

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.สุกัญญา วิชาชุกิจ	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b>	
มี.ค. 2564 - ก.พ. 2568	หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
มี.ย. 2560 - ก.พ. 2564	รองหัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
มี.ค. 2550 - ม.ค. 2554	รองหัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>การศึกษา</b> Ph.D.(Biological Systems Engineering), University of California, Davis, U.S.A., M.S.(Biological and Agricultural Engineering), University of California, Davis, U.S.A., วศ.บ.(วิศวกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> สมบัติวัสดุอาหาร, วิทยาการระแแส (rheology), sensory science	
<b>งานสอน</b>	
<p>Advanced Research Methods in Food Engineering</p> <p>Eng. Prop. of Biol. &amp; Food Prods.</p> <p>Eng.Properties of Biol.Materials &amp; Food Prod.</p> <p>Engineering Mechanics for Food Engineering</p> <p>Engineering Mechanics I</p> <p>Engineering Physics of Food Materials</p> <p>Food Engineering Project</p> <p>Food Engineering Project Preparation</p> <p>Knowledge of the Land</p> <p>Laboratory for food Engineering II</p> <p>Life Skills For Undergraduate Student</p> <p>Material Science for Engineers</p> <p>Material sciences for Engineers</p> <p>Materials a)Sciences for Engineers</p> <p>Materials Sciences for Engineers</p> <p>Physical Properties of Food Materials</p> <p>Quality Control in Food Industry</p> <p>Research Methods in Food Engineering</p> <p>Rheological Properties of Food Mater. &amp; Prod.</p> <p>Rheological Properties of Food Materials and Products</p> <p>Selected Topics in Food Engineering</p> <p>Seleted Topics</p> <p>Seminar</p> <p>Sensory Evaluation of Animal Produces</p> <p>Sensory Quality Evaluation of Animal Produces</p> <p>Special Problems</p> <p>Thesis</p> <p>การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์</p>	
<b>โครงการวิจัย</b>	
ปี 2549-2553 หน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะทางวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวแปรรูปสภาพและบรรจุภัณฑ์ไม้ผล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549 การศึกษาคุณสมบัติทางรีโอโลยีของโยเกิร์ตถ้วยเคลือบโดยการทดสอบแบบกดบีบ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2550 การทำนายอายุของนมเปรี้ยวพร้อมดื่มด้วยวิธีการปั่นเหวี่ยงตกตะกอน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 การศึกษาการลดกลิ่นที่ไม่เป็นที่ยอมรับในนมแพะโดยใช้เครื่องระเหยแบบหมุน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การศึกษาผลการให้ความร้อนแบบสเตอริไรซ์ต่อนมแพะในเขตภาคตะวันตกของประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2552 การทดสอบความชอบแบบคู่: ความสัมพันธ์ระหว่าง ความชอบในตัวสินค้า, แนวโน้มการซื้อสินค้า และ การนำสินค้าที่ได้รับแจกกลับบ้าน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากDavis Sensory Science Foundation และ บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด	
ปี 2551-2552 การศึกษาผลการให้ความร้อนแบบสเตอริไรซ์ต่อนมแพะในเขตภาคตะวันตกของประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2552-2553 การพัฒนาวิธีทดสอบผู้บริโภครด้านความชอบต่อสินค้า โดยการศึกษาการตอบแบบสอบถามควบคู่กับพฤติกรรมการเลือกสินค้าตอบแทนกลับบ้าน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากDavis Sensory Foundation	
ปี 2552-2554 การศึกษาเนื้อสัมผัสของปลอกไส้กรอกที่ทำมาจากไส้โคและไส้กรอกหลังการทำสุก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ศูนย์ความเป็นเลิศด้านเครื่องจักรกลเกษตรและอาหาร)	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.สุกัญญา วิชชุกิจ	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
