

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>การดำรงตำแหน่งบริหาร</p> <p>ต.ค. 2564 - ต.ค. 2568 คณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>ต.ค. 2560 - ต.ค. 2564 คณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>มี.ค. 2558 - ส.ค. 2559 รองคณบดีฝ่ายพัฒนาระบบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>ก.พ. 2554 - ม.ค. 2558 หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>ก.พ. 2550 - ม.ค. 2554 หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>	
<p>การศึกษา Ph.D.(Food Science & Technology), University of Georgia , สหรัฐอเมริกา, 2540</p> <p>วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2533</p> <p>วท.บ.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2530</p>	
<p>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป, การพัฒนาไบโอพอลิเมอร์ฟิล์ม สารเคลือบ และการประยุกต์ใช้, การวางแผนการตลาดและการใช้เทคนิคทางสถิติในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและมิโซอาหาร</p>	
<p>งานสอน</p> <p>Advan.Consumer Research for Product Develop.</p> <p>App.Statist Data Sci. & Innovative Product Dev</p> <p>Applied Statistics for Data Science and Innovative Pro</p> <p>Applied Statistics for Data Science and Innovative Product Development I</p> <p>Applied Statistics for PD I</p> <p>Applied Statistics for Product Development I</p> <p>Applied Statistics for Product Development II</p> <p>Consumer Research for Agro-Indus.Pro.Develop.</p> <p>Consumer Research for Agro-Industrial Product Innovati</p> <p>Consumer Research In Agro-Indus.Pro.Develop.</p> <p>Cooperative Education Preparation</p> <p>Development of Agro-Industrial Product</p> <p>Development of Agro-Industrial Products</p> <p>General Agro-Industry</p> <p>Independent Study</p> <p>Introduction to Agro-Industry</p> <p>Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel.</p> <p>Lab. in Techniques for Product Development</p> <p>Lab.in Quality Manag. System in Agro-Industry</p> <p>Product Development and Innovation Technology</p> <p>Product Development Project</p> <p>Product Development Technology</p> <p>Quality Management System in Agro-Industry</p> <p>Research Method. in Biotech. in Agro-Industry</p> <p>Research Methodology</p> <p>Research Methods in Agro-Industry Biotech.</p> <p>Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel.</p> <p>Research Methods in Agro-Ind. Product Devel.</p> <p>Research Methods in Agro-Industrial PD.</p> <p>Research Methods in Agro-Industrial Product Developmen</p> <p>Research Methods in Product Development</p> <p>Seminar</p> <p>Skills and Ethics for Research and Product Development</p> <p>Skills and Ethics for Research and Product Development Career</p> <p>Special Problems</p> <p>Statistics for PD</p> <p>Statistics for Product Development</p> <p>Techniques for Product Development</p> <p>Thesis</p>	
<p>โครงการวิจัย</p> <p>ปี 2544-2545 การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยศาลาลตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2545	โครงการผลิตภัณฑ์ผลไม้แผ่นผสม / โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากผักและสมุนไพร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดทบวงมหาวิทยาลัย สำนักนโยบายและแผนอุดมศึกษา
ปี 2546	การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-อภส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)
ปี 2546	การสำรวจแหล่งและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เครื่องเทศ และสินค้าหลักที่ใช้ในธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2548	การพัฒนากรรมวิธีการผลิตบ๊วยแผ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง
ปี 2548	การพัฒนาสารเคลือบเพื่อใช้ยืดอายุผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ
ปี 2548	โครงการพัฒนานวัตกรรมต่อยอดเทคโนโลยีจากเอกสารสิทธิบัตร เพื่อพัฒนาศักยภาพนวัตกรรมและใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน(ศรอ.)
