

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
การศึกษา	Ph.D.(Fd.Sci./Nutrition), University of Missouri-Columbia, สหรัฐอเมริกา, 2525 M.S.(Fd. Sci./Nutrition), University of Missouri-Columbia, สหรัฐอเมริกา, วท.บ.(ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ, ผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงและข้าว, การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการทดสอบผู้บริโภค		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2536 การใช้ประโยชน์จากถั่วลิสง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUSAID</p> <p>ปี 2544-2545 โครงการเสริมรายได้แก่บัณฑิตยุคใหม่ในการผลิตปาท่องโก๋จากแป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีและการผลิตน้ำมันถั่วเหลืองในภาวะเศรษฐกิจที่ยังมีปัญหา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทบวงมหาวิทยาลัย</p> <p>ปี 2546 โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้แป้งข้าวหอมมะลิทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบและนึ่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2548 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงปลอดแอลกอฮอล์ท็อกซิน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUSAID - Peanut CRSP</p> <p>ปี 2549 การพัฒนาหลักและแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ</p> <p>ปี 2550 การพัฒนาคำศัพท์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550 การพัฒนาแป้งเค้กเนยและมัฟฟินลดพลังงาน/โคเลสเตอรอล จากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550 การศึกษาอิทธิพลของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อความเค็มในน้ำจิ้มไก่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเค้กเนยและมัฟฟินจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิผสมสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การผลิตสีธรรมชาติจากใบอ่อนของข้าวอกและการใช้ประโยชน์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งข้าวหอมมะลิสตรลดพลังงานและน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2553 การใช้ประโยชน์จากเมล็ดถั่วลิสงที่ปนเปื้อนสารพิษอะฟลาทอกซินไปใช้ ปลูกทำพันธุ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2554 การใช้ประโยชน์จากถั่วแดงญี่ปุ่นในพื้นที่โครงการกฐีพัฒนาฯ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2554 การพัฒนาพื้นที่ชนบทโครงการกฐีพัฒนาฯ โดยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรและยกระดับคุณภาพชีวิตของชาวชนบท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์จากข้าว (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 ลักษณะทางประสาทสัมผัส และการจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2554 การใช้ประโยชน์จากขาและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากใบชา (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552-2553 การศึกษาวิเคราะห์การกำหนดเรื่องพริกแห้งเป็นมาตรฐานฯบังคับ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์</p> <p>ปี 2553 การพัฒนาสูตรอาหารสัตว์เลี้ยงบรรจุกะป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท Nomerica (Thailand)</p> <p>ปี 2554-2555 การผลิตแป้งข้าวหอมมะลิเพื่อผลิตขนมปังและขนมอบเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2554-2555 การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งข้าวหอมมะลิของโรงงานไม่แป้ง จังหวัดร้อยเอ็ดและการถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้แป้งข้าวหอมมะลิในการผลิตขนมปังและขนมอบในเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
ปี 2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟผง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองงอกและข้าวกล้องงอกด้วย Rhizopus oligosporus เพื่อใช้เป็นสารอาหารเสริม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเจิร์มถั่วเหลืองที่มีไอโซฟลาโวนชนิดอะไกลโคไซด์สูงและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554-2556	การสร้างมูลค่าจากรัตถุดิบทางการเกษตรเพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การพัฒนาคณะผู้ทดสอบและสร้างมาตรฐานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรสเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและสนับสนุนนโยบาย Thailand Food Valley (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การพัฒนาสูตรน้ำแปงปอเปียะเพื่อการผลิตด้วยเครื่องจักร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทซี.พี. ค้าปลีกและการตลาด จำกัด		
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สะเดาสดเพิ่มพลังงาน-โปรตีน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2556	การทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์น้ำตาลทราย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แปซิฟิก ซูการ์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด		
ปี 2556	การศึกษากาไรใช้ CDG และ MSG เพื่อลดปริมาณเกลือ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากThai Dietetic Association		
ปี 2556-2557	การพัฒนาการแปรรูปกากถั่วเหลืองผงและการใช้ประโยชน์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2556-2557	การพัฒนาแป้งข้าวสังข์หยดเพื่อใช้ในการผลิตเค้กเนย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2560-2561	การพัฒนาแป้งเบเกอรี่จากข้าวหอมมะลิ/ข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้งที่ได้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2562	การพัฒนาแป้งข้าวผสมสำเร็จรูปที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำและปราศจากกลูเตนสำหรับทำโดนัท แพนเค้ก วัฟเฟิล และเค้กนึ่ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Penkwan Chompreeda, "Identification of Major Saponins from Jiaogulan Extract", วารสารเกษตรศาสตร์ 40 (พิเศษ) (2006) 0-0
