

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวเพ็ญใจ ดั่งคณะกุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.บ.(เทคนิคการแพทย์), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2521 วท.ม.(โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2524		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Health and Nutrition		
โครงการวิจัย			
ปี 2536	การทำกายเดียวเสริมแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2536	ข้าวเกรียบเสริมแป้งเมล็ดฝ้าย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2539	การใช้ไขมันเทียม OATRIM ในการทำขนมอบและขนมไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2539	การพัฒนาตำรับอาหารจากมันสำปะหลัง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทย		
ปี 2539-2540	ผลของอาหารที่มีใยอาหารสูงต่อการประเมินคุณค่าทางโภชนาการในหนูทดลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2540	การใช้ประโยชน์ปลาผงในรูปของเครื่องปรุงเข้มข้นบรรจุกระป๋องสำหรับการเตรียมอาหารไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2539	การประเมินระดับไขมันในเลือดหนูทดลองที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีใยอาหารสูงจากธัญพืชและธัญพืชและธัญพืช (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2541	การใช้ประโยชน์ปลาผงในรูปของเครื่องปรุงเข้มข้นบรรจุกระป๋องสำหรับการเตรียมอาหารไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2543-2544	การศึกษาอายุการเก็บและทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ใยอาหารสูงเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์จากท้องตลาด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก.		
ปี 2544-2545	ผลของอาหารเพื่อสุขภาพจากธัญพืชและธัญพืชธัญพืชต่อระดับไขมันในเลือดผู้ป่วย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2546	การปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยด้วยข้าวกล้องเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (โครงการย่อยการวิจัยเกี่ยวกับข้าวและการวิจัยเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547	Evaluation of Physiological Functionalities of indigeneous Vegetables in Sounteast Asia. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2547-2548	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2548	พัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวระบบเอ็กซ์ทราจันจากข้าวไทยเสริมฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยไบโหมอนสู่ครัวโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา		
ปี 2548	โครงการย่อย 2 โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยและเครื่องปรุงรสเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลกและการประชาสัมพันธ์เชิงรุก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2548	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการแก่กลุ่มแม่บ้านในเขตชุมชน กรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2548-2549	โครงการย่อย 2 คุณสมบัติของอาหารไทยในการป้องกัน DNAจากการถูกทำลาย ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และการป้องกันการเกิดมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	โครงการวิจัยย่อยที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยและ เครื่องปรุงรส เพื่อสนับสนุนธุรกิจแฟรนไชส์ในต่างประเทศ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549	Evaluation of Physiological Functionalities of indigeneous Vegetables in Sounteast Asia. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวเพ็ญใจ ตั้งคณะกุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2549	'Wild' Vegetables, Fruit and Mushrooms in Rural Household Well-being: An In-depth Multidisciplinary Village Study in Northeast Thailand/ Work Package 6 "Documentation of the domestic uses, processing, and consumption contexts of wild plant foods within selected rural households" (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากNeys-van Hoogstraten Foundation
ปี 2549-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยจากสวนที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549-2550	อาหารไทยกับคุณสมบัติต้านสารอนุมูลอิสระ 3 ชนิด และการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	การประยุกต์ใช้ไบโหมอนในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปสุขภาพระบบอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	สารต้านออกซิเดชันจากผักบุงักันแดงและยอดกระถินต่อการป้องกันหืนในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2549	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรทั้งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)
ปี 2550	ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งการเจริญเติบโตเซลล์มะเร็งในหลอดทดลองของเครื่องดื่มมะตูมและเครื่องดื่มตะไคร้ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	คุณสมบัติเชิงสุขภาพของผักพื้นบ้านไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2550	ชุดโครงการวิจัย การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อฝรั่งในพื้นที่มูลนิธิโครงการหลวง โครงการวิจัยย่อยที่ 2 : การศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวและกระบวนการอบแห้งผลมะเดื่อฝรั่งที่ปลูกในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง
ปี 2550-2551	ผลิตภัณฑ์ซูบไทยสุขภาพ เพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารไทย (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2550-2551	พืชผักสมุนไพรและผลไม้ไทยต่อการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2550-2551	คุณสมบัติเชิงสุขภาพของผักพื้นบ้านไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan
ปี 2550-2551	ผลของกรรมวิธีการผลิตอาหารต่อคุณสมบัติด้านสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan
ปี 2551-2552	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารไทยพร้อมบริโภค และการพัฒนาสื่อการเรียนรู้อาหารไทยผ่านอินเทอร์เน็ต (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2551-2552	โครงการย่อยที่ 1 สำหรับอาหารท้องถิ่นไทยต้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง: ค่า ORAC และฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟา กลูโคซิเดส (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2552-2553	Functional analysis of indigenous vegetables (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากผักพื้นบ้าน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan
ปี 2553-2554	Development of functional food products and intermediate food materials used local vegetables (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2554-2555	Selection of fish specie feasible to make 'Paraa' with high antihypertensive function (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2554-2555	การใช้เทคโนโลยีพัฒนานวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวเพลินใจ ดั่งคณะกุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2554-2555	ผลของอุณหภูมิน้ำเดือดต่อฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระและกลิ่น ของสารสกัดจากสมุนไพโร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	การประชาสัมพันธ์คุณค่าเชิงสุขภาพของอาหารไทยผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	การเพิ่มมูลค่าด้านสุขภาพอาหารด้วยผลิตภัณฑ์และพัฒนาศึกษาการเรียนรู้ผ่านอินเทอร์เน็ต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	การส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือโดยใช้ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2555-2556	ความเป็นไปได้ในการกำจัดสารอนุมูลอิสระชนิดต่างๆของใบเมี่ยง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2555	ผลของเวย์โปรตีนที่มีต่อสมบัติทางกลิ่น และเคมีกายภาพของนมถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555-2556	ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารสกัดผักและผลไม้ต่อฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556-2557	คุณสมบัติสร้างสุขภาพของถั่วเน่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ		
ปี 2556-2557	แปปไทด์ออกฤทธิ์ต้านความดันโลหิตสูงและกลไกการทำงานของแปปไทด์จากอาหารหมักท้องถิ่นไทย: ปลาาร้าและถั่วเน่า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2555-2556	โครงการพัฒนานวัตกรรม ชุดดาร์บอาหารไทยเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม		
ปี 2556-2558	ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคชนิดปรับเนื้อสัมผัส และชนิดน้ำตาล ไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้ที่มีภาวะอ้วนลงพุง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557-2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผักแห่งสู่กลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557-2558	พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงนัวจากพืชผักสมุนไพรในประเทศไทย ต้นแบบสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2558	Weight Watcher: อาหารแช่แข็งสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และบริษัท สปายาแอนด์สลิม จำกัด		
ปี 2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผัก และข้าวผักแห่งสู่กลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคเหนือ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2560	นวัตกรรมเครื่องดื่มมีกลิ่นจากวัตถุดิบไทยสู่ผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2561-2562	การพัฒนาให้เกิดความก้าวหน้าในการปรุงอาหารไทยด้วยระบบอิมัลชัน เพื่อลดค่าดัชนีไกลซีมิก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Plemchai Tangkanakul, "Extracts of Thai Indigenous Vegetables as Rancid Inhibitor in a Model System", KASETSART JOURNAL NATURAL SCIENCE 39 (2) (2005) 274-283

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวเพลินใจ ตั้งคณะกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Plemchai Tangkanakul, "Utilization of Fish Flour in Canned Concentrated Seasoning Stock for Thai Foods Preparation", KASETSART JOURNAL NATURAL SCIENCE 39 (2) (2005) 308-318</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Karuna Wongkrajang, "Antioxidant activity of Northern and Northeastern Thai Foods Contained Indigenous Vegetables", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0</p> <p>- 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</p> <p>- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Chowladda Teangpook, "ANTIPROLIFERATIVE ACTIVITY OF SOME HERBS USED IN KAENG-KHIAO-WAN PASTE ON LEUKEMIC CELL LINE", วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) 4 (7) (2012)</p> <p>- Tasanee Limsuwan, นายณัฐชรัฎฐ์ แพกุล, อ ดร จิราภรณ์ ทองตัน, Plemchai Tangkanakul, "Total Phenolic Compounds, Antioxidant Activity and Nutritional Values of Sugar-free and Reduced-fat Milk-based Ice Cream Enriched with Selected Herb Ingredients", KRU Res. J. 19 (4) (2014) 515-526</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- 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)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 35 (1) (2001) 66-73</p> <p>- Wanpen Mesomya, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, 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)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 36 (2) (2002)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Saowaluk Rungchang, Vayooch Sorted, "Application of Mulberry (Morus alba L.) for Supplementing Antioxidant Activity in Extruded Thai Rice Snack", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008) 79-87</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Nipat Limsangouan, Vayoocha Sontes, "Effects of extrusion conditions on the physical and functional properties of instant cereal beverage powders admixed with mulberry (Morus alba L.) leaves", Food Science and Technology Research 14 (5) (2008)</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pornthip 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</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Janpen Saengprakai, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Dr. Kazuhiko Nakahara, "Antioxidant Capacity and Antimutagenicity of Thermal Processed Thai Foods", JARQ-JAPAN AGRICULTURAL RESEARCH QUARTERLY 45 (2) (2011) 211-218</p> <p>- Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Kazuhiko Nakahara, "Changes of Antioxidant Capacity and Phenolics in Ocimum Herbs after Various Cooking Methods", Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ) 46 (4) (2012) 347-353</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Ngamjit Lowithun, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, "Influence of thermal sterilization on antioxidant capacity and total phenolics of spicy Thai foods", Kasetsart J. (Nat. Sci.) 46 (3) (2012) 451-460</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "Lipophilic and hydrophilic antioxidant capacities of vegetables, herbs and spices in eighteen traditional Thai dishes", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (2) (2014) 214-226</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวเพ็ญใจ ตั้งคณะกุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