ปี 2548-2553	วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลไม้แผ่น (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	การใช้สารธรรมชาติและไบโอพอลิเมอร์เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการสร้างหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเทคโนโลยีรักษาความสดใหม่ของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลไม้แผ่น (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การใช้สารธรรมชาติและไบโอพอลิเมอร์เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาแบบจำลองในการสร้างนวัตกรรมใหม่จากผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาคุณภาพของมะม่วงแผ่นเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุผลิตภัณฑ์สำหรับสมุนไพรเชื่อม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-อภส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)
ปี 2549	การพัฒนาแผ่นฟิล์มต่อต้านจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาสารเคลือบจากวัสดุธรรมชาติเพื่อเพิ่มคุณภาพผลิตผลเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาหลักและแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2549	การศึกษาระบบมาตรฐานคุณภาพของกลุ่มตลาดต่างประเทศ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง
ปี 2549	โครงการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย โครงการย่อยที่ 3 เรื่อง การเสริมคุณค่าอาหารจากสมุนไพรไทยในอาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	โครงการนำร่องการจัดทำมาตรฐานกลางระบบติดตามสินค้าเกษตรและอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2549	โครงการศึกษาวิจัยแนวทางการสร้างคุณค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารยุค Mood Consumption (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา และ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารคบเคี้ยว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการคลัง ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2550	การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (โครงการวิจัยและพัฒนาภาครัฐร่วมเอกชนในเชิงพาณิชย์)
ปี 2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเลแปรรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลบางพระ
ปี 2550	การพัฒนาฟิล์มต่อต้านจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2550	การพัฒนาสารเคลือบจากวัตถุดิบธรรมชาติเพื่อเพิ่มคุณภาพผลิตผลเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2550	การศึกษาวิจัยแปรรูปมังคุด (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
ปี 2550	ผลของสารเคลือบผิวอิมัลชันจาก ไชราข้าวต่อผลไม้ตระกูลส้ม (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาารูปแบบและคุณภาพของผลไม้กวนเพื่อเป็นของฝากเอกลักษณ์ของประเทศไทยและส่งออกต่างประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาสเกลความชอบสำหรับคนไทย (หัวหน้าโครงการย่อย)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาสารเคลือบจากธรรมชาติ เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาคัดเลือกข้าวหอมมะลิ ไทยโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษากิจกรรมของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อความเค็มในน้ำจิ้มไก่ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การศึกษาคัดเลือกพันธุ์ทางประสาทสัมผัสของขนมไทย (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารขบเคี้ยว (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การขยายสเกลผลิตและทดสอบประสิทธิภาพสารป้องกันการเกาะติดสำหรับผลไม้อบแห้งและผลิตภัณฑ์เจลลี่ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะขามป้อมแผ่น (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงแนวโน้มของพฤติกรรมผู้บริโภคตามอารมณ์เพื่อกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การศึกษาวิจัยคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์และมีอิทธิพลต่อความชอบของผลไม้ไทยบางชนิด (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550-2551	การพัฒนาภาชนะบรรจุเพื่อลดกลิ่นของทุเรียนเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2551	การพัฒนาของเนสเสริมสารต้านออกซิเดชันจากเปลือกมะนาว อบเชย และน้ำผึ้ง และอายุการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับกล้วยหอมทอง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การพัฒนาสารป้องกันการเกาะติดสำหรับผลไม้อบแห้ง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การศึกษาแนวทางการผลิตกำลังคนตามความต้องการของประเทศ : กรณีศึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ปี 2551-2552	การพัฒนาวิธีการยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าวน้ำหอม (Cocos nucifera Lin) (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551-2552	สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรไบโอติกโดยใช้เชื้อผสมระหว่างแบคทีเรียกรดแลคติกและยีสต์โดยเทคนิคพื้นผิวตอบสนอง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์ ม.เกษตรศาสตร์
ปี 2551-2553	โครงการวิจัยนวัตกรรมการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2552	อิทธิพลการแกว่งตัวของอุณหภูมิระหว่างการขนส่งที่มีผลต่อคุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งในภาชนะบรรจุปรับสภาพบรรยากาศ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	อิทธิพลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของลองกองระหว่างการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการย่อย)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การศึกษาคัดเลือกสารเคลือบผิวเพื่อลดการเจริญเติบโตของเชื้อราบนข้าว (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2554	การยืดอายุการเก็บรักษาของมะละกอพันธุ์เรดมาราดอล (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2553-2555	การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพและยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ขนมอ้าวเป็นแบบจำลอง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2553	การทดสอบผลิตภัณฑ์ต้นแบบในระดับนำร่อง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปี 2553	โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2553-2554	การทดสอบสารเคลือบผิวจาก ไชราข้าว (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2554	การศึกษาวิจัยด้านวัตถุดิบ(เปลือกมังคุด)และพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดระนอง

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2554	การศึกษาสมการจลพลศาสตร์และอิทธิพลของสาร 1- MCP ที่มีต่อคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองตัดแต่งพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การพัฒนาข้าวเหนียวเปียกบรรจุกระป๋องจากข้าวเหนียวกลึงงอก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากข้าวกลึงงอกสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาแยมแครอทสูตรน้ำตาลน้อย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบกาแฟและชา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2556	อิทธิพลของกระบวนการแช่เยือกแข็งและกระบวนการทำลายที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การพัฒนาโฉกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และเห็ดโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรักชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	ผลของการใช้สารเคลือบผิวต้านจุลินทรีย์จากแป้งมันสำปะหลังที่เติมเกลือของกรดอินทรีย์และกรดอะซิติกต่อคุณภาพแตงกวา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2557	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ปฏึกมูลไส้เดือนดิน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ปี 2557-2558	ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ผลิตอุตสาหกรรมอาหารของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในเขตพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2558	ผลของกะทิและชนิดน้ำตาลต่อคุณภาพของเจลที่มีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลักโดยใช้ลวดช่องไทยแช่เยือกแข็งเป็นแบบจำลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	สารเคลือบทู-โกแวกซ์ (To-Go Wax) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จังหวัดอบกรอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2559-2560	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: กลุ่มที่ 18 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2559-2560	โครงการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ผลไม้สดไทยด้วยเทคโนโลยีการสร้างเจล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท วีแอนด์ เอ โซลดิ้ง จำกัด
ปี 2560	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปี 2560-2561	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ
ปี 2561-2564	เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	บทบาทด้านการศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ภายใต้ “เกษตรศาสตร์ สร้างคน พัฒนาชาติ อย่างยั่งยืน” (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561-2563	เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562-2563	แนวทางการเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกาแฟของกลวิสาหกิจชุมชนกาแฟถ้ำสิงห์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2563-2565	การขยายสเกลและยกระดับงานวิจัยด้านอุตสาหกรรมเกษตรสู่ภาคอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2563-2565	เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2562-2563	โครงการบริหารจัดการแผนงานเมืองนวัตกรรมอาหารเพื่อยกระดับนวัตกรรมอาหารและเพิ่มศักยภาพ SMEs และ FoodTech และ Startups (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2564-2567	การยกระดับขีดความสามารถระบบแพลตฟอร์มดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์เพื่องานด้านการเกษตร อาหาร สำหรับการบูรณาการภายใต้พลวัตของเศรษฐกิจดิจิทัลในยุคปฏิวัติอุตสาหกรรมที่ 4 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2563-2564	การจัดทำแผนพัฒนากำลังคนภาคการเกษตรของประเทศไทย ปีงบประมาณ 2564 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2566	การวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารเพื่ออนาคต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565-2566	การพัฒนาอุตสาหกรรมกล้วยไม้แปรรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์สารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อการเกษตรและการจัดการทรัพยากร
ปี 2566	คุณลักษณะและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของกัญชาเพื่อการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2566 สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและองค์ประกอบทางเคมีของกัญชาและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมแปรรูปด้วยกระบวนการเอ็กซ์ทรักชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Anuvat Jangchud, "The effect of edible coating ingredient as a barrier to moisture and fat of fried breaded potato", Kasetsart J. (Nat.Sci. 39 (2005) 98-108 - Anuvat Jangchud, "Effect of temperatures on fruit leathers drying", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (1) (2006) 21-27 - Anuvat Jangchud, "Acceptance testing of forign consumer on RTE (ready-to-eat) durian pulp", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 285-288 - Anuvat Jangchud, "Development of vegetable leathers from chinese kale and ivy gourd", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 293-296 - Anuvat Jangchud, "Preliminary study on mixed fruit leather development from apricot and selected fruits", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 301-304 - Anuvat Jangchud, "Consumer survey on attitude and behavior of fresh fruits and vegetables coating", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 305-308 - Wanpen Mesomya, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Udom Karnjanapakornchai, Sompoch Yai-eiam, Anuvat Jangchud, Napavarn Noparatnaraporn, "Food ingredient of Thai halal recipe research according to Islam religion rule for exporting", วารสารอาหาร 36 (2) (2006) 157-167 - Warapong Usawakesmanee, Manjeet S.Chinnan, Phaisan Wuttijumnong, Anuvat Jangchud, Nongnuch Raksakulthai, "Effect of edible coating ingredients incorporated into predesting mix on moisture content, fat content and consumer acceptability of fried breaded product", Songklanakarin Journal of Science and Technology 30 (suppl.1) (2008) 25-34 - อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv.Nam Dokmai using Preference Mapping", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 39-42 - วรธณมณชน ชาญจารุจิตร, 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 - อุมาพร 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 - ปิยนาก 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 - กীরตินาฏ 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 - มยุรี เมื่องมูล, ศิริภาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Firmness changes of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee dependent on storage temperatures", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3) (2012) 564-567 - สิ้นนาฏ เรืองหิรัญ, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Influence of 1-MCP on textural changes of fresh-cut papaya cv. Holland", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3) (2012) - Ei Mon Mon Kyaw, Nantawan Therdthai, 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 - 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 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Anuvat Jangchud, "New product development in Thai agro-industry: Explaining the rates of innovation and success in innovation", International Food and Agribusiness Management Review 8 (3) (2005) 1-20 - nyaporn Sirilert, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Kamolwan Jangchud, "Effect of Coating on Doughnut Cake Preference using R-index", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ 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, Phaisan Wuttijumnong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กุสุจิริต., "Optimization of Vacuum Frying Condition for Shallot", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 338-342 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Nantipa Pansawat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumngong, 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 - Supat Chaiyakul, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumngong, 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 สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 182-190 - Chaiyakul, Supat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumngong, 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 - Sinee Nongtaodum, Anuvat Jangchud, "Effect of Edible Chitosan Coating on Quality of Fresh-Cut Mangoes (Fa-lun) During Storage", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 282-289 - Chatlada Kusucharid, Anuvat Jangchud, Porjai Thamakorn, "Change in Characteristics of Palm Oil During Vacuum and Atmospheric Frying Conditions of Sweet Potato", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 298-304 - นิส่า ร่มสัมพันธ์, Patoomporn Chimanage, Anuvat Jangchud, "Optimization of silk degumming protease production from Bacillus subtilis C4 using Plackett-Burman design and response surface methodology", ScienceAsia 36 (2) (2010) 118-124 - 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 - Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, J. Lin, ปรีชญานันท์, "Effect of the Physical Properties on Consumer Preference of Nuggets", Thai Journal of Agricultural Science 44 (5) (2011) 519-525 - 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 - นางสาวณัชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Antimicrobial Activity of Cinnamaldehyde and Eugenol and Their Activity after Incorporation into Cellulose-based Packaging Films", Packaging Technology and Science 25 (1) (2012) 7-17 - 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 - Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, รศ.ดร.พนธิพา จันทร์วัฒน์, "Characterisation of physical, chemical and antimicrobial properties of allicin-chitosan complexes", International Journal of Food Science and Technology 47 (7) (2012) 1339-1347 - 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 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	

- 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
- 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
- Sinsuwan, Sornchai, Anuvat Jangchud, Rodtong, Sureelak, Roytrakul, Sittirak, Yongsawatdigul, Jirawat, "Statistical Optimization of the Production of NaCl-Tolerant Proteases by a Moderate Halophile, Virgibacillus sp SK37", FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY 53 (2) (2015) 136-145
- น.ส.ปาริชาติ ธรรมนราทิพย์, 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
- Ninchan, B, Saothong, P, Sirisatesuwan, C, Anuvat Jangchud, Doherty, WOS, Klanarong Sriroth, "Comparison of methods for dextran analysis: Effect of sugar and dextran concentrations", INTERNATIONAL SUGAR JOURNAL 118 (1408) (2016) 260-267
- 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
- Nukoon Pupan , PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Influences of different freezing and thawing methods on the physico-chemical, flavor, and sensory properties of durian puree (cv. Mothong)", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION " _ " (" _ ") (2018) 1-12
- เบลูจรัตน์ 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
- 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
- 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
- Jutamat Klinsoda, Khemmapas Treesuwan, Anuvat Jangchud, "Development of antimicrobial coating from tapioca starch incorporated with organic salt and acetic acid and its effect on cucumber quality", AGRICULTURE AND NATURAL RESOURCES 54 (3) (2020) 314-327
- Saynamphung Tongchai, 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
- Tongchai, 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
- Kamolwan Jangchud, Hataichanok Kanrong, 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

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- อัมพร แซ่เอียว, Penkwan Chompreeda, Jaungjun Duangpatra, Anuvat Jangchud, "Nutritive value of germinated grains and their flours", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39 (2001)
- น้าฝน 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)
