

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ธนະบุลย์ สัจจาอนันตกุล	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
การศึกษา	Ph.D.(Food Biochemistry), Cornell University, สหรัฐอเมริกา, M.S.(Food Science), University of California at Davis, สหรัฐอเมริกา, วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Polysaccharides Chemistry		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2544 ผลของอายุการเก็บเกี่ยว สภาวะการเก็บต่อคุณลักษณะของอินนูลินจากเยรูซาเล็มอาติโชค และฐานรองดอกทานตะวัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (โครงการ ADB)</p> <p>ปี 2548 ผลของอายุและกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณฟลาโวนอยด์ในมะกอกน้ำและมะขามป้อม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ADB)</p> <p>ปี 2548-2553 คุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาผักผลไม้พร้อมบริโภคโดยใช้ความรู้ทางสรีรวิทยา และ Hurdle Technology (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2553 โครงการสร้างหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเทคโนโลยีรักษาความสดใหม่ของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549-2553 การศึกษาประสิทธิภาพของระบบการนำส่งที่ควบคุมการปลดปล่อยสารประกอบไตรเทอร์ปีนส์จาก Centella asiatica (Linn.) Urban ใน skin, gastrointestinal และ inflammation models (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมระบบนำส่งสารโกลจินและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (การพัฒนาาระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ : สารประกอบในกลุ่มเทอร์ปีนส์) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2549 ผลอายุการเก็บเกี่ยวที่มีอิทธิพลต่อปริมาณฟลาโวนอยด์และคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระในผลหว่า (Syzygium cumini) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ADB)</p> <p>ปี 2548-2551 คุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาผักผลไม้พร้อมบริโภคโดยใช้ความรู้ทางสรีรวิทยา และ Hurdle Technology (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2551 แบบจำลองทางองค์ประกอบทางเคมีอาหารที่มีประสิทธิภาพเพื่อการทำนายคุณสมบัติทางกายภาพความร้อนของอาหารแช่แข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2550-2552 การใช้พอลิแซคคาไรด์จากกระเจียบเขียวเพื่อเป็นสารชะลอการเปลี่ยนแปลงผลึกน้ำแข็งและปรับปรุงคุณภาพอาหารแช่แข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2550 การใช้พืชสมุนไพรในการต้านการเกิดออกซิเดชันของเนื้อหมูบดในระหว่างการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2553 การใช้สารฆ่าเชื้อทางเลือกใหม่เพื่อรักษาคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2552 Extraction and utilization of OKRA polysaccharide as fat replacer in frozen food (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2551-2552 การสกัดและใช้ประโยชน์โพลีแซคคาไรด์จากผลสำรองในผลิตภัณฑ์เนื้อหมูคั้นรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2552-2554 คุณสมบัติสารเคลือบบริโภคได้จากโพลีแซคคาไรด์กระเจียบเขียวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2552-2553 การประเมินศักยภาพเบื้องต้นของหัวมัน Dioscorea spp. เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์วิจัยพืชไร่นานอกกำแพง กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์</p> <p>ปี 2553-2554 การปลูกเพื่อใช้ประโยชน์จากพืชกันตะวัน (Jerusalem Artichoke) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยสถาบันเพื่อพัฒนาคุณภาพและโครงการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพเชิงบูรณาการเพื่อการแข่งขัน</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ธนะบุลย์ สัจจอนันตกุล	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
ปี 2554-2555	การใช้ประโยชน์จากพอลิแซ็กคาไรด์จากกระเจี๊ยบเขียวเป็นสารให้ความคงตัวในเครื่องดื่มนมปรับกรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	ผลของกรใช้ความร้อนแบบโอทมมิตต่อคุณภาพสับปรดพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร		
