

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายวิจัย หฤทัยธนาสันดี</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p><b>การศึกษา</b> กส.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), , ไทย, M.Sc.(Food Tech. ), Mysore University, อินเดีย,</p>	
<p><b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> การพัฒนาข้าวและธัญพืช/พืชหัว ผัก, งานพัฒนาผลิตภัณฑ์, งานแปรรูปอาหารและไม่ใช่อาหาร, การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร</p>	
<p><b>โครงการวิจัย</b></p>	
<p>ปี 2536</p>	<p>การใช้ประโยชน์จากถั่วลิสง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUSAID</p>
<p>ปี 2542</p>	<p>การผลิตแป้งข้าวเจ้าโปรตีนต่ำโดยวิธีการทางเคมีและชีวภาพและการใช้ประโยชน์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ</p>
<p>ปี 2543</p>	<p>โครงการการศึกษาการใช้ประโยชน์จากใบสาหร่ายทะเลแทนใบกระถินแห้งเพื่อเป็นอาหารสัตว์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทบวงมหาวิทยาลัย</p>
<p>ปี 2544</p>	<p>การพัฒนาการผลิตและการใช้ประโยชน์จากเสม็ดขาว (Melaleuca leucadendra Linn.) แบบครบวงจร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</p>
<p>ปี 2544</p>	<p>การศึกษาการใช้ประโยชน์จากใบสาหร่ายทะเลแทนใบกระถินแห้งเพื่อเป็นอาหารสัตว์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</p>
<p>ปี 2544-2545</p>	<p>การพัฒนาระบบวิธีการผลิตและการใช้จากใบเสม็ดขาว (Melaleuca Leucadendra, Linn) ที่ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อมและทดแทนการนำเข้าสารเคมีเกษตรที่มีฤทธิ์ไล่แมลงและควบคุมจุลินทรีย์ สำหรับการเกษตรของกลุ่มเกษตรกรภาคตะวันออก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทบวงมหาวิทยาลัย</p>
<p>ปี 2544-2545</p>	<p>โครงการเสริมรายได้แก่บัณฑิตยุคใหม่ในการผลิตปาท่องโก๋จากแป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีและการผลิตน้ำมันถั่วเหลืองในภาวะเศรษฐกิจที่ยังมีปัญหา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทบวงมหาวิทยาลัย</p>
<p>ปี 2546</p>	<p>ชุดโครงการต้นแบบการใช้ประโยชน์จากเส้นใยของโยลัสประดเพื่ออุตสาหกรรมสิ่งทอ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p>
<p>ปี 2546-2549</p>	<p>ชุดโครงการ : ไม้บนพื้นที่สูง ; โครงการย่อยที่ 9 : การใช้ประโยชน์ใบ กาบใบหุ้ม ลำต้นและหน่อไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง</p>
<p>ปี 2548</p>	<p>7. การใช้ประโยชน์ใบ กาบใบหุ้มลำต้นและหน่อไม้ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง</p>
<p>ปี 2549</p>	<p>ชุดโครงการ : ไม้บนพื้นที่สูง</p>
<p>โครงการย่อยที่ 9</p>	<p>การถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากใบ กาบ เปลือกหน่อและกิ่งไม้ไผ่พันธุ์หวานอย่างขาง และพันธุ์หยก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง</p>
<p>ปี 2549</p>	<p>การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทอผ้ายกดอก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>
<p>ปี 2549</p>	<p>การผลิตเยื่อกระดาษและกระดาษด้วยมือแบบไทยจากใบอ้อยเพื่องานหัตถกรรมและบรรจุภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>
<p>ปี 2549</p>	<p>การผลิตและใช้เทคโนโลยีเอนไซม์เพื่อจัดการและเพิ่มมูลค่าของเหลือใช้จากอุตสาหกรรมเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>
<p>ปี 2549-2551</p>	<p>การใช้ภูมิสารสนเทศเพื่อการสำรวจเส้นทางกล้วยไม้เพื่อสนับสนุนการผลิต การตลาด และการส่งออกแบบครบวงจร : กรณีพื้นที่ศึกษาภาคกลางและพื้นที่ใกล้เคียง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>
<p>ปี 2547-2550</p>	<p>การศึกษาสถานภาพและแนวทางการดำเนินงานของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>
<p>ปี 2547-2550</p>	<p>โครงการวิจัยและพัฒนาการแปรรูปมันสำปะหลังและแป้งมันสำปะหลัง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>
<p>ปี 2535-2555</p>	<p>โครงการวิจัยและพัฒนาอ้อยและน้ำตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>
<p>ปี 2550</p>	<p>การผลิตเอนไซม์เพคติเนสจากพืชและแบคทีเรียเพื่ออุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>
<p>ปี 2550</p>	<p>การพัฒนาแป้งเค้กเนยและมันฝรั่งผงพลังงาน/โคเลสเตอรอล จากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	นายวิจัย ฤทธิชนาสันต์ รองศาสตราจารย์	สังกัด	สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร
ปี 2550	การพัฒนาแผ่นป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุการเก็บผลงุ่นสด ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550	การพัฒนาอาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับฟังไจจากปลายข้าวกล้องหอมมะลิ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550	การศึกษาโมเดลที่เหมาะสมในการเพิ่มกำลังการผลิตเอนไซม์เพคตินเนสจากแบคทีเรีย Paenibacillus polymyxa N10 เพื่ออุตสาหกรรมน้ำผลไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550	การศึกษาสภาพที่เหมาะสมในการสกัดเอนไซม์เพคตินเนสจากผลกล้วยหอมทอง ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550	ถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากชีวมวลของ กก ใบสับปะรด กล้วย มาผลิตกระดาษด้วยมือเพื่อใช้ในงานหัตถกรรมและบรรจุภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2552	การผลิตฝืนผ้าไม้ถักทอจากเส้นใยสับปะรด ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทอผ้าด้วยที่ทอมือแจ็กการ์ด ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเค้กเนยและมัฟฟินจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิผสมสำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551	การผลิตสีธรรมชาติจากใบอ่อนของข้าวออกและการใช้ประโยชน์ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551	การพัฒนาเจลแอดัมส์จากสารสกัดเปลือกมังคุดเพื่อรับรองมาตรฐาน GHP และ GMP จากองค์การอาหารและยา ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2553	การพัฒนากาการผลิตผลิตภัณฑ์ปิโตรเคมีน้ำเข้มข้นระดับกึ่งอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2554	การใช้ประโยชน์จากถั่วแดงญี่ปุ่นในพื้นที่โครงการภูฟ้าพัฒนาฯ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2554	การผลิตพลังงานจากชีวมวลไม้โตเร็วในพื้นที่โครงการภูฟ้าพัฒนาฯ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2552	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดสუნอบำบัดจากน้ำมันหอมระเหยกฤษณา ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552	การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์จากข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552	ลักษณะทางประสาทสัมผัส และการจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2556	โครงการวิจัยด้านเทคโนโลยีเส้นใยธรรมชาติและพลังงานทดแทน ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2553	การพัฒนาสูตรอาหารสัตว์เลี้ยงบรรจุกะปอง ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัท Nomerica (Thailand)	