ปี 2553	การศึกษาการใช้รังสีอุลตราไวโอเลตควบคุมกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษามะม่วง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การออกแบบและพัฒนาเครื่องขึ้นรูปขนมสอดไส้ที่มีลักษณะทรงกลม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	เนื้อสัมผัสและสมบัติทางวิทยาการระเหยของไส้กรอกที่มีส่วนผสมของเนื้อไก่พอนธุ์แก่ภายใต้สภาวะปรุงสุก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2554	การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค: การกระจายระดับคะแนนความชอบโดยใช้เกณฑ์ตัวเลขและเกณฑ์ตัวอักษร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิ Davis Sensory Science Foundation
ปี 2554-2555	การพัฒนาผลิตภัณฑ์วันสวรรคตจากน้ำมันม่วงหิมพานต์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเครื่องจักรกลการเกษตรและอาหาร
ปี 2554-2555	โครงการแผนที่ทางสังคมชุมชนรอบรั้ว มก.กพส. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
ปี 2554-2556	การศึกษาเม็ดเจลผสมระหว่างโปรตีนเวย์และอัลจินเตในการทำหน้าที่เป็นตัวพาสารออกฤทธิ์ชีวภาพในรูปแบบออกฤทธิ์เน้น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากDavis Sensory Science Foundation
ปี 2555-2556	การพัฒนากระบวนการเรียนรู้เพื่อส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืนในชุมชนระดับ จังหวัดนครปฐม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปี 2555-2556	การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเพื่อส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืนในชุมชนระดับ จังหวัดนครปฐม ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปี 2554-2555	การนำเครื่องในโคไปใช้ประโยชน์จากอย่างปลอดภัยและเพิ่มมูลค่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2556	ผลของเพศดินและเจลแลนต่อความคงตัวของอนุภาคและของแข็งแขวนลอยในนมแพะเปรี้ยวพร้อมดื่ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเครื่องจักรกลการเกษตรและอาหาร
ปี 2556	การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค: การใช้มาตรวัดบอกปริมาณและความชอบ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากDavis Sensory Foundation
ปี 2557-2558	การพัฒนาดัชนีการประเมินความกรอบเพื่อเพิ่มมูลค่าของมะกอกในการบริโภคสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการประเมินระดับการจัดการโลจิสติกส์ของกลุ่มเกษตรกร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านโลจิสติกส์
ปี 2557-2558	โครงการศึกษาและทดลองการจัดการองค์ความรู้เพื่อทำการเกษตรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดนครปฐม
ปี 2558	การออกแบบและพัฒนาเม็ดเจลบริโภคได้เพื่อเป็นตัวพาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเหลว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558-2560	การพัฒนาแบบการทดสอบความชอบของผู้บริโภค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากDavis Sensory Science Foundation
ปี 2559-2561	การติดตามงานและการวิเคราะห์ห้สังเคราะห์งานวิจัยกลุ่มโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ประจำปีงบประมาณ 2559 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2560-2561	การติดตาม การวิเคราะห์และสังเคราะห์งานวิจัยกลุ่มโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ประจำปีงบประมาณ 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2560-2562	การติดตามประเมินผลและการผลักดันการใช้ประโยชน์โครงการวิจัยกลุ่มโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ปีงบประมาณ 2561 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2562	โครงการการสร้างความมั่นคงของอาหารโปรตีน (เนื้อ, นม และไข่) ด้วยนวัตกรรมและความยั่งยืน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	ระบบการจัดการผลิตผลจากสัตว์ (เนื้อ, นม และไข่) ครบวงจร เพื่อพัฒนาและเพิ่มศักยภาพของชุมชน เศรษฐกิจ และสังคม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563-2564	การพัฒนาโยเกิร์ตผสมนมแพะโดยเทคนิคทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัยคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
ปี 2563-2564	การพัฒนาเส้นขนมจีนแห้งจากแป้งข้าวพื้นเมืองอินทรีย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนสนับสนุนโครงการวิจัยนวัตกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
ปี 2564-2565	แป้งพรีเจลลาติโนซึ่งจากข้าวเหนียวอินทรีย์เพื่อการใช้ประโยชน์ในการทำอาหารอบ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนสนับสนุนการวิจัยคุณภาพเพื่อพัฒนาศักยภาพงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ (โครงการวิจัยมุ่งเป้า) ประจำปี 2564
