



คำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร

- การประดิษฐ์
 การออกแบบผลิตภัณฑ์
 อนุสิทธิบัตร

ข้าพเจ้าผู้ลงลายมือชื่อในคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้
ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ตามพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522
แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2535
และ พระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542

สำหรับเจ้าหน้าที่

วันรับคำขอ 27/03/2569	เลขที่คำขอ
วันยื่นคำขอ	2603001253

สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ	
ใช้กับแบบผลิตภัณฑ์ ประเภทผลิตภัณฑ์	
วันประกาศโฆษณา	เลขที่ประกาศโฆษณา
วันออกสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร	เลขที่สิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่	

1. ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์/การออกแบบผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ข้อสมี้ชี้ไว้ในภาษาขนะถัวยรอนและกรรมวิธีการผลิต

2. คำขอรับสิทธิบัตรการออกแบบผลิตภัณฑ์นี้เป็นคำขอสำหรับแบบผลิตภัณฑ์อย่างเดียวกันและเป็นคำขอลำดับที่
ในจำนวน คำขอ ที่ยื่นในคราวเดียวกัน

3. ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร บุคคลธรรมดา นิติบุคคล หน่วยงานรัฐ มูลนิธิ อื่นๆ

ชื่อ มหาวิทยาลัยนเรศวร

ที่อยู่ เลขที่ 99 หมู่ 9 ต.ท่าโพธิ์ อ.เมือง จ.พิษณุโลก

ตำบล/แขวง ท่าโพธิ์ อำเภอ/เขต เมืองพิษณุโลก จังหวัด พิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65000 ประเทศ ไทย

อีเมล kanyaratp@nu.ac.th

เลขประจำตัวประชาชน เลขทะเบียนนิติบุคคล เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร

0	9	9	4	0	0	0	4	7	7	8	8	1
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

เพิ่มเติม (ดั่งแนบ)

ในกรณีที่มา สือสารกับท่าน ท่านสะดวกใช้ทาง อีเมลผู้ขอ อีเมลตัวแทน

4. สิทธิในการขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร

ผู้ประดิษฐ์/ผู้ออกแบบ ผู้รับโอน ผู้ขอรับสิทธิโดยเหตุอื่น

5. ตัวแทน (ถ้ามี)

ชื่อ นางสาวกัญญารัตน์ ประทุมศิริ

ที่อยู่ กองบริการวิชาการและจัดการทรัพยากร มหาวิทยาลัยนเรศวร เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนพิษณุโลก-นครสวรรค์

ตำบล/แขวง ท่าโพธิ์ อำเภอ/เขต เมืองพิษณุโลก จังหวัด พิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65000 ประเทศ ไทย

อีเมล kanyaratp@nu.ac.th

เลขประจำตัวประชาชน

3	6	5	9	9	0	0	6	4	3	7	9	7
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

เพิ่มเติม (ดั่งแนบ)

6. ผู้ประดิษฐ์/ผู้ออกแบบผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่อยู่เดียวกับผู้ขอ

ชื่อ รองศาสตราจารย์กนกกาญจน เสน่ห์ นมะหุต

ที่อยู่ คณะบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์และการสื่อสาร มหาวิทยาลัยนเรศวร เลขที่ 99 หมู่ 9

ตำบล/แขวง ท่าโพธิ์ อำเภอ/เขต เมืองพิษณุโลก จังหวัด พิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65000 ประเทศ ไทย

อีเมล

เลขประจำตัวประชาชน

5	6	0	0	8	0	0	0	1	3	0	5	6
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

เพิ่มเติม (ดั่งแนบ)

7. คำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้แยกจากหรือเกี่ยวข้องกับคำขอเดิม

ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ขอให้ถือว่าได้ยื่นคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้ ในวันเดียวกับคำขอรับสิทธิบัตร

เลขที่ วันยื่น เพราะคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้แยกจากหรือเกี่ยวข้องกับคำขอเดิมเพราะ

คำขอเดิมมีการประดิษฐ์หลายอย่าง ถูกคัดค้านเนื่องจากผู้ขอไม่มีสิทธิ ขอเปลี่ยนแปลงประเภทของสิทธิ

หมายเหตุ ในกรณีที่ไม่าจะระบุรายละเอียดได้ครบถ้วน ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายแบบพิมพ์นี้โดยระบุหมายเลขกำกับข้อและหัวข้อที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติมดังกล่าวด้วย

