

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายธงชัย สุวรรณลิขิต	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b>	
ก.ค. 2557 - ก.ค. 2561	ผู้อำนวยการ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
มิ.ย. 2553 - มิ.ย. 2557	รองผู้อำนวยการฝ่ายประสานงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ก.พ. 2551 - มิ.ย. 2553	รองผู้อำนวยการฝ่ายประสานงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
<b>การศึกษา</b> Ph.D. ( Food Science), University of Massachusetts , U.S.A., 2542 วท.ม. ( พัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย, 2535 วท.บ. ( พัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย, 2532	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> Texture and texture evaluation,, Rheology, Sensory evaluation	
<b>งานสอน</b>	
Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel. Advanced Food Analysis App.Near-Infrared Spect.Qua.Assur.Agro-Indus. Chemical & Physical Quality Measurement Chemical and Physical Quality Measurement Development of Agro-Industrial Product Development of Entrepreneurship for Innovative Busines Food Analysis Fruit & Vegetable Technology Independent Study Introduction to Agro-Industry Laboratory in Physical Quality Measurement Laboratory in Physical Quality Measurement Laboratory in Physical Quality Measurement Laboratory in Sensory Evaluation of Quality Objective Measurement for Product Development Physical Quality Analysis in Agro-Industry Product Development Technology Quality Assurance in Agro-Industry Research Methods in Agro-Ind. Product Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Research Methods in Product Development Selected Topic in Food Science Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Seminar Sensory Evaluation for Product Development Sensory Evaluation of Quality Sensory Evaluation Techniques for Ago-Indus. Sensory Evaluation Techniques for Agro-Indus. Shelf Life Evaluation of Agro-Ind. Products Shelf Life Evaluation of Agro-Industry Product Develop Special Problems Techniques for Product Development Texture & Texture Evaluation Thesis	
<b>โครงการวิจัย</b>	
ปี 2544-2545 โครงการเสริมรายได้แก่บัณฑิตยุคใหม่ในการผลิตปาท่องโก๋จากแป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีและการผลิตน้ำมันถั่วเหลืองในภาวะเศรษฐกิจที่ยังมีปัญหา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทบวงมหาวิทยาลัย	
ปี 2546 การประเมินคุณภาพข้าวเจ้าของไทยด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโทเรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ประเทศไทย	
ปี 2546-2547 การพัฒนาขีดความสามารถในการต่อยอดเทคโนโลยี และทำแผนที่สิทธิบัตรนานาชาติ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา	
ปี 2548 โครงการการต่อยอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและอุตสาหกรรมเกษตรเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน(สรว.)	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิต	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2548-2553 การพัฒนามาตรฐานวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร และผลิตภัณฑ์ OTOP ในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของน้ำจิ้มไก่ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารครบถ้วน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549 การวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันปาล์มแบบวิธีไม่ทำลายโดยใช้เทคนิค Near-Infrared Spectroscopy ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549 การออกแบบวิธีการวัดค่าและซอฟต์แวร์การวัดค่าความกรอบเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็ก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2550 การพัฒนามาตรฐานวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร และผลิตภัณฑ์ OTOP ในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549 การพัฒนาหลักและแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	
ปี 2549-2551 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเจ้าเมล็ดยาวหุงสุกจากแหล่งตลาดในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การพัฒนาคำศัพท์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การพัฒนาแป้งเค้กเนยและมัฟฟินลดพลังงาน/โคเลสเตอรอล จากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การพัฒนารูปแบบและคุณภาพของผลไม้กวนเพื่อเป็นของฝากเอกลักษณ์ของประเทศไทยและส่งออกต่างประเทศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การศึกษาอิทธิพลของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อความเค็มในน้ำจิ้มไก่ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2552 การตรวจสอบความชื้น และค่าเพอร์ออกไซด์ในมันฝรั่งทอดกรอบโดยใช้เครื่องสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การศึกษาเกณฑ์ความเค็มของซอสพริก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	
