

เทคโนโลยีที่น่าสนใจจากเอกสารสิทธิบัตรนานาชาติ

ก่อนนำตัวอย่างเทคโนโลยีสิทธิบัตรเหล่านี้ไปใช้เชิงพาณิชย์ ต้องตรวจสอบก่อนว่าเรื่องนั้น ๆ ไม่ได้จดสิทธิบัตรในประเทศไทย เพื่อป้องกันการละเมิด

โยเกิร์ตผสมโสม

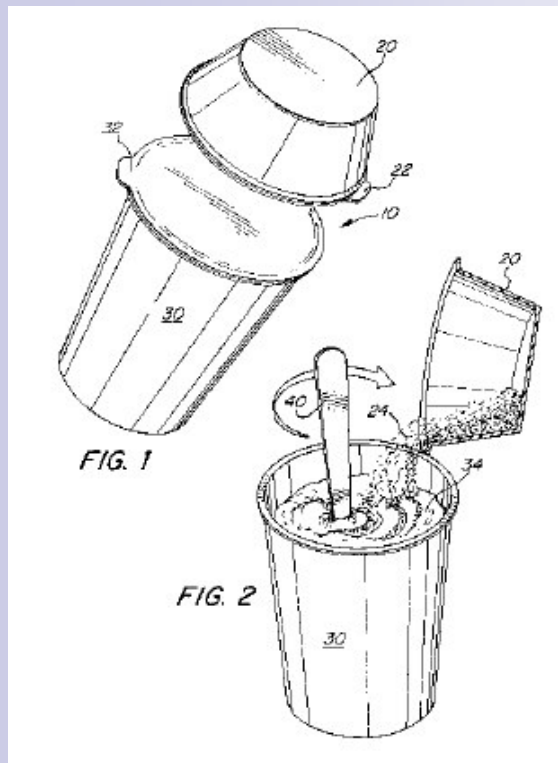
หมายเลขสิทธิบัตร : WO2004050892

ผู้ประดิษฐ์ : KIM DONG HYUN (KR);

HAN MYUNG JOO (KR);

CHOO MIN-KYUNG (KR)

การเตรียมโยเกิร์ตผสมโสม สามารถเตรียมได้โดยการเตรียมน้ำโสมที่ผ่านการหมักด้วยแลคติกแอซิคแบคทีเรียจากกลุ่มบิฟิโดแบคทีเรีย (bifidobacterium K-103, k-506, kk-1, kk-2) ที่มีความสามารถในการหมักโสมเพื่อให้ได้สาร ginsenoside ทำให้โยเกิร์ตที่ได้มีประโยชน์ในการป้องกันโรคมะเร็งในลำไส้



โยเกิร์ตช็อกโกแลตและวิธีการเตรียม

หมายเลขสิทธิบัตร : US6068865

ผู้ประดิษฐ์ : LEE THOMAS D (US);

DELL WILLIAM J (US);

BISSONNETTE MADELINE M (US);

BARNARD DAVID J (US)

การเตรียมโยเกิร์ตช็อกโกแลต สามารถเตรียมได้โดยการเตรียมโยเกิร์ตที่มีค่าความเป็นกรดต่างน้อยกว่า 4.6 มีปริมาณของแข็งรวม (total solid) 20-30 เปอร์เซ็นต์ และอีกส่วนหนึ่งจะเป็นส่วนผสมของช็อกโกแลตที่รวมกับน้ำตาลซูโครส จากนั้นผสมโยเกิร์ตกับช็อกโกแลตในอัตราส่วน 3:1 ถึง 5:1

ผลิตภัณฑ์ที่มีไฟเบอร์สูง

หมายเลขสิทธิบัตร : US2006240148

ผู้ประดิษฐ์ : NGUYEN DUC (US); RIZO NOE (US); SHEPARD JAMIE (US);
GUTIERREZ BARBARA (US)

กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีไฟเบอร์สูง เช่น มอลโตเด็กซ์ทริน อินนูลิน หรือ โอลิโกฟรุคโตส กระบวนการนี้ทำให้ได้รับประโยชน์จากกรดไขมันธรรมชาติและคุณสมบัติทางเอนไซม์ของผลิตภัณฑ์นมหลายประเภท เช่น โยเกิร์ต และในขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ จะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสดีขึ้น ผลิตภัณฑ์นมหมักนี้จะมีส่วนผสมของไฟเบอร์อย่างน้อย 1-5% ได้แก่ มอลโตเด็กซ์ทริน อินนูลิน หรือ โอลิโกฟรุคโตส

**เครื่องมือและวิธีการผลิตและการผสมผลิตภัณฑ์เหลว
หรือกึ่งของเหลว**

หมายเลขสิทธิบัตร : US2006243310

ผู้ประดิษฐ์ : COCCHI GINO (IT); ZANIBONI GIANNI (IT)

เครื่องมือและวิธีการผลิตและการผสมผลิตภัณฑ์เหลวหรือกึ่งของเหลว เช่น ไอศกรีม วิปครีม โยเกิร์ต และผลิตภัณฑ์อื่นที่มีลักษณะคล้ายกัน รวมถึงภาชนะที่ใช้ในการบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์เหล่านี้ มีลักษณะดังรูป มีการควบคุมการป้อนผลิตภัณฑ์และการบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ (4) ประกอบด้วย บั๊มที่ใช้ในการป้อนผลิตภัณฑ์เข้าไป (8) รวมถึงมีการผสมผลิตภัณฑ์ เข้าด้วยกันที่ตำแหน่งสุดท้ายที่ปล่อยผลิตภัณฑ์ออกมา (11) โดยหน่วยควบคุมกระบวนการส่วนกลาง (32) จะทำการควบคุมขั้นตอนการทำความสะดวกของเครื่องมือนี้ ที่บริเวณส่วนทำความสะอาด (18)

