

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ต.ค. 2560 - ต.ค. 2564	คณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มี.ค. 2558 - ส.ค. 2559	รองคณบดีฝ่ายพัฒนาระบบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2554 - ม.ค. 2558	หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2550 - ม.ค. 2554	หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา	Ph.D.(Food Science & Technology), University of Georgia , สหรัฐอเมริกา, 2540 วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2533 วท.บ.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2530
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป, การพัฒนาไบโอพอลิเมอร์ฟิล์ม สารเคลือบ และการประยุกต์ใช้, การวางแผนการตลาดและการใช้เทคนิคทางสถิติในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและมีโซอาหาร
งานสอน	<p>Advan.Consumer Research for Product Develop.</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 In Agro-Indus.Pro.Develop.</p> <p>Development of Agro-Industrial Product</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 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 Product Development</p> <p>Seminar</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>
โครงการวิจัย	<p>ปี 2544-2545 การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยสากลตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2545 โครงการผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปผสม / โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากผักและสมุนไพร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดทบวงมหาวิทยาลัย สำนักนโยบายและแผนอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2546 การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)</p> <p>ปี 2546 การสำรวจแหล่งและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เครื่องเทศ และสินค้าหลักที่ใช้ในธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2548 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตบวัญแผ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง</p> <p>ปี 2548 การพัฒนาสารเคลือบเพื่อใช้ยืดอายุผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ</p> <p>ปี 2548 โครงการพัฒนานวัตกรรมต่อยอดเทคโนโลยีจากเอกสารสิทธิบัตร เพื่อพัฒนาศักยภาพนิสิตและใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน(ศรอ.)</p> <p>ปี 2548-2553 วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลไม้แปรรูป (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
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	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์สำหรับสมุนไพรเชื่อม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (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	โครงการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย 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
ปี 2550	การศึกษาวินิจฉัยแปรรูปมังคุด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
ปี 2550	ผลของสารเคลือบผิวอิมัลชันจาก ไชราข้าวต่อผลไม้ตระกูลส้ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2550	การพัฒนาคำศัพท์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนารูปแบบและคุณภาพของผลไม้กวนเพื่อเป็นของฝากเอกลักษณ์ของประเทศไทยและส่งออกต่างประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาสเกลความชอบสำหรับคนไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาสารเคลือบจากธรรมชาติ เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาคุณภาพข้าวหอมมะลิไทยโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์หองค์ประกอบเชิงยืนยัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาอิทธิพลของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อความเค็มในน้ำจิ้มไก่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2548-2551 การศึกษาคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของขมไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารขมเคี้ยว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 การขยายสเกลผลผลิตและทดสอบประสิทธิภาพสารป้องกันการเกาะติดสำหรับผล ไม้อบแห้งและผลิตภัณฑ์เจลลี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะขามป้อมแผ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 การศึกษาการเปลี่ยนแปลงแนวโน้มของพฤติกรรมผู้บริโภคตามอารมณ์เพื่อกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 การศึกษาปัจจัยคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์และมีอิทธิพลต่อความชอบของผล ไม้ไทยบางชนิด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2551 การพัฒนาภาชนะบรรจุเพื่อลดกลิ่นของทุเรียนเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
ปี 2551 การพัฒนามายองเนสเสริมสารต้านออกซิเดชันจากเปลือกมะนาว อบเชย และน้ำผึ้ง และอายุการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2551 การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับกล้วยหอมทอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2551 การพัฒนาสารป้องกันการเกาะติดสำหรับผล ไม้อบแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2551 การศึกษาแนวทางการผลิตกำลังคนตามความต้องการของประเทศ : กรณีศึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสภากาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ	
ปี 2551-2552 การพัฒนาวิธีการยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าว น้ำหอม (Cocos nucifera Lin) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2551-2552 สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรไบโอติกโดยใช้เชื้อผสมระหว่างแบคทีเรียกรดแลคติกและยีสต์โดยเทคนิคพื้นผิวตอบสนอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์ ม.เกษตรศาสตร์	
ปี 2551-2553 โครงการวิจัยนวัตกรรมการผลิตอาหารขมเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2552 อิทธิพลการแกว่งตัวของอุณหภูมิระหว่างการขนส่งที่มีผลต่อคุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งในภาชนะบรรจุปรับสภาพบรรยากาศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 อิทธิพลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของลองกองระหว่างการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553 การศึกษาผลของสารไบโอพอลิเมอร์ต่อการเอนแคปซูเลชันน้ำมันรำข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552-2553 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร	