- นิรมล อุทมอ่าง, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, นุชสิริ เลิศวุฒิสถิณ, Bruce Watkins, "Optimization of Chemical properties Sensory Descriptive and Consumer Acceptance of Jiaogulan tea Using RSM", Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 6 (1) (2007) 101-119

ระดับนานาชาติ

- Sune Chotineerant, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, Kuakoon Piyachomkwan, Vichai Vichukit, Klanarong Sriroth, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Root Ages on the Quality of Low Cyanide Cassava Flour from Kasetart 50", Kasetart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 694-701
- Niramon Utama-ang, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Karl Wood, Bruce A. Watkins, "Identification of Major Saponins from Jiaogulan Extract(Gynostemma pentaphyllum)", Kasetart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (Supplement) (2006) 59-66
- Matan, N, Hathairat Rimkeeree, Mawson, AJ, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Parker, M, "Antimicrobial activity of cinnamon and clove oils under modified atmosphere conditions", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY 107 (2) (2006) 180-185

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
- Sukuntaros Tadakittisam, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Optimization of Pectinase enzyme Liquefaction of Banana "Gros Michel" for banana Syrup Production", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 740-750			
- มยุรฉัตร นารัตนรัตน์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Optimization of Supplementary Protein Milk Tablet Formulation for Rural School Children under the Royal Highness Princess MahaChakri Sirindhim 's Project.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 733-739			
- Sae-Eaw, A, Penkwan Chompreeda, Prinyawiwatkul, W, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Saidu, JE, Xu, Z, "Acceptance and purchase intent of US consumers for nonwheat rice butter cakes", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 72 (2) (2007) S92-S97			
- Ampom Sae-Eaw, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Witoon Prinyawiwatkul, "Consumer Acceptance and Purchase Decisions of Butter Cake from Jasmine Rice Flour", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 28 (3) (2007) 377-384			
- ดวงจกมล สุทธิเนียม, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Development of Instant Nutritious Beverage from Germinated Jasmine BrownRice for Elderly Consumers", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008)			
- ชมพูนุช สีหไสถณ, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Anna Resurreccion, "American Consumer Acceptance of Satay Sauce as Affected by Different Peanut Grinding Methods, the Multi-step and One-step Processes, and Processing Times", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008) 117-128			
- อรวัลย์ อุบลมณานนท์, Walairut Chantarapanont, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Screening Lactic Acid Bacteria for Improving the Kanom-jeen Process", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (3) (2009) 557-565			
- Pomdarun Junlakun, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Study of Physico-Chemical Properties of Hom Mali Brown Rice Flour Extract Powder and Optimum Concentration in Aspergillus niger Culture Media", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (2) (2010) 262-270			
- Corredor, JAH, Prinyawiwatkul, W, No, HK, Penkwan Chompreeda, Garcia, K, Saidu, JEP, Khachatryan, A, "INFLUENCE OF EDUCATION/PROFESSION OF MEXICAN CONSUMERS ON ACCEPTANCE AND PURCHASE INTENT OF CORN TORTILLA", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 25 (1) (2010) 108-126			
- Varapom Vittayapom, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Preference Mapping of Thai Consumers for Commercial Green Tea with Roasted Brown Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (4) (2010) 652-663			
- Junlakun, P., Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effects of Hom Mali brown rice flour extract on Aspergillus niger growth", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 100-106			
- ศรีเวียง ทิพย์กานนท์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Witoon Prinyawiwatkul, Xu, Z., "Optimizing time and temperature of enzymatic conversion of isoflavone glucosides to aglycones in soy germ flour.", J. Agricultural and Food Chemistry 58 (21) (2010) 11340-11345			
- Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, วลัยลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Determination of physical, chemical and sensory characteristics of yentafo sauces", Asian Journal of Food and Agro-Industry 3 (1) (2010) 120-131			
