

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
การศึกษา	D.Agr.(Agricultural Chemistry), The University of Tokyo, JAPAN, M.S.(Food Process Engineering), สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย, ไทย, วท.บ.(พัฒนาผลิตภัณฑ์) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	วิศวกรรมอาหารทางอาหาร (Food process engineering), เทคโนโลยีอาหารขบเคี้ยว (Snack technology), การประเมินอายุการเก็บ (Shelf life evaluation)		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2545 โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงในรูปแบบ Fruit candy ผสมกับผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดทบวงมหาวิทยาลัย สำนักงานนโยบายและแผนอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2545-2546 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและการเก็บรักษาพริกแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2545-2546 กิจกรรมบริหารและจัดการโครงการ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2545-2546 ศึกษาคุณสมบัติของแป้งข้าวสาลีพันธุ์ต่าง ๆ ในประเทศไทยเพื่อเป็นกลยุทธ์ในการสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2545-2547 การวิเคราะห์ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีต่อความคงตัวของผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก ปี 2546-47</p> <p>ปี 2546 ผลของน้ำตาลและเกลือต่อสมบัติทางด้านกายภาพของเจลผสมของ xyloglucan กับแป้งมันสำปะหลัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2548-2550 ผลของไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติทางด้านกายภาพและความคงตัวของระบบที่มีแป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนประกอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสกอ. และ สกว</p> <p>ปี 2549 การศึกษาสำรวจเพื่อจัดทำฐานข้อมูลการคำนวณปริมาณอาหารที่คนไทยบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ</p> <p>ปี 2548-2551 ผลของไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติทางด้านกายภาพและความคงตัวของระบบที่มีแป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนประกอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารอบแห้งเพื่อยืดอายุการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549-2551 การวิเคราะห์ผลของส่วนประกอบอาหารและอุณหภูมิต่อความคงตัวของอิมัลชันชนิดน้ำมันในน้ำในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2551 การวิเคราะห์สมบัติการต้านอนุมูลอิสระของขมิ้นชันที่ได้จากการสกัดและอายุการเก็บของขมิ้นชันผงด้านประสิทธิภาพของ antioxidant (หัวหน้าโครงการ ย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2551 การวิจัยและพัฒนาสมุนไพรขมิ้นชันแบบครบวงจรเพื่อสู่อุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารอบแห้งสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2553 การวิเคราะห์ผลของไฮโดรคอลลอยด์ต่อการลดปริมาณน้ำมันในผลิตภัณฑ์ทอด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การปรับปรุงคุณภาพและการเพิ่มอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ปลากะตักทอด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขบเคี้ยวทอดจากปลาหมึก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2551 โครงการศึกษาข้อมูลความสัมพันธ์ของปริมาณอาหารแปรรูป/กึ่งแปรรูปกับสินค้าเกษตรที่เป็นวัตถุดิบ เพื่อขยายฐานข้อมูลปริมาณอาหารที่คนไทยบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
ปี 2551-2553	การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท น้ำตาลมิตรผล จำกัด		
ปี 2551-2553	การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์น้ำตาลปีบบรรจุในซอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท น้ำตาลมิตรผล จำกัด		
ปี 2551-2554	โครงการศึกษาระบบวิธีการผลิตต้นแบบและการประเมินอายุการเก็บเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกป่นที่มีคุณภาพและปลอดภัย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์		
ปี 2552-2553	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ซูปเปอร์ฟู้ดจากปลาหมึกแห้งในระดับ pilot scale (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (บีโอไอ) ผ่านศูนย์บ่มเพาะมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี		
ปี 2553-2556	การวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพของสารผสมระหว่างแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ที่มีส่วนประกอบอาหารอื่นเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2553	ผลของซูโครสและเกลือต่อสมบัติทางกายภาพของแป้งมันสำปะหลังที่มีไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553-2555	ผลของสภาวะออกซิเดชันและชนิดของน้ำตาลต่อคุณภาพผลไม้แช่เชื่อมอบแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553-2556	การวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพของสารผสมระหว่างแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ที่มีส่วนประกอบอาหารอื่นเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553-2556	การวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพของสารผสมระหว่างแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ที่มีส่วนประกอบอาหารอื่นเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554-2555	การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ (G) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2554-2556	การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ (C) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2554-2556	การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ (S) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2554-2556	การพัฒนากระบวนการและการประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ของ LC products (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2555-2557	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่เชื่อมอบแห้งด้วยส่วนประกอบอาหาร กระบวนการและการใช้แบบจำลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555-2557	การวิเคราะห์ผลของส่วนประกอบอาหารและกระบวนการเชื่อมต่อคุณภาพของผลไม้แช่เชื่อมอบแห้ง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การพัฒนาคุณภาพและผลิตภัณฑ์พริกป่นเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การวิเคราะห์ผลของไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติทางกายภาพของแบคทีเรียและผลิตภัณฑ์ซูปเปอร์ฟู้ดที่เตรียมจากแป้งผสมของแป้งสาลีและแป้งมันสำปะหลัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2559	การศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ PS ชนิดต่างๆ ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต่างกัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2557-2560	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ IC-HSP ระหว่างการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2557-2560	การศึกษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ FS ชนิดต่างๆ ระหว่างการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2558	การวิเคราะห์ผลของไฮโดรคอลลอยด์และแป้งมันสำปะหลังต่อสมบัติทางกายภาพของเด็ก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	ผลของอุณหภูมิและเวลาของการย่างต่อคุณภาพพริกแห้งและพริกป่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2559	การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำตาลทรายบริสุทธิ์ระหว่างการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2559	ผลของไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของเด็กปราศจากกลูเตนที่เตรียมจากแป้งมันสำปะหลัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558-2560	การศึกษาสูตรอาหารและแพ็คเกจเพื่อจัดทำฐานข้อมูลปริมาณอาหารที่คนไทยบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
ปี 2559-2563	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ ODF ระหว่างการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน		
ปี 2559-2563	การศึกษาและวิเคราะห์คุณภาพระหว่างการเก็บของอาหารขบเคี้ยวจากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากภาคเอกชน		
ปี 2560	การประยุกต์ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อสร้างความหนืดในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การพัฒนากระบวนการผลิตและคุณภาพของพริกแห้งและพริกป่นที่ปลอดภัยต่อการบริโภคและการใช้ในระดับอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การพัฒนากระบวนการเพื่อยืดอายุการเก็บของผักสดตัดแต่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2562	การจัดทำฐานข้อมูลการบริโภคอาหารแบบอิเล็กทรอนิกส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ		
ปี 2560	การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์นักเก็ตไก่ด้วยไฮโดรคอลลอยด์และสารต้านอนุมูลอิสระ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 3 : การพัฒนาความคงตัวของเนื้อสัมผัสเจลตลอดช่องในผลิตภัณฑ์ตลอดช่องสิงคโปร์ด้วยไฮโดรคอลลอยด์ (กลุ่มที่5) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2565-2566	Pasting properties ของแป้งและสตาร์ชภายใต้อัตราการทำให้เย็นต่างกัน เพื่อประยุกต์ในผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2565-2566	ผลของการเติมส่วนประกอบอาหารต่อคุณภาพของ rice cracker (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of sample preparation method and extraction time on yield and antioxidant activity from Kratonbok (*Careya sphaerica* Roxb.) leaves", Kasetsart Journal (Nat. Sci) 38 (5) (2004) 0-0

ระดับนานาชาติ

- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of sucrose on RVA viscosity parameters, water activity and freezable water fraction of cassava starch suspensions", ScienceAsia 28 (2002) 0-0
- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of homogenizer types and sodium chloride concentrations on the physical properties of coconut oil-in-water emulsions", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 38 (5) (2004) 0-0
- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Single-phase mixed gels of xyloglucan and gellan", Food Hydrocolloids 18 (4) (2004) 669-675
- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of emulsifier type on freeze-thaw stability of hydrogenated palm oil-in-water emulsions", Food Hydrocolloids 18 (6) (2004) 1033-1043
- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Atomic force microscopy studies on cation-induced network formation of gellan", Food Hydrocolloids 18 (5) (2004) 727-735
- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Impact of fat and water crystallization on the stability of hydrogenated palm oil-in-water emulsions stabilized by whey protein isolate", COLLOIDS AND SURFACES A-PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS 246 (1-3) (2004) 49-59
- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of xyloglucan on gelatinization and retrogradation of tapioca starch", Food Hydrocolloids 19 (6) (2005) 1054-1063
- Thanasukam P., Rungnaphar Pongsawatmanit, McClements D.J., "Utilization of layer-by-layer interfacial deposition technique to improve freeze-thaw stability of oil-in-water emulsions", Food Research International 39 (6) (2006) 721-729

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- Hamsilawat T., Rungnaphar Pongsawatmanit, McClements D.J., "Characterization of beta-lactoglobulin-sodium alginate interactions in aqueous solutions: A calorimetry, light scattering, electrophoretic mobility and solubility study", FOOD HYDROCOLLOIDS 20 (5) (2006) 577-585</p> <p>- Thanasukam P., Rungnaphar Pongsawatmanit, McClements D.J., "Impact of fat and water crystallization on the stability of hydrogenated palm oil-in-water emulsions stabilized by a nonionic surfactant", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 54 (10) (2006) 3591-3597</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Tamsiripong T., Ikeda S., Nishinari K., "Influence of tamarind seed xyloglucan on rheological properties and thermal stability of tapioca starch", Journal of Food Engineering 77 (1) (2006) 41-50</p> <p>- Maisuthisakul P., Rungnaphar Pongsawatmanit, Gordon M.H., "Antioxidant properties of teaw (Cratoxylum formosum Dyer) extract in soybean oil and emulsions", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 54 (7) (2006) 2719-2725</p> <p>- Hamsilawat T., Rungnaphar Pongsawatmanit, McClements D.J., "Stabilization of model beverage cloud emulsions using protein-polysaccharide electrostatic complexes formed at the oil-water interface", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 54 (15) (2006) 5540-5547</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of Xanthan Gum and pH on Pasting Properties and Freeze-Thaw Stability of Tapioca Starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 203-208</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Hamsilawat, T, McClements, DJ, "Influence of alginate, pH and ultrasound treatment on palm oil-in-water emulsions stabilized by beta-lactoglobulin", COLLOIDS AND SURFACES A-PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS 287 (1-3) (2006) 59-67</p> <p>- Hamsilawat, T., Rungnaphar Pongsawatmanit, McClements, D.J., "Influence of pH and ionic strength on formation and stability of emulsions containing oil droplets coated by β-lactoglobulin - Alginate interface", Biomacromolecules 7 (6) (2006) 2052-2058</p> <p>- Maisuthisakul, P., Suttajit, M, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Assessment of phenolic content and free radical-scavenging capacity of some Thai indigenous plants", Food Chemistry 100 (4) (2007) 1409-1418</p> <p>- Maisuthisakul, P., Rungnaphar Pongsawatmanit, Gordon, M.H., "Characterization of the phytochemicals and antioxidant properties of extracts from Teaw (Cratoxylum formosum Dyer)", Food Chemistry 100 (4) (2007) 1620-1629</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Maisuthisakul, P, Gordon, MH, Suttajit, M, "Enhancing the oxidative stability of rice crackers by addition of the ethanolic extract of phytochemicals from Cratoxylum formosum Dyer", ASIA PACIFIC JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION 16 (-) (2007) 37-42</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Tamsiripong, T, Thongchai Suwonsichon, "Thermal and rheological properties of tapioca starch and xyloglucan mixtures in the presence of sucrose", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 40 (2) (2007) 239-248</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Srijunthongsiri, S, "Influence of xanthan gum on rheological properties and freeze-thaw stability of tapioca starch", Journal of Food Engineering 88 (1) (2008) 137-143</p> <p>- Khuwijitjaru, Pramote, Yuenyong, Thippawan, Rungnaphar Pongsawatmanit, Adachi, Shuji, "Degradation kinetics of Gamma-Oryzanol in antioxidant-stripped rice bran oil during thermal oxidation", Journal of Oleo Science 58 (10) (2009) 491-497</p> <p>- Soraya Ketjarut, Thongchai Suwonsichon, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Rheological Properties of Wheat Flour-based Batter Containing