

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ศาสตราจารย์		
การศึกษา	Ph.D.(Cereal Technology), North Dakota State University, สหรัฐอเมริกา, 2520 M.S.(Food Science), Tuskegee University , สหรัฐอเมริกา, 2517 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2514		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Carbohydrate in food, Cereal chemistry		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2535-2537 การปรับปรุงข้าวหอมพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 ให้มีลักษณะไม่ไวต่อช่วงแสงโดยใช้เทคโนโลยีชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมฯ</p> <p>ปี 2541 แป้งสำเร็จรูปชนิดใหม่ชุดทอดผลิตภัณฑ์ประมงแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยพัฒนาและวิศวกรรมศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ ภายใต้โครงการความร่วมมือแผล</p> <p>ปี 2542 การจัดทำแผนควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลัง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ</p> <p>ปี 2544-2546 การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งข้าวเจ้าเพื่อใช้ผลิตภัณฑ์เดี่ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม</p> <p>ปี 2544-2546 การวิจัยและพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรมและอุตสาหกรรมเกษตรในภาคตะวันตก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2544-2546 การศึกษาสมบัติและโครงสร้างโมเลกุลของสตาร์ชมันสำปะหลังดัดแปลงด้วยกรดแล็กติกร่วมกับคลื่นอัลตราไวโอเล็ตที่มีผลต่อความสามารถในการขยายปริมาตรระหว่างการอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม</p> <p>ปี 2546 กระบวนการผลิตข้าวหนึ่งหุงสุกแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโทรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ประเทศไทย</p> <p>ปี 2546 การใช้ประโยชน์จากข้าวในการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2546-2547 การวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตขนมจีนจากข้าวกล้องในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2547 การผลิตอาหารว่างปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยนมข้าวาคู (ทุน IPUS) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านข้าวและคาร์โบไฮเดรต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2553 อิทธิพลของการดัดแปรแป้งด้วยกระบวนการใช้ความร้อนขึ้นต่อลักษณะของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549 สมบัติทางกายภาพ เคมี และเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้ง และสตาร์ชจากกล้วยดิบที่มีผลต่อลักษณะของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549-2551 การดัดแปรแป้ง/สตาร์ชข้าวเจ้าด้วยวิธีการอบสายนเนื้อเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ขนมจีนพร้อมบริโภคเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549-2552 การพัฒนาการผลิตและการใช้ประโยชน์จากกากเมล็ดลินินที่ปลูกในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549-2552 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตลินินที่เหมาะสมและการใช้ประโยชน์จากเมล็ด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2551 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านข้าวและคาร์โบไฮเดรต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2551 อิทธิพลของการดัดแปรแป้งด้วยกระบวนการใช้ความร้อนขึ้นต่อลักษณะของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549 การวิจัยและพัฒนาเครื่องต้มน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2549 โครงการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย โครงการย่อยที่ 3 เรื่อง การเสริมคุณค่าอาหารจากสมุนไพรไทยในอาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2549 โครงการศึกษาริวิจัยแนวทางการสร้างคุณค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารยุค Mood Consumption (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา และ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ศาสตราจารย์		
ปี 2549-2550	อิทธิพลของสภาวะต่าง ๆ ในกระบวนการผลิตต่อสมบัติของแป้งและสตรัคเจอร์ข้าวฟ่าง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา
ปี 2551	การคงคุณภาพตลอดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากภาคเอกชน
ปี 2551-2552	โครงการการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตข้าวกล้องเริ่มงอกเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)
