



คำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร

- ☐ การประดิษฐ์
☐ การออกแบบผลิตภัณฑ์
☒ อนุสิทธิบัตร

ข้าพเจ้าผู้ลงลายมือชื่อในคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้
ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ตามพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522
แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2535
และ พระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542

สำหรับเจ้าหน้าที่

วันรับคำขอ **๑๖ ส.ค. ๒๕๖๔** เลขที่คำขอ
วันยื่นคำขอ **๑๖ ส.ค. ๒๕๖๔** **2103002290**

สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ

ใช้กับแบบผลิตภัณฑ์
ประเภทผลิตภัณฑ์

วันประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศโฆษณา

วันออกสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร

เลขที่สิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร

ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

1. ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์/การออกแบบผลิตภัณฑ์ หมอนอิงโคร่งอ่อนนุ่มสมฐานข้าวกล้องแห้งดั่งเสาสี่ทอง

2. คำขอรับสิทธิบัตรการออกแบบผลิตภัณฑ์นี้เป็นคำขอสำหรับแบบผลิตภัณฑ์อย่างเดียวกันและเป็นคำขอลำดับที่
ในจำนวน คำขอ ที่ยื่นในคราวเดียวกัน

3. ข้าพเจ้ารับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ☐ บุคคลธรรมดา ☐ นิติบุคคล ☒ หน่วยงานรัฐ ☐ มูลนิธิ ☐ อื่นๆ

3.1 สัญชาติไทย

3.2 โทรศัพท์ 056-717-141

3.3 โทรสาร 056-717-141

ชื่อมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ที่อยู่ 83 หมู่ 11

ตำบล/แขวง สะเตียง อำเภอ/เขต เมือง จังหวัด เพชรบูรณ์ รหัสไปรษณีย์ 67000 ประเทศ ไทย

อีเมล
☐ เลขประจำตัวประชาชน ☐ เลขทะเบียนนิติบุคคล ☒ เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 0 9 9 4 0 0 0 5 0 7 1 8 6 ☐ เพิ่มเติม (ตั้งแบบ)

ในกรณีที่มีการนำ สื่อกับท่าน ท่านสะดวกใช้ทาง ☐ อีเมลผู้ขอ ☐ อีเมลตัวแทน

4. สิทธิในการขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร

☐ ผู้ประดิษฐ์/ผู้ออกแบบ ☐ ผู้รับโอน ☐ ผู้ขอรับสิทธิโดยเหตุอื่น

5. ตัวแทน (ถ้ามี)

ชื่อ 5.1 ตัวแทนเลขที่

ที่อยู่ 5.2 โทรศัพท์

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด รหัสไปรษณีย์ ประเทศ 5.3 โทรสาร

อีเมล
เลขประจำตัวประชาชน ☐ เพิ่มเติม (ตั้งแบบ)

6. ผู้ประดิษฐ์/ผู้ออกแบบผลิตภัณฑ์ ☐ ชื่อและที่อยู่เดียวกันกับผู้ขอ

ชื่อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุชรรี สิงห์พันธ์

ที่อยู่ 444/63 หมู่ 2

ตำบล/แขวง สะเตียง อำเภอ/เขต เมือง จังหวัด เพชรบูรณ์ รหัสไปรษณีย์ 67000 ประเทศ ไทย

อีเมล nootjaree.tud@pcru.ac.th

เลขประจำตัวประชาชน 3 4 2 0 7 0 0 0 1 0 9 6 4 ☐ เพิ่มเติม (ตั้งแบบ)

7. ข้าพเจ้ารับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้แยกจากหรือเกี่ยวข้องกับคำขอเดิม

ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ขอให้ถือว่าได้ยื่นคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้ ในวันเดียวกับคำขอรับสิทธิบัตร

เลขที่ วันยื่น เพราะคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้แยกจากหรือเกี่ยวข้องกับคำขอเดิมเพราะ

☐ คำขอเดิมมีการประดิษฐ์หลายอย่าง ☐ ถูกคัดค้านเนื่องจากผู้ขอไม่มีสิทธิ ☐ ขอเปลี่ยนแปลงประเภทของสิทธิ

