

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวิภา สุโรจนะเมธากุล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.บ.(เคมี), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2526 M.S.(Food Science), University of the Philippines at Los Banos, ฟิลิปปินส์, 2531		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2535	การทำมันเทศแช่อิ่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInternational Potato Center		
ปี 2536	การใช้ประโยชน์ของแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษในเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2540	การผลิตหัวเชื่อมมะม่วงเพื่อการบริโภคในประเทศและการส่งออกสู่ประเทศกำลังพัฒนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากEEC (STD3)		
ปี 2540	ศักยภาพในการใช้กากดอกกระเจี๊ยบและเปลือกถั่วเหลืองเพื่อผลิต Cellulose Powder ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2541	Development of Rice Noodle Production and Quality in Small and Medium Scale Industries. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU		
ปี 2541	Development of Rice Noodle Production and Quality in Small and Medium Scale Industries. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU		
ปี 2541	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่าและการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2542	Development of Rice Noodle Production and Medium Scale Industries. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากThe Unnited National University (UNU)		
ปี 2542	การผลิตไวน์และบรันดีจากแดงไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2542	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่าและการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2542	การยืดอายุการเก็บกัวยเดี่ยวสดโดยใช้เทคนิคทางภาษาขนบบรรจุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2542	ผลของการใช้แป้งผสมต่อการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมี กายภาพและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเส้นหมี่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2543	ผลของสารสกัดจากพืชบางชนิดในประเทศไทยต่อจุลินทรีย์ที่พบในการผลิตไวน์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2544	Development of Low-input Technology for Reducing Postharvest Losses of Staples in Southeast Asia. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Science (JIRCAS)		
ปี 2544-2546	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งข้าวเจ้าเพื่อใช้ผลิตกัวยเดี่ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม		
ปี 2543-2547	การพัฒนาข้าวหลังการเก็บเกี่ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2547-2548	การใช้ประโยชน์จากคัพภะและข้าวกล้องงอกเป็นอาหารสุขภาพเพื่อเพิ่มมูลค่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549-2550	คุณค่าทางอาหารของคัพภะข้าวเริ่มงอก ข้าวกล้องเริ่มงอกและการยอมรับของผู้บริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไมโครแคปซูลจากสารขี้ข้าวเพื่อใช้เป็นสารกักเก็บกลิ่นรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2550	การศึกษาการมีวิธีการผลิตเพื่อหาเอกลักษณ์ทางด้านกลิ่นรสของไวน์ลิ้นจี่ที่มีศักยภาพทางการตลาด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	การย่อยได้ของแป้งและค่าไกลซีมิกของข้าวชนิดต่างๆ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การผลิตกล้าเชื้ออาหารหมักด้วยวิธีเอนแคปซูลเลชั่น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การพัฒนา กัวยเดี่ยวเส้นเล็กชนิดเส้นตรงจากแป้งข้าวไม่ผสม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550-2551	การประยุกต์ใช้เทคนิค immunoassay เพื่อการตรวจวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากMAFF-Morinaga Japan		
ปี 2551	Water soluble polysaccharides ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวิภา สุโรจนเมธากุล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2551	กรรมวิธีผลิตแป้งมะพร้าวเพื่อใช้เป็นแหล่งใยอาหารในผลิตภัณฑ์ขนมอบ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การผลิต resistant starch จากแป้งข้าวด้วยวิธีการย่อยแป้งด้วยกรดร่วมกับให้ความร้อนและความชื้น ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากข้าวหมาก ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การสกัดสาร Antioxidant จากรำข้าวเพื่อใช้ประโยชน์ในรูปของ Food Additive ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	ผลของการแช่เยือกแข็งยิ่งยวดต่อการเปลี่ยนแปลงของแป้ง และสตาร์ชข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	ผลของการแช่เยือกแข็งยิ่งยวดต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติของสตาร์ชมันสำปะหลัง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551-2552	การพัฒนาความปลอดภัยในการบริโภคเส้นก๋วยเตี๋ยว ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
