

การสืบค้นเอกสารสิทธิบัตร จากฐานข้อมูลของสำนักสิทธิบัตรญี่ปุ่น

1. พิมพ์ <http://www.jpo.go.jp> ที่ช่อง Address หน้าจอจะแสดงดังภาพ



2. คลิกที่ Industrial Property Digital Library (IPDL) ที่บริเวณมุมล่างซ้ายของหน้าจอ เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการสืบค้นข้อมูล

3. เข้าสู่ Industrial Property Digital Library คลิก PAJ บริเวณคอลัมน์ซ้ายมือ



4. พิมพ์ Keywords ที่ต้องการทราบข้อมูลลงในช่องดัชนีต่างๆ

- Applicant ชื่อผู้ยื่นคำขอรับสิทธิบัตร
- Title of Invention ชื่อเรื่อง
- Abstract บทคัดย่อ
- Date of Publication วันที่ตีพิมพ์สิทธิบัตร
- IPC การจัดหมวดหมู่แบบสากล

5. คลิกปุ่ม "Search" เพื่อทำการสืบค้น

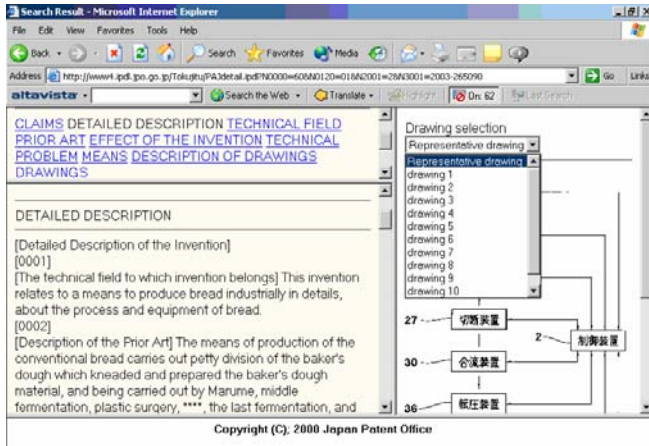
6. หากสืบค้นเอกสารสิทธิบัตรได้มากกว่า 1,000 เรื่อง โปรแกรมจะไม่แสดงผล ตัวอย่าง สืบค้น คำว่า bread พบ 3,700 เรื่อง

7. ดังนั้น ต้องเพิ่ม Keywords เพื่อให้สืบค้นข้อมูลในกรอบที่แคบลง ตัวอย่าง สืบค้น คำว่า bread และ production พบ 823 เรื่อง

No.	Publication No.	Title
1.	2003-265090	METHOD AND SYSTEM FOR PRODUCING BREAD
2.	2003-259795	WHEAT FLOUR PROCESSED FOOD BREAD USING DEEP SEA WATER AND VITAMINS
3.	2003-235501	LACTIC BACTERIUM CELL BODY SUBJECTED TO HEAT-STERILIZATION AND BINDING BILE ACID, AND FOOD MATERIAL/FOOD CONTAINING THE LACTIC BACTERIUM CELL BODY
4.	2003-230352	METHOD FOR PRODUCING BREAD
5.	2003-210124	METHOD FOR PRODUCING WHEAT-GLUTEN BREAD
6.	2003-210106	WATER-IN-OIL EMULSIFIED OIL AND FAT COMPOSITION FOR BREADMAKING
7.	2003-189785	METHOD FOR PRODUCING FRIED BREAD CONTAINING FILLING
8.	2003-153669	METHOD FOR PRODUCING PORK OUTLET AND PORK OUTLET
9.	2003-144041	METHOD FOR PRODUCING BREAD

9. แสดงรายละเอียดเรื่องเต็ม โดยคลิก Detail

แสดงรายละเอียดเรื่องเต็ม โดยแบ่งการทำงานเป็น 3 ส่วน



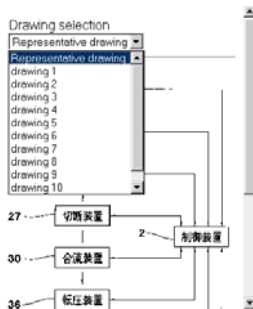
ส่วนที่ 1 เพื่อเลือกหัวข้อที่ต้องการทราบรายละเอียด

CLAIMS DETAILED DESCRIPTION TECHNICAL FIELD
PRIOR ART EFFECT OF THE INVENTION TECHNICAL
PROBLEM MEANS DESCRIPTION OF DRAWINGS
DRAWINGS

DETAILED DESCRIPTION

[Detailed Description of the Invention]
[0001]
[The technical field to which invention belongs] This invention relates to a means to produce bread industrially in details, about the process and equipment of bread.
[0002]
[Description of the Prior Art] The means of production of the conventional bread carries out petty division of the baker's dough which kneaded and prepared the baker's dough material, and being carried out by Marume, middle fermentation, plastic surgery, ****, the last fermentation, and

ส่วนที่ 2 คือส่วนที่แสดงรายละเอียดของหัวข้อนั้นๆ



ส่วนที่ 3 คือส่วนแสดงรูปภาพ

ดำเนินกิจกรรมและสนับสนุนโดย

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กิจกรรมของเอกสารสิทธิบัตรรวมจัดตั้ง

Patent Search & Mapping Station

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการต่อยอดเทคโนโลยี

และทำแผนที่สิทธิบัตรนานาชาติ

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

ชมรมต่อยอดเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (TSI)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ปราโมทย์ ธรรมรัตน์

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 908, 626

โทรสาร : 0-2942-8629 ต่อ 309

E-mail : ifrmpat@yahoo.com

www.jpo.go.jp