

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา Ph.D (Food Science and Technology), University of Georgia , U.S.A., วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, วท.บ.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Food chemistry, Chemical and nutritional qualities evaluation, Development of snack product and Thai dessert for export, Product development from rice	
งานสอน Adv. Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel. Chemical & Physical Quality Measurement Chemical and Physical Quality Measurement Chemical Quality Analysis in Agro-Industry Comprehensive Knowledge for Agro-Industrial Product Development and Innovation Cooperative Education Preparation Cooperative Education Preparation Independent Study Ingredients for Product Development Ingredients in Agro-Indus. Product Development Ingredients in Product Development Knowledge of the Land Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel. Lab. in Techniques for Product Development Laboratory in Chemical Quality Measurement Laboratory in Chemical Quality Measurement Laboratory in Introduction to Agro-Industry Laboratory in Principles of Agro-Industrial Product De Laboratory in Techniques for Product Development Manage. of Raw Material Quality in Agro-Ind. Management of Raw Material Quality in Agro-Industry Objective Measurement for Product Development Practicum Product Development in Food Service Product Development Project Product Development Technology Research method Research Methodology Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel. Research Methods in Agro-Ind. Product Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Research Methods in Agro-Industrial Product Developmen Research Methods in Agro-Industrial Product Development Research Methods in Product Development Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Seminar Special Problems Techniques for Product Development Thesis ปฏิบัติการเทคนิคสำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติการเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติการหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ปฏิบัติการหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร วิทยานิพนธ์ สัมมนา	
โครงการวิจัย	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2547-2548	การออกแบบและพัฒนากระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งข้าวเจ้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2548-2553	คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของขนมไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์สำหรับสมุนไพรรวม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)
ปี 2549	การพัฒนาแผ่นฟิล์มต่อต้านจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์อาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2549	โครงการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรรวมไทย โครงการย่อยที่ 3 เรื่อง การเสริมคุณค่าอาหารจากสมุนไพรรวมไทยในอาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	โครงการศึกษาวิชาญแนวทางการสร้างคุณค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารยุค Mood Consumption (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา และ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารขบเคี้ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของขนมไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การใช้สารธรรมชาติและไบโอพอลิเมอร์เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การศึกษาคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของขนมไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการคลัง ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2550	การศึกษาวิชาญแปรรูปมังคุด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
ปี 2550	ผลของสารเคลือบผิวอิมัลชันจากไซรับข้าวต่อผลไม้ตระกูลส้ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารขบเคี้ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การพัฒนาของเนสเสริมสารต้านออกซิเดชันจากเปลือกมะนาว อบเชย และน้ำผึ้ง และอายุการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับกล้วยหอมทอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การพัฒนาสารป้องกันการเกาะติดสำหรับผลไม้อบแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การพัฒนาแบบจำลองเพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำมันในมายองเนสเสริมตัวต้านออกซิเดชันระหว่างการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การพัฒนากระทงอบสำเร็จรูปจากแป้งข้าวกล้องสำหรับอาหารว่าง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การศึกษาความสัมพันธ์ของคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสและคุณภาพทางกายภาพที่เป็นเอกลักษณ์ของขนมไทยเพื่อกำหนดมาตรฐาน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	อิทธิพลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของลองกองระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551-2552	การพัฒนาวิชาญการยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าวน้ำหอม (Cocos nucifera Lin) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2553	การพัฒนาคานาเป้ข้าวกล้องอกเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2553	