

เทคโนโลยีที่น่าสนใจจากเอกสารสิทธิบัตรนานาชาติ

ก่อนนำตัวอย่างเทคโนโลยีสิทธิบัตรเหล่านี้ไปใช้เชิงพาณิชย์ ต้องตรวจสอบก่อนว่าเรื่องนั้น ๆ ไม่ได้จดสิทธิบัตรในประเทศไทย เพื่อป้องกันการละเมิด

อาหารสไตล์เอเชียสำเร็จรูปที่ทำจากข้าวหุงสุก และวิธีการผลิตอาหารนั้น

หมายเลขสิทธิบัตร: US2006165852

ผู้ประดิษฐ์: SHEEM SANG K (US)

สิทธิบัตรนี้เกี่ยวข้องกับ

วิธีการทำอาหารสำเร็จรูปจานด่วนสไตล์เอเชียรูปแบบใหม่
ที่ยังคงเอกลักษณ์โดยมีการใช้ข้าวสุกเป็นองค์ประกอบหลัก

โดยปกติอาหารสำเร็จรูปสไตล์เอเชียนั้น

จะไม่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ง่ายต่อการรับประทานมาก
เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารจานด่วนของทางตะวันตก

เช่น แซมเบอร์เกอร์ เป็นต้น

โดยสิทธิบัตรก่อนหน้านี้ที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์อาหารสำเร็จรูปจานด่วนสไตล์ตะวันออก

ได้แก่ patent application Ser. No. 60/540,684

เรื่อง "FAST-FOOD PACKAGING OF ORIENTAL MEALS, AND METHOD OF DISTRIBUTION"

กล่าวถึงอาหารซึ่งปรุงในขนาดจานเล็กและบรรจุในวัสดุที่ใช้ห่ออาหาร

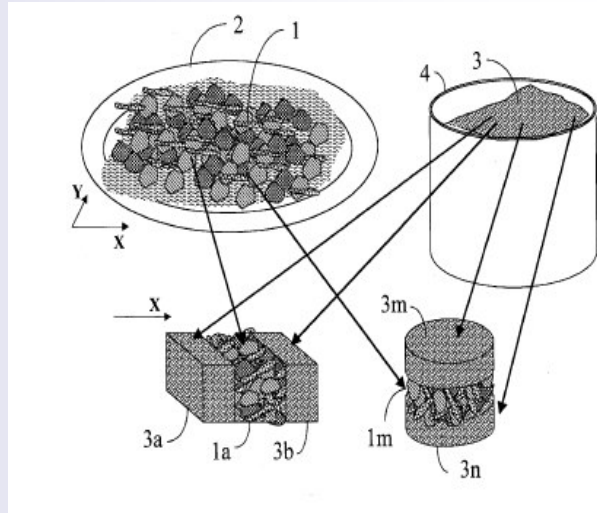
โดยลักษณะการบรรจุดังกล่าวยังไม่มีความเหมาะสมเพียงพอ โดยบรรจุภัณฑ์ยังไม่มีความแข็งแรง

เกิดความชื้น และไม่สามารถรักษารูปทรงได้

จากปัญหาที่เกิดขึ้นสิทธิบัตรนี้จึงทำการปรับปรุงภาชนะบรรจุอาหารให้ดีขึ้น

เพื่อให้เหมาะสมกับการบรรจุอาหารสไตล์เอเชีย เช่น Teriyaki Chicken, Bool-Ko-Ki

(marinated and then broiled beef), or Mongolian Beef เป็นต้น ซึ่งมีข้าวเป็นองค์ประกอบหลัก



ข้าวหรือข้าวบาร์เลย์เสริมคุณค่า

หมายเลขสิทธิบัตร: US2006153954

ผู้ประดิษฐ์: ITO TOSHIHIRO (JP); SAKAGUCHI NOBURU (JP); KIHIRA TOMOHIKO (JP)

เนื่องจากในประเทศญี่ปุ่นซึ่งมีข้าวเป็นอาหารหลักนั้น มีอัตราการเพิ่มขึ้นของการควบคุมอาหารสูงขึ้น