ปี 2541-2561 โครงการติดตามประเมินผลและขยายผล โครงการวิจัย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2546-2556 โครงการเผยแพร่และถ่ายทอดผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยสื่อต่าง ๆ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549-2551 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเจ้าเมล็ดยาวหุงสุกจากแหล่งตลาดต่างๆ ทั่วโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2552 การตรวจสอบปริมาณความชื้น และค่าเพอร์ออกไซด์ในมันฝรั่งทอดกรอบโดยใช้เครื่องสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเค้กเนยและมัฟฟินจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิผสมสำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 การผลิตสีธรรมชาติจากใบอ่อนของข้าวอกและการใช้ประโยชน์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเน้จากแป้งข้าวหอมมะลิสูตรลดพลังงานและน้ำตาล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2553 การประยุกต์ใช้ระบบวิเคราะห์ภาพด้วยคอมพิวเตอร์เพื่อช่วยการตรวจสอบเชิงคุณภาพและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปในอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2554 การจัดการความรู้งานวิจัยในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2554 การใช้ประโยชน์จากถั่วแดงญี่ปุ่นในพื้นที่โครงการกฐินพัฒนาฯ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การตรวจสอบปริมาณผงชูรสในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนทอดสุญญากาศและการทดสอบการยอมรับ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การพัฒนาวิธีการทดสอบและการจัดแผนผังการยอมรับของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางประเภท โฟมล้างหน้า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์จากข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552-2553 การศึกษาวิเคราะห์กำหนดเรื่องพริกแห้งเป็นมาตรฐานบังคับ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	
ปี 2552-2556 ศูนย์วิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะทางศูนย์วิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านการตรวจสอบคุณภาพ สินค้าโดยวิธีไม่ทำลาย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณสิขณณ์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2552-2554 การควบคุมมาตรฐานสินค้าทางการเกษตรและอุตสาหกรรมโดยเทคนิค การตรวจสอบด้วยคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าย่านไกลอินฟราเรด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553 การประยุกต์ใช้เทคนิคภูมิเล็กรโทรมิคในการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กะทิไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553 การหาปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด และปริมาณแคปไซซินในผลิตภัณฑ์ซอสพริกและน้ำจิ้มไก่ด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านไกลอินฟราเรด ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553 องค์ประกอบทางเคมีของน้ำส้มไม้ที่ผลิตจากวัตถุดิบไม้แต่ละชนิด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553-2555 การวิจัยและพัฒนากระบวนการตรวจสอบผลผลิตทางการเกษตรด้วยการวิเคราะห์ข้อมูลภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554 การทำนายปริมาณและองค์ประกอบของไขมันที่เกาะอย่างรวดเร็วและไม่ทำลายตัวอย่างด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านไกลอินฟราเรด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554 การหาลักษณะกลิ่นรสของน้ำพริกเผาด้วยวิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาและภูมิเล็กรโทรมิค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554-2555 การทำนายปริมาณความชื้นและโปรตีนของข้าวไทยโดยใช้สเปกโตรสโกปีย่านไกลอินฟราเรดช่วงความยาวคลื่นสั้น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2554	
ปี 2555 PCA and its application ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด	
ปี 2555-2556 การประยุกต์ใช้สเปกโตรสโกปีย่านไกลอินฟราเรดคลื่นสั้นวัดปริมาณน้ำในน้ำส้มคอกสลาย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555	
ปี 2555-2556 การพัฒนาวิธีการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนในข้าวหอมมะลิเปลือกและข้าวหอมมะลิขาวอย่างรวดเร็วด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2555 การพัฒนาคณะผู้ทดสอบและสร้างมาตรฐานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรสเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและสนับสนุนนโยบาย Thailand Food Valley ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555-2557 การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่อบแห้งด้วยสวนประกอบอาหาร กระบวนการและการใช้แบบจำลอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555-2557 แผนผังความชอบผู้บริโภคและแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ที่ใช้สเปกโตรสโกปีย่านไกลอินฟราเรดแบบรวดเร็วของสมบัติทางกายภาพเคมีในผลไม้แช่อบแห้ง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556 การประเมินการบริหารจัดการงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556 การพัฒนากลไกการดำเนินงานวิจัยและพัฒนาไปต่อยอดและใช้ประโยชน์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของประเทศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556 การรับรู้และการจำแนกความแตกต่างด้านรสพื้นฐานของผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556 โครงการจัดทำแผนวิจัยแม่บท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556 ผลของการใช้แทนตะวัน (Helianthus tuberosus) เป็นสารทดแทนไขมันต่อคุณภาพของไส้กรอกไขมันต่ำ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การทำนายคุณภาพทางประสาทสัมผัสของมะม่วงด้วยเครื่องสเปกโตรสโกปีย่านไกลอินฟราเรดแบบพกพา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การพัฒนามาตรฐานวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาสำหรับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสปรุงรสไทยเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557-2560 ระบบการติดตามและประเมินผลเชิงปริมาณสำหรับหน่วยวิจัย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556-2557 การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของเต้าน้ำยีสต์โดยใช้เทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านไกลอินฟราเรด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ	
ปี 2557-2558 กิจกรรมการวิเคราะห์ศักยภาพ/ขีดความสามารถในการแข่งขัน และจัดทำแผนพัฒนากิจการโครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมการเกษตร	
ปี 2557-2558 โครงการพัฒนาซอฟต์แวร์และความสามารถคณะผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก.	
