

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

|                               |   |        |  |
|-------------------------------|---|--------|--|
| ชื่อ                          | ดร.สุคนธ์ชื่น ศรีงาม  | สังกัด | ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน |
| ตำแหน่ง                       | รองศาสตราจารย์  |        |  |
| การศึกษา                      | Ph.D.(Food Technology), Texas A & M University , สหรัฐอเมริกา, 2519<br>M.Sc.(Food Technology, Texas A & M University , สหรัฐอเมริกา,<br>วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย,   |        |  |
| สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ            | Quality assurance, Vegetable Fat & Oil Technology, Processing, Processing   |        |  |
| โครงการวิจัย                  | <p>ปี 2543-2544 ผลของน้ำกะทิไขมันต่ำต่อระดับไขมันในเลือดหนูทดลอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2546 การใช้ Electron Beam และ X-ray เพื่อเพิ่มศักยภาพในการส่งออกอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2549 การใช้ประโยชน์ผลพลอยได้จากการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2550 การกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์เพื่อการเพิ่มมูลค่าน้ำมันมะพร้าวสด ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2553 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมเกษตรขนาดย่อม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555-2556 ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดน้ำใสจากน้ำมันรำข้าวบิเบียน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟู๊ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด</p>   |        |  |
| บทความวิจัยในวารสารวิชาการ    | <p>ระดับชาติ</p> <p>- Wanpen Mesomya, นางสาวศุภมาส โชติเมธีภรณ์, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Pongsri Jittanoonta, Sukoncheun Srigam, "Effects of coconut oil and rice bran oil on serum lipid profiles in rats", วารสารโภชนาการ 44 (2) (2009) 57-65</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Onsaard, E, Vittayanont, M, Sukoncheun Srigam, McClements, DJ, "Properties and stability of oil-in-water emulsions stabilized by coconut skim milk proteins", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 53 (14) (2005) 5747-5753</p> <p>- Onsaard, E., Pramoon Vittayanont, Sukoncheun Srigam, McClements, D.J., "Comparison of properties of oil-in-water emulsions stabilized by coconut cream proteins with those stabilized by whey protein isolate", Food Research International 39 (1) (2006)</p>   |        |  |
| บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ | <p>ระดับชาติ</p> <p>- Sukoncheun Srigam, "Influence of emulsifiers, stabilizers on stability of coconut oil-in-water emulsion after heating", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43 (2005)</p> <p>- Sukoncheun Srigam, "Effect of process conditions on beta-carotene content in dehydrated Moroheiya", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43 (2005)</p> <p>- Sukoncheun Srigam, "สถานะในการเตรียมวัตถุดิบและการสกัดโปรตีนจากกากธัญชาติจากการผลิตเบียร์", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Sukoncheun Srigam, "สถานะที่เหมาะสมในการแยกน้ำมันจากเมล็ดทานตะวันโดยกระบวนการใช้น้ำร่วมกับเอนไซม์.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- สุรียพร สว่าง, Sukoncheun Srigam, "Virgin coconut oil odor removal processes", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> |        |  |
| อนุสิทธิบัตร                  | <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2546 เรื่อง "น้ำกะทิเพื่อสุขภาพ" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน</p>   |        |  |

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

|         |                     |        |  |
|---------|---------------------|--------|--|
| ชื่อ    | ดร.สุคนธ์ชิน ศรีงาม | สังกัด | ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน |
| ตำแหน่ง | รองศาสตราจารย์      |        |  |

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 18 พฤษภาคม 2564