

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> ดร.วิษฐิตา จันทราพรชัย	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b>	
มี.ค. 2560 - ม.ค. 2562	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
เม.ย. 2550 - ม.ค. 2554	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การศึกษา</b> Ph.D.(Food Science), University of Massachusetts, สหรัฐอเมริกา, 2544 วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2537 วท.บ.(เทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2534	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> เทคโนโลยีทางอาหาร/การวัดค่าสี /อิมัลชัน	
<b>งานสอน</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Advanced Food Analysis</li> <li>Chemical &amp; Physical Quality Measurement</li> <li>Chemical and Physical Quality Measurement</li> <li>Color &amp; Color Evaluation</li> <li>Color and Color Evaluation</li> <li>Food Analysis</li> <li>Independent Study</li> <li>Ingredients in Product Development</li> <li>Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel.</li> <li>Lab. in Techniques for Product Development</li> <li>Laboratory in Physical Quality Measurement</li> <li>Laboratory in Introduction to Agro-Industry</li> <li>Laboratory in Physical and Chemical Quality Analysis i</li> <li>Laboratory in Physical and Chemical Quality Analysis in Agro-Industry</li> <li>Laboratory in Physical Quality Measurement</li> <li>Laboratory in Principles of Agro-Industrial Product De</li> <li>Laboratory in Sensory Evaluation of Quality</li> <li>Laboratory in Techniques for Product Development</li> <li>Objective Measurement for Product Development</li> <li>Physical and Chemical Quality Analysis in Agro-Industr</li> <li>Physical and Chemical Quality Analysis in Agro-Industry</li> <li>Physical Properties of Agro-Ind. Product</li> <li>Physical Quality Analysis in Agro-Industry</li> <li>Product Development Project</li> <li>Res.Methods in Product Devel.&amp; Innovation</li> <li>Research Methodology</li> <li>Research Methods in Agro-Ind. Product Devel.</li> <li>Research Methods in Agro-Industrial PD.</li> <li>Research Methods in Agro-Industrial Prod. Development</li> <li>Research Methods in Agro-Industrial Product Developmen</li> <li>Research Methods in Agro-Industrial Product Development</li> <li>Research Methods in Product Development</li> <li>Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel.</li> <li>Selected Topics in Product Development</li> <li>Seminar</li> <li>Sen.Evalua.Qua.Agro-Indus.Product Innovation</li> <li>Sensory Evaluation for Product Development</li> <li>Sensory Evaluation of Quality</li> <li>Sensory Evaluation of Quality for Agro-Industrial Prod</li> <li>Sensory Evaluation of Quality for Agro-Industrial Product Innovation</li> <li>Sensory Evaluation Techniques for Agro-Indus.</li> <li>Special Problems</li> <li>Thesis</li> <li>การค้นคว้าอิสระ</li> <li>สัมมนา</li> </ul>	
<b>โครงการวิจัย</b>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> ดร.วิษฐิตา จันทราพรชัย</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2545 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เซลล์มะนาว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดทบวงมหาวิทยาลัย สำนักงานนโยบายและแผนอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2548-2553 การเปรียบเทียบการยอมรับในด้านสีและลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดไม่อัดแกสในประเทศไทยของกลุ่มผู้บริโภคต่าง ๆ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2547-2550 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ผลึกน้ำตาลเกาะไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2550 การเปรียบเทียบการยอมรับในด้านสีและลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดไม่อัดแกสในประเทศไทยของกลุ่มผู้บริโภคต่าง ๆ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550 การศึกษาวิจัยแปรรูปมังคุด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร</p> <p>ปี 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เสริมกากรำข้าวหลังสกัดน้ำมัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2551 การผลิตสีธรรมชาติจากใบอ่อนของข้าวฉงและการใช้ประโยชน์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2554 การใช้ประโยชน์จากถั่วแดงญี่ปุ่นในพื้นที่โครงการภูฟ้าพัฒนาฯ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 ลักษณะทางประสาทสัมผัส และการจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟผง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 การพัฒนาคณะผู้ทดสอบและสร้างมาตรฐานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรสเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและสนับสนุนนโยบาย Thailand Food Valley ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน้าเค้กช็อกโกแลตลดไขมัน และไม่เติมน้ำตาล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แทนนมลดโซเดียมโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าบดและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากสารให้ความหวานชนิด Isomalt ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากEvonik company (Germany)Co.,Ltd.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมกล้วยกึ่งสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2565 การเพิ่มประสิทธิภาพการสกัดวานิลลาไทยด้วยเทคโนโลยีใหม่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565 ผลของการใช้สารเสริมกลิ่นรสวานิลลาและรสอูมามิในอาหารลดน้ำตาลและลดโซเดียมต่อการรับรู้กลิ่นรสของผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565 สารกระตุ้นกลิ่นรสและรสชาติอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ธนภัทร อภินันท์ศรี, Sombat Khotavivattana, Withida Chantrapornchai, "The Process of Sugar Crystal Stick and the Quality of Products from Recrystallization", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 38 (4) (2007) 321-329</li> <li>- Withida Chantrapornchai, วิภาวรรณ พรหมเจริญ, "The Development of Cookies Supplemented with Defatted Rice Bran", วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่. 3 (4) (2011) 92-102</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Withida Chantrapornchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, วลัยลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Determination of physical, chemical and sensory characteristics of yentafo sauces", Asian Journal of Food and Agro-Industry 3 (1) (2010) 120-131</li> <li>- Busaba Yongsmith, Thongpradis, P., Klinsupa, W., Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, "Fermentation and quality of yellow pigments from golden brown rice solid culture by a selected Monascus mutant", Applied Microbiology and Biotechnology 97 (20) (2013) 8895-8902</li> <li>- Tepsongkroh, Benjarat, Thepkunya Harnsilawat, Maisuthisakul, Pitchaon, Withida Chantrapornchai, "Influence of Polyglycerol Polyricinoleate and Biopolymers on Physical Properties and Encapsulation Efficiency of Water-in-Oil-in-Water Emulsions Containing Mango Seed Kernel Extract", JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY 36 (8) (2015) 1126-1133</li> <li>- นายชวิษฐ์ ธิปไตย, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Choekchai Aekatanawan, "Comparison of Anthocyanin Extraction Methods From High Anthocyanin Purple Corn Cob Hybrid: KPSC 901, and Quality of the Extract Powder", Journal of Food Processing and Preservation 40 (5) (2016) 1125-1133</li> <li>- Suravanichnirachorn, W., Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Thanapoom Maneeboon, Withida Chantrapornchai, "Effect of carrier type and concentration on the properties, anthocyanins and antioxidant activity of freeze-dried mao [Antidesma bunius (L.) Spreng] powders", Agriculture and Natural Resources 52 (4) (2018) 354-360</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.วิษฐิตา จันทราพรชัย	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suravanichnirachorn, W., Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Withida Chantrapornchai, "Stability of mao (Antidesma bunius (L.) Spreng) powder in different food process models", International Food Research Journal 25 (6) (2018) 2666-2673</li> <li>- นางสาวสุพัฒน์ชลิ สิริโชควรกิตต์, Hathairat Rimkeeree, Withida Chantrapornchai, UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, "The Effect of Extraction Methods on Phenolic, Anthocyanin, and Antioxidant Activities of Riceberry Bran", Suan Sunandha Science and Technology Journal 7 (1) (2020) 7-13</li> <li>- Sirichokworrakit, S., Hathairat Rimkeeree, Withida Chantrapornchai, UDOMLAK SUKATTA, "Comparative study on conventional, accelerated solvent extraction and ultrasonic-assisted extraction of total phenolic and anthocyanin contents and antioxidant activities from Riceberry bran", Agriculture and Natural Resources 56 (2) (2022) 243-254</li> <li>- Aussama Soonrunnarudrungsri, Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Enhancing sweetness perception with vanilla extract: Strategy for developing low-sugar food formulations for the elderly", Agriculture and Natural Resources 57 (6) (2023) 1033-1042</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sombat Khotavivattana, Sumornrat Chenputhi, Withida Chantrapornchai, "Development of natural orange juice sugar rock lollipop", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)</li> <li>- ดวงกมล สิมจันทร์, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, "Extraction of anthocyanin from black glutinous rice (Oryza sativa L.)