การศึกษามลพิษของสารไบโอพอลิเมอร์ต่อการเอนแคปซูเลชันน้ำมันรำข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2555	การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพและยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ไขมันอัลวี่เป็นแบบจำลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2555	การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพและยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ไขมันอัลวี่เป็นแบบจำลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2554-2555	โครงการทดสอบคุณภาพขนมตามหลักวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ภายใต้โครงการศึกษาแนวทางการสร้างระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ระดับชุมชนพื้นที่ภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมภาคกลาง สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
ปี 2554	การพัฒนาซูปเปอร์ฟู้ดจากพืชจากฟลาวมันเทศสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2555-2556	การพัฒนาข้าวเหนียวเปียกบรรจุกระป๋องจากข้าวเหนียวกล้องอก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากข้าวกล้องอกสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2555-2556	การพัฒนาแยมแครอทสูตรน้ำตาลน้อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2557	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ปุยหมักมูลไส้เดือนดิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ปี 2557	การพัฒนาโถงกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และเห็ดโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	ผลของกะทิและชนิดน้ำตาลต่อคุณภาพของเจลที่มีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลักโดยใช้ลวดช่องไทยแซ่เยือกแข็งเป็นแบบจำลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2558	การพัฒนาอาหารว่างจากแป้งข้าวกล้องงอกและแป้งฟักทองโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2558-2561	การพัฒนาอาหารขมเคี้ยวที่มีคุณค่าทางโภชนาการจากข้าวกล้องและเห็ดด้วยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2559-2560	การแปรรูปมันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์สุดสาหรรมอาหารเพื่อยกระดับรายได้เกษตรกรชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2559 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์
ปี 2559-2560	การพัฒนาขนมครกแซ่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2559	ผลของชนิดของน้ำตาลต่อสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งข้าวเจ้าและเจลแป้งข้าวเจ้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	วaffleกรอบปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: กลมที่ 18 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2559-2560	โครงการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ผลไม้สดไทยด้วยเทคโนโลยีการสร้างเจล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท วีแอนด์ เอ โฮลดิ้ง จำกัด
ปี 2560	ไฮ-ไฟ ฟรุตเยลลี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560-2561	เครื่องต้มฟังก์ชันจากโยเกิร์ตถั่วเหลืองและฟักทอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2565-2566	การพัฒนาอุตสาหกรรมกล้วยไม้แปรรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์สารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อการเกษตรและการจัดการทรัพยากร
ปี 2565-2566	วaffleกรอบปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2566	คุณลักษณะและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของกัญชาเพื่อการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2566	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและองค์ประกอบทางเคมีของกัญชาและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมแปรรูปด้วยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- วรณมณชนัน ชาญจางจิตรี, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Application of essential oil combined with shellac coating for extending shelf life of mango (*Mangifera indica*) cv.Namdokmai", *Agricultural Science Journal* (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 137-140
- อุมพร ชนประชา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Chitosan Based Coating for Extending Shelf Life of Banana (*Musa AAA Group*)", *Agricultural Science Journal* (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 160-163
- ปิยนดา จิตอารีรัตน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of Edible Coating on Postharvest Qualities and Storage Life of Papaya", *Agricultural Science Journal* (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 239-242
- กิรินดาญ พูลเกษร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Anti-sticking Agent from Beeswax and Palm Olein Oil for Dried Fruits", *Agricultural Science Journal* (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 516-519
- นส.สุทธิลักษณ์ พงษ์มณีสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality Change of Aromatic Coconut Fruits with Paraffin Coating", *Agricultural Science Journal* (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 42 (1) (2011) 83-86
- Ei Mon Mon Kyaw, Nantawan Therdtai, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Characterization of commercial wheat flour sold in Myanmar and its application in the fried chicken", *Food and Applied Bioscience Journal* 2 (3) (2014) 241-248
