

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วารุณี วารุญญานนท์	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, วท.ม.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, Ph.D.(Food Science), Kagawa University, JAPAN,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การแปรรูปและการถนอมอาหาร, การแปรรูปถั่วเหลือง ข้าว, การใช้เทคโนโลยีสะอาดในอุตสาหกรรมอาหาร		
โครงการวิจัย	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 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 2542 Development of Rice Noodle Production and Medium Scale Industries. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากThe Unnited National University (UNU) ปี 2542 การยืดอายุการเก็บกักยั่วสดโดยใช้เทคนิคทางภาษาขณะบรรจุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2542 การวิจัยเพื่อจัดทำข้อมูลด้านคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ต้มยำกุ้งของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติและสถาบันอาหารแห่งชาติ ปี 2542 ผลของการใช้แป้งผสมต่อการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมี กายภาพและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเส้นหมี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2544 Development of Low-input Technology for Reducing Postharvest Losses of Staples in Southeast Asia. (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Science (JIRCAS) ปี 2544-2545 โครงการวิเคราะห์ปัญหาสุขภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค กลุ่มพืช (ธัญชาติ ถั่ว เมล็ดพืช และผลิตภัณฑ์) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ปี 2544-2546 การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งข้าวเจ้าเพื่อใช้ผลิตก๋วยเตี๋ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม ปี 2545 โครงการพัฒนาและการถ่ายทอดเทคโนโลยีระบบต้นแบบการผลิตพริกไทยดำปลอดเชื้อเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดทบวงมหาวิทยาลัย สำนักงานนโยบายและแผนอุดมศึกษา ปี 2546 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวแช่เยือกแข็ง (โครงการย่อย:การพัฒนาถั่วเขียวและอาหารหวานของข้าวแช่เยือกแข็ง) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปี 2546 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็มเพื่อใช้ในการทำผลิตภัณฑ์โปรตีนและอาหารว่างสุขภาพ เพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากAmerican Soybean Association ปี 2546 การวิเคราะห์ความเสี่ยงของ Ochratoxin A ในกลุ่มธัญพืชถั่วเมล็ดและผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปี 2546 การวิเคราะห์ความเสี่ยงของ SO2 ในเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่สดและแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปี 2546 การวิจัยและพัฒนาคุณภาพและโภชนาการของอาหารไทยเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2546-2548 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหลักจากข้าวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (ภายใต้โครงการ : การใช้ประโยชน์จากข้าวในการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการส่งออก) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2547 โครงการบูรณาการนำร่อง เรื่องการพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก (ทุนอุดหนุนการวิจัยประเภทเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วารุณี วารัญญานนท์	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2547	โครงการวิจัยและพัฒนาการผลิต การส่งออก และการประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อสนับสนุนครัวไทยสู่โลก (ทุนอุดหนุนการวิจัยประเภทเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2546-2547	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็ม เพื่อใช้ในการทำผลิตภัณฑ์โปรตีนและอาหารว่างสุขภาพ เพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAmerican Soybean Association		
ปี 2546-2547	การพัฒนานวัตกรรมสุ่มมาตรฐาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์		
ปี 2543-2547	การพัฒนาข้าวหลังการเก็บเกี่ยว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2547-2548	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2548	พัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548	การพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลกและการประชาสัมพันธ์เชิงรุก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548	โครงการย่อย 1 โครงการบริหารโครงการและการถ่ายทอดเทคโนโลยี (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548	โครงการย่อย 6 โครงการการทดสอบตลาดเพื่อธุรกิจอาหารไทยและการประชาสัมพันธ์เชิงรุกครัวไทยสู่ครัวโลก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	การทดสอบตลาดเพื่อธุรกิจอาหารไทยและการประชาสัมพันธ์เชิงรุกครัวไทยสู่ครัวโลก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลกและการประชาสัมพันธ์เชิงรุก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2548	