

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายไพศาล วุฒิจำนงค์	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
การศึกษา	B.Sc., ม.เกษตรศาสตร์, ไทย, 2516 M.Sc, Mysore University , India, 2518 Ph.D., University of New South Wales, Australia, 2530		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การทำแห้งอาหาร, วิศวกรรมการแปรรูป, การแปรรูปอาหาร		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2540 การศึกษาปรับปรุงประสิทธิภาพการสกัดน้ำตาลจากอ้อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย</p> <p>ปี 2546 การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ชกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)</p> <p>ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2546-2550 การวิจัยเพื่อพัฒนาการปลูกพลับอย่างเป็นการค้าในพื้นที่สูงของจังหวัดเพชรบูรณ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2550 การถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่อง "การวิจัยเพื่อพัฒนาการปลูกพลับอย่างเป็นการค้าในพื้นที่สูงของจังหวัดเพชรบูรณ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549 การพัฒนาคุณภาพและบรรจุผลิตภัณฑ์สำหรับสมุนไพรแช่แข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ชกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)</p> <p>ปี 2550 การศึกษาคุณภาพข้าวหอมมะลิไทยโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยืนยัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warapong Usawakesmanee, Manjeet S.Chinnan, Phaisan Wuttijumnong, Anuvat Jangchud, Nongnuch Raksakulthai, "Effect of edible coating ingredients incorporated into predusting mix on moisture content, fat content and consumer acceptability of fried breaded product", Songklanakarin Journal of Science and Technology 30 (suppl.1) (2008) 25-34 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - nyapom Sirilert, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Kamolwan Jangchud, "Effect of Coating on Doughnut Cake Preference using R-index", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (1) (2006) 240-246 - Phaisan Wuttijumnong, "Combined Osmotic and Microwave-vacuum Dehydration of Persimmon (Diospyros Kaki)", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 0-0 - Wilai Sonthipempoon, Thongchai Suwonsichon, Sakchai Wittaya-areekul, Phaisan Wuttijumnong, "Effect of Maltodextrin on Glass Transition Temperature and Water Activity of Production Banana Flake", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 708-715 - Lalita Chatiyant, Phaisan Wuttijumnong, "Application of Pectin Coating in the Production of Vitamin Fortified Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (2) (2007) 356-362 - Nantawan Therdtai, Phaisan Wuttijumnong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กู้สุจริต, "Optimization of Vacuum Frying Condition for Shallot", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 338-342 - Nantipa Pansawat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Saalia, FK, Eitenmiller, RR, Phillips, RD, "Effects of extrusion conditions on secondary extrusion variables and physical properties of fish, rice-based snacks", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 41 (4) (2008) 632-641 		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นายไพศาล วุฒิจำนงค์</p> <p>ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<p>- Supat Chaiyakul, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Ray Winger, "Effect of Protein Content and Extrusion Process on Sensory and Physical Properties of Extruded High-Protein, Glutinous Rice-Based Snack", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 182-190</p> <p>- Phaisan Wuttijumnong, Lop Phavaphutanon, "Growth, Leaf Chlorophyll Concentration, and Morphological Adaptation of Selected Wax Apple Cultivars in Response to Flooding", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (2) (2008) 197-206</p> <p>- Chaiyakul, Supat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Winger, Ray, "Effect of extrusion conditions on physical and chemical properties of high protein glutinous rice-based snack", LWT - Food Science and Technology 42 (3) (2009) 781-787</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Chutima Waisarayutt, "Development of pet food using solid waste from fish sauce production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Kamolwan Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, "Application of edible coating in the production of vitamin fortified rice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, กิตติวีร์ เสรีกุล, ฉัตรลดา กู้สุจริต., "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดกรอบสุญญากาศ", การประชุมวิชาการเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)</p> <p>- Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumnong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กู้สุจริต., "การศึกษาสภาวะการทอดสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับหอมแดง", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)</p> <p>- สุภัทร์ ไชยกุล, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, "ผลของปริมาณโปรตีนและสภาวะในเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสและสีของขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumnong, สุธิดา เนติปัญญา, "Computational fluid dynamics simulation of temperature profiles during batch baking", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- นายสะเทือน ทีแก้ว, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Phaisan Wuttijumnong, นางสาวฉนิดา จิรังรัตน์, "Effect of Roasting Time and Temperature on the quality of Arabica and Robusta Coffee Bean in Lao PDR", การประชุมสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2008)</p>	
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p> <p>- รางวัลชมเชยสาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุมวิชาการครั้งที่ 45 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2551 เรื่อง "การศึกษาสัดส่วนที่เหมาะสมของสารให้ความหวานในการผลิตอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากข้าวกล้องและสมุนไพร" จาก ม.เกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2540 - 30 ตุลาคม 2563