- นายพงศ์พิพัฒน์ สนม, Kamolwan Jangchud, "Effect of cricket (*Acheta domesticus*) powder, soy protein isolate and xanthan gum on the qualities of rice flour-based cookies", *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร* 14 (2) (2020) 72-84
- วรลักษณ์ แสงธราทิพย์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of okra mucilage and basil seed mucilage on the qualities of Roselle jelly drink", *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร* 17 (1) (2023) 182-193

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - nyaporn Sirilert, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Kamolwan Jangchud, "Effect of Coating on Doughnut Cake Preference using R-index", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (1) (2006) 240-246 - Kamolwan Jangchud, Puchakawimol, P, Anuvat Jangchud, "Quality changes of burnt aromatic coconut during 28-day storage in different packages", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 40 (7) (2007) 1232-1239 - Nantawan Therdthai, Zhou WB, Kamolwan Jangchud, "Modeling of the effect of relative humidity and temperature on proving rate of rice-flour-based dough", LWT-Food Science and Technology 40 (6) (2007) 1036-1040 - Supat Chaiyakul, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Ray Winger, "Effect of Protein Content and Extrusion Process on Sensory and Physical Properties of Extruded High-Protein, Glutinous Rice-Based Snack", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 182-190 - Nantipa Pansawat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Saalia, FK, Eitenmiller, RR, Phillips, RD, "Effects of extrusion conditions on secondary extrusion variables and physical properties of fish, rice-based snacks", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 41 (4) (2008) 632-641 - นางสาวกมลฉัตร พิมพ์ดิษฐ์, Nantawan Therdthai, Kamolwan Jangchud, "Effects of fat replacer on physical, chemical and sensory characteristics of puff pastry", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (4) (2008) 1-8 - Chaiyakul, Supat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Winger, Ray, "Effect of extrusion conditions on physical and chemical properties of high protein glutinous rice-based snack", LWT - Food Science and Technology 42 (3) (2009) 781-787 - Vanee Chonhenchob, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, อศิรา เพื่อองฟูชาติ, "Development of antimicrobial EVA/LDPE films incorporated with thymol and eugenol", Food Manufacturing Efficiency 2 (2) (2009) 1-7 - Charoenthaikij, P, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, Patcharee Tungtrakul, Prinyawiwatkul, W, "Germination Conditions Affect Physicochemical Properties of Germinated Brown Rice Flour", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 74 (9) (2009) C658-C665 - Phantipha Charoenthaikij, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, Witoon Prinyawiwatkul, "Germination Conditions Affect Selected Quality of Composite Wheat-Germinated Brown Rice Flour and Bread Formulations", Journal of Food Science 75 (5) (2010) S312-S318 - Charoenthaikij, P, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Prinyawiwatkul, W, No, HK, King, JM, "Physicochemical Properties and Consumer Acceptance of Wheat-Germinated Brown Rice Bread during Storage Time", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 75 (6) (2010) S333-S339 - นางสาวสุธีรา วัฒนกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdthai, Brian Wilkinson, "Gold kiwifruit leather product development using quality function deployment approach.", Food Quality and Preference 21 (3) (2010) 339-345 - Chanchira Phimpharian., Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdthai, Witoon Prinyawiwatkul, Hong Kyoon No, "Physicochemical characteristics and sensory optimisation of pineapple leather snack as affected by glucose syrup and pectin concentrations", International Journal of Food Science and Technology 46 (46) (2011) 972-978 - รัชณี เจริญ, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Onanong Naivikul, David Julian McClements, "Influence of Biopolymer Emulsifier Type on Formation and Stability of Rice Bran Oil-in-Water Emulsions: Whey Protein, Gum Arabic, and Modified Starch", Journal of Food Science 76 (1) (2011) 165-172 - Charoen, R, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Decker, EA, McClements, DJ, "Influence of interfacial composition on oxidative stability of oil-in-water emulsions stabilized by biopolymer emulsifiers", FOOD CHEMISTRY 131 (4) (2012) 1340-1346 - Charoenthaikij, P, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Prinyawiwatkul, W, No, HK, "Composite wheat-germinated brown rice flours: selected physicochemical properties and bread application", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 47 (1) (2012) 75-82 - Parisut Songtip, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Physicochemical property changes in germinated brown rice flour from different storage periods