

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางอบเชย วงศ์ทอง	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
การศึกษา	วท.บ.(คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2514 โภชนศาสตร์, มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2520		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	อาหารและโภชนา		
โครงการวิจัย			
ปี 2546	การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยรามคำแหง		
ปี 2547-2551	ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้าน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2547-2551	ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารสิ่งทอ และการละเล่นตลก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ อาหารทอดที่จำหน่ายในตลาดนัด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	ความรู้ของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารปลอดภัยประเภทอาหารปรุงสำเร็จ อาหารทอด ที่จำหน่ายในตลาดนัด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	พฤติกรรมการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ อาหารทอด ที่จำหน่ายในตลาดนัด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	กระบวนการคิดและองค์ความรู้ของครูภูมิปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการของครูภูมิปัญญาเพื่อ การอนุรักษ์อย่างยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- ธนิกานต์ นัปวันดี, Narumon Saratapun, Obcheuy Wongtong, Tasanee Limsuwan, "Vegetable Consumption Behaviors of Undergraduate Students in Rajamungala University of Technology Thanyabury", วารสารวิจัยรามคำแหง 13 (1) (2010) 1			
- Obcheuy Wongtong, "อาหารพื้นบ้าน ข้าวเม่า", วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53 (1) (2010) 46-49			
- Suteeluk Kraisuwan, Obcheuy Wongtong, Kajjarus Piromthamsiri, "เสื้อผ้าชนเผ่าไทย : คุณภาพของเสื้อผ้าไทดำ ม้งน้ำเงิน กระเหรี่ยง เย้า และมูเซอดำ", วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53 (2) (2010) 5-17			
- Obcheuy Wongtong, "ปรับสไตล์การกินเพื่อลดภาวะโลกร้อน", วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53 (3) (2010) 41-43			
ระดับนานาชาติ			
- Suteeluk Kraisuwan, Kajjarus Piromthamsiri, Obcheuy Wongtong, "Thai Ethnic's clothing: Style and construction technique of blue Hmong, Karen, Yao and Black Lahu tribals", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 31 (2) (2010) 194-205			
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ			
ระดับชาติ			
- อาฒยา สันตะกุล, Obcheuy Wongtong, Kanchana Lusanandana, Sombat Khotavivattana, "Development of standard recipe for khanom arlua", Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Education, Social Sciences, Agricultural Extension and Communication, Humanities and Home Economics (2006)			
- Sujitta Raungrusmee, Ampom Jamphon, Obcheuy Wongtong, Tippawan Duangpanya, "Standardized Recipes for Preschool Child's Lunch in Kindergarten", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)			
- Sujitta Raungrusmee, Obcheuy Wongtong, "Potential of Thai Wisdom in Northern Local Foods", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางอบเชย วงศ์ทอง	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- Obcheuy Wongtong, Sujitta Raungusmee, "Potential of Thai wisdom in Northeastern local food", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- Obcheuy Wongtong, Sujitta Raungusmee, "Potential of Thai wisdom in southern local food", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร, Parisut Chalemchaiwat, Obcheuy Wongtong, "Bioactive Compounds Content Changes in Germinated Luem Pua Glutinous Rice from Different Germination Time and Storage Period of Paddy Rice", การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health) (2016)</p> <p>- วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร, Parisut Chalemchaiwat, Obcheuy Wongtong, "Effect of Type and Quantity of Luem Pua Glutinous Rice Flour on Qualities of Khanom Thien", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018)</p> <p>- วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร, Parisut Chalemchaiwat, Obcheuy Wongtong, "Physical and Chemical Properties of Germinated and Non-Germinated Luem Pua Glutinous Rice Flour from Different Milling Methods", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 (2019)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- wasapom nicharat, Obcheuy Wongtong, Sujitta Raungusmee, "Consumer Behavior in Ready to Eat Food and Fried Food in Vendor Market", SOCIAL UPLIFTMENT THROUGH HUMAN EMPOWERMENT IN THE PERSPECTIVE OF HOME ECONOMICS (2009)</p> <p>- wasapom nicharat, Kulkanit Rashainbunyawat, Obcheuy Wongtong, "Thinking Process and Body of Knowledge in Food and Nutrition of Thai wisdom scholars for Sustainable Conservation", Home Economics Literacy: Investing in Our Future (2013)</p> <p>- Sujitta Raungusmee, wasapom nicharat, Sunisa Duangnum, Obcheuy Wongtong, "Evaluation the Consumer's knowledge and Safety of Ready to Eat Food and Repeatedly Used Deep Frying Oil from Food Vendor Market in Bangkok Metropolis.", 8th International Conference on Food Safety, Quality and Policy (2017)</p>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2546 - 6 กุมภาพันธ์ 2568