การใช้ประโยชน์จากคัพพะและข้าวกล้องงอกเป็นอาหารสุขภาพเพื่อเพิ่มมูลค่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไมโครแคปซูลจากสารชีวภาพเพื่อใช้เป็นสารกักเก็บกลิ่นรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	การยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์หมักไม่ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อความปลอดภัยต่อการบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	การย่อยได้ของแป้งและค่าไกลซีมิกของข้าวชนิดต่างๆ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2552	ผลของกระบวนการฆ่าสัตว์โดยวิธีฮาลาลต่อระดับฮอร์โมนคอร์ติซอลในเลือดไก่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนวิจัยภายใต้โครงการอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก		
ปี 2549-2550	การวิจัยอาหารไทยเชิงสุขภาพ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิจัยและการทดสอบตลาดอาหารไทยเพื่อครัวไทยสู่ครัวโลก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549-2550	คุณค่าทางอาหารของคัพพะข้าวเริ่มงอก ข้าวกล้องเริ่มงอกและการยอมรับของผู้บริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2550	โครงการต้นแบบวิสาหกิจชุมชนเพื่อสนับสนุนการแปรรูปพริกไทยแบบครบวงจร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2550-2551	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิจัยและการประชาสัมพันธ์เพื่อการบริโภคอาหารไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2550-2551	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพ และประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551	Water soluble polysaccharides (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2550	การพัฒนาถ้วยเตี้ยเส้นเล็กชนิดเส้นตรงจากแป้งข้าวไม่ผสม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการพัฒนาชุมชนต้นแบบเศรษฐกิจพอเพียงในเขตพื้นที่สถานีวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	ผลของข้าวอินทรีย์ เปรียบเทียบกับข้าวเคมี ต่อการเจริญเติบโต และคุณค่าทางโภชนาการในหนุ่ทดลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วารุณี วารุญยานนท์	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2548-2551	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมโฟมล้างหน้าและสบู่ก่อนใส่หมอน้ำมันหอมระเหยและสารสกัดจากแพทซูรี (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การผลิตถั่วป้อนอนามัยและปลอดภัยสำหรับอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากข้าวหมาก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การสกัดสาร Antioxidant จากรำข้าวเพื่อใช้ประโยชน์ในรูปของ Food Additive (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551-2554	การตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการฉายรังสีด้วยวิธีทางกายภาพและชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551-2552	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารไทยพร้อมบริโภค และการพัฒนาสื่อการเรียนรู้อาหารไทยผ่านอินเทอร์เน็ต (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2551-2552	การพัฒนาความปลอดภัยในการบริโภคเส้นก๋วยเตี๋ยว (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
ปี 2551-2552	การวิจัยและพัฒนาอาหารไทยสุขภาพ การประชาสัมพันธ์ และการขยายผลสู่เชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2552-2553	โครงการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อกำหนดมาตรฐานสำหรับข้าวกล้องงอก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2552-2554	การประยุกต์ใช้เทคนิคImmunology ในการวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้สำหรับประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากMAFF-Morinaga
ปี 2553-2554	การเตรียมผักเพื่อเป็นแหล่งใยอาหาร และเป็นฟังกชันนอลฟู้ดส์ สำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2553-2554	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี Immunoassay เพื่อการตรวจวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้ในอาหารในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากMAFF-MORINAGA,JAPAN
ปี 2554	การ identification และ การ quantity สารต้านอนุมูลอิสระในข้าวมีสี และผลกระทบต่อกระบวนการทำอาหารด้วยการวิเคราะห์จาก high performance liquid chromatography (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การจัดการความรู้อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2556	การประชาสัมพันธ์คุณค่าเชิงสุขภาพของอาหารไทยผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การสร้างคุณค่าอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวภาคเหนือ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2556	โครงการพัฒนานวัตกรรม ชุดตัวรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2556-2557	นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ
ปี 2557-2558	การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีงบประมาณ 2557
