

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางอุไร เผ่าสังข์ทอง	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	พนักงานวิทยาศาสตร์		
การศึกษา	ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์), ม.เกษตรศาสตร์, ไทย, 2527		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย	<p>ปี 2546-2547 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็ม เพื่อใช้ในการทำผลิตภัณฑ์โปรตีนและอาหารว่างสุขภาพ เพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAmerican Soybean Association</p> <p>ปี 2547-2550 การศึกษาปริมาณ anhydrobarakol ในดอก ยอด และใบของขี้เหล็กบ้าน และการทำแกงขี้เหล็กบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวกล้องสำเร็จรูปที่มีธาตุเหล็กสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2551 การศึกษาลักษณะทางกายภาพของหน่อไม้สดและการแปรรูปหน่อไม้สด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2551 การศึกษาปริมาณ Anhydrobarakol ในดอก ยอดและใบของขี้เหล็กบ้าน และการทำแกงขี้เหล็กบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2551 การผลิตถั่วปั่นอเนกประสงค์และปลอดภัยสำหรับอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การสกัด และคุณสมบัติของแอนโทไซยานินสีจากเปลือกจากเงาะสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2552 การศึกษาสภาวะของผลิตภัณฑ์อาหารไทยชนิดทอด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนาเครื่องตีม้น้ำมะพร้าวผสมน้ำสับปะรดและขิง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนาแซนด์วิชสเปรตน้ำนมถั่วเหลืองใส่โปรตีนเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2553 การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2554 การใช้ประโยชน์จากแก้วมังกรขาว และแก้วมังกรแดง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยฮาลาลและอาหารไทยมังสวิรัตสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุและผู้นับถือศาสนาอิสลาม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ</p>		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngamjit Lowithun, Warapom Prasert, Urai Phawsungthong, "Development of coconut water beverage mixed with pineapple juice and ginger extract", วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 43 (2) (2011) 47-61 - Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The development of reduced fat sandwich spread from soy milk", วารสารวิชาการเกษตร 30 (2) (2012) 166-176 - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, 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 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "The production and shelf life of high-iron, pre-cooked rice porridge with ferrous sulphate and other high-iron materials", Maejo Int. J. Sci. Technol. 5 (2) (2011) 279-291 		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางอุไร เผ่าสังข์ทอง</p> <p>ตำแหน่ง พนักงานวิทยาศาสตร์</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Kritisana Temtrakool, "Sunflower Meal Snack Production Using a Village Texturizer and its Shelf Life", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (5) (2011) 900-908</p> <p>- Chowladda Teangpook, Winus Puminat, Yenjai Thitatar, 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</p> <p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Production and Shelf-Life of Low Sucrose Lime Juice Papaya Jam", Pakistan Journal of Nutrition 12 (9) (2013) 870-878</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, กฤษณะ เต็มตระกูล, "การทำเนยและอาหารว่างจากเมล็ดทานตะวัน", การประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การนำเสนอผลงานวิชาการที่ได้รับทุนสนับสนุนจากเครือข่ายการวิจัยภาคกลางตอนบน ประจำปีงบประมาณ 2548 (2006)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Production and nutrition of Butter from Sunflowers kernel seeds mixed peanut kernel seeds", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)</p> <p>- 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)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Effect of boiling of Khi Lek (Siamese cassia) leaves on anhydrobarakol content", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The Development of Healthy Soy Milk Sandwich Spread", การประชุมวิชาการ เกษตรนเรศวร ครั้งที่ 8 (2010)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Development and acceptability of high-iron pre-cooked rice porridge with ferrous sulphate", Thailand Research Symposium 2010 (2010)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, กฤษณะ เต็มตระกูล, "Use of Sunflower Meal in Dried Mixtures for Snack Production", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Low-Sugar Lime juice flavored papaya jam", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Urai Phawsungthong, "Oxalic in bamboo shoot", 19th International congress Nutrition (2009)</p> <p>- Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The Development of Soy Milk Sandwich Spread", International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010) "Food, Health and Trade" (2010)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Replacing of sucrose with inulin in passion fruit jam", ICAAI2010 (2010)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "High-iron pre-cooked rice porridge with dried ferrous sulphate and high iron materials.", The 15th World Congress of Food Science and Technology (2010)</p> <p>- 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)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางอุไร เผ่าสังข์ทอง	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	พนักงานวิทยาศาสตร์		
<p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thititam, "The Characteristics of Dried Bamboo Shoot with and without Ya-nang (Tiliacora triandra) Leaves", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)</p>			
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของเปลือกเงาะ" จาก สำนักบริการวิชาการ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ไอ้กข้าวผสมเลือดสัตว์อบแห้งกึ่งสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>			
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p> <p>- การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ ดีเด่น อันดับ 1 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาแซนดิวิชสเปรตน้ำนมถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพ" จาก การประชุมวิชาการ งานเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 8</p>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 12 กรกฎาคม 2563