

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขันธ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ก.ค. 2557 - ก.ค. 2561	ผู้อำนวยการ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
มิ.ย. 2553 - มิ.ย. 2557	รองผู้อำนวยการฝ่ายประสานงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ก.พ. 2551 - มิ.ย. 2553	รองผู้อำนวยการฝ่ายประสานงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
การศึกษา Ph.D. (Food Science), University of Massachusetts , U.S.A., 2542 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย, 2535 วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย, 2532	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Texture and texture evaluation,, Rheology, Sensory evaluation	
งานสอน	
<p>Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel. Advanced Food Analysis App.Near-Infrared Spect.Qua.Assur.Agro-Indus. Chemical & Physical Quality Measurement Development of Agro-Industrial Product Food Analysis Fruit & Vegetable Technology Independent Study Introduction to Agro-Industry 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 Special Problems Techniques for Product Development Texture & Texture Evaluation Thesis</p>	
โครงการวิจัย	
ปี 2544-2545 โครงการเสริมรายได้แก่บัณฑิตยุคใหม่ในการผลิตปาท่องโก๋จากแป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีและการผลิตน้ำนมถั่วเหลืองในภาวะเศรษฐกิจที่ยังมี ปัญหา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทบวงมหาวิทยาลัย	
ปี 2546 การประเมินคุณภาพข้าวเจ้าของไทยด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโทรเรเพื่อการส่งเสริมวิทยา ศาสตร์ประเทศไทย	
ปี 2546-2547 การพัฒนาขีดความสามารถในการต่อยอดเทคโนโลยี และทำแผนที่สิทธิบัตรนานาชาติ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการ อุดมศึกษา	
ปี 2548 โครงการการต่อยอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและอุตสาหกรรมเกษตรเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน(สรอ.)	
ปี 2548-2553 การพัฒนามาตรฐานวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ อาหาร และผลิตภัณฑ์ OTOP ในประเทศ ไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของน้ำจิ้มไก่ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค (หัวหน้า โครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิต	สังกัด ภาควิชาพัฒนาการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารคบเคี้ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันปาล์มแบบวิธีไม่ทำลายโดยใช้เทคนิค Near-Infrared Spectroscopy (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การออกแบบวิธีการวัดค่าและซอฟต์แวร์การวัดค่าความกรอบเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็ก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	การพัฒนามาตรฐานวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ อาหาร และผลิตภัณฑ์ OTOP ในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาหลักและแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2549-2551	คุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเจ้าเมล็ดยาวหุงสวยจากแหล่งตลาดในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาคำศัพท์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาแป้งเค้กเนยและมัทฟินลดพลังงาน/โคเลสเตอรอล จากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนารูปแบบและคุณภาพของผลไม้กวนเพื่อเป็นของฝากเอกลักษณ์ของประเทศไทยและส่งออกต่างประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษاثิพลของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อความเค็มในน้ำจิ้มไก่ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550-2552	การตรวจสอบความชื้น และค่าเพอร์ออกไซด์ในมันฝรั่งทอดกรอบโดยใช้เครื่องสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาก่อนท์ความเค็มของซอสพริก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2541-2561	โครงการติดตามประเมินผลและขยายผล โครงการวิจัย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2546-2556	โครงการเผยแพร่และถ่ายทอดผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยสื่อต่าง ๆ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2551	คุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเจ้าเมล็ดยาวหุงสวยจากแหล่งตลาดต่างๆ ทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550-2552	การตรวจสอบปริมาณความชื้น และค่าเพอร์ออกไซด์ในมันฝรั่งทอดกรอบโดยใช้เครื่องสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเค้กเนยและมัทฟินจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิผสมสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การผลิตสีธรรมชาติจากใบอ่อนของข้าวฉงและการใช้ประโยชน์ (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	การใช้ประโยชน์จากถั่วแดงญี่ปุ่นในพื้นที่โครงการภูฟ้าพัฒนาฯ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การตรวจสอบปริมาณผงชูรสในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนทอดสุญญากาศและการทดสอบการยอมรับ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การพัฒนาวิธีการทดสอบและการจัดแผนผังการยอมรับของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางประเภทโฟมล้างหน้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์จากข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552-2553	การศึกษาวิเคราะห์การกำหนดเรื่องพริกแห้งเป็นมาตรฐานบังคับ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ปี 2552-2556	ศูนย์วิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะทางศูนย์วิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านการตรวจสอบคุณภาพ สินค้าโดยวิธีไม่ทำลาย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2552-2554	