ปี 2559-2560	การพัฒนาโปรแกรมแอปพลิเคชันและเว็บไซต์ฐานข้อมูลของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2559-2560	การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2559-2560	การส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2559-2560	นวัตกรรมเครื่องดื่มอิมัลชันจากวัตถุดิบไทยสู่ผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2559-2561	การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และถ่ายทอดเทคนิคการปรุง และ ประกอบอาหารไทยเพื่อสุขภาพทั้งประเทศและต่างประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2559-2561	การพัฒนาสื่อเพื่อการถ่ายทอดความรู้และการประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่ตลาดโลก (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.วารุณี วารัญญานนท์</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2560-2561 การสร้างฐานข้อมูลในการกำหนดอัตลักษณ์ของแป้งข้าวที่เหมาะสมสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์บางชนิด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยฮาลาลและอาหารไทยมังสวิรัตสำหรับผู้สูงอายุและผู้นับถือศาสนาอิสลาม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาสื่อเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้นวัตกรรมอาหารไทยสู่ตลาดโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2563-2564 การใช้ประโยชน์งานวิจัยอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารภูเก็ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wanpen Mesomya, Warunee Varanyanond, ผศ. ทิพย์เนตร อริยปิทธิพันธ์, soawani tipsawek, Duangchan Hengsaewadi, "Effects of the halal slaughter method on serum cortisol in chickens", วารสารโภชนาการ 45 (2) (2010) 33-44 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yoshihashi, T, Huong, NTT, Vipa Surojanametakul, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, "Effect of storage conditions on 2-acetyl-1-pyrroline content in aromatic rice variety, Khao Dawk Mali 105", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 70 (1) (2005) S34-S37 - Warunee Varanyanond, "Properties of Spray-dried Rice Starch Microcapsule", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 39 (4) (2005) 730-738 - Chulaluck Charunuch, Kritsana Temtrakool, Saovaluk Runggaeng, Urai Paosungthong, Warunee Varanyanond, "Production of Healthy Protein and Snack Foods for Small-scale Industry from Full Fat Soy Flour", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 101-107 - Vipa Surojanametakul, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, "Factors Affecting Water Soluble Polysaccharide Content and Pasting Properties of Thai Glutinous Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 117-124 - Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, Patcharee Tungtrakul, "Properties of Frozen Rice Noodle Product: Sen Mee Rad Na", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 294-299 - Vipa Surojanametakul, Yoshihashi, T, Huong, NTT, Pullop Tungtrakoolsub, Warunee Varanyanond, Noguchi, A, "The potent flavor component of aromatic rice; Recent development on an aromatic variety Khao Dawk Mali 105", JOURNAL OF THE JAPANESE SOCIETY FOR FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-NIPPON SHOKUHIN KAGAKU KOGAKU KAISHI 54 (3) (2007) 105-112 - Jaisut, D, Prachayawarakom, S, Warunee Varanyanond, Tungtrakul, P, Soponronnarit, S, "Effects of drying temperature and tempering time on starch digestibility of brown fragrant rice", Journal of Food Engineering 86 (2) (2008) 251-258 - 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 - Donludee Jaisut, สมเกียรติ ปรัชญารากร, Warunee Varanyanond, Patcharee Tungtrakul, สมชาติ ไสภณณฤทธิ, "Accelerated aging of jasmine brown rice by high-temperature fluidization technique", Food Research International 42 (5-6) (2009) 647-681 - Tirawanichakul, S, Prachayawarakom, S, Warunee Varanyanond, Soponronnarit, S, "Drying strategies for fluidized-bed drying of paddy", International Journal of Food Engineering 5 (2) (2009) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
<p>ดร.วารุณี วารัญญานนท์ นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Nednapi 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</p> <p>- Teeranuch Chysirichote, Anchane Utaipatanacheep, Warunee Varanyanond, "Caloric Reduction in Mungbean Conserve Filling of Flaky Chinese Pastry", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (6) (2011) 1127-1137</p> <p>- Teeranuch Chysirichote, Anchane Uthaipatanacheep, Warunee Varanyanond, "Effect of Reducing Fat and Using Fat Replacers in the Crust of Flaky Chinese Pastry", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (1) (2011) 120-127</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Hirotoishi Doi, Haruki Shibata, Tasuku Mizumura, Toshio Takahashi, Warunee