

(12) ประกาศโฆษณาคำขอรับสิทธิบัตรการประดิษฐ์

<p>(21) เลขที่คำขอ 1701000836</p> <p>(22) วันที่ยื่นคำขอ 17 กุมภาพันธ์ 2560</p>	<p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23D 7/005, A23D 7/01</p>
<p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก -</p> <p>(32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก -</p> <p>(33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -</p>	<p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร นางสาวณัฐกาญจน์ เตชะธนดิษย์ นางสาววรรณวิสาห์ คุณกิตติศ</p> <p>(72) ผู้ประดิษฐ์ นางสาวณัฐกาญจน์ เตชะธนดิษย์ นางสาววรรณวิสาห์ คุณกิตติศ</p> <p>(74) ตัวแทน นายจิรโรจน์ สีสรรพ์ แห่ง บริษัท ทีจีซี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ที่อยู่เลขที่ 301/46 ถนนนนทบุรี ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000</p>
<p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์</p>	<p>เนยที่ทำจากครีมมะพร้าวและน้ำมันมะพร้าวและกรรมวิธีการทำ</p>
<p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p>	<p>เนยที่ทำจากครีมมะพร้าวและน้ำมันมะพร้าวและกรรมวิธีการทำที่ประกอบด้วย ครีมมะพร้าว , เกลือ , น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น หรือ ไม่ได้สกัดเย็น 2.การทำเนยที่ทำจาก ครีมมะพร้าว มีขั้นตอน ดังนี้ อุณหภูมิที่อุณหภูมิไม่เกิน 65 องศาเซลเซียส เป็น ระยะเวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง ทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องจนเกิดการแยกชั้น โดยส่วนที่มี ลักษณะใสจะตกตะกอนและส่วนที่เป็นชั้นครีมจะอยู่ชั้นบนและตัดเอาครีมชั้นบนออก นำครีมชั้นบนที่ตัดออกไปให้ความร้อนบนอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ (WATER BATH) ปรับอุณหภูมิไม่เกิน 80 องศาเซลเซียสเป็นระยะเวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง เดิมเกลือตาม สัดส่วน เดิมน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น หรือ ไม่ได้สกัดเย็น ตามสัดส่วน บั่นส่วนผสมให้ เข้ากันที่อุณหภูมิไม่เกิน 80 องศาเซลเซียสด้วยความเร็วมากกว่า 1,000 รอบต่อนาทีไม่ เกิน 5 นาที นำออกมาบรรจุลงภาชนะทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง</p>
<p>(ข้อถือสิทธิ 3 ข้อ, รูปเขียน 0 รูป)</p>	