ปี 2564-2566	การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค: การใช้ R-index ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากDavis Sensory Science Foundation

### บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- สันสนีย์ นาเจริญ, Kriengsak Thaipong, ปาริชาติ เบิร์นส, Anupun Terdwongworakul, Sukanya Wichchukit, "Approaches of Crispness Evaluation for Raw Papaya Using Mechanical Testing", วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย 21 (2) (2015) 42-49

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> ดร.สุกัญญา วิชชุกิจ</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน</p>
<p>- Ukrit Jaroenkietkajorn, Sakda Mahapokai, Sukanya Wichchukit, "Effect of pectin and gellan gum on particles and added solids' stability in drinking fermented goat milk", Journal of Food Science and Agricultural Technology 4 (3) (2018) 1-6</p> <p>- สวรรักษ์ จันทรเทพธิมมากุล, Sukanya Wichchukit, "Release Kinetic of Riboflavin from Composite Gel Beads Consisting of Alginate Incorporated with Whey Protein or Xanthan Gum", วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 15 (1) (2020) 73-85</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Sukanya Wichchukit, "Transport Phenomena during Double-Sided Cooking of Meat Patties, In Transport Phenomena in Food Processing (J. Welti-Chanes, J. F. V?lez-Ru?z, G. V. Barbosa-C?novas, ed.) pp. 295-308, Food Preservation Technology series, volume 7, CRC Press, Boca Raton.", Food Preservation Technology series (In Transport Phenomena in Food Processing (J. Welti-Chanes, J. F. V?lez-Ru?z, G. V. Barbosa-C?novas, ed.) ) 7 (2002) 295-308</p> <p>- Weiss, BH, O'Mahony, M, Sukanya Wichchukit, "VARIOUS PAIRED PREFERENCE TESTS: EXPERIMENTER EFFECT ON "TAKE HOME" CHOICE", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 25 (5) (2010) 778-790</p> <p>- Sukanya Wichchukit, O'Mahony, M., "Paired preference tests: 'Liking', 'Buying' and 'Take Away' preferences", Food Quality and Preference 21 (8) (2010) 925-929</p> <p>- Sukanya Wichchukit, O'Mahony, M, "A Transfer of Technology from Engineering: Use of ROC Curves from Signal Detection Theory to Investigate Information Processing in the Brain during Sensory Difference Testing", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 75 (9) (2010) R183-R193</p> <p>- Sukanya Wichchukit, O'Mahony, M., "'Liking', 'Buying', 'Choosing' and 'Take Away' preference tests for varying degrees of hedonic disparity", Food Quality and Preference 22 (1) (2011) 60-65</p> <p>- Sukanya Wichchukit, Bandit Jarimopas, "Extensional Flow Characteristics of Milk and Soy Set Yogurts with Polysaccharide Additives", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 346-352</p> <p>- Sukanya Wichchukit, Oztop, M.H., McCarthy, M.J., McCarthy, K.L., "Whey protein/alginate beads as carriers of a bioactive component", Food Hydrocolloids 33 (1) (2013) 66-73</p> <p>- Feng, Y.-H., Gutierrez-Salomonson, A.L., Angulo, O., O'Mahony, M., Sukanya Wichchukit, "Data from 'words only' and 'numbers only' 9-point hedonic scales are not interchangeable for serial monadic as well as rank-rating protocols: Aspects of memory and culture", Food Quality and Preference 41 (-) (2015) 12-19</p> <p>- Sukanya Wichchukit, EDUARDO CALDER?N, OFELIA ANGULO, MICHAEL O'MAHONY, "'LIKING" AND "TAKE AWAY" PREFERENCES FOR MEXICAN CONSUMERS: CROSS-CULTURAL COMPARISON WITH THAIS FOR PSYCHOLOGICAL STYLE", Journal of Sensory Studies 30 (1) (2015) 77-84</p> <p>- Sukanya Wichchukit, O'Mahony, M., "The 9-point hedonic scale and hedonic ranking in food science: Some reappraisals and alternatives", Journal of the Science of Food and Agriculture 95 (11) (2015) 2167-2178</p> <p>- Anupun Terdwongworakul, Sukanya Wichchukit, ปาริชาติ เบิร์นส, Kriengsak Thaipong, "Classification of papaya crispiness based on mechanical properties", CIGR Journal 18 (1) (2016) 294-300</p> <p>- Xiaotian Zhang, Jeremia Halim, Sukanya Wichchukit, Michael O'Mahony, Michael J. Hautus, "Paired Preference Tests A signal detection based analysis with separate d' values for segmentation", Journal of Sensory Studies 31 (6) (2016) 481-491</p> <p>- Zhang, XT, Halim, J, Sukanya Wichchukit, O'Mahony, M, Hautus, MJ, "Paired Preference Tests: A signal detection based analysis with separate d' values for segmentation", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 31 (6) (2016) 481-491</p> <p>- Zhang, X., Halim, J., Sukanya Wichchukit, O'Mahony, M., Hautus, M.J., "Paired Preference Tests: A signal detection based analysis with separate d' values for segmentation", Journal of Sensory Studies 31 (6) (2016) 481-491</p> <p>- Prof. Michael O'Mahony, Sukanya Wichchukit, "The evolution of paired preference tests from forced choice to the use of 'No Preference' options, from preference frequencies to d' values, from placebo pairs to signal detection", Trends in Food Science &amp; Technology 66 (-) (2017) 146-152</p> <p>- Sukanya Wichchukit, Sean LaFond, Michael O'Mahony, "Unstructured numerical intensity scales: Models, protocols and errors", Food Research International 141 (-) (2021) 110027-1-8</p> <p>- Sukanya Wichchukit, Prof. Michael O'Mahony, "The 9-point hedonic and unstructured line hedonic scales: An alternative analysis with more relevant effect sizes for preference", Food Quality and Preference 99 (-) (2022) 1-5</p> <p>- Sukanya Wichchukit, Maelada Fuengfoo, ชุติมา ทองแก้ว, สวลักษณ์ จันทรเทพธิมมากุล, ชนัญญา ร้อยนิมพลี, สราลัญ ชุ่มชุนบุญ, Kobsak Kanjanapongkul, "Application of low methoxyl pectin powder derived from palmyra palm pulp wash water to enhance toddy palm cake quality", Agriculture and Natural Resources 57 (6) (2023) 1015-1024</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Sukanya Wichchukit, สวรรักษ์ จันทรเทพธิมมากุล, "Rheological Properties Of Cereal Dough By Compression Tests", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 4 (2007)</p> <p>- Sukanya Wichchukit, "Rheological property studies of soy yogurt using squeezing flow viscometry", การประชุมนักวิจัยรุ่นใหม่พบเมธีวิจัยอาวุโส 2550 (2007)</p>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> ดร.สุกัญญา วิชชุกิจ</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sukanya Wichchukit, จารุวรรณ ชูแก้ว, พรพิไล บัวเผื่อน, "Extensional Flow Studies of soy yogurt", การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 9 ประจำปี 2551 (2008)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, สวรรักษ์ จันทรเทพธิมากุล, "Stress Relaxation and Creep Analyses of Wheat Flour Dough Substituted by Rice and Waxy Rice Flours", การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 9 ประจำปี 2551 (2008)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, Thakul Kukiaticul, Sasitorn Nakthong, "Phase separation prediction of pasteurized drinking yogurt with artificial neural network Modeling", การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยครั้งที่ 10 (2009)</li> <li>- จริพร บุญล้อม, Sasitorn Nakthong, Sukanya Wichchukit, "Study od using Ultraviolet Radiation Synergisted Pasteurization to Extend Drinking Goat Milk's Shelf Life", การประชุมวิชาการ ม.เกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 8 สาขาสัตว์และสัตวแพทย์ (2011)</li> <li>- Sasitorn Nakthong, Sukanya Wichchukit, เสาวนิต วุฒิกอรรจน์, พีรยุทธ นิลชื่น, "Cleaning cow tripe by using a semi-automatic washing machine", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 4 (2013)</li> <li>- สวรรักษ์ จันทรเทพธิมากุล, สนิสา ปู่เถา, กมลวัลย์ มีถาวร, Sukanya Wichchukit, "Rheological Properties of Roselle Drink during Storage", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 2 (2013)</li> <li>- นางสาวสวรรักษ์ จันทรเทพธิมากุล, นางสาวมาลินี ทองหิมาลัย, นางสาวารุณี