

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.บ.(เคมี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2522 วท.ม.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2527		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2535	ผลของขนาดอนุภาคและความชื้นของข้าวโพดบดที่มีต่อคุณลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารเข้าซึ่งผลิตด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์แบบสกรูคู่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2536	ผลของปัจจัยในการผลิตต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษ ซึ่งผลิตโดยเครื่อง เอกซ์ทรูเดอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2540	การพัฒนาขนมอบกรอบจากธัญชาติที่มีข้าวเจ้าและข้าวโพดเป็นองค์ประกอบหลักด้วยกระบวนการอัดพอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2540	การพัฒนาอาหารเข้าจากธัญชาติพร้อมรับประทานที่มีข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลักโดยกระบวนการอัดพอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2541	การพัฒนาอาหารเข้าจากธัญชาติพร้อมรับประทานที่มีข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลักโดยกระบวนการอัดพอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2546-2547	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็ม เพื่อใช้ในการทำผลิตภัณฑ์โปรตีนและอาหารว่างสุขภาพ เพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากAmerican Soybean Association		
ปี 2547-2548	โครงการเครื่องตีสำเร็จรูปธัญชาติเสริมสุขภาพด้วยสมุนไพรไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยพัฒนาร่วมภาครัฐและเอกชน		
ปี 2548	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวระบบเอกซ์ทรูชันจากข้าวไทยเสริมธาตุเหล็ก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสวทช.		
ปี 2548	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวระบบเอกซ์ทรูชันจากข้าวไทยเสริมธาตุเหล็กด้วยไบโหม่นสุครีวโลก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา		
ปี 2548-2549	2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวระบบเอกซ์ทรูชันจากข้าวไทยเสริมธาตุเหล็ก ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ		
ปี 2549	โครงการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย โครงการย่อยที่ 3 เรื่อง การเสริมคุณค่าอาหารจากสมุนไพรไทยในอาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549	การประยุกต์ใช้ไบโหม่นในผลิตภัณฑ์เครื่องตีสำเร็จรูปธัญชาติระบบเอกซ์ทรูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมี ของแป้งข้าวโพดบดหยาบดัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	ศึกษาการใช้ประโยชน์ของโปรตีน และค่า PDCAAS ของผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติ ที่มีข้าวโพดเป็นองค์ประกอบหลัก และเครื่องตีธัญชาติที่ผลิตเอง เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	เสริมสุขภาพด้วยเปลือกมังคุดในผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550-2551	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ สแนคข้าวโพดในระดับโรงงานและการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ" ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2551	โครงการ “ผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กและทารกที่ได้มาตรฐานในระดับอุตสาหกรรม : ระยะที่ 1 (ปี 2551) การประยุกต์ใช้ Linear programming ในการพัฒนาสูตรอาหารเสริมสำหรับเด็กและทารกให้ได้มาตรฐานทางโภชนาการ” ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2551-2552	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพควา - หวาน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงสำหรับเด็กวัยเรียน จากข้าวกล้องงอก ธัญพืช และผลผลิตทางการเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2551-2552	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพคาว-หวาน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงสำหรับเด็กวัยเรียนจากข้าวกล้องงอก ธัญพืช และผลผลิตทางการเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551-2552	อาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพโดยเทคโนโลยีเอกซ์ทราซัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2551-2553	การกักเก็บสารสำคัญในเครื่องเทศและสมุนไพรไทยด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUnited Nations University		
ปี 2552	การใช้ประโยชน์ของแคลเซียมจากผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมเสริมแคลเซียม ในหนูทดลอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย: คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์สุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	อิทธิพลของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีในผลิตภัณฑ์อัดพอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	อิทธิพลของสภาวะการผลิตแบบเอกซ์ทราซันต่อ ปริมาณสารขี้เพื่อสุขภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	นวัตกรรมสแนคข้าวโพดสีม่วงสุขภาพด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	อิทธิพลของกระบวนการเอกซ์ทราซันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	สภาวะการผลิตอาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคที่เหมาะสมจากกระบวนการเอกซ์ทราซันเสริมคุณประโยชน์ด้านสุขภาพด้วยรำข้าวสกัดไขมัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว)		