การควบคุมมาตรฐานสินค้าทางการเกษตรและอุตสาหกรรมโดยเทคนิค การตรวจสอบด้วยคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าย่านใกล้อินฟราเรด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การประยุกต์ใช้เทคนิคจุ่มเกลือโทรมิคในการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กะทิไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การหาปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด และปริมาณแคปไซซินในผลิตภัณฑ์ซอสพริกและน้ำจิ้มไก่ด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	องค์ประกอบทางเคมีของน้ำส้มไม้ที่ผลิตจากวัตถุดิบไม้แต่ละชนิด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขันธ์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2553-2555	การวิจัยและพัฒนากระบวนการตรวจสอบผลผลิตทางการเกษตรด้วยการวิเคราะห์ข้อมูลภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การทำนายปริมาณและองค์ประกอบของไขมันกะทิจากตัวอย่างรวดเร็วและไม่ทำลายตัวอย่างด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การหาลักษณะกลิ่นรสของน้ำพริกเผาด้วยวิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาและจมูกอิเล็กทรอนิกส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2555	การทำนายปริมาณความชื้นและโปรตีนของข้าวไทยโดยใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดช่วงความยาวคลื่นสั้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2554
ปี 2555	PCA and its application (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555-2556	การประยุกต์ใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดคลื่นสั้นวัดปริมาณน้ำในน้ำผึ้งดอกกล้วย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555
ปี 2555-2556	การพัฒนาวิธีการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนในข้าวหอมมะลิเปลือกและข้าวหอมมะลิขาวอย่างรวดเร็วด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555	การพัฒนาคณะผู้ทดสอบและสร้างมาตรฐานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรสเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและสนับสนุนนโยบาย Thailand Food Valley (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2557	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่แข็งพร้อมรับประทานแบบจาลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2557	แผนผังความชอบผู้บริโภคและแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ที่ใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดแบบรวดเร็วของสมบัติทางกายภาพเคมีในผลไม้แช่แข็ง (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 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	ผลของการใช้แทนตะวัน (Helianthus tuberosus) เป็นสารทดแทนไขมันต่อคุณภาพของไส้กรอกไขมันต่ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การทำนายคุณภาพทางประสาทสัมผัสของมะม่วงด้วยเครื่องสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดแบบพกพา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การพัฒนามาตรฐานวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาสำหรับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสปรุงรสไทยเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2560	ระบบการติดตามและประเมินผลเชิงปริมาณสำหรับหน่วยวิจัย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2557	การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของเต้าหู้ยี้สีแดงโดยใช้เทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ
ปี 2557-2558	กิจกรรมการวิเคราะห์ศักยภาพ/ขีดความสามารถในการแข่งขัน และจัดทำแผนพัฒนาวิชาการโครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 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	เครื่องวัดระดับน้ำทะเลและภูมิอากาศอัตโนมัติในป่าชายเลนส่งผ่านข้อมูลด้วยระบบ 3 G (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	โครงการติดตามประเมินผลและขยายผลโครงการสนับสนุนทุนวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2561	แผนที่บริหารอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์และทรัพยากรเพื่อการวิจัยและวิชาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การจัดตั้งสถาบันวิจัยและพัฒนาเพื่ออุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิต	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2559-2560 การศึกษาการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมเกษตรไทย: เพื่อจัดทำนโยบายและยุทธศาสตร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2541-2560 โครงการติดตามประเมินผลและขยายผลโครงการวิจัย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559-2561 การเสริมสร้างศักยภาพของบุคลากรทางการศึกษาในการศึกษาขั้นพื้นฐานตามมาตรฐานการศึกษาอาเซียน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2559-2561 ศึกษาวิจัยความสำเร็จของการพัฒนาเครือข่ายศูนย์ดิจิทัลชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	
ปี 2560 การคัดกรองความพร้อมผลงานวิจัยจากฐานข้อมูลการวิจัยที่มีการเชื่อมโยงกับสารสนเทศของประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2559-2560 การสร้างความเข้มแข็งของเกษตรกรรายย่อยในการผลิตโคเนื้อคุณภาพสุตลาตาอาเซียน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2559-2560 คุณภาพและผลผลิตของข้าวโพดข้าวเหนียวโอแปกทูและข้าวโพดเทียน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2560-2565 การวิเคราะห์สมรรถนะวิจัยเพื่อปฏิรูปการบริหารจัดการงานวิจัย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560-2561 การบริหารจัดการเพื่อพัฒนา Food Valley ภาคกลาง ปี 2559 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560-2561 โครงการประเมินผลการดำเนินงานตามนโยบายรัฐบาล ด้านการสร้างความปรองดองสมานฉันท์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักกิจการมวลชนและสารนิเทศ กองอำนวยการรักษาความมั่นคงภายในราชอาณาจักร (สมท.กอ.รมน.)	