ปี 2552	โครงการจัดทำคู่มือแนะนำการใช้วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์จากธัญชาติประเภทอาหารเส้น (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
ปี 2551-2552	การคงคุณภาพตลอดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูป (Phase2) (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากเอกชน
ปี 2551-2552	การพัฒนากระบวนการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กและเส้นใหญ่แบบใหม่ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปี 2551-2552	การพัฒนาความปลอดภัยในการบริโภคเส้นก๋วยเตี๋ยว (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
ปี 2553	เครื่องต้มซูก้าและเครื่องต้มเสริมสารทางเภสัชโภชนาการจากน้ำข้าวกล้องเริ่มงอกสีนิล (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทสินิลโรซ์ จำกัด
ปี 2553	โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2553-2554	การพัฒนาออนไลน์เพื่อการจัดการความรู้ด้านการแปรรูปข้าว (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งชูทอดและเกล็ดขนมปังชูทอด (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท สงวนอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด
ปี 2554-2555	การพัฒนาคุณภาพก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่และสดเส้นเล็ก (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท สยามพาราโคช ฟู้ดส์ จำกัด
ปี 2555-2556	โครงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมจากข้าวไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555-2556	ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดน้ำใสจากน้ำมันรำข้าวบีบเย็น (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555-2556	พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพจากข้าวกล้องงอกที่ได้จากกระบวนการ MED TECH (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555-2556	โครงการวิเคราะห์น้ำมันรำข้าว กากรำข้าวและรำข้าวจากกระบวนการสกัด MED TECH (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2557	การสกัดสารต้านอนุมูลอิสระจากรำข้าวสีด้วยสนามไฟฟ้า (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปราศจากกลูเตนจากข้าวเก่า (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว
ปี 2557-2558	การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ
ปี 2558-2559	การพัฒนาแยมข้าวและโยเกิร์ตผสมแยมข้าว (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ดัชมิลล์ จำกัด
ปี 2558-2559	พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการรักษาคุณภาพความหอมของข้าวหอมมะลิมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุปทานสู่ตลาดแบบยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์
ปี 2559-2560	การทำให้รำข้าวคงตัวและการสกัดน้ำมันรำข้าวบีบเย็นที่มีอริซานอลสูงโดยการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560-2563	การพัฒนาเทคโนโลยีและเครื่องจักรอินฟราซันสูงญาคาตแบบใหม่เพื่อเพิ่มคุณค่าของเมล็ดข้าวหอมมะลิ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561-2562	โครงการประเมินผลิตภัณฑ์และผลกระทบของชุดโครงการความมั่นคงทางอาหาร (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ศาสตราจารย์		
ระดับชาติ			
<ul style="list-style-type: none"> - Onanong Naivikul, "The Physicochemical Properties of Annealed Rice (Oryzae sativa) Flour", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0 - Onanong Naivikul, "Modification of Rice Flour by Heat Moisture Treatment to Improve Rice Noodle Texture", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0 - Pachongchit Pochinya, Onanong Naivikul, Yupadee Paopun, Patcharee Umroong, "Morphological Changes of Rice Starch during Grain Development", Journal of Microscopy Society of Thailand 22 (1) (2008) 			
ระดับนานาชาติ			
