

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วันเพ็ญ มีสมญา	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.บ.(เคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2521 M.sc.(Applied Nutrition), University of Indonesia, อินโดเนเซีย, 2528 วท.ด.(โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2538		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การประเมินคุณค่าทางโภชนาการด้านโปรตีน ไขมัน โยอาหารในหนู และคน, อาหารฮาลาล และการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล, (Nutrition in Protein Fat, Dietary Fiber, Halal Food)		
โครงการวิจัย	ปี 2535 การทำสแนคจากแป้งมันเทศโดยเครื่องวิลเลจเทคโนโลยีเซอร์และทดสอบการยอมรับ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center ปี 2539 การประเมินระดับไขมันในเลือดหนูทดลองที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีใยอาหารสูงจากธัญพืชและวันน้ามะพร้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2539-2540 ผลของอาหารที่มีใยอาหารสูงต่อการประเมินคุณค่าทางโภชนาการในหนูทดลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2540 การทดสอบความปลอดภัยของปลาผงจากนอร์เวย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์ ปี 2540 การประเมินค่าโคเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเลือดหนูทดลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2540 การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของปลาผงจากนอร์เวย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์ ปี 2541 การทดสอบความปลอดภัยของปลาผงจากนอร์เวย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์ ปี 2541 การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของปลาผงจากนอร์เวย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์ ปี 2541-2542 การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของปลากดเหลือง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก. ปี 2542-2543 ผลของน้ำมันปลาจากปลาป่นนอร์เวย์ต่อระดับไขมันในเลือดหนูทดลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2543-2544 การศึกษาอายุการเก็บและทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์อาหารสูงเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์จากท้องตลาด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก. ปี 2543-2544 ผลของนํ้าที่ไขมันต่ำต่อระดับไขมันในเลือดหนูทดลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2544-2545 การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยฮาลาลตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2544-2545 ผลของอาหารเพื่อสุขภาพจากธัญพืชและวันน้ามะพร้าวต่อระดับไขมันในเลือดผู้ป่วย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2545-2546 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้จากน้ำมันข้าวคั่วคั่ว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2548-2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรที่สำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.) ปี 2548-2552 ผลของกระบวนการฆ่าสัตว์โดยวิธีฮาลาลต่อระดับฮอร์โมนคอร์ติซอลในเลือดไก่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนวิจัยภายใต้โครงการอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก ปี 2549 การศึกษาคุณภาพทางโภชนาการและการใช้ประโยชน์ของเห็ดพื้นบ้านและเห็ดเศรษฐกิจบางชนิดในประเทศไทยโดยทดสอบเปรียบเทียบใน 2 วิธี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 ผลของข้าวอินทรีย์ เปรียบเทียบกับข้าวเคมี ต่อการเจริญเติบโต และคุณค่าทางโภชนาการในหนูทดลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2551 การวิจัยวิธีการตรวจสอบการปนเปื้อนจากไขมันหมูและเนื้อหมูในอาหารจากร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย ภายใต้โครงการอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วันเพ็ญ มีสมญา	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2551	ศึกษาการใช้ประโยชน์ของโปรตีน และค่า PDCAAS ของผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติ ที่มีข้าวโพดเป็นองค์ประกอบหลัก และเครื่องต้มธัญชาติที่ผลิตเอง เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	การใช้ประโยชน์ของแคลเซียมจากผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมเสริมแคลเซียม ในหนูทดลอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552-2553	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ผักแผ่นปรุงรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทไม่มีอะไรที่เป็นไปไม่ได้		
ปี 2554	การใช้ถั่วพิวเรทดแทนไขมันในคุกกี้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ผลของถั่วเหลืองสกัดระดับไขมันในเลือดหนูทดลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555-2556	การศึกษาการผลิตปลาสวรรค์แผ่นฮาลาลจากปลาทะเล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขามแผ่นเหรียญ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ญูภัทร อักษรทอง		
ปี 2558	ผลของการอ่านบทสวดซูเราะห์ฟาติฮะห์จากคัมภีร์อัลกุรอานผ่านน้ำดื่มเกษตรต่อภาพผลึกน้ำแข็งโดยใช้กล้อง Compound Microscopy BX 51 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องต้มธัญพืชผสมมันมะพร้าวที่มีคุณสมบัติลดไขมันในเลือด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, นางผ่องศรี จิตตุนนท์, Duangchan Hengsawadi, สุรีย์พันธ์ บุญวิสุทธิ์, ภัทธีรา หัตยานนท์, วสันต์ ศรีวิวัฒน์, "Nutritional evaluations of green catfish, *Mystus nemurus*", วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์ 36 (1) (2002) 69-74
- Wanpen Mesomya, Duangchan Hengsawadi, Yaovadee Cuptapun, Pongsri Jittanoonta, "Effect of edible oil from Norway fish flour on serum lipid in experimental rats", วารสารเกษตรนเรศวร 7 (1) (2003) 117-129
- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Pramote Tammarate, Plemchai Tangkanakul, "Effects of health food from cereal and nata de coco on serum lipids in human", Songklanakarin Journal of Science and Technology 28 (SUPPL. 1) (2006) 23-28
- Wanpen Mesomya, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Udom Kamjanapakomchai, Sompoth Yai-eiam, Anuvat Jangchud, Napavam Noparatnaraporn, "Food ingredient of Thai halal recipe research according to Islam religion rule for exporting", วารสารอาหาร 36 (2) (2006) 157-167
- Wanpen Mesomya, นางสาวศุภมาส โชติเมธีภิรมย์, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Pongsri Jittanoonta, Sukoncheun Srigan, "Effects of coconut oil and rice bran oil on serum lipid profiles in rats", วารสารโภชนาการ 44 (2) (2009) 57-65
- Wanpen Mesomya, Warunee Varanyanond, ผศ.ทิพย์เนตร อริยปิติพันธ์, soawanij tipsawek, Duangchan Hengsawadi, "Effects of the halal slaughter method on serum cortisol in chickens", วารสารโภชนาการ 45 (2) (2010) 33-44
- Wanpen Mesomya, Gassinee Trakoontivakom, Pailin Phoopat, Duangchan Hengsawadi, "Development of cookie product from young rice milk powder", วารสารโภชนาการ 47 (1) (2012) 1-10

ระดับนานาชาติ

- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Plemchai Tangkanakul, สุรีย์พันธ์ บุญวิสุทธิ์, สมศรี ภูสีม่วง, "Protein bioavailability-lowering in rats fed high dietary fiber from cereal and nata de coco", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์) 35 (1) (2001) 66-73
- Wanpen Mesomya, Duangchan Hengsawadi, Yaovadee Cuptapun, Pongsri Jittanoonta, Vipapom Na Thalng, "Effect of age on serum cholesterol and triglyceride levels in the experimental rats", วารสารเกษตรนเรศวร สาขาวิทยาศาสตร์ 35 (2) (2001) 144-148

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.วันเพ็ญ มีสมญา ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, Plemchai Tangkanakul, Pongsri Jittanoonta, นส.รัตนา พากเพียรกิจวัฒนา, "Serum lipid-lowering in rats with high dietary fiber from cereal and nata de coco", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์ 36 (2) (2002)</li> <li>- Pakpeankitvatana, V, Weratean, K, Thongmung, N, Komind, S, Wanpen Mesomya, "Effects of cereal and nata de coco supplementation on serum lipids in human", PLANTA MEDICA 73 (9) (2007) 1001-1001</li> <li>- Wanpen Mesomya, Pakawadee Sutthivaiyakit, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, "Effects of organic rice compared with conventional rice on serum lipids in rats", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์ 43 (4) (2009) 703-708</li> <li>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, Wanpen Mesomya, Sompoch Yai-eiam, "Quality and Quantity of Protein in Certain Kinds of Edible Mushroom in Thailand", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์ 44 (4) (2010) 664-670</li> <li>- Wanpen Mesomya, Pakawadee Sutthivaiyakit, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, "Effects of organic and conventional rice on protein efficiency ratio and pesticide residue in rats", Maejo International Journal of Science and Technology 6 (03) (2012) 470-482</li> <li>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, Wanpen Mesomya, Chulaluck Charunuch, "Calcium Bioavailability of Textured Vegetable Protein Fortified with Calcium", Kasetsart Journal (Natural Science) 47 (5) (2013) 760-767</li> <li>- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, SARUDA LOHANA, Sompoch Yai-eiam, "Effects of germinated soybean on serum lipids in rats", Pakistan Journal of Nutrition 12 (9) (2013) 833-836</li> <li>- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, SARUDA LOHANA, Sompoch Yai-eiam, "Effects of germinated soybean on protein efficiency ratio in rats", Pakistan Journal of Nutrition 14 (5) (2015) 304-307</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanpen Mesomya, Duangchan Hengswawadi, Yaovadee Cuptapun, Soithong Saiyudthong, Karuna Wongkrajang, นายธีระ ทองเผือก, Sompoch Yai-eiam, Plemchai Tangkanakul, "Shelf life study and acceptability of high dietary fiber product compared with product from market", การประชุมวิชาการครั้งที่ 41 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ "60 ปี วิชาการ พื้นฐานสังคมไทย" (2003)</li> <li>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, Wanpen Mesomya, "Nutritional Evaluation of High Nutritious Breakfast products", การประชุมวิชาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 33 (2007)</li> <li>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, Wanpen Mesomya, Pongsri Jittanoonta, จารุวรรณ ศิริพรหมพร, Janpen Saengprakai, "Study on Chemical Composition and Shelf-Life of High Calcium and High Fiber of Food Bar Products.", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 33 (2007)</li> <li>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, Wanpen Mesomya, Chulaluck Charunuch, "Assessment of Breakfast Cereal Protein Quality using Amino Acid Analysis and In Vitro Digestibility", การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีครั้งที่36 (2010)</li> <li>- Wanpen Mesomya, Somchit Onhem, SARUDA LOHANA, Wanchai Worawattanamatekul, Chomdao Sikkhamondhol, "Studies of halal sheet fish production from marine fish", การประชุมมหาดไทยวิชาการระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 5 (2014)</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaovadee Cuptapun, Wanpen Mesomya, Duangchan Hengswawadi, Sompoch Yai-eiam, "Study on Nutritional and Utilization of Some Indigenous and Cultivated Edible Mushrooms in Thailand", international Symposium on Laboratory Animal Science 2009 (IAS 2009 ) (2009)</li> <li>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswawadi, Wanpen Mesomya, "Nutritional Quality Evaluation of Lentinus polychrous Lev.", 19th International Congress of Nutrition (2009)</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> ดร.วันเพ็ญ มีสมญา</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanpen Mesomya, Pakawadee Sutthivaiyakit, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswadi, "Effects of organic rice compared with conventional rice on protein efficiency ratio in rats", International Congress of Nutrition (ICN 2009) (2009)</li> <li>- Wanpen Mesomya, Pakawadee Sutthivaiyakit, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswadi, "Comparative studies of organic rice and conventional rice effects on protein efficiency ratio in rats", 7th Asia Pacific Conference on Clinical Nutrition (APCCN2011) (2011)</li> <li>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswadi, Chulaluck Charunuch, Wanpen Mesomya, "Calcium bioavailability of texture vegetable protein fortified with calcium in rats", 7th Asia Pacific Conference on Clinical Nutrition (2011)</li> <li>- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswadi, SARUDA LOHANA, Sompoch Yai-eiam, "Effects of germinated soybean on serum lipids in rats", Burapha University International Conference 2012 (BUU2012) (2012)</li> <li>- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswadi, SARUDA LOHANA, Sompoch Yai-eiam, "Effects of germinated soybean on protein efficiency ratio in rats", The 13th ASEAN Food Conference (2013)</li> <li>- Wanpen Mesomya, Waraporn Prasert, "Product development of seasoning vegetable sheet", Asean Food Conference 2015 Philippines (2015)</li> <li>- Wanpen Mesomya, Duangchan Hengswadi, Yaovadee Cuptapun, Chutipphon Chongkaewatthana, siripom wannachat, รุ่งฉวี พรรมดี, Warunee Varanyanond, "Method of lard and pork contamination detection in fast food from fast food restaurant in Bangkok", Thailand Halal Assembly 2015 (2015)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์และกรรมวิธีการผลิตผักสลัดแผ่น" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2535 - 8 สิงหาคม 2563