of paddy rice", International Journal of Food Science and Technology 47 (4) (2012) 682-688 - Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Soft starchy candy as a food model to study the relationship between sensory and selected physicochemical properties", International of Food Science and Technology 48 (10) (2013) 2078-2085 - Nongtaodum, S., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, No, HK, Prinyawiwatkul, W, "Oil Coating Affects Internal Quality and Sensory Acceptance of Selected Attributes of Raw Eggs during Storage", Journal of Food Science 72 (2) (2013) S329-S335 - Soison, B, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Kuakoon Piyachomkwan, Chulaluck Charunuch, Prinyawiwatkul, W, "Physico-functional and antioxidant properties of purple-flesh sweet potato flours as affected by extrusion and drum-drying treatments", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49 (9) (2014) 2067-2075 - Shompoo Yimtoe, Diane M. Barrett, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Effect of Beeswax Coating with Cinnamon Oil on Quality of Sweet Peppers", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (3) (2014) 348-363 - Ratchanee Charoen, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, David Julian McClements, "The Physical Characterization and Sorption Isotherm of Rice Bran Oil Powders Stabilized by Food-Grade Biopolymers", Drying Technology 33 (4) (2015) 479-495 - Parisut Chalermchaiwat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Professos Dr. Witoon Prinyawiwatkul, "Antioxidant activity, free gamma-aminobutyric acid content, selected physical properties and consumer acceptance of germinated brown rice extrudates as affected by extrusion process", LWT- Food Science and Technology 64 (1) (2015) 490-496 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - Soison, B., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, "Characterization of starch in relation to flesh colors of sweet potato varieties", International Food Research Journal 22 (6) (2015) 2302-2308 - น.ส.ปาริชาติ ธรรมนราธิป, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Sunee Nitisinprasert, Sukuntaros Tadakittisarn, B. Vardhanabhuti, "Extraction and characterisation of Riceberry bran protein hydrolysate using enzymatic hydrolysis.", International Journal of Food Science and Technology 51 (1) (2016) 194-202 - นางสาวปาริชาติ ธรรมนราธิป, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Bongkosh Vardhanabhuti, "Functional properties of protein hydrolysates from Riceberry ricebran", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 51 (5) (2016) 1110-1119 - Thamnarathip, P., Kamolwan Jangchud, Sunee Nitisinprasert, Assistant Professor Bongkosh Vardhanabhuti, "Identification of peptide molecular weight from rice bran protein hydrolysate with high antioxidant activity", Journal of Cereal Science 69 (-) (2016) 329-335 - นายพันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, ศ.วิฑูรย์ ปริญญาวิวัฒน์กุล, "Comparisons of physicochemical properties and antioxidant activities among pumpkin (Cucurbita moschata L.) flour and isolated starches from fresh pumpkin or flour", International Journal of Food Science and Technology 52 (11) (2017) 2436-2444 - นางสาวภัทราภรณ์ สุขขาว, Kamolwan Jangchud, Yaowapa Lorjaroenphon, Tantawan Pirak, "Flavored-functional protein hydrolysates from enzymatic hydrolysis of dried squid by-products: Effect of drying method", Food Hydrocolloids 2018 (76) (2018) 103-112 - Wannarat Leesuksawat, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Witoon Prinyawiwatkul, "Development of an emotion lexicon and its application in demographic characteristics and behavior of coffee consumers in Thailand", AGRICULTURE AND NATURAL RESOURCES 53 (5) (2019) 545-554 - Tepsongkroh, B., Kamolwan Jangchud, Gassinee Trakoontivakorn, "Antioxidant properties and selected phenolic acids of five different tray-dried and freeze-dried mushrooms using methanol and hot water extraction", Journal of Food Measurement and Characterization 13 (4) (2019) 3097-3105 - เบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Prof. Witoon Prinyawiwatkul, "Healthy brown rice-based extrudates containing straw mushrooms: Effect of feed moisture and mushroom powder contents", Journal of Food Processing and Preservation 43 (9) (2019) 1-10 - น.ส.เบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Pitchayapat Chonpracha, Ryan Ardoin, Witoon Prinyawiwatkul, "Consumer perception of extruded snacks containing brown rice and dried mushroom", International Journal of Food Science and Technology 55 (1) (2020) 46-54 - Saynamphung Tongsai, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Vichai Haruthaithanasan, Piyaporn Chueamchaitrakun, "Descriptive sensory analysis of Chinese and Assam drinking green teas from Thailand influenced by varying durations of rolling and pan-firing processes", AGRICULTURE AND NATURAL RESOURCES 54 (5) (2020) 537-544 - Kasarin Pedcharat, Kamolwan Jangchud, Witoon Prinyawiwatkul, "Physicochemical properties of rice flour as affected by alkaline soaking and washing treatments", International journal of food science and technology 56 (5) (2021) 2539-2547 - ภัทราภรณ์ สุขขาว, Tantawan Pirak, Kamolwan Jangchud, Prof.Witoon Prinyawiwatkul, "Novel peptides from dried squid head by-products obtained from snack process", International Journal of Food Science and Technology 56 (11) (2021) 5506-5517 - Tongsai, S., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Tepsongkroh, B., Sumitra Boonbumrung, Prinyawiwatkul, W., "Relationship between sensory and chemical properties of Assam green teas under different pan-firing and rolling time conditions", International Journal of Food Science and Technology 57 (5) (2022) 3116-3127 - Pedcharat, K., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Prinyawiwatkul, W., "Selected physicochemical properties of rice flour, modified tapioca starch, and their mixtures after a limewater soaking treatment", International Journal of Food Science and Technology 58 (11) (2023) 5914-5925 - Tepsongkroh, B., Thaiuttakij, C., Supawong, S., Kamolwan Jangchud, "Impact of high pressure pre-treatment and hot water extraction on chemical properties of crude polysaccharide extract obtained from mushroom (Volvariella volvacea)", Food Chemistry: X 19 (2023) - Kamolwan Jangchud, Hataichanok Kantrong, Tepsongkroh, B., Anuvat Jangchud, Sangchum, K., Prinyawiwatkul, W., "Antioxidant activity, structural and physical properties of soy-based textured vegetable protein with added cannabis leaves as affected by extrusion process", International Journal of Food Science and Technology 59 (10) (2024) 7276-7287 - A'yuni, Q., Mok, K., Massalin Nakphaichit, Kamolwan Jangchud, Tantawan Pirak, "Thai Cannabis sativa Leaves as a Functional Ingredient for Quality Improvement and Lactic Acid Bacterial Growth Enhancement in Kombucha", Foods 14 (6) (2025) 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - นำฝน รักขุมแก้ว, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Study of optimum ratio of rice flour, wheat flour and cassava starch to produce ready-to-eat crust for snack", Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration (2006) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>- Kamolwan Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, "Application of edible coating in the production of vitamin fortified rice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, ปณิตดา ตั้งสวัสดิ์, "อิทธิพลของสารเคลือบผิวจากแคลแลคและไซราข้าวต่อผลไม้ตระกูลส้ม", ประชุมวิชาการโครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2007)</p> <p>- อรุณศิริ ธารธรรกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "ผลของแซนแทนกัมและซูโครสเอสเทอร์ต่อสมบัติของสารเคลือบผิวผสมจากโคโคซานและแคลแลค.", การประชุมแสดงผลงานวิจัยระดับมหาบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2007)</p> <p>- รสพร เขียมจริยธรรม, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Effect of pre-germinated brown rice flour on cookie with pineapple filling quality", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- สุกัญท์ ไชยกุล, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, "ผลของปริมาณโปรตีนและสภาวะในเอกซ์ทราคชันต่อคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส และสีของขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- สุรียา อติวิทยากรณ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "การศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งกล้วยตากแบบลมร้อนร่วมกับการอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟระบบสุญญากาศ.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- ศิริภัทร์ จันทรอร่าม., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- Watthanamon Chanjarujit, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of coatings on qualities of mango cv. Nam Dok Mai during storage", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Chanidida Wongbasg, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, Sukuntaros Tadakitarn, "Germination condition affecting the physical and chemical properties of germinated glutinous brown rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Umaporn Chonpracha, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of plasticizers on properties of chitosan coating and application on banana (Musa AAA group)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Supaporn Pajaren, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Development of mayonnaise supplemented with crude extracts from lime peel and cinnamon", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Supaporn Pajaren, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Optimum conditions for the extraction of crude extracts from lime peel and cinnamon", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- สุทธิลักษณ์ พงษ์มณีสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะพร้าว น้ำหอมที่เคลือบผิวด้วยพาราฟิน", สัมมนาวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8. (2010)</p> <p>- ปิยนดา จิตอารีรัตน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya cv. Hawaii by using preference mapping", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- สุทธิลักษณ์ พงษ์มณีสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Bilayer and Composite Coatings for Decreasing Weight Loss of Tangerine.