<ul style="list-style-type: none"> - Nednapis Vatanasuchart, Onanong Naivikul, Klanarong Sriroth, "Molecular properties of cassava starch modified with different UV irradiation to enhance baking expansion", Carbohydrate Polymers 61 (1) (2005) 80-87 - Anocha Suksomboon, Onanong Naivikul, "Effect of Dry - and Wet - Milling Processes on Chemical, Physicochemical Properties and Starch Molecular Structures of Rice Starche", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 125-134 - Sudarat Jerachaimongkol, Vanee Chonhenchob, Onanong Naivikul, Ngamtip Pooarodom, "Modification of Cassava Starch by Esterification and Properties of Cassava Starch Ester Films", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 148-151 - Onanong Naivikul, Numfon Sitachitta, "Processing of Frozen Parboiled Rice Product", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 688-693 - Korrakot Lorlowhakam, Onanong Naivikul, "Modification of Rice Flour by Heat Moisture Treatment (HMT) to Produce Rice Noodles", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 135-143 - Chuleekom Wadchararat, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Characterization of Pregelatinized and Heat Moisture Treated Rice Flours", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 144-153 - ไพธำภา นิมสังข์, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Compositions, morphological and thermal properties of green banana flour and starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 324-330 - Deetae, P, Shobsngob, S, Warunee Varanyanond, Chinachoti, P, Onanong Naivikul, Varavinit, S, "Preparation, pasting properties and freeze-thaw stability of dual modified crosslink-phosphorylated rice starch", CARBOHYDRATE POLYMERS 73 (2) (2008) 351-358 - Jirapa Pongjanta, Anchane Uthaiwatanacheep, 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 - Jirapa Pongjanta, Anchane Utaipattanaceep, Onanong Naivikul, ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, "Debranching enzyme concentration effected on physicochemical properties and alpha-amylase hydrolysis rate of resistant starch type III from amylose rice starch", CARBOHYDRATE POLYMERS 78 (1) (2009) 5-9 - Jirapa Pongjanta, Anchane Utaipattanaceep , Onanong Naivikul, Kuakoon Piyachomkwan , "Effects of Preheated Treatments on Physicochemical Properties of Resistant Starch Type III from Pullulanase Hydrolysis of High Amylose Rice Starch", American Journal of Food Technology 4 (2) (2009) - Nednapis Vatanasuchart, Patcharee Tungtrakul, Karuna Wongkrajang, Onanong Naivikul, "Properties of Pullulanase Debranched Cassava Starch and Type-III Resistant Starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 131-141 - Nednapis Vatanasuchart, Attaviboonkul, P, Niyomwit, B, Warunee Varanyanond, Onanong Naivikul, "Freeze-Thaw Stability of Bualoy Thai Dessert Using Waxy Rice Flour", CEREAL CHEMISTRY 87 (1) (2010) 73-78 			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล</p> <p>ตำแหน่ง ศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<ul style="list-style-type: none"> - รัชณี เจริญ, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Hamsilawat, Onanong Naivikul, David Julian McClements, "Influence of Biopolymer Emulsifier Type on Formation and Stability of Rice Bran Oil-in-Water Emulsions: Whey Protein, Gum Arabic, and Modified Starch", Journal of Food Science 76 (1) (2011) 165-172 - Chutima Chaichaw, Onanong Naivikul, Masubon Thongngam, "Effect of Heat-Moisture Treatment on Qualities of Gluten-Free Alkaline Rice Noodles from Various Rice Flour Varieties", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 490-499 - นรินทร์ จันทร์ลาด, Sirichai Songsempong, Chulaluck Charunuch, Onanong Naivikul, "Twin-screw extrusion of pre-germinated brown rice: Physicochemical properties and gamma-aminobutyric acid content (GABA) of extruded snacks", International journal of food engineering 7 (4) (2011) 1-15 - Onanong Naivikul, "Physicochemical and Thermal Properties of Non-Waxy Rice Flour as Affected by Waxy Rice flour and Its Influence on Textural and Cooking Properties of Rice Spaghetti", International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering 39 (-) (2012) 235-239 - Pinkaew, H., Masubon Thongngam, Wang, Y.-J., Onanong Naivikul, "Isolated rice starch fine structures and pasting properties changes during pre-germination of three Thai paddy (Oryza sativa L.) cultivars", Journal of Cereal Science 70 (-) (2016) 116-122 - Detchewa, P, Masubon Thongngam, Jane, JL, Onanong Naivikul, "Preparation of gluten-free rice spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion", JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE 53 (9) (2016) 3485-3494 - Pinkaew, H., Wang, Y.