

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ.(ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2523 M.Sc.(Nutrition), Texas Womens University, สหรัฐอเมริกา, 2527 พร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2547		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (Food and Nutrition for Health)		
โครงการวิจัย			
ปี 2536	การปรับปรุงคุณภาพอาหารไทยโดยใช้แป้งเมล็ดฝ้าย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2536	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่โดยใช้แป้งเมล็ดฝ้าย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2539	การใช้ไขมันเทียม OATRIM ในการทำขนมอบและขนมไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2539	การพัฒนาตำรับอาหารจากมันสำปะหลัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทย		
ปี 2539	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวระยะที่ 2 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2540	การใช้ประโยชน์ปลาผงในรูปของเครื่องปรุงเข้มข้นบรรจุกระป๋องสำหรับการเตรียมอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2540	การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวโดยใช้ปลาผง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2540	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว ระยะที่ 2 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2541	การใช้ประโยชน์ปลาผงในรูปของเครื่องปรุงเข้มข้นบรรจุกระป๋องสำหรับการเตรียมอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการร่วมปลาผงไทย-นอร์เวย์		
ปี 2541	การประเมินผลโดยประสาทสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการของ Soyoat ในอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2541	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว ระยะที่ 2 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2541	การพัฒนาของเนยสังเคราะห์โดยใช้ Oatrim-5 เป็นสารทดแทนไขมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2544-2546	การศึกษาสมบัติและโครงสร้างโมเลกุลของสารขมิ้นสำหรับผลิตภัณฑ์ดัดแปลงด้วยกรดแล็กติกที่รวมกับคลีนอีตราไวโอเล็ตที่มีผลต่อความสามารถในการขยายปริมาตรระหว่างการอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม		
ปี 2546	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ spread สำหรับทาขนมปังแผ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2547-2548	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการแก่กลุ่มแม่บ้านในเขตชุมชน กรุงเทพมหานคร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรกึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)		
ปี 2549	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อการควบคุมและป้องกันโภชนาการเกินในเด็ก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2549-2550	Resistant starch หรือสตาร์ชพลังงานต่ำจากแป้งมันสำปะหลังที่ผลิตโดยวิธีการใช้เอนไซม์ร่วมกับการอบแห้งแบบพ่นฝอย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2549	วิจัยการผลิตสารสุขภาพและเปรียบเทียบปริมาณจากพืชชนิดต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550-2551	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับเด็กเชิงอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2551	การพัฒนาเมนูอาหารจากไข่ไก่เพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสมาคมผู้ผลิต ผู้ค้า และส่งออกไข่ไก่		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2551	โครงการ “ผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กและทารกที่ได้มาตรฐานในระดับอุตสาหกรรม : ระยะที่ 1 (ปี 2551) การประยุกต์ใช้ Linear programming ในการพัฒนาสูตรอาหารเสริมสำหรับเด็กและทารกให้ได้มาตรฐานทางโภชนาการ” (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2551	พันธุ์กล้วย ระยะเวลาบ่ม และกรรมวิธีการทำแห้ง : ผลต่อปริมาณ resistant starch อัตราการย่อยด้วยเอนไซม์ และสมบัติเคมีกายภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2551-2552	การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มลดน้ำตาล ที่ทำจากผลไม้ พืชผักและสมุนไพรสำหรับเด็กนักเรียนอายุ 3-15 ปี ภายใต้ แผนงานเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2553	เครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาการผลิตเครื่องดื่ม ลดน้ำตาล ที่ทำจากผลไม้ พืชผัก และสมุนไพร ระดับโรงเรียนใน 4 ภูมิภาค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2553-2554	การพัฒนาแป้งกล้วยน้ำว้าที่มีสมบัติพรีไบโอติก และต้านอนุมูลอิสระสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2554-2555	Lutein และ Zeaxanthin ในผลไม้ไทยที่ช่วยป้องกันโรคจอประสาทตาเสื่อมในผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2555-2556	การพัฒนาอาหารว่างสำหรับการประชุมที่ได้คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2555-2556	ผลของการเสริมอินนูลินต่อการดูดซึมแคลเซียมในผลิตภัณฑ์นมด้วยวิธีหลอดทดลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนโครงการวิจัยจากเงินรายได้ของสถาบันฯ ปีงบประมาณ 2555		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวส้มตำกรอบ (Som Tum Snack) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณมรด วุฒิจักร)		
ปี 2555-2556	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2555-2556	โครงการพัฒนานวัตกรรม ชุดดำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม		
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทูน่าเจอร์กเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2557	การศึกษาชีวภาพความพร้อมของการนำไปใช้ของธาตุแคลเซียม สังกะสี และเหล็ก ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแก้วเหลืองผสมงาดำและธัญพืช (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ผลของโคโคซานต่อคุณสมบัติด้านกายภาพและเคมีและการยืดอายุการเก็บรักษาลูกชิ้นหมู (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหาร OTOP ลดโซเดียมและน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสสส.		
