

เทคโนโลยีที่น่าสนใจจากเอกสารสิทธิบัตรนานาชาติ

ก่อนนำตัวอย่างเทคโนโลยีสิทธิบัตรเหล่านี้ไปใช้เชิงพาณิชย์ ต้องตรวจสอบก่อนว่าเรื่องนั้น ๆ ไม่ได้จดสิทธิบัตรในประเทศไทย เพื่อป้องกันการละเมิด

แก้วมังกร

วิธีการสำหรับเตรียมสารสีแก้วมังกรและเครื่องดื่มแก้วมังกร ในเวลาเดียวกัน
(Method for preparing pitaya fruit pigment and pitaya beverage simultaneously)

หมายเลขสิทธิบัตร : CN1806675

ผู้ประดิษฐ์ : SUN KAICHENG (CN)

การประดิษฐ์นี้เปิดเผยเกี่ยวกับการเตรียมสารสีแดงจากธรรมชาติที่สามารถบริโภคได้ และการเตรียมเครื่องดื่มผลไม้จากธรรมชาติ ที่อุดมด้วยสารสีแดงจากผลแก้วมังกร กระบวนการสกัด คือ นำผลแก้วมังกรมาบด และนำมารองผ่านระบบ ultrasonic จากนั้นผ่านการดูดซับด้วย AB-8 macroreticular film และกรองอีกครั้ง แล้วจึงนำสารที่ได้มาชะสารสีด้วยแอลกอฮอล์ จากนั้นผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และทำแห้ง สารสีที่ได้สามารถนำไปใช้ในกระบวนการผลิตเครื่องดื่มที่มีสมบัติให้คุณประโยชน์แก่ร่างกายได้

วิธีการผลิตสารที่ใช้เป็นตัวกระทำปฏิกิริยาเพื่อใช้ในการป้องกันหรือควบคุมทางชีววิธี
(PRODUCTION OF PITAYA FRUIT ICES HAVING CHARACTERISTIC TASTE AND FLAVOR OF PITAYA FRUITS BY MIXING PITAYA FRUITS AND FROZEN CREAM CONTAINING MILK PRODUCTS AND SWEETENERS)

หมายเลขสิทธิบัตร : KR20040103261

ผู้ประดิษฐ์ : LEE MOON KI

สิทธิบัตรนี้เกี่ยวข้องกับวิธีการผลิตไอศกรีมจากแก้วมังกรด้วยการนำผลแก้วมังกร (*Hylocereus undatus*) มาผสมกับผลิตภัณฑ์ครีมที่มีองค์ประกอบของนมที่แช่แข็งไว้ และผสมกับเจลาติน และมีการแช่แข็งของแก้วมังกร สามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลาสั้น กระบวนการทำไอศกรีมนี้สามารถใช้แก้วมังกรให้มีส่วนผสมของแก้วมังกร 5 – 80% (น้ำหนัก/น้ำหนัก) ยกตัวอย่างเช่น การทำไอศกรีมที่มีอัตราส่วนของแก้วมังกร 50% สามารถทำได้โดย นานมสด 8.3% ผสมกับครีมสด 3.5% (น้ำหนัก/น้ำหนัก) และนำมาผสมกับนมข้นจืด 2.7% รวมกับชีส 1.5%, กลูโคส 4.4%, ฟรุคโทส 7.3%, กลีเซอรอล 2.3% และน้ำ 33% จากนั้นนำไปแช่แข็งและบดผ่านตะแกรงขนาด 5 mm แล้วจึงนำไอศกรีมที่ได้ไปผสมกับแก้วมังกรในอัตราส่วน 5:5 (น้ำหนัก/น้ำหนัก) แช่แข็งที่ 8 องศาเซลเซียส

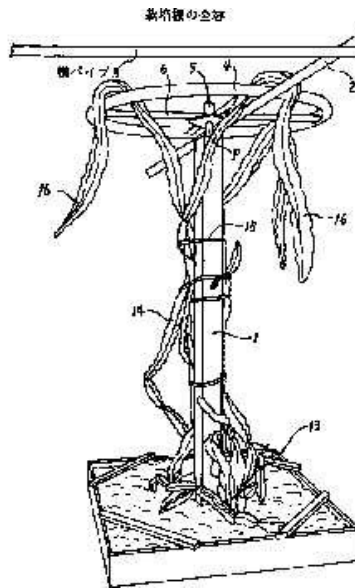
การเพาะปลูกแก้วมังกรบนโครงไม้
และวิธีการเพาะปลูก

CULTIVATION TRELLIS OF LIANE
AND CULTIVATION METHOD

หมายเลขสิทธิบัตร : JP2002-034360

ผู้ประดิษฐ์ : TSUNAMI TAKANORI

สิทธิบัตรนี้กล่าวถึงการเพาะปลูกแก้วมังกรบนโครงไม้
ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรงสามารถรับน้ำหนักของแก้วมังกร
เมื่อมีผลจำนวนมากได้ นอกจากนี้ยังครอบคลุมไปถึงวิธี
ในการเพาะปลูกแก้วมังกรเพื่อให้มีผลผลิตเพิ่มมากขึ้น
จากการใช้โครงไม้ที่มีความแข็งแรงนี้



วิธีการสกัดสารสีแดงจากเนื้อและเปลือกของผลแก้วมังกร

(Method for extracting water soluble red pigment from pulp and pericarp of dragon fruit)

หมายเลขสิทธิบัตร : CN1631987

ผู้ประดิษฐ์ : QIAN SHENGQIU (CN); ZHANG GUINIAN (CN)

วิธีการสกัด Hydrosoluble Heamatochrome จากเนื้อและเปลือก
สามารถทำได้จากการคั้นและผ่านเครื่องหมุนเวียน โดยใช้แอลกอฮอล์เป็นสารละลายในการสกัด
เพื่อให้ได้สารละลายสี หลังจากนั้นกลั่นสารละลายดังกล่าวภายใต้ความดันต่ำ
เพื่อแยกสารละลายแอลกอฮอล์ออกจากสารสี และกระบวนการรีเวิร์สออสโมซิสโดยใช้น้ำบริสุทธิ์
และทำแห้งโดยใช้หม้อหนึ่งเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพสูง