

## (12) ประกาศโฆษณาคำขอรับสิทธิบัตรการประดิษฐ์ที่ยื่นผ่านระบบพีซีที

<p>(21) เลขที่คำขอ 1201006450</p> <p>(24) วันที่รับคำขอ 12 ธันวาคม 2555</p> <p>(22) วันที่ยื่นคำขอ 13 มิถุนายน 2554</p>	<p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23C 9/18</p> <p>(89) เลขที่คำขอพีซีที PCT/JP2011/003331</p>
<p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก 2010-134612</p> <p>(32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก 13 มิถุนายน 2553</p> <p>(33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก ญี่ปุ่น</p>	<p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร เมจิ โค., แอลทีดี.</p> <p>(72) ผู้ประดิษฐ์ นายमितสึโอะ ชิบาตะ และคณะ</p> <p>(74) ตัวแทน นางสาวยิ่งลักษณ์ ไกรฤกษ์ และ/หรือ นางสาวรณิศา พักมีทอง แห่งบริษัท เอส แอนด์ ไอ อินเตอร์เนชั่นแนล บางกอก ออฟฟิศ จำกัด 253 ชั้น 23 ถนนสุขุมวิท 21 (อโศก) แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110</p>
<p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ นมชนิดแข็งและวิธีการของการผลิตสิ่งนั้น</p>	
<p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์ [ปัญหา]</p> <p>วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์คือเพื่อจัดให้มีนมชนิดแข็งที่มีความสามารถในการละลายที่ พึงประสงค์ และ ความแข็งที่เพียงพอ และ วิธีการสำหรับการผลิตนมชนิดแข็ง</p> <p>[วิธีทาง] นมชนิดแข็งของการประดิษฐ์มีรูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอกซ์ของพื้นที่ผิวของมันที่มีพีค หลักของ 2θ ดัา = 10-15 องศาที่ 2θ ดัา = 10-11 องศา หรือ ที่ 2θ ดัา = 12-13 องศา วิธีการของ การผลิตนมชนิดแข็งประกอบด้วย การกดอัดนมผงเพื่อให้นมผงซึ่งถูกกดอัด; การให้ความชื้นนมผง ซึ่งถูกกดอัดเพื่อให้นมผงซึ่งถูกกดอัดซึ่งถูกทำให้ชื้น และ การทำให้แห้งของนมผงซึ่งถูกกดอัดซึ่งถูก ทำให้ชื้นเพื่อให้นมชนิดแข็ง ส่วนหนึ่งของแลคโตสลดน้ำตาลที่พื้นผิวของนมชนิดแข็ง 12 ถูกทำให้ ตกผลึกที่ขั้นตอนของการทำให้มีความชื้นและการทำให้แห้ง</p>	