

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวช่อลัดดา เทียงทุก	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2542 วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2531		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การแปรรูปผัก และผลไม้ การศึกษาอายุการเก็บ		
โครงการวิจัย			
ปี 2541	การประเมินผลโดยประสาทสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการของ Soyolat ในอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2542	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2544	การปรับปรุงกระบวนการผลิตซาโบบีม่อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2547	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าห่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2547	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมร่ายโก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2547	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พิมพ์กรอบ และข้าวแต่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2547-2548	แยมมะละกอกลิ่นมะนาวน้ำตาลดำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548 รหัส อ-ช 28.48		
ปี 2547-2550	การศึกษาปริมาณ anhydrobarakol ในดอก ยอด และใบของขี้เหล็กบ้าน และการทำแกงขี้เหล็กบ้าน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548	การทำเนยและอาหารว่างจากเมล็ดทานตะวัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา		
ปี 2548	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวระบบเอกซ์ทูรชันจากข้าวไทยเสริมธาตุเหล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสวทช.		
ปี 2548-2549	1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจากข้าวที่มีธาตุเหล็กสูงและเสริมธาตุเหล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวระบบเอกซ์ทูรชันจากข้าวไทยเสริมธาตุเหล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ		
ปี 2548-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-อภส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)		
ปี 2548-2550	การพัฒนาการผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์เมล็ดขาวด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของกลุ่มสหกรณ์การเกษตรเพื่อการตลาดลูกค้า ธ.ก.ส.ศรีสะเกษ จำกัด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2547-2551	การวิจัยและพัฒนาการปลูกไม้เพื่อการผลิตหน่อไม้และการใช้ประโยชน์จากไม้ไผ่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2551	การศึกษาลักษณะทางกายภาพของหน่อไม้สดและการแปรรูปหน่อไม้สด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและคุณค่าทางอาหารของน้ำชีวจิตสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวกึ่งสำเร็จรูปที่มีธาตุเหล็กสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549-2551	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากไม้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การศึกษากาการผลิต nutrient base จากวัสดุเหลือใช้จากผลปาล์มน้ำมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การศึกษาลักษณะทางกายภาพ เคมี และทางประสาทสัมผัสของเสาวรสสด 2 พันธุ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	ปริมาณที่เหมาะสมของขมิ้นชันราชบุรีในขนมปัง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	อาหารว่างเพื่อสุขภาพจากปลาบดแผ่นกรอบเสริมสาหร่ายโก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวช่อลัดดา เทียงทุก	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2552	การสกัด และคุณสมบัติของแอนโทไซยานินสีจากเปลือกจากเงาะสด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	ศักยภาพในการต้านการกลายพันธุ์และต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากลองกอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การศึกษาสภาวะของผลิตภัณฑ์อาหารไทยชนิดทอด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแอนโทไซยานินสีสูงจากข้าวกล้องที่มีสีเข้ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	การใช้ประโยชน์จากแก้วมังกรขาว และแก้วมังกรแดง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ฟลูโคโตโอลิโกแซคคาไรด์ในผงสกัดเข้มข้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การประยุกต์ใช้แผนทดลองแบบแฟกต์เรียล แอนด์ เบอร์แมนสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบอ่อนหวานและปราศจากกลูเตน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555-2556	ผลของความร้อนแบบเปียก ต่อองค์ประกอบกรดไขมันของกะทิ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2557	พัฒนาสูตรมะนาวดอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (นายอุดม ธรรมมาทิน)		
ปี 2556	การศึกษาอายุการเก็บข้าวตังทอด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (นางปิยพรรณ ชินนะประภา)		
