

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกรรณา วงษ์กระจ่าง	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
การศึกษา	วท.ม.เทคโนโลยีทางอาหาร, ภูษาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2535		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การควบคุมคุณภาพอาหาร		
โครงการวิจัย			
ปี 2535	การทำมันเทศแช่อิ่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2536	การใช้ประโยชน์จากแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษในการผลิตบะหมี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2543	การแยกและจำแนกลักษณะโยอาหารจากเปลือกมะม่วง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2543-2544	การศึกษาอายุการเก็บและทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์โยอาหารสูงเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์จากท้องตลาด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก.		
ปี 2545-2546	การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีปริมาณฟีนอลทั้งหมดของสารพลาโวนอยด์บางชนิดของผลไม้เขตหนาวนำเข้าเพื่อเปรียบเทียบกับผลไม้ที่ผลิตโดยมูลนิธิโครงการหลวง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2546	การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีปริมาณฟีนอลทั้งหมดและสารพลาโวนอยด์บางชนิดของผลไม้เขตหนาวนำเข้าเพื่อเปรียบเทียบกับผลไม้ที่ผลิตโดยมูลนิธิโครงการหลวง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2546-2547	การพัฒนาสินค้าสหกรณ์สู่มาตรฐาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์		
ปี 2548-2549	โครงการย่อย 1 การพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำลูยกอบบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	โครงการย่อยที่ 2 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและสร้างเครือข่ายผู้ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำลูยกอบบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549	การยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์หมักไม่ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อความปลอดภัยต่อการบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	ปริมาณและองค์ประกอบของโพลีแซคคาไรด์จากเห็ดที่กินได้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	วิจัยการผลิตสารสุขภาพและเปรียบเทียบปริมาณจากพืชชนิดต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	ผลของสภาวะการผลิตต่อปริมาณการสูญเสียของสารไอโซฟลาโวนระหว่างกระบวนการทำเต้าหู้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การศึกษาปริมาณกรดแกมมาเอมิโนบิวทิริก (GABA) และไอโซฟลาโวน(isoflavone) ในเต้าเจี้ยว และวิธีการเพิ่มปริมาณ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	การสกัดแอนโทไซยานินจากเปลือกองุ่นโดยใช้คลื่นอุลตราโซนิกและการผลิตแอนโทไซยานินผงด้วยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	สภาวะการผลิตอาหารเข้าฤดูร้อนพร้อมบริโภคที่เหมาะสมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชันเสริมคุณค่าประโยชน์ด้านสุขภาพด้วยรำข้าวสาคัดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว)		
ปี 2553-2554	การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพจากถั่ว 5 สี สำหรับผู้สูงวัยด้วยกรรมวิธีเอ็กซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553-2554	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553-2554	ผลิตภัณฑ์เต้าหู้และนมถั่วเหลืองที่มีสารGABA สำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2554	การใช้ประโยชน์จากกากข้าวเพื่อพัฒนาเปียผลิตภัณฑ์ซูปกึ่งสำเร็จรูปที่อุดมด้วยสารกลุ่มแคโรทีนอยด์ด้วยกระบวนการทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ผลของตัวทำละลาย อุณหภูมิและเวลาต่อการสกัดสารพลาโวนอลจากเปลือกปณเมล็ดและจากเมล็ดองุ่นที่เป็นส่วนเหลือทิ้งจากการผลิตไวน์ โดยใช้คลื่นอุลตราโซนิกช่วยในการสกัด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกรณา วงษ์กระจ่าง	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2555-2556	การส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือโดยใช้ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2555-2556	การพัฒนาเครือข่ายอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปพื้นที่ภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม	
ปี 2556-2557	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกลิ่นใบเตยและกลิ่นดอกไม้ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ภูเก็ตเซาท์เทอร์น เซอร์วิส จำกัด (ดร.จรัส ปิติกุล สลิตย)	
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (OTOPs/SMEs) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
ปี 2557	โครงการพัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ในสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
ปี 2557-2558	การทำน้ำจิ้มไก่เป็นชนิดผง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ภาขจร ฟู้ดส์ จำกัด	
ปี 2557-2558	โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม	
ปี 2558	โครงการหลักสูตรต้นแบบผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
ปี 2559-2560	การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต (หัวหน้าโครงการย่อย)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดขอน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัทแฟนซีฟู้ดอินเตอร์เนชันแนล จำกัด	
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากเห็ดแครง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	
ปี 2560	การผลิตสารสกัดรำข้าวผงเพื่อใช้เป็นสารต้านออกซิเดชันและยับยั้งเอนไซม์อินฮิบิเตอร์ของอินซูลิน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2562	การพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ขนมท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2563-2564	การใช้ประโยชน์งานวิจัยอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารภูเก็ต (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- 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
- Malai Muangnoi, Penpimol Jaturontrasame, Karuna Wongkrajang, "Microbial Changer During The processing of Thai noni beverage", วารสารสำนักคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 39 (1) (2007) 95-104

