

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 17268

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 17268
(43) วันประกาศโฆษณา 29 มกราคม 2564
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 29 มกราคม 2564

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

(21) เลขที่คำขอ 1803001926 (22) วันที่ยื่นคำขอ 28 สิงหาคม 2561	(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23G 3/00
(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (72) ผู้ประดิษฐ์ นายกฤติน ชุมแก้ว (74) ตัวแทน -
(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมเปียกปูนกะทิสดที่มีส่วนผสมของข้าวไรซ์เบอร์รี่	
(57) บทสรุปการประดิษฐ์ สูตรขนมเปียกปูนกะทิสดที่มีส่วนผสมของข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง ข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสุก น้ำปูนใส น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำตาล หัวกะทิ เกลือ เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นเส้น และเมล็ดธัญพืชคั่ว โดยมีขั้นตอนในการทำดังนี้ ปั่นข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสุกรวมกับน้ำมะพร้าวและน้ำตาลให้ละเอียด พักไว้ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ปั่นไว้ทีละน้อย นวดจนแป้งนุ่ม เติมน้ำข้าวไรซ์เบอร์รี่ปั่นที่เหลือจนหมด เติมน้ำปูนใส คนให้ละลายเข้ากันดี ยกขึ้นตั้งไฟกวน โดยใช้ไฟกลาง จนแป้งสุกใส ซึ่งแป้งจะมีลักษณะข้นเหนียวและใส นอกจากนี้ เพิ่มรสชาติหวาน มัน เค็มที่เหมาะสมโดยการทำน้ำกะทิตราดหน้า โดยผสมหัวกะทิ เกลือ และแป้งข้าวเจ้าตามสูตรใส่ลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟพอแป้งสุก ยกลง พักให้เย็น ตักแป้งขนมเปียกปูนลงในภาชนะ ½ ภาชนะ ราดน้ำกะทิ โรยหน้ามะพร้าวอ่อนและเมล็ดธัญพืชคั่ว สูตรขนมเปียกปูนตามการประดิษฐ์นี้ มีจุดเด่น คือมีคุณค่าทางอาหารสูง เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ และยังคงลักษณะที่ดีของขนมเปียกปูนกะทิสดอยู่ โดยแป้งมีลักษณะข้นเหนียวและใส เมื่อรับประทานจะมีเนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่ม มีกลิ่นหอมจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ มีรสชาติหวาน มัน เค็มที่เหมาะสม เหมาะสำหรับผู้บริโภคในปัจจุบัน มีกรรมวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก สามารถทำได้ในครัวเรือน และระบบอุตสาหกรรม	

ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรขนมเปียกปูนกะทิสดที่มีส่วนผสมของข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประกอบด้วย		
ส่วนผสมแป้ง ประกอบด้วย		
- แป้งข้าวเจ้า	2-4	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- แป้งมันสำปะหลัง	3-5	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- ข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสุก	6-8	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- น้ำปูนใส	50-52	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- น้ามะพร้าวอ่อน	21-23	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- น้ำตาล	12-14	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
ส่วนผสมน้ำกะทิลาดหน้า ประกอบด้วย		
- หัวกะทิ	69-71	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- เกลือ	0.5-1.5	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- แป้งข้าวเจ้า	0.5-1.5	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นเส้น	20-22	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- เมล็ดธัญพืชคั่ว	6-8	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก