

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ลัดดา แสงเดือน วัฒนศิริธรรม	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
การศึกษา	อนุปริญญา, สถานศึกษาเคมีปฏิบัติ (สถาบันสมทบจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย), ไทย, 2529 วท.บ. (ชีวเคมี), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2531 วท.ม (ชีวเคมี), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2535 พร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2558		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Food Analysis, Protein and polysaccharide purification, Antioxidant properties in foods and agricultural products		
โครงการวิจัย	ปี 2540 การศึกษาวิธีวิเคราะห์ปริมาณกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกในน้ำผลไม้ และเครื่องต้มโดยการ ใช้ HPLC (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2540-2542 Quality Assurance Systems for ASEAN Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAus AID ปี 2540-2542 Quality Assurance Systems for Asean Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAsus AID ปี 2540-2542 Quality Assurance Systems for ASEAN Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAus AID ปี 2543 การแยกและจำแนกลักษณะใยอาหารจากเปลือกมะม่วง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2545-2546 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีปริมาณฟีนอลทั้งหมดของสารพลาโวนอยด์บางชนิดของผลไม้เขตนานาเข้าเพื่อเปรียบเทียบกับผลไม้ที่ผลิตโดยมูลนิธิโครงการหลวง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง ปี 2546 การแปรรูปตาปลาและชิงระดับ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมวิชาการเกษตร ปี 2547-2548 การใช้ประโยชน์จากคัพพะและข้าวกล้องงอกเป็นอาหารสุขภาพเพื่อเพิ่มมูลค่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548 โครงการบูรณาการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย/ โครงการวิจัยย่อยที่ 4 : การวิจัยและพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากสมุนไพรไทยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548-2549 แนวทางการผลิตน้ำบวียงเพื่อเป็นแหล่งของกรดอินทรีย์จากธรรมชาติสำหรับใช้ในอุตสาหกรรมผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง ปี 2549-2550 คุณค่าทางอาหารของคัพพะข้าวเริ่มงอก ข้าวกล้องเริ่มงอกและการยอมรับของผู้บริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2549 ปริมาณและองค์ประกอบของโพลีแซคคาไรด์จากเห็ดที่กินได้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 สารต้านออกซิเดชันและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 ผลของสภาวะการผลิตต่อปริมาณการสูญเสียของสารไอโซฟลาโวนระหว่างกระบวนการทำเต้าหู้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2547-2551 การวิจัยและพัฒนาการปลูกไม้เพื่อการผลิตหน่อไม้และการใช้ประโยชน์จากไม้ไผ่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2551 การวิจัยและพัฒนาสมุนไพรขึ้นแบบครบวงจรเพื่ออุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2551 การศึกษาลักษณะทางกายภาพของหน่อไม้สดและการแปรรูปหน่อไม้สด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 ผลของตัวทำละลาย อุณหภูมิและเวลาต่อการสกัดสารพลาโวนอลจากเปลือกปอนเมล็ดและจากเมล็ดองุ่นที่เป็นส่วนเหลือทิ้งจากการผลิตไวน์ โดยใช้คลื่นอุลตราโซนิคช่วยในการสกัด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 การแยกและศึกษาคุณลักษณะโพลีแซคคาไรด์ที่ละลายน้ำจาก เห็ดระโงกเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2556 การเพิ่มปริมาณสาร Monacolin K และ Gamma-aminobutyric acid (GABA) ในการหมักข้าวแดงด้วยเชื้อรา Monascus spp. จากข้าวกล้อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 โครงการวิเคราะห์น้ำมันรำข้าว การรำข้าวและรำข้าวจากกระบวนการสกัด MED TECH (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ลัดดา แสงเดือน วัฒนศิริธรรม	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2557-2558	การทำน้ำจิ้มไก่เป็นชนิดผง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ภาจกร ฟู้ดส์ จำกัด		
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการแปรรูปข้าวกล้องลิ้มผั่วอบกรอบสู่ระดับอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มชา ข้าวเก่า (ข้าวลิ้มผั่ว)		
ปี 2559-2560	การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2559-2561	การผลิตสีธรรมชาติสำเร็จรูปจากพืชให้สีของไทย และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมไทยกึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2561	การพัฒนากระบวนการย่อยข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากThe Japan International Cooperation Agency (JICA)		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดขอน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทแฟนซีฟู้ดอินเตอร์เนชันแนล จำกัด		
