

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสมจิต อ่อนเหม	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	พนักงานวิทยาศาสตร์		
การศึกษา			
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2536	การทำกายูเตียวเสริมแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2536	ข้าวเกรียบเสริมแป้งเมล็ดฝ้าย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2539	การพัฒนาตำรับอาหารจากมันสำปะหลัง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทย		
ปี 2546	การปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยด้วยข้าวกล้องเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (โครงการย่อยการวิจัยเกี่ยวกับข้าวและการวิจัยเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2547	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแม่หมี่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2547	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พิมพ์กรอบ และข้าวแต่น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2547-2550	การศึกษาปริมาณ anhydrobarakol ในดอก ยอด และใบของขี้เหล็กบ้าน และการทำแกงขี้เหล็กบ้าน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548	โครงการบูรณาการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย/โครงการวิจัยย่อยที่ 4 : การวิจัยและพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากสมุนไพรไทยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรกิ่งสำโรงรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรคนวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)		
ปี 2550-2551	การศึกษาปริมาณ Anhydrobarakol ในดอก ยอดและใบของขี้เหล็กบ้าน และการทำแกงขี้เหล็กบ้าน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2550	ผลของสภาวะการผลิตต่อปริมาณการสูญเสียของสารไอโซฟลาโวนระหว่างกระบวนการทำเต้าหู้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มน้ำตาล ที่ทำจากผลไม้ พืชผักและสมุนไพรสำหรับเด็กนักเรียนอายุ 3-15 ปี ภายใต้ แผนงานเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
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 2553	เครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาการผลิตเครื่องดื่ม ลดน้ำตาล ที่ทำจากผลไม้ พืชผัก และสมุนไพร ระดับโรงเรียนใน 4 ภูมิภาค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ สำหรับผู้สูงอายุจากข้าวกล้อง ข้าวกล้องงอก และธัญพืช ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553-2554	ผลิตภัณฑ์เต้าหู้และนมถั่วเหลืองที่มีสารGABA สำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	การพัฒนาอาหารว่างสำหรับการประชุมที่ได้คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2555-2556	การศึกษาการผลิตปลาสวรรค์แผ่นฮาลาลจากปลาทะเล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสมจิต อ่อนเหม	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	พนักงานวิทยาศาสตร์		
ปี 2555-2556	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับปรุงอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2556	การพัฒนารสชาติผลิตภัณฑ์เต้าหู้อบกรอบปรุงรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณวิศรุต สุคนธ์พงศ์)		
ปี 2556-2557	การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มสุขภาพน้ำเต้าหู้ผสมน้ำผักผลไม้รวม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณกาญจนา พิทักษ์โชคชัย)		
ปี 2556-2558	การส่งเสริมวิถีการกินและพฤติกรรมสุขภาพเพื่อการมีชีวิตที่ดีของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557-2558	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับปรุงอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ต่อเนื่องปีที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557-2558	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสมุนไพรสำหรับการเตรียมอาหารลดโซเดียม โดยใช้เทคนิคด้านกลิ่นรสจากสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557	การศึกษาชีวภาพความพร้อมของการนำไปใช้ของธาตุแคลเซียม สังกะสี และเหล็ก ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมงาดำและธัญพืช (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
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 FriedDough (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			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- 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)			
- Karuna Wongkrajang, Patcharee Tungtrakul, Chomdao Sikkhamondhol, Somchit Onhem, ผศ.ดร.มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์, "Tofu from germinated soybean seeds", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2012)			
- Siripom Tanjor, Wanida Tawaruth Chitisanukul, Somchit Onhem, Nednapis Vatanasuchart, "Effect of germination on nutrients and protein digestibility of soybean", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (The 7th Thailand Congress of Nutrition 2013) (2013)			
- Wanpen Mesomya, Somchit Onhem, SARUDA LOHANA, Wanchai Worawattanamatekul, Chomdao Sikkhamondhol, "Studies of halal sheet fish production from marine fish", การประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 5 (2014)			
- Siripom Tanjor, wandee sutthinarakom, Nednapis Vatanasuchart, Yathippawi Pakkaew, Somchit Onhem, "Eating style and Health Behavior of the Community Enterprises Members in Samutsakom Province", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2014)			

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางสาวสมจิต อ่อนเหม	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	พนักงานวิทยาศาสตร์		
<b>ระดับนานาชาติ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Effect of repeated frying on the phyco-chemical of omelet", International Food Conference 2011 (2011)</li> <li>- Duangchan Hengsawadi, Somchit Onhem, Yenjai Thitatar, 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)</li> <li>- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, 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)</li> <li>- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, 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)</li> <li>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, 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)</li> </ul>			
<b>อนุสิทธิบัตร</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "กระบวนการผลิตข้าวตูกึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการดังกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</li> </ul>			
<b>ลิขสิทธิ์</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "วรรณกรรม "ข้าวตูกึ่งสำเร็จรูป...ขนมหวานทันใจ สไตลีย่อนยุค" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "วรรณกรรม "นำปानะ นำผักผลไม้กับการดูแลสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "โภชนาการที่ดีสำหรับผู้สูงอายุ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 10 กรกฎาคม 2563