

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวอภิญา จุฑางกูร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
การศึกษา	วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2537 วท.บ. (ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2527		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้, การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2540-2542	Quality Assurance Systems for ASEAN Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากAus AID		
ปี 2540-2542	Quality Assurance Systems for Asean Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากAus AID		
ปี 2540-2542	Quality Assurance Systems for ASEAN Fruits : Fresh and Minimally Processed Durian. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากAus AID		
ปี 2545	Effect of Low Temperature and Modified Atmosphere Packaging on Minimally Processed Vegetables ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU - Kirin		
ปี 2546-2547	การพัฒนาสินค้าสหกรณ์สู่มาตรฐาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์		
ปี 2547-2548	Investigation of Respiration Rate and Modified Atmosphere Packaging Selection of Minimally Processed Thai Vegetables. ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU (The United Nations University)		
ปี 2547-2548	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการแก่กลุ่มแม่บ้านในเขตชุมชน กรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2548-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)		
ปี 2548-2550	การพัฒนาการผลิตเมล็ดมะม่วงหิมพานต์เมล็ดขาวด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของกลุ่มสหกรณ์การเกษตรเพื่อการตลาดลูกค้า ธ.ก.ส.ศรีสะเกษ จำกัด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2549	การประกันคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาของเห็ดหอมสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	ศักยภาพในการต้านสารก่อกลายพันธุ์ของเห็ดกินได้ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การทดสอบฤทธิ์ต้านการกลายพันธุ์ในระดับยีนส์ของอาหารไทยที่มีขมิ้นชันเป็นองค์ประกอบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการพัฒนาชุมชนต้นแบบเศรษฐกิจพอเพียงในเขตพื้นที่สถานีวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเห็ดหอมสดที่ผลิตจากภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	ศักยภาพในการต้านการกลายพันธุ์และต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากถั่วทอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	อนาคตของโครงการครัวไทยไปสู่ครัวโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	โครงการย่อยที่ 2 ความสามารถในการยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์ที่เกิดในไก่ของอาหารไทยที่นิยมรับประทานร่วมกัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2552-2553	การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและสร้างกลไกทางการตลาดเพื่อยกระดับรายได้ของเกษตรกร ภายใต้แผนงานวิจัย การฟื้นฟูคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของเกษตรกรบนพื้นที่น้ำหนาวโดยใช้แนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553	ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ และปริมาณสารฟีนอลในเห็ดหอมสดที่เก็บเกี่ยว 2 ช่วงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	การผลิตฟักทองญี่ปุ่นพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุสำหรับการจำหน่ายปลีก : คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวอภิญา จุฑางกูร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2554	ปริมาณกรดอะมิโนอิสระที่ผลิตต่อสอ้อยในเห็ดหอมสด เห็ดฟาง และเห็ดนางรมฮังการีที่ผลิตในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ของเครื่องดื่มจากขมิ้นชัน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2555	ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของเครื่องปรุงหมักไก่ย่างหลังการปรุงสุก ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท เซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด (ทุนวิจัยเซเรบอส อวอร์ด ครั้งที่11)
ปี 2555-2556	การพัฒนาลูกซุบลดน้ำตาล ลดไขมัน เสริมคอลลาเจน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากคุณเทียนชัย ลิ้มรัก
ปี 2556	การคัดเลือกภาชนะบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลูกซุบลดน้ำตาล ลดไขมัน เสริมคอลลาเจน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณเทียนชัย ลิ้มรัก)
ปี 2556	การประเมินอายุการเก็บรักษานมเปี้ยวในภาชนะบรรจุที่คัดเลือก ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณเสรี วงศ์ตบงกช)
ปี 2556-2557	การพัฒนามะพร้าวกรอบเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ(น.ส.ศิริพร กิติรัตน์ตระกูล)
ปี 2556-2557	การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าและการใช้ประโยชน์อย่างครบวงจรจากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556	ปริมาณกรดเพอรูลิกและบทบาททางเภสัชศาสตร์ของเมล็ดข้าวโพด 3 สายพันธุ์ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	อิทธิพลของ UVC และการบรรจุในบรรยากาศที่มีออกซิเจนสูงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเห็ดหอมสดระหว่างการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การพัฒนาข้าวเหนียวเห็ดฟาง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณกัญญารักษ์ จริยะเทพถาวร)
ปี 2557	ผลของ UVC และปริมาณของออกซิเจน-คาร์บอนไดออกไซด์ในบรรยากาศต่อคุณภาพของมะม่วงดิบตัดแต่ง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลไม้อบแห้ง 5 ชนิด ในภาชนะบรรจุชนิดลูนีเยียมพอลิเอทิลีน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท เอ็มไทย อินเตอร์เทรด (2001) จำกัด