ปี 2555-2557	The Production of Palmyrah Palm Powder by Foam-mat Drying (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558-2559	พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการรักษาคุณภาพความหอมของข้าวหอมมะลิมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุปทานสู่ตลาดแบบยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์		
ปี 2560-2561	การยื้ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพ green bean โดยการใช้บรรจุภัณฑ์ปรับบรรยากาศ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานความร่วมมือเพื่อการพัฒนาระหว่างประเทศ กระทรวงต่างประเทศ		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับนานาชาติ			
- อธิยา เรืองจักรเพชร, Tanaboon Sajjaanantakul, "Effect of browning on total phenolics, flavonoid content and antioxidant activity in Indian Gooseberry (<i>Phyllanthus emblica</i> Linn.)", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i> (วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 331-337			
- Nipapom Sengkhampan, Ren' Verhoef, Henk A. Schols, Tanaboon Sajjaanantakul, Alphons G. J. Voragen, "Characterisation of cell wall polysaccharides from okra (<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench)", <i>Carbohydrate Research</i> 344 (14) (2009) 1824-1832			
- Warapom Boonsupthip, Tanaboon Sajjaanantakul, Dennis R. Heldman, "Effective molecular weights of small food components for thermo-physical property prediction of frozen food.", <i>Journal of Food Science</i> 74 (8) (2009) E417-E425			
- Nipapom Sengkhampan, Edwin J. Bakx, Rene Verhoef, Henk A. Schols, Tanaboon Sajjaanantakul, Alphons G. J. Voragen, "Okra pectin contains an unusual substitution of its rhamnosyl residues with acetyl and alpha-linked galactosyl groups", <i>Carbohydrate Research</i> 344 (14) (2009) 1842-1851			
- Warapom Boonsupthip, Tanaboon Sajjaanantakul, Heldman, DR, "Use of Average Molecular Weights for Product Categories to Predict Freezing Characteristics of Foods", <i>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i> 74 (8) (2009) E417-E425			
- Sengkhampan, N, Sagis, LMC, de Vries, R, Schols, HA, Tanaboon Sajjaanantakul, Voragen, AGJ, "Physicochemical properties of pectins from okra (<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench)", <i>FOOD HYDROCOLLOIDS</i> 24 (1) (2010) 35-41			
- Prommakool, A., Tanaboon Sajjaanantakul, Janjarasskul, T., Krochta, J.M., "Whey protein-okra polysaccharide fraction blend edible films: Tensile properties, water vapor permeability and oxygen permeability", <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 91 (2) (2011) 362-369			
- Yuennan, P, Tanaboon Sajjaanantakul, Goff, HD, "Effect of Okra Cell Wall and Polysaccharide on Physical Properties and Stability of Ice Cream", <i>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i> 79 (8) (2014) E1522-E1527			
- Titapom Tumpunvatr, Weerachet Jittanit, Supapom Kaewchutong, Orapin Jan-Ob, Mr. Hoang Pham , Tanaboon Sajjaanantakul, "Comparison between Ohmic and Conventional Heating of Pineapple and Longan in Sucrose Solution", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i> 49 (4) (2015) 615-625			
- Warapa Mahakamchanakul, Tanaboon Sajjaanantakul, Vichien Kitpreechavanich, Hoa Bui Thi Quynh, "Efficacy of Sanitizers on <i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> , and <i>Pseudomonas</i> Single and Mixed Biofilms in a Seafood Processing Environment", <i>agriculture food and analytical bacteriology</i> 5 (1) (2015) 15-28			
- นางสาวกัญญาวีร์ กนกชัยปรมโทย์, Kullanart Tongkhao, Tanaboon Sajjaanantakul, Pitiya Kamonpatana, "Ohmic heating of an electrically conductive food package", <i>Journal of Food Science</i> 81 (12) (2016) E2966-E2976			
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ธนะบุญย์ สัจจอนันตกุล	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
ระดับชาติ			
