

# กระบวนการผลิตไอศกรีมจากข้าวไทย

**Title :** Process for prodn. of ice cream containing Thailand rice.

**เลขที่สิทธิบัตร** : CN 1,103,758  
(Patent Number)

**เจ้าของสิทธิบัตร** : Zibo Food Stuff Factory  
(Assignee)

**ผู้ประดิษฐ์** : Cuiqin Gu, Aijie Yang, Yong Xu  
(Inventor)

**ยื่นขอสิทธิบัตรที่ประเทศ** : จีน (CN)  
(Designated Country)

**เมื่อวันที่** : 12 ธันวาคม 2536 (12 Dec. 1993)  
(Application Date)

---

## สาระสำคัญการประดิษฐ์ :

การผลิตไอศกรีมจากข้าวไทยโดยใช้ข้าวสีนิลเป็นวัตถุดิบหลัก เมื่อนำมาทำไอศกรีมจะทำให้เนื้อไอศกรีมมีความเหนียวนุ่ม และมีแร่ธาตุที่สำคัญ เช่น ธาตุเหล็ก, สังกะสี มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย และยังช่วยป้องกันการเกิดโรคลมแดด (heatstroke) ได้อีกด้วย

## Abstract :-

The invented ice cream uses black rice as main raw material, polished glutinous rice flour as coagulant and compounds with stabilizer, food sweetening agent and emulsifier etc.. It contains plentiful trace elements such as Fe, Zn etc. and amino acids necessary for human body. It is a mixing type ice cream integrating the nourishment and heatstroke prevention into an organic whole. Through the special technological process to cook the black rice the product is sinewy but not hard while eating and the nutritive components of the black rice are preserved at the maximum.