ปี 2552-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นฟิล์มต้านเชื้อแบคทีเรียจากเปลือกผลไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลดริ้วรอยที่มีส่วนผสมของโปรตีนรำข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟผง ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลิปกลอสที่มีส่วนผสมของไรซ์ข้าวและโปรตีนรำข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเจอร์มถั่วเหลืองที่มีไอโซฟลาโวนชนิดอะไกลโคไซด์สูงและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554-2555	การผลิตแป้งข้าวหอมมะลิเพื่อผลิตขนมปังและขนมอบเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2554-2555	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งข้าวหอมมะลิของโรงงานโมแปง จังหวัดร้อยเอ็ดและการถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้น้ำข้าวหอมมะลิในการผลิตขนมปังและขนมอบในเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายวิจัย หฤทัยธนาสันต์</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2554-2555 ผลของการเตรียมตัวอย่างและสภาวะในการทดสอบปริมาณความชื้นและการอมน้ำมันของเนื้อแผ่นทอด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2554</p>	
<p>ปี 2555-2556 การประยุกต์ใช้สเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรดคลื่นสั้นวัดปริมาณน้ำในน้ำผึ้งดอกลำไย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555</p>	
<p>ปี 2555-2556 การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้สเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรดสำหรับการวิเคราะห์ปริมาณน้ำ โปรตีน และไขมันแบบไม่ทำลายตัวอย่างในโดนัทเค้กจากแป้งข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555</p>	
<p>ปี 2555-2556 จลพลศาสตร์การสูญเสียน้ำและการอมน้ำมันในระหว่างการทอดเนื้อแบบน้ำมันท่วม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555</p>	
<p>ปี 2554-2556 การสร้างมูลค่าจากวัตถุดิบทางการเกษตรเพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>ปี 2556-2557 การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของเต้าหู้ยี้สีแดงโดยใช้เทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ</p>	
<p>ปี 2557-2559 ผลของไอน้ำร้อนยวดยิ่งที่มีต่อคุณภาพ สารต้านอนุมูลอิสระ และการนำไปใช้ประโยชน์ในรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ “ทุน 72 ปี มก.” ประจำปีงบประมาณ 2557 และ 2558</p>	
<p>ปี 2560 การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าบดและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p>	
<p>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้วุ้นโดยใช้วันเส้นตกรตที่เป็นของเหลือจากโรงงานอุตสาหกรรมผลิตวุ้นเส้น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p>	
<p>ปี 2560-2561 การพัฒนาแป้งเบเกอรี่จากข้าวหอมมะลิ/ข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้งที่ได้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p>	
<p>ปี 2562 การพัฒนาแป้งข้าวผสมสำเร็จรูปที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำและปราศจากกลูเตนสำหรับทำโดนัท แพนเค้ก วัฟเฟิล และเค้กนึ่ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	

**บทความวิจัยใน วารสารวิชาการ**

ระดับชาติ

- Wuttinant Kongtud, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Chaiyapom Sampoomuang, Sarima Sundharajun, "การใช้ประโยชน์ใบ กาบ เปลือกหน่อไผ่ และกิ่งไผ่หวานอย่างช่าง", วารสารวนศาสตร์ (Thai Journal of Forestry) 26 (2550) (2006) 93-104

- นิรมล อุดมอ่าง, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, นุชสิริ เลิศวุฒิโสภณ, Bruce Watkins, "Optimization of Chemical properties Sensory Descriptive and Consumer Acceptance of Jiaogulan tea Using RSM", Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 6 (1) (2007) 101-119

ระดับนานาชาติ

- ปิติพร ฤทธิเรืองเดช, Sumapom Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Yukihiko Ozaki, "Determination of total nitrogen content, pH, density, refractive index, and brix in Thai fish sauces and their classification by near infrared spectroscopy with searching combination moving window partial least squares.", The Analyst 130 (10) (2005) 1439-1445

- Pitipom Ritthiruangdej, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Yukihiko Ozaki, "Classification of Thai Commercial Fish Sauces by Near-Infrared Spectroscopy with Chemometrics", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 189-196

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นายวิจัย ทฤทัยธนาสันดี รองศาสตราจารย์	สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร
<p>- Sune Chotineeranat, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, Kuakoon Piyachomkwan, Vichai Vichukit, Klanarong Sriroth, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Root Ages on the Quality of Low Cyanide Cassava Flour from Kasetsart 50", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 694-701</p> <p>- Niramon Utama-ang, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Karl Wood, Bruce A. Watkins, "Identification of Major Saponins from Jiaogulan Extract(Gynostemma pentaphyllum)", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (Supplement) (2006) 59-66</p> <p>- Matan, N, Hathairat Rimkeeree, Mawson, AJ, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Parker, M, "Antimicrobial activity of cinnamon and clove oils under modified atmosphere conditions", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY 107 (2) (2006) 180-185</p> <p>- Sukuntaros Tadakittisam, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Optimization of Pectinase enzyme Liquefaction of Banana "Gros Michel" for banana Syrup Production", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 740-750</p> <p>- มยุรฉัตร นารณวรรตัตถ, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Optimization of Supplementary Protein Milk Tablet Formulation for Rural School Children under the Royal Highness Princess MahaChakri Sirindhim's Project.