- Piyapom Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Physical Properties of Butter Cake Made from Mixed Hom-Mali and Glutinous Rice Flours", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 295-304			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา</p> <p>ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Piyapom Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Prediction of Pasting and Thermal Properties of Mixed Hom-Mali and Glutinous Rice Flours Using Near Infrared Spectroscopy", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 481-489 - Dr. Piyapom Chueamchaitrakun, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Sensory Descriptive and Texture Profile Analyses of Butter Cakes Made from Composite Rice Flours", International Journal of Food Science & Technology 46 (11) (2011) 2358-2365 - Sriwang Tipdkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Professor Witoon Prinyawiwatkul, Dr. Hong Kyoon No, Dr. Zhimin Xu, "Isoflavone content in soy germ flours prepared from two drying methods", International Journal of Food Science & Technology 46 (11) (2011) 2240-2247 - Sriwang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Consumption Behavior, Need and Factors Influencing Buying Decision on Soy and Soy Germ Products of Menopausal Women in Thailand", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 32 (3) (2011) 493-502 - นส. ปันนัทพร ยุทธิวิสุทร, Penkwan Chompreeda, Tantawan Pirak, "Development of Instant Beverage from Predigested Broken Jasmine Brown Rice and Job's tears for Diabetic Patients", Kasetsart Journal Natural Science 46 (5) (2012) 795-803 - เขมรัฐ วงศ์สำราญ, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Cooking Conditions on Black Bean Flour Properties and Its Utilization in Donut Cake", Kasetsart J. (Nat. Sci.) 48 (6) (2014) 970-979 - อมราภรณ์ ปิ่นสุวรรณ, Suntaree Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, วิฑูรย์ ปริญาวิวัฒน์กุล, "Development of Thai emotion lexicon for coffee drinking using word association and check-all-that-apply methods", Journal of food science and agricultural technology 4 (-) (2018) - Doi, N. M, ผศ.ดร. อัมพร แซ่เอี้ยว, PANUWAT SUPPAKUL, Penkwan Chompreeda, "Assessment of synergistic effects on antimicrobial activity in vapour and liquid-phase of cinnamon and oregano essential oils against Staphylococcus aureus", International Food Research Journal 26 (2) (2019) 459-467 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - อัมพร แซ่เอี้ยว, Penkwan Chompreeda, Jaungjun Duangpatra, Anuvat Jangchud, "Nutritive value of germinated grains and their flours", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39 (2001) - Penkwan Chompreeda, "การพัฒนาบัตเตอร์เค้กลดพลังงานและลดน้ำตาลจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 5 (2005) - Penkwan Chompreeda, "การพัฒนาสูตรเค้กฟีนอลพลังงานและลดโคเรสเตอรอลจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 5 (2005) - Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Acceptability tests of no sugar added butter cake from jasmine brown rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006) - พรดรัล จุลกัลป์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, "Effects of Jasmine Brown Rice Flour Extract on the Growth Rate of Aspergillus niger", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007. (2007) - ดวงจกกล สุธิเนียม, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Development of Instant Nutritious Beverage from Germinated Jasmine Brown Rice for Senior Consumers. Proceeding: . ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007 (2007) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- ปิยาภรณ์ เข็มชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, "Effects of Polyol and Intense Sweeteners on Quality of Butter Cake from Jasmine Brown Rice Flour. ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007 (2007)</p> <p>- อัมพร แซ่เอียว, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Effects of Particle sizes on Physiochemical, Micro-Structural, and Textural Properties of Jasmine Brown Rice Flour Batters and cakes Proceeding: ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007 (2007)</p> <p>- ชลิตา ยอดกันสี, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "การพัฒนาชิฟอนเค้กจากแป้งข้าวหอมมะลิ. ", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)</p> <p>- สุดาทิพย์ แซ่ตัน, Saowanee Lertworasirikul, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "การศึกษาการปนเปื้อนสารอะฟลาทอกซินในห่วงโซ่อุปทานของถั่วลิสงดิบในประเทศไทย.", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)</p> <p>- อัมพร แซ่เอียว, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Witoo Prinyawiwatkul, "Effects of storage times of Jasmine Brown Rice Flour Physiochemical Properties and Consumer Acceptance of Jasmine Rice Cakes. ", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007. (2007)</p> <p>- อธิธิพัทธ์ สุขะ, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, "Optimization of formulation for pudding cake made from jasmine rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- อรวรรค์ อุปลัมภานนท์, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effects of Lactobacillus plantarum P1 on the physico-chemical properties of rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- อธิมนต์ แก้วประเสริฐศิลป์, Thongchai Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, "Development of steamed rice cake form jasmine rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- สุวรรณี ปารเจริญ, Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, "Optimization of Formulation for Bread Made from Jasmine Brown Rice and Cassava Flours. ", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2008)</p> <p>- สมสนธิ อ่อนจันทร์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "The Optimized Formulation for Cake Making from Bokaew Local Rice Flour.", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2008)</p> <p>- สุนีย์ จิรธีรพานิช, Vichai Haruthaithanasan, Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, "Physico-chemical Properties of Azuki Bean and Production of Azuki Bean Powder by Drum Dryer", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2008)</p> <p>- นිරมล วีระเทพสุภรณ์, Withida Chantrapomchai, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Development of Cushioning Material from Corrugated Waste Paper for Mango Distribution", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2008)</p> <p>- นางปิยาภรณ์ เข็มชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Effects of Mixing Hom Mali Brown Rice and Glutaneous Rice Flours on Flour Pasting Properties ans Physical Properties of Butter Cake using Mixed Flours", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)</p> <p>- นางสาว พรดรัล จุลกัลป์, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effect of Powder from Hom Mali Brown Rice Extract on The Growth of Aspergillus flavus", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)</p> <p>- Sirichok Wongsripaisan, Walairut Chantarapanont, Penkwan Chompreeda, "Study on quality of Nham-Pla produced by using pure cultures", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Saowanee Lertworasirikul, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruethaitanasan, สุดาทิพย์ แซ่ตัน, "Development of peanut sorting procedure and evaluation of its effectiveness", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- Nontipha Sareesongsange, Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, Maliwan Haruthaithanasan(Tanasombat), "Study of chlorophyll content of Khao Dawk Mali 105 and Pathumthani 1 young rice grasses", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p>			
<p>- Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, นางสาววัลย์ลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Sensory and Instrumental Characteristics of Yentafo Sauces and Their Categorizations", การประชุมเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 14 (2009)</p>			
<p>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, บรรณวิมล หิรัญสุตย์, "Process Development of Germinated Jusmine Rice from Paddy", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 14 (2009)</p>			
<p>- Sriwang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul , "Development of instant soy milk containing isoflavone aglycone-enriched soy germ flour. Abstracts.", 5th Thailand Congress of Nutrition. (2011)</p>			
<p>- ชฎาภา หลาวทอง, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "The effect of fungal stains and germinated soybean fermentation time on GABA concentration in germinated soybean flour", การประชุมวิชาการระดับชาติ "มหาวิทยาลัยบูรพา 2554" (2011)</p>			
<p>- ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, วิชัย หฤทัยธนาสันต์, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Consumer acceptance for butter cake made from Hom-mali rice flour, Glutinous rice flour and mixed rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50 (2012)</p>			
<p>- ดร. ปิยาภรณ์ , Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumapom Kasemsumran, "Sensory Characteristics of Wheat and Rice Flour Based Butter Cakes", The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer Research Network (2012)</p>			
<p>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, นายบรรณวิมล หิรัญสุตย์, นางสาว รมณย์ ฉัตรวิรุฬห์, "Sensory Attributes and Consumer Acceptance of Cooked Germinated Hom-Mali Brown Rice.", The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer Research Network (2012)</p>			
<p>- ปริณดา ศักดิ์ธนากุล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Development of instant high isoflavone aglycones cereal beverage", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51 (2013)</p>			
<p>- ศุภัทธภาภรณ์ แนวรงค์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Development of Satay Spread", การประชุมวิชาการแห่งชาติ ครั้งที่ 10 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2013)</p>			
