

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางสาวสุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย		
<b>การศึกษา</b>	วท.บ.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย, วท.ม.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย,		
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>			
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2535	การทำบะหมี่จากการผสมแป้งมันเทศและสตรัซจากมันเทศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2535	การทำแป้งมันเทศจากมันเทศอบแห้งเพื่อใช้ทำสแนค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2535	การทำสแนคจากแป้งมันเทศโดยเครื่องวิลเลจเทคโนโลยีโรเตอร์และทดสอบการยอมรับ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2535	การวิเคราะห์ทางเคมีเพื่อการตรวจสอบคุณภาพและการสกัดแป้งของมันเทศพันธุ์ต่าง ๆ ที่ปลูกในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2535	ขบวนการผลิตเฟรนช์ฟรายด์จากมันเทศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2536	การใช้ประโยชน์ของแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษในเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2548-2549	1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นบะหมี่สำเร็จรูปจากข้าวที่มีธาตุเหล็กสูงและเสริมธาตุเหล็ก ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีธาตุเหล็กสูงจากข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ		
ปี 2549	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าจากข้าวที่มีธาตุเหล็กสูงและเสริมธาตุเหล็ก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากแป้งมันเทศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การผลิตบะหมี่ญี่ปุ่นจากแป้งและสตรัซมันเทศสีส้ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Suparat Reungmaneevaitoon, "Nutritive improvement of instant fried noodles with oatbran", Songklanakarin Journal of science and technology 28 (Suppl 1.) (2006) 89-97			
ระดับนานาชาติ			
- Suparat Reungmaneevaitoon, "Production of Frozen French Fry -type Products from Sweet potato grown in Thailand", Acta Horticulturalae 703 2006 (February) (2006) 247-252			
- Suparat Reungmaneevaitoon, Chomdao Sikkhamondhol, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Development of instant noodles from high-iron rice and iron-fortified rice flour", Songklanakarin Journal of Science and Technology 30 (6) (2008) 713-721			
- Suparat Reungmaneevaitoon, Chomdao Sikkhamondhol, "Development of Pasta Products from High-Iron Rice and Iron-Fortified Rice Flour", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (2) (2008) 367-375			
- Suparat Reungmaneevaitoon, "Production of instant beverage of the pineapple and sweet potato", Acta Horticulturae ISHS 2008 (787) (2008) 387-389			
- Suparat Reungmaneevaitoon, "Development of Instant Fried Noodles Made from Composite Flour of Wheat and Sweet Potato Flours", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (4) (2009) 768-779			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
- Suparat Reungmaneevaitoon, "Antioxidant activity of Instant fried noodles added with sweet potato flour", The 34 th congress on science and tectnology Thailand(stt34) (2008)			
ระดับนานาชาติ			
- Suparat Reungmaneevaitoon, "Development of Pasta Products from High-Iron Rice and Iron-Fortified Rice Flour", Cereal and bread congress (2008)			
- Suparat Reungmaneevaitoon, "DEVELOPMENT OF HEALTHY INSTANT FRIED NOODLES MADE FROM COMPOSITE FLOUR OF WHEAT AND SWEET POTATO FLOUR", The Starch Update 2009: The 5th International Conference on Starch Technology (2009)			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2535 - 20 ตุลาคม 2563