ปี 2551-2553	การกักเก็บสารสำคัญในเครื่องเทศและสมุนไพรไทยด้วยกระบวนการเอกซทราซัน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากUnited Nations University
ปี 2552-2553	โครงการวิเคราะห์หัตถ์มูลปัจจัยคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อกำหนดมาตรฐานสำหรับข้าวกล้องงอก ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2552-2554	การประยุกต์ใช้เทคนิคImmunology ในการวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้อาหารสำหรับประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากMAFF-Morinaga
ปี 2553-2554	การใช้ประโยชน์จาก Water soluble polysaccharide จากข้าวในอาหารชนิดต่างๆ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2553-2554	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี Immunoassay เพื่อการตรวจวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้อาหารในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากMAFF-MORINAGA, JAPAN
ปี 2553	การคัดเลือกสายพันธุ์และการผลิตเบต้า-กลูแคนจากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย. ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณสารก่อภูมิแพ้ในถั่วลิสง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การทดสอบความเป็นพิษไปโอติกของเอกโซโพลีแซคคาไรด์จากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การพัฒนาวิธีการตรวจวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้อาหารทะเล ( กุ้ง และปู ) แบบมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ของเครื่องดื่มจากขมิ้นชัน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	Study on Thai traditional fermented rice products ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2554-2555	Expansion of Food Allergen Analysis into Thailand ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากMorinaga Institute of Biological Science, Inc , JAPAN
ปี 2554-2555	การใช้เทคโนโลยีพัฒนานวัตกรรมอาหารสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2554-2555	การผลิตแป้งและแป้งหมักจากข้าวเม่าเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	Development of seafood ELISA ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากMorinaga Institute of Biological Science, Inc , JAPAN
ปี 2555-2556	Expansion of Food Allergen Analysis into Thailand ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากMorinaga Institute of Biological Science, Inc , JAPAN
ปี 2555	การแยกและศึกษาคุณลักษณะโพลีแซคคาไรด์ที่ละลายน้ำจาก เห็ดระโงกเหลือง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	อิทธิพลของการดัดแปรทางกลต่อสมบัติของแป้งข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การทดลองผลิตชุดทดสอบ Insulin และ Food Allergen เพื่อการขยายผลเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากMorinaga Institute of Biological Science, Inc , JAPAN
ปี 2555-2556	โครงการวิเคราะห์น้ำมันรำข้าว กากรำข้าวและรำข้าวจากกระบวนการสกัด MED TECH ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูตส์ (ประเทศไทย) จำกัด

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวิภา สุโรจนะเมธากุล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าแช่เยือกแข็ง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท แอลดี เรสเคอรองส์ จำกัด
ปี 2556	การผลิตไฟโรเดรคตรินจากสตาร์ชข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่อเป็นแหล่งใยอาหารชนิดใหม่ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การทดลองผลิตชุดทดสอบ iNsubulin และ Food allergen เพื่อการขยายผลเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากMorinaga Institute of Biological Science., Inc
ปี 2557	การผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูปชนิดย่อยได้จากเศษเส้นก๋วยเตี๋ยว ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การพัฒนาคุณภาพข้าวกล้องสีด้วยเอนไซม์ร่วมกับUltrasonicเทคโนโลยี เพื่ออุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	อิทธิพลร่วมของวิธีการปรุงอาหารและส่วนประกอบในอาหารที่มีต่อความคงตัวของสี ปริมาณแอนโทไซยานิน และความสามารถในการต้านออกซิเดชันของมันเทศสีม่วงเพื่อประโยชน์ด้านการบริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2557	การทดลองผลิตชุดทดสอบ Insulin และ Food allergen เพื่อการขยายผลเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากMorinaga Institute of Biological Science Co., Inc. Morinaga Bio-Science(Thailand) Co., Ltd.