Varanyanond, Sirinrat Srikulnath, Masahiro Shoji, Tatsuhiko Ito, Hirotoishi Tamura, "Reliable Enzyme-Linked Immunosorbent Assay for the Determination of Coconut Milk Proteins in Processed Foods", Journal of Agricultural and Food Chemistry 59 (6) (2011) 2131-2136</p> <p>- Srisang, N, Prachayawarakom, S, Warunee Varanyanond, Soponronnarit, S, "Germinated Brown Rice Drying by Hot Air Fluidization Technique", DRYING TECHNOLOGY 29 (1) (2011) 55-63</p> <p>- Srisang, N., Warunee Varanyanond, Soponronnarit, S., Prachayawarakom, S., "Effects of heating media and operating conditions on drying kinetics and quality of germinated brown rice", Journal of Food Engineering 107 (3-4) (2011) 385-392</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Putaluk Khaiprapai, Premrat Jithan, Warunee Varanyanond, Masahiro Shoji, Tatsuhiko Ito, Hirotoishi Tamura, "Investigation of undeclared food allergens in commercial Thai food products", FOOD CONTROL 23 (1) (2012) 1-6</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Putaluk Khaiprapai, Premrat Jithan, Warunee Varanyanond, Shoji, M., Ito, T., Tamura, H., "Corrigendum to " Investigation of Undeclared Food Allergens in Commercial Thai Food Products" [J Food Control 23 (2012) 1-6]", Food Control 30 (2) (2012) 404</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Putaluk Khaiprapai, Premrat Jithan, Warunee Varanyanond, Shoji, M, Ito, T, Tamura, H, "Investigation of Undeclared Food Allergens in Commercial Thai Food Products (vol 23, pg 1, 2012)", FOOD CONTROL 30 (2) (2013) 404-404</p> <p>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Kazuko Shimada, Yohei Omizu, Yuko Uemoto, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, "Mechanism of DDMP-saponin degradation and maltol production in soymilk preparation", LWT - Food Science and Technology 64 (1) (2015) 197-204</p> <p>- Tiansawang, K, Luangpituksa, P, Warunee Varanyanond, Hansawasdi, C, "GABA (gamma-aminobutyric acid) production, antioxidant activity in some germinated dietary seeds and the effect of cooking on their GABA content", FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 36 (2) (2016) 313-321</p> <p>- Tiansawang, K., Luangpituksa, P., Warunee Varanyanond, Hansawasdi, C., "GABA (γ-aminobutyric acid) production, antioxidant activity in some germinated dietary seeds and the effect of cooking on their GABA content", Food Science and Technology 36 (2) (2016) 313-321</p> <p>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Yoshitake Takada, Yuya Takahashi, Ayaka Ito, Mei Itabashi, Warunee Varanyanond, Akiko Kikuchi, Masao Ishimoto, Chigen Tsukamoto, "Saponin composition complexities in hypocotyls and cotyledons of nine soybean varieties", LWT- Food Science and Technology 89 (-) (2018) 93-103</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Sumitra Boonbumrung, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, Kritsana Temtrakool, Tadashi Yoshihashi, "Encapsulation of Natural Flavor from Pandanus amaryllifolius Roxb. in Rice Starch Aggregates", Food Science and Technology Research 25 (4) (2019) 577-585</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <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>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.วารุณี วารัญญานนท์</p>	
<p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Vipa Surojanametakul, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, "สมบัติของผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวแช่เยือกแข็ง: เส้นหมี่ราดหน้า", งานประชุมวิชาการ ครั้งที่ 45 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2007)</p> <p>- ถนอมเกียรติ จันทร์จิรจิตร, Pannee Pakkong, Somchit PALAKAS, Wanwisa Sudprasert, Warunee Varanyanond, "Detection of irradiated seasonings by thermoluminescence technique", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, Patcharee Tungtrakul, Janpen Saengprakai, "EXTRACTION OF NATURAL ANTIOXIDANT FROM DEFATTED RICE BRAN FOR FOOD ADDITIVE USE", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 35 (2009)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Patcharee Tungtrakul, Rasamee Supasri, Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, "Starch Digestibility and Glycemic Index of Thai Rice Cultivars", 2nd International Symposium on Rice and Disease Prevention (2008)</p> <p>- Tanaboon Sajjaanantakul, Siree Chaiseri, Warunee Varanyanond, "OUTREACH STRATEGIES IN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY TRANSFER OF KASETSART UNIVERSITY FOOD GROUP", 1st International ISEKI_Food Conference 2008 (2008)</p> <p>- Wanwisa