-J., Onanong Naivikul, "Impact of pre-germination on amylopectin molecular structures, crystallinity, and thermal properties of pre-germinated brown rice starches", Journal of Cereal Science 73 (2017) 151-157 - Kupkanchanakul, W, Masubon Thongngam, Shi, YC, Onanong Naivikul, "Role of amylolytic activities during pregermination on rice kernel morphology and physicochemical properties of isolated starch", CEREAL CHEMISTRY 95 (4) (2018) 543-554 - Kupkanchanakul, W., Kadowaki, M., Kubota, M., Onanong Naivikul, "Effect of pre-germination at varying stages of embryonic growth length on chemical composition and protein profile of Thai rice (Oryza sativa L.)", Agriculture and Natural Resources 52 (1) (2018) 59-65 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Onanong Naivikul, "Some properties of raw banana flour and starch from Thai banana cultivars.", Proceedings Starch Update 2005: The 3rd Conference on Starch Technology, Queen Sirikit National Convention Center Bangkok, Thailand. (2005) - Onanong Naivikul, "Comparison of chemical, physicochemical properties and starch molecular structures in dry- and wet-milled rice flours.", Proceedings Starch Update 2005: The 3rd Conference on Starch Technology, Queen Sirikit National Convention Center Bangkok, Thailand. (2005) - Onanong Naivikul, "Characterization of native and microwave irradiated Thai glutinous rice flour.", Proceedings Starch Update 2005: The 3rd Conference on Starch Technology, Queen Sirikit National Convention Center Bangkok, Thailand. (2005) - Onanong Naivikul, "The modification of fermented rice (Oryza sativa) flour by annealing treatment for frozen ready-to-eat Kanomjeen.", Proceedings Starch Update 2005: The 3rd Conference on Starch Technology, Queen Sirikit National Convention Center Bangkok, Thailand. (2005) - Onanong Naivikul, "Modification of rice flour by UV irradiation to improve rice noodle quality.", Proceedings Starch Update 2005: The 3rd Conference on Starch Technology, Queen Sirikit National Convention Center Bangkok, Thailand. (2005) - สุภารัตน์ จีระชัยมงคล, Ngamtip Poovarodom, Vanee Chonhenchob, Onanong Naivikul, "Modification of cassava starch by esterification and properties of cassava starch esters films", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเศรษฐศาสตร์ สาขาบริหารธุรกิจ (2006) - Wanee Jirapakkul, Onanong Naivikul, "Effect of Lactic Acid Bacteria Starter Culture on Chemical Properties in Thai Fermented Rice Noodle (Kanomjeen) Process.", Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration (2006) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล ศาสตราจารย์	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
<p>- Patcharee Tungtrakul, Onanong Naivikul, Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, "Effects of milling methods on rice flour.", 32th Congress on Science and Technology of Thailand (2006)</p> <p>- Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, ไพลาภา นิมสังข์, "Compositions, morphological and thermal properties of green banana flour and starch", การประชุมวิชาการครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2007)</p> <p>- จิรภา พงษ์จันทา, Anchane Uthaiwatanachee, Onanong Naivikul, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, "Enzymes-resistant starch (RS III) from pullulanase-debranched high amylose rice starch", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- Pachongchit Pochinya, Onanong Naivikul, Yupadee Paopun, Patcharee Umroong, "Morphological Changes of Rice Starch during Grain Development", 25th Annual Conference Microscopy society of Thailand (2008)</p> <p>- Onanong Naivikul, Keowmaneechai, E, Kripanon, L, "Modification of Non-Waxy Rice Starch by Combinations of Heat-moisture Treatment and Acid-Thinning", FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE (2008)</p> <p>- Chutima Chaichaw, Onanong Naivikul, "Morphology and physicochemical properties of rice flour modified by heat-moisture