Tapioca Starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 116-122</p> <p>- Prawta Chantaro, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of sucrose on thermal and pasting properties of tapioca starch and xanthan gum mixtures", Journal of Food Engineering 98 (1) (2010) 44-50</p> <p>- Prawta Chantaro, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of Heating Time on the Quality of Tapioca Starch and Xanthan Gum Mixture", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (6) (2010) 1183-1190</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Natee Yakard, Thongchai Suwonsichon, "Effect of Xanthan Gum on the Quality of Syrup Thickened by Modified Starch during Heating and Storage", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (1) (2011) 128-135</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- Khuwijitjaru, P, Yuenyong, T, Rungnaphar Pongsawatmanit, Adachi, S, "Effects of ferric chloride on thermal degradation of gamma-oryzanol and oxidation of rice bran oil", EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY 113 (5) (2011) 652-657</p> <p>- Busarawan Chaiya, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality of Batter and Sponge Cake Prepared from Wheat-Tapioca Flour Blends", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 305-313</p> <p>- Rosjarin Prabpree, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of Tapioca Starch Concentration on Quality and Freeze-Thaw Stability of Fish Sausage", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 314-324</p> <p>- Kwanhathai Chaethong, Duenchay Tunnarut, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality and color parameters of dried chili and chili powder pretreated by metabisulfite soaking with different times and concentrations", Kasetsart Journal (Nat. Sci.), 46 (3) (2012) 473-484</p> <p>- Chantaro, P., Rungnaphar Pongsawatmanit, K. Nishinari., "Effect of heating-cooling on rheological properties of tapioca starch paste with and without xanthan gum.", Food Hydrocolloids 31 (2) (2013) 183-194</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Prawta Chantaro, Katsuyoshi Nishinari, "Thermal and rheological properties of tapioca starch gels with and without xanthan gum under cold storage", Journal of Food Engineering 117 (3) (2013) 333-341</p> <p>- Khuwijitjaru, P, Plemjit, J, Suaylam, B, Samuhaseneetoo, S, Rungnaphar Pongsawatmanit, Adachi, S, "Degradation kinetics of some phenolic compounds in subcritical water and radical scavenging activity of their degradation products", CANADIAN JOURNAL OF CHEMICAL ENGINEERING 92 (5) (2014) 810-815</p> <p>- Busarawan Chaiya, Rungnaphar Pongsawatmanit, W. Prinyawiwatkul, "Optimisation of wheat flour-based sponge cake formulation containing tapioca starch and xanthan gum", International Journal of Food Science and Technology 50 (2) (2015) 532-540</p> <p>- Soraya Ketjarut , Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of tapioca starch on thermal properties of wheat flour-based batter and quality of fried battered chicken wingstick", International Journal of Food Engineering 11 (5) (2015) 641-650</p> <p>- Kwanhathai Chaethong , Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of sodium metabisulfite and citric acid in soaking process after blanching on quality and storage stability of dried chili", Journal of Food Processing and Preservation 39 (6) (2015) 2161-2170</p> <p>- Tunnarut, D, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality Enhancement of Tapioca Starch Gel using Sucrose and Xanthan Gum", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING 13 (8) (2017)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Ketjarut, S., Choosuk, P., Hanucharoenkul, P., "Effect of carboxymethyl cellulose on properties of wheat flour-tapioca starch-based batter and fried, battered chicken product", Agriculture and Natural Resources 52 (6) (2018) 565-572</p> <p>- Tunnarut, D., Rungnaphar Pongsawatmanit, "Modified quality of seasoning syrup for coating and enhancing properties of a food model using xanthan gum", Agriculture and Natural Resources 52 (3) (2018) 298-304</p> <p>- Pattharasuda Hanucharoenkul, Chuthawan Theerathanan, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of soaking temperature and time on the kinetics of water absorption and pasting properties of glutinous rice", Agriculture and Natural Resources 55 (2) (2021) 193-200</p> <p>- Duanggamol Jullapanya, Pattharasuda Hanucharoenkul, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of sucrose and cooling rate on pasting properties and freeze-thaw stability of tapioca starch paste with and without xanthan gum.", Agriculture and Natural Resources 55 (4) (2021) 644-653</p> <p>- อ.