

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวรัศมี ศุภศรี	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2517 Master of Community Health (Nutrition), The University of Queensland, ออสเตรเลีย, 2523		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, การควบคุมคุณภาพอาหาร, การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2540	การผลิตหัวเชื้อหมักเพื่อการผลิตในภาคและการส่งออกสู่ประเทศกำลังพัฒนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากEEC (STD3)		
ปี 2541	Development of Rice Noodle Production and Quality in Small and Medium Scale Industries. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU		
ปี 2541	Development of Rice Noodle Production and Quality in Small and Medium Scale Industries. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU		
ปี 2541	การปรับปรุงการผลิตและคุณภาพผลิตภัณฑ์แป้งข้าวเจ้า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2541	การวิจัยเพื่อจัดทำข้อมูลด้านคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ต้มยำกุ้งไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ และสถาบันอาหารแห่งชาติ		
ปี 2542	Development of Rice Noodle Production and Medium Scale Industries. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากThe Unnited National University (UNU)		
ปี 2542	การยืดอายุการเก็บกักยวดยืดโดยใช้เทคนิคทางภาวะบรรจุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2542	การวิจัยเพื่อจัดทำข้อมูลด้านคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ต้มยำกุ้งของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติและสถาบันอาหารแห่งชาติ		
ปี 2542	ผลของการใช้แป้งผสมต่อการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมี กายภาพและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเส้นหมี่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2544	Development of Low-input Technology for Reducing Postharvest Losses of Staples in Southeast Asia. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Science (JIRCAS)		
ปี 2544	การยกระดับอุตสาหกรรมการแปรรูปมะม่วงในท้องถิ่นเพื่อให้ได้มาตรฐาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา		
ปี 2546-2547	ชุดโครงการ : ใฝบนพื้นที่สูง ; โครงการย่อยที่ 7 ; การแปรรูปหน่อไม้จากใฝบนพื้นที่สูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2546-2547	วิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน "การควบคุมคุณภาพการผลิตมะม่วงดองและผลิตภัณฑ์มะม่วงดอง" ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา		
ปี 2547	การลดการใช้สารกลุ่มซัลไฟต์ในอาหารกลุ่มเสี่ยง (โครงการบูรณาการนำร่อง โครงการวิจัยความปลอดภัยของอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2548	การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2543-2547	การพัฒนาข้าวหลังการเก็บเกี่ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2548	การแปรรูปหน่อไม้จากใฝบนพื้นที่สูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2547-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไมโครแคปซูลจากสตาร์ชข้าวเพื่อใช้เป็นสารกักเก็บกลิ่นรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	การย่อยได้ของแป้งและค่าไกลซีมิกของข้าวชนิดต่างๆ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การพัฒนากล้วยเดี่ยวเส้นเล็กชนิดเส้นตรงจากแป้งข้าวไม่ผสม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วยและไข่ปิ้ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2551	การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางสาวรัศมี ศุภศรี	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2553	การพัฒนาน้ำนมข้าวจากข้าวหอมมะลิ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากภาคเอกชน		
ปี 2553-2554	ผลิตภัณฑ์เต้าหู้และนมถั่วเหลืองที่มีสารGABA สำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2554-2555	เครื่องตีให้พลังงานจากข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากภาคเอกชน		
ปี 2554	การใช้ประโยชน์จากฟักข้าวเพื่อพัฒนาเปียผลิตภัณฑ์ซูปกึ่งสำเร็จรูปที่อุดมด้วยสารกลุ่มแคโรทีนอยด์ด้วยกระบวนการทำแห้งแบบลูกกลิ้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- Rasamee Supasri, "Properties of Spray-dried Rice Starch Microcapsule", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์) 39 (4) (2005) 730-738			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Penpimol Jaturontrasame, Rasamee Supasri, Chidchom Hiraga, "การถ่ายเทสารจากภาชนะบรรจุพลาสติกที่ใช้ดองมะม่วง", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)			
- Rasamee Supasri, Penpimol Jaturontrasame, Chow Inprasit, "Reduction of fat content in deep-fried Hakmuk banana", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)			
- Rasamee Supasri, นางมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, "Acidified Yanagi Matsutake Mushroom in Hematically Scaled-Pouch", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 35 (2009)			
ระดับนานาชาติ			
- Patcharee Tungtrakul, Rasamee Supasri, Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, "Starch Digestibility and Glycemic Index of Thai Rice Cultivars", 2nd Intemation Symposium on Rice and Disease Prevention (2008)			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2540 - 3 สิงหาคม 2563