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 733-739</p> <p>- Sae-Eaw, A, Penkwan Chompreeda, Prinyawiwatkul, W, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Saidu, JE, Xu, Z, "Acceptance and purchase intent of US consumers for nonwheat rice butter cakes", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 72 (2) (2007) S92-S97</p> <p>- Ampom Sae-Eaw, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Witoon Prinyawiwatkul, "Consumer Acceptance and Purchase Decisions of Butter Cake from Jasmine Rice Flour", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 28 (3) (2007) 377-384</p> <p>- UDOMLAK SUKATTA, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, Uraiwan Dilokkunanant, PANUWAT SUPPAKUL, "Antifungal Activity of Clove and Cinnamon Oil and Their Synergistic Against Postharvest Decay Fungi of Grape in vitro", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 169-174</p> <p>- ดวงจงกล สุทธิเนียม, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Development of Instant Nutritious Beverage from Germinated Jasmine BrownRice for Elderly Consumers", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008)</p> <p>- ชมพูนุช สีห์โสภณ, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Anna Resurreccion, "American Consumer Acceptance of Satay Sauce as Affecte by Different Peanut Grinding Methods, the Multi-step and One-step Processes, and Processing Times", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008) 117-128</p> <p>- อรวรรณ์ อุปถัมภานนท์, Walairut Chantarapanont, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Screening Lactic Acid Bacteria for Improving the Kanom-jeen Process", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (3) (2009) 557-565</p> <p>- Potechaman Pitpiangchan, Uraiwan Dilokkunanant, UDOMLAK SUKATTA, Srunya Vajrodaya, Vichai Haruthaithanasan, Putthita Punjee, Prapassom Rugthawom, "Comparative Study of Scented Compound Extraction from Plumeria obtusa L.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 189-196</p> <p>- Putthita Punjee, Uraiwan Dilokkunanant, UDOMLAK SUKATTA, Srunya Vajrodaya, Vichai Haruthaithanasan, Potechaman Pitpiangchan, Prapassom Rugthawom, "Scented Extracts and Essential Oil Extraction from Michelia alba D.C.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 197-203</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นายวิจัย ทฤทัยธนาสันดี รองศาสตราจารย์	สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร
<p>- Prapassom Rugthawom, Uraiwan Dilokkunanant, UDOMLAK SUKATTA, Srunya Vajrodaya, Vichai Haruthaithanasan, Potechaman Pitpiangchan, Putthita Punjee, "Extraction Methods for Tuberos Oil and Their Chemical Components", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 204-211</p> <p>- Pomdarun Junlakun, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Study of Physico-Chemical Properties of Hom Mali Brown Rice Flour Extract Powder and Optimum Concentration in Aspergillus niger Culture Media", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (2) (2010) 262-270</p> <p>- Varapom Vittayapom, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Preference Mapping of Thai Consumers for Commercial Green Tea with Roasted Brown Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (4) (2010) 652-663</p> <p>- Junlakun, P., Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effects of Hom Mali brown rice flour extract on Aspergillus niger growth", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 100-106</p> <p>- ศรีเวียง ทิพย์กานนท์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Witoon Prinyawiwatkul, Xu, Z., "Optimizing time and temperature of enzymatic conversion of isoflavone glucosides to aglycones in soy germ flour.", J. Agricultural and Food Chemistry 58 (21) (2010) 11340-11345</p> <p>- Hathairat Rimkeeree, Sukuntaros Tadakittisam, Supanida Winitchai, Vichai Haruthaithanasan, "Optimization of Rice Bran Protein Hydrolysate Production Using Alcalase", Asian Journal of Food and Agro-Industry 3 (2) (2010) 221-231</p> <p>- Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, วลัยลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Determination of physical, chemical and sensory characteristics of yentafo sauces", Asian Journal of Food and Agro-Industry 3 (1) (2010) 120-131</p> <p>- Piyapom Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Physical Properties of Butter Cake Made from Mixed Hom-Mali and Glutinous Rice Flours", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 295-304</p> <p>- Piyapom Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Prediction of Pasting and Thermal Properties of Mixed Hom-Mali and Glutinous Rice Flours Using Near Infrared Spectroscopy", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 481-489</p> <p>- Dr. Piyapom Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Sensory Descriptive and Texture Profile Analyses of Butter Cakes Made from Composite Rice Flours", International Journal of Food Science &amp; Technology 46 (11) (2011) 2358-2365</p> <p>- Sriwiang Tipdkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Professor Witoon Prinyawiwatkul, Dr. Hong Kyoon No, Dr. Zhimin Xu, "Isoflavone content in soy germ flours prepared from two drying methods", International Journal of Food Science &amp; Technology 46 (11) (2011) 2240-2247</p> <p>- Sriwiang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Consumption Behavior, Need and Factors Influencing Buying Decision on Soy and Soy Germ Products of Menopausal Women in Thailand", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 