KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ผลงานทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น

IP PROMOTION 2024

อาหาร

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

IPC
Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

เส้นบะหมี่ที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง และกรรมวิธีการผลิตเส้นบะหมี่ดังกล่าว

นักวิจัย ศาสตราจารย์ยุพา หาญบุญทรง และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10567
- วันที่ 13 ตุลาคม 2558

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเกษตรศาสตร์

จุดเด่น

- มีโปรตีนจากส่วนผสมของจิ้งหรีดผง
- เส้นบะหมี่มีความเหนียว นุ่ม
- เนื้อสัมผัสของเส้นบะหมี่เรียบเนียน น่ารับประทาน
- เก็บในตู้เย็นได้นาน 1 เดือน

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

คุกกี้ที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง และกรรมวิธีการผลิตคุกกี้ดังกล่าว

นักวิจัย ศาสตราจารย์ยุพา หาญบุญทรง และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10568
- วันที่ 13 ตุลาคม 2558

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเกษตรศาสตร์

จุดเด่น

- มีโปรตีนจากส่วนผสมของจิ้งหรีดผง
- รสชาติดี มีกลิ่นหอม
- เนื้อสัมผัสของคุกกี้เรียบเนียน น่ารับประทาน
- เก็บในตู้เย็นได้นาน 1 เดือน และเก็บแช่แข็งได้นานถึง 1 ปี

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

น้ำพริกตาแดงที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง และกรรมวิธีการผลิตน้ำพริกดังกล่าว

นักวิจัย : ศาสตราจารย์ยุพา หาญบุญทรง และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10569
- วันที่ 13 ตุลาคม 2558

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเกษตรศาสตร์

จุดเด่น

- มีโปรตีนจากส่วนผสมของจิ้งหรีดผง
- รสชาติดี
- เนื้อสัมผัสของน้ำพริกเรียบเนียน น่ารับประทาน
- ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน สามารถผลิตเพื่อเป็นอาชีพเสริมได้

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง และกรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบดังกล่าว

นักวิจัย ศาสตราจารย์ยุพา หาญบุญทรง และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10570
- วันที่ 13 ตุลาคม 2558

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเกษตรศาสตร์

จุดเด่น

- มีโปรตีนจากส่วนผสมของจิ้งหรีดผง
- รสชาติดี
- เนื้อสัมผัสของข้าวเกรียบเรียบเนียน น่ารับประทาน
- ข้าวเกรียบดิบ สามารถเก็บได้นานถึง 12 เดือน

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

เม็ดเจลบริโภคได้

นักวิจัย : อาจารย์ณชยุต จันทร์โชติกุล

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 23033
- วันที่ 15 มกราคม 2567

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะสหวิทยาการ

จุดเด่น

- ขึ้นรูปเม็ดเจลด้วยแคลเซียมธรรมชาติจากผงกระดูกปลา จึงอุดมด้วยโปรตีนและแร่ธาตุรวม
- อายุการเก็บรักษา 12 เดือน เมื่อเก็บที่อุณหภูมิห้อง
- ใช้ผลิตเม็ดเจลในเครื่องดื่มรสผลไม้ หรือ ไข่ปลาเทียมได้
- เตรียมเม็ดเจลเองได้ง่าย ด้วยไมโครเวฟที่บ้าน

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

IPC Intellectual Property Center KHON KAEN UNIVERSITY

เม็ดเจลบริโภคสูตรโปรตีนและแคลเซียมสูง

นักวิจัย : อาจารย์ณชยุต จันทร์โชติกุล

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อยู่ระหว่างการขอรับอนุสิทธิบัตร
- เลขที่ 2303002724
- วันที่ 20 กันยายน 2566

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะสหวิทยาการ

จุดเด่น

- มีโปรตีนสูงกว่าเม็ดเจลทั่วไปมากกว่า 10 เท่า
- แคลเซียมสูงกว่าเม็ดเจลทั่วไป 4 เท่า
- มีแคลเซียมธรรมชาติสูง ไม่ใช่แคลเซียมจากสารเคมี
- วิธีการเตรียมสะดวก
- สามารถประยุกต์ได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เช่น ไข่ปลาหน้าซูชิ, ไข่มุกผสมในเครื่องดื่ม

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

เม็ดสเฟียร์ที่มีส่วนประกอบสารสกัดของมะขามป้อม มะแว้งเครือ ชะเอมเทศ

นักวิจัย ศ.บังอร ศรีพานิชกุลชัย และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา

- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 17919
- วันที่ 10 มกราคม 2564

