

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 17539

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 17539
(43) วันประกาศโฆษณา 26 มีนาคม 2564
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 26 มีนาคม 2564

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

(21) เลขที่คำขอ 1903000849 (22) วันที่ยื่นคำขอ 9 เมษายน 2562	(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23L 1/06
(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (72) ผู้ประดิษฐ์ นายกฤติน ชุมแก้ว (74) ตัวแทน -
(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรสังขยงาดำปราศจากน้ำตาล (57) บทสรุปการประดิษฐ์ สูตรสังขยงาดำปราศจากน้ำตาล ประกอบด้วย นมสด นมข้นจืด ไข่แดง แป้งข้าวโพด งาดำอบ ชูคราโรส และเนยสดชนิดเค็ม โดยมีขั้นตอนในการทำดังนี้ ปั่นส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน นำไปปั่นด้วยหม้อปั่นจนแป้งสุก และมีความข้นหนืด ใส่เนยสดชนิดเค็ม คนให้ละลายเข้ากัน ยกลงจากเตา ซึ่งจะได้สังขยงาดำที่มีลักษณะข้นหนืด รสชาติหวานมัน มีกลิ่นหอมงาดำ สูตรสังขยงาดำปราศจากน้ำตาลตามการประดิษฐ์นี้ มีจุดเด่น คือมีคุณค่าทางอาหารสูง เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส และธาตุเหล็ก โดยมีความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้เพื่อให้ได้สังขยงาดำปราศจากน้ำตาลที่มีส่วนผสมของงาดำ และชูคราโรส โดยมีลักษณะพิเศษเฉพาะตัว คือ มีงาดำเป็นส่วนประกอบในสังขยา และมีชูคราโรสทดแทนน้ำตาล มีเนื้อสัมผัสที่ข้นหนืด รสชาติหวานมัน มีกลิ่นหอมงาดำ เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ หรือผู้บริโภคที่เป็นโรคเบาหวาน มีกรรมวิธีในการทำที่ไม่ยุ่งยาก สามารถทำได้ในครัวเรือน และระบบอุตสาหกรรม รวมทั้งวิสาหกิจชุมชน เป็นต้น และยังเป็นขนมไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง	

ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรสังฆยาตามดำปราศจากน้ำตาล ประกอบด้วย

- นมสด	48-50	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- นมข้นจืด	31-33	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- ไข่แดง	5-7	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- แป้งข้าวโพด	2-4	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- งามด้าบ	5-7	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- ชูคราโลส	0.01-0.03	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- เนยสดชนิดเค็ม	1-3	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก