตาลปี๊บ ร้อยละ 15.00 โดยน้ำหนัก แบะแซ ร้อยละ 3.00 โดยน้ำหนัก น้ำพริกเผา ร้อยละ 10.50 โดยน้ำหนักเกลือ ร้อยละ 2.00 โดยน้ำหนัก พริกป่น ร้อยละ 0.30 โดยน้ำหนัก

ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้คือ การประดิษฐ์สูตรหน่อไม้แซ่บทรงเครื่องและกรรมวิธีการผลิต เพื่อเพิ่มผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตรรูปแบบใหม่ที่น่าสนใจ โดยเฉพาะหน่อไม้ ซึ่งเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่ประกอบด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์และมีสรรพคุณมากมาย มีฟอสฟอรัส วิตามินเอ โฟเลต วิตามินซี วิตามินบี1 วิตามินบี2 วิตามินบี3 วิตามินบี5 วิตามินบี6 วิตามินบี9 คาร์โบไฮเดรต พลังงาน เส้นใย ไขมัน เหล็ก สังกะสี แคลเซียม น้ำตาล โปรตีน แมกนีเซียม แมงกานีส โพแทสเซียม วิตามินอี ช่วยป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ ป้องกันโรคมะเร็ง ขับสารพิษ แก้กระหาย แก้ไอ ช่วยขับเสมหะ บำรุงกำลัง บำรุงกระดูก บำรุงฟัน ช่วยสร้างเม็ดเลือด รักษาโรคโลหิตจาง มีอนุมูลอิสระ แก้ท้องผูก และช่วยย่อยอาหาร

<u>การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์</u>

สูตรหน่อไม้แซ่บทรงเครื่อง ประกอบด้วย

หน่อไม้ต้มใบย่านางซอยเป็นเส้นเล็กๆ	ร้อยละ 30.00 โดยน้ำหนัก
แป้งทอดกรอบ	ร้อยละ 0.50 โดยน้ำหนัก
แป้งข้าวเจ้า	ร้อยละ 0.50 โดยน้ำหนัก
แป้งมัน	ร้อยละ 0.30 โดยน้ำหนัก
น้ำเย็นจัด + น้ำแข็ง	ร้อยละ 1.00 โดยน้ำหนัก
ไข่แดง	ร้อยละ 0.20 โดยน้ำหนัก
ข้าวพอง	ร้อยละ 14.00 โดยน้ำหนัก
ถั่วลิสงอบกรอบ/เม็ดมะม่วงหิมพานต์	ร้อยละ 10.25 โดยน้ำหนัก
มะพร้าวคั่ว	ร้อยละ 2.20 โดยน้ำหนัก
งาขาวคั่ว/งาดำคั่ว	ร้อยละ 2.25 โดยน้ำหนัก
น้ำมะขามเปียก	ร้อยละ 5.00 โดยน้ำหนัก

นายสุวัจชัย บุญอารี

น้ำตาลทราย	ร้อยละ 3.00 โดยน้ำหนัก
น้ำตาลปี๊บ	ร้อยละ 15.00 โดยน้ำหนัก
แบะแซ	ร้อยละ 3.00 โดยน้ำหนัก
น้ำพริกเผา	ร้อยละ 10.50 โดยน้ำหนัก
เกลือ	ร้อยละ 2.00 โดยน้ำหนัก
พริกป่น	ร้อยละ 0.30 โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้แซ่บทรงเครื่อง มีขั้นตอนดังนี้

ก. ผสมน้ำเย็นจัด+น้ำแข็ง และไข่แดงคนให้เข้ากัน

ข. ผสมแป้งทอดกรอบ แป้งข้าวเจ้า แป้งมันคลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมข้อแรก คนให้เข้ากัน

ค. หน่อไม้ต้มใบย่านางคลุกกับแป้ง นำไปทอดในน้ำมันร้อนจัด จนเหลืองกรอบพักไว้ให้เย็น

ง. ผสมน้ำมะขามเปียก น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ แบะแซ น้ำพริกเผา เกลือ คนให้เข้ากัน ตั้งไฟ พอเดือดลดไฟอ่อน

จ. นำหน่อไม้ที่ทอด ไปคลุกในน้ำปรุงรส เคล้าให้เข้ากัน ใส่ข้าวพอง ถั่วลิสงอบกรอบ มะพร้าวคั่วแล้วโรยงา พักให้เย็น แล้วบรรจุใส่ภาชนะตกแต่งด้วยงาและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

