



เลขที่อนุสิทธิบัตร 21795

อสป/200 - ข

## อนุสิทธิบัตร

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

### สำนักงานพัฒนาวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) มหาวิทยาลัยพะเยา

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ชื่อสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 2003001745  
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 29 กรกฎาคม 2563  
ผู้ประดิษฐ์ นางสาววรวิศรา รื่นไวย และคณะ  
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ ผลิตภัณฑ์เต้าหู้เสริมใยอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ และกรรมวิธีการผลิต

21795

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรนี้มีสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 6 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2566  
หมดอายุ ณ วันที่ 28 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2569



รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ
- ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มตั้งแต่ปีที่ 5 ของอายุอนุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรนี้จะสิ้นสุดอายุ
  - ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวได้
  - ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
  - การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่



Ref.256601046484570

## รายละเอียดการประดิษฐ์

### ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ผลิตภัณฑ์เต้าหู้เสริมโยอาอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ และกรรมวิธีการผลิต

### สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5            วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เต้าหู้เสริมโยอาอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ และกรรมวิธีการผลิต

### ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

10            เส้นโยอาอาหารมักถูกเติมลงไปในการผลิตอาหารเพื่อเพิ่มประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารที่อุดมด้วยเส้นโยอาอาหารที่จำหน่ายในทางการค้าทั่วไป เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อ เบเกอรี่ นม และเครื่องดื่ม เมื่อเติมเส้นโยอาอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารจะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบอื่น ๆ เกิดการปรับเปลี่ยนลักษณะเดิมของอาหาร และสมบัติทางประสาทสัมผัส สมบัติของเส้นโยอาอาหารที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ ความสามารถในการอุ้มน้ำ ความสามารถในการอุ้มน้ำมันหรือน้ำมัน การก่อเจล การยึดเกาะ การเกิดฟิล์ม และการเป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) ถูกนำมาใช้เป็นสารแต่งกลิ่น สารเพิ่มความคงตัว และสารเพิ่มความขุ่นหนืดในอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

15            ปัจจัยที่มีผลต่อระดับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเส้นโยอาอาหาร ได้แก่ ขนาดอนุภาคความเข้มข้น การแปรรูป อุณหภูมิ และสมบัติของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ โดยมีรายงานการใช้เส้นโยอาอาหารจากสมเป็ยหวานร้อยละ 1.5 ในไส้กรอกหมักแห้ง ช่วยลดปริมาณไขมันในส่วนประกอบอาหาร โดยไม่มีผลต่อประสาทสัมผัส การใช้เส้นโยอาอาหารในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และอาหารว่าง เพื่อใช้ทดแทนแป้งและไขมันบางส่วนในผลิตภัณฑ์ ช่วยลดปริมาณแคลอรี โดยเพิ่มปริมาณของเส้นโยอาอาหาร

20            หน่อไม้เป็นแหล่งที่อุดมด้วยคุณค่าทางสารอาหาร ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต แร่ธาตุ และวิตามิน มีปริมาณเส้นโยอาอาหารสูง 6-8 กรัม ต่อ 100 กรัม น้ำหนักสด โดยมีส่วนช่วยในการลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเลือด มีสารพฤกษเคมี ได้แก่ ไฟโตสเตอรอล จัดเป็นสารในตระกูลที่มีโครงสร้างทางเคมีใกล้เคียงกับคอเลสเตอรอลที่พบในพืชทั่วไป จัดเป็น โภชนเภสัชหรืออาหารที่มีสรรพคุณทางยา มีส่วนช่วยในการลดระดับคอเลสเตอรอล และมีสารสำคัญอีกชนิดหนึ่งที่พบในหน่อไม้ คือ

25            สารประกอบฟีนอลิก

นอกจากนี้ หน่อไม้มีปริมาณไขมันต่ำ (2.46 กรัมต่อ 100 กรัม) โดยมีส่วนช่วยในการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอ้วนเรื้อรัง ด้วยเหตุนี้จึงมีการนำหน่อไม้มาใช้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น ได้แก่ การใช้หน่อไม้เป็นแหล่งของเส้นโยอาอาหารในผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

