

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายวายุห์ สนเทศ	สังกัด	ฝ่ายโรงงาน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	วิศวกร		
การศึกษา	วศ.บ.(วิศวกรรมเครื่องกล), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย, 2527		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย	<p>ปี 2535 ผลของขนาดอนุภาคและความชื้นของข้าวโพดบดที่มีต่อคุณลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารเข้าซึ่งผลิตด้วยเครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์แบบสกรูคู่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD</p> <p>ปี 2536 ผลของปัจจัยในการผลิตต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษ ซึ่งผลิตโดยเครื่อง เอ็กซ์ทรูดเดอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD</p> <p>ปี 2547-2548 โครงการเครื่องตีสำเร็จรูปธัญชาติเสริมสุขภาพด้วยสมุนไพรไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยพัฒนาร่วมภาครัฐและเอกชน</p> <p>ปี 2548 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวระบบเอ็กซ์ทรูชันจากข้าวไทยเสริมธาตุเหล็ก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสวทช.</p> <p>ปี 2548 การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวระบบเอ็กซ์ทรูชันจากข้าวไทยเสริมฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยไบโหมอนสู่ครัวโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2548-2549 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวระบบเอ็กซ์ทรูชันจากข้าวไทยเสริมธาตุเหล็ก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ</p> <p>ปี 2549 การประยุกต์ใช้ไบโหมอนในผลิตภัณฑ์เครื่องตีสำเร็จรูปธัญชาติระบบเอ็กซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมี ของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 เสริมสุขภาพด้วยเปลือกมังคุดในผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติจากกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2551 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ สแนคข้าวโพดในระดับโรงงานและการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ" ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ</p> <p>ปี 2551 โครงการ “ผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กและทารกที่ได้มาตรฐานในระดับอุตสาหกรรม : ระยะที่ 1 (ปี 2551) การประยุกต์ใช้ Linear programming ในการพัฒนาสูตรอาหารเสริมสำหรับเด็กและทารกให้ได้มาตรฐานทางโภชนาการ” ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)</p>		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	<p>ระดับชาติ</p> <p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Vayootha Sontes, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Physicochemical Properties of Modified Corn Grit Flour by Extrusion Process", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (4) (2018)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Chulaluck Charunuch, SAOWALUK RUNGCHANG, Chowladda Teangpook, Vayootha Sontes, "Iron Fortification in Developing of Extruded Thai Rice Snack", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (2) (2008) 360-366</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Nipat Limsangouan, Vayootha Sontes, "Effects of extrusion conditions on the physical and functional properties of instant cereal beverage powders admixed with mulberry (Morus alba L.) leaves", Food Science and Technology Research 14 (5) (2008)</p>		
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	<p>ระดับชาติ</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Janpen Saengprakai, Kassamapom Puntaburt, Vayootha Sontes, "The effect of extrusion conditions on the physical and antioxidant properties of instant cereal beverage powders supplementing with Thai herbs", Food Innovation Asia Conference 2008 (2008)</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายวายุห์ สนเทศ</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> วิศวกร</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายโรงงาน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chulaluck Charunuch, Chowladda Teangpook, SAOWALUK RUNGCHANG, Vayoooha Sontes, "Effects of Extrusion Conditions on the Properties of Rice-based Expanded Snack with Iron Fortification", The 2th International Conference on Rice for the future (2007)</li> <li>- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Nipat Limsangouan, Vayoooha Sontes, "Effects of Extrusion Conditions on the Physical and Functional Properties of Instant Cereal Beverage Powders Admixed with Mulberry (Morus alba L.) Leaves", 14th World Congress of Food Science &amp; Technology (2008)</li> <li>- Chulaluck Charunuch, ผศ.ดร.มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์, Nednapis Vatanasuchart, wandee sutthinarakom, Vayoooha Sontes, "PRODUCT DEVELOPMENT OF SUPPLEMENTARY FOOD FOR INFANT AND YOUNG CHILDREN FOR STANDARD NUTRITION AT INDUSTRIAL LEVEL", 19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (2009)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องตีมีธัญชาติสำเร็จรูปสมุนไพรไทยและกรรมวิธีการผลิตเครื่องตีดังกล่าว" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติผสมผงเปลือกมั่งคุดโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	
<p><b>ลิขสิทธิ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ "สแนคเบญจรงค์ (Benjaronk Snack)" ด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "HEALTHY EXTRUDED SNACK" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2535 - 5 ธันวาคม 2563