

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

|   |   |        |   |
|---|---|--------|---|
| ชื่อ  | นายประชา บุญญศิริกุล  | สังกัด | ฝ่ายค้นคว้าและวิจัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร |
| ตำแหน่ง   | นักวิจัย  |        |   |
| <b>การศึกษา</b>   |   |        |   |
| สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ  |   |        |   |
| <b>โครงการวิจัย</b>   |   |        |   |
| ปี 2535   | ผลของขนาดอนุภาคและความชื้นของข้าวโพดบดที่มีต่อคุณลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารเข้าซึ่งผลิตด้วยเครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์แบบสกรูคู่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD                                 |        |   |
| ปี 2536   | ผลของปัจจัยในการผลิตต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ตอมพิช ซึ่งผลิตโดยเครื่อง เอ็กซ์ทรูดเดอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD   |        |   |
| ปี 2540   | การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวโดยใช้ปลาผง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์  |        |   |
| ปี 2540   | การพัฒนาขนมอบกรอบจากธัญชาติที่มีข้าวเจ้าและข้าวโพดเป็นองค์ประกอบหลักด้วยกระบวนการอัดพอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                                      |        |   |
| ปี 2540   | การพัฒนาอาหารเข้าจากธัญชาติพร้อมรับประทานที่มีข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลักโดยกระบวนการอัดพอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                                   |        |   |
| ปี 2541   | การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวโดยใช้ปลาผง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์  |        |   |
| ปี 2541   | การพัฒนาอาหารเข้าจากธัญชาติพร้อมรับประทานที่มีข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลักโดยกระบวนการอัดพอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                                   |        |   |
| ปี 2546   | การใช้ประโยชน์จากข้าวในการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการส่งออก(โครงการย่อย : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างและอาหารหวานจากข้าวมูลค่าเพิ่ม) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ |        |   |
| <b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>   |   |        |   |
| ระดับนานาชาติ   |   |        |   |
| - Chulaluck Charunuch, Pracha Boonyasirikul, Chowladda Teangpook, "Physical Properties of Direct Expansion Extruded Snack in Utilization from Thai Brown Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 37 (3) (2003) 368-378  |   |        |   |
| - Chulaluck Charunuch, Pracha Boonyasirikul, Chowladda Teangpook, "Using of Extrusion Process for Preparation of Instant Cereal Beverage Powders based on Com and Soybean", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 037 (1) (2003) 72-83   |   |        |   |
| - Supriyasilp, T, Kobkiat Pongput, Pracha Boonyasirikul, "Hydropower development priority using MCDM method", ENERGY POLICY 37 (5) (2009) 1866-1875   |   |        |   |
| <b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>  |   |        |   |
| ระดับนานาชาติ   |   |        |   |
| - Chulaluck Charunuch, Pracha Boonyasirikul, Chowladda Teangpook, "Using of Extrusion Process for Preparation of Instant Cereal Beverage Powders based on Com and Soybean", งานประชุมทางวิชาการระดับนานาชาติ The 2nd Bilateral Conferences on Global Food Administration : From Production to Processing between National Pingtung University of Science and technology and Kasetsart University (2003) |   |        |   |
| - Chulaluck Charunuch, Pracha Boonyasirikul, Chowladda Teangpook, "Utilization in Thai Brown Rice for Production of Direct Expansion Extruded Snack", งานประชุมทางวิชาการระดับนานาชาติว่าด้วยข้าวเพื่ออนาคต (The 1st International Conference on Rice for the Future) (2004)  |   |        |   |

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2535 - 26 พฤศจิกายน 2565