ปี 2557-2558	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ต่อเนื่องปีที่ 2) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557-2558	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสมุนไพรสำหรับการเตรียมอาหารลดโซเดียม โดยใช้เทคนิคด้านกลีรสรจากสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557-2558	ฟองโฟมปรุงรสกึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์		
ปี 2557-2558	ฤทธิ์ของสารสกัดถั่วแดงเพาะงอกต่อการต้านการอักเสบและอนุมูลอิสระจากสภาวะเบาหวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัย Amway for Nutrition Research Grant 2014 โดยสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี		
ปี 2558	การศึกษาปริมาณน้ำตาลชนิดต่างๆ ในผลไม้ที่คนไทยนิยมบริโภคเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูชิชนิดผงที่มีคุณค่าโภชนาการครบถ้วนสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บางกอกเบสซอส จำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2558-2559	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาการผลิตอาหารลดเค็ม (โซเดียม) ตามเกณฑ์คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการในพื้นที่จังหวัดนครปฐม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558	การศึกษาการย่อยแป้งในหลอดทดลอง และการประมาณค่าดัชนีน้ำตาลของขนมไทยบางชนิดที่มีใยอาหารเป็นส่วนประกอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกรอบแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทับทิมเฮาส์ จำกัด (นางเยาวเรศ ธีระพัฒน์พิบูล)		
ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของทอดและผัดทอดน้ำตาลเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เฮอริเทจ ดีเซิร์ท จำกัด (คุณปราชญ์พงศ์ จิตต์จำนง)		
ปี 2559-2561	การพัฒนากระบวนการย่อยข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากThe Japan International Cooperation Agency (JICA)		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมขงตีมีโภชนาการครบถ้วนสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ฟินิกซ์ เมดิคัล เทคโนโลยี จำกัด		
ปี 2560-2561	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เกลือลดโซเดียม: การใช้ประโยชน์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเครือข่ายลดบริโภคเค็ม/สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อช่วยให้รับประทานอาหารได้มากขึ้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สังขยาใบเตยบรรจุในภาชนะปิดสนิทโดยกระบวนการให้ความร้อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ชาร์มมิ่ง เฮลท์ซี		
ปี 2559-2560	นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2559-2560	นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2561	ฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดกระชายเหลืองต่อการกระตุ้นการเสริมสร้างกระดูกของเซลล์ไลน์ MC3T3-E1 เพื่อการประยุกต์ใช้ในอาหารสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2562	การพัฒนาให้เกิดความก้าวหน้าในการปรุงอาหารไทยด้วยระบบอิมัลชัน เพื่อลดค่าดัชนีไกลซีมิก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Nednapis Vatanasuchart, "Resistant starch : สดาร์ชเพื่อสุขภาพ", อาหาร 35 (4) (2005) 241-246
- Nednapis Vatanasuchart, "ขนมขบเคี้ยวทางเลือก:แนวทางใหม่เพื่อสุขภาพ", Food Focus Thailand (2006) 16-23
- Nednapis Vatanasuchart, "ขนม รอบๆ ตัวเด็ก บริโภคเท่าใดจึงพอดี", วารสารอาหาร 38 (1) (2008) 20-29
- Nednapis Vatanasuchart, "น้ำตาลฟรักโทส vs ไรโคอ้วน", วารสารอาหาร 39 (4) (2009) 299-305
- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatum, Somchit Onhem, "“มหัศจรรย์ไข่ไก่ คุณค่าที่ไม่ควรมองข้าม” วารสาร (1): 28-38", อาหาร 40 (1) (2010) 28-38
- Nednapis Vatanasuchart, "เครื่องดื่มน้ำตาลน้อยทางเลือกเพื่อสุขภาพ", ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 56 (2) (2011) 25-38
- Nednapis Vatanasuchart, "บริโภคผัก-ผลไม้ ป้องกันจอประสาทตาเสื่อมจากการใช้มือถือและคอมพิวเตอร์ วารสารอาหาร ปีที่ 44 ฉบับที่ 3 กรกฎาคม – กันยายน 2557", วารสารอาหาร 44 (3) (2014) 41-46
- Siripom Tanjor, Wanida Tewaruth Chitisankul, Nednapis Vatanasuchart, "Effect of Germination on in vitro Iron Bioaccessibility and Protein Digestibility of Soybean", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 24 (4) (2016) 573-586

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- CHUSANA MEKHORA, Siripom Tanjor, Nednapis Vatanasuchart, "Anti-inflammatory and antioxidant activities of germinated small red bean (<i>Vigna angularis</i>) extracts on hyperglycemia condition in murine macrophage cell line", วารสารโภชนาการ 53 (2) (2018) 84-97</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Onanong Naivikul, Klanarong Sriroth, "Molecular properties of cassava starch modified with different UV irradiation to enhance baking expansion", Carbohydrate Polymers 61 (1) (2005) 80-87</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Boonma Niyomwit, Karuna Wongkrajang, "Resistant Starch Contents and the in Vitro Starch Digestibility of Thai Starchy Foods", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (1) (2009) 178-186</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Patcharee Tungtrakul, Karuna Wongkrajang, Onanong Naivikul, "Properties of Pullulanase Debranched Cassava Starch and Type-III Resistant Starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 131-141</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Attaviboonkul, P, Niyomwit, B, Warunee Varanyanond, Onanong Naivikul, "Freeze-Thaw Stability of Bualoy Thai Dessert Using Waxy Rice Flour", CEREAL CHEMISTRY 87 (1) (2010) 73-78</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Boonma Niyomwit, Karuna Wongkrajang, "Resistant starch content, in vitro starch digestibility and physico-chemical properties of flour and starch from Thai bananas", Maejo International Journal of Science and Technology 6 (2) (2012) 259-271</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Boonma Niyomwit, Wassana Narasri, "Resistant Starch, Physicochemical and Structural Properties of Different Bananas with an Effect of Ripening and Processing", Kasetsart J. (Nat. Sci.) 46 (3) (2012) 461-472</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Putaluk Khaiprapai, Phukasmas, U, "THAI FRUIT SOURCES FOR LUTEIN AND ZEAXANTHIN : PROTECTIVE EFFECTS AGAINST AGE-RELATED MACULAR DEGENERATION (AMD)", ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM 63 (-) (2013) 1566-1567</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Wassana Narasri, Pisut Butsuwan, "Nutritional composition, in vitro starch digestibility and estimated glycemic index of three varieties of 'Kluai Namwa' banana (<i>Musa sapientum</i> L.) and its products.", Maejo International Journal of Science and Technology 9 (2) (2015) 265-277</p> <p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, "Antioxidant and anti-inflammatory properties of herbal medicine compound (KodiPur?) using in vitro assay", Agriculture and Natural Resources 53 (2) (2019) 197-204</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, "การสร้างเสริมสุขภาพกลุ่มแม่บ้านด้านอาหารปลอดภัยและโภชนาการ", การประชุมวิชาการโภชนาการ '48 (2005)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, "การพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสุขภาพเพื่อควบคุมและป้องกันโภชนาการเกินในเด็ก", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1</p> <p>ศูนย์นันทนาการและการประชุมไบเทค บางนา กทม. (2006)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, "ความก้าวหน้าของการพัฒนาขนมทางเลือกเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กไทย", ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 2 (2007)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Chulaluck Charunuch, Pinya Silayoi (Jurgensen), "บทสรุปเส้นทางสู่การพัฒนาขนมทางเลือกเพื่อสุขภาพเด็กเชิงอุตสาหกรรม", การประชุมวิชาการโภชนาการ ครั้งที่ 3 (2008)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, "Seeking an Appropriate Managing Sweetness Approach for Thai Population : Food Science and Technology ", Managing Sweetness Conference (2009)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ
ตำแหน่ง	นักวิจัย
สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<p>- Nednapis Vatanasuchart, "Effect of Banana Cultivars, Ripening and Drying on Resistant Starch, Starch Digestibility and Some Properties", Thai Fruits-Functional Fruits (2010)</p> <p>- Siripom Tanjor, Wanida Tewaruth Chitisankul, 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)</p> <p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, "Bioactive compounds and inhibitory effects of Carissa carandas fruit on nitric oxide and ROS production in LPS-induced in mouse macrophage cell lines", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2014)</p> <p>- 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)</p> <p>- Siripom Tanjor, Chomdao Sikkhamondhol, Nusara Sinbuathong, ดร.ครรชิต จุดประสงค์, Nednapis Vatanasuchart, "Bioaccessibility of calcium, zinc and iron in soy milk mixed with sesame and cereals", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2015)</p> <p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Siripom Tanjor, "ฤทธิ์ของสารสกัดถั่วแดงเพาะงอกต่อการต้านการอักเสบจากสภาวะเบาหวาน", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2015)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, "Properties of the Pullulanse Debranched cassava Starch and Resistant Starch Formation", The 5th Bilateral Conference between Taiwan and Thailand (2008)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, "Effects of Pullulanase Reaction and Drying Method on Resistant Starch Type III Formation of Cassava Starch and the Enzymatic Digestion", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p> <p>- 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)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, "RESISTANT STARCH CONTENTS AND THE IN VITRO STARCH DIGESTIBILITY OF DIFFERENT CULTIVARS OF BANANA AND THEIR PHYSIOCHEMICAL PROPERTIES", The 19th International Congress of Nutrition (2009)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, "NUTRITIONAL EVALUATION OF HEALTHY EGG RECIPES USING COMPUTERIZED DATABASE AND LABORATORY ANALYSIS", The 5th Asian Congress of Dietetics (2010)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Wassana Narasri, Boonma Niyomwit, "Resistant Starch, Starch Digestion and Nutrients of Different Banana Cultivars with an Effect of Ripening and Processing ณ ประเทศสิงคโปร์ ระหว่างวันที่ 13 - 16 กรกฎาคม 2554", The XI Asian Congress of Nutrition (2011)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Wassana