32 (3) (2011) 493-502</p> <p>- Busaba Yongsmith, Thongpradis, P., Klinsupa, W., Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, "Fermentation and quality of yellow pigments from golden brown rice solid culture by a selected Monascus mutant", Applied Microbiology and Biotechnology 97 (20) (2013) 8895-8902</p> <p>- เขมรรุ่ง วงศ์สำราญ, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Cooking Conditions on Black Bean Flour Properties and Its Utilization in Donut Cake", Kasetsart J. (Nat. Sci.) 48 (6) (2014) 970-979</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายวิจัย ทฤทัยสนันต์</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- นายชิริวิทย์ ปิยพันธุ์รุ่งเรือง, Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Chokeychai Aekatasanawan, "Comparison of Anthocyanin Extraction Methods From High Anthocyanin Purple Corn Cob Hybrid: KPSC 901, and Quality of the Extract Powder", Journal of Food Processing and Preservation 40 (5) (2016) 1125-1133</li> <li>- Pitipom Ritthiruangdej, Sumapom Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Prof.Yukihiro Ozaki, Chalernpun Thamasopinkul, "Temperature compensation for determination of moisture and reducing sugar of longan honey by near infrared spectroscopy", Journal of Near Infrared Spectroscopy 25 (1) (2017) 36-44</li> <li>- Suthatta Areekij, Pitipom Ritthiruangdej, Sumapom Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Yukihiro Ozaki, "Rapid and nondestructive analysis of deep-fried taro chip qualities using near infrared spectroscopy", Journal of Near Infrared Spectroscopy 25 (2) (2017)</li> <li>- น.ส.ภรณ์วี ผูกเพชร, Wannasawat Ratphitagsanti, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of ultra-superheated steam on aflatoxin reduction and roasted peanut properties", Journal of the Science of Food and Agriculture 98 (8) (2018) 2935-2941</li> <li>- Suravanichnirachom, W., Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Thanapoom Maneeboon, Withida Chantrapomchai, "Effect of carrier type and concentration on the properties, anthocyanins and antioxidant activity of freeze-dried mao [Antidesma bunius (L.) Spreng] powders", Agriculture and Natural Resources 52 (4) (2018) 354-360</li> <li>- Suravanichnirachom, W., Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Withida Chantrapomchai, "Stability of mao (Antidesma bunius (L.) Spreng) powder in different food process models", International Food Research Journal 25 (6) (2018) 2666-2673</li> <li>- สุธาสินี บุญมาวัตร, Wannasawat Ratphitagsanti, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of superheated steam heating on quality and antioxidant activities of riceberry bran", Agriculture and Natural Resources 53 (2) (2019) 130-138</li> <li>- JARUPORN RAKMAI, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Pathama Chatakanonda, ดร.อุษา ย้อนโคกสูง, "Development of gluten-free and low glycemic index rice pancake: Impact of dietary fiber and low-calorie sweeteners on texture profile, sensory properties, and glycemic index", Food Hydrocolloids for Health 1 (1) (2021) 100034-1-7</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitipom Ritthiruangdej, Y. Ozaki, "Using Near Infrared Transmittance Spectroscopy for Quantitative Analysis for Protein Content in Thai Commercial Fish Sauces", The Japanese Society for Food Science and Technology &amp; Kasetsart University (2004)</li> <li>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Nattakam Navasearttavisootr, "Near-Infrared Reflectance Spectroscopy for Amylose and Protein Determination of Whole-Grains of Milled Rice", In Japan-Thailand Joint Symposium on Nondestructive Evaluation Technology (2004)</li> <li>- Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumomrat Chenputhi, "Factors Affecting Consumer Buying Decision of Mixed Flour for Deep-fry Product", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2006)</li> <li>- Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Acceptability tests of no sugar added butter cake from jasmine brown rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)</li> <li>- UDOMLAK SUKATTA, Uraivan Dilokkunanant, Wuttinant Kongtud, Vichai Haruthaithanasan, Supanida Bouban, "Development of rice straw paper coated with herbal volatile oil for extending shelf life of fruit paste", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเศรษฐศาสตร์ สาขาบริหารธุรกิจ (2006)</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นายวิจัย หฤทัยธนาสันดี</p> <p>ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- เจษฎาภรณ์ เรืองมะเริง, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, พงษ์ศิริ วินิจฉัย, "Development of scrub cream with silica from rice husk", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</li> <li>- Pitipom Ritthiruangdej, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Yukihiko Ozaki, "Classification of Thai Commercial Fish Sauces by Near-Infrared Spectroscopy with Chemometrics", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2006)</li> <li>- Vichai Haruthaithanasan, Saowanee Lertworasirikul, WARUNEE THANAPASE, "Development of healthy herb tea mixed with soybean germ", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)</li> <li>- ดวงจกมล สุธิเนียม, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Development of Instant Nutritious Beverage from Germinated Jasmine Brown Rice for Senior Consumers. Proceeding: .", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007 (2007)</li> <li>- พรตรีล จุลกัลป์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, "Effects of Jasmine Brown Rice Flour Extract on the Growth Rate of Aspergillus niger", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007. (2007)</li> <li>- ชลิดา ยอดกันสี, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "การพัฒนาชิฟอนเค้กจากแป้งข้าวหอมมะลิ.", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)</li> <li>- อัมพร แซ่เอี้ยว, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Witoo Prinyawiwatkul, "Effects of storage times of Jasmine Brown Rice Flour Physiochemical Properties and Consumer Acceptance of Jasmine Rice Cakes. ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007. (2007)</li> <li>- อัมพร แซ่เอี้ยว, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Effects of Particle sizes on Physiochemical, Micro-Structural, and Textural Properties of Jasmine Brown Rice Flour Batters and cakes Proceeding: ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007 (2007)</li> <li>- สุดาทิพย์ แซ่ตัน, Saowanee Lertworasirikul, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "การศึกษาการปนเปื้อนสารอะฟลาทอกซินในหัวงโซ่อุปทานของถั่วลิสงดิบในประเทศไทย.", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)</li> <li>- โศภินาฏ เกตุวิจิต, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Supanida Winitchai, "Physical properties, chemical compositions and antioxidant activity of jatropa oil detoxified by bentonite", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- ดวงกมล สีมจันทร์, Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, "Extraction of anthocyanin from black glutinous rice (Oryza sativa L.)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- นิรมล วีระเทพสุภรณ์, Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Development of Cushioning Material from Corrugated Waste Paper for Mango Distribution", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2008)</li> <li>- UDOMLAK SUKATTA, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, Uraiwan Dilokkunanant, PANUWAT SUPPAKUL, "In vitro antifungal activity of clove and cinnamon oil and their synergistic against postharvest decay of grape", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- สุนีย์ จิงธีรพานิช, Vichai Haruthaithanasan, Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, "Physico-chemical Properties of Azuki Bean and Production of Azuki Bean Powder by Drum Dryer", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2008)</li> <li>- อรวรรณ์ อุปถัมภานนท์, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effects of Lactobacillus plantarum P1 on the physico-chemical properties of rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- สมสนิท อ่อนจันทร์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "The Optimized Formulation for Cake Making from Bokaew Local Rice Flour.", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2008)</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นายวิจัย หฤทัยธนาสันดี รองศาสตราจารย์	สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร
<p>- นางปิยาภรณ์ เขื่อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Effects of Mixing Hom Mali Brown Rice and Glutaneous Rice Flours on Flour Pasting Properties and Physical Properties of Butter Cake using Mixed Flours", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)</p> <p>- นางสาว พรดรัล จุลกัลป์, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effect of Powder from Hom Mali Brown Rice Extract on The Growth of Aspergillus flavus", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)</p> <p>- Putthita Punjee, Uraiwan Dilokkunanant, UDOMLAK SUKATTA, Srunya Vajrodaya, Vichai Haruthaithanasan, Potechaman Pitpiangchan, Prapassom Rugthawom, "Scented extracts and essential oil extraction from Michelia alba D.C.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p> <p>- Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, นางสาววลัยลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Sensory and Instrumental Characteristics of Yentafo Sauces and Their Categorizations", การประชุมเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 14 (2009)</p> <p>- Potechaman Pitpiangchan, Uraiwan Dilokkunanant, UDOMLAK SUKATTA, Srunya Vajrodaya, Vichai Haruthaithanasan, Putthita Punjee, Prapassom Rugthawom, "Comparative study of scented compound extraction from Plumeria obtusa L.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p> <p>- Prapassom Rugthawom, Uraiwan Dilokkunanant, UDOMLAK SUKATTA, Srunya Vajrodaya, Vichai Haruthaithanasan, พจมาน พิศเพียงจันทร์, พุฒิตา พันธุ์, "Tuberose oil: Extractions and its chemical components", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p> <p>- กุลวดี ศิลป์ประดิษฐ์, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisam, "Consumer behavior and consumer need in skin firming or skin care products in Bangkok, Thailand", การประชุมเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๔ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ วันที่ ๑๐-๑๑ กันยายน ๒๕๕๒ (2009)</p> <p>- จันทิมา หอมกลบ, Supanida Winitchai, Hathairat Rimkeeree, Nakorn Luangprasert, Vichai Haruthaithanasan, "Free Radical Scavenging Capacity, Tyrosinase Inhibition Activity and Total Phenolics Content of Ethyl Acetate Extracts from Indian Gooseberry (Phyllanthus emblica L.) in Thailand", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- สรัลรัตน์ พ่วงบริสุทธิ์, Supanida Winitchai, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisam, "Free Radical Scavenging Capacity, Tyrosinase Activity Inhibition, some Physical and Chemical Properties of Noneruesee Silk Protein Powder Prepared by Various Extraction Methods", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- นางสาวจันทิมา หอมกลบ, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Nakorn Luangprasert, Vichai Haruthaithanasan, "Development of Rice Bran Wax Lip Gloss Containing Liposome of Indian Gooseberry (Phyllanthus emblica L.) Extracts", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2011)</p> <p>- Sriwang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Development of instant soy milk containing isoflavone aglycone-enriched soy germ flour. Abstracts.", 5th Thailand Congress of Nutrition. (2011)</p> <p>- สรัลรัตน์ พ่วงบริสุทธิ์, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisam, "Developments of Anti-aging Cream Product with Silk Protein Niosomes", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- Punlapa Vutdhipomkul, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisam, Dumrongsak Aryuwananon, Supanida Winitchai, "Development of niosomes entrapped with Riceberry bran protein hydrolysate", Natural Products Research and Development Center (NPRDC), Science and Technology Research Institute (STRI), Chiang Mai University, Chiang Mai, 28-30 Nov. 2012 (2012)</p>	



สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นายวิชัย หฤทัยธนาสันดี รองศาสตราจารย์	สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร
<p>- Warisa Anukit, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisam, "Optimisation of extraction conditions for phenolic compounds and antioxidant capacity from bananas (Musa acuminate [AAA group] 'Gros Michel') peels", Natural Products Research and Development Center (NPRDC), Science and Technology Research Institute (STRI) (2012)</p> <p>- ดร. ปิยาภรณ์ , Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumapom Kasemsumran, "Sensory Characteristics of Wheat and Rice Flour Based Butter Cakes", The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer Research Network (2012)</p> <p>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, นายปรรณกุล หิรัญสุตร์, นางสาว รมณย์ ฉัตรวิรุฬห์, "Sensory Attributes and Consumer Acceptance of Cooked Germinated Hom-Mali Brown Rice.", The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer Research Network (2012)</p> <p>- ศุภภัทรกาญจน์ นวนมรงค์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Development of Satay Spread", การประชุมวิชาการแห่งชาติ ครั้งที่ 10 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2013)</p> <p>- นางสาวเกสรี่ กลิ่นสุคนธ์, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Prapassom Rugthawom, Weerasri Mektrong, นางสาวลลิตา คชารัตน์, "A study on extraction and antifungal acitivity agains dermatophytes fungi of tea tree oil", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- ปริณดา คักดิ์ธนากุล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Development of instant high isoflavone aglycones cereal beverage", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51 (2013)</p> <p>- PUNLAPA VUTDHIPAPORNKUL, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisam, Supanida Winitchai, "Development of lip gloss containing niosome of riceberry bran protein hydrolysates", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</p> <p>- เกสรี่ กลิ่นสุคนธ์, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Prapassom Rugthawom, Weerasri Mektrong, ลลิตา คชารัตน์, "Development of Foot Antifungal and Deodorant Solution Contained Tea Tree Oil for Paper Foot Pad", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</p> <p>- มัญชมน อุดโม, Vichai Haruthaithanasan, Supanida Winitchai, Hathairat Rimkeeree, "Development of reduced dark and anti-aging skin care night cream containing liposome of Indian gooseberry (Phyllanthus emblica L.) extract", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</p> <p>- นายชวิทย์ ปิยพันธุ์รุ่งเรือง, Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Chokechai Aekatasanawan, "Development of Concentrated Grape Flavored Drink Product using Colorant Powder from High Anthocyanin Purple Com Cob Hybrid (KPSC 901)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. วันที่ 3-6 ก.พ. 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. (2015)</p> <p>- เวณี สุรวณิชนิรชร, Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Thanapoom Maneeboon, "Production of freeze-dried Mao juice powders and their functional properties.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016)</p> <p>- Arisara Hiriotappa, Pitipom Ritthiruangdej, Patcharanun Suksangpanomrung, Mintra Nugthum, Sumapom Kasemsumran, Vichai Haruthaithanasan, "Rapid analysis of sugarcane qualities in raw sugar milling process using near-infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021)</p>	
ระดับนานาชาติ	
<p>- WARUNEE THANAPASE, Sumapom Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Y.Ozaki, Pitipom Ritthiruangdej, "Quantitative and Qualitative Analysis of Total Nitrogen Content in Thai Commercial Fish Sauces by Near-Infrared Spectroscopy with Moving Window Partial Least Squares Regression", In 12th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (2005)</p> <p>- WARUNEE THANAPASE, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Using the Near Infrared Reflectance Spectroscopy for Quantitative and Qualitative Six Thai Rice Varieties", In 12th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (2005)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นายวิจัย หฤทัยนาสันดี รองศาสตราจารย์	สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร
<p>- WARUNEE THANAPASE, Sumapom Kasemsumran, Ronnarit Rittiron, Vichai Haruthaithanasan, "Current Situation of Near Infrared Spectroscopy in Thailand", In Japan-Korea Joint Symposium on Near Infrared Spectroscopy (2006)</p> <p>- Ritthiruangdej, P, Thongchai Suwonsichon, Saowanee Lertworasirikul, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Ozaki, Y., "Determination of Total Nitrogen and Sodium Chloride in Thai Commercial Fish sauces by using NIR Spectroscopy with Artificial Neural Networks", In Japan-Korea Joint Symposium on Near Infrared Spectroscopy (2006)</p> <p>- Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, Sumapom Kasemsumran, "A review of research and development on the applications of NIRS in Thailand", The 1st Asian NIR symposium and The 24th Japanese NIR Forum (2008)</p> <p>- Penkwan Chompreeda, อัมพร แซ่เอี้ยว, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, "Consumer Acceptance of Low Calories Butter Cake from Thai Hom Mali Brown Rice Flour", 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p> <p>- UDOMLAK SUKATTA, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, Uraivan Dilokkunanant, PANUWAT SUPPAKUL, "In vitro evidence of antifungal synergy between clove and cinnamon oils and possible application in active packaging for controlling postharvest decay of table grape .", 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008)</p> <p>- ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Development of Cake Mixed from Thai Hom Mali Rice Flour and It's Acceptability by Thai Consumer", 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p> <p>- Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, นางสาววลัยลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Determination of Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Yentafo Sauces", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p> <p>- UDOMLAK SUKATTA, Vichai Haruthaithanasan, Uraivan Dilokkunanant, PANUWAT SUPPAKUL, "Characterization of the Chemical Constituents in Six Essential Oils and Their Solid- and Vapor-Phase Antifungal Properties against Postharvest Phytogetic Fungi", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p> <p>- Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Supanida Winitchai, Sukuntaros Tadakittisam, กุลวดี ศิลป์ประดิษฐ์, "Optimization of Rice Bran Protein Hydrolysate Production Using Alcalase", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p> <p>- น.ส. ศรีเวียง ทิพย์กานนท์, Penkwan Chompreeda, Witoon Prinyawiwatkul, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Effects of time and temperature on conversion of isoflavone glucosides to aglycones in soy germ flour using <math>\beta</math>-glucosidase", IFT10 - IFT Annual Meeting &amp; Food Expo (2010)</p> <p>- นาง วราภรณ์ วิทยาพร, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Aroma and flavor characteristics of green tea combined with roasted brown rice: correlating data from a descriptive trained panel and an electronic nose", IFT 2010 (2010)</p> <p>- นาง ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Sensory Characteristics and Texture Profile analysis of butter cake made from wheat flour and mixed Hom-mali rice and Glutinous rice flour", IFT 2010 (2010)</p> <p>- Sriwang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Isoflavone Contents in Five Thai Soybean Varieties from Two Seasons", XI Asian Congress of Nutrition. July 13-16, 2011 (2011)</p> <p>- นางสาวมัญญมน อุดโม้, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Nakom Luangprasert, Supanida Winitchai, "Entrapment of P.emblica extract in Liposome by microfluidization", International Federation of Societies of Cosmetic Chemists (IFSCC) (2011)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นายวิจัย หฤทัยสนันดี</p> <p>ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sriwang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul, Dr. Hong Kyoon No, "Development of isoflavone aglycone-enriched soy germ flour: effects of soybean varieties, harvest seasons, and processing conditions.", 2011 IFT Annual Meeting (2011)</li> <li>- นางสาวเวณี สุรวณิชนิรชร, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, "Extraction of Anthocyanins from High Anthocyanin Purple Corn Hybrid: KPSC 901", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, ดร. ศรีเวียง ทิพย์กานนท์ , Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Development of instant soy milk powder using isoflavone aglyconed-enriched soy germ flour for menopausal women", 2nd International Seminar on Food &amp; Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, เกศสุดา จอบุญ, "Consumer acceptance of 4 bakery products using Hom Mali Rice flour at Roi Et Province", 2nd International Seminar on Food &amp; Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012)</li> <li>- Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, ดร.วราภรณ์ วิทยากรณ์, "Development of Thai green tea combined with roasted Hom-mali brown rice for Thai consumer", 2nd International Seminar on Food &amp; Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012)</li> <li>- Suthatta Areekij, Chalempun Thamasopinkul, Vichai Haruthaithanasan, Pitipom Ritthiruangdej, "Effects of pre-treatment and frying conditions on moisture content and oil uptake of deep-fried taro chips", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</li> <li>- Akatta Lumprom, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Cooking Methods on Azuki Bean Flour and Its Properties on Layer Cake Quality", ASEAN Food Conference ครั้งที่ 13 (2013)</li> <li>- Natchar Mahannop, Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Prapassom Rugthawom, Lalita Khacharat, "Optimization of cultivation parameters for higher lovastatin production by Monascus purpureus", 13th ASEAN Food Conference, Meeting Future Food Demands: Security &amp; Sustainability (2013)</li> <li>- นางสาวลัญจิกา วัฒนศิริ, Vichai Haruthaithanasan, Sumapom Kasemsumran, Pitipom Ritthiruangdej, "Feasibility of NIR Spectroscopy for Non-Destructive Determination of Moisture, Protein and Fat Content of Rice Cake Doughnuts", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013)</li> <li>- นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumapom Kasemsumran, Pitipom Ritthiruangdej, "Application of short wavelength near-infrared spectroscopy (SW-NIR) for measurement of moisture content of longan honeys", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)</li> <li>- น.