ปี 2557-2559 การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลผลิตพลอยได้จากอุตสาหกรรมน้ำตาล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2558-2559 การประเมินผลการวิจัยด้านข้าว มันสำปะหลัง และยางพารา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2558-2559 ปริมาณ ผลกระทบ และการป้องกันการปนเปื้อนของดินทรายในอ้อยและอุตสาหกรรมน้ำตาลของประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2558 การบ่งชี้องค์ประกอบและปริมาณกรดไขมันในน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์และการปลอมปนด้วยวิธีแบบรวดเร็วและไม่ทำลายตัวอย่าง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2558 เครื่องวัดระดับน้ำทะเลและภูมิอากาศอัตโนมัติในป่าชายเลน ส่งผ่านข้อมูลด้วยระบบ 3 G ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นายธงชัย สุวรรณสิขณณ์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<p>ปี 2558 โครงการติดตามประเมินผลและขยายผลโครงการสนับสนุนทุนวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2561 แผนการบริหารอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์และทรัพยากรเพื่อการวิจัยและวิชาการ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การจัดตั้งสถาบันวิจัยและพัฒนาเพื่ออุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลของประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2559-2560 การศึกษาการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมเกษตรไทย: เพื่อจัดทำนโยบายและยุทธศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2541-2560 โครงการติดตามประเมินผลและขยายผลโครงการวิจัย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2561 การเสริมสร้างศักยภาพของบุคลากรทางการศึกษาในการศึกษาขั้นพื้นฐานตามมาตรฐานการศึกษาอาเซียน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2559-2561 ศึกษาวิจัยความสำเร็จของการพัฒนาเครือข่ายศูนย์ดิจิทัลชุมชน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร</p> <p>ปี 2560 การคัดกรองความพร้อมผลงานวิจัยจากฐานข้อมูลการวิจัยที่มีการเชื่อมโยงกับสารสนเทศของประเทศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2559-2560 การสร้างความเข้มแข็งของเกษตรกรรายย่อยในการผลิตโคเนื้อคุณภาพสุดลาดอาเซียน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2559-2560 คุณภาพและผลผลิตของข้าวโพดข้าวเหนียวโอเปกทูและข้าวโพดเทียน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2560-2565 การวิเคราะห์สมรรถนะวิจัยเพื่อปฏิรูปการบริหารจัดการงานวิจัย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560-2561 โครงการประเมินผลการดำเนินงานตามนโยบายรัฐบาล ด้านการสร้างความปลอดภัยของสมานฉันท์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักกิจการมวลชนและสารนิเทศ กองอำนวยการรักษาความมั่นคงภายในราชอาณาจักร (สมท.กอ.รมน.)</p> <p>ปี 2560-2561 เทคโนโลยีทางเลือกใหม่สำหรับการวิเคราะห์ดัชนีชี้คุณภาพอ้อยแบบรวดเร็ว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2560-2561 การบริหารจัดการเพื่อพัฒนา Food Valley ภาคกลาง ปี 2559 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2560-2561 การสร้างฐานข้อมูลในการกำหนดอัตลักษณ์ของแป้งข้าวที่เหมาะสมสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์บางชนิด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2561-2562 การทดสอบประสิทธิภาพของประสิทธิภาพของเทคนิคสเปกโตรสโกปียานไกลอินฟราเรดสำหรับการวิเคราะห์คุณภาพอ้อยในอุตสาหกรรมน้ำตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2561-2562 การประเมินศักยภาพโดยเครื่องมือทางการวิเคราะห์เทคโนโลยี ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนารูปแบบการศึกษาและประเมินศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวัสดุเหลือใช้จากอุตสาหกรรมน้ำตาล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2560-2561 การกำหนดอัตลักษณ์ของอะมิโลเพกตินที่สัมพันธ์กับสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ของแป้งข้าว ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2562-2564 การวิจัยและนวัตกรรมการผลิตโคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของเกษตรกรไทยรองรับการค้าเสรี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 ผลิตภัณฑ์ทางเลือกจากผลผลิตจากโคภายในประเทศ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563 กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์เชื่อมโยงเครือข่ายพันธมิตรด้านการวิจัยและพัฒนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2562-2564 การวิจัยและนวัตกรรมการผลิตโคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของ เกษตรกรไทยรองรับการค้าเสรี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 โครงการกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อขยายผลสู่เชิงพาณิชย์ภายใต้โครงการการเพิ่มศักยภาพและเชื่อมโยงอุตสาหกรรมเครื่องมือแพทย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2564 กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อขยายผลสู่เชิงพาณิชย์ และการเตรียมความพร้อมเครือข่ายหน่วยทดสอบมาตรฐานเครื่องมือแพทย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2565-2566 แผนงานขับเคลื่อนการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มการใช้ประโยชน์มันสำปะหลังเพื่อพัฒนาประเทศไทยอย่างยั่งยืน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p>	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
- Thongchai Suwonsichon, "Categorization of thai fish Sauces Based on Sensory Characteristics and Principal Component Analysis", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายธงชัย สุวรรณลิขิตณ์	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- นิรมล อุดมอ่าง, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, นุชสิริ เลิศวุฒิโสภณ, Bruce Watkins, "Optimization of Chemical properties Sensory Descriptive and Consumer Acceptance of Jiaogulan tea Using RSM", Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 6 (1) (2007) 101-119</li> <li>- อังสุมา แก้วคุด, ณัฏฐรัตน์ คุ่มครอง, ศาสตราจารย์ ดร.สัญชัย จิตรลิตธา, Thongchai Suwonsichon, chaiwat Boonkaewwan, Autchara Kayan, "Sensory Characteristics of Broiler, KU-Bethong and Native Chickens Meat", วารสารสัตวศาสตร์แห่งประเทศไทย (Thai Journal of Animal Science) 1 (2) (2014) 155-158</li> <li>- ชัชวาล แก้วถา, ศาสตราจารย์ ดร.