  
นายสุรชัย บุญอารี

ที่ผ่านมาได้มีการศึกษาและประดิษฐ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของหน่อไม้  
หลากหลายการศึกษา อาทิเช่น

โทมัส (Thomas et. al. (2016)) ทำการศึกษาการนำสารสกัดจากหน่อไม้และสารสกัดจาก  
มะเฟืองมาใช้ในผลิตภัณฑ์นักเก็ตหมู พบว่าสารสกัดทั้งสองช่วยปรับปรุงคุณภาพทางประสาทสัมผัส  
5 ของนักเก็ตหมูให้ดีขึ้นและช่วยยืดอายุการเก็บของนักเก็ตหมูให้นานขึ้นอย่างน้อย 2 สัปดาห์

เซง (Zeng et. al. (2016)) ทำการศึกษาการนำเส้นใยอาหารจากหน่อไม้มาใช้ในการลดการอม  
น้ำมันของลูกชิ้นปลาชุบแป้งและเกล็ดขนมปังทอด พบว่าการใช้เส้นใยจากหน่อไม้ปริมาณร้อยละ 6  
ผสมในแป้งและเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอดสามารถลดการอมน้ำมันที่เปลือกร้อยละ 25.5 เหลือ  
ร้อยละ 2.4 และลดการอมน้ำมันที่ใจกลางลูกชิ้นปลาจากร้อยละ 17.7 เหลือร้อยละ 1.3 และยังช่วย  
10 ปรับปรุงคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วย

ตามการประดิษฐ์สิทธิบัตรเลขที่คำขอ 1503001002 เรื่องสูตรส่วนผสมขนมขบเคี้ยวปรุงรส  
ทอดกรอบจากหน่อไม้และกรรมวิธีการผลิต เกี่ยวกับสูตรส่วนผสมขนมขบเคี้ยวปรุงรสทอดกรอบจาก  
หน่อไม้และกรรมวิธีการผลิตตามการประดิษฐ์นี้มี ส่วนผสม ประกอบด้วย หน่อไม้ไฟตง และน้ำ  
เครื่องแกง ซึ่งประกอบด้วย น้ำเปล่า แป้งคัดแปร เครื่องแกงเผ็ด ใบโหระพา น้ำตาลทราย น้ำตาลปี  
15 กะทิ น้ำมันหอย น้ำปลา และผงปรุงรส โดยมีกรรมวิธีการผลิต คือ ผสมหน่อไม้และน้ำเครื่องแกงใน  
อัตราส่วนหน่อไม้ : น้ำเครื่องแกง เท่ากับ 2:1 โดยน้ำหนัก บรรจุใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยถุงแห้งและใบ  
มะกรูด นำไปนึ่งด้วยไอน้ำ จากนั้นนำมาแช่แข็งด้วยเครื่องแช่เยือกแข็งแบบแผ่น (Plate Freezer) และ  
นำมาทอดด้วยเครื่องทอดระบบสูญญากาศเพื่อคงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์และปราศจากการอมน้ำมัน  
สามารถเก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งถือเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบทางการเกษตร

20 ตามการประดิษฐ์อนุสิทธิบัตร คำขอเลขที่ 1503001633 เรื่อง หน่อไม้หยิ่ง เกี่ยวข้องกับ  
ผลิตภัณฑ์หน่อไม้หยิ่ง ที่ประกอบด้วย หน่อไม้ไฟรวก ลูกผักชี กระเทียมบด เกลือป่น ผงพะโล้ ซีอิ้ว  
ขาว ซีอิ้วดำ น้ำตาลทราย และน้ำปลา โดยทำการปอกเปลือกหน่อไม้ และล้างหน่อไม้ให้สะอาด นำ ไป  
ต้มจนหน่อไม้สุก ชูดและทุบหรือตีหน่อไม้ให้เป็นเส้นเล็ก ๆ และนำไปต้มอีกครั้งเพื่อให้หายขม  
จากนั้น ทำการบีบน้ำออกจากหน่อไม้ นำไปทอดกรอบ ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสลูกเคล้ากับหน่อไม้ที่  
25 ทอดแล้ว ให้อุ่น ผัดในกระทะให้แห้งกรอบ เทใส่ถาด นำเข้าตู้อบลมร้อนจนแห้งดี จะได้ผลิตภัณฑ์  
หน่อไม้หยิ่งที่สามารถรับประทานได้ เป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค ลด  
ปัญหาผลผลิตล้นตลาดในช่วงฤดูกลาง และเป็นการถนอมอาหารให้มีอายุการเก็บยาวนานขึ้น

### ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

การประดิษฐ์นี้เป็นการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เต้าหู้เสริมใยอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ  
30 และกรรมวิธีการผลิต มีส่วนประกอบ คือน้ำมันถั่วเหลือง ดีเกลือ ใยอาหารผงจากหน่อไม้ และน้ำปลา

21796

โดยมีกรรมวิธีการผลิตดังนี้ คือเตรียมเศษหน่อไม้ที่เหลือจากการตัดแต่ง มาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด นำไปต้มให้เดือด บีบน้ำออก แล้วนำไปอบให้แห้ง ได้เป็นใยอาหารผงจากหน่อไม้ จากนั้นเตรียมน้ำนมถั่วเหลืองโดยการนำถั่วเหลืองมานำไปแช่ในน้ำ นำมาบด และบีบแยกน้ำนมถั่วเหลืองออกจากนั้นนำมาต้มให้เดือด และให้ทำการเติมใยอาหารผงจากหน่อไม้ เติมดีเกลือ ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน เทตะกอนใส่แม่พิมพ์และกดทับเอาน้ำออก จะได้เต้าหู้เสริมใยอาหารจากหน่อไม้

ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้ คือ การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ และกรรมวิธีการผลิต เพื่อเพิ่มช่องทางการใช้ประโยชน์จากหน่อไม้เศษเหลือ เพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค และสามารถผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ต่อไป

### การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

10 **1. ผลิตภัณฑ์เต้าหู้เสริมใยอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ** มีส่วนประกอบ ดังนี้

น้ำนมถั่วเหลือง	ร้อยละ 17	โดยปริมาตร
ดีเกลือ ( $MgSO_4 \cdot 4H_2O$ )	ร้อยละ 0.66	โดยปริมาตร
ใยอาหารผงจากหน่อไม้	ร้อยละ 1 หรือ 2 หรือ 3 หรือ 4	โดยปริมาตร
	โดยปริมาณที่ดีที่สุดคือ ร้อยละ 1	

15 ปรับปริมาตรด้วยน้ำเปล่าให้ครบ ร้อยละ 100 โดยปริมาตร

กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์เต้าหู้เสริมใยอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ มีขั้นตอนดังนี้

20 ก. เตรียมเศษหน่อไม้ที่เหลือจากการตัดแต่ง มาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด นำไปต้มให้เดือด บีบน้ำออก แล้วนำเศษหน่อไม้ไปอบให้แห้งด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 ชั่วโมง นำไปบดด้วยเครื่องบดแล้วนำมาร่อนผ่านตะแกรงขนาด 500 เมส ได้เป็นใยอาหารผงจากหน่อไม้

ข. เตรียมน้ำนมถั่วเหลืองโดยการนำถั่วเหลืองมาล้างทำความสะอาด และนำไปแช่ในน้ำเป็นเวลา 6 - 8 ชั่วโมง นำมาทำให้สะอาดแล้วบีบน้ำออก และนำมาบดกับน้ำ (อัตราส่วนน้ำ:ถั่วเหลือง = 4:1) โดยใช้เครื่องบด นาน 15 วินาที นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง และบีบแยกน้ำนมถั่วเหลืองออกจากกากถั่วเหลือง จะได้น้ำนมถั่วเหลือง

25 ค. นำน้ำนมถั่วเหลือง ที่ได้จากข้อ ข. มาต้มให้เดือด โดยทำการคนอย่างต่อเนื่อง จากนั้นลดอุณหภูมิลงจนได้อุณหภูมิ 70 - 80 องศาเซลเซียส และให้ทำการเติมใยอาหารผงจากหน่อไม้ที่ได้จากข้อ ก. ในปริมาณร้อยละ 1 หรือ 2 หรือ 3 หรือ 4 โดยปริมาตร โดยปริมาณที่ดีที่สุดคือ ร้อยละ 1