ส. สุทัตตา อารีย์กิจ , Sumapom Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Pitipom Ritthiruangdej, "Prediction of moisture and fat content of deep-fried taro chips by using short wavelength near infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014)</li> <li>- นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล , Sumapom Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitipom Ritthiruangdej, "Classification of authentic and adulterated longan honeys using near-infrared spectroscopy and chemometrics", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014)</li> <li>- เขมรัฐ วงศ์สำราญ, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of cooking condition on black bean flour properties and its utilization in donut cake", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- น.ส. สุทัตตา อารีย์กิจ , Sumapom Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Pitipom Ritthiruangdej, "Rapid and Nondestructive Determination of The Quality Indices of Deep-Fried Taro Chips Using Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- น.ส. เพชรไพลิน ฮอพานิชวัฒน์ , Sumapom Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitipom Ritthiruangdej, "Rapid determination of chemical composition in red fermented soybean curds using short wavelength near-infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014)</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายวิจัย หฤทัยธนาสันต์</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> สำนักงานเลขานุการ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- น.ส. เพชรไพลิน ฮอพานิชวัฒน์, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitipom Ritthiruangdej, "Chemical Analysis of Red Fermented Soybean Curds Using Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- เอกัตตา หล้าพรหม, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Influence of cooking conditions and drying temperatures on physical and functionality of adzuki bean and flour", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitipom Ritthiruangdej, "Effect of Sample Temperature Variation on The Determination of Chemical Composition of Longan Honey by Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- นางสาวณัชชา มทรธมพ, Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, UDOMLAK SUKATTA, Prapassom Rugthawom, "Quality and stability study of lovastatin compound extracted from fermented red rice by Monascus purpureus TISTR 3003", Proceedings of 2014 International Congress on Chemical, Biological and Environmental Sciences, Kyoto, Japan (2014)</li> <li>- เขมรัฐ วงศ์สำราญ, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Particle Size on Extruded Black Bean Flour Properties", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- Parawee Pukkasom, Wannasawat Ratphitagsanti, Vichai Haruthaithanasan, Thanapoom Maneeboon, ชาญัญญา ช่วยศรีนวล, "Consumer Survey on Aflatoxin Contaminated Peanut and Ultra Superheated Steam Technology Usage", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, Parawee Pukkasom, Vichai Haruthaithanasan, "Aflatoxin reduction for roasted peanut by using ultra-superheated steam technology", Innovations in Food Science and Human Nutrition 2018 (2018)</li> </ul>	
<p><b>สิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2547 เรื่อง "การทำปาท่องโก๋สำเร็จรูปแบบทอดครึ่งทางแช่แข็ง" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน</li> <li>- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2550 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตหนังไก่สดที่สะอาดปลอดภัยและกรรมวิธีผลิตแคปไก่ที่สะอาดปลอดภัยได้คุณภาพ" จาก สำนักงานทรัพย์สินทางปัญญา</li> <li>- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ซอสเย็นตาโฟผงสำเร็จรูปชนิดปรุงรสและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2544 เรื่อง "การทำขนมจีนจากแป้งข้าวเจ้าโดยการผสมแป้งบุก" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2544 เรื่อง "การทำไข่เค็มโซเดียมต่ำ โดยการพอกด้วยเยื่อกระดาษจากเส้นใยธรรมชาติ" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2544 เรื่อง "การทำปาท่องโก๋จากแป้งผสมสำเร็จรูป" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2548 เรื่อง "ซูบไล่งูสมัดขาว" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2550 เรื่อง "ซูบไล่งูจากแพทซูลี" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "ซูบหอมจากน้ำมันแพทซูลี" จาก สถาบันผลิตผลเกษตรฯ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2552 เรื่อง "กิมจิเพสท์สำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตกระดาษห่ออาหารเพื่อใช้กับเตาอบไมโครเวฟ" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "แผ่นป้องกันเชื้อรา" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายวิชัย หฤทัยธนาสันดี</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> สำนักงานเลขานุการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>- รางวัลชมเชย การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๕ ประเภทนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปี 2556 เรื่อง "สีธรรมชาติชนิดผงจากชั่งข้าวโพดม่วงลูกผสม แอนโทไซยานินสูงพันธุ์ KPSC 901 <input type="checkbox"/> และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- รางวัลชนะเลิศการประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๖ ประเภทบุคลากรรุ่นใหม่ อายุไม่เกิน ๔๐ ปี สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ ประจำปี 2557 เรื่อง "แผ่นสติ๊กเกอร์ต้านเชื้อจุลินทรีย์และระงับกลิ่นเท้า" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
<p><b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>- Poster Contest Award for the 3rd Place Winnig ประจำปี 2552 เรื่อง "Characterization of the Chemical Consituents in Six Essential oils and their Solid-and Vapor-Phase Antifungal Properties Against Postharvest Phytogetic fungi." จาก Agro Industry Academic Council Association</p> <p>- ผลงานระดับชมเชย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2558 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลิปกลอสที่มีส่วนผสมของนีโอโชมโพรตีนไฮโดรไลสจากรำข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 2 มกราคม 2568