หมายเหตุ ในกรณีที่ไม่าจะระบุรายละเอียดได้ครบถ้วน ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายแบบพิมพ์นี้โดยระบุหมายเลขกำกับข้อและหัวข้อที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติมดังกล่าวด้วย

สำหรับเจ้าหน้าที่

จำแนกประเภทสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร

☐ กลุ่มวิศวกรรม

สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (วิศวกรรม)

สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (ไฟฟ้า)

สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (ฟิสิกส์)

☐ กลุ่มเคมี

สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (เคมีเทคนิค)

สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (ปิโตรเคมี)

สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (เทคโนโลยีชีวภาพ)

สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (เภสัชภัณฑ์)

สิทธิบัตรการออกแบบ

☐ สิทธิบัตรการออกแบบ (ออกแบบผลิตภัณฑ์ 1)

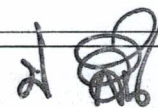
☐ สิทธิบัตรการออกแบบ (ออกแบบผลิตภัณฑ์ 2)

☐ สิทธิบัตรการออกแบบ (ออกแบบผลิตภัณฑ์ 3)

อนุสิทธิบัตร

☐ อนุสิทธิบัตร (วิศวกรรม)

☐ อนุสิทธิบัตร (เคมี)

8. การยื่นคำขออนุญาตนำเข้า ☐ PCT ☐ เพิ่มเติม (ดังแนบ)				
วันยื่นคำขอ	เลขที่คำขอ	ประเทศ	สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ	สถานะคำขอ
8.1				
8.2				
8.3				
8.4 ☐ ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรขอสิทธิให้ถือว่าได้ยื่นคำขอนี้ในวันที่ได้ยื่นคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรในต่างประเทศเป็นครั้งแรกโดย ☐ ได้ยื่นเอกสารหลักฐานพร้อมคำขอนี้ ☐ ขอยื่นเอกสารหลักฐานหลังจากวันยื่นคำขอนี้				
9. การแสดงการประดิษฐ์หรือการออกแบบผลิตภัณฑ์ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรได้แสดงการประดิษฐ์ที่หน่วยงานของรัฐเป็นผู้จัด วันแสดง _____ วันเปิดงานแสดง _____ ผู้จัด _____				
10. การประดิษฐ์เกี่ยวกับจุลชีพ				
10.1 เลขทะเบียนฝากเก็บ	10.2 วันที่ฝากเก็บ	10.3 สถาบันฝากเก็บ/ประเทศ		
11. ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ขอยื่นเอกสารภาษาต่างประเทศก่อนในวันยื่นคำขอนี้ และจะจัดยื่นคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้จัดทำเป็นภาษาไทยภายใน 90 วัน นับจากวันยื่นคำขอนี้ โดยขอเป็นภาษา _____ ☐ อังกฤษ ☐ ฝรั่งเศส ☐ เยอรมัน ☐ ญี่ปุ่น ☐ อื่นๆ _____				
12. ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ขอให้อธิบดีประกาศโฆษณาคำขอรับสิทธิบัตร หรือรับจดทะเบียน และประกาศโฆษณาอนุสิทธิบัตรนี้ หลังจากวันที่ _____ ☐ ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรขอให้ใช้รูปเขียนหมายเลข _____ ในการประกาศโฆษณา				
13. คำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้ประกอบด้วย ก. แบบพิมพ์คำขอ _____ 2 หน้า ข. รายละเอียดการประดิษฐ์ หรือคำพรรณนาแบบผลิตภัณฑ์ _____ 2 หน้า ค. ข้อถ้อยสิทธิ _____ 1 หน้า ง. รูปเขียน _____ 1 รูป _____ 1 หน้า จ. ภาพแสดงแบบผลิตภัณฑ์ ☐ รูปเขียน _____ - รูป _____ - หน้า ☐ ภาพถ่าย _____ - รูป _____ - หน้า ฉ. บทสรุปการประดิษฐ์ _____ 1 หน้า		14. เอกสารประกอบคำขอ ☐ เอกสารแสดงสิทธิในการขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ☐ หนังสือรับรองการแสดงการประดิษฐ์/การออกแบบผลิตภัณฑ์ ☐ หนังสือมอบอำนาจ ☐ เอกสารรายละเอียดเกี่ยวกับจุลชีพ ☐ เอกสารการขอนับวันยื่นคำขอในต่างประเทศเป็นวันยื่นคำขอในประเทศไทย ☐ เอกสารขอเปลี่ยนแปลงประเภทของสิทธิ ☐ เอกสารอื่นๆ		
15. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ☒ การประดิษฐ์นี้ไม่เคยยื่นขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรมาก่อน ☐ การประดิษฐ์นี้ได้พัฒนาปรับปรุงมาจาก _____				
16. ลายมือชื่อ ☒ ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ☐ ตัวแทน  (_____ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประยูร ลิ้มสุข)				