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเภสัชศาสตร์

จุดเด่น

- **เป็นเม็ดเจลนุ่มภายนอกภายในเม็ดบรรจุของเหลว หรือ เป็นลักษณะเจลเม็ดกลมเหมือนไข่มุก**
- **บริโภคง่าย**

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ผลิตภัณฑ์เส้นลอดช่องสิงคโปร์ผสมชาเขียว

นักวิจัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัมพร แซ่เอียว และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8810
- วันที่ 10 เมษายน 2557

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเทคโนโลยี

จุดเด่น

- เส้นลอดช่องสิงคโปร์เมื่อนำไปบรรจุในน้ำกะทิ เส้นไม่พองและบวมน้ำ ผลิตภัณฑ์มีความคงตัวดี เก็บได้นาน 8 วัน ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส
- เส้นลอดช่องที่ผลิตได้ดูดน้ำน้อยกว่าเส้นลอดช่องทั่วไป 0.3 เท่า
- ผลิตภัณฑ์นี้ให้พลังงานต่ำ เส้นใยสูง เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายทั่วไป

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ผลิตภัณฑ์ข้าวสุขภาพเสริมโปรตีนไฮโดรไลเซทพร้อมรับประทาน

นักวิจัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัมพร แซ่เอียว และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 21917
- วันที่2 มิถุนายน 2566

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเทคโนโลยี

จุดเด่น

- มี "ไบโอแอคทีฟเปปไทด์" (bioactive peptides) ซึ่งเป็นสารที่มีส่วนช่วยลดโอกาสเกิดความดันโลหิตสูง ต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน ต้านจุลินทรีย์ ลดคอเลสเตอรอลและการแข็งตัวของเลือด เสริมการดูดซึมแร่ธาตุ
- มีสารแอนโทไซยานินและสารประกอบฟีนอลลิค ซึ่งมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูง

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ปลาส้มผงรสสมุนไพร

นักวิจัย ศาสตราจารย์ธิดารัตน์ บุญมาศ และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 13844
- วันที่ 26 เมษายน 2561

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะแพทยศาสตร์

จุดเด่น

- **สามารถถนอมอาหารเก็บไว้รับประทานได้นาน โดยไม่สูญเสียคุณค่าทางอาหารและความอร่อยของรสปลาส้ม**
- **เป็นผลิตภัณฑ์จากปลาส้มที่สะอาดปลอดภัย ส่งเสริมการพัฒนาอาหารท้องถิ่นสู่สากล**
- **สามารถปรับรสชาติได้หลายระดับ เช่น เปรี้ยวปานกลาง เปรี้ยวมากเผ็ดมาก และเผ็ดน้อย**

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ปลาส้มผงรสสาหร่าย

นักวิจัย ศาสตราจารย์ธิดารัตน์ บุญมาศ และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 13845
- วันที่ 26 เมษายน 2561

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะแพทยศาสตร์

จุดเด่น

- **สามารถถนอมอาหารเก็บไว้รับประทานได้นาน โดยไม่สูญเสียคุณค่าทางอาหารและความอร่อยของรสปลาส้ม**
- **เป็นผลิตภัณฑ์จากปลาส้มที่สะอาดปลอดภัย ส่งเสริมการพัฒนาอาหารท้องถิ่นสู่สากล**
- **สามารถปรับรสชาติได้หลายระดับ เช่น เปรี้ยวปานกลาง เปรี้ยวมากเผ็ดมาก และเผ็ดน้อย**

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ผงปรุงรสสำหรับต้มยำ

นักวิจัย ศ.อรุณรัตน์ ฉวีราช และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 16965
- วันที่ 13 พฤศจิกายน 2563

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะวิทยาศาสตร์

จุดเด่น

- มีส่วนผสมของผักชายาและส้มลมเป็นส่วนประกอบ
- ผ่านการทดสอบความเป็นพิษระดับเซลล์
- ให้รสชาติที่ดีโดยไม่ต้องใช้ผงชูรส หรือสารแต่งรสอื่น ๆ ไม่ใช้สารเคมีเป็นส่วนผสม
- เป็นผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสที่มีโปรตีนสูง

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ผงปรุงรสสำหรับแกงจืด

นักวิจัย ศ.อรุณรัตน์ ฉวีราช และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 15865
- วันที่ 9 มกราคม 2563