- Anuvat Jangchud, "Modeling on adsorption isotherms and drying of vegetable leather", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	

- Anuvat Jangchud, "Development of apricot leather from salted apricot", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)
- Anuvat Jangchud, Sunee Nitisinprasert, "Effect of Antimicrobial Agents on Food-borne Pathogens in Tomatoes", The 18th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology (2006)
- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumngong, Chutima Waisarayutt, "Development of pet food using solid waste from fish sauce production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)
- Anuvat Jangchud, นรลักษ์ณ รัตนฐิตินันต์, วัฒนิตา จิริงรัตน์., "Development of Sweet Chilli Leather", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)
- Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, ปันดดา ตั้งสวัสดิ์, "อิทธิพลของสารเคลือบผิวจากเซลล์และไซร่าข้าวต่อผลไม้ตระกูลส้ม", ประชุมวิชาการโครงการทุนวิจัยมหัณชาติ สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2007)
- Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumngong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กุ้สุจรีต., "การศึกษาสภาวะการทอดสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับหอมแดง", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)
- อรุณศิริ ธรารชกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "ผลของแซนแทนกัมและซูโครสเอสเทอร์ต่อสมบัติของสารเคลือบผิวผสมจากไคโตซานและเซลล์แลค.", การประชุมผลงานวิจัยระดับมหัณชาติศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2007)
- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumngong, กิตติวีร์ เสรีกุล, ฉัตรลดา กุ้สุจรีต., "การพัฒนาแผ่นทอดกรอบสุญญากาศ", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)
- ศิริภัทร จันทร์อร่าม., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)
- สุภัทร ไชยกุล, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumngong, "ผลของปริมาณโปรตีนและสภาวะในเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส และสีของขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)
- วรธณมณท์ ชาญจารุจิตร, ปิยนภา จิตอารีรัตน์, กิรติญา พูลเกษร, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของชนิดแป้งต่อคุณสมบัติการดูดซับความชื้นของฟิล์ม.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)
- นิส่า ร่มสัมพันธ์, Patoomporn Chimanage, Pramote Sirirote, Anuvat Jangchud, "Optimization of Medium and Culture Condition for Silk Degumming Protease Production from Bacillus sp. C4 by Plackett-Burman Design.", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)
- สุริยา อติวิทยากรณ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "การศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งกล้วยตากแบบลมร้อนร่วมกับการอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟระบบสุญญากาศ.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)
- รสพร เข็มจริยธรรม, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Effect of pre-germinated brown rice flour on cookie with pineapple filling quality", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)
- นายสะเทือน ทินแก้ว, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Phaisan Wuttijumngong, นางสาววัฒนิตา จิริงรัตน์, "Effect of Roasting Time and Temperature on the quality of Arabica and Robusta Coffee Bean in Lao PDR", การประชุมสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2008)
- 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)
- Watthanamon Chanjarujit, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of coatings on qualities of mango cv. Nam Dok Mai during storage", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)
- 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)
- Chatlada Kusucharid, Anuvat Jangchud, Porjai Thamakorn, "Changes in characteristics of palm oil during vacuum and atmospheric frying conditions of sweet potato", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)
- Chanidda 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)
- Sinee Nongtaodum, Anuvat Jangchud, "Effects of edible chitosan coating on quality of fresh-cut mangoes (Fa-Lun) during storage", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)
- 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)
- อรุณี พูลมณี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv. Nam Dokmai using Preference Mapping", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)
- สุทธิลักษณ์ พงษ์นิสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Bilayer and Composite Coatings for Decreasing Weight Loss of Tangerine.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- กิรติญา พูลเกษร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Shelf-life evaluation of anti-sticking agent by using ASLT method", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - ชุตติมา ภูมิวนิชชา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Product development of indian gooseberry leather", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - ปิยนาด จิตอารีรัตน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya cv. Hawaii by using preference mapping", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - ชานนท์ สารสุข, Anuvat Jangchud, "Comparison of sensory characteristics on unripe and ripe stage of mango cv. Nam Dok Mai", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, รศ.ดร.