<p>ระดับนานาชาติ</p>			
<p>- ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Development of Cake Mixed from Thai Hom Mali Rice Flour and It's Acceptability by Thai Consumer", 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p>			
<p>- Penkwan Chompreeda, อัมพร แซ่เอี้ยว, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, "Consumer Acceptance of Low Calories Butter Cake from Thai Hom Mali Brown Rice Flour", 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p>			
<p>- Withida Chantrapomchai, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, นางสาววัลย์ลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ, "Determination of Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Yentafo Sauces", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p>			
<p>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, นาง ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล, "Pasting Properties of Mixed Flours Hom-Mali and Glutinous Rice and Physical Properties of Butter Cake Using Mixed Flours", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p>			
<p>- Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, พรตริล จุลกัลป์, "Hom Mali Brown Rice Extract Agar (HREA) as Culture Media for Edible Mushroom Cultivation", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- Penkwan Chompreeda, Thongchai Suwonsichon, ศรีเวียง ทิพย์กานนท์ , "Opinion and Behavioral Survey of Menopausal Women in Thailand toward Soy and Soy Germ Products", Summer Program In Sensory Evaluation 2009 (SPISE 2009) (2009)</p> <p>- Penkwan Chompreeda, นางวราภรณ์ กลุขกรเกรียงไกร, Hathairat Rimkeeree, "PREFERENCE MAPPING OF COMMERCIAL GREEN TEA WITH ROASTED BROWN RICE FOR THAI CONSUMERS", Summer Program In Sensory Evaluation 2009 (SPISE 2009) (2009)</p> <p>- น.ส. ศรีเวียง ทิพย์กานนท์, Penkwan Chompreeda, Witoon Prinyawiwatkul, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, "Effects of time and temperature on conversion of isoflavone glucosides to aglycones in soy germ flour using β-glucosidase", IFT10 - IFT Annual Meeting & Food Expo (2010)</p> <p>- นาง ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Sumapom Kasemsumran, "Sensory Characteristics and Texture Profile analysis of butter cake made from wheat flour and mixed Hom-mali rice and Glutinous rice flour", IFT 2010 (2010)</p> <p>- นาง วราภรณ์ วิทยากร, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Aroma and flavor characteristics of green tea combined with roasted brown rice: correlating data from a descriptive trained panel and an electronic nose", IFT 2010 (2010)</p> <p>- Sriwiang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul, Dr. Hong Kyoon No, "Development of isoflavone aglycone-enriched soy germ flour: effects of soybean varieties, harvest seasons, and processing conditions.", 2011 IFT Annual Meeting (2011)</p> <p>- Sriwiang Tipkanon, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Isoflavone Contents in Five Thai Soybean Varieties from Two Seasons", XI Asian Congress of Nutrition. July 13-16, 2011 (2011)</p> <p>- Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, WARUNEE THANAPASE, เกศสุดา จอบุญ, "Consumer acceptance of 4 bakery products using Hom Mali Rice flourat Roi Et Province", 2nd International Seminar on Food & Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012)</p> <p>- Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Thongchai Suwonsichon, ดร. ศรีเวียง ทิพย์กานนท์ , Professor Witoon Prinyawiwatkul, "Development of instant soy milk powder using isoflavone aglyconed-enriched soy germ flour for menopausal women", 2nd International Seminar on Food & Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012)</p> <p>- Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, ดร.วราภรณ์ วิทยากรณ์, "Development of Thai green tea combined with roasted Hom-mali brown rice for Thai consumer", 2nd International Seminar on Food & Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012)</p> <p>- Akatta Lumprom, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Cooking Methods on Azuki Bean Flour and Its Properties on Layer Cake Quality", ASEAN Food Conference ครั้งที่ 13 (2013)</p> <p>- เขมรัฐ วงศ์สำราญ, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of cooking condition on black bean flour properties and its utilization in donut cake", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</p> <p>- เอกัตตา หล้าพรหม, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Influence of cooking conditions and drying temperatures on physical and functionality of adzuki bean and flour", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</p> <p>- เขมรัฐ วงศ์สำราญ, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Particle Size on Extruded Black Bean Flour Properties", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</p>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 14 สิงหาคม 2563