Sudprasert, Pannee Pakkong, ถนอมเกียรติ จันทร์จิรจิตร, Somchit PALAKAS, Warunee Varanyanond, "Identification of irradiated garlic powders by luminescence techniques ", The 20th International Conference on Science and Technology 2009 (2009)</p> <p>- Warapa Mahakamchanakul, Warunee Varanyanond, Preeya Vibulsresth, Chidchom Hiraga, Chakamas Wongkhalaung, Siriporn Stonsaovapak, Malai Muangnoi, นางมณฑาทิพย์ ยู่นฉลาด, Sudsai Trevanich, "The enchaining of food safety management system for SME food industry in Thailand through "Pre-HACCP"", Pure and Applied Chemistry International Conference 2009 (2009)</p> <p>- Wanida Tawaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Karuna Wongkrajang, Warunee Varanyanond, "Gamma-aminobutyric Acid (GABA) in Germinated Economic Crops", International Conference on Agriculture and Agro-Industry: ICAAI2010 "FOOD, HEALTH AND TRADE" (2010)</p> <p>- Wanida Tawaruth Chitisankul, Yohei Omizu, Yuya Takahashi, Mei Itabashi, Yukiko Takahashi, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, Kazuko Shimada, "Relation between degradation of DDMP-saponins and maltol production during soyfood processing", AMERICAS:International Conference on Soybean Utilization 2013 (2013)</p> <p>- Wanida Tawaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Yuya TAKAHASHI, Warunee Varanyanond, Chigen TSUKAMOTO, "Germinating and Fermenting Effect on Group A Saponin Component in Soybean", 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 "Building up of the Research Based Knowledge for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region" (2013)</p> <p>- Wanida Tawaruth Chitisankul, Yukiko TAKAHASHI, Megumi MURAKAMI, Kazuki HARADA, Warunee Varanyanond, Kazuko SHIMADA, Chigen TSUKAMOTO, "Changes of Composition and Content of Health Beneficial Components and Antioxidant Activity in Black and Yellow Soybean Seeds under Anaerobic Stress Soaking", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</p> <p>- Wanpen Mesomya, Duangchan Hengsawadi, Yaovadee Cuptapun, Chutipon Chongkaewattthana, siriporn wannachat, รุ่งฉวี พรหมดี, Warunee Varanyanond, "Method of lard and pork contamination detection in fast food from fast food restaurant in Bangkok", Thailand Halal Assembly 2015 (2015)</p> <p>- Wanida Tawaruth Chitisankul, Fumika Sato, Ippei Tayama, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, "Phytic Acid Contents of Germplasm Collections of Japanese Soybeans (Glycine max (L.) Merr.)", THE 17TH FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2015 (FIAC 2015) (2015)</p> <p>- Wanida Tawaruth Chitisankul, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, "Soyasaponin composition in Thai soybean (Glycine max cv. Chiang Mai 60)", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) (2017)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2548 เรื่อง "2548 กรรมวิธีการเพิ่มปริมาณแกมมาแอมิโน บิวเทริกแอซิดในคัพพะของข้าว" จาก วช และ มก</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วารุณี วารัญญานนท์	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2548 เรื่อง "กรรมวิธีการเพิ่มปริมาณแกมมา - อะมิโนบิวทริกแอซิดในข้าว" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "วิธีการกักเก็บสารออกฤทธิ์จากขมิ้นในรูปแบบของขมิ้นผงและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวิธีดังกล่าว" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "การผลิตข้าวกล้องงอกเพื่อเพิ่มกรดแกมมา อะมิโน บิวทริก (Gamma Amino Butyric acid) ในข้าวพันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2557 เรื่อง "โยเกิร์ตพร้อมดื่มจากข้าวกล้องงอก" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มข้าวกล้องงอกผสมข้าวเหนียวดำ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มน้ำข้าวกล้องงอกผสมน้ำแครอท" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มน้ำข้าวกล้องงอกผสมน้ำถั่วเหลืองและน้ำตาล" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
ลิขสิทธิ์			
<ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "อาหารท้องถิ่นภูเก็ตบ่า" จาก สกว. 			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลชนะเลิศ รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 ประเภทอาจารย์ นักวิจัย และบุคลากรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "g-Rice" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ			
<ul style="list-style-type: none"> - Best Poster Presentation of Science and Technology Science and Technology ประจำปี 2556 เรื่อง "Germinating and Fermenting Effect on Group A Saponin Component in Soybean" จาก Khon Kaen University Nong Khai Campus 			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2540 - 13 กรกฎาคม 2563