

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางเย็นใจ จิตะฐาน	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	พนักงานวิทยาศาสตร์		
การศึกษา	อนุปริญญาอาหารและโภชนาการ, วิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพ, ไทย, 2519		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2536	การปรับปรุงคุณภาพอาหารไทยโดยใช้แป้งเมล็ดฝ้าย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2539	การพัฒนาตำรับอาหารจากมันสำปะหลัง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทย		
ปี 2540	การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวโดยใช้ปลาผง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2541	การประเมินผลโดยประสาทสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการของ Soyolat ในอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2541	การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวโดยใช้ปลาผง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2546	การปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยด้วยข้าวกล้องเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (โครงการย่อยการวิจัยเกี่ยวกับข้าวและการวิจัยเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2550	การศึกษาปริมาณ anhydrobarakol ในดอก ยอด และใบของขี้เหล็กบ้าน และการทำแกงขี้เหล็กบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548	โครงการบูรณาการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย/ โครงการวิจัยย่อยที่ 4 : การวิจัยและพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากสมุนไพรไทยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอผสมสมุนไพรสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรคร์นวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)		
ปี 2550-2551	การศึกษาปริมาณ Anhydrobarakol ในดอก ยอดและใบของขี้เหล็กบ้าน และการทำแกงขี้เหล็กบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2550	การพัฒนาน้ำพริกเผาสหาร่ายไกเพื่อการค้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การผลิตถั่วป่นอนามัยและปลอดภัยสำหรับอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพควา - หวาน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงสำหรับเด็กวัยเรียน จากข้าวกล้องงอก ธัญพืช และผลผลิตทางการเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551-2552	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพควา-หวาน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงสำหรับเด็กวัยเรียนจากข้าวกล้องงอก ธัญพืช และผลผลิตทางการเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551-2552	การศึกษาสภาวะของผลิตภัณฑ์อาหารไทยชนิดทอด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551-2552	โครงการย่อยที่ 1 สำหรับอาหารท้องถิ่นไทยด้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง: ค่า ORAC และฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟา กลูโคซิเดส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูพสุภาพ สำหรับผู้สูงอายุจากข้าวกล้อง ข้าวกล้องงอก และธัญพืช (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555	โครงการผลิตอาหารไทยเพื่อสุขภาพช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	การพัฒนาอาหารว่างสำหรับการประชุมที่ได้คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2555-2556	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางเย็นใจ รุจิฐานะาน	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	พนักงานวิทยาศาสตร์		
ปี 2555-2556	โครงการพัฒนานวัตกรรม ชุดตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2556-2557	การพัฒนาหอยแผ่นอบกรอบปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายภูริเดช สายเพ็ช)
ปี 2556-2557	นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและควบคุมคุณภาพให้แก่กลุ่มแม่บ้านคลอง 5 จังหวัดปทุมธานี (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจาก Japan International Cooperation Agency (JICA)
ปี 2555-2556	การพัฒนาข้าวเกรียบเห็ดฟาง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณกัญญาภัค จริยะเทพถาวร)
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วลันเตาป่นอามัย (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณวุฒิชัย แหว่ตระกูลปัญญา)
ปี 2557-2558	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับปรุงอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ต่อเนื่องปีที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)
ปี 2557-2558	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสมุนไพรสำหรับการเตรียมอาหารลดโซเดียม โดยใช้เทคนิคด้านกลิ่นรสจากสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)
ปี 2559-2561	อาหารไทยมังสวิรัตและอาหารไทยฮาลาลสู่ตลาดโลก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ
ปี 2561-2562	การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยฮาลาลและอาหารไทยมังสวิรัตสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุและผู้นับถือศาสนาอิสลาม (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thititam, Somchit Onhem, "“มหัศจรรย์ไข่ไก่ คุณค่าที่ไม่ควรมองข้าม” วารสาร (1): 28-38", อาหาร 40 (1) (2010) 28-38			
- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thititam, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Quality of Repeated Use of Oil for Frying Chinese Deep Fried Dough (Pa-Tong-Kho)", Current Applied Science and Technology Journal (CAST) 18 (1) (2018) 24-30			
ระดับนานาชาติ			
- Chowladda Teangpook, Urai Paosangtong, Yenjai Thititam, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Production and Nutrition of Khi Lek (Siamese cassia) Curry from Central Thailand", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 510-520			
- Chowladda Teangpook, Winus Puminat, Yenjai Thititam, Somchit Onhem, Urai Phawsungthong, "Effect of Boiling on Anhydrobarakol Content of Khilek (Siamese cassia) Young Flowers", Pakistan Journal of Nutrition 11 (12) (2012) 1125-1130			
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thititam, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Ngamjit Lowithun, "PRODUCTION OF YA-NANG LEAVES-BAMBOO CURRY IN RETORT POUCH ", 35th Congress on science and technology of Thailand (2009)			
- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thititam, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Effect of boiling of Khi Lek (Siamese cassia) leaves on anhydrobarakol content", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)			
ระดับนานาชาติ			
- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thititam, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Effect of repeated frying on the phyco-chemical of omelet", International Food Conference 2011 (2011)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางเย็นใจ ฐิตะฐาน</p> <p>ตำแหน่ง พนักงานวิทยาศาสตร์</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yenjai Thitadam, "Antioxidant capacity and alpha-glucosidase inhibition of local Southeast Asian vegetables", 5th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2011) (2011) - Duangchan Hengsawadi, Somchit Onhem, Yenjai Thitadam, Usapom Phukasmas, มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์, "Research and Development of powdered Healthy soup Products for the Elderly by using Gaba Rice and Cereals.", Burapha University international Conference 2012 (2012) - Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitadam, Siripom Tanjor, Somchit Onhem, Usapom Phukasmas, Wassana Narasri, Yathippawi Pakkaew, "Development Of Healthy Snacks For Healthy Meeting", The 21st World Conference on Health Promotion ณ ศูนย์ประชุม PEACH พัทยา จ.ชลบุรี (2013) - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitadam, "The Characteristics of Dried Bamboo Shoot with and without Ya-nang (Tiliacora triandra) Leaves", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014) - Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitadam, Somchit Onhem, Pisut Butsuwan, Wassana Narasri, Siripom Tanjor, CHUSANA MEKHORA, Yathippawi Pakkaew, "Development and Reformulation of Sodium-Reduced Foods in Promoting Good Health for Thais", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitadam, Somchit Onhem, Siripom Tanjor, Wassana Narasri, Yathippawi Pakkaew, Samchya Tathongsri, "Increasing the proportion of Thai herbs in low sodium recipes enhance saltiness, overall balance flavor and consumer acceptability", The 12th Asian Congress of Nutrition (2015) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>ลิขสิทธิ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "โภชนาการที่ดีสำหรับผู้สูงอายุ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 4 ธันวาคม 2563