คงดีเสมอ, นายศราวุธ อ้วนถาวร, Sukanya Wichchukit, "Effect of dilution on the production of nata produced from cashew fruit juice in comparison with coconut juice", การประชุมวิชาการระดับชาติทางด้านวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม "การพัฒนาเทคโนโลยีที่ยั่งยืน" (2013)</li> </ul> <p><b>ระดับนานาชาติ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sukanya Wichchukit, Thakul Kukiaticul, Sasitorn Nakthong, "Estimation of phase separation of pasteurized drinking yogurt", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, Michael O'Mahony, "PREFERENCE TESTS AND CHOICE BEHAVIOR: DO THEY AGREE?", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, สวรรักษ์ จันทรเทพธิมากุล, "Rheological Properties of Cereals by Compression Tests", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, Micahel O'Mahony, "Paired preference tests: Do consumers take away what they say they prefer?", 8th Pangborn Sensory Science Symposium (2009)</li> <li>- Sasitorn Nakthong, นางสาวจริพร บุญล้อม, Sukanya Wichchukit, "Using Ultraviolet Irradiation Combined with Pasteurization to Reduce Microorganisms and Extend Goat Milk's Shelf Life", The 1st Asia Dairy Goat Conference (2012)</li> <li>- Ngaingam Prajuabwan, อ.ดร.วิภาวรรณ ดินนังวัฒนะ, Sukanya Wichchukit, "Learning process for changing from chemical to safe agricultural production in the Bann-Lak-Mate community", The 2014 Inaugural Asian Conference on the Social Sciences and Sustainability (2014)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, นางสาวสวรรักษ์ จันทรเทพธิมากุล, "Rheological properties of Alginate/Whey Protein composite solutions and gel beads", The 11th Thai Society of Agricultural Engineering International Conference, 26-27 April 2018 (2018)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, Pennapat Jirachai, Oranuch Nooted, "Stress Relaxation Characteristics of Chicken Sausages Containing Spent Hen Meat under Different Cooking Conditions", The 11th Thai Society of Agricultural Engineering International Conference, 26-27 April 2018 (2018)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, Dinushika Suraweera, "Physico-chemical and rheological properties of plain yoghurt made from goat's milk during refrigerated storage", TSAE2020 (2020)</li> <li>- Sukanya Wichchukit, Kajornpong Srinil, Anutida Sugsamran1, Suratchaya Sorntammalee, "Physico-chemical properties of Guava fruits from organic and conventional cultivation systems", TSAE2020 (2020)</li> <li>- Kanitta Boonfueng, นางสาวปิยะธิดา ณ พัทลุง, นางสาวรมชน วัชรเกษมสินธุ์, นางสาวสวรรักษ์ จันทรเทพธิมากุล, Sukanya Wichchukit, "Physical Properties of Dried Fermented Noodle (Kanom-Jeen) Made from Organic Niang Guang Rice", The 4th International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2022) (2022)</li> </ul>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บุคคลากรดีเด่น สาขาวิชาการด้านการวิจัย ประจำปี 2554 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) ประจำปี 2554 เรื่อง "A Transfer of Technology from Engineering: Use of ROC Curves from Signal Detection Theory to Investigate Information Processing in the Brain during Sensory Difference Testing" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) ประจำปี 2554 เรื่อง "Paired preference tests: 'Liking', 'Buying' and 'Take Away' preferences" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) ประจำปี 2554 เรื่อง "VARIOUS PAIRED PREFERENCE TESTS: EXPERIMENTER EFFECT ON "TAKE HOME" CHOICE" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.สุกัญญา วิชชุกิจ	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b> - รองชนะเลิศอันดับ 2 Popular Award นิทรรศการฯ พัฒนาทุนปริญญาตรี สกว. ครั้งที่ 7 IRPUS 52 Food Technology ประจำปี 2552 เรื่อง "การพัฒนาอาหารเสริมมิ่งคุณอึดเม็ด" จาก สกว.	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2545 - 24 มิถุนายน 2567