สัญชัย จิตรลิตธา, Thongchai Suwonsichon, Autchara Kayan, "Cholesterol and Collagen Content In Broiler, KU-Bethong and Native Chickens", วารสารสัตวศาสตร์แห่งประเทศไทย (Thai Journal of Animal Science) 1 (2) (2014) 159-162</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปิติพร ฤทธิเรืองเดช, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Yukihiro Ozaki, "Determination of total nitrogen content, pH, density, refractive index, and brix in Thai fish sauces and their classification by near infrared spectroscopy with searching combination moving window partial least squares.", The Analyst 130 (10) (2005) 1439-1445</li> <li>- Pitiporn Ritthiruangdej, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Yukihiro Ozaki, "Classification of Thai Commercial Fish Sauces by Near-Infrared Spectroscopy with Chemometrics", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 189-196</li> <li>- Sune Chotineeranat, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, Kuakoon Piyachomkwan, Vichai Vichukit, Klanarong Sriroth, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Root Ages on the Quality of Low Cyanide Cassava Flour from Kasetsart 50", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 694-701</li> <li>- Wilai Sonthipermoon, Thongchai Suwonsichon, Sakchai Wittaya-arekul, Phaisan Wuttijumong, "Effect of Maltodextrin on Glass Transition Temperature and Water Activity of Production Banana Flake", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 708-715</li> <li>- Pitiporn Ritthiruangdej, Thongchai Suwonsichon, "Sensory Properties of Thai Fish Sauces and Their Categorization", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 181-191</li> <li>- Sukuntaros Tadakittisarn, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Optimization of Pectinase enzyme Liquefaction of Banana "Gros Michel" for banana Syrup Production", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 740-750</li> <li>- Sae-Eaw, A, Penkwan Chompreeda, Prinyawiwatkul, W, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Saidu, JE, Xu, Z, "Acceptance and purchase intent of US consumers for nonwheat rice butter cakes", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 72 (2) (2007) S92-S97</li> <li>- Rungnaphar Pongsawatmanit, T, Thongchai Suwonsichon, "Thermal and rheological properties of tapioca starch and xyloglucan mixtures in the presence of sucrose", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 40 (2) (2007) 239-248</li> <li>- Amporn Sae-Eaw, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Witoon Prinyawiwatkul, "Consumer Acceptance and Purchase Decisions of Butter Cake from Jasmine Rice Flour", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 28 (3) (2007) 377-384</li> <li>- Ritthiruangdej, Pitiporn, Thongchai Suwonsichon, "Relationships between NIR spectra and sensory attributes of Thai commercial fish sauces", ANALYTICAL SCIENCES 23 (7) (2007) 809-814</li> <li>- ชมพูนุช สีหโสภณ, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Anna Resurreccion, "American Consumer Acceptance of Satay Sauce as Affected by Different Peanut Grinding Methods, the Multi-step and One-step Processes, and Processing Times", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008) 117-128</li> <li>- อรวีร์ ฤกษ์ภานนท์, Walairut Chantarapanont, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Screening Lactic Acid Bacteria for Improving the Kanom-jeen Process", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (3) (2009) 557-565</li> <li>- Soraya Ketjarut, Thongchai Suwonsichon, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Rheological Properties of Wheat Flour-based Batter Containing Tapioca Starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 116-122</li> <li>- ศรีเวียง ทิพย์ภานนท์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Witoon Prinyawiwatkul, Xu, Z., "Optimizing time and temperature of enzymatic conversion of isoflavone glucosides to aglycones in soy germ flour.", J. Agricultural and Food Chemistry 58 (21) (2010) 11340 -11345</li> <li>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Natee Yakard, Thongchai Suwonsichon, "Effect of Xanthan Gum on the Quality of Syrup Thickened by Modified Starch during Heating and Storage", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (1) (2011) 128-135</li> <li>- Piyaporn Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, "Physical Properties of Butter Cake Made from Mixed Hom-Mali and Glutinous Rice Flours", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 295-304</li> <li>- Piyaporn Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, "Prediction of Pasting and Thermal Properties of Mixed Hom-Mali and Glutinous Rice Flours Using Near Infrared Spectroscopy", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 481-489</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายธงชัย สุวรรณลิขิต <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dr. Piyaporn Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Sensory Descriptive and Texture Profile Analyses of Butter Cakes Made from Composite Rice Flours", International Journal of Food Science &amp; Technology 46 (11) (2011) 2358-2365</li> <li>- Sriwiang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Consumption Behavior, Need and Factors Influencing Buying Decision on Soy and Soy Germ Products of Menopausal Women in Thailand", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 32 (3) (2011) 493-502</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, Brandon Bell, Koushik Adhikari, Edgar Chambers IV, Panat Cherdchu, "Ethnic food awareness and perceptions of consumers in Thailand and the United States", Nutrition &amp; Food Science 41 (4) (2011) 268-277</li> <li>- Saowapark Wattanapahu, Thongchai Suwonsichon, Wannee Jirapakkul, Sumaporn Kasemsumran, "Categorization of Coconut Milk Products by Their Sensory Characteristics", Kasetsart Journal (Natural Science) 46 (6) (2012) 944-954</li> <li>- Son, J.-S., Do, V.B., Kim, K.-O., Cho, M.S., Thongchai Suwonsichon, Valentin, D., "Consumers' attitude towards rice cooking processes in Korea, Japan, Thailand and France", Food Quality and Preference 29 (1) (2013) 65-75</li> <li>- Cherdchu, P., Chambers, E., Thongchai Suwonsichon, "Sensory lexicon development using trained panelists in Thailand and the U.S.A.: Soy sauce", Journal of Sensory Studies 28 (3) (2013) 248-255</li> <li>- Son, J.-S., Do, V.B., Kim, K.