ปี 2556-2557	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์มะขามแผ่นเหรียญ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อนุรักษ์ อักษรทอง		
ปี 2556-2557	พัฒนามะพร้าวอบกรอบเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (น.ส. ศิริพร กิติรัตน์ตระกูล)		
ปี 2556-2557	การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	การทำน้ำกวยเตี๋ยวมัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (นายภาณุภณ กุลพัชรวรรณ)		
ปี 2557	วิจัยเพื่อหาอายุการเก็บรักษาของน้ำส้มคั้นสด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายธิตี พัวรรานูเคราะห์)		
ปี 2557-2558	การศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์น้ำพริกกะปิบรรจุขวดพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาววิภา ชูศิริยานันท์กุล)		
ปี 2557-2558	น้ำมันหมูเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (สิริญา อัครเวียงชัย)		
ปี 2557	ผลของ UVC และปริมาณของออกซิเจน-คาร์บอนไดออกไซด์ในบรรยากาศต่อคุณภาพของมะม่วงดิบตัดแต่ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสมุนไพรสำหรับหมักเนื้อสัตว์เมื่อผ่านกระบวนการปรุงสุก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	ผลของการใช้แป้งข้าวที่มีสารแอนโทไซยานินสูงต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกะทิ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	ผลของการอ่านบทสวดซูเราะห์ฟาติฮะห์จากคัมภีร์อัลกุรอานผ่านน้ำดื่มเกษตรต่อภาพผลึกน้ำแข็งโดยใช้กล้อง Compound Microscopy BX 51 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	ผลของรังสีอัลตราไวโอเล็ตซี สภาพควบคุมบรรยากาศ และคลื่นอัลตราซาวด์ก่อนกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณกรดเพอรูลิกอิสระ สี และเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	พัฒนาอาหารเข้าสำเร็จรูปจากถั่วดาวอินคา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณพิชญาภาส แสนเจริญทรัพย์)		
ปี 2558	การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมน้ำผึ้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สิงห์เทปอินเตอร์กรุ๊ป จำกัด		
ปี 2558	ขนมขบเคี้ยวชนิดแผ่นจากเห็ดฟาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณกัญญาภักดิ์ จริยะเทพถาวร)		
ปี 2558	อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานสำหรับเด็กวัย 12 เดือน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ฟู้ดอาร์แอนด์ดี จำกัด		
ปี 2558-2559	การทำลูกเต๋ายอบกรอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (น.ส. สุธินี วิฑยารักษ์สรรค์)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรกล้วยปลา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายมงคล พิงพิพัฒน์)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวช่อลัดดา เทียงทุก	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2559-2560	การพัฒนาไข่ขาวบรรจุถุงพลาสติก (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางวรินทร์อร เพ็ญตระกุลชัย)	
ปี 2559-2560	การพัฒนาเครื่องต้มถั่วฝักผสมงา (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาวศิริรัตน์ เห็นวงศ์ประเสริฐ)	
ปี 2559-2560	การพัฒนาเต้าหู้ปลาจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เห็ด และการพัฒนาโจ๊ก (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัทแปซิฟิก แปรรูปสัตว์น้ำ จำกัด	
ปี 2559-2560	การพัฒนาน้ำกระชาย (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาววรรณวิษา เชียงใหม่)	
ปี 2559-2560	การพัฒนาเนื้อปลาอย่างหญ้าหวาน (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายชนันต์ ชีระจกุล)	
ปี 2559-2560	การพัฒนาแยมมะพร้าว (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาวพัทธนันท์ เศรษฐพงษ์ศานต์)	
ปี 2559-2560	อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ มะพร้าวพริศทราย (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท โจ-ลี แฟมิลี่ จำกัด	
ปี 2558-2559	การเก็บรักษาข้าวกรอบสยาม (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ข้าวกรอบสยาม จำกัด	
ปี 2560	การพัฒนาเครื่องต้ม และไอศกรีม พลังงานต่ำ ที่มีโปรไบโอติก เพื่อผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	การพัฒนาเนื้อเทียม ด้วยเครื่องวิลเลจเทคโนโลยีเซอร์และอาหารว่างจากกากถั่วเหลือง และกากโปรตีนถั่วเขียว (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	คุณสมบัติการต้านการกลายพันธุ์ ปริมาณสารฟลาโวนอยด์และสารประกอบฟีนอลิกในน้ำเกรวี่ที่มีสมุนไพรเป็นองค์ประกอบ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	นวัตกรรมอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	การทดสอบหาสารโพลาาร์ และ Transfat ในน้ำมันทอดซ้ำ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ไวสแบรนด์ จำกัด	
ปี 2560	การพัฒนากล้วยผสมน้ำผลไม้ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณพสนัน มุสิกะพงศ์ และ พัชธมน เยี่ยงมานิต)	