สำหรับเจ้าหน้าที่

จำแนกประเภทสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร	<input type="checkbox"/> กลุ่มวิศวกรรม	<input type="checkbox"/> กลุ่มเคมี	สิทธิบัตรการออกแบบ	อนุสิทธิบัตร
สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (วิศวกรรม)	สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (วิศวกรรม)	สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (เคมีเทคนิค)	<input type="checkbox"/> สิทธิบัตรการออกแบบ (ออกแบบผลิตภัณฑ์ 1)	<input type="checkbox"/> อนุสิทธิบัตร (วิศวกรรม)
สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (ไฟฟ้า)	สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (ไฟฟ้า)	สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (ปิโตรเคมี)	<input type="checkbox"/> สิทธิบัตรการออกแบบ (ออกแบบผลิตภัณฑ์ 2)	<input type="checkbox"/> อนุสิทธิบัตร (เคมี)
สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (ฟิสิกส์)	สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (ฟิสิกส์)	สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (เทคโนโลยีชีวภาพ)	<input type="checkbox"/> สิทธิบัตรการออกแบบ (ออกแบบผลิตภัณฑ์ 3)	
		สิทธิบัตรการประดิษฐ์ (เภสัชภัณฑ์)		

8. การยื่นคำขออนุญาตออกนอกราชอาณาจักร <input type="checkbox"/> PCT <input type="checkbox"/> เพิ่มเติม (ดังแนบ)				
วันยื่นคำขอ	เลขที่คำขอ	ประเทศ	สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ	สถานะคำขอ
8.1				
8.2				
8.3				
8.4 <input type="checkbox"/> ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรขอสิทธิให้ถือว่าได้ยื่นคำขอนี้ในวันที่ได้ยื่นคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรในต่างประเทศเป็นครั้งแรกโดย <input type="checkbox"/> ได้ยื่นเอกสารหลักฐานพร้อมคำขอนี้ <input type="checkbox"/> ขอยื่นเอกสารหลักฐานหลังจากวันยื่นคำขอนี้				
9. การแสดงการประดิษฐ์หรือการออกแบบผลิตภัณฑ์ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรได้แสดงการประดิษฐ์ที่หน่วยงานของรัฐเป็นผู้จัด วันแสดง วันเปิดงานแสดง ผู้จัด				
10. การประดิษฐ์เกี่ยวกับจุลชีพ				
10.1 เลขทะเบียนฝากเก็บ		10.2 วันที่ฝากเก็บ	10.3 สถาบันฝากเก็บ/ประเทศ	
11. ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ขอยื่นเอกสารภาษาต่างประเทศก่อนในวันยื่นคำขอนี้ และจะจัดยื่นคำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้ที่จัดทำเป็นภาษาไทยภายใน 90 วัน นับจากวันยื่นคำขอนี้ โดยขอยื่นเป็นภาษา <input type="checkbox"/> อังกฤษ <input type="checkbox"/> ฝรั่งเศส <input type="checkbox"/> เยอรมัน <input type="checkbox"/> ญี่ปุ่น <input type="checkbox"/> อื่นๆ				
12. ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร ขอให้อธิบดีประกาศโฆษณาคำขอรับสิทธิบัตร หรือรับจดทะเบียน และประกาศโฆษณาอนุสิทธิบัตรนี้ หลังจากวันที่ <input type="checkbox"/> ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรขอให้ใช้รูปเขียนหมายเลข ในการประกาศโฆษณา				
13. คำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรนี้ประกอบด้วย			14. เอกสารประกอบคำขอ	
ก. แบบพิมพ์คำขอ	3 หน้า		<input checked="" type="checkbox"/> เอกสารแสดงสิทธิในการขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร	
ข. รายละเอียดการประดิษฐ์ หรือคำพรรณนาแบบผลิตภัณฑ์	3 หน้า		<input type="checkbox"/> หนังสือรับรองการแสดงการประดิษฐ์/การออกแบบผลิตภัณฑ์	
ค. ข้อถ้อยสิทธิ	1 หน้า		<input checked="" type="checkbox"/> หนังสือมอบอำนาจ	
ง. รูปเขียน	รูป หน้า		<input type="checkbox"/> เอกสารรายละเอียดเกี่ยวกับจุลชีพ	
จ. ภาพแสดงแบบผลิตภัณฑ์	รูป หน้า		<input type="checkbox"/> เอกสารการขอรับวันยื่นคำขอในต่างประเทศเป็นวันยื่นคำขอในประเทศไทย	
<input type="checkbox"/> รูปเขียน	รูป หน้า		<input type="checkbox"/> เอกสารขอเปลี่ยนแปลงประเภทของสิทธิ	
<input type="checkbox"/> ภาพถ่าย	รูป หน้า		<input type="checkbox"/> เอกสารอื่นๆ	
ฉ. บทสรุปการประดิษฐ์	1 หน้า			
15. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า <input checked="" type="checkbox"/> การประดิษฐ์นี้ไม่เคยยื่นขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรมาก่อน <input type="checkbox"/> การประดิษฐ์นี้ได้พัฒนาปรับปรุงมาจาก				
16. ลายมือชื่อ <input type="checkbox"/> ผู้ขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร <input checked="" type="checkbox"/> ตัวแทน (..... นางสาวกัญญารัตน์ ประทุมศิริ)				

