

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
การศึกษา	วท.บ.(คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, M.S. (Applied Nutr.), University of Philippines at Los , PHILIPPINES, D.Sc. (Nutritional toxicology) , มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Human Nutrition, การวิเคราะห์สารอาหาร, พิษวิทยาอาหาร		
โครงการวิจัย			
ปี 2546	มาตรฐานกล้วยน้ำว้าแผ่นอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)		
ปี 2547-2548	พัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2548	ศักยภาพอาหารควบคุมน้ำหนักเพื่อส่งเสริมครัวไทยสู่โลก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลกและการประชาสัมพันธ์เชิงรุก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาและทดสอบประสิทธิภาพอาหารไทยควบคุมน้ำหนัก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549-2550	การส่งเสริมพฤติกรรมกินอาหารไทยเพื่อสุขภาพและความปลอดภัยในเด็กวัยเรียน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2545-2550	เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตเกษตรแบบต่อเนื่องจากระดับครัวเรือนถึงระดับพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550-2551	การพัฒนาอาหารว่างไทยเพื่อลดความเสี่ยงต่อโรคอ้วนในเด็กวัยเรียน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551	แผนงานวิจัย: การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพและประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารไทย		
	ชื่อโครงการวิจัย: การพัฒนาอาหารว่างไทยเพื่อลดความเสี่ยงโรคอ้วนในเด็กวัยเรียน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551	อาหารว่างไทยเพื่อลดความเสี่ยงต่อโรคอ้วนในเด็กวัยเรียน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551-2552	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารไทยพร้อมบริโภค และการพัฒนาสื่อการเรียนรู้อาหารไทยผ่านอินเทอร์เน็ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553	โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม		
ปี 2555-2556	การประชาสัมพันธ์คุณค่าเชิงสุขภาพของอาหารไทยผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557-2558	การส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารOTOP ลดโซเดียมและน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสสส.		
ปี 2559-2560	โครงการพัฒนารูปแบบร้านอาหารสุขภาพ (ลดหวานมันเค็ม เพิ่มผักผลไม้) ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2559-2561	การพัฒนาตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา นครนายก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2561-2562	การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Siripun Chulakarangka, นันทวัน ชมโฉม, Anchane Uthaiwatanacheep, "แผ่นปอเปียะเสริมสาหร่ายไก่", วารสารคหกรรมศาสตร์ 53 (1) (2010) 33-39			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ</p> <p>ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร บางเขน</p>
<p>- ปัญญ์ศรี ลือขจร, Anchanee Uthaiwatanachep, Siripun Chulakarangka, "การพัฒนาขนมทองม้วนสำหรับเด็กวัยเรียน", วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53 (2) (2010) 25-33</p> <p>- Amporn Jamphon, Anchanee Uthaiwatanachep, Warapa Mahakamchanakul, Tasanee Limsuwan, "Microbiological Quality for Assessment of Critical Control Points of Mass production in the University Canteen:Case Study of Spicy Boiled Egg Salad", วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 31 (1) (2015) 141-157</p> <p>- สาธิต เมืองสมุทร, TAWEEESAK TECHAKRIENGKRAI, Pomtip Pasukamonset, Amporn Jamphon, Parisut Chalemchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchanee Uthaiwatanachep, Tipakom Muangtuek, Wanlapa Potasin, "Effects of Thai School Lunch Recipes on Nutritional Status of School Children: A Case Study of Schools in Nakhon Nayok Primary EducationalService Area Office", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (1) (2019) 284-301</p> <p>- ชมนาด ชื่นฉ่ำ, TAWEEESAK TECHAKRIENGKRAI, Amporn Jamphon, Pomtip Pasukamonset, Parisut Chalemchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchanee Uthaiwatanachep, Tipakom Muangtuek, Wanlapa Potasin, วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร, "Development Thai Healthy Recipes for Adolescent", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (2) (2019) 200-213</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Jirapa Pongjanta, Anchanee Uthaiwatanachep, Onanong Naivikul, Kuakoon Piyachomkwan, "Enzymes-Resistant Starch (RS III) from Pullulanase-Debranched High Amylose Rice Starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 198-205</p> <p>- Teeranuch Chysirichote, Anchanee Uthaiwatanachep, Warunee Varayanond, "Effect of Reducing Fat and Using Fat Replacers in the Crust of Flaky Chinese Pastry", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (1) (2011) 120-127</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- จิรภา พงษ์จันทา, Anchanee Uthaiwatanachep, Onanong Naivikul, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, "Enzymes-resistant starch (RS III) from pullulanase-debranched high amylose rice starch", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- ณัชชา พันธุ์วงศ์, Anchanee Uthaiwatanachep, Siripun Chulakarangka, "Reduce glycemic index in steamed stuffed bun (Sa-La-Pao) products", เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- น.ส. ไชยศรี ไชยศรี, Siriporn Riebroy Kim, Anchanee Uthaiwatanachep, Siripun Chulakarangka, Tipakom Muangtuek, รศ.ศุภศิลป์ มณีรัตน์, "Comparative Studies on Chemical Composition, Proteolysis and Chitin Characteristics ofCommercial Kung-som and Kung-jom", การประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Anchanee Uthaiwatanachep, นางสาวจิรภา พงษ์จันทา, "Improvement of Resistant Starch Type III Formation from High Amylose Rice Starch by Enzymatically Debranching Process", Proceedings Starch Update 2007: the 4th International Conference on Starch Technology (2008)</p> <p>- Amporn Jamphon, Anchanee Uthaiwatanachep, Warapa Mahakamchanakul, Tasanee Limsuwan, "Bacterial contamination risk of stacked filled food trays in a school cafeteria", 5th Asian Congress of Dietetics (2010)</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2546 - 10 กรกฎาคม 2563