ปี 2560	การพัฒนากล้วยแผ่นอบ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณอชิพัชร พิริยะพงศ์กร)	
ปี 2560	การพัฒนาซอส และแป้งกรอบ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณกมลวีชร จงวัฒนากร)	
ปี 2560	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของ coconut jerky ในสภาวะเร่ง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ไทย โฟน ฟู้ดส์ (ทีเอฟเอฟ) จำกัด	
ปี 2560	เครื่องต้มรังนกึ่งสำเร็จรูปแห้งด้วยกระบวนการ Freeze dry (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560-2561	ชาพร้อมดื่มจากถั่วดาวอินคา (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณพัทธิกา จูประจักษ์)	
ปี 2561	การคัดเลือกไฮโดรคอลลอยด์ สารเจือปนอาหาร และสภาพบรรยากาศในภาชนะบรรจุ เพื่อชะลอการแข็งตัวและลดการเจริญของเชื้อราในแผ่นแป้งโรตีสายไหม ระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2562	การพัฒนาน้ำอินทผลัมเข้มข้นและการทำแยม (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัทเจที กรุ๊ป อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด	
ปี 2562	กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ผัดแห้งพร้อมคินรูป (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบ.พอนสีก กรุ๊ป (ประเทศไทย) จก.	
ปี 2562	การยืดอายุน้ำจิ้มสุกี้ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากร้านลองชิมสุกี้ จ. บุรีรัมย์	
ปี 2562-2563	การพัฒนาเครื่องต้มถั่ว 5 สี (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(นายวิชชบุรณ์ เทอดเกียรติมงคล)	
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่รสทุเรียน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท บี.เอ็ม.เค.อินเตอร์เทรด จำกัด	
ปี 2562-2563	การพัฒนาสูตรน้ำจิ้มลูกชิ้นเสริมโปรไบโอติก (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(นายชาคริต เอียดวิจิตร)	
ปี 2561-2562	การพัฒนาครีมทุเรียนและแยมมะม่วง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(นายพรพงศ์ จงประสิทธิ์ผล)	
ปี 2563-2564	การพัฒนาน้ำมะขามเข้มข้น (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากFresh Produce Co., Ltd.	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวช่อลัดดา เทียงทุก	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2563-2564	การพัฒนาบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปดำลึงหวาน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(พญ.ธิดากานต์ รุจิพัฒนกุล)
ปี 2563-2564	การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของกระเจี๊ยบสายพันธุ์กินใบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมใบกระเจี๊ยบลดน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนสนับสนุนการวิจัยมุ่งเป้า วิทยาเขตกำแพงแสน
ปี 2563	การพัฒนาน้ำมันถั่วชิกพีและงาดำ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทแมมเมเมท จำกัด
ปี 2563	การศึกษาอายุการเก็บซอสเย็นตาโฟ และซอสผัดไทย (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทดีเล็กฟู้ดส์
ปี 2563	เครื่องดื่มผสมเมล็ดแมงลัก และผักหวานแผ่น (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด บีบี วินเนอร์ 99
ปี 2563-2564	การพัฒนาเครื่องดื่มข้าวโอ๊ต (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(วิหวัธ อร่ามกิจโพธา)
ปี 2563-2564	การพัฒนาเครื่องดื่มถั่วเหลืองกลิ่นเต่าถ่าน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(ณัฐกร ธีระนันท์พันธ์)
ปี 2564	การพัฒนาเครื่องดื่มข้าวโอ๊ต 3 รส (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (น.ส. ดวงมล โกมลนิละ)
ปี 2564	การพัฒนาลูกตาลในน้ำเชื่อม (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(นายอภิรัฐ ศรีรักษาโยธิน)
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว จังหวัดกรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงจากหัวปลี (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2564”ของฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป
ปี 2564-2565	การลดขยะกากถั่วเหลืองจากชุมชนและอุตสาหกรรมโดยนำไปแปรรูปเป็นแป้งโอคาราเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบอาหารมูลค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2564-2565	การลดขยะกากถั่วเหลืองจากชุมชนและอุตสาหกรรมโดยนำไปแปรรูปเป็นแป้งโอคาราเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบอาหารมูลค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2564-2565	โครงการผลิตภัณฑ์กุ้งเจ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (ประชาชน)
ปี 2565	การพัฒนาเนื้อหมูเจนนูนอ่อนแช่แข็ง (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายเกรียงไกร ขจรเดชพิศาล)
ปี 2565	การพัฒนาลูกชิ้นหัวปลี (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายป้อมเพชร อ่างเงิน)
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลลาดพร้าว (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)