ปี 2559-2561	ผลของวิธีการอบแห้งและอุณหภูมิอบแห้งที่มีต่อจุลชีววิทยาการอบแห้งและคุณภาพของเห็ดหอม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2560	การพัฒนาน้ำซุปลและซูปชนิดผงจากกระดุกไก่ ส่วนสะโพกและโครงไก่ตะนาวศรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ตะนาวศรี ภูเก็ต จำกัด		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวานน้ำตาลต่ำเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากเห็ดแครง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การผลิตสารสกัดข้าวผงเพื่อใช้เป็นสารต้านออกซิเดชันและยับยั้งเอนไซม์อินฮิบิเตอร์ของอินฮิบิเตอร์ เอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก GABA สูงจากกากถั่วเหลือง เพื่อเป็นวัตถุดิบในการเพิ่มปริมาณ GABA ในผลิตภัณฑ์อาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพของเห็ดในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	สมบัติด้านอนุมูลอิสระ ด้านการอักเสบของสารสกัดจากเห็ดและการพัฒนากระบวนการผลิตสารสกัดออกฤทธิ์ทางชีวภาพสูง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562	ระบบการจัดการผลิตผลจากสัตว์ (เนื้อ, นม และไข่) ครบวงจร เพื่อพัฒนาและเพิ่มศักยภาพของชุมชน เศรษฐกิจ และสังคม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2562	การผลิตโอเลโอแคโรทีนโดยวิธีการทางเอนไซม์จากอะราบีโนไซด์แลนในรำสกัดน้ำมันที่ผ่านการสกัดโปรตีนและการศึกษาศักยภาพการเป็นพรีไบโอติกภายใต้สภาวะจำลองการย่อยอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาน้ำหัวเชื้อสกัดถึงเข้าผสมสาหร่ายสปรูลิน่าและเบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูมิกิ จำกัด		
ปี 2563-2564	การใช้ประโยชน์งานวิจัยอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารภูเก็ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2563-2564	ศักยภาพของสมบัติพรีไบโอติกจากกาแฟปรับสภาพขั้นต้นต่อจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหารจำลองของมนุษย์เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2563-2565	การพัฒนาสาหร่ายสปรูลิน่าเพื่อผลิตโปรตีนคุณภาพและความสัมพันธ์กับไฟโคบิลิโปรตีน ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมและการสกัดด้วยเทคโนโลยีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ เริ่มปี 2563) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.ลัดดา แสงเดือน วัฒนศิริธรรม</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tasanee Limsuwan, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Janpen Saengprakai, "Antioxidant capacity and total phenolic compounds in selected fruits", วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 54 (3) (2011) 17-24 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inatsu Y., Nakamura N., Yuriko Y., Fushimi T., Ladda Sangduean Wattanasiritham, Kawamoto S., "Characterization of Bacillus subtilis strains in Thua nao, a traditional fermented soybean food in northern Thailand", LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY 43 (3) (2006) 237-242 - 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 - Ladda Sangduean Wattanasiritham, Chockchai Theerakulkait, นางสาวสุพชชา ชักกลุ่มสง, "Antioxidant activity of rice bran protein extract, its enzymatic hydrolysates and its combination with commercial antioxidants.", Pakistan Journal of Nutrition 14 (10) (2015) 647-652 - Ladda Sangduean Wattanasiritham, Chockchai Theerakulkait, Samanthi Wickramasekara, Claudia S.Maier, Jan F.Stevens, "Isolation and identification of antioxidant peptides from enzymatically hydrolyzed rice bran protein", Food Chemistry 192 (2) (2015) 156-162 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apinya Chudhangkura, นางสาวสายพิณ มณีพันธ์, วารุณี วารัญญานนท์, Siripom Stonsaovapak, Pensiri Anantraksakul, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Soithong Saiyudthong, jantima japakaset, "Quality of Minimally Processed Durian", 20th ASEAN / 2nd APEC Seminar on Postharvest Technology "Quality Management and Market Access" (2001) - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, 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, Ladda Sangduean Wattanasiritham, "Oxalic Acid in Bamboo Shoots", 19th International Congress of Nutrition (2009) - Ladda Sangduean Wattanasiritham, Karuna Wongkrajang, "Total polysaccharide and dietary fiber in 6 edible wild mushrooms from Northeast of Thailand", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (ความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการในบริบทของอาเซียน) (2013) - Ladda Sangduean Wattanasiritham, Karuna Wongkrajang, Weerasri Mektrong, "Organic Acid Extraction from Apricot for Food Industry", การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติครั้งที่ 2-FENETT'2016 (2016) - Karuna Wongkrajang, Ladda Sangduean Wattanasiritham, "ผลของตัวแปรการสกัดสารฟลาโวนอลจากส่วนเหลือทิ้งของการผลิตไวน์โดยใช้คลื่นอุลตราโซนิคช่วยการสกัด", การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติครั้งที่ 2 (2016) - พลอยไพลิน ตูลาผล, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Walairut Chantarapanont, "Effect of Initial Moisture Content of soybean residue on GABA and Glutamic Acid Contents in Soybean Residue Fermented with Rhizopus oligosporus and Rhizopus oryzae Flour", การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน (2017) - ณิชฎกานต์ จันทะวัง, Kamolwan Jangchud, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Anuvat Jangchud, "Effect of Enzymatic Extraction on Quality of Rice Bran Protein Hydrolysate", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.