ปี 2557	การประเมินอายุการเก็บรักษาของมะพร้าวแก้วในภาชนะบรรจุ 2 ชนิด ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท เอ็มไทย อินเตอร์เทรด (2001) จำกัด
ปี 2557	โครงการพัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ในสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ปี 2558	การประเมินคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุของ Polyplex ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากPolyplex (Thailand) Public Company Limited
ปี 2558	นมขบเคี้ยวชนิดแผ่นจากเห็ดฟาง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณกัญญารักษ์ จริยะเทพถาวร)
ปี 2558	ผลของการใช้แป้งข้าวที่มีสารแอนโทไซยานินสูงต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกะทิ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	ผลของรังสีอัลตราไวโอเล็ตซี สภาพควบคุมบรรยากาศ และคลื่นอัลตราซาวด์ก่อนกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณกรดเพอรูลิกอิสระ ซี และเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารผู้สูงอายุจากป่าชุมชน ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การพัฒนาศักยภาพพืชอาหารสำหรับผู้สูงอายุจากป่าชุมชนในจังหวัดตราด ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การใช้ประโยชน์จากใบไผ่ในเครื่องดื่ม ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณนาวัน อินทนุรังษี)
ปี 2559	การยืดอายุการเก็บรักษาแผ่นแป้งโรตีสายไหม ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณภทริตา ธารีสีบ)
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากเนื้อมะพร้าวฝอยอบแห้ง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท เอเชียติคอุตสาหกรรมเกษตร จำกัด
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกเต๋ายพอติคำ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท ไทยแปซิฟิก อุตสาหกรรมอาหาร จำกัด

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวอภิญา จุฑางกูร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สาหร่ายหน้าทุเรียนกรอบ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณจินฉัตร จันทร์เจียรตัน)		
ปี 2560	การศึกษอายุการเก็บรักษาของ coconut jerky ในสภาวะเร่ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทย โฟน ฟู้ดส์ (ทีเอฟเอฟ) จำกัด		
ปี 2560	การพัฒนาเนื้อเทียม ด้วยเครื่องวิลเลจเทคโนโลยีโรเตอร์และอาหารว่างจากกากถั่วเหลือง และกากโปรตีนถั่วเขียว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	การหาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารหอมระเหยของเหง้าเร่งหอมกับปัจจัยแวดล้อมบริเวณป่าชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงใต้ของไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การคัดเลือกไฮโดรคอลลอยด์ สารเจือปนอาหาร และสภาพบรรยากาศในภาชนะบรรจุ เพื่อชะลอการแข็งตัวและลดการเจริญของเชื้อราในแผ่นแป้งโรตีสายไหม ระหว่างการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	ขนมขบเคี้ยวจากมะพร้าวฝอยอบแห้ง รสดั้งเดิม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบ. เอเชียติคอุตสาหกรรมเกษตร		
ปี 2562	กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ฝรั่งพร้อมคืนรูป ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบ.พอนสีก กรุ๊ป (ประเทศไทย) จก.		
ปี 2563	อิทธิพลของแมทริกซ์อาหาร (นม ข้าว หรือมันถั่วเหลือง) ต่อความสามารถในการกักขังของงาดำในหลอดทดลองและลิ้นแฉกที่ถูกลดปล่อยในระหว่างกระบวนการย่อย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Apinya Chudhangkura, Jaruwan Siripanpom, Pensiri Anantraksakul, "Processing Improvement and Preservation for Keeping Quality of Natural Lime Juice", วารสารเกษตรนเรศวร 7 (1) (2003) 31-49			
- Apinya Chudhangkura, Limt G.N. Hewajulige, Hitami Umehara, Nobutaka Nakamura, Takeo Shina, "Effect of Temperature and Low Oxygen Conditions on Respiration Rate and Qualities of Broad Bean (Vicia faba var. major)", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 51-54			
- Apinya Chudhangkura, "Quality of Minimally Processed Pumpkin under Selected Modified Atmosphere Packaging", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1 (พิเศษ)) (2011) 639-642			
- Janpen Saengprakai, Chowladda Teangpook, Apinya Chudhangkura, "Genotoxicity Test and Antimutagenic Activity of Longkong (Aglaiadookkoo Griff.) Fruit Extracts Using Salmonella Mutation Assay", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (2) (2011) 253-256			
ระดับนานาชาติ			
- Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chomdao Sikkhamondhol, KANOKWAN YODIN, "Qualities of fresh-cut Cucurbita maxima in retail package", Acta Horticulturae 1123 (32) (2016) 143-148			
- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, "Antimutagenic Activity of Turmeric Extract Beverages", Pakistan Journal of Nutrition 16 (7) (2017) 514-520			
- 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			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Apinya Chudhangkura, นางสาวสายพิณ มณีพันธ์, วารุณี วารัญญานนท์, Siriporn Stonsaovapak, Pensiri Anantraksakul, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Soithong Saiyudthong, jantima japakaset, "Quality of Minimally Processed Durian", 20th ASEAN / 2nd APEC Seminar on Postharvest Technology "Quality Management and Market Access" (2001)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวอภิญา จูทางกูร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