ปี 2554-2555	การใช้เทคโนโลยีพัฒนานวัตกรรมอาหารสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2554-2555	การพรีเจลข้าวกล้องงอกเพื่อประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณลักษณะเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2554	สมบัติเชิงความเหนียวและระดับการเกิดเจลลาตินในเซชันที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเครื่องดื่มสำเร็จรูปถั่วเขียวที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	อิทธิพลของการเกิดโรโทรเดชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทราเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซันที่ความชื้นสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	สุขภาพทั้งสำเร็จรูปจากข้าวโพดสีม่วงโดยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การทดลองผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงโดยใช้กระบวนการเอกซ์ทราซัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เพอร์เฟค คอมพาเนียนกรุ๊ป จำกัด		
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวกล้องงอกที่สำเร็จรูป ชนิดผง โดยใช้ Twin Screw Extruder ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ปทุมโรซมิล แอนด์ แกรนารี จำกัด (มหาชน)		
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวกล้องงอกที่สำเร็จรูปชนิดผง โดยใช้ Twin Screw Extruder ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท อินโนฟูดส์ (ไทยแลนด์) จำกัด ร่วมกับบริษัท ปทุมโรซมิล แอนด์ แกรนารี จำกัด		
ปี 2556	การแปรรูปข้าวสำหรับผลิตไอ้กึ่งสำเร็จรูปโดยใช้ twin screw extruder ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2556	นวัตกรรมหมูแผ่นกรอบเพื่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทราซัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การศึกษามันและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าและการใช้ประโยชน์อย่างครบวงจรจากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556	การปรับเปลี่ยนลักษณะโครงสร้างของเครื่องเอกซ்தูเตอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เอกซ்தูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษากระบวนการผลิตคอร์นเฟลคโดยกระบวนการเอกซ்தูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาลงของวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์โปรตีนเนื้อเทียมความชื้นสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ்தูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	สภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรุ่นที่สาม (สแนคเพลเลท) ในการใช้ประโยชน์จากปลายข้าวด้วยกระบวนการเอกซ்தูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีกายภาพของโจ๊กต้นแบบและโจ๊กที่ผลิตจากข้าวที่แตกต่างจากผู้จัดทำวัตถุดิบและคุณลักษณะโดยกระบวนการเอกซ்தูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะไต ( ประเทศไทย ) จำกัด		
ปี 2557	ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงด้วยเนื้อไก่ชนิดฟองกรอบจากกระบวนการเอกซ்தูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ ( ประเทศไทย ) จำกัด มหาชน		
ปี 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแก่นตะวันผงด้วยกระบวนการเอกซ்தูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ที.แมนฟาร์ม จำกัด		
ปี 2558	การศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคเสริมแป้งรำข้าวสาคูไขมันจากเทคโนโลยีเอกซ்தูชันด้วยวิธีพื้นผิวตอบสนอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท น้ำมันบริโภคไทย จำกัด		
ปี 2558	อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิตที่มีต่อค่าพลังงานจำเพาะของการผลิตขนมอบกรอบจากเห็ดด้วยกระบวนการเอกซ்தูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2561	ขนมขบเคี้ยวเชิงสร้างสรรค์จากผลไม้ไทยด้วยเทคโนโลยีเอกซ்தูชันผู้บริโภคยุคใหม่และผู้รักสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2558-2559	ขนมขบเคี้ยวเสริมสมุนไพรไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ ( นายชาญเดช เดชอนันตชาติ )		
ปี 2558-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเทคโนโลยีเอกซ்தูชันเสริมแป้งซึ่งซึ่งเป็นผลพลอยได้จากการผลิตน้ำซิง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2559	ข้าวพองอินทรีย์ชนิดละลายในปาก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ซองเตอร์ ไทยออร์แกนิกฟูด จำกัด ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ		
ปี 2559-2560	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง : ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเสริมสุขภาพด้วยกระเจียบเขียว (กลุ่ม 15) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวออร์แกนิกสำหรับเด็กเล็ก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ்தูเตอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณวิวัฒน์ ชำประชา วิชาหกิจชุมชนถั่วเทพ)		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ்தูเตอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากวิชาหกิจชุมชนถั่วเทพ		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสแนคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยใช้เทคโนโลยีเอกซ்தูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง : ผลิตภัณฑ์สแนคจากข้าวชนิดแห้ง ( กลุ่มที่ 21) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2560-2561	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ்தูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2560-2561	การศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดปัญหากลิ่นฉุนในผลิตภัณฑ์คล้ายเนื้อ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2561-2562	ผลิตภัณฑ์โปรตีนสัตว์รสชาติไทยแท้พร้อมบริโภคสำหรับกลุ่มผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นเวเฟอร์จากแป้งข้าวไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 3 : การขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวออแกนิกสำหรับเด็กเล็กสู่อุตสาหกรรมผลิต ( กลุ่ม 11 ) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- ภัทรสุดา น้าทองไทย, Wannasawat Ratphitagsanti, Chulaluck Charunuch, Pitiya Kamonpatana, "Development of Rice Spaghetti Using Propylene Glycol Alginate and Soy Flour by Twin-Screw Extrusion", International Journal of Applied Science and Technology 2018 (0) (2018)			
- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Effect of modified com grit flour by extrusion process on physical properties and its sensory characteristics in extruded snack", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี 20 (2) (2018)			
- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, "Effect of Storage Conditions on Retrogradation, Physical and Chemical Properties Changing of Extruded Rice and Soy Snack", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (4) (2018)			
- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Vayoocha Sontes, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Physicochemical Properties of Modified Corn Grit Flour by Extrusion Process", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (4) (2018)			
ระดับนานาชาติ			
- 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, Kritsana Temtrakool, Saovaluk Runggaeng, Urai Paosungthong, Warunee Varanyanond, "Production of Healthy Protein and Snack Foods for Small-scale Industry from Full Fat Soy Flour", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 101-107			
- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Saowaluk Rungchang, Vayoocha Sontes, "Application of Mulberry (Morus alba L.) for Supplementing Antioxidant Activity in Extruded Thai Rice Snack", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008) 79-87			
- Chulaluck Charunuch, SAOWALUK RUNGCHANG, Chowladda Teangpook, Vayoocha Sontes, "Iron Fortification in Developing of Extruded Thai Rice Snack", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (2) (2008) 360-366			
- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Nipat Limsangouan, Vayoocha Sontes, "Effects of extrusion conditions on the physical and functional properties of instant cereal beverage powders admixed with mulberry (Morus alba L.) leaves", Food Science and Technology Research 14 (5) (2008)			
- wandee sutthinarakom, Pongsri Jittanoonta, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, "Developing Good Management System to Enhance Efficiency Production of Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 30 (1) (2009) 90-97			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางจุฬาลักษณ์ จารุณช ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Nipat Limsangouan, Makiko Takenaka, Itaru Sotome, Kazuko Nanayama, Chulaluck Charunuch, Seiichiro Isobe, "Functional Properties of Cereal and Legume Based Extruded Snack Foods Fortified with By-Product from Herbs and Vegetable", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (2) (2010) 271-279</p> <p>- นิรันดร จันทร์ลาด, Sirichai Songsempong, Chulaluck Charunuch, Onanong Naivikul, "Twin-screw extrusion of pre-germinated brown rice: Physicochemical properties and gamma-aminobutyric acid content (GABA) of extruded snacks", International journal of food engineering 7 (4) (2011) 1-15</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "Optimization of Extrusion Conditions for Functional Ready-to-Eat Breakfast Cereal", Food Science and Technology Research 17 (5) (2011) 437-445</p> <p>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengswadi, Wanpen Mesomya, Chulaluck Charunuch, "Calcium Bioavailability of Textured Vegetable Protein Fortified with Calcium", Kasetsart Journal (Natural Science) 47 (5) (2013) 760-767</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Karuna Wongkrajang, "Optimization of extrusion conditions for ready-to-eat breakfast cereal enhanced with defatted rice bran", International Food Research Journal 21 (2) (2014) 713-722</p> <p>- Soison, B, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Hamsilawat, Kuakoon Piyachomkwan, Chulaluck Charunuch, Prinyawiwatkul, W, "Physico-functional and antioxidant properties of purple-flesh sweet potato flours as affected by extrusion and drum-drying treatments", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49 (9) (2014) 2067-2075</p> <p>- อธิธิพร แก้วเพ็ง, Chulaluck Charunuch, Roudaut, G., มุชิตา มีนุ่น, "The optimization of extrusion condition of Phatthaiung Sungyod rice extrudate: a preliminary study", International Food Research Journal 21 (6) (2014) 2395-2300</p> <p>- Parisut Chalemchaiwat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Professos Dr. Witoon Prinyawiwatkul, "Antioxidant activity, free gamma-aminobutyric acid content, selected physical properties and consumer acceptance of germinated brown rice extrudates as affected by extrusion process", LWT- Food Science and Technology 64 (1) (2015) 490-496</p> <p>- Mayachiew, Pompimon, Chulaluck Charunuch, Devahastin, Sakamon, "Physicochemical and Thermal Properties of Extruded Instant Functional Rice Porridge Powder as Affected by the Addition of Soybean or Mung Bean", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 80 (12) (2015) E2782-E2791</p> <p>- Kanda Rodchuajeen, CHALIDA NIAMNUY, Chulaluck Charunuch, Somchart Soponronnarit, Sakamon Devahastin, "Stabilization of rice bran via different moving-bed drying methods", Drying Technology 34 (15) (2016) 1854-1867</p> <p>- Hataichanok Kanrong, Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, worapol pengpinit, "Influence of Process Parameters on Physical Properties and Specific Mechanical Energy of Healthy Mushroom-Rice Snacks and Optimization of Extrusion Process Parameters using Response Surface Methodology", Journal of Food Science and Technology 2018 (-) (2018) 1-11</p> <p>- นายพันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, "Optimization of pumpkin and feed moisture content to produce healthy pumpkin-germinated brown rice extruded snacks", Agriculture and Natural Resources 52 (6) (2018) 550-556</p> <p>- Seetapan, N., Limparyoon, N., Yooberg, R., Leelawat, B., Chulaluck Charunuch, "Influence of addition of extruded rice flour on preparation and quality of fresh gluten-free yellow alkaline noodles", Journal of Cereal Science 90 (-) (2019)</p> <p>- เบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Prof. Witoon Prinyawiwatkul, "Healthy brown rice-based extrudates containing straw mushrooms: Effect of feed moisture and mushroom powder contents", Journal of Food Processing and Preservation 43 (9) (2019) 1-10</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ ระดับชาติ</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
<p>- Chulaluck Charunuch, "การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็ม เพื่อใช้ในการทำผลิตภัณฑ์โปรตีนและอาหารว่างสุขภาพเพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก", การประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 (2006)</p>			
<p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Janpen Saengprakai, Kassamapom Puntaburt, Vayoocha Sontes, "The effect of extrusion conditions on the physical and antioxidant properties of instant cereal beverage powders supplementing with Thai herbs", Food Innovation Asia Conference 2008 (2008)</p>			
<p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Seiichiro Isobe, "Optimization of Functional Japanese Green Tea Snack Production", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)</p>			
<p>- Nednapis Vatanasuchart, Chulaluck Charunuch, Pinya Silayoi (Jurgensen), "บทสรุปเส้นทางสู่การพัฒนาขนมทางเลือกเพื่อสุขภาพเด็กเชิงอุตสาหกรรม", การประชุมวิชาการโภชนาการ ครั้งที่ 3 (2008)</p>			
<p>- Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถักกระแสร, Chulaluck Charunuch, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Study of Physical and Chemical Properties of Modified Com Grit Flour by Extrusion Process", การประชุมทางวิชาการ งานเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 8 (2010)</p>			
<p>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Wanpen Mesomya, Chulaluck Charunuch, "Assessment of Breakfast Cereal Protein Quality using Amino Acid Analysis and In Vitro Digestibility", การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีครั้งที่36 (2010)</p>			
<p>- Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถักกระแสร, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Effect of modified com grit flour by extrusion process on physical properties of extruded snack", นเรศวรวิจัย ครั้งที่ 7 (2011)</p>			
<p>- นายทศพล ลิ้มศรีเพชร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, "The optimal amount of Riceberry rice, mushroom and feed moisture for the main ingredients porridge using extrusion process", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)</p>			
<p>ระดับนานาชาติ</p>			
<p>- 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)</p>			
<p>- 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)</p>			
<p>- Chulaluck Charunuch, "Iron fortification in developing of extruded Thai rice snack", The 10th Asean Food Conference'2007 (2007)</p>			