ลัดดา แสงเดือน วัฒนศิริธรรม</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- นางสาว ภัศรา นาคพงษ์, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Pinthip Rumpagapom, "Arabinoxylans Preparation from Commercially Defatted Rice Bran with Two Different Extraction Methods", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์เกษตรสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (2018)</p> <p>- นางสาวกมลลักษณ์ จิรกุลทนง, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Pinthip Rumpagapom, "Preparation and Purification of Oligosaccharides from Commercially Defatted Rice Bran", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์เกษตรสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (2018)</p> <p>- Ladda Sangduean Wattanasiritham, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Nutritional compositions and antioxidant activity of torch ginger (Etlingera elatior) flower", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45): "Seedling Innovation for Sustainable Development" (2019)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Chowladda Teangpook, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Urai Phawsungthong, "Oxalic in bamboo shoot", 19th International congress Nutrition (2009)</p> <p>- Toorisut, Y., Ladda Sangduean Wattanasiritham, Tassanaudom, U. , Warapa Mahakamchanakul, "Exposure Assessment of Benzoic Acid and Sorbic Acid from Chilli Paste (Num prik Ta Dang) in the Central Thailand", IFSAC 2013 INTERNATIONAL FOOD SAFETY CONFERENCE Food Safety: Critical Dimension of Food Security in Emerging Economies 2nd -3 rd December 2013 Kuala Lumpur, Malaysia (2013)</p> <p>- Jakkrawut Techo, Somkiat Prachayawarakom, Sakamon Devahastin, Somchart Soponronnarit, Ladda Sangduean Wattanasiritham, RATIYA THUWAPANICHAYANAN, "Effect of Heat Treatment on Increases GABA (?-aminobutyric acid) Content in Germinated Paddy", การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 17 ประจำปี 2559 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 9 (2016)</p> <p>- Jakkrawut Techo, Somkiat Prachayawarakom, Sakamon Devahastin, Somchart Soponronnarit, Patcharee Tungtrakul, Ladda Sangduean Wattanasiritham, RATIYA THUWAPANICHAYANAN, "Effect of Thermal Shock by Impinging Stream Technique on Bioactive Compounds of Germinated Difference Rice Varieties", The 10th Thai Society of Agricultural Engineering International Conference (2017)</p> <p>- Jakkrawut Techo, Somkiat Prachayawarakom, Sakamon Devahastin, Somchart Soponronnarit, Ladda Sangduean Wattanasiritham, RATIYA THUWAPANICHAYANAN, "COMPARISON OF HEAT AND COLD TREATMENTS ON QUALITY ATTRIBUTES OF GERMINATED BROWN RICE", The 9th Asia-Pacific Drying Conference (ADC 2017) (2017)</p> <p>- Khanh Thi Phuong Truong, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Pinthip Rumpagapom, "Effect of Hydrolysis Conditions on Production of Arabinoxylan Oligosaccharides from Commercially Defatted Rice Bran by Xylanase", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 "Innovative Food Science and Technology for Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society" (2017)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2548 เรื่อง "2548 กรรมวิธีการเพิ่มปริมาณแกมมาเอมิโน บิวเทริกแอซิดในคัพพะของข้าว" จาก วช และ มก</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "วิธีการกักเก็บสารออกฤทธิ์จากขมิ้นในรูปแบบของขมิ้นผงและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวิธีดังกล่าว" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "การผลิตข้าวกล้องงอกเพื่อเพิ่มกรดแกมมา เอมิโน บิวเทริก (Gamma Amino Butyric acid) ในข้าวพันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>	
<p>ลิขสิทธิ์</p> <p>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "อาหารท้องถิ่นภูเก็ตบ่า" จาก สกว.</p>	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ลัดดา แสงเดือน วัฒนศิริธรรม	
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ	สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ		
- รางวัลชนะเลิศ รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 ประเภทอาจารย์ นักวิจัย และบุคลากรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "g-Rice" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
- โปสเตอร์ดีเด่น ประจำปี 2559 เรื่อง "การสกัดกรดอินทรีย์จากบักขี้โพธิ์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร" จาก คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2540 - 8 สิงหาคม 2563