ปี 2553 การทดสอบผลิตภัณฑ์ต้นแบบในระดับนำร่อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	
ปี 2553 โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม	
ปี 2553-2554 การทดสอบสารเคลือบส้มจาก ไซราข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2553-2554 การยืดอายุการเก็บรักษาของมะละกอพันธุ์เรดมาราดอล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
ปี 2553-2555 การพัฒนาขมไทยเพื่อสุขภาพและยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ขมนมอ้าวเป็นแบบจำลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2554 การศึกษาวิจัยด้านวัตถุดิบ(เปลือกมังคุด)และพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดระนอง	
ปี 2553-2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร	
ปี 2554 การศึกษาสมการจลพลศาสตร์และอิทธิพลของสาร 1- MCP ที่มีต่อคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หอมทองตัดแต่งพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555-2556 การพัฒนาแยมแคโรทีนสกัดจากน้ำตาลน้อย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2555-2556 การพัฒนาข้าวเหนียวเปียกบรรจุกระป๋องจากข้าวเหนียวกล้องอก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2555-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขมไทยจากข้าวกล้องอกสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2555-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร	
ปี 2556-2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบกาแฟและชา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)	
ปี 2556 อิทธิพลของกระบวนการแช่เยือกแข็งและกระบวนการทำลายที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หอมทองแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การพัฒนาจี๊กกิ้งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และเห็ดโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2557 ผลของการใช้สารเคลือบผิวต้านจุลินทรีย์จากแป้งมันสำปะหลังที่เติมเกลือของกรดอินทรีย์และกรดอะซิติกต่อคุณภาพแตงกวา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556-2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2557 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ปุยหมักมูลไส้เดือนดิน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2557 โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <p>ปี 2557-2558 ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ผลิตอุตสาหกรรมอาหารของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในเขตพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2558 ผลของกะทิและชนิดน้ำตาลต่อคุณภาพของเจลที่มีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลักโดยใช้ลวดช่องไทยแซ่เยือกแข็งเป็นแบบจำลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 สารเคลือบทู-โกแวก (To-Go Wax) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดอบกรอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: กลสมที่ 18 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2559-2560 โครงการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ผลไม้สดไทยด้วยเทคโนโลยีการสร้างเจล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท วี แอนด์ เอ โฮลดิ้ง จำกัด</p> <p>ปี 2560 โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>ปี 2560-2561 โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ</p> <p>ปี 2561-2564 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 บทบาทด้านการศึกษาของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ภายใต้ “เกษตรศาสตร์ สร้างคน พัฒนาชาติ อย่างยั่งยืน” (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2563 แนวทางการเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกาแฟของกล่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟลำสิงห์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2561-2563 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2563 โครงการบริหารจัดการแผนงานเมืองนวัตกรรมอาหารเพื่อการยกระดับนวัตกรรมอาหารและเพิ่มศักยภาพ SMEs และ FoodTech และ Startups (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p> <p>ปี 2563-2564 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p> <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 Wuttijumngong, 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", Songklanakar in Journal of Science and Technology 30 (suppl.1) (2008) 25-34 - อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vaneer Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv.Nam Dokmai using Preference Mapping", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 39-42 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - วรธรมณเฑาะว์ ชาญจารุจิตรี, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Application of essential oil combined with shellac coating for extending shelf life of mango (<i>Mangifera indica</i>) cv.Namdokmai", <i>Agricultural Science Journal</i> (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 137-140 - อุมพร ชนประชา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Chitosan Based Coating for Extending Shelf Life of Banana (<i>Musa AAA Group</i>)", <i>Agricultural Science Journal</i> (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 160-163 - ปิยนาด จิตอารีรัตน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of Edible Coating on Postharvest Qualities and Storage Life of Papaya", <i>Agricultural Science Journal</i> (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 239-242 - กิรตินาฏ พูลเกษร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Anti-sticking Agent from Beeswax and Palm Olein Oil for Dried Fruits", <i>Agricultural Science Journal</i> (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 516-519 - นส.