

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางพยอม อัครวิบูลย์กุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่วิจัย		
การศึกษา	ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2522		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การแปรรูปและถนอมอาหารระดับครัวเรือน, การพัฒนาตำรับอาหารไทย, พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูปและเครื่องปรุงรสกึ่งสำเร็จรูป		
โครงการวิจัย			
ปี 2536	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่โดยใช้แป้งเมล็ดฝ้าย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2539	การพัฒนาตำรับอาหารจากมันสำปะหลัง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทย		
ปี 2540	การใช้ประโยชน์ปลาผงในรูปของเครื่องปรุงเข้มข้นบรรจุกระป๋องสำหรับกระเทียมอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2541	การใช้ประโยชน์ปลาผงในรูปของเครื่องปรุงเข้มข้นบรรจุกระป๋องสำหรับการเตรียมอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2542	การใช้ NU-TRIM เป็นสารทดแทนกะทิในอาหารไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2544-2545	การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยฮาลาลตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2546	การปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยด้วยข้าวกล้องเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (โครงการย่อยการวิจัยเกี่ยวกับข้าวและการวิจัยเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2548	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	โครงการวิจัยย่อยที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยและ เครื่องปรุงรส เพื่อสนับสนุนธุรกิจแฟรนไชส์ในต่างประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547-2548	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการแก่กลุ่มแม่บ้านในเขตชุมชน กรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2549-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยจวนตัวที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตและการใช้ประโยชน์ปอโมโรเฮยะอย่างครบวงจร เพื่อเสริมสร้างสุขภาพพอเพียงและการเพิ่มมูลค่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ข้าวแต่น และข้าวมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือ มก.-ส.ก.ส.		
ปี 2550-2551	ผลิตภัณฑ์ซูบไทยสุขภาพ เพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551-2552	การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มลดน้ำตาล ที่ทำจากผลไม้ พืชผักและสมุนไพรสำหรับเด็กนักเรียนอายุ 3-15 ปี ภายใต้ แผนงานเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2551-2552	โครงการย่อยที่ 1 สำหรับอาหารท้องถิ่นไทยต้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง: ค่า ORAC และฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟา กลูโคซิเดส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากผักพื้นบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan		
ปี 2553	เครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มลดน้ำตาล ที่ทำจากผลไม้ พืชผัก และสมุนไพร ระดับโรงเรียนใน 4 ภูมิภาค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Karuna Wongkrajang, "Antioxidant activity of Northern and Northeastern Thai Foods Contained Indigenous Vegetables", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางพยอม อัครวิบูลย์กุล</p> <p>ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่วิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Wanpen Mesomya, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Udom Kamjanapakomchai, Sompoch Yai-eiam, Anuvat Jangchud, Napavam Noparatnarapom, "Food ingredient of Thai halal recipe research according to Islam religion rule for exporting", วารสารอาหาร 36 (2) (2006) 157-167</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pornthip Charoenthamawat, Gassinee Trakoontivakom, "Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing", International Food Research Journal 16 (4) (2009) 571-580</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Janpen Saengprakai, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Dr. Kazuhiko Nakahara, "Antioxidant Capacity and Antimutagenicity of Thermal Processed Thai Foods", JARQ-JAPAN AGRICULTURAL RESEARCH QUARTERLY 45 (2) (2011) 211-218</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Ngamjit Lowithun, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, "Influence of thermal sterilization on antioxidant capacity and total phenolics of spicy Thai foods", Kasetsart J. (Nat. Sci.) 46 (3) (2012) 451-460</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pornthip Charoenthamawat, Gassinee Trakoontivakom, "Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing", 19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (2009)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Janpen Saengprakai, Ngamjit Lowithun, "influence of sterilization heat to antioxidant capacity and antimutagenicity of central and southern foods of Thailand", the 2 nd International Conference on Natural Products for Health and Beauty (2008)</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Boonma Niyomwit, Payom Auttaviboonkul, "Proximate and mineral composition of some popular Thai dishes", 11th Asean Food Conference 209 (2009)</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, "Nutritional composition of traditional Thai foods used local vegetables", 11 th Asean food Conference 2009 (2009)</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, "Antioxidant activity and phenolic content of some spicy Thai foods: Effect of thermal treatment", 4 th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2009) (2009)</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yenjai Thitatom, "Antioxidant capacity and alpha-glucosidase inhibition of local Southeast Asian vegetables", 5th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2011) (2011)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดกะปิสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดกะปิตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดเขียวหวานสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดเขียวหวานตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดคั่วกลิ้งสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดคั่วกลิ้งตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดผัดสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดผัดตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางพยอม อัครวิบูลย์กุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่วิจัย		
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดฉ่ำสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดฉ่ำดังกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซูปต์ฆ่าชนิดชั้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซูปต์ฆ่าชนิดชั้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซูปต์ฆ่าชนิดชั้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซูปต์ฆ่าชนิดชั้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเสริมสารต้านอนุมูลอิสระพร้อมบริโภคน" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวมูนที่เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ 			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 25 พฤศจิกายน 2563