treatment", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Suwanna Kerdsrilek, Onanong Naivikul, Wunwiboon Garnjanagoonchom, "Effects of the addition of duck egg white on swelling, solubility and pasting properties of rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Pachongchit Pochinya, Onanong Naivikul, Yupadee Paopun, Patcharee Umroong, "Scanning Electron Microscopic Observation on Thai Glutinous Rice and Microwave Cooking", การประชุมวิชาการจุลทรรศน์แห่งประเทศไทยครั้งที่ 26 (2009)</p> <p>- Onanong Naivikul, "เศรษฐกิจการเกษตรเชิงสร้างสรรค์ด้วยนวัตกรรมงานวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์", การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ 2552 (Thailand Research Expo 2009) (2009)</p> <p>- วารุณี คุปต์กาญจนากุล, มนัญญา สุวรรณสาร, Onanong Naivikul, "Frozen Rice Cake from Pre-germinated Rice Flour Substituted Wheat Flour", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 10 ประจำปี 2553 "ขับเคลื่อนงานวิจัยข้าวไทยสู่นวัตกรรม" (2010)</p> <p>- ชุติมา ไชยเขาวาน, Onanong Naivikul, "Development of fresh alkaline rice noodles from heat-moisture treated Thai rice flour", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 10 ประจำปี 2553 "ขับเคลื่อนงานวิจัยข้าวไทยสู่นวัตกรรม" (2010)</p> <p>- ชุติมา ไชยเขาวาน, ทัยรัตน์ ปิ่นแก้ว, วารุณี คุปต์กาญจนากุล, Onanong Naivikul, "Effect of Modified Rice Flours for Banana Rice Cake Production", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- เพราเพ็ญ รัตนดี, Onanong Naivikul, "Effect of Soaking time, Pre-germination time and Parboiling Processes on Chemical and Physicochemical properties of Paddy and Brown Rice", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- นางสาววารุณี คุปต์กาญจนากุล, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, Yong-Cheng Shi, "Germination Process as Bio-Modification Starch to Reduce Retrogradation Characteristic of Germinated Brown Rice Starches", The proceeding of RGJ-Ph.D. Congress XIV (2013)</p> <p>- นางสาววารุณี คุปต์กาญจนากุล, Onanong Naivikul, "Effect of Pre-germination Process on Molecular Weight Degradation and Retrogradation of Pre-germinated Brown Rice Starches", The 52nd Kasetsart University Annual Conference (2014)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Onanong Naivikul, "Comparison of chemical, physicochemical properties and starch molecular structure between dry- and wet-milled rice starches.", XIV International Starch Convention Cracow-Moscow, 20-24 June 2006. Cracow, Poland. (2006)</p> <p>- Onanong Naivikul, Siritom Benjamasuttikul, "A Nutritious Deep Fried Cracker from Pregelatinated Brown Rice", The 2nd International Symposium on Rice and Disease Prevention (2008)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ตำแหน่ง</p>	<p>ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล ศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Kanokkan PANCHAN, Onanong Naivikul, "Effects of Pre-Germination and Parboiling on Brown Rice Properties", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009) - Onanong Naivikul, "Rice: Functional Food Ingredients", Food Ingredient Asia Conference 2009 "Innovation of Functional Food Ingredients" (2009) - นางสาวรัชณี เจริญ, Prof. Dr. David Julian McClements, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Onanong Naivikul, "The effect of pH, salt and thermal processing on the stability of rice bran oil-in-water emulsions stabilized by biopolymers", IFT Annual Meeting (2010) - ทักษิรัตน์ ปิ่นแก้ว, ชุตติมา ไชยเชาวน์, วารุณี คุปต์กาญจนากุล, Onanong Naivikul, "Physicochemical properties effect of pre-germinated brown rice flour On banana rice cake characteristics", 6th Thailand-Taiwan Academic Cooperation on "Food and Agricultural Innovation:Going Global" (2010) - Onamon Chongsrimisirsakhol, Onanong Naivikul, "Effect of annealing treatments on the properties of flour from two different pre-germinated brown rice varieties", Starch Update 2011 : The 6 th International Conference on Starch Technology (2012) - W. KUPKANCHANAKUL, Onanong Naivikul, "Effect of pre-germination