ปี 2565-2566	เครื่องปรุงรสแจ่วฮ้อน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (น.ส. นงคันุช แสงชัย)
ปี 2565-2566	สตอเบอร์รี่แห้งน้ำตาลต่ำ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณปฎิมา โรจนตันต์)
ปี 2565-2566	สูตรนมข้นหวานชนิดผง ปราศจากน้ำตาลทราย (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาววรรณพร พงษ์อภัย)
ปี 2566	การผลิตข้าวตุ่นอบแห้ง (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ยูนิเวอร์แซลไรซ์
ปี 2566	การผลิตแป้งจากผลกล้วยดิบ การใช้ประโยชน์จากแป้งกล้วย และผลกล้วยสุก (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัย พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี
ปี 2566	การพัฒนาสูตรขนมปังเนื้อนุ่มไส้สังขยา (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณสุวรรณา ชาญพานิชย์กุล)
ปี 2566	ศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ขนมเปียะไส้ถั่วทุเรียนไข่เค็มและขนมเปียะไส้คัสตาร์ดไข่เค็ม (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท สิงหาฟู้ดอินดัสทรี (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากปลา (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท นิวไลฟ์ ซัพพลายส์ 888 จำกัด

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวช่อลัดดา เทียงทุก</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2566-2567 การศึกษาอายุการเก็บน้ำยำปรุงรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท จัมย๋าดำนัว</p> <p>ปี 2566 ศักยภาพในเชิงป้องกันโรคอัลไซเมอร์และสร้างเสริมความสามารถในการตอบสนองทางกายภาพของผู้สูงอายุที่ได้รับอาหารไทยที่มีโคเลสเตอรอลสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การพัฒนาสูตรโดนัทเคลือบช็อกโกแลตถั่วลิสง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ที.เอ็ม.ดี เบเกอรี่ จำกัด (สำนักงานใหญ่)</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - SARUDA LOHANA, Pailin Phoopat, Vipa Surojanametakul, Chowladda Teangpook, "Development of Candied Pumpkin Kanom Ping Kaset", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 41 (5) (2007) 307-312 - Chomdao Sikkhamondhol, Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Quality of bread added turmeric(Curcuma longa):powder, essential oil and extracted residues", Asian Journal of Food and Agro-Industry 2 (04) (2009) 690-701 - Janpen Saengprakai, Chowladda Teangpook, Apinya Chudhangkura, "Genotoxicity Test and Antimutagenic Activity of Longkong (Aglaia dookoo Griff.) Fruit Extracts Using Salmonella Mutation Assay", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (2) (2011) 253-256 - Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (2) (2012) 293-296 - Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakorn, Plemchai Tangkanakul, Chowladda Teangpook, "ANTIPROLIFERATIVE ACTIVITY OF SOME HERBS USED IN KAENG-KHIAO-WAN PASTE ON LEUKEMIC CELL LINE", วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) 4 (7) (2012) - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, 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 - Chowladda Teangpook, Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, Sarinya Sangkasanya, Pavinee Nuamvichit, Sudarat Paothai, Kanjanas Wannapak, "Development of Ready-to-Drink Beverage from Calamondin (Citrus mitis Blanco.)Mixed with Its Peel Extract", วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 43 (3) (2020) 325-335 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Chulaluck Charunuch, Pracha Boonyasirikul, Chowladda Teangpook, "Physical Properties of Direct Expansion Extruded Snack in Utilization from Thai Brown Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 37 (3) (2003) 368-378 - Chulaluck Charunuch, Pracha Boonyasirikul, Chowladda Teangpook, "Using of Extrusion Process for Preparation of Instant Cereal Beverage Powders based on Corn and Soybean", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 037 (1) (2003) 72-83 - Chulaluck Charunuch, SAOWALUK RUNGCHANG, Chowladda Teangpook, Vayooha Sontes, "Iron Fortification in Developing of Extruded Thai Rice Snack", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (2) (2008) 360-366 - Suparat Reungmaneevaitoon, Chomdao Sikkhamondhol, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Development of instant noodles from high-iron rice and iron-fortified rice flour", Songklanakarin Journal of Science and Technology 30 (6) (2008) 713-721 - Chowladda Teangpook, Urai Paosangtong, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Production and Nutrition of Khi Lek (Siamese cassia) Curry from Central