ง. ทำการคนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 10 นาที ลดอุณหภูมิลงให้อยู่ที่ 65 องศาเซลเซียส จากนั้นทำการเติมดีเกลือ โดยคนอย่างต่อเนื่อง นำส่วนผสมที่ได้ตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอนเป็นเวลา 10 นาที

จ. นำตะกอนเตาหุที่ได้จากข้อ ง. เทใส่ในแม่พิมพ์ทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสซึ่งรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วใช้วัตถุหนักกดทับเพื่อแยกน้ำออก เป็นเวลา 30 นาที จะได้เตาหุเสริมใยอาหารจากหน่อไม้

**2. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา จากหน่อไม้เศษเหลือ มีส่วนประกอบ ดังนี้**

5	น้ำมันพืช	ร้อยละ 20	โดยปริมาตร
	กุ้งแห้ง	ร้อยละ 7.5	โดยปริมาตร
	ใยอาหารผงจากหน่อไม้	ร้อยละ 7.5	โดยปริมาตร
	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ร้อยละ 10	โดยปริมาตร
	หอมแดงสด	ร้อยละ 15	โดยปริมาตร
	กระเทียมสด	ร้อยละ 10	โดยปริมาตร
10	น้ำมะขามเปียก	ร้อยละ 10	โดยปริมาตร
	เกลือ	ร้อยละ 10	โดยปริมาตร
	น้ำตาลปีบ	ร้อยละ 5	โดยปริมาตร
	กะปิ	ร้อยละ 5	โดยปริมาตร

กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา จากหน่อไม้เศษเหลือ มีขั้นตอนดังนี้

15 ก. เตรียมเศษหน่อไม้ที่เหลือจากการตัดแต่ง มาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด นำไปต้มให้เดือด บีบน้ำออก แล้วนำเศษหน่อไม้ไปอบให้แห้งด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 ชั่วโมง นำไปบดด้วยเครื่องบดแล้วนำมาร่อนผ่านตะแกรงขนาด 500 เมส ได้เป็นใยอาหารผงจากหน่อไม้

20 ข. นำพริกชี้ฟ้าแห้งมาล้างให้สะอาด สะเด็ดน้ำ และนำไปทอดในน้ำมันพืช สะเด็ดน้ำมัน พักไว้ (เก็บน้ำมันไว้)

ค. ปอกเปลือกหอมแดงและกระเทียม ล้างให้สะอาด และนำไปคั่วให้สุก

ง. นำกุ้งแห้งมาบดให้ละเอียด

จ. นำพริกชี้ฟ้าทอด (จากข้อ ข.) หอมแดงและกระเทียมคั่ว (จากข้อ ค.) และกะปิ มาบดผสมรวมกัน

25 ฉ. นำส่วนผสมจากข้อ จ. มาคั่วในน้ำมันจากข้อ ข. แล้วจึงเติมใยอาหารผงจากหน่อไม้จากข้อ ก. กุ้งแห้งบด จากข้อ ง. น้ำมะขามเปียก เกลือ และน้ำตาลปีบ แล้วผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน

ช. บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

**3. ผลิตภัณฑ์น้ำปรุงรสสำหรับหน่อไม้ปรุงรสจากหน่อไม้เศษเหลือ มีส่วนประกอบดังนี้**

30	น้ำตาลปีบ	ร้อยละ 55	โดยปริมาตร
	ซีอิ๊วขาว	ร้อยละ 17.5	โดยปริมาตร

21795



ข้อถือสิทธิ

- 5 1. ผลผลิตจากเตาหุ้เสริมโยอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ มีส่วนประกอบ ดังนี้
- |                                  |                               |            |
|----------------------------------|-------------------------------|------------|
| น้ำนมถั่วเหลือง                  | ร้อยละ 17                     | โดยปริมาตร |
| ดีเกลือ ( $MgSO_4 \cdot 4H_2O$ ) | ร้อยละ 0.66                   | โดยปริมาตร |
| โยอาหารผงจากหน่อไม้              | ร้อยละ 1 หรือ 2 หรือ 3 หรือ 4 | โดยปริมาตร |
| ปรับปริมาตรด้วยน้ำเปล่าให้ครบ    | ร้อยละ 100                    | โดยปริมาตร |

2. กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์เตาหุ้เสริมโยอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ ตามข้อถือสิทธิข้อที่ 1 ที่ซึ่งมีขั้นตอน ดังนี้

10 ก. เตรียมเศษหน่อไม้ที่เหลือจากการตัดแต่ง มาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด นำไปต้มให้เดือด บีบน้ำออก แล้วนำเศษหน่อไม้ไปอบให้แห้งด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 ชั่วโมง นำไปบดด้วยเครื่องบดแล้วนำมาร้อนผ่านตะแกรงขนาด 500 เมส ได้เป็นโยอาหารผงจากหน่อไม้

15 ข. เตรียมน้ำนมถั่วเหลืองโดยการนำถั่วเหลืองมาล้างทำความสะอาด และนำไปแช่ในน้ำเป็นเวลา 6 - 8 ชั่วโมง นำมาทำให้สะเด็ดน้ำออก และนำมาบดกับน้ำ (อัตราส่วนน้ำ:ถั่วเหลือง = 4:1) โดยใช้เครื่องบด นาน 15 วินาที นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง และบีบแยกน้ำนมถั่วเหลืองออกจากกากถั่วเหลือง จะได้น้ำนมถั่วเหลือง

ค. นำน้ำนมถั่วเหลือง ที่ได้จากข้อ ข. มาต้มให้เดือด โดยทำการคนอย่างต่อเนื่อง จากนั้นลดอุณหภูมิลงจนได้อุณหภูมิ 70 - 80 องศาเซลเซียส และให้ทำการเติมโยอาหารผงจากหน่อไม้ที่ได้จากข้อ ก. ในปริมาณร้อยละ 1 หรือ 2 หรือ 3 หรือ 4 โดยปริมาตร

20 ง. ทำการคนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 10 นาที ลดอุณหภูมิลงให้อยู่ที่ 65 องศาเซลเซียส จากนั้นทำการเติมดีเกลือ โดยคนอย่างต่อเนื่อง นำส่วนผสมที่ได้ตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอนเป็นเวลา 10 นาที

จ. นำตะกอนเตาหุ้ที่ได้จากข้อ ง. เทใส่ในแม่พิมพ์ทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสซึ่งรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วใช้วัตถุหนักกดทับเพื่อแยกน้ำออก เป็นเวลา 30 นาที จะได้เตาหุ้เสริมโยอาหารจากหน่อไม้

25 3. ผลผลิตจากเตาหุ้เสริมโยอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ ตามข้อถือสิทธิข้อที่ 1 ที่ซึ่ง ปริมาณโยอาหารผงจากหน่อไม้ที่ดีที่สุดคือ ร้อยละ 1 โดยปริมาตร

21795-6/7

**บทสรุปการประดิษฐ์**

การประดิษฐ์นี้เป็นการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เตาหุงเสริมโยอาหารจากหน่อไม้เศษเหลือ และกรรมวิธีการผลิต มีส่วนประกอบ คือน้ำนมถั่วเหลือง คีเกิ้ลโยอาหารผงจากหน่อไม้ และน้ำเปล่า โดยมีกรรมวิธีการผลิตดังนี้คือเตรียมเศษหน่อไม้ที่เหลือจากการตัดแต่ง มาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำ 5 สะอาด นำไปต้มให้เดือด บีบน้ำออก แล้วนำไปอบให้แห้ง ได้เป็นโยอาหารผงจากหน่อไม้ จากนั้นเตรียมน้ำนมถั่วเหลืองโดยการนำถั่วเหลืองมานำไปแช่ในน้ำ นำมาบด และบีบแยกน้ำนมถั่วเหลืองออกจากนั้นนำมาต้มให้เดือด และให้ทำการเติมโยอาหารผงจากหน่อไม้ เติมคีเกิ้ล ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน เท ตะกอนใสแม่พิมพ์และกดทับเอาน้ำออก จะได้เตาหุงเสริมโยอาหารจากหน่อไม้

21795