

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายฤกษ์ เต็มตระกูล	สังกัด	ฝ่ายวิศวกรรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	วิศวกร		
การศึกษา	วศ.ม. เทคโนโลยีการผลิตทางอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย	<p>ปี 2546-2547 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็ม เพื่อใช้ในการทำผลิตภัณฑ์โปรตีนและอาหารว่างสุขภาพ เพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากAmerican Soybean Association</p> <p>ปี 2547-2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไมโครแคปซูลจากสตาร์ชข้าวเพื่อใช้เป็นสารกักเก็บกลิ่นรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550 การออกแบบสร้างและพัฒนาเครื่องวิลเลจเทคโนโลยีโรเตอร์ระบบอัตโนมัติ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550 โครงการต้นแบบวิสาหกิจชุมชนเพื่อสนับสนุนการแปรรูปพริกไทยแบบครบวงจร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2553 การออกแบบสร้างและพัฒนาเครื่องเสียบระบบกึ่งอัตโนมัติ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 การออกแบบสร้างและพัฒนาเครื่องปั่นวัตถุดิบทรงกลมระบบอัตโนมัติ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 การจัดสร้างตู้อบลมร้อนแบบ Hybrid Solar Dryer (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (น.ส.กมลกานต์ คุ่มญาติ)</p> <p>ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p> <p>ปี 2558 การออกแบบ และพัฒนาเครื่องผลิตอาหารขบเคี้ยวจากข้าวด้วยระบบอัดแรงในเบ้าร้อนแบบอัตโนมัติ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การจัดสร้างตู้อบลมร้อนแบบ Hybrid Solar Dryer (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อารยโชติทรัพย์ จำกัด</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาเนื้อเทียม ด้วยเครื่องวิลเลจเทคโนโลยีโรเตอร์และอาหารว่างจากกากถั่วเหลือง และกากโปรตีนถั่วเขียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาปรับปรุงเครื่องคั้นน้ำมะนาวระบบอัตโนมัติ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	<p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kritsana Temtrakool, "Properties of Spray-dried Rice Starch Microcapsule", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 39 (4) (2005) 730-738 - Chulaluck Charunuch, Kritsana Temtrakool, Saovaluk Runngaeng, Urai Paosungthong, Warunee Varanyanond, "Production of Healthy Protein and Snack Foods for Small-scale Industry from Full Fat Soy Flour", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 101-107 - 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 - Vipa Surojanametakul, Sumitra Boonbumrung, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, Kritsana Temtrakool, Tadashi Yoshihashi, "Encapsulation of Natural Flavor from Pandanus amaryllifolius Roxb. in Rice Starch Aggregates", Food Science and Technology Research 25 (4) (2019) 577-585 		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 4 ธันวาคม 2563