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- กীরติณา พูลเกษร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Shelf-life evaluation of anti-sticking agent by using ASLT method", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- ชุตติมา ภูมิวนิชชา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Product development of indian gooseberry leather", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- นางสาวบริญญา เหล็กชัยพนธ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Preference Mapping of Commercial Khanom Ar-Lua", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- นายปรัชญา นันทปถวี, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Development of the Product Concept of Frozen Chicken Nugget Analogue by Using Consumer Perceptual Mapping and External Preference Mapping", The 22nd National Graduate Research Conference (2011)</p> <p>- นายจักรพงษ์ โสวะพันธ์, Kamolwan Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Effect of Germination Conditions on Pasting Properties on GABA content of Germinated Brown Rice Flour Produced from Paddy Rice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- นส.กัญทิรา นามโพโรจน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya on overall liking of consumer", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011)</p> <p>- ศรัสนันท์ คงนันท์, Kamolwan Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Effect of Germination Condition on Physicochemical Properties of Germinated Brown Rice Flour Produced from Brown Rice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- นางสาวณัฐริดา มหาชัยราชัน, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of hydrocolloid and moisture content of ingredients on the breakfast flake from germinated brown rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- นายพันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Process Development for Pectin Production from Krueo Ma Nok Leaves (Cissampelos pareira L.)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011)</p> <p>- นส.กนกวรรณ ชื่นบาน, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "The Optimization of Formulation for Mixed Tropical Fruits Jam Sheet", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - นส.ลลิตกานต์ สุขศรี, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Reduced Sugar Carrot Spread", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - อุบลรัตน์ ลีกำจร, Kamolwan Jangchud, ดวงกมล ฉายะศิริพันธ์ , Patcharee Tungtrakul, "ผลของการแช่ข้าวกล้องพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ในสารละลายไคโตซานร่วมกับกรดต่อคุณภาพของแป้งข้าวกล้อง", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2013) - Kamolwan Jangchud, ดวงกมล ฉายะศิริพันธ์, Anuvat Jangchud, Sineenart Chariyachotilert, SOMPORN KONGCHAROENKIAT, "The effect of main ingredients on qualities of snack bar flavored mee-krob", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2013) - นางสาวจันทน์ ธีรเวชเจริญชัย, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Sineenart Chariyachotilert, "Effect of gelatin and glucose syrup on qualities of carrot sheet jelly", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นางสาว ศรัณันท์ คงวรรณ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of chitosan and acid solution on physicochemical properties and gamma-aminobutyric acid (GABA) content of germinated brown rice flour(Oryza sativa L.cv.105)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - กุลบดี ตันต์จันรวัจ , Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, SOMPORN KONGCHAROENKIAT, "Development of Butterfly Pea Based Fruit Leather as Snack", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นายทศพล ลิ้มศรีเพชร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, "The optimal amount of Riceberry rice,mushroom and feed moisture for the main ingredients porridge using extrusion process", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - วันสิริ พุกเน้อย, Kamolwan Jangchud, "Effect of taro flour and sticky rice flour on the quality of chewing taro", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) - ณีฏฐกานต์ จันทะวัง, Kamolwan Jangchud, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Anuvat Jangchud, "Effect of Enzymatic Extraction on Quality of Rice Bran Protein Hydrolysate", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) - กาญจนา เจริญพิริยะ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Siwaporn O'Charoen, "Effect of Alkaline Solutions on Physical and Chemical Properties of Rice Flour and Textural Property of Thai Lod-Chong", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019) - นางสาววาสนา นาราศรี, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, "Effect of Alkaline Solutions on Physicochemical Properties of Rice Flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019) - วรลักษณ์ แสงธราทิพย์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of Carrageenan Konjac Glucomannan and Locust Bean Gum on Texture and Sensory Characteristics of Roselle Jelly Drink", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020) - น.