-O., Cho, M.S., Thongchai Suwonsichon, Valentin, D., "Understanding the effect of culture on food representations using word associations: The case of "rice" and "good rice"", Food Quality and Preference 31 (1) (2014) 38-48</li> <li>- Siriphollakul, Pornarree, Kanlayanarat, Sirichai, Ronnarit Rittiron, Wanitchang, Jaitip, Thongchai Suwonsichon, Boonyariththongchai, Panida, Nakano, Kazuhiro, "Pasting properties by near-infrared reflectance analysis of whole grain paddy rice samples", JOURNAL OF INNOVATIVE OPTICAL HEALTH SCIENCES 8 (6) (2015)</li> <li>- Sunthornvarabhas, J., Siriluck Liengprayoon, Aouf, C., Rungjang, W., Sangseethong, K., Lecomte, J., Thongchai Suwonsichon, Boonreungrod, C., Dubreucq, E., Fulcrand, H., "Tara tannin as active ingredient in electrospun fibrous delivery system", Journal of Applied Polymer Science 133 (27) (2016)</li> <li>- THAMONWAN PUJCHAKARN, Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Development of a sensory lexicon for a specific subcategory of soy sauce: Seasoning soy sauce", Journal of Sensory Studies 31 (6) (2016) 443-452</li> <li>- Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Prof.Yukihiko Ozaki, Chalermpun Thamasopinkul, "Temperature compensation for determination of moisture and reducing sugar of longan honey by near infrared spectroscopy", Journal of Near Infrared Spectroscopy 25 (1) (2017) 36-44</li> <li>- Sunthornvarabhas, J., Siriluck Liengprayoon, Thongchai Suwonsichon, "Antimicrobial kinetic activities of lignin from sugarcane bagasse for textile product", INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS 109 (2017) 857-861</li> <li>- Wiriyawattana, P., Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Effects of aging on taste thresholds: A case of Asian people", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 33 (4) (2018)</li> <li>- Rongtong, B., Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "Determination of sulfur dioxide content in osmotically dehydrated papaya and its classification by near infrared spectroscopy", JOURNAL OF NEAR INFRARED SPECTROSCOPY 26 (6) (2018) 359-368</li> <li>- Rongtong, B., Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "Determination of water activity, total soluble solids and moisture, sucrose, glucose and fructose contents in osmotically dehydrated papaya using near-infrared spectroscopy", Agriculture and Natural Resources 52 (6) (2018) 557-564</li> <li>- Wiriyawattana, P., Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Effects of drum drying on physical and antioxidant properties of riceberry flour", Agriculture and Natural Resources 52 (5) (2018) 445-450</li> <li>- Sunthornvarabhas, J., Siriluck Liengprayoon, Lerksamran, T., Chonlada Buratcharin, Thongchai Suwonsichon, Wirat Vanichsriratana, Klanarong Sriroth, "Utilization of Lignin Extracts from Sugarcane Bagasse as Bio-based Antimicrobial Fabrics", SUGAR TECH 21 (2) (2019) 355-363</li> <li>- Phurit Ngoenchai, Alonso, Jose Ramon, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, Prinyawiwatkul, Witoon, "Effects of Visual Cues on Consumer Expectation, Emotion and Wellness Responses, and Purchase Intent of Red Chili Powders", Journal of Food Science 84 (10) (2019) 3018-3026</li> <li>- นางสาวจิตติมา เรืองรัตนาร, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, WARUNEE THANAPASE, "Installation design of on-line near infrared spectroscopy for the production of compound fertilizer", Vibrational Spectroscopy 106 (-) (2020) 1-103008-9</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b> ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thongchai Suwonsichon, "การวัดคุณภาพเนื้อสัมผัสทางกลของเจลแบ่งข้าวเจ้าและเจลแบ่งมันสำปะหลัง", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 40 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2002)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "ผลของการใช้ฟลาวาร์มันสำปะหลังต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของขนมมันสำปะหลัง", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 40 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2002)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นายธงชัย สุวรรณสิขณณ์</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, ณัฐกานต์ นวเศรษฐวิสูตร , นงนุช เจริญวาสนุนตร์ , "การตรวจสอบปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ของฝรั่งพันธุ์กลมสายี่ด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปียานอินฟราเรด", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 5 (2003)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "การตรวจสอบปริมาณความชื้นของข้าวหอมมะลิด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปียานอินฟราเรด", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 5: นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (2003)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "พฤติกรรมด้านความหนืดและคุณสมบัติทางกลของแป้งเห้ายายม่อม (Tacca leontopetaloides Ktze.)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2003)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "Near-infrared reflectance spectroscopy for amylose and protein determination of whole-grains of milled rice", Japan-Thailand Joint Symposium on Nondestructive Evaluation Technology (2004)</li> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Anupun Terdwongworakul, สุพรรณิกา เวียนทอง , "PRELIMINARY STUDY FOR DETERMINATION OF PEROXIDE VALUE (PV) AND ACID VALUE (AV) IN PALM OIL BY NEAR-IRRED SPECTROSCOPY", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 6 (2004)</li> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, Y. Ozaki, "Using Near Infrared Transmittance Spectroscopy for Quantitative Analysis for Protein Content in Thai Commercial Fish Sauces", The Japanese Society for Food Science and Technology &amp; Kasetsart University (2004)</li> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Anupun Terdwongworakul, Supannika Weantong, "Determination of Peroxide Value (PV) and Acid Value (AV) on Palm Oil by Near Infrared Spectroscopy", In Japan-Thailand Joint Symposium on Nondestructive Evaluation Technology (2004)</li> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Nattakarn Navasearttavisootr, "Near-Infrared Reflectance Spectroscopy for Amylose and Protein Determination of Whole-Grains of Milled Rice", In Japan-Thailand Joint Symposium on Nondestructive Evaluation Technology (2004)</li> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Anupun Terdwongworakul, Supannika weentong, Wanee Jirapakkul, "Determination of chemical quality in crude palm oil by fourier transform near-infrared spectroscopy", In The 7th Agro-Industrial