ดร.เดือนฉาย ตันนารัตน์, Rungnaphar Pongsawatmanit, Prof.Dr. Katsuyoshi Nishinari, "Characteristics of texture and sucrose release after compression in tapioca starch gels containing sucrose and xanthan gum", Agriculture and Natural Resources 57 (5) (2023) 757-766</p> <p>- Nishinari, K., Peyron, M.-A., Yang, N., Gao, Z., Zhang, K., Fang, Y., Zhao, M., Yao, X., Hu, B., Han, L., Mleko, S., Tomczyńska-Mleko, M., Nagano, T., Nitta, Y., Zhang, Y., Singh, N., Suk Meng, A.G., Rungnaphar Pongsawatmanit, Gamonpilas, C., Moritaka, H., Kohyama, K., Yoshimura, M., Hirashima, M., Takemasa, M., Tsutsui, K., Su, L., "The role of texture in the palatability and food oral processing", Food Hydrocolloids 147 (2024)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต</p> <p>ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of modified starch and guar gum on the stability of sterilized coconut milk", The 2nd Conference on Starch Technology (2003) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of homogenizer types and sodium chloride concentrations on the physical properties of coconut oil-in-water emulsions", The 42nd Kasetsart University Annual Conference (2004) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Comparison of Antioxidant Activity Methods of Thai Indigenous Vegetable Leaf Extracts", Proceedings of the 6th Agro-Industrial Conferences (2004) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of xanthan gum and pH on pasting properties and freeze-thaw stability of tapioca starch", the 44th Kasetsart University Annual Conference (2006) - Rungnaphar Pongsawatmanit, Thepkunya Hamsilawat, "Influence of temperature on viscosity of tapioca starch containing sodium alginate", The Food Innovation Asia 2007 (2007) - Rungnaphar Pongsawatmanit, Thepkunya Hamsilawat, S. Srijunthongsiri, "Freeze-thaw stability of tapioca starch and alginate mixtures at different pH.", The 33rd Congress on Science and Technology of Thailand (STT 33). (2007) - Rungnaphar Pongsawatmanit, R. Prabpree, N. Wirathepsupom, P. Maisuthisakul, "Effect of heating prior to drying and storage temperature on the antioxidant activity of turmeric (<i>Curcuma longa</i> L.)", The 33rd Congress on Science and Technology of Thailand (STT 33). (2007) - Rungnaphar Pongsawatmanit, Ms. Prawta Chantaro, "Effect of pH and heating time on pasting and rheological properties of tapioca starch containing xanthan gum", การประชุมวิชาการของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาครั้งที่ 2: เครือข่ายเชิงกลยุทธ์เพื่อพัฒนาบุคลากรมหาวิทยาลัย (2009) - Rungnaphar Pongsawatmanit, Ms Busarawan Chaiya, "Quality of cake prepared from wheat-tapioca flour blends", การประชุมวิชาการของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาครั้งที่ 2: เครือข่ายเชิงกลยุทธ์เพื่อพัฒนาบุคลากรมหาวิทยาลัย (2009) - Soraya Ketjarut, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Pasting properties and viscosity of tapioca starch-xanthan gum mixtures with different pH and heating time. ", The 35th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 35). (2009) - Prawta Chantaro, Rungnaphar Pongsawatmanit, "PASTING PROPERTIES AND VISCOSITY OF TAPIOCA STARCH-XANTHAN GUM MIXTURES WITH DIFFERENT pH AND HEATING TIME", The 35th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 35) (2009) - Busarawan Chaiya, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Cake batter quality of wheat flour-tapioca starch blend containing xanthan gum", Proceeding of Commission on Higher Education Congress III: University Staff Development Consortium (2010) - Sarunya Nisapagon, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of Maltodextrin on Quality of Syrup and Seasoned Fried Anchovy.", TRF-MAG (Science and Technology) Congress IV (2010) - Soraya Ketjarut, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality of batter prepared from wheat flour – tapioca starch blend with and without carboxymethylcellulose.", The 36th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 36). (2010) - Rosjarin Prabpree, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality changes of fish sausages with and without hydrocolloids during frozen storage", TRF-MAG (Science and Technology) Congress IV (2010) - Prawta Chantaro, Soraya Ketjarut, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Pasting properties and TPA parameters of tapioca starch and xanthan gum mixtures with and without sodium chloride", The 36th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 36) (2010) - Duenchay Tunnarut, Kamolwan Kaewcham, Chutiwan Jatupompong , Rungnaphar Pongsawatmanit, "Color change of chili powder prepared from soaking in low concentration of sodium metabisulfite.", The 