Thailand", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 510-520 - 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 นางสาวช่อลัดดา เที้ยงพุก</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Kritsana Temtrakool, "Sunflower Meal Snack Production Using a Village Texturizer and its Shelf Life", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (5) (2011) 900-908 - Chowladda Teangpook, Wanchai Panthavee, Winus Puminat, Vipapom Na Thalang, "Citric Acid Sweet Potato Extraction BeveragesContaining Grape Juice and Fermented Glutinous Rice Syrup", Pakistan Journal of Nutrition 11 (4) (2012) 353-359 - Chowladda Teangpook, Winus Puminat, Yenjai Thitatom, 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 - Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Extraction and Powder Product of Fructo-oligosaccharide from Jerusalem Artichoke", Journal of Food Science and Engineering 3 (3) (2013) 141-148 - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Production and Shelf-Life of Low Sucrose Lime Juice Papaya Jam", Pakistan Journal of Nutrition 12 (9) (2013) 870-878 - Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "The acidity enhancement in extraction of anthocyanin and color of rambutan peel", The Journal of Food Technology 106 (1) (2014) 220-226 - Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Phytochemicals Extraction and Nutraceuticals of Purple Corn", Food Science and Nutrition Studies 1 (2) (2017) 104-113 - Apinya Chudhangkura, Chowladda Teangpook, Chomdao Sikkhamondhol, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, "Effects of ultraviolet C, controlled atmosphere, and ultrasound pretreatment on free ferulic acid in canned sweet corn kernels", Journal of Food Science and Technology 55 (10) (2018) 4167-4173 - Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Quality Oil for Deep Frying in Foods and Changes Acidity on Various Kind of Oils after Frying", Food Science and Nutrition Studies 2 (3) (2018) 84-96 - Chowladda Teangpook, Winus Puminat, Janpen Saengprakai, "Effect of wet heating and pH on fatty acids of fresh coconut milk", International Journal of Agricultural Technology 17 (3) (2021) 1161-1170 - Aunchalee Aussanasuwannakul, Chowladda Teangpook, Witcha Treesuwan, Kassamapom Puntaburt, Pisut Butsuwan, "Effect of the Addition of Soybean Residue (Okara) on the Physicochemical, Tribological, Instrumental, and Sensory Texture Properties of Extruded Snacks", Foods 11 (19) (2022) (2967) - Chowladda Teangpook, Panita Kongsombat, Maneeploy Matum, Nunchanok Nuntachai, "Development of Chili Sauce from Pineapple and Banana Fortified with Eggshell Calcium", Current Applied Science and Technology 23 (6) (2023) 1-13 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, กฤษณะ เต็มตระกูล, "การทำเนยและอาหารว่างจากเมล็ดทานตะวัน", การประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การนำเสนอผลงานวิชาการที่ได้รับทุนสนับสนุนจากเครือข่ายการวิจัยภาคกลางตอนบน ประจำปีงบประมาณ 2548 (2006) - Kulvadee Trongpanich, Chokechai Aekatasanawan, Chowladda Teangpook, Sompoch Yai-eiam, "Sweet Corn Single-Cross Hybrids Testing by Canning Process", การประชุมทางวิชาการข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ ครั้งที่ 33 (2007) - Kulvadee Trongpanich, Chowladda Teangpook, Siripom Stonsaovapak, "Development of ground red chilli products in packaging for commercialization", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และเสนอใน การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 6 โดยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและอุตสาหกรรมเกษตร วันที่ 29 ก.ค.51 (เสนอเอง/ภาคโปสเตอร์) (2007) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นางสาวช่อลัดดา เทียงพุก นักวิจัย เชี่ยวชาญ	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Production and nutrition of Butter from Sunflowers kernel seeds mixed peanut kernel seeds", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Apichart Vanavichit, "Use of high iron rice for development of pre-cooked rice porridge", Food Innovation Asia Conference 2008 (2008)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Ladda Sangduean Wattanasiritham, "Oxalic Acid in Bamboo Shoots", 19th International Congress of Nutrition (2009)</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, "Development and acceptability of high-iron pre-cooked rice porridge with ferrous sulphate", Thailand