Conference (2005)</li> <li>- Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Acceptability tests of no sugar added butter cake from jasmine brown rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)</li> <li>- Pitiporn Ritthiruangdej, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Yukihiko Ozaki, "Classification of Thai Commercial Fish Sauces by Near-Infrared Spectroscopy with Chemometrics", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2006)</li> <li>- ปิยนาก รวบรวมทรัพย์, Saowanee Lertworasirikul, Hathairat Rimkeeree, Thongchai Suwonsichon, "Product development of dental dog chew", Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration (2006)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumornrat Chenputhi, "Factors Affecting Consumer Buying Decision of Mixed Flour for Deep-fry Product", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2006)</li> <li>- ปณัฐ เชิดชู, Thongchai Suwonsichon, Chintana Oupadissakoon, "Sensory Characteristics of Thai Commercial Alkaline Fresh Noodle (Bamee)", Proceedings of 46th Kasetsart University Annual Conference: Agro-Industry (2006)</li> <li>- อัมพร แซ่เอียว, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Effects of Particle sizes on Physicochemical, Micro-Structural, and Textural Properties of Jasmine Brown Rice Flour Batters and cakes Proceeding: ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007 (2007)</li> <li>- อัมพร แซ่เอียว, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Witoo Prinyawiwatkul, "Effects of storage times of Jasmine Brown Rice Flour Physicochemical Properties and Consumer Acceptance of Jasmine Rice Cakes. ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007. (2007)</li> <li>- อิทธิพัทธ์ สยะ, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, "Optimization of formulation for pudding cake made from jasmine rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- สิริกาญจน์ เกียรติธนะไพบูรณ์, Chintana Oupadissakoon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory and instrumental texture characteristics of Thai rices", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- อรุวัลภ์ อุปถัมภานนท์, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effects of Lactobacillus plantarum P1 on the physico-chemical properties of rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- ปณัฐ เชิดชู, Thongchai Suwonsichon, Chintana Oupadissakoon, "Classification of heat characteristics in Thai sweet chilli sauce", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- ปรัช เสาวลักษณ์, Thongchai Suwonsichon, "Effects of pre-treatments on the qualities of vacuum fried grey oyster mushroom (Pleurotus sajor-caju (Fr.) Singers)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- ปณัฐ เชิดชู, Thongchai Suwonsichon, Chintana Oupadissakoon, "Sensory characteristics of Thai sweet chilli sauces and their categorization", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- อธิมนต์ แก้วประเสริฐศิลป์, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, "Development of steamed rice cake form jasmine rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นายธงชัย สุวรรณเลิศฉัตร	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- สุวรรณี ปารเจริญ, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Optimization of Formulation for Bread Made from Jasmine Brown Rice and Cassava Flours.", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2008)</li> <li>- นางปียากรณ์ เชื้อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, "Effects of Mixing Hom Mali Brown Rice and Glutaneous Rice Flours on Flour Pasting Properties and Physical Properties of Butter Cake using Mixed Flours", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)</li> <li>- Korrakot Wannagul, Thongchai Suwonsichon, WARUNEE THANAPASE, Sumaporn Kasemsumran, "Prediction of total soluble solids, reducing sugar and total sugar of Thai sweet chili sauces by near infrared spectroscopy", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</li> <li>- Aphirak Jansang, Thongchai Suwonsichon, Anan Phonphoem, "เครื่องมือวัดค่าความกรอบเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็ก", การประชุมวิชาการงานวิจัยและพัฒนาเชิงประยุกต์ ครั้งที่ 1, ECTI-CARD 2009 (2009)</li> <li>- Parichart Yoophat, Thongchai Suwonsichon, "Quality function deployment technique in frozen bakery product", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</li> <li>- Poraya Saowalak, Thongchai Suwonsichon, "Study of processing conditions and optimization of vacuum fried jackfruit seed chips", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</li> <li>- Thapanee Sathorn, Thongchai Suwonsichon, WARUNEE THANAPASE, Sumaporn Kasemsumran, "Prediction of total soluble solids and total acidity in chili sauces by near infrared spectroscopy", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, ปริญญาผล หิรัญสุตย์, "Process Development of Germinated Jasmine Rice from Paddy", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 14 (2009)</li> <li>- วิจิรัชย์ คำชุม, Chintana Oupadissakoon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory characteristics and categorization of pineapple paste from 2 varieties of pineapple", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- สมรัฐ ทิวสังวาลย์, Withida Chantrapornchai, Thongchai Suwonsichon, "Consumer Needs and Factors Affecting Consumer Buying Decision of Thai Male for Functional Drink", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2011)</li> <li>- Sriwiang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Development of instant soy milk containing isoflavone aglycone-enriched soy germ flour. Abstracts.", 5th Thailand Congress of Nutrition. (2011)</li> <li>- Phallaphat Nilsuwankosit, Hathairat Rimkeeree, Thongchai Suwonsichon, Supanida Winitchai, Dumrongsak Aryuwananon, "Characteristics of niosomes entrapped with Eri silk (Samia ricini) fibroin", Natural Products Research and Development Center (NPRDC), Science and Technology Research Institute (STRI) (2012)</li> <li>- ปียากรณ์ เชื้อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, วิชัย หลุทัยนาคันต์, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, "Consumer acceptance for butter cake made from Hom-mali rice flour, Glutinous rice flour and mixed rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50 (2012)</li> <li>- ดร. ปียากรณ์, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumaporn Kasemsumran, "Sensory Characteristics of Wheat and Rice Flour Based Butter Cakes", The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer Research Network (2012)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, นายปริญญาผล หิรัญสุตย์, นางสาว รมณีย์ ฉัตรวิรุพิน, "Sensory Attributes and Consumer Acceptance of Cooked Germinated Hom-Mali Brown Rice.", The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer Research Network (2012)</li> <li>- องค์กร กล้าเจริญ, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "Prediction of overall sweet, overall sour and firmness of mango by near infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</li> <li>- สมเกียรติ จันทร์เทศ, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, "Application of Kano model for customer need in mango tablets", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</li> <li>- พัลลภัช นิลสุวรรณโฆษิต, Thongchai Suwonsichon, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, "Development of facial treatment serum product containing niosome of fibroin hydrolysate from Eri silk cocoon", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, ดร.จักรพล สุนทรารากาส, Siriluck Liengprayoon, Warawut Suphamitmongkol, UDOMLAK SUKATTA, Suteera Witayakran, ดร.กุลฤดี แสงสีทอง, Annaj Theeravanich, Piti Kuntangkul, Chonlada Buratcharin, Gantima Ocharos, "Forging Economic Value of By-Products from Sugar Industry", สัมมนาเชิงวิชาการ "งานวิจัยย่อยและน้ำตาล" (2015)</li> <li>- รติ วัฒนธาดา, Chaiporn Jaikaeo, Aphirak Jansang, Anan Phonphoem, Thongchai Suwonsichon, "Human Sensory Evaluation System on Mobile Platform", การประชุมวิชาการ งานวิจัยและพัฒนาเชิงประยุกต์ ครั้งที่ 7 (ECTI-CARD 2015) (2015)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- WARUNEE THANAPASE, Anupun Terdwongworakul, Thongchai Suwonsichon, "Present in Condition of R&amp;D for Nondestructive Techniques including NIR spectroscopy in Thailand", In 17th Symposium of Nondestructive Technique (2001)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "Textural Assessment of Thai Rice Noodles", X International Starch Convention (2002)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, ". Determination of reducing sugar in guava (Psidium guajava L.) using near infrared reflectance spectroscopy", In ASEAN Food Science and Technology: Cooperation and Integration for development (2003)</li> </ul>	



**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายธงชัย สุวรรณลิขิต <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Nattakarn Navasearttavisootr, "Determination of Reducing Sugar in Guava (Psidium guajava L.) Using Near-Infrared Reflectance Spectroscopy", The 8th ASEAN Food Conference (2003)</li> <li>- WARUNEE THANAPASE, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Y.Ozaki, Pitiporn Ritthiruangdej, "Quantitative and Qualitative Analysis of Total Nitrogen Content in Thai Commercial Fish Sauces by Near-Infrared Spectroscopy with Moving Window Partial Least Squares Regression", In 12th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (2005)</li> <li>- WARUNEE THANAPASE, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Using the Near Infrared Reflectance Spectroscopy for Quantitative and Qualitative Six Thai Rice Varieties", In 12th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (2005)</li> <li>- Ritthiruangdej, P, Thongchai Suwonsichon, Saowanee Lertworasirikul, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Ozaki, Y., "Determination of Total Nitrogen and Sodium Chloride in Thai Commercial Fish sauces by using NIR Spectroscopy with Artificial Neural Networks", In Japan-Korea Joint Symposium on Near Infrared Spectroscopy (2006)</li> <li>- สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ, อภิญา อัครนิม, Siree Chaiseri, Thongchai Suwonsichon, "Volatile flavor compounds and sensory flavor profiles of Thai soy sauce.", 236th American Chemical Society National Meeting (2008)</li> <li>- น.ส.นพกร ปัญญาชิโร , Thongchai Suwonsichon, WARUNEE THANAPASE, Sumaporn Kasemsumran, "Determination of moisture content and water activity of Thai potato snack food by NIRS", The 1st Asian NIR symposium and The 24th Japanese NIR Forum (2008)</li> <li>- ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Development of Cake Mixed from Thai Hom Mali Rice Flour and It's Acceptability by Thai Consumer", 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</li> <li>- น.ส.ฐาปณี สาร , Thongchai Suwonsichon, WARUNEE THANAPASE, Sumaporn Kasemsumran, "Determination of total soluble solids and total acidity in term of acetic acid content in chili sauces by NIRS", The 1st Asian NIR symposium and The 24th Japanese NIR Forum (2008)</li> <li>- น.ส. กรรช วรรณกุล , Thongchai Suwonsichon, WARUNEE THANAPASE, Sumaporn Kasemsumran, "Prediction of total soluble solids and total acidity of Thai sweet sauces by NIRS", The 1st Asian NIR symposium and The 24th Japanese NIR Forum (2008)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, อัมพร แซ่เอี้ยว, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, "Consumer Acceptance of Low Calories Butter Cake from Thai Hom Mali Brown Rice Flour", 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "Determination of Total Soluble Solids and Total Acidity in Chili Sauces by using NIR Spectroscopy", The 1st Asian NIR Symposium JAPAN 2008 (2008)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "Determination of Heat Sensation of Thai Sweet Chili Sauces by Near Infrared Spectroscopy and Back Propagation Neural Network", Summer Program In Sensory Evaluation 2009 (SPISE 2009) (2009)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, นาง ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล, "Pasting Properties of Mixed Flours Hom-Mali and Glutinous Rice and Physical Properties of Butter Cake Using Mixed Flours", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "Generic Descriptive Analysis and Principle Component Analysis for Sensory Characteristic of Thai Commercial Coconut Milk", Summer Program In Sensory Evaluation 2009 (SPISE 2009) (2009)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, ศรีเวียง ทิพย์กานนท์ , "Opinion and Behavioral Survey of Menopausal Women in Thailand toward Soy and Soy Germ Products", Summer Program In Sensory Evaluation 2009 (SPISE 2009) (2009)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "Application of Near Infrared Spectroscopy Combined with Artificial Neural Network to Predict Heat Sensation in Chili Sauces", Summer Program In Sensory Evaluation 2009 (SPISE 2009) (2009)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, "Sensory Characteristic and Principle Component Analysis of Thai Commercial Coconut Milk", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- นาง ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, "Sensory Characteristics and Texture Profile analysis of butter cake made from wheat flour and mixed Hom-mali rice and Glutinous rice flour", IFT 2010 (2010)</li> <li>- น.