(19) กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 1301005374A
(43) วันประกาศโฆษณา 5 เมษายน 2562

(12) ประกาศโฆษณาคำขอรับสิทธิบัตรการประดิษฐ์

(21) เลขที่คำขอ 1301005374
(22) วันที่ยื่นคำขอ 25 กันยายน 2556

(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10
A23G 9/04

(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก
-
(32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก
-
(33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก
-

(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร
นายจาเรีย มานซอร์ อาบู-อาลี
(72) ผู้ประดิษฐ์
นายจาเรีย มานซอร์ อาบู-อาลี
(74) ตัวแทน
นายกฤชากร นิ่มเวไนย์ และ/หรือ นายวันชัย รักษ์สิริวรกุล
แห่งบริษัท อนันต์ดา อินเทลเลคชวล พร็อพเพอร์ตี้ จำกัด
ที่อยู่ 153/3 ชั้น 14 ห้องไอ4 อาคารโกลเดนแลนด์
ซอยมหาดเล็กหลวง 1 ถนนราชดำริ แขวงลุมพินี
เขตปทุนวัน กรุงเทพมหานคร 10330

(54) **ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์** วิธีการการผลิตไอศครีมแบบพิมพ์หล่อได้และอาหารแช่เยือกแข็งที่ทำมาจากนมและของหวาน

(57) **บทสรุปการประดิษฐ์**

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับวิธีการการผลิตไอศครีมแบบหล่อได้และอาหารแช่เยือกแข็งที่ทำมาจากนมและของหวาน เป็นการแปรรูปที่ไม่ใช้เครื่องทำไอศครีมที่สามารถผลิตไอศครีมขนมหวานแช่เยือกแข็งจากนมหรือ ขนมหวานแช่เยือกแข็งที่ไม่ใช้นม โดยการแปรรูปประกอบด้วย ส่วนที่เป็นโฟมคงตัว และส่วนที่เป็นของเหลวข้นหนืด (ส่วนผสมเหลว ส่วนอิมัลชั่น หรือส่วนการกระจายตัวของคอลลอยด์) ทั้งนี้ ส่วนโฟมคงตัวเกิดจากการตีโฟมหรือตีปั่นอากาศเข้าไปในส่วนประกอบที่ผ่านการคืนรูปจากวัตถุดิบชนิดผงหรือส่วนผสมเข้มข้น และส่วนของเหลวข้นหนืดเกิดจากการคืนรูปด้วยน้ำของวัตถุดิบที่เป็นผงหรือส่วนผสมเข้มข้น จากนั้นนำส่วนโฟมคงตัวมาผสมกับส่วนของเหลวข้นหนืดจนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความคงตัว ข้นหนืด มีลักษณะกึ่งของแข็ง และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาขึ้นรูปในแม่พิมพ์ (molded) หรือ บรรจุ (filled) ในภาชนะที่สามารถนำไปแช่เยือกแข็งจนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความแข็งตามต้องการ

(ข้อถือสิทธิ 10 ข้อ, รูปเขียน 1 รูป)