-	Jaruwan Siripanpom, Apinya Chudhangkura, Duangchan Hengsawadi, Pensiri Anantraksakul, "Lactic-fermented sweet com beverage", 29th Congress on Science and Technology of Thailand (2003)		
-	Jaruwan Siripanpom, Apinya Chudhangkura, Suranee Tongleung, Pensiri Anantraksakul, "Production of Sweet Corn Yogurt", 29th Congress on Science and Technology of Thailand (2003)		
-	Apinya Chudhangkura, Limi G.N., Hitomi Umehara, Nobutaka Nakamura, Takeo Shina, "Effect of Temperature and Low Oxygen Conditions on Respiration Rate and Qualities of Broad Bean ( <i>Vicia faba</i> var. <i>major</i> )", สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3 (2005)		
-	Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, "Antimutagenicity and Free Radical Scavenging Activity of Thai Food with Turmeric ( <i>Curcuma longa</i> L.) Constituent", The 19th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology TSB 2007: Biotechnology for Gross National Happiness. (2007)		
-	Apinya Chudhangkura, Ilmi Hewajulige, Takeo Shiina, "Qualities of Minimally Processed Pumpkin under Selected Modified Atmosphere Packaging", สัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 8 (8th National Postharvest Technology Conference 2010) (2010)		
-	CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Effect of free amino acid contents on the taste characteristics of fresh shiitake grown in the northern part of Thailand", การสัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2010)		
-	Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, Chowladda Teangpook, "Genotoxicity Test and Antimutagenic Activity of Longkong ( <i>Aglaia dookoo</i> Griff.) Fruit Extracts Using Salmonella Mutation Assay", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 5 (2011)		
-	Vipapom Na Thaleng, Apinya Chudhangkura, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, "Supporting Food Product Development and Organizing the Marketing Mechanism for Income Increasing of the Farmers Living in Namnao Watershed Areas", การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ๒๕๕๔(Thailand Research Expo 2011) (2011)		
-	CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Effect of amino acid contents on the taste characteristics of fresh shiitake mushroom ( <i>Lentinus edodes</i> ) and straw mushroom ( <i>Volvariella volvacea</i> )", ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 The 6th Thailand Congress of Nutrition (2012)		
-	Chowladda Teangpook, Apinya Chudhangkura, "Effect of heat, sucrose and sodium metabisulfite on dried coconut strips", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference (2014)		
-	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)		
-	สุปัญญา ศรีชัยโย, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, Siriluck lamtham, "Study of the Total Carbohydrate Content and Antimutagenic Activity of Fresh and Freeze-dried Form of <i>Lentinus edodes</i> ", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 14 ม.เกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม (2017)		
-	Ladda Sangduean Wattanasiritham, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Nutritional compositions and antioxidant activity of torch ginger ( <i>Etlingera elatior</i> ) flower", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45): "Seedling Innovation for Sustainable Development" (2019)		
ระดับนานาชาติ			
-	Apinya Chudhangkura, "Effect of Shelling, Temperature, and Low Oxygen on Respiration Rate and Quality of Broad Bean ( <i>Vicia faba</i> L.)", The Annual Autumn Meeting of the Japanese Society for Horticultural Science (2002)		
-	CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Quality and Shelf-Life of Wangnumkeaw Shiitake ( <i>Lentinula Edodes</i> )", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b>           นางสาวอภิญา จุฑาขจร</p> <p><b>ตำแหน่ง</b>   นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p><b>สังกัด</b>       ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, วิจัย พรหมเทพ, "Antimutagenicity of Edible Mushrooms in Northeastern Area of Thailand ", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p> <p>- Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Saowaluk Rungchang, "Shelf-life of Sliced Yard Long Bean (Vigna sinensis var. sesquipedalis L.) Stored under Selected Modified Atmosphere Packaging", 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p> <p>- wandee sutthinarakom, Apinya Chudhangkura, Vrangkana Bhundhombhoad, Lukkhana Sanmanee, "Trend of Training Needs at the Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University", The Future of Higher Education (2009)</p>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <p>- ทุนวิจัยเซเรบอส อวอร์ด ครั้งที่ 11 ประจำปี 2554 ประจำปี 2554 จาก บริษัทเซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด</p>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <p>- รางวัลชมเชย ประจำปี 2560 เรื่อง "การลดอันตรายของสารพิษจากวิธีปรุงแบบ อบ ปิ้งย่าง" จาก คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เครือข่าย Southeast Asian Social Innovation Network ร่วมกับ Erasmus+ Programme of the European Union</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2540 - 24 กันยายน 2563