<u>วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด</u>

ดังที่ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

นายสุวัจชัย บุญอารี

ข้อถือสิทธิ

1. สูตรหน่อไม้แซ่บทรงเครื่อง ประกอบด้วย

หน่อไม้ต้มใบย่านางซอยเป็นเส้นเล็กๆ	ร้อยละ	30.00 โดยน้ำหนัก
แป้งทอดกรอบ	ร้อยละ	0.50 โดยน้ำหนัก
แป้งข้าวเจ้า	ร้อยละ	0.50 โดยน้ำหนัก
แป้งมัน	ร้อยละ	0.30 โดยน้ำหนัก
น้ำเย็นจัด + น้ำแข็ง	ร้อยละ	1.00 โดยน้ำหนัก
ไข่แดง	ร้อยละ	0.20 โดยน้ำหนัก
ข้าวพอง	ร้อยละ	14.00 โดยน้ำหนัก
ถั่วลิสงอบกรอบ/เม็ดมะม่วงหิมพานต์	ร้อยละ	10.25 โดยน้ำหนัก
มะพร้าวคั่ว	ร้อยละ	2.20 โดยน้ำหนัก
งาขาวคั่ว/งาดำคั่ว	ร้อยละ	2.25 โดยน้ำหนัก
น้ำมะขามเปียก	ร้อยละ	5.00 โดยน้ำหนัก
น้ำตาลทราย	ร้อยละ	3.00 โดยน้ำหนัก
น้ำตาลปี๊บ	ร้อยละ	15.00 โดยน้ำหนัก
แบะแซ	ร้อยละ	3.00 โดยน้ำหนัก
น้ำพริกเผา	ร้อยละ	10.50 โดยน้ำหนัก
เกลือ	ร้อยละ	2.00 โดยน้ำหนัก
พริกป่น	ร้อยละ	0.30 โดยน้ำหนัก

2. กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้แซ่บทรงเครื่อง ที่มีสูตรตามข้อถือสิทธิ 1 ที่ซึ่ง มีขั้นตอนดังนี้
   ก. ผสมน้ำเย็นจัด+น้ำแข็ง และไข่แดงคนให้เข้ากัน
   ข. ผสมแป้งทอดกรอบ แป้งข้าวเจ้า แป้งมันคลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมข้อแรก คนให้เข้ากัน
   ค. หน่อไม้ต้มใบย่านางคลุกกับแป้ง นำไปทอดในน้ำมันร้อนจัด จนเหลืองกรอบพักไว้ให้เย็น
   ง. ผสมน้ำมะขามเปียก น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ แบะแซ น้ำพริกเผา เกลือ คนให้เข้ากัน ตั้งไฟ พอเดือดลดไฟอ่อน
   จ. นำหน่อไม้ที่ทอด ไปคลุกในน้ำปรุงรส เคล้าให้เข้ากัน ใส่ข้าวพอง ถั่วลิสงอบกรอบ มะพร้าวคั่วแล้วโรยงา พักให้เย็น แล้วบรรจุใส่ภาชนะตกแต่งด้วยงาและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

นายสุวัจชัย บุญอารี

<u>บทสรุปการประดิษฐ์</u>

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรหน่อไม้แช่บทรงเครื่องและกรรมวิธีการผลิต ประกอบด้วย หน่อไม้ต้มใบย่านางซอยเป็นเส้นเล็กๆ ร้อยละ 30.00 โดยน้ำหนัก แป้งทอดกรอบ ร้อยละ 0.50 โดยน้ำหนัก แป้งข้าวเจ้า ร้อยละ 0.50 โดยน้ำหนัก แป้งมัน ร้อยละ 0.30 โดยน้ำหนัก น้ำเย็นจัด + น้ำแข็ง ร้อยละ 1.00 โดยน้ำหนัก ไข่แดง ร้อยละ 0.20 โดยน้ำหนัก ข้าวพอง ร้อยละ 14.00 โดยน้ำหนัก ถั่วลิสงอบกรอบ/เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ร้อยละ 10.25 โดยน้ำหนัก มะพร้าวคั่ว ร้อยละ 2.20 โดยน้ำหนัก งาขาวคั่ว/งาดำคั่ว ร้อยละ 2.25 โดยน้ำหนัก น้ำมะขามเปียก ร้อยละ 5.00 โดยน้ำหนัก น้ำตาลทราย ร้อยละ 3.00 โดยน้ำหนัก น้ำตาลปี๊บ ร้อยละ 15.00 โดยน้ำหนัก แบะแซ ร้อยละ 3.00 โดยน้ำหนัก น้ำพริกเผา ร้อยละ 10.50 โดยน้ำหนักเกลือ ร้อยละ 2.00 โดยน้ำหนัก พริกป่น ร้อยละ 0.30 โดยน้ำหนัก

นายสุวัจชัย บุญอารี