<p>- Chulaluck Charunuch, "Application of Mulberry (Morus alba L.) for Supplementing Antioxidant Activity in Extruded Thai Rice Snack", International Workshop on Medicinal and Aromatic Plants (2007)</p>			
<p>- Chulaluck Charunuch, Chowladda Teangpook, SAOWALUK RUNGCHANG, Vayoocha 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)</p>			
<p>- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Nipat Limsangouan, Vayoocha Sontes, "Effects of Extrusion Conditions on the Physical and Functional Properties of Instant Cereal Beverage Powders Admixed with Mulberry (Morus alba L.) Leaves", 14th World Congress of Food Science &amp; Technology (2008)</p>			
<p>- Nipat Limsangouan, สุนารี ถักกระแสร, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, Chulaluck Charunuch, "Pasting properties of modified com grit from extrusion process", ASEAN Food Conference 2009 (2009)</p>			
<p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Seiichiro Isobe, "Optimization of functional egoma (Perilla flutescens var. flutescens) leaf snack production", ASEAN Food Conference 2009 (2009)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นางจุฬาลักษณ์ จารุณช นักวิจัย เชี่ยวชาญ	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Optimization of extrusion process for developing cereal based ready-to-eat puffed breakfast cereal with mangosteen(Garcinia mangostana L.) fruit powders", ASEAN Food Conference 2009 (2009)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, ผศ.ดร.มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์, Nednapis Vatanasuchart, wandee sutthinarakom, Vayoocha 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>- Nipat Limsangouan, Mr. Pramuan Saithong, Chulaluck Charunuch, Ngamjit Lowithun, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Functional Properties of Thai Rice and Legume", International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2010 (2010)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "Optimization and extrusion behavior on functional ready-to-eat breakfast cereal", International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2010 (2010)</p> <p>- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Chulaluck Charunuch, Wanpen Mesomya, "Calcium bioavailability of texture vegetable protein fortified with calcium in rats", 7th Asia Pacific Conference on Clinical Nutrition (2011)</p> <p>- นส.ปาริสุทธิ์ สรงทิพย์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, W. Prinyawiwatkul, "Extrusion conditions affect physicochemical properties of snacks made from germinated brown rice flour", IFT Annual Meeting 2012 (2012)</p> <p>- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, "Effect of storage conditions on physical, chemical and functional properties of extruded snack", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "THE EFFECTS OF EXTRUSION CONDITIONS ON THE RESISTANT STARCH AND PRODUCT CHARACTERISTICS OF THE YELLOW PEA GRITS AND BROKEN RICE-BASED EXPANDED SNACK", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</p> <p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Ngamjit Lowithun, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Effect of Extrusion Conditions on Physical and Functional Properties of Black Gram Bean", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013)</p> <p>- Ngamjit Lowithun, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, Supakchon Klongdee, Chulaluck Charunuch, Chokechai Aekatasanawan, "Effects of Grinding and Extration Conditions on Anthocyanin Extracts of Thai Purple Comcob (KPSC 901)", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013)</p> <p>- Sheree Ahmadi Pirshahid , Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, Chulaluck Charunuch, "Effects of Golden Oyster Mushroom Content and Feed Moisture Content on Qualities of Extruded Snack", The 2nd Annual PSU Phuket International Conference 2013 "Multidisciplinary Studies on Sustainable Development" (2013)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, worapol pengpinit, "Optimization of extrusion conditions impact on physical properties of instant beverage powders based on precooked split mungbean", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)</p> <p>- พันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Sineenart Chariyachotilert, "Development of snack food from germinated brown rice and pumpkin flour using extrusion process", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (2015)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, worapol pengpinit, "Optimized pre-gelatinized germinated brown rice for application in improving textural characteristics of instant drink produced from extrusion process", The 12th Asian Congress of Nutrition (2015)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b>           นางจุฬาลักษณ์ จารุณช</p> <p><b>ตำแหน่ง</b>   นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p><b>สังกัด</b>       ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Chulaluck Charunuch, "Physical, chemical and functional properties of whole grain, com grit and nixtamalized product from high anthocyanin com hybrid (KPSC 903)", 12th Asian Congress of Nutrition (2015)</li> <li>- ภัทรสุดา น้ำทองไทย, Wannasawat Ratphitagsanti, Chulaluck Charunuch, Pitiya Kamonpatana, "Development of Rice Spaghetti Using Propylene Glycol Alginate and Soy Flour by Twin-Screw Extrusion", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017)</li> <li>- นางสาวเบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Prof. Witoon Prinyawiwatkul, "Comparison of physical properties, amino acids profile, total phenolic content and Glycaemic Index of brown rice-based extrudates containing two different mushrooms", 32nd Effost International Conference (2018)</li> <li>- Nipat Limsangouan, Masubon Thongngam, Chulaluck Charunuch, Weerachet Jittanit, "Effect of tamarind (tamarindus indica) kernel powder on characteristic of extruded riceberry snack", ICEF13-International Congress on Engineering and Food (2019)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องต้มธัญชาติสำเร็จรูปสมุนไพรไทยและกรรมวิธีการผลิตเครื่องต้มดังกล่าว" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติผสมผงเปลือกมังคุดโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มถั่วเขียวกึ่งสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของเปลือกเงาะ" จาก สำนักบริการวิชาการ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "สูตรอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมที่มีรำข้าวสาคูเป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มที่มีส่วนผสมของสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบเจที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วเหลืองพร้อมไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลีและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากถั่วเขียวโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมที่มีส่วนผสมของข้าวไรซ์เบอร์รี่และกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ซูบข้าวโพดสีม่วงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์</li> </ul>	
<p><b>ลิขสิทธิ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ "สแนคเบญจรงค์ (Benjaronk Snack)" ด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "ก้าวไกลไปกับงานวิจัยเอกซ์ทรูชัน" จาก นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "เทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน...กับการผลิตขนมขบเคี้ยวในระดับอุตสาหกรรม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "Collet Extruder กับการผลิตจี้กึ่งสำเร็จรูปในเชิงพาณิชย์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "Germinated Brown Rice Extruded Products" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "HEALTHY EXTRUDED SNACK" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบหลัก" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมผงเปลือกมังคุด" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	



สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคมผสมผงผักสีม่วง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>			
- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			
- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2 จำนวน 2 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			
- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>			
- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ในฐานข้อมูลมาตรฐานสากล ปี 2553 ประจำปี 2554 เรื่อง "Functional Properties of Cereal and Legume Based Extruded Snack Food Fortified with By-Products from Herbs and Vegetables" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			
- ประกาศเกียรติคุณโครงการวิทยาศาสตร์สู่ความเป็นเลิศ พ.ศ.2556 ประจำปี 2556 เรื่อง "การผลิตอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคมเสริมสุขภาพด้วยรำข้าวสาคัดไขมัน" จาก คณะกรรมการการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การสื่อสาร และโทรคมนาคม วุฒิสภา			
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>			
- การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ดีเด่น อันดับ 2 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน" จาก มหาวิทยาลัยนเรศวร			
- SLIM Poster Award ประจำปี 2555 เรื่อง "Effect of storage conditions on physical, chemical and functional properties of extruded snack" จาก The Italian Scientific Group of Food Packaging & The Korean Society of Food Science and Nutrition			
- 2nd Prize Poster Presentation of Science and Technology ประจำปี 2556 เรื่อง "Effect of Extrusion Conditions on Physical and Functional Properties of Black Gram Bean" จาก Khon Kaen University Nong Khai Campus			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2535 - 3 สิงหาคม 2563