Narasri, Boonma Niyomwit, "Resistant Starch Composition and Physicochemical Properties of Four Banana Cultivars during Ripening", Starch Update 2011 : The 6 th International Conference on Starch Technology (2012)</p> <p>- Supakchon Klongdee, Warapom Prasert, Nednapis Vatanasuchart, "Effect of Extraction Conditions on Physical Properties of Inulin Powder from Jerusalem Artichoke Tuber.", The First Nong Khai Campus International Conference 2013 "Building up of the Research Based Knowledge for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region" (2013)</p> <p>- Siripom Tanjor, ผศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์, Nednapis Vatanasuchart, "Adding inulin in milk and soymilk does not enhance calcium bioaccessibility by in vitro continuous flow dialysis system", The 5th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products" (FeVAAP) 2013 (2013)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thititam, 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) - Nednapis Vatanasuchart, Putaluk Khaiprapai, Usapom Phukasmas, "Thai Fruit Sources For Lutein And Zeaxanthin : Protective Effects Against Age-Related Macular Degeneration (AMD)", The 20th International Congress of Nutrition ณ เมือง Granada ประเทศสเปน (2013) - Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thititam, 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) - Supakchon Klongdee, Warapom Prasert, Nednapis Vatanasuchart, "Effect of Jerusalem artichoke powder as oil replacement on the particle size and rheological properties of emulsion", 12th Asian Congress of Nutrition (12th ACN) (2015) - CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thititam, 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) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งที่สำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กระบวนการผลิตแป้งกล้วยด้วยความร้อน" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "องค์ประกอบกล้วยชนิดผงเพื่อเป็นเครื่องดื่ม" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ฟองโฟมผลไม้สำเร็จรูปจากน้ำผลไม้เข้มข้นและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, สำนักบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "สูตรผสมเกลือสมุนไพร" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
<p>ลิขสิทธิ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "1. เรื่อง “สถานการโรคอ้วนสู่การพัฒนาขนมเด็กเพื่อสุขภาพ” บทความในหนังสือ ขนมทางเลือกเพื่อสุขภาพ : เทคโนโลยีการผลิตและต้นแบบผลิตภัณฑ์ ประเภทวรรณกรรม ณ วันที่" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาขนมทางเลือกเพื่อสุขภาพที่ดีเชิงอุตสาหกรรม ประเภท วรรณกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "โกโก้ ประเภทงานศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นมข้าวโพด" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นมถั่วเหลือง ประเภทงานศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นมเย็น" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำกระเจี๊ยบ ประเภทศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำเก็กฮวย ประเภทศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำตะไคร้ใบเตย ประเภทงานศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำผลไม้รวม ประเภทศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำมะตูม ประเภทศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำมะนาว ประเภทศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำมะพร้าว ประเภทศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
<ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำลำไย ประเภทงานศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำส้ม ประเภทศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำเสาวรส ประเภทงานศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "นำเสาวรสผสมมะม่วง ประเภทศิลปกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "เรื่อง “เทคโนโลยีการผลิตบิสกิตถั่วเขียว” บทความในหนังสือ ขนมหางเลือกเพื่อสุขภาพ : เทคโนโลยีการผลิตและต้นแบบผลิตภัณฑ์" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "เรื่อง กล้วยกล้วยเพื่อสุขภาพที่ดี ประเภท วรรณกรรม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 			
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย			
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานดีเด่น ปชมท. ประจำปี 2557 ด้านวิชาชีพ ประจำปี 2558 จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และลูกจ้างมหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย (ปชมท.) - รางวัลผลงานวิจัยเด่นประจำปี พ.ศ. 2557 ประจำปี 2558 จาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) 			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) - รองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ วิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประจำปี 2560 เรื่อง "เกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2559 วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ฟองโฟมผลไม้กึ่งสำเร็จรูป" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ			
<ul style="list-style-type: none"> - Excellent oral presentation ประจำปี 2546 เรื่อง "Influence of UV irradiations on properties of cassava starch and biscuit expansion" จาก การประชุมวิชาการ Starch Update 2003 			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2536 - 6 สิงหาคม 2563