36th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 36) (2010) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- Kwanhathai Chaethong, Jidas Thanaprechawong, Duenchay Tunnarut, Kamolwan Kaewcham, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of soaking time and metabisulfite concentration on the quality of dried chili", The 36th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 36) (2010)</p> <p>- Yatika Boonnark, Satit Ritlertchai, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality of osmotic dehydrated mango with and without vacuum under different osmotic syrups", การประชุมเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 22 (2011)</p> <p>- Kwanhathai Chaethong, Jidas Thanaprechawong, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Properties of dried chili pretreated with metabisulfite and citric acid", การประชุมเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 22 (2011)</p> <p>- KAMOLWAN KAEWCHAM, DUENCHAY TUNNARUT, KORWADEE PHONKLIANG, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of blanching temperature and time on peroxidase activity of chili (Capsicum annum L.)", The 4th Rajamangala University of Technology Conference (2011)</p> <p>- Wilai Itsariyapalakul, Jidas Thanaprechawong, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of tapioca starch concentration on quality of surimi gel prepared from threadfin bream (Nemipterus spp.)", การประชุมเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 22 (2011)</p> <p>- Sarunya Nisapagon, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality changes of dried seasoned fried anchovy coated with syrup containing tocopherols during storage", The 4th Rajamangala University of Technology Conference (2011)</p> <p>- Sasithom Thimthong, Nudchanad Chaiwong, Rungnaphar Pongsawatmanit, "A comparison of moisture content determination methods used for analysis osmotic dehydrated papaya quality", การประชุมเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 22 (2011)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, P. Chantaro, K. Nishinari, "Rheological properties of tapioca starch paste with and without xanthan gum under heating-cooling", The 12th TRF-CHE Annual Congress (2012)</p> <p>- S. Thimthong, Y. Boonnark, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of alginate coating on sugar content reduction in osmotic dehydrated papaya cube.", The 38th Congress on Science and Technology of Thailand (2012)</p> <p>- Duenchay Tunnarut, Prawta Chantaro, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Gelatinization and texture parameters of tapioca starch with and without xanthan gum and sucrose", The 38th Congress on Science and Technology of Thailand (2012)</p> <p>- Duenchay Tunnarut, Satit Ritlertchai, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Pasting Properties of Tapioca Starch with and without Hydroxypropyl Methylcellulose.", The 28th National Graduate Research Conference, (2013)</p> <p>- Chuthawan Theerathanan, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of cooling rate on pasting properties of gelatinized rice flour", the RMUTTO Research Conference 2015 (2015)</p> <p>- Duanggamol Jullapanya, Pattharasuda Hanucharoenkul, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of Calcium Concentration on Properties of Tapioca Starch Gel Containing Alginate", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020)</p> <p>- Panusorn Choosuk, Patchara Damkrut, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality Modification of the Reformed Chicken Meat Using Xanthan Gum for Nugget Preparation", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020)</p> <p>- Chayada Bhatpattana, Duanggamol Jullapanya, Pattharasuda Hanucharoenkul, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of cooling rate on pasting properties of various starch and flour types", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 61 (2023)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, "DSC measurements of droplet coalescence and oiling off during freeze-thaw cycling of hydrogenated palm oil-in-water emulsions", IFT 2004 Annual Meeting (2004)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of sucrose on freeze-thaw stability of whey protein isolate stabilized hydrogenated palm oil-in-water emulsions.", IFT 2004 Annual Meeting (2004)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต รองศาสตราจารย์	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of storage temperature on freeze-thaw stability of hydrogenated palm oil-in-water emulsions.", IFT 2004 Annual Meeting (2004) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of NaCl on rheological properties and stability of coconut oil-in-water