ส. ศรีเวียง ทิพย์กานนท์, Penkwan Chompreeda, Witoon Prinyawiwatkul, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Effects of time and temperature on conversion of isoflavone glucosides to aglycones in soy germ flour using <math>\beta</math>-glucosidase", IFT10 - IFT Annual Meeting &amp; Food Expo (2010)</li> <li>- Sriwiang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Isoflavone Contents in Five Thai Soybean Varieties from Two Seasons", XI Asian Congress of Nutrition. July 13-16, 2011 (2011)</li> <li>- Sriwiang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul, Dr. Hong Kyoon No, "Development of isoflavone aglycone-enriched soy germ flour: effects of soybean varieties, harvest seasons, and processing conditions.", 2011 IFT Annual Meeting (2011)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, ดร. ศรีเวียง ทิพย์กานนท์ , Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Development of instant soy milk powder using isoflavone aglyconed-enriched soy germ flour for menopausal women", 2nd International Seminar on Food &amp; Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นายธงชัย สุวรรณลิขิต</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chalermpun thamasopinkul, Suthatta Areekij, Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, "Prediction of moisture and protein contents of Thai rice using short wavelength near-infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</li> <li>- นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, นางสาวสุทัตตา อารีย์กิจ, Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid and non-destructive determination of moisture and protein contents of Thai rice using principal component artificial neural networks (PC-ANNs) on short wavelength near-infrared (SW-NIR) spectroscopy", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013)</li> <li>- นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumaporn Kasemsumran, Pitiporn Ritthiruangdej, "Application of short wavelength near-infrared spectroscopy (SW-NIR) for measurement of moisture content of longan honeys", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)</li> <li>- Sumaporn Kasemsumran, Nattaporn Sinunta, ฌมาพร อัฒวีโรจน์, Chatchawan Jantasuriyarat, รื่นฤดี แก้วชื่นชัย, WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Prof.Sumio Kawano, "Single kernel NIR analysis for detection of variety adulteration in rough and milled Thai jasmine rice", The 4th Asian Near Infrared Symposium (ANS2014) (2014)</li> <li>- นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of Sample Temperature Variation on The Determination of Chemical Composition of Longan Honey by Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- Pitiporn Ritthiruangdej, น.ส. เพชรไพลิน สอพานิชวัฒน์, น.ส. ลลิตา วิมลศิริ, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, น.ส. สุทัตตา อารีย์กิจ , Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, "Rapid analysis of moisture and fat content of durian chips using near-infrared (NIR) spectroscopy", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014)</li> <li>- น.ส. เพชรไพลิน สอพานิชวัฒน์, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Chemical Analysis of Red Fermented Soybean Curds Using Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- น.ส. เพชรไพลิน สอพานิชวัฒน์ , Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid determination of chemical composition in red fermented soybean curds using short wavelength near-infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014)</li> <li>- นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล , Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Classification of authentic and adulterated longan honeys using near-infrared spectroscopy and chemometrics", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014)</li> <li>- Siriporn Siralermukul, Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory Lexicon Development for Oyster Sauce", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Pitiporn Ritthiruangdej, ลลิตา วิมลศิริ, รัดนา เมืองมนตรี, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, "Rapid analysis of sugarcane quality using near-infrared spectroscopy", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Quynh Thi Nhu Nguyen1, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid and non-destructive quantitative and qualitative analysis of pasteurized coconut water using near-infrared spectroscopy", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- ดร.จักรพล สุนทรวารากาส, Siriluck Liengprayoon, Chonlada Buratcharin, Thongchai Suwonsichon, Wirat Vanichsiratana, Klanarong Sriroth, "TECHNO-ECONOMIC EVALUATION OF LIGNIN FROM SUGARCANE BAGASSE FOR ANTIMICROBIAL TEXTILE", International Conference Sugar Crops Improvement Biotechnology Bio Refinery and Diversification : Impacts on Bio-based Economy (2018)</li> <li>- ทีปนี พินิจจันทร์, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, "Effects of pineapple juice and commercial meat tenderizer on quality of beef jerky", The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020): Future Food Innovation for Better Health and Wellness (2020)</li> </ul>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ANS2014 Best Poster Award ประจำปี 2557 เรื่อง "Single kernel NIR analysis for detection of variety adulteration in rough and milled Thai jasmine rice" จาก Asian NIR Consortium</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 27 มีนาคม 2568