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- สุนีย์ จิงธีรพานิช, Vichai Haruthaithanasan, Withida Chantrapornchai, Penkwan Chompreeda, "Physico-chemical Properties of Azuki Bean and Production of Azuki Bean Powder by Drum Dryer", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2008)</li> <li>- นิรมล วีระเทพสุภรณ์, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Development of Cushioning Material from Corrugated Waste Paper for Mango Distribution", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2008)</li> <li>- Nontipha Sareesongsange, Withida Chantrapornchai, Penkwan Chompreeda, Maliwan Haruthaithanasan (Tanasombat), "Study of chlorophyll content of Khao Dawk Mali 105 and Pathumthani 1 young rice grasses", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</li> <li>- Withida Chantrapornchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, นางสาววัลย์ลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Sensory and Instrumental Characteristics of Yentafo Sauces and Their Categorizations", การประชุมเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 14 (2009)</li> <li>- สมรัฐ ทิวสังวาลย์, Withida Chantrapornchai, Thongchai Suwonsichon, "Consumer Needs and Factors Affecting Consumer Buying Decision of Thai Male for Functional Drink", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2011)</li> <li>- ลักษิกา คำศรี, Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Study on Consumption Behavior and Attitude of Fruit Pie Filling Products and Their Categorization Using Cluster Analysis Technique", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2011)</li> <li>- ปิ่นฤทัย เตียงพิทยากร, Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Texture improvement of soybean meal cake by gluten", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 25 (2012)</li> <li>- ปุณญา เนื่องฤกษ์, Withida Chantrapornchai, Suntaree Suwonsichon, "Effect of carbohydrate-based fat replacer on the texture quality of reduced fat chocolate cakes", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 25 (2012)</li> <li>- นส.กนกพร ดันเจริญ, Withida Chantrapornchai, Suntaree Suwonsichon, "Effect of Xanthan Gum and Inulin on the Physical and Sensory Properties of Chocolate Cake Topping", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. วันที่ 3-6 ก.พ. 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. (2015)</li> <li>- นายชริวิทย์ ปิยพันธุ์รุ่งเรือง, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Chochechai Aekatanawan, "Development of Concentrated Grape Flavored Drink Product using Colorant Powder from High Anthocyanin Purple Corn Cob Hybrid (KPSC 901)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. วันที่ 3-6 ก.พ. 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. (2015)</li> <li>- นส.เพ็ญธกานต์ สุวรรณเวช, Withida Chantrapornchai, "Cluster Analysis of Instant Tom Yum Soup by Chemical Qualities", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2015)</li> <li>- เวณิ สุรวนนิษฐ, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Thanapoom Maneeboon, "Production of freeze-dried Mao juice powders and their functional properties.