สุทธิลักษณ์ พงษ์มณีสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality Change of Aromatic Coconut Fruits with Paraffin Coating", <i>Agricultural Science Journal</i> (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 42 (1) (2011) 83-86 - มยุรี เมืองมูล, ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Firmness changes of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee dependent on storage temperatures", <i>วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร</i> 43 (3) (2012) 564-567 - สีนินาฏ เรืองศิริบุญ, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Influence of 1-MCP on textural changes of fresh-cut papaya cv. Holland", <i>วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร</i> 42 (3) (2012) - 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", <i>Food and Applied Bioscience Journal</i> 2 (3) (2014) 241-248 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anuvat Jangchud, "New product development in Thai agro-industry: Explaining the rates of innovation and success in innovation", <i>International Food and Agribusiness Management Review</i> 8 (3) (2005) 1-20 - nyaporn Sirilert, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumng, Kamolwan Jangchud, "Effect of Coating on Doughnut Cake Preference using R-index", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i>(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", <i>LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 40 (7) (2007) 1232-1239 - Nantawan Therdtai, Phaisan Wuttijumng, Anuvat Jangchud, นัตถรดา กุศลจิต., "Optimization of Vacuum Frying Condition for Shallot", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i>(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 338-342 - Nantipa Pansawat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumng, Saalia, FK, Eitenmiller, RR, Phillips, RD, "Effects of extrusion conditions on secondary extrusion variables and physical properties of fish, rice-based snacks", <i>LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 41 (4) (2008) 632-641 - Supat Chaiyakul, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumng, Ray Winger, "Effect of Protein Content and Extrusion Process on Sensory and Physical Properties of Extruded High-Protein, Glutinous Rice-Based Snack", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i>(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 182-190 - Chaiyakul, Supat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumng, Winger, Ray, "Effect of extrusion conditions on physical and chemical properties of high protein glutinous rice-based snack", <i>LWT - Food Science and Technology</i> 42 (3) (2009) 781-787 - Vane Chonhenchob, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, อศิรา เพื่องฟูชาติ, "Development of antimicrobial EVA/LDPE films incorporated with thymol and eugenol", <i>Food Manufacturing Efficiency</i> 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", <i>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i> 74 (9) (2009) C658-C665 - Sinee Nongtaodum, Anuvat Jangchud, "Effect of Edible Chitosan Coating on Quality of Fresh-Cut Mangoes (<i>Fa-lun</i>) During Storage", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i>(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ 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", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i>(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 298-304 - นิส่า ร่มสัมพันธ์, Patoomporn Chimanage, Anuvat Jangchud, "Optimization of silk degumming protease production from <i>Bacillus subtilis</i> C4 using Plackett-Burman design and response surface methodology", <i>ScienceAsia</i> 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", <i>Journal of Food Science</i> 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", <i>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i> 75 (6) (2010) S333-S339 - นางสาวสุธีรา วัฒนกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, Brian Wilkinson, "Gold kiwifruit leather product development using quality function deployment approach.", <i>Food Quality and Preference</i> 21 (3) (2010) 339-345 - Chanchira Phimpharian, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, Witoon Prinyawiwatkul, Hong Kyoon No, "Physicochemical characteristics and sensory optimisation of pineapple leather snack as affected by glucose syrup and pectin concentrations", <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 46 (46) (2011) 972-978 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- 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 พลภู, "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, Vaneer 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.พนัธิพา จันทวัฒน์, "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
- 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 ปรีญญาวิวัฒน์กุล, "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
- นายพันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, "Optimization of pumpkin and feed moisture content to produce healthy pumpkin-germinated brown rice extruded snacks", *Agriculture and Natural Resources* 52 (6) (2018) 550-556
- บุญจรัตน์ เทพสงคราะห์, 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

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- 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	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
- อัมพร แซ่เอียว, Penkwan Chompreeda, Jaungjun Duangpatra, Anuvat Jangchud, "Nutritive value of germinated grains and their flours", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39 (2001)	
- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Chutima Waisarayutt, "Development of pet food using solid waste from fish sauce production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)	
- Anuvat Jangchud, "Development of apricot leather from salted apricot", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)	
- Anuvat Jangchud, "Modeling on adsorption isotherms and drying of vegetable leather", 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)	
- น้ำฝน รักษ์หม่อมแก้ว, 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, นรลักษณ์ รัตนฐิตินันต์, วัฒนิตา จิริงรัตน์., "Development of Sweet Chilli Leather", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)	
- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, กิตติวีร์ เสรีกุล, ฉัตรลดา กุสุจรีต., "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดกรอบสุญญากาศ", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)	
- Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กุสุจรีต., "การศึกษาสภาวะการทอดสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับหมองแดง", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)	
- Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, ปณิดดา ดั่งสวัสดิ์, "อิทธิพลของสารเคลือบผิวจากเซลลูลอสและไซรัลข้าวต่อผลไม้ตระกูลส้ม", ประชุมวิชาการโครงการทุนวิจัยหมอบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2007)	
- อรุณศิริ ธารารกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "ผลของแซนแทนกัมและซูโครสเอสเทอร์ต่อสมบัติของสารเคลือบผิวผสมจากโคโตซานและเซลลูลอส.", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2007)	
- ศิริภัทร จันทรอร่าม, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)	
- วรธณมณฑ์ ชาญจารุจิตร, ปิยนาล จิตอารีรัตน์, กীরตินาฏ พูลเกษตร, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของชนิดแป้งต่อคุณสมบัติการดูดซับความชื้นของฟิล์ม.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)	
- สุริยา อติวิทยากรณี, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "การศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งกล้วยตากแบบลมร้อนร่วมกับการอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟระบบสุญญากาศ.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)	
- สุภัทร ไชยกุล, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, "ผลของปริมาณโปรตีนและสภาวะในเอกซทรูชันต่อคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส และสีของขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)	
- รสพร เข็มจรรย์ธรรม, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Effect of pre-germinated brown rice flour on cookie with pineapple filling quality", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)	
- นายสะเทือน ทีแก้ว, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Phaisan Wuttijumong, นางสาววัฒนิตา จิริงรัตน์, "Effect of Roasting Time and Temperature on the quality of Arabica and Robusta Coffee Bean in Lao PDR", การประชุมสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2008)	
- นิสา ร่มสัมพันธ์, Patoomporn Chimanage, Pramote Sirrote, Anuvat Jangchud, "Optimization of Medium and Culture Condition for Silk Degumming Protease Production from Bacillus sp. C4 by Plackett-Burman Design.", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)	
- 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)	
- 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)	
- Chanidda Wongbasg, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, Sukuntaros Tadakittisarn, "Germination condition affecting the physical and chemical properties of germinated glutinous brown rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)	
- Umapun 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)	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- Watthanamon Chanjarujit, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of coatings on qualities of mango cv. Nam Dok Mai during storage", 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)
- 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)
- อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv. Nam Dokmai using Preference Mapping", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)
- สุทธิลักษณ์ พงมณีสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมที่เคลือบผิวด้วยพาราฟิน", สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8. (2010)
- กิรตินาฎ พูลเกษร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Shelf-life evaluation of anti-sticking agent by using ASLT method", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- ปิยนดา จิตอารีรัตน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya cv. Hawaii by using preference mapping", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- ณัฐฐิ์นันท์ ละลอกแก้ว, Anuvat Jangchud, "Quality index of longkong (Lansium domesticum Corr.) on consumers acceptance", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- ชุตติมา ภูมิวนิชชา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Product development of indian gooseberry leather", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- ชานนท์ สาระสุข, Anuvat Jangchud, "Comparison of sensory characteristics on unripe and ripe stage of mango cv. Nam Dok Mai", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- สุทธิลักษณ์ พงมณีสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Bilayer and Composite Coatings for Decreasing Weight Loss of Tangerine.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, รศ.ดร.พันธิพา จันทวัฒน์, "Applications of Allicin-Chitosan Complex as Antimicrobial Agent in Low-Fat Pork Sausage and Its Effect on Product Quality and Shelf Life", การประชุมนักวิจัยรุ่นใหม่ พนมเมธีวิจัย อาวุโส ครั้งที่ 10 (2010)
- ชนิต ชนปะลาพันธ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation of the odorants in durian CV. Monthong by GC-TOFMS and electronic nose", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 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)
- นางสาวบริญญา เหลี้ยวไชยพันธ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Preference Mapping of Commercial Khanom Ar-Lua", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)
- นางสาวณัฐธิดา 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)
- 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)
- นส.ภวีณา ดวงทวีทรัพย์, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, "Quality index of dragon fruit (Hylocereus (Haw.) Britt.&Rose)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (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)
- นส.วรรณรัตน์ สีสุขสวัสดิ์, 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.ภัณฑิรา นามไพโรจน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya on overall liking of consumer", 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)
- 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)