<ul style="list-style-type: none"> - นิคากร วรภูมียนันท์, Wirat Vanichsriatana, Penjit Srinophakun, Tanaboon Sajjaanantakul, Sarote Sirisansaneeyakul, "Production of fructose from Inulin using mixed-inulinases", BioThailand 2005, 2-5 November 2005, Bangkok, Thailand (2005) - Tanaboon Sajjaanantakul, "Phytosterols Content in Seven Thai Local Vegetables and Legumes", สัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3 (2005) - พิลลาพา ยีนนาน, Tanaboon Sajjaanantakul, "Degradative kinetic of ?-mangostin and antioxidant capacity of dried mangosteen (Garcinia mangostana L.) rind extract.", The 33rd Congress on Science and Technology of Thailand (STT 33). (2007) - อธิยา เรืองจักรเพชร, Tanaboon Sajjaanantakul, "Effect of Spanish plum (Elaeocarpus hygrophilus Kurz.) maturity on total phenolics, flavonoids and antioxidant activity.", The 5th Conference on Postharvest Technology. Miracle Grand Hotel, Bangkok, Thailand. June 28-29, 2007 (2007) - อรอุมา หล้าแหล่ง, Sarote Sirisansaneeyakul, Pramuk Parasukulsatid, Tanaboon Sajjaanantakul, Wirat Vanichsriatana, "Optimization of condition for the production of cyclodextrin glycosyltransferase using Taguchi method", The 19th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology TSB 2007: Biotechnology for Gross National Happiness. (2007) - นาย ศิวชัย สลิธรัตน์, Tanaboon Sajjaanantakul, Jingtair Siriphanich, "Effect of Controlled Atmospheres on Quality of Fresh-Cut Jackfruit (Artocarpus heterophyllus Lamk.)", วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 6 (2008) - Sarote Sirisansaneeyakul, Wirat Vanichsriatana, Pramuk Parasukulsatid, Tanaboon Sajjaanantakul, อัครชัย ปรีกษะกุล, "Process Development for the Industrial Production of Inulin Flour and Inulo-oligosaccharides", TRF-master Research Project (Science and Technology) (2009) - Pitchaya Taechapattarakul , Tanaboon Sajjaanantakul, "Effect of Okra Polysaccharide on Physical Properties of Reduced-fat Ice Cream", การประชุมวิชาการโครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 5 (2011) - Radjai Porkunpoolsin, Tanaboon Sajjaanantakul, "Factors Affecting Viscosity of Malva Nut Gum and Its Utilization in Restructured Pork Patties", การประชุมวิชาการโครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 5 (2011) - รัตใจ ปคุณพูลสิน , Tanaboon Sajjaanantakul, "FACTOR AFFECTING VISCOSITY OF MALVA NUT GUM AND ITS UTILIZATION IN RESTRUCTURED PORK PATTIES", การประชุมนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 21 (2011) - พิชญ์ เตชะภัทรกุล, Tanaboon Sajjaanantakul, "UTILIZATION OF OKRA CELL WALL AND OKRA POLYSACCHARIDE POWDER ON QUALITIES OF REDUCED-FAT ICE CREAM", การประชุมนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 21 มหาวิทยาลัยรังสิต (2011) - อภนิษฐ์ พิศาล์ชรินทร์, Tanaboon Sajjaanantakul, "Effect of Okra polysaccharides on stability of acidified milk drinks", การประชุมวิชาการระดับชาติเพื่อการพัฒนาวิจัยอย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (2012) - Parichat Hongsprabhas, Kamolwan Israkarn, Nopmanee Kananurux, Tanaboon Sajjaanantakul, สมศักดิ์ อธิพิงษ์, ศุจิรัตน์ สงวนรังศิริกุล, "Characteristics of Thai yam (Dioscorea alata L.) and spherulitic structure in starch film", The 52nd Kasetsart University Annual Conference (2014) - Tanaboon Sajjaanantakul, Teerarat Likitwatanasade, สมศักดิ์ อธิพิงษ์, ศุจิรัตน์ สงวนรังศิริกุล, Parichat Hongsprabhas, "Effect of storage conditions on phenolic compounds and antioxidant capacity of Thai yam (Dioscorea alata L.) tubers", The 52nd Kasetsart University Annual Conference, (2014) 			
ระดับนานาชาติ			