emulsions", IFT2004 (2004) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Characterization of γ-lactoglobulin – sodium alginate interactions in aqueous solutions", IFT2005 (2005) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of sucrose and xyloglucan on gelatinization of tapioca starch and texture profile of its gels", IFT Annual Meeting and Food Expo 2005 (2005) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of pH and sodium alginate concentration on properties of γ-lactoglobulin stabilized oil-in-water emulsions", IFT2005 (2005) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Antioxidant activity of ethanolic extract from <i>Careya sphaerica</i> Roxb. leaf", IFT Annual Meeting and Food Expo (2006) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of sodium alginate on the gelatinization and retrogradation of tapioca Starch", The 13th World Congress (2006) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of ionic strength and thermal treatment on the stability of oil-in-water emulsions stabilized by γ-lactoglobulin-sodium alginate membranes", The 13th World Congress (2006) - N. Kumpai, S. Srijunthongsiri, Thepkunya Harnsilawat, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Changes in TPA parameters of tapioca starch gels containing alginate during storage", The 14th World Congress of Food Science and Technology, Shanghai, China, (2008) - Rungnaphar Pongsawatmanit, Soraya Ketjarut, Nawapom Kumpai, "Influence of tapioca starch on properties of wheat flour-based batter and oil uptake in fried product", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008) - Rungnaphar Pongsawatmanit, Ms. Soraya Ketjarut, "Rheological properties of wheat flour-based batters containing tapioca starch on the quality of fried chicken wingsticks", Academic Plaza in FOOMA JAPAN, 2009 (2009) - Rungnaphar Pongsawatmanit, Anan Phonphoem, "Exposure assessment in Thailand: An update on food consumption database development.", Seminar on Hot Topics on Food Safety & 8th ASEAN Food Safety Standards Harmonization Workshop (2009) - Busarawan Chaiya, Prawta Chantaro, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Influence of tapioca starch on quality of wheat flour based sponge cake", The 10th International Hydrocolloids Conference (10th IHC). (2010) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Application of hydrocolloids in food industry: Selected case studies for product development.", The 10th International Hydrocolloids Conference (10th IHC). (2010) - Prawta Chantaro, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Changes in pasting properties and freeze-thaw stability of tapioca starch - xanthan gum mixtures containing different pH", The 10th International Hydrocolloids Conference (10th IHC) (2010) - Nudchanad Chaiwong, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Effect of γ-carrageenan coating on the quality of osmotic dehydrated papaya", The 12th Asean Food Conference 2011. (2011) - Duenchay Tunnarut, Nalintip Peanee, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Consumers' awareness and expectation on the quality and safety of chili powder.", The 12th Asean Food Conference 2011. (2011) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Properties of tapioca starch containing hydrocolloids in food product development", International Seminar on Starch 2011 (2011) - Soraya Ketjarut, Rungnaphar Pongsawatmanit, Prof. Dr. K. Nishinari, "Rheological properties of batter containing tapioca starch and hydroxypropyl methylcellulose", 59th Annual Meeting of Japan Society for Food Science and Technology (JSFST). (2012) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- Prawta Chantaro, Rungnaphar Pongsawatmanit, Katsuyoshi Nishinari, "Effect of xanthan gum on retrogradation of tapioca starch gels under cold storage", The IFT 2012 Annual Meeting & Food Expo, June 26-28, 2012, Las Vegas Convention Center, Las Vegas, Nevada (2012)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, B. Chaiya, "Development of wheat flour based sponge cake containing tapioca starch and xanthan gum", Academic Plaza in FOOMA JAPAN, 2012, International Food Machinery and Technology Exhibition 2012 (2012)</p> <p>- Chaiya, B, Rungnaphar Pongsawatmanit, Prof. Dr. Witoon Prinyawiwatkul, "Textural and sensory properties of sponge cakes prepared from wheat flour: tapioca starch blend containing xanthan gum", The IFT 2012 Annual Meeting & Food Expo, June 26-28, 2012, Las Vegas Convention Center, Las Vegas, Nevada. (2012)</p> <p>- Kanit Jaraswimolsai, Phunanong Sangpaiboon, Rungnaphar Pongsawatmanit, Wannasawat Ratphitagsanti, "Physical and chemical properties of corn cake powder and its