

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์  
เลขที่อนุสิทธิบัตร 17024

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 17024  
(43) วันประกาศโฆษณา 4 ธันวาคม 2563  
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 4 ธันวาคม 2563

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>(21) เลขที่คำขอ 1803001927<br/>(22) วันที่ยื่นคำขอ 4 กรกฎาคม 2561</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10<br/>A23L 1/39</p>                                                                  |
| <p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก<br/>-<br/>(32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก<br/>-<br/>(33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก<br/>-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร<br/>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี<br/>(72) ผู้ประดิษฐ์<br/>นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม<br/>(74) ตัวแทน<br/>-</p> |
| <p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรและกรรมวิธีการผลิตซอสผัดไทยปราศจากน้ำตาลและไม่มีปริมาณโซเดียมต่ำ</p> <p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p> <p>การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรและกรรมวิธีการผลิตซอสผัดไทยปราศจากน้ำตาลโซเดียมต่ำ ซึ่งเป็นซอสผัดไทยปรุงสำเร็จ ที่ประกอบด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา (โซเดียม 40%) สารให้ความหวาน (ซูคราโรส) พริกป่น แป้ง และน้ำสะอาด โดยกรรมวิธีในการทำซอสผัดไทยปราศจากน้ำตาลโซเดียม มีขั้นตอนดังนี้ ผสมน้ำมะขามเปียก น้ำปลา พริกป่น แล้วยกขึ้นตั้งไฟพอเดือด ใช้ไฟปานกลาง เคี่ยวใช้เวลา 15 นาที ผสมแป้ง น้ำ และสารให้ความหวาน (ซูคราโรส) นำไปใส่ในส่วนผสมที่ตั้งไฟไว้ คนให้เข้ากัน ตั้งไฟต่อ 5 นาที พอส่วนผสมเข้ากันดี ยกลง ตักใส่ถุง ๆ ละ 50 กรัม ปิดปากถุงให้สนิทขณะร้อน ผ่านน้ำเย็นให้น้ำซอสผัดไทยเย็นสนิท การใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลและใช้น้ำปลาโซเดียมต่ำ 40% มีจุดเด่นคือ เป็นซอสผัดไทยให้ความหวานแต่ไม่ให้พลังงาน ร่างกายดูดซึมไม่ได้ เหมาะสำหรับผู้ดูแลสุขภาพ ตลอดจนถึงคงความเป็นรสชาติ 3 รส เปรี้ยว หวาน เค็ม กลมกล่อม แบบดั้งเดิม ใช้เวลาทำน้อยกว่า สะดวก รวดเร็ว วิธีการทำไม่ยุ่งยาก สามารถทำได้ในครัวเรือน และระบบอุตสาหกรรม</p> |                                                                                                                                             |

## ข้อถ้อยสิทธิ

## 1. สูตรขอสดไทยปราศจากน้ำตาลและมีปริมาณโซเดียมต่ำ ประกอบด้วย

|                                   |           |             |
|-----------------------------------|-----------|-------------|
| - น้ำมะขามเปียก                   | 72-74     | %โดยน้ำหนัก |
| - น้ำปลา                          | 16-18     | %โดยน้ำหนัก |
| - สารให้ความหวาน                  | 0.10-0.20 | %โดยน้ำหนัก |
| - พริกป่น                         | 0.40-0.50 | %โดยน้ำหนัก |
| - แป้ง                            | 0.20-0.30 | %โดยน้ำหนัก |
| - ปรับด้วยน้ำสะอาดให้มีน้ำหนักครบ | 100       | เปอร์เซ็นต์ |