

(19)  กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 26360

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 26360
(43) วันประกาศโฆษณา 11 กันยายน 2568
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 11 กันยายน 2568

(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

(21) เลขที่คำขอ 2503000906 (22) วันที่ยื่นคำขอ 11 มีนาคม 2568	(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl. A23L 23/10
(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -	(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร นางสาวอรนิตย์ พันธุ์ประสิทธิ์เวช (72) ผู้ประดิษฐ์ นางสาวอรนิตย์ พันธุ์ประสิทธิ์เวช (74) ตัวแทน -
(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมกลีบลำควนใบบัวบก ที่มีส่วนผสมของผงใบบัวบกใบเตย (57) บทสรุปการประดิษฐ์ ผงใบบัวบกใบเตย ซึ่งเกิดจากการนำใบบัวบกและใบเตยมาแปรรูปเป็นชาใบบัวบกใบเตย และนำชาใบบัวบกใบเตยที่ผ่านการชงแล้วหรือยังมิได้ชงมาทำให้เป็นผง และขนมกลีบลำควนใบบัวบกที่ใช้ผงใบบัวบกใบเตยมาเป็นส่วนผสมที่แปลกใหม่ ถูกประดิษฐ์ขึ้นโดยมุ่งเน้นการผสมผสานกันอย่างลงตัวของพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์ จนเกิดเป็นขนมไทยที่มีรสชาติกลมกล่อมโดดเด่น อุดมไปด้วยคุณประโยชน์และน่ารับประทาน	

ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรขนมกลีบลำดวนใบบัวบก ที่มีส่วนประกอบของผงใบบัวบกใบเตย ประกอบด้วย
 - แป้งสาลี 55-65 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
 - น้ำมัน 20-25 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
 - น้ำตาล 12-18 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
 - ผงใบบัวบกใบเตย 0.5-2 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
 - เกลือ 0.1-0.5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก