

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เกศศิณี ตรีกุลทิวาร	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.บ.(พืชสวน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2526 B.S.(Food Science), Utah St. University, สหรัฐอเมริกา, 2528 M.S.( Food Science ), Washington State University, สหรัฐอเมริกา, 2530 Ph.D.(Food Science ), Washington State University, สหรัฐอเมริกา, 2536		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	อาหารเชิงพันธุภาพ (Functional Food)		
โครงการวิจัย	ปี 2540 การผลิตหัวเชื่อมมะม่วงเพื่อการบริโภคในประเทศและการส่งออกสู่ประเทศกำลังพัฒนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากEEC (STD3) ปี 2542 ศักยภาพในการต้านสารอนุมูลอิสระของสารสกัดจากผักพื้นบ้านไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2543-2545 A preliminary study on the utilization of natural products for controlling sotred insect pests in Thailand. ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCUS ปี 2545-2546 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำนมข้าวคั่ว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2546 การใช้ผักพื้นบ้านควบคุมการเจริญเติบโตของมอดข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS ปี 2547 Evaluation of Physiological Functionalities of indigeneous Vegetables in Sounteast Asia. ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS ปี 2547-2548 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ปี 2543-2547 การใช้ผักพื้นบ้านควบคุมการเจริญเติบโตของมอดข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS ปี 2548-2549 โครงการย่อย 2 คุณสมบัติของอาหารไทยในการป้องกัน DNAจากการถูกทำลาย ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และการป้องกันการเกิดมะเร็ง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548-2549 โครงการวิจัยย่อยที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยและ เครื่องปรุงรส เพื่อสนับสนุนธุรกิจแฟรนไชส์ในต่างประเทศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548 โครงการย่อย 3 โครงการคุณสมบัติของอาหารไทยในการป้องกัน DNA จากการถูกทำลายและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและป้องกันการเกิดมะเร็ง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548-2549 การพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลกและการประชาสัมพันธ์เชิงรุก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548-2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรกิ่งสำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรคนวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.) ปี 2549 Evaluation of Physiological Functionalities of indigeneous Vegetables in Sounteast Asia. ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS ปี 2549 'Wild' Vegetables, Fruit and Mushrooms in Rural Household Well-being: An In-depth Multidisciplinary Village Study in Northeast Thailand/ Work Package 6 "Documentation of the domestic uses, processing, and consumption contexts of wild plant foods within selected rural households" ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากNeys-van Hoogstraten Foundation ปี 2549-2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยจากต้นที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ปี 2549-2550 อาหารไทยกับคุณสมบัติต้านสารอนุมูลอิสระ 3 ชนิด และการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2549 สารต้านออกซิเดชั่นจากผักบุงก้านแดงและยอดกระถินต่อการป้องกันหีนในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวากร	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2550	ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งการเจริญเติบโตเซลล์มะเร็งในหลอดทดลองของเครื่องดื่มมะตูมและเครื่องดื่มตะไคร้ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	คุณสมบัติเชิงสุขภาพของผักพื้นบ้านไทย ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sceinces (JIRCAS)
ปี 2550	ชุดโครงการวิจัย การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อฝรั่งในพื้นที่มูลนิธิโครงการหลวง โครงการวิจัยย่อยที่ 2 : การศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวและกระบวนการอบแห้งผลมะเดื่อฝรั่งที่ปลูกในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง
ปี 2550-2551	ผลิตภัณฑ์ซูบไทยสุขภาพ เพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2550-2551	พืชผักสมุนไพรและผลไม้ไทยต่อการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2550-2551	คุณสมบัติเชิงสุขภาพของผักพื้นบ้านไทย ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan
ปี 2550-2551	ผลของกรรมวิธีการผลิตอาหารต่อคุณสมบัติด้านสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan
ปี 2551-2552	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารไทยพร้อมบริโภค และการพัฒนาสื่อการเรียนรู้อาหารไทยผ่านอินเทอร์เน็ต ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2551-2552	โครงการย่อยที่ 1 สำหรับอาหารท้องถิ่นไทยต้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง: ค่า ORAC และฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟา กลูโคซิเดส ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2552-2553	Functional analysis of indigenous vegetables ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากผักพื้นบ้าน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan
ปี 2553-2554	Development of functional food products and intermediate food materials used local vegetables ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งเสริมแป้งและผงอินูลินจากแก่นตะวัน ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2554	การปลูกเพื่อใช้ประโยชน์จากพืชแก่นตะวัน (Jerusalem Artichoke) ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากโครงการวิจัยสถาบันเพื่อพัฒนาคุณภาพและโครงการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพเชิงบูรณาการเพื่อการแข่งขัน
ปี 2553-2554	การปลูกและการใช้ประโยชน์จากพืชแก่นตะวัน(Jerusalem Artichoke) ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากโครงการวิจัยสถาบันเพื่อพัฒนาคุณภาพและโครงการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพเชิงบูรณาการเพื่อการแข่งขัน
ปี 2554-2555	Selection of fish specie feasible to make 'Plaraa' with high antihypertensive function ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2554-2555	ผลของอุณหภูมิน้ำเดือดต่อฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระและกลิ่น ของสารสกัดจากสมุนไพร ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การประชาสัมพันธ์คุณค่าเชิงสุขภาพของอาหารไทยผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือโดยใช้ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2556	การสร้างคุณค่าอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวภาคเหนือ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2556	ความเป็นไปได้ในการกำจัดสารอนุมูลอิสระชนิดต่างๆของใบเมี่ยง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS
ปี 2555-2556	ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารสกัดผักและผลไม้ต่อฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2557	คุณสมบัติสร้างสุขภาพของถั่วเน่า ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวาร	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2556-2557	เปปไทด์ออกฤทธิ์ต้านความดันโลหิตสูงและกลไกการทำงานของเปปไทด์จากอาหารหมักท้องถิ่นไทย: ปลาข้าวและถั่วเน่า ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2556-2557	ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2555-2556	โครงการพัฒนานวัตกรรม ชุดตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2556	ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุไทยอายุ 75 ปีขึ้นไป ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2558	ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคชนิดปรับเนื้อสัมผัส และชนิดน้ำตาล ไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้ที่มีภาวะอ้วนลงพุง ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2557-2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผักแห้งสุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2557-2558	ฟองโฟมปรุงรสกึ่งสำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์
ปี 2558	Weight Watcher: อาหารแช่แข็งสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และบริษัท สป่าชาแอนดส์ลิม จำกัด
ปี 2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผัก และข้าวผักแห้งสุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคเหนือ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2557-2558	การผลิตสารออกฤทธิ์จากกระชายเหลืองสำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางเพื่อผิวขาว ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2557-2558	พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงนัวจากพืชผักสมุนไพรในประเทศไทย ต้นแบบสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	คุณสมบัติด้านสุขภาพของกะปิ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2560	น้ำขุ่ยไทยพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสส้มตำเอนกประสงค์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัทบูลเลนดีตีว็อลเปิร์นท์ จำกัด เลขที่ 60 ซอยเพิ่มสิน แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400
ปี 2560-2561	เพิ่มประสิทธิภาพการปลูกและการแปรรูปสับปะรดเพื่อเพิ่มมูลค่า ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Karuna Wongkrajang, "Antioxidant activity of Northern and Northeastern Thai Foods Contained Indigenous Vegetables", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0
- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakom, Dalad Siriwan, "Antimutagenic activity determination of Thai chilli dips and local vegetables by Ames test", วารสารอาหาร 39 (1) (2009) 73-85
- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Chowladda Teangpook, "ANTIPROLIFERATIVE ACTIVITY OF SOME HERBS USED IN KAENG-KHIAO-WAN PASTE ON LEUKEMIC CELL LINE", วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) 4 (7) (2012)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> ดร.เกศศิณี ตรีภูมิตวีวาร</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Wanpen Mesomya, Gassinee Trakoontivakom, Pailin Phoopat, Duangchan Hengswawadi, "Development of cookie product from young rice milk powder", วารสารโภชนาการ 47 (1) (2012) 1-10</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Gassinee Trakoontivakom, "Antimutagenicity of some edible Thai plants, and a bioactive carbazole alkaloid, mahanine, isolated from <i>Micromelum minutum</i>.", J Agric Food Chem. 50 (17) (2002) 4796-4802</p> <p>- Gassinee Trakoontivakom, "Prenylated Flavanones Isolated from Flowers of <i>Azadirachta indica</i> (the Neem Tree) as Antimutagenic Constituents against Heterocyclic Amines", Journal of Agricultural and Food Chemistry 51 (22) (2003) 6456-6460</p> <p>- Gassinee Trakoontivakom, "Chemical Composition and Antifungal Activity of Essential Oil from <i>Cymbopogon nardus</i> (Citronella Grass)", Japan Agricultural Research Quarterly 37 (4) (2003) 249-252</p> <p>- Gassinee Trakoontivakom, "Mechanism of mahanine-induced apoptosis in human leukemia cells (HL-60)", Biochemical Pharmacology 67 (1) (2004) 41-51</p> <p>- Gassinee Trakoontivakom, "Mahanine, a carbazole alkaloid from <i>Micromelum minutum</i>, inhibits cell growth and induces apoptosis in U937 cells through a mitochondrial dependent pathway", British Journal of Pharmacology 145 (2) (2005) 145-155</p> <p>- Roy, M. K, Nakahara, K, Vipapom Na Thalang, Gassinee Trakoontivakom, Takenaka, M, Isobe, S, Tsushida, T, "Baicalein, a flavonoid extracted from a methanolic extract of <i>Oroxylum indicum</i> inhibits proliferation of a cancer cell line in vitro via induction of apoptosis.", Pharmazie 62 (2) (2007) 149-153</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pornthip Charoenthamawat, Gassinee Trakoontivakom, "Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing", International Food Research Journal 16 (4) (2009) 571-580</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Janpen Saengprakai, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Dr. Kazuhiko Nakahara, "Antioxidant Capacity and Antimutagenicity of Thermal Processed Thai Foods", JARQ-JAPAN AGRICULTURAL RESEARCH QUARTERLY 45 (2) (2011) 211-218</p> <p>- Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Kazuhiko Nakahara, "Changes of Antioxidant Capacity and Phenolics in <i>Ocimum</i> Herbs after Various Cooking Methods", Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ) 46 (4) (2012) 347-353</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Ngamjit Lowithun, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, "Influence of thermal sterilization on antioxidant capacity and total phenolics of spicy Thai foods", Kasetsart J. (Nat. Sci.) 46 (3) (2012) 451-460</p> <p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "Lipophilic and hydrophilic antioxidant capacities of vegetables, herbs and spices in eighteen traditional Thai dishes", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (2) (2014) 214-226</p> <p>- Tepsongkroh, B., Kamolwan Jangchud, Gassinee Trakoontivakom, "Antioxidant properties and selected phenolic acids of five different tray-dried and freeze-dried mushrooms using methanol and hot water extraction", Journal of Food Measurement and Characterization - (-) (2019)</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakom, "Antimutagenicity of Some Indigenous Vegetables in Thailand", Conference between National Pintung University of Science and Technology and Kasetsart University (2006)</p> <p>- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, "Antimutagenicity of Thai food by Ames test", การประชุมวิชาการพันธุศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 16 เรื่อง พันธุศาสตร์...แก้วิกฤตพลังงานชาติ (2009)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวาร	ตำแหน่ง		สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
-	Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pomthip Charoenthamawat, Gassinee Trakoontivakom, "Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing", 19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (2009)				
-	Karuna Wongkrajang, Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Chomdao Sikkhamondhol, "Nutrition value of commonly consumed northern Thai curry recipes", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2013)				
-	Chomdao Sikkhamondhol, Gassinee Trakoontivakom, Patcharee Tungtrakul, Plemchai Tangkanakul, "Study mineral content of Foods in the North (Thailand)", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 7 (2013)				
-	Dalad Siriwan, Gassinee Trakoontivakom, Janpen Saengprakai, "Antimutagenic and antioxidant activities of exported fruits in Thailand", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 7 (2013)				
-	Thiiphida Kaewtathip, Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "Effects of high temperature on volatile aroma compounds of kaffir lime leaf(Citrus hystrix D.C.)", การประชุมวิชาการครั้งที่ 53 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015)				