หมายเหตุ บุคคลใดยื่นขอรับสิทธิบัตรการประดิษฐ์หรือการออกแบบผลิตภัณฑ์ หรืออนุสิทธิบัตร โดยการแสดงข้อความอันเป็นเท็จแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อให้ได้ไปซึ่งสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร ต้องระวางโทษ จำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ແໜມຊີໂຮງອ່ອນຮູມຜູນຮາວກ່ອນເລີ່ມເຕັດເຂົ້າສີທອງ

- 5 สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์
อาหาร

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- ແໜມຊີໂຮງອ່ອນຮູມຜູນຮາວກ່ອນເລີ່ມເຕັດເຂົ້າສີທອງ ຈຸດເລີ່ມຕົ້ນມາຈາກການທຳວິຈັຍ
10 ເຣື່ອງ ຜົນຂອງສາຣກຣະຕຸ້ນ (elicitors) ຕໍ່ການຜົດສາຣທຸຕິຍກູມີໃນສາຣາປລອດເຂື້ອ ແລະການພັດພາ
ຜົດກັດກັດເຮື່ອງຕື່ມຈາກເຕັດເຂົ້າສີທອງ ຈຶ່ງຈາກການວິຈັຍດັ່ງກ່າວ ພົບວ່າ ມີວັດຖຸດິບສ່ວນຂອງຮາວດອກ
ເຫັນເຂົ້າສີທອງເຊິ່ງມີການຕຣວຈີເຮື່ອງຕື່ມສາຣກຣະຕຸ້ນສຳຄັນໃນຮາວເຕັດເຂົ້າສີທອງ ຍັງຄົງມີສ່ວນປະກອບຂອງ
ສາຣກຣະຕຸ້ນສຳຄັນ ຈຳນວນ 2 ຂນິດ ໄດ້ແກ່ ປຣິມາມ Adenosine ເທົ່າກັບ 12.05 mg/100g ແລະປຣິມາມ
Cordycepin ເທົ່າກັບ 110.70 mg/100g ຈຶ່ງເປັນຜົນຜ່ອຍໄດ້ຈາກການວິຈັຍເປັນຈຳນວນຫຼາຍ ອີກ
15 ທັງຍັງມີຜູ້ນຳໄປໃຊ້ປະໂຫຍຊັ້ນເຊິ່ງພາດີຊັ້ນນ້ອຍຫຼາຍ ຈຶ່ງໄດ້ຕຣລອດພັດພາເປັນການພັດພາຕໍ່ຍອດຈາກການວິຈັຍ
ເປັນຜົດກັດກັດເຮື່ອງຕື່ມເພື່ອໃຫ້ເໝາະສົມກັບຄົນຮັກສາສຸຂະພາບທີ່ສົນໃຈບຣິໂກດຜົດກັດກັດແປຣຸບ ເພື່ອເພີ່ມມູນຄ່າ
ທາງດ້ານອາຫານໃຫ້ເກີດປະໂຫຍຊັ້ນສູງສຸດ ຈຶ່ງເປັນການນຳເອົາວັດຖຸດິບທີ່ເປັນຮາວເຕັດເຂົ້າສີທອງເຊິ່ງເປັນຮາວ
ກ່ອນອື່ນໆເປັນສ່ວນປະກອບຫຼັກ

