

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสายพิณ มณีพันธ์	สังกัด	ฝ่ายค้นคว้าและวิจัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา			
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2535	การใช้ประโยชน์จากอะมิโลสที่สกัดจากสตาร์ชของมันเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2535	การทำบะหมี่จากการผสมแป้งมันเทศและสตาร์ชจากมันเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2540	การผลิตหัวเชื่อมะม่วงเพื่อการบริโภคในประเทศและการส่งออกสู่ประเทศกำลังพัฒนา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากEEC (STD3)		
ปี 2540	การศึกษาวิจัยอุตสาหกรรมแปรรูปทุเรียน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร		
ปี 2540	โครงการแปรรูปถั่วเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร		
ปี 2540-2542	Quality Assurance Systems for ASEAN Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAus AID		
ปี 2540-2542	Quality Assurance Systems for Asean Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAsus AID		
ปี 2540-2542	Quality Assurance Systems for ASEAN Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAus AID		
ปี 2541	การปรับปรุงการผลิตและคุณภาพผลิตภัณฑ์แป้งข้าวเจ้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2544	การยกระดับอุตสาหกรรมแปรรูปมะม่วงในท้องถิ่นเพื่อให้ได้มาตรฐาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับนานาชาติ			
- Inglett, GE, Peterson, SC, Carriere, CJ, Saipin Maneepun, "Rheological, textural, and sensory properties of Asian noodles containing an oat cereal hydrocolloid", FOOD CHEMISTRY 90 (1-2) (2005) 1-8			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2535 - 25 พฤศจิกายน 2563