

# การสกัดวุ้นจากสาหร่าย

**Title :** Semi-refined carrageenan.

**เลขที่คำขอ** : **US 7,018,635**  
(Patent Number)

**ผู้ประดิษฐ์** : Albert B. Tsa. ; Linnea K. Ledwith ; Robert Kopesky ;  
(Inventor) Maurice Gerard Lyneh ; William Ross Blakemore ;  
Peter J. Riley

**เจ้าของสิทธิบัตร** : FMC Corporation, Philadelphia, PA  
(Assignee)

**ยื่นขอสิทธิบัตรที่ประเทศ** : สหรัฐอเมริกา (US)  
(Designated Country)

**เมื่อวันที่** : 13 กันยายน 2545 (13 Sep. 2002)  
(Application Date)

---

## สาระสำคัญการประดิษฐ์ :-

การอัดรีด (extrusion) สาหร่ายที่ผ่านการย่อยด้วยด่างและขจัดด่างออกด้วยกรด โดยมีปริมาณสาหร่ายในน้ำเกลือไม่เกินร้อยละ 25 โดยน้ำหนักและเกลือไม่เกินร้อยละ 15 จะช่วยให้วุ้นที่สกัดได้มีสีอ่อน เพราะความร้อนที่เกิดในกระบวนการอัดรีดไม่สูงมากจนทำให้น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบของวุ้นเปลี่ยนสี และกรรมวิธีนี้จะทำให้ได้วุ้นอย่างน้อยร้อยละ 65 โดยน้ำหนัก และมีกรดที่ไม่ละลายน้ำปนร้อยละ 2

## Abstract :-

The Methods of the present invention prepare carrageenan products from processed seaweed material using shear stress treatment are disclosed. The carrageenan products comprise at least about 65% by weight of carrageenan and at least about 2% by weight of acid insoluble material. The carrageenan products of the present invention preferably have an onset of hydration below about 40°C. and a color of greater than about 74 \*L units. The carrageenan products of the present invention are useful as components in food products, such as, dairy products, meats, and dessert gels as well as non-food products, such as, toothpaste formulations, cosmetics, and paints.