process on the qualities of rice bread.", AACC International Annual Meeting 2012. Supplement to Cereal Foods World (2012) - H.PINKAEW, Onanong Naivikul, "Effect of pre-germination process on chemical and physicochemical properties of Thai waxy rice flour and starch", AACC International Annual Meeting 2012. Supplement to Cereal Foods World (2012) - Pakawat Detchwa, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Physicochemical and thermal properties of non-waxy rice flour and its influence on textural and cooking properties of rice spaghetti.", International Conference on Biology, Environment and Chemistry (2012) - จันทกานต์ นุชสุข, นวลฉวี เวชประสิทธิ์, Onanong Naivikul, สิทธิรักษ์ รอยตระกูล, Chonticha Tantitadapitak, Sunanta Ratanapo, "Human-pathogenic Bacterial Inhibition by Protein Hydrolysates Derived from Rice Endosperms", ICBMB 2013: International Conference on Biochemistry and Molecular Biology (2013) - นางสาวทักษิรัตน์ ปิ่นแก้ว, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Physicochemical property and fine structure of pre-germinated brown rice starches from two Thai rice cultivars", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013) - นางสาววารุณี คุปต์กาญจนากุล, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "The chemical and physicochemical properties of pre-germinated brown rice flour from three Thai rice cultivars", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013) - Parunya Thiyajai, Chanika Chimkoet, Onanong Naivikul, SOMSRI CHAROENKIATKUL, "PHENOLIC ACIDS, TOTAL PHENOLIC CONTENTS AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES IN WHITE, BROWN AND PARBOILED GERMINATED BROWN RICE AND THE EFFECT OF COOKING", 1st Joint ACS AGFD- ACS ICSCT Symposium Thailand (2014) - นางสาวทักษิรัตน์ ปิ่นแก้ว, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Pre-germinated Brown Rice Starch Fine Structures and its Relationship with Chemical, Pasting, and Thermal Properties", Food Structure and Functionality Forum Symposium from Molecules to Functionality (2014) - Romsuk j., Pheakphud, N., Roytrakul, S., Tantithadapitak, C., Wetprasit, N., Onanong Naivikul, Chotecheun, S., Sunanta Ratanapo, "RICE ENDOSPERM PROTEIN DERIVED PEPTIDES WITH ANTI-PROLIFERATIVE ACTIVITIES AGAINST HEPATOCELLULAR CARCINOMA", The 4th International Rice Congress (IRC 2014) (2014) 		

อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2545 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเคลือบที่มีกลิ่นหอมเพิ่มคุณค่าทางอาหารและทนต่อการเสื่อมคุณภาพ" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2545 เรื่อง "ข้าวเคลือบที่มีกลิ่นหอม เพิ่มคุณค่ากลิ่นหอม เพิ่มคุณค่าทางอาหารและทนต่อการเสื่อมคุณภาพ" จาก สำนักงานทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2549 เรื่อง "สูตรเครื่องปรุงข้าวหมกสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิตข้าวหมกแช่เยือกแข็งแบบแผ่นสัมผัส (Contact Plate Freezer) ตามสูตรดังกล่าว" จาก สำนักงานทรัพย์สินทางปัญญา

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ศาสตราจารย์		
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "สารกันสีจากแป้งข้าวและผลิตภัณฑ์" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "สารกันสีจากแป้งข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - เมธีส่งเสริมนวัตกรรม (Innovation Ambassador)ประจำปี 2548 ธุรกิจชีวภาพ ประจำปี 2548 จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี - เมธีส่งเสริมนวัตกรรม (Innovation Ambassador)ประจำปี 2549 กลุ่มธุรกิจชีวภาพ ประจำปี 2549 จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี - เมธีส่งเสริมนวัตกรรม (Innovation Ambassador)ประจำปี 2552 กลุ่มธุรกิจชีวภาพ ประจำปี 2552 จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี - ผู้นำชื่อเสียงมาสู่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2553 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poster Presentation Award 2008 :Honorable Prize Bioscience ประจำปี 2551 เรื่อง "Change in Morphological of Rice Starch During Grain Development" จาก Microscopy Society of Thailand 			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 4 สิงหาคม 2563