Research Symposium 2010 (2010)</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>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Changes acidity of various kind oil used for deep frying in Thai foods", The 37th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 37) October 10-12, 2011 Bangkok Thailand (2011)</p> <p>- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, Chowladda Teangpook, "Genotoxicity Test and Antimutagenic Activity of Longkong (Aglaia dookoo Griff.) Fruit Extracts Using Salmonella Mutation Assay", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 5 (2011)</p> <p>- Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 6 (2012)</p> <p>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Identification and Content of Fructo oligosaccharide Series in Herbs", งานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 38 (วทท.38) (2012)</p> <p>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Determination and Extraction of Fructo oligosaccharide from Jerusalem Artichoke", The 6th Thailand Congress of Nutrition (6th TCN) (2012)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Apinya Chudhangkura, "Effect of heat, sucrose and sodium metabisulfite on dried coconut strips", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference (2014)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Winus Puminat, "Effect of boiling on Anhydrobarakol content in some parts of Siamese senna", พลัต์วิจัย เพื่อพัฒนาท้องถิ่น และชุมชนอย่างยั่งยืน (2016)</p> <p>- Chowladda Teangpook, นงุกร ดวงดี, "The effect of boiling with water on physical characteristics of Stevia rebaudiana Bertoni leaves extract", การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอย่างยั่งยืนสู่โลกาภิวัตน์ (2016)</p> <p>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Phytochemicals Extraction and Nutraceuticals of Purple Corn", อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต Healthy Diet for Life ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 จัดโดยสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย (2017)</p> <p>- Chomdao Sikkhamondhol, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, Chowladda Teangpook, "Effect of high anthocyanin rice flour on coconut milk ice cream qualities", การประชุมวิชาการระดับชาติ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 9 "วิจัยแบบองค์รวมเพื่อมวลมนุษยชาติ (2017)</p> <p>- Janpen Saengprakai, Orathai Sawatdichaikul, Chowladda Teangpook, Phakhanath Kudwongsa, somphop nakwun, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Weerachai Tobang, Lukkhana Benjawan, "U2T ลาดพร้าวขยายผลสู่ IFRPD – KU", การประชุมวิชาการประจำปีเครือข่ายมหาวิทยาลัยยั่งยืนแห่งประเทศไทยครั้งที่ 8 ประจำปี 2566 (2024)</p>	
ระดับนานาชาติ	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวช่อลัดดา เทียงทุก ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Chulaluck Charunuch, Pracha Boonyasirikul, Chowladda Teangpook, "Using of Extrusion Process for Preparation of Instant Cereal Beverage Powders based on Corn and Soybean", งานประชุมทางวิชาการระดับนานาชาติ The 2nd Bilateral Conferences on Global Food Administration : From Production to Processing between National Pingtung University of Science and technology and Kasetsart University (2003) - Chulaluck Charunuch, Pracha Boonyasirikul, Chowladda Teangpook, "Utilization in Thai Brown Rice for Production of Direct Expansion Extruded Snack", งานประชุมทางวิชาการระดับนานาชาติว่าด้วยข้าวเพื่ออนาคต (The 1st International Conference on Rice for the Future) (2004) - Chulaluck Charunuch, Chowladda Teangpook, SAOWALUK RUNGCHANG, Vayooaha Sontes, "Effects of Extrusion Conditions on the Properties of Rice-based Expanded Snack with Iron Fortification", The 2th International Conference on Rice for the future (2007) - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, ฤกษ์นิษ เต็มตระกูล, "Use of Sunflower Meal in Dried Mixtures for Snack Production", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008) - Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Qualities of Bread added with Curcuma longa: Powder, Essential oil and Extracted Residue", Food Innovation Asia Conference 2009 (2009) - Chowladda Teangpook, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Urai Phawsungthong, "Oxalic in bamboo shoot", 19th International congress Nutrition (2009) - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Low-Sugar