

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายจุฑา มุกดาสนิท	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ	
การดำรงตำแหน่งบริหาร ก.พ. 2563 - ก.พ. 2567 หัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มี.ค. 2559 - ก.พ. 2563 รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง	
การศึกษา Ph.D.(Food Chemistry), Ehime University, ญี่ปุ่น, 2546 วท.บ.(ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2539	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ประมง, Food Chemistry ,Flavor Chemistry	
งานสอน	
<p>Advan.Res.Met.in Fish.Products Science & Tech Advance Research Methods in Fishery Product Science an Advanced Fishery Product Analysis Analysis of Fishery Products Analytical Instrument in Fisheries Basic Research Techniques in Fishery Products Chemistry of Fishery Products Fish Oils Fishery Products Analysis I Fishery Products Analysis II Flavor in Fishery Products Food Safe.Quali.Manage.Sys.Fish Process.Plant Food Safety and Quality Management Systems in Fish Pro Inspection & Q.C. of Fish Processing Plant Instruments in Fishery Product Research Practicum Prin.of Post-Harvest & Fishery Product Tech. Principles of Technology in Fishery Products Research Methods Fish.Product Science Tech. Research Methods in Fishery Product Science and Techno Research Methods in Fishery Products Selected Topics in Fishery Products Seminar Special Problems</p>	
โครงการวิจัย	
<p>ปี 2550 การพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ชีวชีวไวบหมอนเพื่อปรับปรุงคุณภาพกลิ่นรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2550 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชีวชีวไวบหมอนเพื่อปรับปรุงคุณภาพด้านกลิ่น รส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือ มก.- 5.ก.ส.</p> <p>ปี 2550 โครงการต้นแบบวิสาหกิจชุมชนเพื่อสนับสนุนการแปรรูปพริกไทยแบบครบวงจร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2550-2552 การใช้เทคนิค Near infrared spectroscopy ประเมินคุณภาพของน้ำมันปลาที่ผลิตจากเศษเหลืออุตสาหกรรมปลาทุ่นการะปอง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552-2554 การพิจารณาอาหารปลอดภัยอย่างรวดเร็วในปลาเค็มโดยใช้ Short Wavelength Near-Infrared Spectroscopy (SW-NIR) (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2552 การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือของกุ้งขาวเพื่อประโยชน์ต่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและอุตสาหกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2552-2553 โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับกะปิ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2553 การลดกลิ่นโคลนในปลานิลด้วยการใช้จุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ EM ในขั้นตอนการเลี้ยงบ่อดิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2553-2554 การเตรียมผักเพื่อเป็นแหล่งใยอาหาร และเป็นฟิงชันนอลฟูดส์ สำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2553 การพัฒนาการกักเก็บกลิ่นรสตั้มยาดด้วยวัสดุห่อหุ้มหลายชนิดโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552-2554 การควบคุมมาตรฐานสินค้าทางการเกษตรและอุตสาหกรรมโดยเทคนิค การตรวจสอบด้วยคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าย่านไกลอินฟราเรด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายจุฑา มุกดาสนิท	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ปี 2554	การกักเก็บกลิ่นรสต้มยำด้วยวัสดุห่อหุ้มหลายชนิดโดยใช้เทคนิค Supercritical fluid extraction ร่วมกับอัลตราโซนิคอะตอมไมเซอร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	ศึกษานิตของวัสดุห่อหุ้มที่ใช้กักเก็บกลิ่นรส สีและสารให้ความเผ็ดจากส่วนผสมของน้ำปลาพริกโดยใช้ spray dryer เพื่อใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ผงปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2555	การศึกษาผลกระทบจากการทบทวนมาตรการห้ามมิให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายปลาปักเป้าและอาหารที่มีปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555	กลิ่นรสในกะปิ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2555	คุณภาพของกะปิที่จำหน่ายในกรุงเทพฯ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส่วนเหลือปลาแชลมอนจากโรงงานอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การศึกษาคุณภาพด้านกลิ่นรสของซาบหมอนที่ผ่านขั้นตอนการผลิตเพื่อเพิ่มสารสำคัญที่มีคุณค่าเชิงสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2555-2556	มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร: กุ้งขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2560	การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อลดสารเคมีที่ปนเปื้อนในน้ำและตะกอนของบ่อเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJICA
ปี 2556-2557	การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อลดสารพิษที่ปนเปื้อนในน้ำของบ่อเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปบรรจุกระป๋องจากส่วนเหลือปลาแชลมอนจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2557-2558	การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
ปี 2558	โครงการหลักสูตรต้นแบบผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ปี 2559-2560	การประเมินต้นทุน ผลตอบแทน คุณภาพผลผลิต และสุขภาพของปลานิลที่เลี้ยงโดยใช้ระบบการเลี้ยงแบบพัฒนาและกึ่งพัฒนา : กรณีศึกษาชมรมผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำบางหัก อ.พานทอง จ.ชลบุรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเศษเหลืออุตสาหกรรมการแปรรูปกุ้งขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	การเพิ่มกลิ่นรสของสารสกัดจากเศษเหลือกุ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	การเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์ไบชาเขียวอบกรอบปรุงรสแบบสหาราย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากPRO SIX Trading & Production Co.,Ltd.
ปี 2560	โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEsสู่ตลาดโลก(Global Reach) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2560-2561	การติดตามปริมาณฟอรมาลดีไฮด์ในสัตว์น้ำเศรษฐกิจระหว่างการเก็บรักษาและแปรรูป (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560-2561	โครงการเชื่อมโยงการค้าการลงทุนผู้ประกอบการอาหารเพื่ออุตสาหกรรมอาหารอนาคต (Future Food) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2561	การพัฒนาแอปพลิเคชันอาหาร GMP ไทยแลนด์และแอปพลิเคชันสำหรับสร้างสูตรอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนายกรัฐมนตรี
ปี 2560-2561	การพัฒนาแอปพลิเคชันอาหาร GMP ไทยแลนด์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนายกรัฐมนตรี
ปี 2562-2564	การประยุกต์ใช้นวัตกรรม In-Pond Raceway System (IPRS) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและความยั่งยืนของ อุตสาหกรรมการเลี้ยงปลานิลในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2562	การแยก anserine และ carnosine จากเศษเหลือกระบวนการผลิตปลาทูน่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	การสกัดแอสตาแซนธินระดับกึ่งอุตสาหกรรมด้วยของไหลวิกฤตยิ่งยวดและการวิเคราะห์ต้นทุน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563-2564	การศึกษาและวิเคราะห์หัตถ์ลักษณะของพริกไทยดำพันธุ์พื้นเมืองโดยอาศัยเทคนิคเมตาโบโลมิกส์ และหาความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมของพริกไทยด้วยเครื่องหมายสก็อต เพื่อสร้างเอกลักษณ์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของภาคใต้ของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2563-2565	การพัฒนาสารละลายโปรตีนเพื่อผลิตโปรตีนคุณภาพและความสัมพันธ์กับไฟโคบิลิโปรตีน ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมและการสกัดด้วยเทคโนโลยีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ เริ่มปี 2563) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายจตุมา มุกดาสนิท</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ</p>	<p>สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</p>
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สิทธิชัย วัฒนวิภัทรเจริญ, Wanchai Worawattanamatekul, Wit Tarnchalanukit, Juta Mookdasanit, "Study on Composition of Recovered Protein Powder from Surimi Wash Water by Using pH-Shifting Method", วารสารสิ่งแวดล้อม มก. 4 (1) (2007) 100-109 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mathana Sangjindavong, Juta Mookdasanit, Pongtep Wilaipun, Pranisa Chuapoehuk, Chamaiporn Akkanvanitch, "Using Pineapple to Produce Fish Sauce from Surimi Waste", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (4) (2009) 791-795 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - พิเชษฐ์ นวมทนงค์, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Comparison of aroma and flavor between cooked and dried soft shell