พนัสนิศา จันทวัฒน์, "Applications of Allicin-Chitosan Complex as Antimicrobial Agent in Low-Fat Pork Sausage and Its Effect on Product Quality and Shelf Life", การประชุมนักวิจัยรุ่นใหม่ พบเมธีวิจัย อาวุโส ครั้งที่ 10 (2010) - สุธธิลักษณ์ พงษ์มณีสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมที่เคลือบผิวด้วยพาราฟิน", สัมมนาวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8. (2010) - ณัฐฐินันท์ ละลอกแก้ว, Anuvat Jangchud, "Quality index of longkong (Lansium domesticum Corr.) on consumers acceptance", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - นางสาวบริญญา เหลี้ยวไชยพันธุ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Preference Mapping of Commercial Khanom Ar-Lua", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation Changes on Softening of Fresh-Cut Durian cv. Monthong by Using Kinetic Reaction", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - 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) - 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) - 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) - ชนิต ชนปะลาพันธุ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation of the odorants in durian CV. Monthong by GC-TOFMS and electronic nose", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - นส.ภริณา ดวงทวีทรัพย์, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, "Quality index of dragon fruit (Hylocereus (Haw.) Britt.&Rose)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011) - นส.ภัณฑิรา นามไพโรจน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya on overall liking of consumer", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011) - นส.วรรณารัตน์ ลีสุขสวัสดิ์, Anuvat Jangchud, Nantawan Therdtai, "Effect of blanching on polyphenol oxidase activity enzyme in mangosteen and effect of sucrose syrup incorporated with citric acid in mass transfer during osmosis", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011) - นส.ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Explanation in changes on softening of fresh-cut durian cv. Monthong by using Kinetic reaction", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - นส.กนกวรรณ ชื่นบาน, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "The Optimization of Formulation for Mixed Tropical Fruits Jam Sheet", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นส.ลลิตกานต์ สุขศรี, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Reduced Sugar Carrot Spread", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - มยุรี เมืองมูล, ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Temperature dependent on the firmness of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee", 10th National Postharvest Technology Conference 2012 (2012) - 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) - กุลบดี ดันดีจันรรจ์ , Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, SOMPORN KONGCHAROENKIAT, "Development of Butterfly Pea Based Fruit Leather as Snack", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นางสาว ศุ์ฐินันท์ คงวรรณ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of chitosan and acid solution on physiochemical properties and gamma-aminobutyric acid (GABA) content of germinated brown rice flour(Oryza sativa L.cv.105)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นางสาวจันทน์ วีระเวชเจริญชัย, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Sineenart Chariyachotilert, "Effect of gelatin and glucose syrup on qualities of carrot sheet jelly", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นางสาวญาณดา พวงศิริ, Thepkunya Harnsilawat, Hathairat Rimkeeree, Anuvat Jangchud, "Effect of ingredients on qualities of lotion product containing coconut oil", การประชุมวิชาการครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - ดวงใจ เทเวลา, Parist Chalerchaiwat, Anuvat Jangchud, ศรชัย ลินสุวรรณ, "Use of Spent Coffee Ground as Food Ingredient in Chiffon Cakes Formulation", การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต 2018 ครั้งที่ 3 (2018) - ภัฏฐกานต์ จันทะวัง, Kamolwan Jangchud, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Anuvat Jangchud, "Effect of Enzymatic Extraction on Quality of Rice Bran Protein Hydrolysate", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) - นางสาววาสนา นาราศรี, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, "Effect of Alkaline Solutions on Physicochemical Properties of Rice Flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019) - 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) - 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) - 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) - สุภัทรา อินทรพันธ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, บุญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, "Development of Instant Num Phrik Kapi powder", การประชุมวิชาการระดับชาติ นครสวรรค์วิจัยและนวัตกรรมครั้งที่ 17 (2021) - จูตินันท์ โรจน์เพ็ญเพียร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of soy protein and mushroom on the quality of mushroom plant-based balls", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022) - ณิชามาส เกียรติพรโอบาส, 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 สังข์ชุม, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of cannabis leaf on the quality of defatted soy flour-based extrudates", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 62 (2024) 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - ณิชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Antimicrobial Activity of Cinnamon, Clove and Galangal Essential Oils and Their Principal Constituents, and Possible Application in Active Packaging", The 15th IAPRI World Conference on Packaging (2006) - Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, สายน้ำผึ้ง ทองใส, "Preference mapping of mango leather", SPISE 2007 (2007) - ณิชชา แสนละเอียด, นิพร เดชสุข, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Properties of Eugenol-Incorporated Cellulose Ether Film and Coating", The 10th ASEAN Food Conference (2007) - Vane Chonhenchob, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, วรณิ ฉินศิริกุล, อศิรา เฟื่องฟูชาติ, นพดล เกิดดอนแฝก, ปณิธี ทิพย์ธรรม, "Development of Antimicrobial EVA/LDPE Films Incorporated with Thymol and Eugenol", 23rd IAPRI Symposium on Packaging (2007) - นิพร เดชสุข, ณิชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Properties of Cinnamaldehyde-Incorporated Cellulose