- นส.กนกวรรณ ชื่นบาน, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "The Optimization of Formulation for Mixed Tropical Fruits Jam Sheet", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)
- นส.ฐิติกานต์ สุขศรี, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Reduced Sugar Carrot Spread", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 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) - กุลบดี ดันดีจันรวัจ , Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, SOMPORN KONGCHAROENKIAT, "Development of Butterfly Pea Based Fruit Leather as Snack", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นางสาว ศุภรัตน์ ควงวรรณ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of chitosan and acid solution on physicochemical properties and gama-aminobutyric acid (GABA) content of germinated brown rice flour(Oryza sativa L.cv.105)", 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) - นางสาวญาณดา พวงศิริ, Thepkunya Harnsilawat, Hathairat Rimkeeree, Anuvat Jangchud, "Effect of ingredients on qualities of lotion product containing coconut oil", การประชุมวิชาการครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - ฌัญญุกันต์ จันทะวัง, Kamolwan Jangchud, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Anuvat Jangchud, "Effect of Enzymatic Extraction on Quality of Rice Bran Protein Hydrolysate", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) - ดวงใจ เทเวลา, Parisut Chalermchaiwat, Anuvat Jangchud, ศรัชัย ลินสุวรรณ, "Use of Spent Coffee Ground as Food Ingredient in Chiffon Cakes Formulation", การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต 2018 ครั้งที่ 3 (2018) - นางสาววาสนา นารศรี, 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) 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - ณิชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vanee 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) - นิพร เดชสุข, ณิชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Properties of Cinnamaldehyde-Incorporated Cellulose Ether Film and Coating", The 5th International Packaging Congress (2007) - ณิชชา แสนละเอียด, นิพร เดชสุข, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Properties of Eugenol-Incorporated Cellulose Ether Film and Coating", The 10th ASEAN Food Conference (2007) - Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, สายน้ำผึ้ง ทองใส, "Preference mapping of mango leather", SPISE 2007 (2007) - Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, พันธิภา เจริญไทยกิจ, "Preference Mapping of Khanom Chun (Thai Dessert)", SPISE 2007 (2007) - Vanee Chonhenchob, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, วรณิฉินฉิริกุล, อศิรา เพ็ญฟูชาติ, นพดล เกิดดอนแฝก, ปณิธี ทิพย์ธรรม, "Development of Antimicrobial EVA/LDPE Films Incorporated with Thymol and Eugenol", 23rd IAPRI Symposium on Packaging (2007) - Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, วรณิฉินฉิริกุล, นพดล เกิดดอนแฝก, "KU Wax", The 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008) - Ratchanee Charoen, Anuvat Jangchud, "Effect of Gum acacia and Maltodextrin on the Properties of Rice Bran Oil Microencapsulation", IFT 2008 (2008) - Suteera Vatthanakul, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, 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) - 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) - 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, uly 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) - 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	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - นายปรัชญา นันทปถวี, 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) - นางสาวณัชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vanee 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.สินี นหนองเต่าดำ, 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) - 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) - นส.ปาริสุทธิ 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) - 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) - 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) - Anuvat Jangchud, Nantawan Therdtai, นส.จันทร์จิรา พิมพ์าเรียน, "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) - Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, นาย ชานนท์ สาระสุข, "Driver of Liking of Thai Mangoes", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 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) - นางสาวสลิลดา เศรษฐธา, Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, "Pasting properties of tapioca starch and carrageenan mixtures in corn milk dessert", 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) - Wannarat Leesuksawat, N. Chanyongvorakul, D. Saksirisopak, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Fruit Coating from Morpholine-free Shellac Based Wax", The 13th Asean Food Conference (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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- 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)	
สิทธิบัตร	
- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "มะม่วงแผ่นแบบแข็ง" จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
- เมธีส่งเสริมนวัตกรรมประจำปี 2552 Design and solution ประจำปี 2552 จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ	
- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557	
ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
- 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 สมาคมวิศวกรรมเคมี และเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทย	
- รางวัลชมเชย ประจำปี 2555 เรื่อง "น้ำพริกกะปิก้อน" จาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม	
- รางวัลนวัตกรรมระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2556 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2557 เรื่อง "วัสดุป้องกันกลิ่นทุเรียน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
- รางวัลชมเชย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุมวิชาการครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 12 สิงหาคม 2563