ส.ชฎาพร จันบำรุง, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effects of Corn Flour, Rice Flour and Texture Improver on the Quality of the Stick Crispy Snack from Pumpkin", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020) - สุภัทรา อินทรพันธ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, เบนจรัตน์ เทพสงเคราะห์, "Development of Instant Num Phrik Kapi powder", การประชุมวิชาการระดับชาติ นครศวรวิจัยและนวัตกรรมครั้งที่ 17 (2021) - ลลิตนันท์ โรจนนเพ็ญเพียร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of soy protein and mushroom on the quality of mushroom plant-based balls", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022) - ณิชามาส เกียรติพรโอภาส, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Tanee Sreewongchai, "Effect of hemp leaf powder of Charlotte's Angel (Cannabis sativa L.subsp. sativa) on the qualities of Khanom Chan", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 61 (2023) - คันฉัตร สังข์ขุม, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of cannabis leaf on the quality of defatted soy flour-based extrudates", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 62 (2024) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, สายน้ำผึ้ง ทองใส, "Preference mapping of mango leather", SPISE 2007 (2007) - Vane Chonhenchob, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, วรณิ ฉินศิริกุล, อศิรา เฟื่องฟูชาติ, นพดล เกิดดอนแฝก, ปณิธิ ทิพย์ธรรม, "Development of Antimicrobial EVA/LDPE Films Incorporated with Thymol and Eugenol", 23rd IAPRI Symposium on Packaging (2007) - Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, พันธิกา เจริญไทยกิจ, "Preference Mapping of Khanom Chun (Thai Dessert)", SPISE 2007 (2007) - Suteera Vatthanakul, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdthai, Brian Wilkinson, "Gold Kiwifruit Leather Product Development using Quality Function Deployment approach", Sensometrics 2008 (2008) - P. Charoenthaikij, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, W. Prinyawiwatkul , "Optimizing germination conditions of brown rice for use in wheat-germinated brown rice bread making", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL, (2010) - Bisri Soison, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Some physicochemical properties of starches isolated from different flesh colors of Thai commercial sweet potato varieties.", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL, (2010) - Shompoo Yimtoe, Diane M. Barrett, John M. Krochtas, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Shelf life extension of whole sweet peppers coated with edible beeswax and antimicrobial compound", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL (2010) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - Chanchira Phimpaharian, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdthai, "Modeling of drying process of pineapple sheet in the tunnel dryer", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL (2010) - นางสาวรัชณี เจริญ, Prof. Dr. David Julian McClements, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Onanong Naivikul, "The effect of pH, salt and thermal processing on the stability of rice bran oil-in-water emulsions stabilized by biopolymers", IFT Annual Meeting (2010) - นส.ปาริสุทธิ์ สรงทิพย์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, W. Prinyawiwatkul, "Extrusion conditions affect physicochemical properties of snacks made from germinated brown rice flour", IFT Annual Meeting 2012 (2012) - นส.สินี หนองเต่าตา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, W. Prinyawiwatkul., "Effects of Edible Oil Coating on the Quality of Fresh Hen Eggs", IFT Annual Meeting 2012 (2012) - Kamolwan Jangchud, Borinya Lhieochaiphant, Anuvat Jangchud, "Effect of glycerol and drying time on the quality of soft starchy candy", of Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - นส.