ปี 2557	การพัฒนาข้าวหุงสุกเร็วจากข้าวหนึ่ง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากStudio Tecnico Appiani S.r.l. (Milan) Italy
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (OTOPs/SMEs) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ปี 2557-2558	การศึกษาอาหารพื้นบ้านของไทย:ขนมจีน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS
ปี 2558-2559	การศึกษาอาหารพื้นบ้านของไทย : ข้าวหมาก ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS
ปี 2558	การผลิตน้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์ที่ทนต่อการย่อยจากสตาร์ชข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	อิทธิพลของระดับการเจลาตีไนเซชันและความชื้นต่อคุณลักษณะด้านต่างๆ ของเฟรนฟรายด์ขึ้นรูปจากมันเทศสีม่วงที่ทำให้พองตัวด้วยเทคนิคที่ไม่ใช้การทอด ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	กลไกของมอลโตเดทริกรินปาล์มิเตอร่วมกับ Tween 80 ในการรักษาความคงตัวของอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำ และการนำไปประยุกต์ใช้ในอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวหนึ่งข้าวเหนียวกล้องเพื่ออุตสาหกรรมข้าวแปรรูป ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การผลิตแป้งชนิดย่อยได้จากข้าวไทยเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การผลิตก๋วยจั๊บน้ำร้อนและผลของการเกิดเจลาตีไนส์ต่อสมบัติของก๋วยจั๊บน้ำร้อน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS
ปี 2559-2560	การศึกษาผลกรด และเกลือต่อการกำจัดโปรตีนออกจากแป้งข้าวโม้เปียก และสมบัติของแป้งข้าวที่ผ่านกระบวนการดังกล่าว ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2560	ผลิตภัณฑ์น้ำมันเข้มข้นพร้อมดื่ม เสริมคอลลาเจน, ผลิตภัณฑ์เจลลี่เข้มข้นพร้อมดื่มรสผลไม้ เสริมคอลลาเจน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560-2561	ผลของแอมิโลสและความชื้นต่อคุณภาพของข้าวพอง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2559-2560	การเตรียมแป้งขนมจีน เพื่อการใช้ประโยชน์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2560	การสำรวจการแสดงฉลากสารก่อภูมิแพ้แล้วเหลืองในอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไร้เบอร์รี่ผสม ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวิภา สุโรจนเมธากุล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2561	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่แปรรูปที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและคาร์บอนฟุตพริ้นท์ต่ำเพื่อการตลาดเฉพาะทาง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าว ( กาแฟข้าว เสริมคอลลาเจน ) ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากกรมข้าว
ปี 2561	แผ่นแปงเกี่ยวปราศจากกลูเตน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท แมมิลี่ แอนด์ มี จำกัด
ปี 2561-2562	การเตรียมแป้งขนมจีน เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเส้นขนมจีน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS, JAPAN
ปี 2561-2562	คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพองจากข้าวสารและข้าวกล้องสายพันธุ์เดียวกัน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS, JAPAN
ปี 2561-2563	การพัฒนาต้นแบบระดับห้องปฏิบัติการของชุดทดสอบโรครวมแพ้ทางผิวหนังแบบสกัดจากอาหารทะเลกลุ่ม กุ้ง กุ้งและปู ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2561-2563	การพัฒนาต้นแบบระดับห้องปฏิบัติการของชุดทดสอบโรครวมแพ้ทางผิวหนังแบบสกัดจากอาหารทะเลกลุ่ม กุ้ง กุ้งและปู ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2562	การพัฒนาแป้งกล้วยแขก ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท สุวิทย์ โฮสติ้ง จำกัด
ปี 2562-2563	การพัฒนาขนมจีนพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากInnovation Technology Assistance Program (ITAP)
ปี 2562-2564	การพัฒนาต้นแบบระดับห้องปฏิบัติการของชุดทดสอบโรครวมแพ้ทางผิวหนังแบบสกัดจากอาหารทะเลกลุ่ม หอย หมึกและปลา ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2563-2564	— ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- SARUDA LOHANA, Pailin Phoopat, Vipa Surojanametakul, Chowladda Teangpook, "Development of Candied Pumpkin Kanom Ping Kaset", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 41 (5) (2007) 307-312
- Vipa Surojanametakul, "โนนง ฤๅสสำแพ", วารสารอาหาร 41 (3) (2011) 211-216
- Vipa Surojanametakul, "Suitable Food Allergen Detection Method", Food Focus Thailand 8 (90) (2013) 80-81
