สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นางจินตนา อุปดิสสกุล **ตำแหน่ง** รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

การศึกษา กส.บ., ม.เกษตรศาสตร์, ไทย, 2511
M.S., University of California at Davis, USA, 2514
Ph.D., North Carolina State University at Raleigh, USA, 2536

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส, กาควบคุมคุณภาพทางเคมี, การจัดการคุณภาพ, การวิเคาระห์คุณภาพถั่วลิสงและเคมีของถั่วลิสง

โครงการวิจัย

ปี 2536 การใช้ประโยชน์จากถั่วลิสง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากUSAID

ปี 2539-2540 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงในระบบที่ควบคุมการเกิดอะฟลาท๊อกซิน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ปี 2548 แนวทางการสร้างความสามารถด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ

ปี 2548-2553 การเปรียบเทียบคำศัพท์มาตรฐานที่ใช้ในการประเมินทางประสาทสัมผัสของประเทศไทยกับต่างประเทศบางประเทศ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2553 การพัฒนามาตรฐานวิธีการทดสอบความแตกต่างในการชี้บ่งคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ OTOP ในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2553 โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารคบเคี้ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2549-2551 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเจ้าเมล็ดยาวหุงสวยจากแหล่งตลาดในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2549 การพัฒนาหลักและแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ปี 2549 การศึกษาวิจัยแนวทางการสร้างความสามารถด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ปี 2545-2550 การพัฒนาการปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์อะฟลาทอกซินระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO 17025 เพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2550 การเปรียบเทียบคำศัพท์มาตรฐานที่ใช้ในการประเมินทางประสาทสัมผัสของประเทศไทยกับต่างประเทศบางประเทศ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2550 การพัฒนามาตรฐานวิธีการทดสอบความแตกต่างในการชี้บ่งคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ OTOP ในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 การศึกษาวิจัยแปรรูปมังคุด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร

ปี 2550 การพัฒนาคำศัพท์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 การพัฒนารูปแบบและคุณภาพของผลไม้กวนเพื่อเป็นของฝากเอกลักษณ์ของประเทศไทยและส่งออกต่างประเทศ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 การศึกษาอิทธิพลของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อความเผ็ดในน้ำจิ้มไก่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ชื่อ นางจินตนา อุปดิสสกุล **ตำแหน่ง** รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ปี 2549-2551 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเจ้าเมล็ดยาวหุงสวยจากแหล่งตลาดต่างๆ ทั่วโลก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Vara-ubol, S, Chambers, E, Kongpensook, V, Chintana Oupadissakoon, Yenket, R, Retiveau, A, "Determination of the sensory characteristics of rose apples cultivated in Thailand", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 71 (7) (2006) S547-S552

- Chintana Oupadissakoon, Chambers, E, Kongpensook, V, Suwonsichon, S, Yenket, R, Retiveau, A, "Sensory properties and consumer acceptance of sweet tamarind varieties grown in Thailand", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE 90 (6) (2010) 1081-1088

- Lee, J, Chambers, E, Chambers, DH, Chun, SS, Chintana Oupadissakoon, Johnson, DE, "Consumer Acceptance for green tea by consumers in the United States, Korea and Thailand", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 25 (-) (2010) 109-132

- Suntaree Suwonsichon, Chambers, E, Kongpensook, V, Chintana Oupadissakoon, "SENSORY LEXICON FOR MANGO AS AFFECTED BY CULTIVARS AND STAGES OF RIPENESS", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 27 (3) (2012) 148-160

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- ปณัฐ เชิดชู, Thongchai Suwonsichon, Chintana Oupadissakoon, "Sensory Characteristics of Thai Commercial Alkaline Fresh Noodle (Bamee)", Proceedings of 46th Kasetsart University Annual Conference: Agro-Industry (2006)

- ปณัฐ เชิดชู, Thongchai Suwonsichon, Chintana Oupadissakoon, "Classification of heat characteristics in Thai sweet chilli sauce", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- ปณัฐ เชิดชู, Thongchai Suwonsichon, Chintana Oupadissakoon, "Sensory characteristics of Thai sweet chilli sauces and their categorization", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- สิริกาญจน์ เกียรติธนะไพบูลย์;, Chintana Oupadissakoon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory and instrumental texture characteristics of Thai rices", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- วิจิรัชย์ คำชุม, Chintana Oupadissakoon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory characteristics and categorization of pineapple paste from 2 varieties of pineapple", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 27 เมษายน 2567