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016)</li> <li>- ศยามล เนตรสุวรรณ, Withida Chantrapornchai, Suntaree Suwonsichon, "Consumer Behavior and Attitudes Study on Salty Food and Market Survey of Reduced-Sodium Seasoning.", การประชุมวิชาการระดับชาติเกษตรกรรมแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 6. (2018)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Withida Chantrapornchai, "Understanding Colors in Emulsions", ACS National Meeting ครั้งที่ 231 (2006)</li> <li>- Withida Chantrapornchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, นางสาววัลย์ลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Determination of Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Yentafo Sauces", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- Kanitta Pattanapa, Nantawan Therdtai, Withida Chantrapornchai, Weibiao Zhou, "Effect of Osmotic Solutions on Qualities of Osmotically Dehydrated Mandarin cv. (Sai-Namphaung)", 11th Asean Food Conference 2009 (2009)</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.วิษฐิตา จันทราพรชัย	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- นางสาวเวณี สุรวณิชนิรชร, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, "Extraction of Anthocyanins from High Anthocyanin Purple Corn Hybrid: KPSC 901", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</li> <li>- นางสาวเบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Thepkunya Harnsilawat, ผศ.ดร.พิชญ์ อโหมสุทธิสกุล, Withida Chantrapornchai, "Influence of gelatin and NaCl on physical properties and encapsulation efficiency of multiple emulsion containing mango seed kernel extract", 13th ASEAN Food Conference (2013)</li> <li>- Natchar Mahannop, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, Lalita Khacharat, "Optimization of cultivation parameters for higher lovastatin production by Monascus purpureus", 13th ASEAN Food Conference, Meeting Future Food Demands: Security &amp; Sustainability (2013)</li> <li>- นางสาวณัชชา มหรรณพ, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, "Quality and stability study of lovastatin compound extracted from fermented red rice by Monascus purpureus TISTR 3003", Proceedings of 2014 International Congress on Chemical, Biological and Environmental Sciences, Kyoto, Japan (2014)</li> <li>- นางสาวยลหทัย วงษ์แก้ว , Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Market Survey and a Study of Consumer Behavior and Attitudes towards Reduced Calorie Foods.", The 21st Food Innovation Asia Conference 2019 (FIAC 2019) Future Food Innovation for Better Health and Wellness (2019)</li> <li>- สิทธิธร ศรีศุภฤกษ์, Hathairat Rimkeeree, Withida Chantrapornchai, "Product development of reduced-fat brownie and supplemented with Monacolin from red yeast rice.", The 23rd Food Innovation Asia Conference 2021 (FIAC 2021) (2021)</li> <li>- วิชุดา สุมาลัย, Wannasawat Ratphitagsanti, Withida Chantrapornchai, "Study on quality changes of coconut milk mixed with mango juice using high pressure processing, high pressure homogenization and thermal processing during refrigerated storage", The 1st Innovative Product Development International Conference (2022)</li> <li>- นางสาวปฐมาภรณ์ อ่อนรักษ์, Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Market survey and a study of consumer behavior, attitudes and needs towards plant-based nuggets", The 24th Food innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022) (2022)</li> <li>- สิรวิภา ตันเอง, UDOMLAK SUKATTA, Withida Chantrapornchai, "Comparison of extraction methods of Ardisia elliptica leaves on bioactive compounds and their antioxidant activities", The 24th Food Innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022) (2022)</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 ประจำปี 2554 เรื่อง "Effect of sucrose and glycerol mixtures in the osmotic solution on characteristics of osmotically dehydrated mandarin cv. (Sai-Namphaung)" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลชมเชย การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๕ ประเภทนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปี 2556 เรื่อง "สีธรรมชาติชนิดผงจากขี้ข้าวโพดม่วงลูกผสม แอนโธไซยานินสูงพันธุ์ KPSC 901 และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลที่ 1 ประเภท Food for Condo Lifestyle โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระดับนิสิต นักศึกษา ครั้งที่ 4 ประจำปี 2559 (KU-KCG Innovation AI Contest 2015) โดย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด Food for Condo Lifestyle ประจำปี 2559 เรื่อง "คีชีเซอร์" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลชมเชย อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2559 เรื่อง "การศึกษาผลของแซนแทนกัมและอินูลินต่อค่าทางกายภาพและประสาทสัมผัสหน้าเค้กช็อกโกแลต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2545 - 14 มิถุนายน 2567