- Dalad Siriwan, Janpen Saengprakai, Vipa Surojanametakul, "Anti mutagenecity of healthy tumeric extract powder contained high curcuminoids", Journal of nutrition association of Thailand 48 (1) (2013) 11-19
- Sunsanee Udomrati, PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, "Application of Fermented and Hydrothermal Treated Rice Flour to Increase Resistant Starch in Rice Vermicelli (Kanom-jeen)", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 23 (3) (2015) 507-516
- Sunsanee Udomrati, PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, "Production of resistant starch from rice by fermentation and hydrothermal treatment", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 43 (2) (2015) 232-248
- Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, "Effect of amphiphilic esterified maltodextrin on rheological properties and stability of salad dressing", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 48 (1) (2020) 108-116

ระดับนานาชาติ

- Vipa Surojanametakul, "Properties of Spray-dried Rice Starch Microcapsule", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 39 (4) (2005) 730-738
- Yoshihashi, T, Huong, NTT, Vipa Surojanametakul, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varayanond, "Effect of storage conditions on 2-acetyl-1-pyrroline content in aromatic rice variety, Khao Dawk Mali 105", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 70 (1) (2005) S34-S37

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นางวิภา สุโรจนเมธากุล นักวิจัย เชี่ยวชาญ	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<p>- Vipa Surojanametakul, "Factors Affecting the Water Soluble Polysaccharide Content and its Relating to Pasting Properties of Thai glutinous Rice varieties", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 0-0</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, "Factors Affecting Water Soluble Polysaccharide Content and Pasting Properties of Thai Glutinous Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 117-124</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, Patcharee Tungtrakul, "Properties of Frozen Rice Noodle Product: Sen Mee Rad Na", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 294-299</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Yoshihashi, T, Huang, NTT, Pullop Tungtrakoolsub, Warunee Varanyanond, Noguchi, A, "The potent flavor component of aromatic rice; Recent development on an aromatic variety Khao Dawk Mali 105", JOURNAL OF THE JAPANESE SOCIETY FOR FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-NIPPON SHOKUJIN KAGAKU KOGAKU KAISHI 54 (3) (2007) 105-112</p> <p>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Janpen Saengprakai, Dalad Siriwan, Ladda Sangduean Wattanasiritham, "Preparation of Curcuminoid Powder from Turmeric Root (Curcuma longa Linn) for Food Ingredient Use", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 123-130</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Hirotoshi Doi, Haruki Shibata, Tasuku Mizumura, Toshio Takahashi, Warunee Varanyanond, Sirinrat Srikulnath, Masahiro Shoji, Tatsuhiko Ito, Hirotoshi Tamura, "Reliable Enzyme-Linked Immunosorbent Assay for the Determination of Coconut Milk Proteins in Processed Foods", Journal of Agricultural and Food Chemistry 59 (6) (2011) 2131-2136</p> <p>- Sootjarit, S., Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, "Effects of drying methods on the nutritional and physical quality of pre-germinated rice", Transactions of the ASABE 54 (4) (2011) 1423-1430</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Putaluk Khaiprapai, Premrat Jithan, Warunee Varanyanond, Masahiro Shoji, Tatsuhiko Ito, Hirotoshi Tamura, "Investigation of undeclared food allergens in commercial Thai food products", FOOD CONTROL 23 (1) (2012) 1-6</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Putaluk Khaiprapai, Premrat Jithan, Warunee Varanyanond, Shoji, M., Ito, T., Tamura, H., "Corrigendum to " Investigation of Undeclared Food Allergens in Commercial Thai Food Products" [J Food Control 23 (2012) 1-6]", Food Control 30 (2) (2012) 404</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Putaluk Khaiprapai, Premrat Jithan, Warunee Varanyanond, Shoji, M, Ito, T, Tamura, H, "Investigation of Undeclared Food Allergens in Commercial Thai Food Products (vol 23, pg 1, 2012)", FOOD CONTROL 30 (2) (2013) 404-404</p> <p>- Chutima Waisarayutt, Vipa Surojanametakul, Kaewpradub, S, Shoji, M, Ito, T, Tamura, H, "Investigation on the understanding and implementation of food allergen management among Thai food manufacturers", FOOD CONTROL 46 (2014) 182-188</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Sirinrat Srikulnath, นางไพลิน ชำนาญสิน, Dr. Masahiro Shoji, Dr. Tamura Hirotoshi, "Survey of Thai commercial food products that have been reported to contain no wheat, rye , barley, or gluten according to their labels.", Journal of AOAC International 100 (1) (2017) 126-132</p> <p>- PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, NARAPORN PHOMKAVON, Wanchai Panthavee, Tadashi Yoshihashi, "Removal of soluble proteins during fermentation process for improving textural properties of traditional Thai rice noodle, Kanom-jeen", Japan Agricultural Research Quarterly 51 (4) (2017) 327-331</p> <p>- Tumpanuvat, T., Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, "Study of hybrid dryer prototype and its application in pregerminated rough rice drying", Drying Technology 36 (2) (2018) 205-220</p> <p>- นส. จิตาภรณ์ ตัมพานวัตร, Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, "Effects of drying conditions in hybrid dryer on the GABA rice properties", Journal of Stored Products Research 77 (-) (2018) 177-188</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b>           นางวิภา สุโรจนเมธากุล</p> <p><b>ตำแหน่ง</b>   นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p><b>สังกัด</b>       ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Vipa Surojanametakul, Sumitra Boonbumrung, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, Kritsana Temtrakool, Tadashi Yoshihashi, "Encapsulation of Natural Flavor from Pandanus amaryllifolius Roxb. in Rice Starch Aggregates", Food Science and Technology Research 25 (4) (2019) 577-585</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Wanchai Panthavee, PRAJONGWATE SATMALEE, NARAPORN PHOMKAVON, Tadashi Yoshihashi, "Effect of Traditional Dried Starter Culture on Morphological, Chemical and Physicochemical Properties of Sweet Fermented Glutinous Rice Products", Journal of agricultural science 11 (6) (2019) 43-51</p> <p>- PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Ngamjit Lowithun, Rattanawan Mungkung, สโรชา แดงสีรี, "Development of Ready-to-Eat Color Rice Product Enriched With Natural Amino Acids", Journal of Agricultural Science 11 (13) (2019) 56-63</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Nopparat Prabsangob, Prof. Gohtani Shoichi, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, "Emulsion stabilization mechanism of combination of esterified maltodextrin and Tween 80 in oil-in-water emulsions", Food Science and Biotechnology 29 (3) (2020) 387-392</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- Patcharee Tungtrakul, Onanong Naivikul, Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, "Effects of milling methods on rice flour.", 32th Congress on Science and Technology of Thailand (2006)</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, "สมบัติของผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวแช่เยือกแข็ง: เส้นหมี่ราดหน้า", งานประชุมวิชาการ ครั้งที่ 45 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2007)</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, Patcharee Tungtrakul, Janpen Saengprakai, "EXTRACTION OF NATURAL ANTIOXIDANT FROM DEFATTED RICE BRAN FOR FOOD ADDITIVE USE", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 35 (2009)</p> <p>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Wanchai Panthavee, NARAPORN PHOMKAVON, "Effect of Lactobacillus plantarum fermentation on some properties of immature rice: KDML 105", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- NARAPORN PHOMKAVON, Vipa Surojanametakul, นรินทร์ พูลเพิ่ม, PRAJONGWATE