ปี 2560-2561 เทคโนโลยีทางเลือกใหม่สำหรับการวิเคราะห์ดัชนีชี้คุณภาพอ้อยแบบรวดเร็ว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2561-2562 การทดสอบประสิทธิภาพของประสิทธิภาพของเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดสำหรับการวิเคราะห์คุณภาพอ้อยในอุตสาหกรรมน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2561-2562 การประเมินศักยภาพโดยเครื่องมือทางการวิเคราะห์เทคโนโลยี (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2561-2562 การพัฒนารูปแบบการศึกษาและประเมินศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวัสดุเหลือใช้จากอุตสาหกรรมน้ำตาล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2560-2561 การสร้างฐานข้อมูลในการกำหนดอัตลักษณ์ของแป้งข้าวที่เหมาะสมสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์บางชนิด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560-2561 การกำหนดอัตลักษณ์ของอะมิโนเพกตินที่สัมพันธ์กับสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ของแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2562-2564 การวิจัยและนวัตกรรมการผลิตโคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของเกษตรกรไทยรองรับการค้าเสรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562-2564 ผลิตภัณฑ์ทางเลือกจากผลผลิตจากโคภายในประเทศ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562-2564 การวิจัยและนวัตกรรมการผลิตโคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของ เกษตรกรไทยรองรับการค้าเสรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Thongchai Suwonsichon, "Categorization of thai fish Sauces Based on Sensory Characteristics and Principal Component Analysis", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0
- นิรมล อุตมอ้าง, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, นุชสิริ เลิศวัฒน์โสภณ, 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
- อังสุมา แก้วคต, ณันณรัตน์ คุ่มครอง, ศาสตราจารย์ ดร.สัญชัย จตุรสิทธิ์, Thongchai Suwonsichon, chawat Boonkaewwan, Autchara Kayan, "Sensory Characteristics of Broiler, KU-Bethong and Native Chickens Meat", วารสารสัตวศาสตร์แห่งประเทศไทย (Thai Journal of Animal Science) 1 (2) (2014) 155-158
- ชัชวาล แก้วถาทำ, ศาสตราจารย์ ดร.สัญชัย จตุรสิทธิ์, 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

ระดับนานาชาติ

- 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
- 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)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 189-196

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิตณ์ ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Sunee 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 694-701 - 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 708-715 - Pitiporn Ritthiruangdej, Thongchai Suwonsichon, "Sensory Properties of Thai Fish Sauces and Their Categorization", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 181-191 - 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 740-750 - 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 - 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 - 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 28 (3) (2007) 377-384 - Ritthiruangdej, Pitiporn, Thongchai Suwonsichon, "Relationships between NIR spectra and sensory attributes of Thai commercial fish sauces", ANALYTICAL SCIENCES 23 (7) (2007) 809-814 - ชมพูนุช สีห์โสภณ, 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008) 117-128 - อรุณี ฤกษ์ภณานนท์, Walairut Chantarapanont, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Screening Lactic Acid Bacteria for Improving the Kanom-jeen Process", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (3) (2009) 557-565 - Soraya Ketjarut, Thongchai Suwonsichon, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Rheological Properties of Wheat Flour-based Batter Containing Tapioca Starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 116-122 - ศรีเวียง ทิพย์กานนท์, 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 - 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (1) (2011) 128-135 - 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 295-304 - 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 481-489 - 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 & Technology 46 (11) (2011) 2358-2365 - 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 32 (3) (2011) 493-502 - 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 & Food Science 41 (4) (2011) 268-277 - Saowapark Wattanapahu, Thongchai Suwonsichon, Wanee Jirapakkul, Sumaporn Kasemsumran, "Categorization of Coconut Milk Products by Their Sensory Characteristics", Kasetsart Journal (Natural Science) 46 (6) (2012) 944-954 - 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 - 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 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิต</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Siriphollakul, Pornarree, Kanlayanarat, Sirichai, Ronnarit Rittiron, Wanitchang, Jaitip, Thongchai Suwonsichon, Boonyarittthongchai, 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) - 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) - 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 - Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Prof.Yukihiro 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 - Sunthornvarabhas, J., Siriluck Liengprayoon, Thongchai Suwonsichon, "Antimicrobial kinetic activities of lignin from sugarcane bagasse for textile product", INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS (2017) 857-861 - Wiriyawattana, P., Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Effects of aging on taste thresholds: A case of Asian people", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 33 (4) (2018) - 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 - 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 - 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 - 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 - 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 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thongchai Suwonsichon, "การวัดคุณภาพเนื้อสัมผัสทางกลของเจลแบ่งขาวเจ้าและเจลแบ่งมันสำปะหลัง", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 40 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2002) - Thongchai Suwonsichon, "ผลของการใช้ฟลาวรรีมินสำปะหลังต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของขนมมันสำปะหลัง", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 40 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2002) - Thongchai Suwonsichon, "พฤติกรรมด้านความเหนียวและคุณสมบัติทางกลของแป้งเห้ายาม่อม (Tacca leontopetaloides Ktze.)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2003) - Thongchai Suwonsichon, "การตรวจสอบปริมาณความชื้นของข้าวหอมมะลิด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 5: นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (2003) - WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, ณัฐกานต์ นวเศรษฐีสูตร , นงนุช เจริญวาสนุตร์ , "การตรวจสอบปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ของฝรั่งพันธุ์กลมสาส์ด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านอินฟราเรด", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 5 (2003) - 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 & Kasetsart University (2004) - 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) - 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) - 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) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิตณ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Anupun Terdwongworakul, สุพรรณิภา เวียนทอง , "PRELIMINARY STUDY FOR DETERMINATION OF PEROXIDE VALUE (PV) AND ACID VALUE (AV) IN PALM OIL BY NEAR-IRRED SPECTROSCOPY", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 6 (2004) - WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Anupun Terdwongworakul, Supannika weentong, Wannee Jirapakkul, "Determination of chemical quality in crude palm oil by fourier transform near-infrared spectroscopy", In The 7th Agro-Industrial Conference (2005) - 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) - Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumornrat Chenputhi, "Factors Affecting Consumer Buying Decision of Mixed Flour for Deep-fry Product", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2006) - Pitiporn Ritthiruangdej, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Yukihiro Ozaki, "Classification of Thai Commercial Fish Sauces by Near-Infrared Spectroscopy with Chemometrics", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2006) - Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Acceptability tests of no sugar added butter cake from jasmine brown rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006) - ปิยนาด รามทรัพย์, 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) - อัมพร แซ่เอียว, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Effects of Particle sizes on Physiochemical, 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) - อัมพร แซ่เอียว, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Witoo Prinyawiwatkul, "Effects of storage times of Jasmine Brown Rice Flour Physiochemical Properties and Consumer Acceptance of Jasmine Rice Cakes. ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007. (2007) - ปณัฐ เชิดชู, Thongchai Suwonsichon, Chintana Oupadissakoon, "Classification of heat characteristics in Thai sweet chilli sauce", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - ปณัฐ เชิดชู, Thongchai Suwonsichon, Chintana Oupadissakoon, "Sensory characteristics of Thai sweet chilli sauces and their categorization", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - สิริกาญจน์ เกียรติธนะไพบูลย์, Chintana Oupadissakoon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory and instrumental texture characteristics of Thai rices", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - 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) - อธิพัทธ์ สุยะ, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, "Optimization of formulation for pudding cake made from jasmine rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - อรวัลย์ 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) - อธิมนต์ แก้วประเสริฐศิลป์, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, "Development of steamed rice cake form jasmine rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - สุวรรณี ปารเจริญ, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Optimization of Formulation for Bread Made from Jasmine Brown Rice and Cassava Flours. ", การประชุมผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2008) - นางปิยาภรณ์ 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) - Parichart Yoophat, Thongchai Suwonsichon, "Quality function deployment technique in frozen bakery product", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - Thapanee Sathorn, Thongchai Suwonsichon, WARUNEE THANAPASE, Sumaporn Kasemsumran, "Prediction of total soluble solids and total acidity in chili sauces by near infared spectroscopy", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - 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 infared spectroscopy", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - Poraya Saowalak, Thongchai Suwonsichon, "Study of processing conditions and optimization of vacuum fried jackfruit seed chips", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - Aphirak Jansang, Thongchai Suwonsichon, Anan Phonphoem, "เครื่องมือวัดค่าความกรอบเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็ก", การประชุมวิชาการงานวิจัยและพัฒนาเชิงประยุกต์ ครั้งที่ 1, ECTI-CARD 2009 (2009) - Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, ปรรณพพล หิรัญสูตร, "Process Development of Germinated Jusmine Rice from Paddy", การประชุมผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 14 (2009) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิตณ์ ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - วิจิรัชย์ คำชม, Chintana Oupadissakoon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory characteristics and categorization of pineapple paste from 2 varieties of pineapple", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - 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) - สมรรักษ์ ทิวสังวาลย์, Withida Chantrapornchai, Thongchai Suwonsichon, "Consumer Needs and Factors Affecting Consumer Buying Decision of Thai Male for Functional Drink", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2011) - ปิยาภรณ์ เข้มชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, วิชัย หฤทัยธนาสันดี, 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) - 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) - ดร. ปิยาภรณ์ , 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) - Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, นายปรรณกุล หิรัญสุตย์, นางสาว รมณีย์ ฉัตรวิรุฬห์, "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) - สมเกียรติ จันทร์เทศ, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, "Application of Kano model for customer need in mongo tablets", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) - องค์อร 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) - พัลลภิช 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) - รติ วัธนธาดา, Chaiporn Jaikaeo, Aphirak Jansang, Anan Phonphoem, Thongchai Suwonsichon, "Human Sensory Evaluation System on Mobile Platform", การประชุมวิชาการ งานวิจัยและพัฒนาเชิงประยุกต์ ครั้งที่ 7 (ECTI-CARD 2015) (2015) - Thongchai Suwonsichon, ดร.จักรพล สุนทรวารากาส, Siriluck Liengprayoon, Warawut Suphamitmongkol, UDOMLAK SUKATTA, Suteera Witayakran, ดร.กุลฤดี แสงสีทอง, Amnaj Theeravanich, Piti Kuntangkul, Chonlada Buratcharin, Gantima Ocharos, "Forging Economic Value of By-Products from Sugar Industry", สัมมนาเชิงวิชาการ “งานวิจัยย่อยและน้ำตาล” (2015) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - WARUNEE THANAPASE, Anupun Terdwongworakul, Thongchai Suwonsichon, "Present in Condition of R&D for Nondestructive Techniques including NIR spectroscopy in Thailand", In 17th Symposium of Nondestructive Technique (2001) - Thongchai Suwonsichon, "Textural Assessment of Thai Rice Noodles", X International Starch Convention (2002) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ, อภิญญา อัศวินก, Siree Chaiseri, Thongchai Suwonsichon, "Volatile flavor compounds and sensory flavor profiles of Thai soy sauce.", 236th American Chemical Society National Meeting (2008) - ปิยาภรณ์ เข้มชัยตระกูล, 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) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิตณ์ ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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) - น.ส.ธูปณี 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) - น.ส.กรกช 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - Thongchai Suwonsichon, "Sensory Characteristic and Principle Component Analysis of Thai Commercial Coconut Milk", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009) - Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Sumaporn Kasemsumran, นาง ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล, "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) - 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) - 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 β-glucosidase", IFT10 - IFT Annual Meeting & Food Expo (2010) - นาง ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล, 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) - 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) - 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) - 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) - 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 & Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012) - 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) - นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, นางสาวสุทัตดา 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) - 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) - น.ส. เพชรโพธิ์ 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) - 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) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายธงชัย สุวรรณลิขิต ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - น.ส. เพชรโพธิ์ 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) - Pitiporn Ritthiruangdej, น.ส. เพชรโพธิ์ สอพานิชวัฒน์, น.ส. ลลิตา วิมลศิริ, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, น.ส. สุกัญญา อารีภัยกิจ, 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) - Sumaporn Kasemsumran, Nattaporn Sinunta, ณาพร อัฒวิโรจน์, Chatchawan Jantasuriyarat, รุ่งฤดี 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) - Pitiporn Ritthiruangdej, ลลิตา วิมลศิริ, รัตนา เมืองมนตรี, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, "Rapid analysis of sugarcane quality using near-infrared spectroscopy", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - 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) - Siriporn Siralermukul, Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory Lexicon Development for Oyster Sauce", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - ดร.จักรพล สุนทรารามาส, Siriluck Liengprayoon, Chonlada Buratcharin, Thongchai Suwonsichon, Wirat Vanichsriratana, 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) 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 14 สิงหาคม 2563