<ul style="list-style-type: none"> - Tanaboon Sajjaanantakul, "Isolation and Characterisation of Cell Wall Material from Okra (Abelmoschus esculentus (L.) Moench)", 9th European Training Course on Carbohydrates: Summer Course Glycosciences at Wageningen University (2006) - Sengkhampan, N, Schols, H.A, Tanaboon Sajjaanantakul, Voragen, A.G.J, "Structural elucidation of cell wall polysaccharides from Okra (Abelmoschus esculentus (L.) Moench) Copenhagen 2007.", Xlth Cell Wall Meeting, Copenhagen, Denmark, 12-17 August, 2007 (2007) 			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ชนะบุลย์ สัจจอนันตกุล	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		

- Chaninun Limpichutchawan, Tanaboon Sajjaanantakul, "Emulsifying properties of modified Malva nut gum with different protein content", 9th International Hydrocolloids Conference (2008)
- Arunya Prommakool, Tanaboon Sajjaanantakul, Theeranun Janjarasskul, John M. Krochta, "Okra polysaccharide fraction and plasticizer effects on film properties", Institute of Food Technology, IFT Annual meeting 2008 (2008)
- Tanaboon Sajjaanantakul, Siree Chaiseri, Warunee Varayanond, "OUTREACH STRATEGIES IN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY TRANSFER OF KASSETSART UNIVERSITY FOOD GROUP", 1st International ISEKI_Food Conference 2008 (2008)
- Waraporn Boonsupthip, Tanaboon Sajjaanantakul, Dennis R. Heldman, "Effective molecular weights of minerals and acids/bases for frozen food property prediction. ", Conference of Food Engineering (2009)
- Pilapa Yuennan, Carlos Mendez-Velasco , Tanaboon Sajjaanantakul, Douglas Goff, "Effect of Okra polysaccharide on ice recrystallization in ice cream", 11th International Symposium on the Properties of Water (2010)
- อัครชัย ปริกมทะกุล, Sarote Sirisansaneeyakul, Wirat Vanichsriatana, Pramuk Parasukulsatid, Tanaboon Sajjaanantakul, "The production of inulooligosaccharides from Jerusalem artichoke", TSB 2010: International Conference on Biotechnology for Healthy Living, The 22nd Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology (2010)
- Tanaboon Sajjaanantakul, Pitchaya Taechapattarakul, Pilapa Yuennan, "Value creation of Okra (Abelmoschus esculentus (L.) Moench): okra polysaccharide as fat-replacer and stabilizer for ice cream", 3rd Incoftech 2013 International Conference on Food Technology 2013, by Indian Institute of Crop Processing Technology. Ministry of Food Processing Industries, Government of India (2013)
- Weerachet Jittanit, รัฐฉัตรณ์ ตัมพรานวัตร, วรรัชมา เอ็งฉ้วน, Hoang Pham, Tanaboon Sajjaanantakul, "The Application of Ohmic Heating Method in Thermal Processing of Food and its Positive Effect on the Microbial Reduction", the 1st International Symposium on Microbial Technology for Food and Energy Security (2013)
- Hoang Pham, Tanaboon Sajjaanantakul, Weerachet Jittanit, "The Comparison between the Effect of Ohmic and Conventional Heating on Microbial Growth of Ready-to-eat Pineapple Packed in Plastic Pouch and Their Energy Consumption", The 1st International Symposium on Microbial Technology for Food and Energy Security (2013)
- Sovannarith Chhe, Tanaboon Sajjaanantakul, Weerachet Jittanit, "Effects of Extraction and Foaming Conditions on Palmyrah Palm Pulp (Borassus flabellifer L.) Foam 's Density and Stability for Foam-mat Drying", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015), BITEC, Bangkok, Thailand, 18-19 June 2015 (2015)
- Atchara Sankom, Ronnarit Rittiron, Warapa Mahakamchanakul, Tanaboon Sajjaanantakul, Thammasak Thongket, "Evaluation of Dry Extract System Involving NIR and IR Spectroscopy for Rapid Detection of Organophosphate Pesticides", Asian NIR Symposium 2016 (The 5th Asian NIR Symposium) (2016)
- Atchara Sankom, Warapa Mahakamchanakul, Ronnarit Rittiron, Tanaboon Sajjaanantakul, Thammasak Thongket, "Development of Method for Detecting Low Concentration of Organophosphate Pesticides in Vegetables Using Near Infrared Spectroscopy", ICFSN 2018: 20th International Conference on Food Science and Nutrition (2018)

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 6 กรกฎาคม 2563