- Wanpen Mesomya, Duangchan Hengsawadi, 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)		- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, "Antimutagenicity of Thai food by Ames test", การประชุมวิชาการพันธุศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 16 เรื่อง พันธุศาสตร์...แก้วิกฤตพลังงานชาติ (2009)	
- 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)		- Karuna Wongkrajang, Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Chomdao Sikkhamondhol, "Nutrition value of commonly consumed northern Thai cury recipes", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2013)	
- Chomdao Sikkhamondhol, Gassinee Trakoontivakom, Patcharee Tuntrakul, Plemchai Tangkanakul, "Study mineral content of Foods in the North (Thailand)", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 7 (2013)		- Thipthida Kaewthip, Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "Effects of high temperature on volatile aroma compounds of kaffir lime leaf(Citrus hystrix D.C.)", การประชุมวิชาการครั้งที่ 53 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015)	
ระดับนานาชาติ		- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Nipat Limsangouan, Vayoocha Sontes, "Effects of Extrusion Conditions on the Physical and Functional Properties of Instant Cereal Beverage Powders Admixed with Mulberry (Morus alba L.) Leaves", 14th World Congress of Food Science & Technology (2008)	
- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Janpen Saengprakai, Ngamjit Lowithun, "influence of sterilization heat to antioxidant capacity and antimutagenicity of central and southern foods of Thailand", the 2 nd International Conference on Natural Products for Health and Beauty (2008)		- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Boonma Niyomwit, Payom Auttaviboonkul, "Proximate and mineral composition of some popular Thai dishes", 11thAsean Food Conference 209 (2009)	
- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, "Nutritional composition of traditional Thai foods used local vegetables", 11 th Asean food Conference 2009 (2009)		- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, "Antioxidant activity and phenolic content of some spicy Thai foods: Effect of thermal treatment", 4 th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2009) (2009)	
- Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Kazuhiko Nakahara, "Change of antioxidant capacity and phenolic composition in Ocimum herbs after various cooking methods", 4 th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2009) (2009)		- Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, "Superoxide anion scavenging and xanthine oxidase inhibition of Thai culinary herbs", 19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (2009)	
- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yenjai Thitatar, "Antioxidant capacity and alpha-glucosidase inhibition of local Southeast Asian vegetables", 5th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2011) (2011)		- Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Kazuhiko Nakahara, "Reactive oxygen species scavenging effect of culinary Asian herbs", 5th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2011) (2011)	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวเพ็ญใจ ดั่งคณะกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Thipthida Kaewthathip, Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "Temperature effects on volatile compounds of lemongrass (Cymbopogon citratus(DC.) Stapf)", The 7th Taiwan-Thailand Bilateral Conference (2012)</p> <p>- Witcha Treesuwan, Thipthida Kaewthathip, Sumitra Boonbumrung, Plemchai Tangkanakul, "Investigation of the odor active compounds in soymilk during cooking and whey addition", 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCS Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014)</p> <p>- Orathai Sawatdichaikul, นางสาวนันทน์ หมัดมณี, Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "In vitro Antioxidant Activity of Peptide Fragments from Fermented Channa striata", The 4th International Biochemistry and Molecular Biology Conference (2014)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "น้ำปรุงรสหอมกะปี้สำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดกะปิสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดกะปิตดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดเขียวหวานสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดเขียวหวานดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดคั่วกลิ้งสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดคั่วกลิ้งดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดดำสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดดำดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดหมูสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดหมูดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซุ้ต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซุ้ต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซุ้ต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซุ้ต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ดงกล่าว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวสุกที่เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มก.</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเสริมสารต้านอนุมูลอิสระพร้อมบริโภคร" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวมูนที่เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ</p>	
<p>ลิขสิทธิ์</p> <p>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "HEALTHY EXTRUDED SNACK" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <p>- รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 6 กรกฎาคม 2563