(19) กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 1701001399A
(43) วันประกาศโฆษณา 5 เมษายน 2562

(12) ประกาศโฆษณาคำขอรับสิทธิบัตรการประดิษฐ์ที่ยื่นผ่านระบบพีซีที

(21) เลขที่คำขอ 1701001399
(24) วันที่รับคำขอ 15 มีนาคม 2560
(22) วันที่ยื่นคำขอ 17 กันยายน 2558

(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10
A23L 3/04
(89) เลขที่คำขอพีซีที PCT/US2015/050650

(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก
62/051,601
(32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก
17 กันยายน 2557
(33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก
สหรัฐอเมริกา

(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร
915 แล็บส์, แอลแอลซี
(72) ผู้ประดิษฐ์
เฮอร์สชีย์, จอห์น เอ. และคณะ
(74) ตัวแทน
นางสาวรตินุช ก้าวหน้าชัยมงคล และ/หรือ
นางสาวจุฑาจิต ศรีประสาธน์ และ/หรือ นายรัชพงษ์ ทองดีแท้
บริษัทที่ปรึกษากฎหมายสากล จำกัด
เลขที่ 175 ชั้น 18 อาคารสาธรซิตี้ทาวเวอร์ ถนนสาทรใต้
แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ ระบบฆ่าเชื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟ, กระบวนการสำหรับให้ความร้อนผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ระบบฆ่าเชื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟ, และผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกกำหนดสูตรสำหรับเครื่องฆ่าเชื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟ

(57) บทสรุปการประดิษฐ์

สิ่งที่ถูกจัดให้มีขึ้นในคำขอนี้คือระบบฆ่าเชื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟและกระบวนการสำหรับให้ความร้อนผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ระบบฆ่าเชื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟ, เช่น จนถึงอุณหภูมิในอุณหภูมิในการพาสเจอไรเซชันและ/หรืออุณหภูมิในการสเตอริไลเซชัน นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกกำหนดสูตรสำหรับการทรีทเม้นท์ในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟยังถูกจัดให้มีขึ้นในลักษณะหนึ่ง,ระบบฆ่าเชื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟรวมถึงโซนคลื่นไมโครเวฟที่มีส่วนของอุณหภูมิคลื่นไมโครเวฟหนึ่งส่วนหรือมากกว่าในที่ซึ่งตัวกลางที่เป็นของเหลวถูกคงไว้ที่อุณหภูมิที่ต่ำกว่าอุณหภูมิในการสเตอริไลเซชันระหว่างกระบวนการใช้คลื่นไมโครเวฟกระบวนการและระบบที่อธิบายเอาไว้ในคำขอนี้ให้ความร้อนผลิตภัณฑ์จนถึงอุณหภูมิในการพาสเจอไรเซชันหรืออุณหภูมิในการสเตอริไลเซชันในขณะที่เป็นการป้องกันผลิตภัณฑ์, ที่รวมถึงพื้นผิวภายนอก, ที่ไปถึงอุณหภูมิที่มากกว่า 135 องศาฟาเรนไฮต์ อย่างได้เปรียบแล้วกระบวนการและระบบฆ่าเชื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟจัดให้มีผลิตภัณฑ์ที่มีสมบัติทางประสาทสัมผัสและสมบัติด้านสารปรุงแต่งรสที่เทียบเท่ากับหรือเกือบเทียบเท่ากับผลิตภัณฑ์ที่ถูกเตรียมขึ้นใหม่ที่เหมือนกันอย่างอื่นและดีกว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมือนกันอย่างอื่นอย่างมีนัยสำคัญที่ซึ่งได้ผ่านกระบวนการจุ่มแช่แบบดั้งเดิมหรือกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำอิ่มตัว

(ข้อถือสิทธิ 19 ข้อ, รูปเขียน 14 รูป)