



เลขที่อนุสิทธิบัตร 6057

อสป/200 - ข

## อนุสิทธิบัตร

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522  
ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

นายสุพนต์ สีหาราช

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ข้อถือสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี)  
ปรากฏในอนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ 1003000255  
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 9 มีนาคม 2553  
ผู้ประดิษฐ์ นายสุพนต์ สีหาราช

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ กรรมวิธีการเพิ่มแกมมา-แอมิโนบิวทริกแอซิด ในคัพภะของข้าวเปลือก

ให้ผู้ทรงสิทธิบัตรนี้มีสิทธิหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ 2 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2554  
หมดอายุ 8 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559

(ลงชื่อ)



พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ
1. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มแต่ปีที่ 5 ของอายุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรจะสิ้นสุดอายุ
  2. ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวกันได้
  3. ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นสุดอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง  
มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ
  4. การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

สุพนต์ สีหาราช  
(นายสุพนต์ สีหาราช)

009285

## ชื่อสิ่งประดิษฐ์ กรรมวิธีการเพิ่มแกมมา-แอมิโนบิวทริกแอซิด ในคัพพะของข้าวเปลือก

นายสุพนธ์ สีหาราช ได้ทำการศึกษาแนวทาง และกรรมวิธีเพิ่มสาร แกมมา แอมิโนบิวทริกแอซิด (Gamma Aminobutyric Acid : GABA) ในข้าว ในปีนี้ได้ศึกษาจนเป็นผลสำเร็จ สามารถจดอนุสิทธิบัตร ได้ 2 เรื่อง คือกรรมวิธีการเพิ่มแกมมา แอมิโนบิวทริกแอซิดในคัพพะของข้าวเปลือก อนุสิทธิบัตร เลขที่ 1003000255 และกรรมวิธีการเพิ่มแกมมา แอมิโนบิวทริกแอซิดในคัพพะของข้าวกล้อง อนุสิทธิบัตร เลขที่ 1003000256 จากผลงานดังกล่าวทำให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ ให้การส่งเสริมสนับสนุน เพื่อสร้างประโยชน์ให้กับโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวและวิสาหกิจชุมชน จึงได้มีผลิตภัณฑ์ ข้าวกล้องงอกหอมมะลิอินทรีย์ เกรดคุณภาพระดับ พรีเมียม มาตรฐาน OTOP 5 ดาว ซึ่งผลิตจากข้าวเปลือกหอมมะลิอินทรีย์ ที่ได้รับการรับรองจากสำนักมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.) ผ่านกระบวนการผลิตและแปรรูปโดยกรรมวิธีเฉพาะ ออกมไปด้วยแร่ธาตุ วิตามิน กรดแอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายหลายชนิด โดยเฉพาะ แกมมา แอมิโนบิวทริกแอซิด (Gamma Aminobutyric Acid : GABA) เป็นสารบำรุงสมอง ป้องกันความจำเสื่อม(อัลไซเมอร์) ช่วยคลายความเครียด ลดระดับน้ำตาลและความดันโลหิต ลดการสะสมไขมัน ปัจจุบัน ข้าวกล้องงอกหอมมะลิอินทรีย์ มีจำหน่ายในเชิงพาณิชย์แล้ว เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น สามารถเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันแก่ผู้ประกอบการแปรรูปข้าวและช่วยยกระดับ GDP ของประเทศโดยรวม

## ชื่อผู้ประดิษฐ์

นายสุพนธ์ สีหาราช

## ข้อมูลส่วนตัว

ชื่อนามสกุล(ไทย) นาสกนายสุพนธ์ สีหาราช

ชื่อนามสกุล(อังกฤษ) Mr.supon seeharach

หน่วยงาน สำนักงานคณบดี คณะวิศวกรรมศาสตร์

E-mail : supsee@kku.ac.th , suponaaa@gmail.com