หมายเหตุ บุคคลใดยื่นขอรับสิทธิบัตรการประดิษฐ์หรือการออกแบบผลิตภัณฑ์ หรืออนุสิทธิบัตร โดยการแสดงข้อความอันเป็นเท็จแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อให้ได้ไปซึ่งสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ใบแนบต่อท้าย สป/สผ/001-ก

5. ตัวแทน (ถ้ามี)

2. ชื่อ นางสาวศุภิรัตน์ สงนรินทร์

ที่อยู่ มหาวิทยาลัยนเรศวร 99 หมู่ที่ 9 ถนนนครสวรรค์-พิษณุโลก
ต.ท่าโพธิ์ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000 ประเทศไทย
อีเมล suleeratc@nu.ac.th

เลขประจำตัวประชาชน 3659900490745

ตัวแทนเลขที่ 2517 โทรศัพท์ 081-5342533 โทรสาร

6. ผู้ประดิษฐ์/ผู้ออกแบบผลิตภัณฑ์

2. ชื่อ นางสาวกุลิสรา เงินอยู่

ที่อยู่ คณะบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์และการสื่อสาร มหาวิทยาลัยนเรศวร เลขที่ 99 หมู่ 9 ต.ท่าโพธิ์ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000 ประเทศไทย
สัญชาติ ไทย

เลขประจำตัวประชาชน 1629900685213

3. ชื่อ นางสาวปณยวีร์ ประชากรัญญกิจ

ที่อยู่ คณะบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์และการสื่อสาร มหาวิทยาลัยนเรศวร เลขที่ 99 หมู่ 9 ต.ท่าโพธิ์ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000 ประเทศไทย
สัญชาติ ไทย

เลขประจำตัวประชาชน 1189900349129

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

ผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อนและกรรมวิธีการผลิต

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อนและกรรมวิธีการผลิต

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- 10 หมี่ซั่ว คืออาหารเส้นที่มีต้นกำเนิดจากวัฒนธรรมจีนและได้รับความนิยมในการบริโภคในประเทศไทย โดยเฉพาะจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งหมี่ซั่วได้กลายเป็นอาหารท้องถิ่น ที่มีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยเชื้อสายจีน และมีการผลิตเส้นหมี่ซั่วด้วยกรรมวิธีดั้งเดิมที่ยังคงไว้ซึ่งรสชาติและเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเส้น ซึ่งซอสของหมี่ซั่ว ถือเป็นองค์ประกอบสำคัญที่กำหนดรสชาติและเอกลักษณ์ของหมี่ซั่ววัฒนธรรมการบริโภคหมี่ซั่วจากจีนเน้นรสชาติที่กลมกล่อม หวานเค็มพอดี และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากสมุนไพรหรือเครื่องเทศ การปรุงซอสดั้งเดิมมักใช้วัตถุดิบสดและกรรมวิธีแบบโบราณเพื่อให้รสชาติคงที่และเข้ากับเส้นหมี่ซั่ว

- 15 ดังนั้น ผู้ประดิษฐ์จึงมีแนวคิดในการพัฒนาซอสหมี่ซั่วสูตรเฉพาะสำหรับใช้ร่วมกับเส้นหมี่ซั่วเพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นที่เหมาะสมต่อการบริโภคร่วมกับเส้นหมี่ซั่ว โดยกำหนดสัดส่วนส่วนผสมของซอสให้มีความเข้มข้นที่เหมาะสม และสามารถนำไปใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์หมี่ซั่วสำเร็จรูปแบบภาชนะถ้วยร้อนเพื่อเพิ่มความสะดวกในการบริโภค ทั้งนี้ ซอสหมี่ซั่วดังกล่าวถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทและสามารถป้องกันแสง เพื่อช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ระหว่างการเก็บรักษา

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

- 20 การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วสำหรับใช้ในภาชนะถ้วยร้อน โดยซอสดังกล่าวประกอบด้วย ซีอิ้วขาวเห็ดหอม น้ำมันหอย น้ำตาลทราย พริกไทย ผงปรุงรส และน้ำเปล่า โดยมีกรรมวิธีการผลิตประกอบด้วยการผสมซีอิ้วขาวเห็ดหอม น้ำมันหอย น้ำตาลทราย และน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน จากนั้นให้ความร้อนจนเดือดและส่วนผสมละลายเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเติมพริกไทยและผงปรุงรส คนให้เข้ากัน พักให้เย็น และบรรจุในภาชนะปลอดเชื้อที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วที่ได้สามารถนำไปบรรจุร่วมกับเส้นหมี่ซั่วและชุดผักอบแห้งภายในภาชนะถ้วยร้อนแบบทำความร้อนในตัว ซึ่งประกอบด้วยถ้วยชั้นในสำหรับบรรจุอาหาร และถ้วยชั้นนอกที่บรรจุถุงสารทำความร้อน

- 25 วัตถุประสงค์การประดิษฐ์คือการพัฒนาซอสหมี่ซั่วสูตรเฉพาะสำหรับใช้ร่วมกับเส้นหมี่ซั่วเพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ ในรูปแบบผลิตภัณฑ์หมี่ซั่วสำเร็จรูปในภาชนะถ้วยร้อนเพื่ออำนวยความสะดวกในการบริโภค โดยน้ำซอสหมี่ซั่วดังกล่าวถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทและสามารถป้องกันแสง เพื่อช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ระหว่างการเก็บรักษา

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อน มีส่วนผสมดังนี้

	ซีอิ้วขาวเห็ดหอม	18.00 – 22.00	%โดยน้ำหนัก
	น้ำมันหอย	26.00 – 31.00	%โดยน้ำหนัก
5	น้ำตาลทราย	25.00 – 30.00	%โดยน้ำหนัก
	พริกไทยป่น	5.00 – 10.00	%โดยน้ำหนัก
	ผงปรุงรส	2.00 – 5.00	%โดยน้ำหนัก
	น้ำเปล่า	10.00 – 15.00	%โดยน้ำหนัก

ผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อน มีส่วนผสมที่เหมาะสมที่สุด คือ

10	ซีอิ้วขาวเห็ดหอม	20.36	%โดยน้ำหนัก
	น้ำมันหอย	28.97	%โดยน้ำหนัก
	น้ำตาลทราย	27.64	%โดยน้ำหนัก
	พริกไทยป่น	7.51	%โดยน้ำหนัก
	ผงปรุงรส	3.39	%โดยน้ำหนัก
15	น้ำเปล่า	12.12	%โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อน มีขั้นตอนดังนี้

- ก. ผสมซีอิ้วขาวเห็ดหอม น้ำมันหอย น้ำตาลทราย และน้ำเปล่าเข้าด้วยกันในภาชนะผสม
- ข. ให้ความร้อนจนเดือดเป็นเวลา 5–15 นาที เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
- ค. เติมพริกไทยป่นและผงปรุงรสลงในส่วนผสม จากนั้นกวนผสมให้เข้ากัน และพักให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง
- ง. บรรจุซอสที่ได้ในภาชนะปลอดเชื้อที่ปิดสนิท ได้แก่ ซองทึบแสงหรือขวดทึบแสง

การเตรียมชุดผักกอบแห้ง

- ก. คัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ ได้แก่ กะหล่ำปลี แครอท และเห็ดหอม โดยล้างทำความสะอาด
- ข. หั่นผักเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการและตัดส่วนที่ไม่ต้องการออก
- ค. ลวกในน้ำเดือด 1 นาที แล้วแช่ในน้ำเย็นเพื่อหยุดความร้อน
- ง. สะเด็ดน้ำและนำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาอบ กะหล่ำปลี 7 ชั่วโมง แครอท 5 ชั่วโมง และเห็ดหอม 5 ชั่วโมง
- จ. พักให้เย็นก่อนบรรจุในถุงสุญญากาศ