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะวิทยาศาสตร์

จุดเด่น

- มีส่วนผสมของผักชายาเป็นส่วนประกอบ
- ผ่านการทดสอบความเป็นพิษระดับเซลล์และดีเอ็นเอ
- ให้รสชาติที่ดีโดยไม่ต้องใช้ผงชูรส หรือสารแต่งรสอื่น ๆ ไม่ใช้สารเคมีเป็นส่วนผสม
- เป็นผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสที่มีโปรตีนสูง

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

IPC Intellectual Property Center KHON KAEN UNIVERSITY

ปลาส้มเสริมสารกาบา

นักวิจัย ผศ.ปิโยรส หงษาชาติ และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 11725
- วันที่ 5 เมษายน 2564

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะสหวิทยาการ
วิทยาเขตหนองคาย

จุดเด่น

- เป็นการพัฒนาสูตรการทำปลาส้มโดยใช้เชื้อแบคทีเรียกรดแลคติก ที่มีความสามารถในการสร้างสารกาบาได้ในกระบวนการหมัก
- เชื้อแบคทีเรียที่ใช้เป็นเชื้อบริสุทธิ์

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

เครื่องสำอางและเภสัชภัณฑ์

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ผลิตภัณฑ์สำหรับทา นวด เพื่อลดการอักเสบของกล้ามเนื้อ - แบบบาล์ม

นักวิจัย ศาสตราจารย์จินตนาภรณ์ วัฒนธร และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8253
- วันที่ 21 สิงหาคม 2556

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะแพทยศาสตร์

จุดเด่น

- เป็นสูตรเนื้อบาล์ม ใช้สารสกัดจากขิงในขนาดที่เห็นผลในการลดอักเสบของกล้ามเนื้อ
- มีผลการออกฤทธิ์ของผลิตภัณฑ์ โดยการประเมินการทำงานของเอนไซม์ไซโคลออกซิจีเนส-2 ซึ่งเป็นเอนไซม์ที่จะทำงานเมื่อมีการอักเสบบริเวณต่าง ๆ ในร่างกาย ในหนูทดลอง

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

ผลิตภัณฑ์สำหรับทา นวด เพื่อลดการอักเสบของกล้ามเนื้อ - แบบน้ำ

นักวิจัย ศาสตราจารย์จินตนาภรณ์ วัฒนธร และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา

- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8254
- วันที่ 21 สิงหาคม 2556

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะแพทยศาสตร์

จุดเด่น

- **เป็นสูตรน้ำ ใช้สารสกัดจากขิงในขนาดที่เห็นผลในการลดอักเสบ**
- **มีผลการออกฤทธิ์ของผลิตภัณฑ์ โดยการประเมินการทำงานของเอนไซม์ไซโคลออกซิจีเนส-2 ซึ่งเป็นเอนไซม์ที่จะทำงานเมื่อมีการอักเสบบริเวณต่าง ๆ ในร่างกาย ในหนูทดลอง**

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ผลิตภัณฑ์กันแดดที่มีส่วนผสมของสารสกัดกาแฟและชะอมเทศ

นักวิจัย รศ.วัชรี คุณกิตติ และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 15580
- วันที่ 26 กันยายน 2562

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเภสัชศาสตร์

จุดเด่น

- เนื้อบางเบา ไม่เหนียวเหนอะหนะ และกันน้ำ
- ปกป้องผิวจากแสงแดด มีคุณสมบัติกันแดด PA++++ ตามมาตรฐานเครื่องสำอางกันแดดของญี่ปุ่น และมีค่า SPF มากกว่า 50 ตามมาตรฐานเครื่องสำอางกันแดดของอเมริกาและยุโรป

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

IPC Intellectual Property Center KHON KAEN UNIVERSITY

ผลิตภัณฑ์กันแดดสมุนไพร

นักวิจัย รศ.แคทรียา สุทธานุช และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 23396
- วันที่ 22 มีนาคม 2567

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเภสัชศาสตร์

จุดเด่น

- กระตุ้นการสร้างคอลลาเจน ชะลอการเสื่อมของเซลล์ผิว
- ลดการสร้างเม็ดสีเมลานินที่เป็นสาเหตุของความหมองคล้ำได้อย่างน้อย 30%
- ดูดกลืนรังสียูวีช่วงความยาวคลื่น 200-500 นาโนเมตร จึงสามารถป้องกันรังสียูวี AB และ C ได้
- มีสารสกัดสุมนไพรเป็นส่วนผสมสูงถึง 30%

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

เครื่องมือแพทย์

กางเกงสำหรับใส่ตรวจมะเร็งปากมดลูก

นักวิจัย รศ.เกษราวัลณ์ นิลวรางกูร และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9148
- วันที่ 19 กันยายน 2557