ระดับนานาชาติ					
-	Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Janpen Saengprakai, Ngamjit Lowithun, "influence of sterilization heat to antioxidant capacity and antimutagenicity of central and southern foods of Thailand", the 2 nd International Conference on Natural Products for Health and Beauty (2008)				
-	Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Boonma Niyomwit, Payom Auttaviboonkul, "Proximate and mineral composition of some popular Thai dishes", 11thAsean Food Conference 209 (2009)				
-	Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, "Nutritional composition of traditional Thai foods used local vegetables", 11 th Asean food Conference 2009 (2009)				
-	Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, "Antioxidant activity and phenolic content of some spicy Thai foods: Effect of thermal treatment", 4 th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2009) (2009)				
-	Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Kazuhiko Nakahara, "Change of antioxidant capacity and phenolic composition in Ocimum herbs after various cooking methods", 4 th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2009) (2009)				
-	Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, "Superoxide anion scavenging and xanthine oxidase inhibition of Thai culinary herbs", 19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (2009)				
-	Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yenjai Thitatom, "Antioxidant capacity and alpha-glucosidase inhibition of local Southeast Asian vegetables", 5th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2011) (2011)				
-	Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Kazuhiko Nakahara, "Reactive oxygen species scavenging effect of culinary Asian herbs", 5th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2011) (2011)				
-	Thiiphida Kaewtathip, Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "Temperature effects on volatile compounds of lemongrass (Cymbopogon citratus(DC.) Stapf)", The 7th Taiwan-Thailand Bilateral Conference (2012)				
-	Dararat Mongkolkam , Gassinee Trakoontivakom, Sarote Sirisansaneeyakul, "Production of fructooligosaccharides using two-step fed-batch fermentation by Aspergillus niger TISTR 3570", The 25th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference: Agro-Industrial Biotechnology for Global Sustainable Prosperity (TSB2013). (2013)				

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b> ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวาร	
<b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย เชี่ยวชาญ	<b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<p>- Orathai Sawatdichaikul, นางสาวนันทน์ หมัดมณี, Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "In vitro Antioxidant Activity of Peptide Fragments from Fermented <i>Channa striata</i>", The 4th International Biochemistry and Molecular Biology Conference (2014)</p>	
<b>อนุสิทธิบัตร</b>	
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดกะปิสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดกะปิตดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดเขียวหวานสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดเขียวหวานดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดควักสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดควักดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดผัดสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดผัดดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดผัดสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดผัดดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซุ้ต้มข่าชนิดข้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซุ้ต้มข่าชนิดข้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซุ้ต้มข่าชนิดข้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซุ้ต้มข่าชนิดข้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งกึ่งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ดงกล่าว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวสุกที่เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มก.</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "การผลิตแป้งเยรูซาเล็มอาร์ทีโซค" จาก ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเสริมสารต้านอนุมูลอิสระพร้อมบริโภค" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวมูนที่เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ฟองโฟมผลไม้กึ่งสำเร็จรูปจากน้ำผลไม้เข้มข้นและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, สำนักบริการวิชาการ</p>	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>	
<p>- รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)</p> <p>- รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2559 วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ฟองโฟมผลไม้กึ่งสำเร็จรูป" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2540 - 6 กรกฎาคม 2563