ไบศรี สร้อยสอน, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Extrusion processing affects physicochemical and antioxidant properties of sweet potato extrudates", IFT Annual Meeting 2012 (2012) - Wannarat Leesuksawat, N. Chanyongvorakul, D. Saksirisopak, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Fruit Coating from Morpholine-free Shellac Based Wax", The 13th Asean Food Conference (2013) - นายพันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Characterization and physicochemical properties of pumpkin starch and flour", The 13th Asean Food Conference (2013) - Sheree Ahmadi Pirshahid , Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, Chulaluck Charunuch, "Effects of Golden Oyster Mushroom Content and Feed Moisture Content on Qualities of Extruded Snack", The 2nd Annual PSU Phuket International Conference 2013 "Multidisciplinary Studies on Sustainable Development" (2013) - Bisri Soison, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Chemical Composition and Antioxidant Properties of Thai Sweet Potato Roots", 5th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON WELLNESS, HEALTHY LIFESTYLE AND NUTRITION 2014 (2014) - นางสาวปาริชาติ ธรรมนราธิป, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Sukuntaros Tadakittasarn, "Antioxidant Capacity of Rice Protein Hydrolysate Produced from Different Proteases", IFT Annual Meeting 2014 (2014) - Pawisa Pookidakarn, Kamolwan Jangchud, "Preference Mapping of Pandan Noodles (Thai Lod-Chong)", The 16th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - Wannarat Leesuksawat, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, "The Development of Emotion Lexicon for Coffee Drinker in Thailand", The 17th Food Innovation Asia Conference (FIAC) (2015) - พันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Sineenart Chariyachotilert, "Development of snack food from germinated brown rice and pumpkin flour using extrusion process", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (2015) - นางสาวเบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Kamolwan Jangchud, "Antioxidant properties of extracts from selected edible mushrooms obtained by freeze drying and tray drying", The 18th Food Innovation Asia Conference (2016) - Tung Thanh Pham, PISIT DHAMVITHEE, Kamolwan Jangchud, "Effect of Coconut Flour Addition on Pasting and Gelling Properties of Some Flour Types", Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) (2017) - นางสาวเบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Prof. Witoon Prinyawiwatkul, "Comparison of physical properties, amino acids profile, total phenolic content and Glycaemic Index of brown rice-based extrudates containing two different mushrooms", 32nd Effost International Conference (2018) - นางสาวเบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Prof. Witoon Prinyawiwatkul, "Extruded healthy snacks containing mushroom and brown rice: effects of mushroom type, seasoned coating and health benefit information on consumer liking, salty taste expectation, emotion, and purchase intent", 32nd Effost International Conference (2018) - น.ส.ปิ่นชัชฌิต, Kamolwan Jangchud, Sunee Nitisinprasert, "Effect of Enzymatic Extraction Method on the Chemical Properties of Partially Defatted and Defatted Rice Bran Protein Hydrolysates", The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (2020) - นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Optimization of Soft Khanom Piak-Poon formulation containing flour mixture with sucrose substitutes", The 24th Food Innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022) (2022) 	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "ขนมครกกึ่งสำเร็จรูปจากแป้งข้าวกล้องงอก" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "สังขยาแผ่น" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "ห่อหมกผงกึ่งสำเร็จรูปจากถั่วและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกมลวรรณ แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุมัติบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์มันเบดผงกึ่งสำเร็จรูปจากฟลาวมันสำปะหลังผสมฟลาวมันเทศสีม่วงพร้อมด้วยซอสเค็องแกงผงกึ่งสำเร็จรูปสำหรับรับประทานด้วยกันและกรรมวิธีการผลิต" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลนักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2555 ประจำปี 2556 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none"> - นวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติประจำปี 2550 รางวัลชมเชย ประจำปี 2550 เรื่อง "ขนมเบ็องนนทรี" จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - นวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติประจำปี 2551 (รางวัลที่ 3) ประจำปี 2551 เรื่อง "กระทงกรอบนนทรี" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ - รางวัลชนะเลิศจากการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารในหัวข้อ "Globalize Thai Food to Creative Economy" ประจำปี 2553 เรื่อง "ทาร์ตโท" จาก สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ - นวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติประจำปี 2555(รางวัลที่ 3) ประจำปี 2555 เรื่อง "สังขยาแผ่นจากแป้งข้าวกล้องงอก" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ - รางวัลชมเชย ประจำปี 2555 เรื่อง "น้ำพริกกะปิก้อน" จาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลชมเชยสาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุมวิชาการครั้งที่ 45 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2551 เรื่อง "การศึกษาสัดส่วนที่เหมาะสมของสารให้ความหวานในการผลิตอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งจากข้าวกล้องและสมุนไพร" จาก ม.เกษตรศาสตร์ - รางวัลชมเชย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุมวิชาการครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 18 เมษายน 2568