- ເນື່ອງຈາກການທຳແໜມຊີໂຮງອ່ອນຮູມໂດຍທັງໝົດບໍ່ມີສ່ວນຜົນທີ່ຄ້າຍຄຶງກັນ ປະກອບດ້ວຍ
20 ສ່ວນຜົນຂອງ ຊີໂຮງອ່ອນຮູມ ກະເຫຼີມ ເຄືອ ຂ້າວສຸກ ດິນປະສົວ ນ້ຳຕາລ ແລະຜັງຊຸຮສ ເປັນຕົ້ນ ສ່ວນ
ແໜມຊີໂຮງອ່ອນຮູມຜູນຮາວເຕັດເຂົ້າສີທອງ ເປັນການນຳວັດຖຸດິບສ່ວນຂອງຮາວດອກເຫັນເຂົ້າສີທອງເຊິ່ງມີ
ຕຣວຈີເຮື່ອງຕື່ມສາຣກຣະຕຸ້ນສຳຄັນໃນຮາວເຕັດເຂົ້າສີທອງ ຍັງຄົງມີສ່ວນປະກອບຂອງສາຣກຣະຕຸ້ນສຳຄັນ ຈຳນວນ
2 ຂນິດ ໄດ້ແກ່ ປຣິມາມ Adenosine ເທົ່າກັບ 12.05 mg/100g ແລະປຣິມາມ Cordycepin ເທົ່າກັບ
110.70 mg/100g ຈຶ່ງເປັນຜົນຜ່ອຍໄດ້ຈາກການຜົດເຕັດເຂົ້າສີທອງເປັນສ່ວນປະກອບເພື່ອ
25 ທຣແທນຂ້າວສຸກ ແລະລຣດຂນິດສ່ວນຜົນທີ່ໃຊ້ໃນການທຳແໜມຊີໂຮງອ່ອນຮູມ ອີກທັງຍັງເປັນຜົດກັດກັດທີ່ມີ
ສ່ວນປະກອບຂອງວັດຖຸດິບທີ່ມີຄຸນພາບແລະມີຄຸນຄ່າທາງໂຮງຮາກສູງ ບໍ່ໄດ້ເສຍຫາຍຫຼືສິ່ງເຈື່ອປັນ
ໄດ້ໆ

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- 30 ແໜມຊີໂຮງອ່ອນຮູມຜູນຮາວກ່ອນເລີ່ມເຕັດເຂົ້າສີທອງເປັນສ່ວນປະກອບ ຕາມການ
ປະດິດຊີ້ນີ້ ເປັນການສ່ວນນຳຂອງຮາວເຕັດເຂົ້າສີທອງທີ່ໄດ້ຈາກການນຳຮາວກ່ອນຮູມມະລິ KDML105
ເປັນວັດຖຸດິບໃນການເພາະເລີ່ມເຕັດເຂົ້າສີທອງໃນສາຣາປລອດເຂື້ອ ນຳມາໃຊ້ເປັນສ່ວນຜົນໃນການທຳແໜມ

ซีโครงอ่อนหมูที่มีส่วนผสมของฐานเห็ดถึงเข้าสีทองอบแห้ง ซีโครงอ่อนหมู เกลือ และกระเทียม จากนั้นผสมทุกอย่างให้เข้ากัน

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

- 5 แหนมซีโครงอ่อนหมูผสมฐานข้าวกล้องเลี้ยงเห็ดถึงเข้าสีทองเป็นส่วนประกอบ ตามการประดิษฐ์นี้ ประกอบด้วยส่วนผสม ดังนี้

 ฐานเห็ดถึงเข้าสีทองหุงสุกที่ได้จากการนำข้าวกล้องหอมมะลิ KDML105 จำนวน 100 กรัม, ซีโครงอ่อนหมูผ่านการล้างให้สะอาด จำนวน 400 กรัม, กระเทียมบดละเอียด จำนวน 50 กรัม และเกลือป่น จำนวน 10 กรัม

- 10 กรรมวิธีการทำแหนมซีโครงอ่อนหมูที่มีส่วนผสมของฐานเห็ดถึงเข้าสีทอง

 1. นำฐานเห็ดถึงเข้าสีทองอบแห้ง 1 ส่วน ผสมกับน้ำสะอาด 2 ส่วน ด้วยหม้อหุงข้าว จนกระทั่งข้าวสุก

 2. นำฐานเห็ดถึงเข้าสีทองที่สุกแล้ว จำนวน 100 กรัม ผสมกับกระเทียมบดละเอียด จำนวน 50 กรัม และเกลือป่น จำนวน 10 กรัม ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน

- 15 2. นำใส่ซีโครงอ่อนหมูที่ผ่านการล้างให้สะอาด จำนวน 400 กรัม คลุกเคล้าให้เข้ากันกับส่วนผสมทั้งหมด เป็นระยะเวลา 5 นาที

 3. นำมาแบ่งใส่ถุงซีลสุญญากาศ ประมาณ 200 กรัม จากนั้นดูดอากาศออกด้วยเครื่อง vacuum วางไว้ในอุณหภูมิห้อง ประมาณ 3 วัน

- 20 4. ตัดปากถุง บีบน้ำออกให้หมด นำแหนมซีโครงอ่อนหมูผสมฐานเห็ดถึงเข้าสีทองออกจากถุง เพื่อนำไปทอดในน้ำมันได้เลยหรือนำแหนมที่ได้ไปคลุกกับแป้งทอดกรอบ

คำอธิบายรูปเขียนโดยย่อ

-

- 25 วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด
 เหมือนกับที่ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

บทสรุปการประดิษฐ์

- 5 แหนมซีโครงอ่อนหมูผสมฐานข้าวกล้องเลี้ยงเห็ดถึงเข้าสีทองเป็นส่วนประกอบ ตามการประดิษฐ์นี้ เป็นการส่วนนำของฐานเห็ดถึงเข้าสีทองที่ได้จากการนำข้าวกล้องหอมมะลิ KDML๑๐๕ เป็นวัตถุดิบในการเพาะเลี้ยงถึงเข้าสีทองในสภาพปลอดเชื้อ นำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำแหนมซีโครงอ่อนหมูที่มีส่วนผสมของฐานเห็ดถึงเข้าสีทองอบแห้ง ซีโครงอ่อนหมู เกลือ และกระเทียม มีวิธีการทำ ดังนี้

กรรมวิธีการทำแหนมซีโครงอ่อนหมูผสมฐานข้าวกล้องเลี้ยงเห็ดถึงเข้าสีทอง

- 10 ๑. นำฐานเห็ดถึงเข้าสีทองอบแห้ง ๑ ส่วน ผสมกับน้ำสะอาด ๒ ส่วน ด้วยหม้อหุงข้าว
 จนกระทั่งข้าวสุก
๒. นำฐานเห็ดถึงเข้าสีทองที่สุกแล้ว จำนวน ๑๐๐ กรัม ผสมกับกระเทียมบดละเอียด จำนวน ๕๐ กรัม และเกลือป่น จำนวน ๑๐ กรัม ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
๒. นำใส่ซีโครงอ่อนหมูที่ผ่านการล้างให้สะอาด จำนวน ๔๐๐ กรัม คลุกเคล้าให้เข้ากันกับส่วนผสมทั้งหมด เป็นระยะเวลา ๕ นาที
- 15 ๓. นำมาแบ่งใส่ถุงซีลสุญญากาศ ประมาณ ๒๐๐ กรัม จากนั้นดูต้ออากาศออกด้วยเครื่อง vacuum วางไว้ในอุณหภูมิห้อง ประมาณ ๓ วัน
๔. ตัดปากถุง บีบน้ำออกให้หมด นำแหนมซีโครงอ่อนหมูผสมฐานเห็ดถึงเข้าสีทองออกจากถุง เพื่อนำไปทอดในน้ำมันได้เลยหรือนำแหนมที่ได้ไปคลุกกับแป้งทอดกรอบ

ข้อถ้อยสิทธิ

- 5 แหนมซีโครงอ่อนหมูผสมฐานข้าวกล้องเลี้ยงเห็ดถึงเช่าสีทองเป็นส่วนประกอบ ตามการ
ประดิษฐ์นี้ เป็นการส่วนนำของฐานเห็ดถึงเช่าสีทองที่ได้จากการนำข้าวกล้องหอมมะลิ KDML๑๐๕
เป็นวัตถุดิบในการเพาะเลี้ยงถึงเช่าสีทองในสภาพปลอดเชื้อ นำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำแหนม
ซีโครงอ่อนหมูที่มีส่วนผสมของฐานเห็ดถึงเช่าสีทองอบแห้ง ซีโครงอ่อนหมู เกลือ และกระเทียม