

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางสาวพรทิพย์ เจริญธรรมวัฒน์	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย ชำนาญการ		
<b>การศึกษา</b>	วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2517 M.S.(Food Science), University of Reading, สหราชอาณาจักร, 2522		
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร, อาหารหมักจากถั่วเหลือง GMP, (Food Microbiology)		
<b>โครงการวิจัย</b>	<p>ปี 2534-2536 การเผยแพร่อาหารเสริมคุณค่าราคาถูกโดยใช้แทนเบ้าจากกากนมถั่วเหลืองในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD</p> <p>ปี 2535 การเผยแพร่อาหารเสริมคุณค่าราคาถูกโดยใช้แทนเบ้าจากกากนมถั่วเหลืองในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU</p> <p>ปี 2542 การวิจัยเพื่อจัดทำข้อมูลด้านคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์นมยาคูของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติและสถาบันอาหารแห่งชาติ</p> <p>ปี 2548-2549 โครงการวิจัยย่อยที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยและ เครื่องปรุงรส เพื่อสนับสนุนธุรกิจแฟรนไชส์ในต่างประเทศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2549-2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยจากถั่วที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2550-2551 ผลิตภัณฑ์ซูบไทยสุขภาพ เพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	<p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jantima japakaset, Siripom Stonsaovapak, Pomthip Charoenthamawat, Wanchai Panthavee, "Efficacy of Electrolyzed – Oxidizing Water for Inactivating Escherichia coli inoculated on Holy Basil.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 716-720</li> <li>- Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pomthip Charoenthamawat, Gassinee Trakoontivakom, "Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing", International Food Research Journal 16 (4) (2009) 571-580</li> </ul>		
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanchai Panthavee, Natapas Phoopat, Pomthip Charoenthamawat, "The production of probiotic drinking from mulberry juice", การประชุมวิชาการหม่อนไหมประจำปี 2552 (2009)</li> <li>- Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pomthip Charoenthamawat, Gassinee Trakoontivakom, "Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing", 19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (2009)</li> </ul>		
<b>อนุสิทธิบัตร</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดกะปิสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดกะปิตดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดเขียวหวานสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดเขียวหวานดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดควักสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดควักดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดผัดสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดผัดดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดผัดสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดผัดดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซูบต้มชาชนิดชั้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซูบต้มชาชนิดชั้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</li> </ul>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวพรทิพย์ เจริญธรรมวัฒน์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซูปต์มยำนิตชันสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซูปต์มยำนิตชันสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2534 - 6 ธันวาคม 2565