

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางบุญมา นิยมวิทย์	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	พนักงานวิทยาศาสตร์		
การศึกษา	ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2527		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาตำรับอาหารไทย, พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูปและเครื่องปรุงรสทั้งสำเร็จรูป, การแปรรูปและถนอมอาหารระดับครัวเรือน		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2534-2536	การเผยแพร่อาหารเสริมคุณค่าราคาถูกโดยใช้แทนแป้งจากกากนมถั่วเหลืองในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2535	การเผยแพร่อาหารเสริมคุณค่าราคาถูกโดยใช้แทนแป้งจากกากนมถั่วเหลืองในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU		
ปี 2536	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่โดยใช้แป้งเมล็ดฝ้าย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2539	การพัฒนาตำรับอาหารจากมันสำปะหลัง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทย		
ปี 2542	การใช้ NU-TRIM เป็นสารทดแทนกะทิในอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) 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 2548-2549	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรทั้งสำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรคันวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)		
ปี 2549	วิจัยการผลิตสตรว์สุขภาพและเปรียบเทียบปริมาณจากพืชชนิดต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ข้าวแต่นและข้าวเม่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือ มก.-ร.ก.ส.		
ปี 2550-2551	ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551-2552	โครงการย่อยที่ 1 สำหรับอาหารท้องถิ่นไทยต้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง: ค่า ORAC และฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟา กลูโคซิเดส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากผักพื้นบ้าน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan		
ปี 2553	การพัฒนาน้ำมันข้าวจากข้าวหอมมะลิ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากภาคเอกชน		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, 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><b>ชื่อ</b>           นางบุญมา นิยมวิทย์</p> <p><b>ตำแหน่ง</b>    พนักงานวิทยาศาสตร์</p>	<p><b>สังกัด</b>       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, Ponthip 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>- 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>- 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><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Ponthip 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", 11thAsean 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>- 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>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yenjai Thitatham, "Antioxidant capacity and alpha-glucosidase inhibition of local Southeast Asian vegetables", 5th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2011) (2011)</p>	

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางบุญมา นิยมวิทย์	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	พนักงานวิทยาศาสตร์		
<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>			
<b>อนุสิทธิบัตร</b>			
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดกะปิสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดกะปิตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดเขียวหวานสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดเขียวหวานตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดคั่วลิ้งสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดคั่วลิ้งตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดผัดสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดผัดตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดผัดสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดผัดตั้งกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซูปต์มำชนิดชั้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซูปต์มำชนิดชั้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซูปต์มำชนิดชั้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซูปต์มำชนิดชั้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งกึ่งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ตั้งกล่าว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำข้าวกล็องงอก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเสริมสารต้านอนุมูลอิสระพร้อมบริโภคร" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวมูนที่เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ</p>			
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>			
<p>- รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)</p>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2534 - 27 พฤษภาคม 2565