การบรรจุลงในภาชนะถ้วยร้อนแบบทำความร้อนในตัว

- ก. นำซอสหมี่ซั่วที่ผ่านการบรรจุซองทึบแสง ชุดผักกอบแห้ง และเส้นหมี่ซั่วกึ่งสำเร็จรูป บรรจุลงในถ้วยร้อนใน

ข. บรรณจุณสารทำความร้อนลงในถ้วยชั้นนอก จากนั้นวางถ้วยชั้นในทับลงไป แล้วจึงปิดฝาภาชนะ
ให้สนิทพร้อมสำหรับการบรรจุภัณฑ์

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

เหมือนกับที่ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

ข้อถ้อยสิทธิ

1. ผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อน มีส่วนผสมดังนี้

	ซีอิ้วขาวเห็ดหอม	18.00 – 22.00	%โดยน้ำหนัก
	น้ำมันหอย	26.00 – 31.00	%โดยน้ำหนัก
5	น้ำตาลทราย	25.00 – 30.00	%โดยน้ำหนัก
	พริกไทยป่น	5.00 – 10.00	%โดยน้ำหนัก
	ผงปรุงรส	2.00 – 5.00	%โดยน้ำหนัก
	น้ำเปล่า	10.00 – 15.00	%โดยน้ำหนัก

2. ผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อน ตามข้อถ้อยสิทธิ 1 ที่ซึ่งส่วนผสมที่เหมาะสมที่สุด คือ

10	ซีอิ้วขาวเห็ดหอม	20.36	%โดยน้ำหนัก
	น้ำมันหอย	28.97	%โดยน้ำหนัก
	น้ำตาลทราย	27.64	%โดยน้ำหนัก
	พริกไทยป่น	7.51	%โดยน้ำหนัก
	ผงปรุงรส	3.39	%โดยน้ำหนัก
15	น้ำเปล่า	12.12	%โดยน้ำหนัก

3. กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อน ตามข้อถ้อยสิทธิ 1 หรือ 2 มีขั้นตอนดังนี้

- ก. ผสมซีอิ้วขาวเห็ดหอม น้ำมันหอย น้ำตาลทราย และน้ำเปล่าเข้าด้วยกันในภาชนะผสม
- ข. ให้ความร้อนจนเดือดเป็นเวลา 5–15 นาที เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
- ค. เติมพริกไทยป่นและผงปรุงรสลงในส่วนผสม จากนั้นกวนให้เข้ากัน และพักให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง
- ง. บรรจุซอสที่ได้ในภาชนะปลอดเชื้อที่ปิดสนิท ได้แก่ ซองทึบแสงหรือขวดทึบแสง

4. ผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วในภาชนะถ้วยร้อน ตามข้อถ้อยสิทธิ 1–3 ข้อใดข้อหนึ่ง ที่ซึ่ง บรรจุรวมกับเส้นหมี่ซั่ว และชุดผักอบแห้งในชุดภาชนะถ้วยร้อนแบบทำความร้อนในตัว ที่ประกอบไปด้วย ถ้วยชั้นในสำหรับบรรจุอาหารและถ้วยชั้นนอกบรรจุถุงสารทำความร้อน

บทสรุปการประดิษฐ์

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วสำหรับใช้ในภาชนะถ้วยร้อน โดยขอสงวนสิทธิ์ใน
ประกอบด้วย ซีอิ้วขาวเห็ดหอม น้ำมันหอย น้ำตาลทราย พริกไทย ผงปรุงรส และน้ำเปล่า โดยมีกรรมวิธีการ
ผลิตประกอบด้วยการผสมซีอิ้วขาวเห็ดหอม น้ำมันหอย น้ำตาลทราย และน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน จากนั้นให้ความ
5 ร้อนจนเดือดและส่วนผสมละลายเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเติมพริกไทยและผงปรุงรส คนให้เข้ากัน พักให้เย็น และ
บรรจุในภาชนะปลอดเชื้อที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์ซอสหมี่ซั่วที่ได้สามารถนำไปบรรจุรวมกับเส้นหมี่ซั่วและ
ชุดผักอบแห้งภายในภาชนะถ้วยร้อนแบบทำความร้อนในตัว ซึ่งประกอบด้วยถ้วยชั้นในสำหรับบรรจุอาหาร
และถ้วยชั้นนอกที่บรรจุถุงสารทำความร้อน