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะพยาบาลศาสตร์

จุดเด่น

- สำหรับใส่ตรวจภายในที่มีการเพิ่มพื้นที่เป้ากางเกงให้มีขนาดกว้างขึ้นเพื่อให้สามารถตรวจได้ถนัดและคลำบริเวณหน้าท้องได้ นอกจากนี้ยังมีผ้าอีกชิ้นหนึ่งขวางทับบนกางเกงทำหน้าที่เสมือนผ้าคลุม
- นอกจากนี้ยังมีผ้าอีกชิ้นหนึ่งขวางทับบนกางเกงทำหน้าที่เสมือนผ้าคลุม

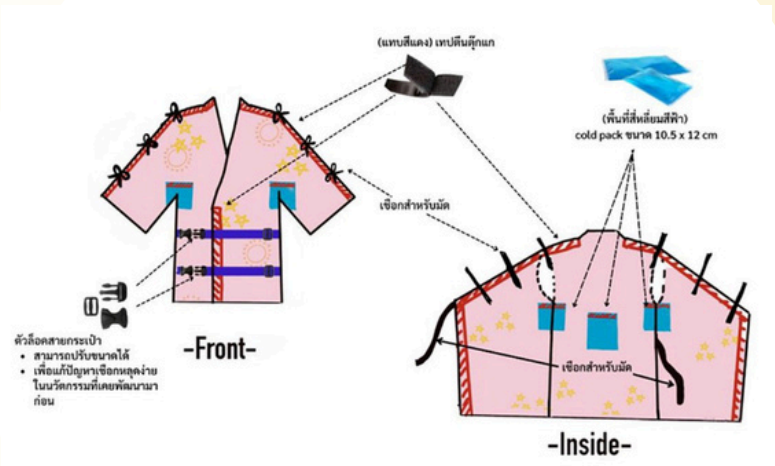
ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ชุดลดอุณหภูมิสำหรับเด็ก

นักวิจัย ผศ.แก้วกาญจน์ เสือรัมย์ และคณะ



สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 22971
- วันที่ 27 ธันวาคม 2566

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะพยาบาลศาสตร์

จุดเด่น

- **สามารถลดอุณหภูมิได้เฉพาะจุด โดยเฉพาะบริเวณที่เป็นจุดรวมของเส้นเลือด เช่น บริเวณซอกคอ รักแร้ ขาหนีบ ข้อพับเข่า และบริเวณแผ่นหลัง**
- **สามารถใช้ซ้ำได้หลายครั้งจนกว่าไข้จะลด**

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ถุงเจลโพลิเมอร์สำหรับประคบ

นักวิจัย ผศ.ปราณี ธีรโสภณ และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9560
- วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2558

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะพยาบาลศาสตร์

จุดเด่น

- สามารถประคบได้ทั้งร้อนและเย็น
- ไม่พบว่าทำให้เกิดอาการแพ้ หรือระคายเคืองที่ผิวหนัง
- สามารถเก็บกักอุณหภูมิที่ระดับบำบัดได้นาน 20 นาที
- คุณภาพไม่แตกต่างจากแผ่นเจลสำเร็จรูปที่จำหน่ายในท้องตลาด

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

IPC Intellectual Property Center KHON KAEN UNIVERSITY

เตียงทำฟันภาคสนาม

นักวิจัย นายศุภฤกษ์ ตีเมืองซ้าย และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา

- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 12623
- วันที่ 18 เมษายน 2560

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะทันตแพทยศาสตร์

จุดเด่น

- **ปรับระดับสูงต่ำของพนักพิงได้ง่ายใน 4 ระดับ มั่นคงแข็งแรง ติดตั้งง่ายสะดวกรวดเร็ว สามารถพับเก็บ-กางเตียงได้ง่าย สามารถปรับระดับความสูงต่ำของเตียงได้**
- **มีช่องเพื่อใช้สำหรับติดตั้งอุปกรณ์อื่นในการทำงาน เช่น โคมไฟส่องปาก ชุดกรอฟันสำหรับงานอุดฟัน และอ่างบ้วนปากคนไข้**

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

เตียงพลิกตะแคงตัวผู้ป่วย

นักวิจัย ศ.วิชัย อึงพินิจพงศ์ และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- สิทธิบัตรออกแบบผลิตภัณฑ์เลขที่ 91785
- วันที่ 18 มกราคม 2566

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะเทคนิคการแพทย์

จุดเด่น

- ช่วยป้องกันการเกิดแผลกดทับได้
- มีสวิตซ์ตั้งเวลาควบคุมการพลิกตัวผู้ป่วยล่วงหน้า
- มีสวิตซ์ควบคุมการปรับเอียง ปรับยกระดับของหัวเตียง
- มีล้อใต้เตียง สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ผ้าสำหรับกายภาพบำบัด

นักวิจัย อ.ดร.ณัฏฐ์ชานันท์ วงศ์ชาลี และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 23244
- วันที่ 4 มีนาคม 2567

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะพยาบาลศาสตร์

จุดเด่น

- ใช้สำหรับฟื้นฟูสมรรถภาพร่างกายของผู้ป่วยติดเตียงหรือพิการ เพื่อให้ผู้ป่วยหรือผู้พิการได้มีโอกาสเหยียดยืดกลุ่มกล้ามเนื้อน่อง ต้นขา กล้ามเนื้อหลัง และสะโพก
- ระบายอากาศได้ดี มีความทนทาน ทำความสะอาดง่าย
- ทนทาน ทำความสะอาดง่าย

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

เคมีและเทคโนโลยีชีวภาพ

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

IPC
Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

กรรมวิธีการผลิตสารเคลือบผิวผลไม้จากกล้วย

นักวิจัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐจรีย์ จิรัคคกุล และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 17380
- วันที่ 1 พฤศจิกายน 2561

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะสหวิทยาการ

จุดเด่น

- เป็นสารเคลือบผิวผลไม้จากกล้วย
- สามารถยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมได้ 6 วันก่อนลักษณะทางกายภาพจะเปลี่ยนแปลง
- ไม่มีสารเคมีหรือสารตกค้าง

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

IPC Intellectual Property Center KHON KAEN UNIVERSITY

แผ่นฟิล์มโพลีเอทธิลีน (POLYETHYLENE) ที่มีส่วนผสมของเถ้าแกลบ

นักวิจัย รองศาสตราจารย์สมใจ ขจรชีพพันธุ์งาม และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8649
- วันที่ 30 มกราคม 2557

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะวิศวกรรมศาสตร์

จุดเด่น

- แผ่นฟิล์มแข็งแรงและมีอัตราการซึมผ่านของก๊าซสูง นำไปใช้บรรจุผักผลไม้ได้หลากหลายชนิด สามารถกักเก็บความสดได้นานกว่าถุงทั่วไปมากถึง 2 เท่า ช่วยลดต้นทุนและลดความเสี่ยงจากการเน่าเสีย
- สามารถใช้เครื่องจักรที่มีอยู่แล้วผลิตได้ โดยไม่ต้องปรับแต่งใหม่
- จากคุณสมบัติพิเศษของแผ่นฟิล์มนี้ จึงสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้กับอุตสาหกรรมอื่น เช่น ใช้เป็นแผ่นรองในอุตสาหกรรมผลิตผ้าอ้อมสำเร็จรูป ผ้าอนามัย เป็นต้น

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

เครื่องกลั่นน้ำมันยางพารา

นักวิจัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมพร เกษแก้ว และคณะ

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 15935
- วันที่ 29 มกราคม 2563

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะวิทยาศาสตร์

จุดเด่น

- น้ำมันเชื้อเพลิงที่ได้สามารถนำไปใช้เป็นน้ำมันทดแทนน้ำมันดีเซล และน้ำมันเบนซิน
- เป็นอีกทางเลือกในการสร้างแหล่งพลังงานทดแทนหรือลดการใช้น้ำมันจากปิโตรเลียมได้
- ตัวเครื่องถูกออกแบบให้มีขนาดเล็กและทำงานเบ็ดเสร็จในเครื่องเดียว สามารถเคลื่อนย้าย-ติดตั้งได้สะดวก พร้อมทั้งมีระบบควบคุมการทำงานของเครื่อง เพื่อให้ใช้งานได้ง่ายและปลอดภัย

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
โทรศัพท์ : 043-202-733 / 086-451-4455 เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

KKU-INNOPRISE
Innovation and Enterprise

Intellectual Property Center
KHON KAEN UNIVERSITY

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

- ศูนย์ทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยขอนแก่น -

หมายเลขโทรศัพท์ : 086-451-4455 / 043-202-733

Facebook : https://www.facebook.com/ipckku

เว็บไซต์ : https://ip.kku.ac.th

สแกน QR Code
เพื่อดาวน์โหลดเอกสาร