ทำให้ผู้บริโภคนิยมรับประทานผลิตภัณฑ์ขนมปังหรืออาหารสำเร็จรูปเป็นอาหารหลักแทนข้าว

ส่งผลให้ผู้บริโภคมีสุขภาพแย่ลง เนื่องจากขาดสมดุลทางโภชนาการ

ดังนั้นการประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับการเสริมคุณค่าข้าวหรือข้าวบาร์เลย์

ด้วยการเคลือบเมล็ดข้าวด้วยสารอิมัลชันไฮโดรเจน ซึ่งเป็นสารประกอบเกลือของธาตุเหล็ก วิตามิน

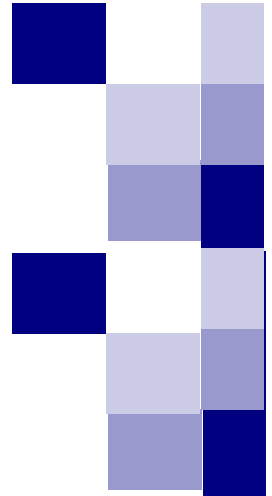
และสารผสมของ hydrogenated oil กับ polyglycerol fatty acid ester เพื่อให้ได้ข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มเติม

ข้าวหุงสุกที่สามารถเก็บรักษาคุณภาพของกลี้นรสที่ดีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ

หมายเลขสิทธิบัตร: EP1688047

ผู้ประดิษฐ์: TAKAHASHI TARO (JP); ISHIBASHI KEIKO (JP); SATO YOKO (JP); ASANO HIROKAZU (JP); MAEDA HIROKAZU (JP); FUKUDA YOUICHI (JP); FURUTA HITOSHI (JP)

สิทธิบัตรนี้เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารข้าวปรุงสุก
ป้องกันการเสื่อมเสียของรสชาติ เนื้อสัมผัส และคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาในตู้เย็น
และการละลายผลิตภัณฑ์เพื่อรับประทาน โดยวิธีการที่ใช้ในการผลิต
คือ หุงข้าวให้สุกที่อุณหภูมิต่ำ เติมส่วนผสมที่ช่วยในการรักษากลี้นรสระหว่างการเก็บรักษา
ได้แก่ soybean polysaccharides, amylase และ sugar alcohol
ซึ่ง sugar alcohol ดังกล่าว คือ erythritol

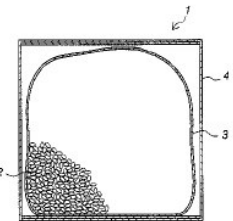


ข้าวหุงสุกที่สามารถเก็บรักษาคุณภาพของกลี้นรสที่ดีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ

หมายเลขสิทธิบัตร: JP2006-006307

ผู้ประดิษฐ์: OSAWA YOSHITAKA (JP)

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์กล่อง ที่ใช้ในการเก็บรักษาข้าวที่ยังไม่ผ่านการขัดสี
เพื่อให้มีอายุการเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลาอันยาวนานโดยไม่ทำลายรสชาติที่ดีของข้าว
และสามารถป้องกันแมลงได้อีกด้วย



ผลิตภัณฑ์อาหารข้าวต้มสำเร็จรูปบรรจุในถุงปิด

หมายเลขสิทธิบัตร: JP2006-055076

ผู้ประดิษฐ์: SHIMOHASHI MASATO (JP); SASAKI AKIKO (JP); NOGUCHI AI (JP)

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารสำเร็จรูปบรรจุในถุงปิด ประกอบด้วยข้าวต้มที่ปรุงรสด้วยซอส และ
ผสมด้วย chestnut, sweet potato pumpkin, potato, taro, carrot และ tomato
ที่มีปัญหาในการขนส่งเนื่องจากสามารถแตกหักและเสียรูปทรงได้ง่ายในระหว่างการขนส่ง

การแก้ปัญหาคือต้องกำหนดให้ head space เท่ากับ ≤ 10 ml

และปริมาณซอสปรุงรส ≤ 70 wt.% โดยน้ำหนักผลิตภัณฑ์