Lime juice flavored papaya jam ", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009) - Chomdao Sikkhamondhol, Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Qualities of Bread Added with Curcuma longa : Powder, Essential Oil, and Extracted Residue", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009) - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, "Replacing of sucrose with inulin in passion fruit jam", ICAAI2010 (2010) - 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) - 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) - Chowladda Teangpook, Winus Puminat, Janpen Saengprakai, "Production and sensory evaluation of white dragon fruit beverage", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013) - Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Extraction of anthocyanin and color from rambutan peel", The 13th Asean Food Conference 2013 (2013) - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, "The Characteristics of Dried Bamboo Shoot with and without Ya-nang (Tiliacora triandra) Leaves", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014) - Chowladda Teangpook, Winus Puminat, "Development of black glutinous rice beverage", The 14th ASEAN Food Conference " THE BIGGER PICTURE: ONE ASEAN THROUGH FOOD TECHNOLOGY " (2015) - Chowladda Teangpook, Sirivatana Chittrepol, Sunee Nitisinprasert, "Development of reduced sugar drink of roselle flower with jujube", The first International Conference Innovation of Functional Foods in Asia Functional Foods: Trends in Research and Markets (2018) - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Janpen Saengprakai, Winus Puminat, "Effects of Organic Acids and Ethanol on Anthocyanins of Rambutan Peel Extract Prepared as a New Natural Colorant", The Food and Applied Bioscience International Conference (FAB) (2020) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของเปลือกเงาะ" จาก สำนักบริการวิชาการ 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นางสาวช่อลัดดา เทียงพุก	
ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์แยมผัก" จาก ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องดื่มมันเทศผสมน้ำผลไม้และน้ำข้าวหมาก" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ไอ้จ๊กข้าวผสมเลือดสัตว์อบแห้งกึ่งสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "เครื่องดื่มแก้วมังกรผสมเปลือกแก้วมังกรและกรรมวิธีการผลิต" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "เครื่องดื่มรังกกึ่งสำเร็จรูปกลิ่นใบเตยและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ขนมลูกชุบที่มีข้าว ถั่ว และผลไม้เป็นส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "เครื่องดื่มข้าวเหนียวดำที่สกัดด้วยเอนไซม์อะไมเลสผสมน้ำใบเตยและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรดีเด่น ประจำปี พ.ศ.2554 ประเภทบุคคล : กลุ่มปฏิบัติงานวิจัย ประจำปี 2554 จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 อาหาร ประจำปี 2559 เรื่อง ""ข้าวทิพย์ไรซ์เบอร์รี่" จาก เพื่อนพ้อง (ภาฯ) - รางวัลชมเชย โครงการการประกวดแข่งขันการพัฒนาชุมชนภายใต้โครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ประจำปี 2564 เรื่อง "การพัฒนาชุมชนภายใต้โครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: นวัตกรรมชุมชน โดย U2T ขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - โครงการสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่ม สินค้าเกษตรนวัตกรรมสู่ตลาดสากล (Agri Plus Award 2022) ประเภทอาหารที่มีต้นแบบและงานวิจัยรองรับ (รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1) ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์คล้ายเนื้อจากหัวปลี" จาก สถาบันส่งเสริมสินค้าเกษตรนวัตกรรม กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ - ใบประกาศเกียรติคุณ: โครงการสนับสนุนกิจกรรมลดก๊าซเรือนกระจก (Low Emission Support Scheme: LESS) ได้แก่ ใบประกาศเกียรติคุณของม.เกษตร และ ใบประกาศเกียรติคุณของชุมชน 5 แห่ง การจัดการของเสีย ประจำปี 2565 เรื่อง "U2Tลาดพร้าว 2564: กิจกรรมรณรงค์ลดขยะอินทรีย์ในชุมชนแขวงลาดพร้าว" จาก กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดย องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน) - รางวัลชนะเลิศ ด้าน Low-carbon for Good Health and Society, Friendly Environment การประกวดผลงานด้านความยั่งยืน (SDGs) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2566 ประจำปี 2566 เรื่อง "U2T ลาดพร้าวขยายผลสู่ IFRPD-KU" จาก กองพัฒนานิสิต สำนักงานมหาวิทยาลัย 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2541 - 8 ธันวาคม 2567