Ether Film and Coating", The 5th International Packaging Congress (2007) - Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, พันธิภา เจริญไทยกิจ, "Preference Mapping of Khanom Chun (Thai Dessert)", SPISE 2007 (2007) - Ratchanee Charoen, Anuvat Jangchud, "Effect of Gum acacia and Maltodextrin on the Properties of Rice Bran Oil Microencapsulation", IFT 2008 (2008) - Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, วรณิ ฉินศิริกุล, นพดล เกิดดอนแฝก, "KU Wax", The 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008) - Suteera Vatthanakul, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, Brian Wilkinson, "Gold Kiwifruit Leather Product Development using Quality Function Deployment approach", Sensometrics 2008 (2008) - 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) - 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) - Chanchira Phimpharian, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, "Modeling of drying process of pineapple sheet in the tunnel dryer", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL (2010) - นายปรัชญา นันทพลวิ, Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, Assoc. Prof. Dr. Jenshinn Lin, "Effect of the physical properties on consumer preference of nuggets", International conference on agriculture and agro-industry: food, health and trade (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) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- 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)
- Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, "The Modification of Structure, Texture and Sensory Properties of Pork Meat Batters: The Effect of Substitution of Pork fat with Mixed Plant Oil", International Conference on Food Oral Processing-Physics, Physiology, and Psychology of Eating (2010)
- นางสาวณัชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Antimicrobial Activity of Cinnamaldehyde and Eugenol and Their Activity after Incorporation into Cellulose-Based Packaging Films", The 25th IAPRI Symposium on Packaging (2011)
- 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.ไบศรี สร้อยสอน, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Extrusion processing affects physicochemical and antioxidant properties of sweet potato extrudates", 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)
- Nukoon Pupan, PISIT DHAMVITHEE, Chanit Chanapalpun, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the odorant of durian (cv. Chanee) by using gas chromatography time-of-flight mass spectrometer, general descriptive analysis and electronic nose", Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)
- Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, นาย ชานนท์ สาระสุข, "Driver of Liking of Thai Mangoes", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012)
- นส.สินี หนองเต่าดำ, 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)
- Anuvat Jangchud, Nantawan Therdthai, นส.จันทร์จิรา พิมพ์เจริญ, "Effect of osmotic solutions utilize sucrose syrup mixed with citric acid on mass transfer and the characteristic changes in mangosteen after drying", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012)
- Chanit Chanapalpun, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Comparative volatile compound of Chanee and Monthong durian cultivars using gas chromatography-time-of-flight mass spectrometry (GC-TOFMS)", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012)
- นางสาวสลิลดา เศรษฐธา, Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, "Pasting properties of tapioca starch and carrageenan mixtures in corn milk dessert", 13th ASEAN Food Conference (2013)
- 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)
- 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)
- นายณกุล ภูพันธ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Effect of freezing methods and freeze-thaw cycles on chemical and physicochemical quality of frozen blended durian (cv. Monthong)", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) Innovative ASEAN Food Research towards the World (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)
- Witcha Treesuwan, Dalad Siriwan, นางฉันทนา กอพยัคฆ์จันทร์, Anuvat Jangchud, "Encapsulated fish oil-in-hydrogel using juices from Thai fruits", The 4th International ISEKI Food Conference (2016)
- นางสาวเนืองจรัตน์ 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)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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) 	
สิทธิบัตร	
<ul style="list-style-type: none"> - สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "มะม่วงแผ่นแบบแข็ง" จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<ul style="list-style-type: none"> - เมธีส่งเสริมนวัตกรรมประจำปี 2552 Design and solution ประจำปี 2552 จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลชมเชย รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์มะขามป้อมแผ่น" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลชมเชย รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 ประเภทอาจารย์ นักวิจัย และบุคลากรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "KU Wax" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลนวัตกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน ครั้งที่ 1 ประจำปี 2551 เรื่อง "KU Wax" จาก สมาคมวิศวะเคมี และเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทย - รางวัลชมเชย ประจำปี 2555 เรื่อง "น้ำพริกกะปิก้อน" จาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม - รางวัลนวัตกรรมระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2556 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2557 เรื่อง "วัสดุป้องกันกลิ่นทุเรียน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลชมเชย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุมวิชาการครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 3 ธันวาคม 2567