potential application in coating batter", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Ms. Kwanhathai Chaethong, Prof. Takamoto Suzuki, Prof. Osato Miyawaki, "Effect of roasting temperature on chili powder quality", Academic Plaza in FOOMA JAPAN, 2013 (2013)</p> <p>- Phunanong Sangpaiboon, Rungnaphar Pongsawatmanit, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of rice flour and tapioca starch on quality of Japanese-style battered fried chicken", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)</p> <p>- Busarawan Chaiya, Krissana Pokpun, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality of sponge cake prepared from tapioca starch with and without wheat flour", The 16th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Soraya Ketjarut, "Properties of wheat flour based batter containing tapioca starch and hydrocolloid for coating", Academic Plaza in FOOMA JAPAN, 2014 International Food Machinery and Technology Exhibition 2014 (2014)</p> <p>- Duenchay Tunnarut, Satit Ritlertchai, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Freeze-thaw stability of tapioca starch gels with and without xanthan gum and sucrose", The Burapha University International Conference 2014 (2014)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Kwanhathai Chaethong, Osato Miyawaki, "Optimization of roasting temperature and time for chili powder preparation using response surface methodology", Academic Plaza in FOOMA JAPAN, 2015 International Food Machinery and Technology Exhibition 2015 (2015)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Busarawan Chaiya, "Sponge cake development using tapioca starch and xanthan gum", Academic Plaza in FOOMA JAPAN, 2016, International Food Machinery and Technology Exhibition 2016 (2016)</p> <p>- Narida Wiriyakrai , Rungnaphar Pongsawatmanit, "QUALITY OF BATTER AND SPONGE CAKE PREPARED FROM WHEAT FLOUR AND TAPIOCA STARCH USING XANTHAN GUM AS FAT REPLACER", The 41st National and 5th International Graduate Research Conference (2016)</p> <p>- Duenchay Tunnarut, Rungnaphar Pongsawatmanit, "EFFECT OF SEASONING SYRUP CONTAINING XANTHAN GUM AND SUCROSE ON QUALITY OF DRIED SEASONED SQUID", The 41st National and 5th International Graduate Research Conference (2016)</p> <p>- Pattharasuda Hanucharoenkul, Rungnaphar Pongsawatmanit, "EFFECT OF MECHANICAL PRETREATMENT ON MASS TRANSFER DURING THE OSMOTIC DEHYDRATION OF CHERRY TOMATOES", The 41st National and 5th International Graduate Research Conference (2016)</p> <p>- Busarawan Chaiya, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Qualities of Gluten Free Sponge Cake Substituted Wheat Flour with Tapioca Starch", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Pattharasuda Hanucharoenkul, "Quality enhancement of fried rice cracker using hydrocolloid", International Food Machinery and Technology Exhibition 2018 (2018)</p> <p>- Rungnaphar Pongsawatmanit, ดร.เดือนฉาย ตันนารัตน์, นางสาวภัทรสุดา หนูเจริญกุล, "Enhancing the quality of tapioca starch gel under cold storage using sucrose and xanthan gum.", FOOMA JAPAN, 2019, International Food Machinery and Technology Exhibition 2019, Academic Plaza (2019)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<ul style="list-style-type: none"> - Jullapanya, D., Rungnaphar Pongsawatmanit, "Characteristics of pasting properties of different flour types under different cooling rates. Jullapanya, D.", The 1st Innovative Product Development International Conference 2022: Perspectives on Agricultural Product Innovation toward Dynamic Changes. (2022) - Rungnaphar Pongsawatmanit, "Application of ingredient and processing for enhancing quality and shelf life of food product.", The 3rd IUFOST Japan symposium on food processing (2022) 			
อนุสิทธิบัตร			
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2547 เรื่อง "กะทิเทียมและกระบวนการผลิตกะทิเทียม" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูปแช่แข็งและกระบวนการเตรียมข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูปแช่แข็ง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ขนมชั้นแช่แข็งและกระบวนการผลิตขนมชั้นแช่แข็ง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์สปีนจ์เค้กจากแป้งมันสำปะหลัง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตพริกป่นจากพริกแห้ง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตมันฝรั่งสดตัดแต่ง." จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อลดน้ำหนักด้วยไฮโดรคอลลอยด์และกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย			
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - FOOMA AP special Prize ประจำปี 2552 จาก The Japan Food Machinery Manufacturers' Association (JFMA) - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2545 - 15 กุมภาพันธ์ 2568