crab", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Aroma of Natural Mulberry Tea", การประชุมวิชาการหมอนไหมระดับชาติ ครั้งที่ 1 (2008) - Sunanta Boonchouy, Sumaporn Kasemsumran, WARUNEE THANAPASE, Wanchai Worawattanamatekul, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Determination of peroxide value, acid value and anisidine value in fish oil using near-infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009) - Methee Kaewnern, Varunthat Dulyapark, Juta Mookdasanit, Sirisuda Jumngsong, "Perception of consumers on puffer fish and willingness to pay for consuming puffer fish (Lagocephalus spadiceus)", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) - Pimtip Powirode, Juta Mookdasanit, Wanwimol Klaypradit, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the volatiles components of Tom Yum essential oil isolated from Supercritical Fluid Extraction and Steam Distillation", The 8th Thailand –Taiwan Bilateral Conference on "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food". (2014) - ลลิกา วัฒนศิริมย์สกุล, Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Juta Mookdasanit, "Ready-To-Drink Fish Essence Soup Production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (2015) - เญจพร ตั้งวิชัย, jirapa Hinsui, Juta Mookdasanit, Wanchai Worawattanamatekul, "Effect of β-cyclodextrin on Cholesterol Removal in Semi-refined Tuna Oil", รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (สาขาประมง) (2017) - วรณิศา พูลทรัพย์, Juta Mookdasanit, Soranuth Sirisuay, Sumitra Boonbumrung, สุปัตรา ธรรมโสม, Arinthip Thamchaipenet, "Determination of Earthy Aroma and Sensory Evaluation of Nile Tilapia Cultured in Earthen Ponds", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2560 (2017) - อภัสดา มีศิลป์, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, วรณวรพงศ์ วัชรนันท์, "Flavor Enhancement of the Protein Hydrolysate Extract from Shrimp By-Product", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2560 (2017) - Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, พิเชษฐ์ นวมทนงค์, "Comparison of Flavor Isolation Methods for Mud Crab (Scylla serrata) Analysis", การประชุมวิชาการประมง ประจำปี 2563 (2020) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Inhibitory effects of Thai herb essential oils and their composition on the formation of N-Nitrosodimethylamine.", 39th International Symposium on Essential Oils (2008) - Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, "Biochemical and Sensory Changes of Soft Shell Mud Crab (Scylla serrata) during Chilled Storage", The 5th World Fisheries Congress (2008) - นางสาวนฤมล จอมมาก, Pattama Ratana-arporn, Juta Mookdasanit, "Inhibition Effect of Neutral Electrolyzed Water on Vibrio parahaemolyticus and Vibrio vulnificus", The first international Fisheries Symposium (IFS2011) (2011) - Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Characteristic Volatile Compounds of Tom Yum Flavor", The International Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (2011) - Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Aroma Compositions of Siam Cardamom Shoot Identified by SPME/GC-MS", The International Symposium on medicinal and Aromatic Plants (2011) - เปมิกา ขำวีระ, Wanwimol Klaypradit, Juta Mookdasanit, Jantana Praiboon, "Soluble Polysaccharide from Green Caviar (Caulerpa lentillifera): Preparation steps", FFTC-NTOU Joint International Seminar on Integration of Promising Technology for Aquaculture and Fisheries (2013) - นส.มัลลิกา วัฒนศิริมย์สกุล, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, "Product Development of Ready-to-Drink Salmon soup.", 3rd International Fisheries Symposium (2013) - ขวัญหทัย นาคจุ, Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, กาญจนนา มหัทธนนที, Wanwimol Klaypradit, "Flavor characterization of natural shrimp flavor obtained from shrimp head by using HS-SPME/GC-MS", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2013) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายจุฑา มุกตาสินท	
ตำแหน่งทางวิชาการ	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 25 ตุลาคม 2563