SATMALEE, "Changes on physico-chemical properties, total anthocyanin contents and antioxidant activity of different pre-treatment purple sweet potato flour", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- Patcharee Tungtrakul, Rasamee Supasri, Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, "Starch Digestibility and Glycemic Index of Thai Rice Cultivars", 2nd Intemation Symposium on Rice and Disease Prevention (2008)</p> <p>- Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, Wannee Jirapakkul, นางสาวสารณี สุจริต, "Suitable Drying Method for Pre-Germinated Brown Rice", Intemational Conference on Food Technology Edition II (2010)</p> <p>- PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Sunsanee Udomrati, "Effect of deep Freezing on Rice Flour and Starch", 12th Asean Food Conference 2011 (2011)</p> <p>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Sunsanee Udomrati, "Effect of Deep Freezing on Cassava Stach Properties", 12th Asean Food Conference 2011 (2011)</p> <p>- Vipa Surojanametakul, "Undeclared Food Allergens - An Emerging Concern in Southeast Asia?", 13th ASEAN FOOD CONFERENCE (2013)</p> <p>- Janpen Saengprakai, Vipa Surojanametakul, "Antimutagenic effect of Analog-Curcuminoid: the ModifiedProduct from Curcumin", The 8th Thailand –Taiwan Bilateral Conference” in the theme of “Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food” (2014)</p>	

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางวิภา สุโรจนเมธากุล	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, NARAPORN PHOMKAVON, "Production of indigestible pyrodextrin from rice starches", The 18Th Food innovasia conference 2016(FIAC 2016) (2016)</li> <li>- NARAPORN PHOMKAVON, PRAJONGWATE SATMALEE, นายนรินทร์ พูลเพิ่ม, นายณรงค์ แดงเปี่ยม, Vipa Surojanametakul, "Influence of preparation methods on color, antioxidant activity and physicochemical properties of purple sweet potato flour", The 18Th Food innovation conference 2016(FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, Prof. Gohtani Shoichi, "Oil-in-water emulsion stabilization mechanism of combination of Tween 80 and maltodextrin palmitate", International Conference on Food and Applied Bioscience 2018 "Trends and Innovation in Food and Biotechnology" (2018)</li> </ul>			
<b>สิทธิบัตร</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "Application Number Publication Number Application Date April 14, 2009. Publication Date April 6, 2011" จาก JIRCAS, Japan</li> </ul>			
<b>อนุสิทธิบัตร</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2548 เรื่อง "2548 กรรมวิธีการเพิ่มปริมาณแกมมาเอมิโน บิวเทริกแอซิดในคัพพะของข้าว" จาก วช และ มก</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "วิธีการกักเก็บสารออกฤทธิ์จากขมิ้นในรูปของขมิ้นผงและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวิธีดังกล่าว" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "การผลิตข้าวกล้องงอกเพื่อเพิ่มกรดแกมมา เอมิโน บิวเทริก (Gamma Amino Butyric acid) ในข้าวพันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือก และข้าวกล้อง" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือกและข้าวกล้อง" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>			
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- นักวิจัยดีเด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2562 - ประจำปี 2562 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>เรื่อง "สารก่อภูมิแพ้อาหาร: การวิจัยเพื่อยกระดับคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหารไทย" - ประจำปี 2562 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- ปชมท ประจำปี 2562 บุคลากรสายสนับสนุนผู้มีผลงานดีเด่นแห่งชาติ รางวัลผู้มีผลงานดีเด่นด้านวิชาชีพดีเด่น ประจำปี 2563 จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และ ลูกจ้างมหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย (ปชมท)</li> </ul>			
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลชนะเลิศ รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 ประเภทอาจารย์ นักวิจัย และบุคลากรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "g-Rice" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2535 - 6 กรกฎาคม 2563