ระดับนานาชาติ

- Nednapi Vatanasuchart, Boonma Niyomwit, Karuna Wongkrajang, "Resistant Starch Contents and the in Vitro Starch Digestibility of Thai Starchy Foods", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (1) (2009) 178-186

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวกรรณา วงษ์กระจ่าง</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Nednapi Vatanasuchart, Patcharee Tungtrakul, Karuna Wongkrajang, Onanong Naivikul, "Properties of Pullulanase Debranched Cassava Starch and Type-III Resistant Starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 131-141</p> <p>- Nednapi Vatanasuchart, Boonma Niyomwit, Karuna Wongkrajang, "Resistant starch content, in vitro starch digestibility and physico-chemical properties of flour and starch from Thai bananas", Maejo International Journal of Science and Technology 6 (2) (2012) 259-271</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Karuna Wongkrajang, "Optimization of extrusion conditions for ready-to-eat breakfast cereal enhanced with defatted rice bran", International Food Research Journal 21 (2) (2014) 713-722</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- 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)</p> <p>- Karuna Wongkrajang, Patcharee Tungtrakul, Chomdao Sikkhamondhol, Somchit Onhem, ผศ.ดร.มาฤดี ผ่องฟ้าพัฒน์พงศ์, "Tofu from germinated soybean seeds", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2012)</p> <p>- Karuna Wongkrajang, Gassinee Trakontivakorn, Plemchai Tangkanakul, Chomdao Sikkhamondhol, "Nutrition value of commonly consumed northern Thai curry recipes", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2013)</p> <p>- Ladda Sangduean Wattanasiritham, Karuna Wongkrajang, "Total polysaccharide and dietary fiber in 6 edible wild mushrooms from Northeast of Thailand", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (ความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการในบริบทของอาเซียน) (2013)</p> <p>- Ladda Sangduean Wattanasiritham, Karuna Wongkrajang, Weerasri Mektrong, "Organic Acid Extraction from Apricot for Food Industry", การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติครั้งที่ 2-FENETT'2016 (2016)</p> <p>- Karuna Wongkrajang, Ladda Sangduean Wattanasiritham, "ผลของตัวแปรการสกัดสารฟลาโวนอลจากส่วนเหลือทิ้งของการผลิตไวน์โดยใช้คลื่นอุลตราโซนิกช่วยการสกัด", การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติครั้งที่ 2 (2016)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- Siripom Stonsaovapak, Patcharee Tungtrakul, Karuna Wongkrajang, "Production of Fermented Soybean Containing a High Level of GABA", 22nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010 (2010)</p> <p>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Karuna Wongkrajang, Warunee Varanyanond, "Gamma-aminobutyric Acid (GABA) in Germinated Economic Crops", International Conference on Agriculture and Agro-Industry: ICAAI2010 "FOOD, HEALTH AND TRADE" (2010)</p> <p>- Karuna Wongkrajang, "Optimization of Ultrasound assisted extraction of anthocyanins from Wine grape skin: Shiraz variety", 12th ASEAN Food Conference (2011)</p> <p>- Maradee Phongpipatpong, Karuna Wongkrajang, "Effect of Different Pretreatments and Air Temperatures on Drying and Quality Characteristics of Sauropus androgynus Merr.", The 6th CIGR Section VI International Symposium (2011)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p>	
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "สูตรอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำข้าวสาคัญมันเป็นส่วนผสม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	
<p>ลิขสิทธิ์</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกรรณา วงษ์กระจ่าง	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "อาหารท้องถิ่นภูเก็ตบ่า" จาก สกว.			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
- ประกาศเกียรติคุณโครงการวิทยาศาสตร์สู่ความเป็นเลิศ พ.ศ.2556 ประจำปี 2556 เรื่อง "การผลิตอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคเสริมสุขภาพด้วยรำข้าวสกัดไขมัน" จาก คณะกรรมการการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การสื่อสาร และโทรคมนาคม วุฒิสภา			
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ			
- โปสเตอร์ดีเด่น ประจำปี 2559 เรื่อง "การสกัดกรดอินทรีย์จากบ๊วยเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร" จาก คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2535 - 14 สิงหาคม 2563