

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นายวินัส ภูมินาถ	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย ชำนาญการ		
<b>การศึกษา</b>	กศ.บ.(เคมี), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สงขลา, ไทย, 2525 ศศ.บ(โภชนาการชุมชน), มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, ไทย, 2544 วท.ม.(เคมี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2533		
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	เคมีอาหาร (Food Chemistry), ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ (Natural Product)		
<b>โครงการวิจัย</b>	ปี 2526-2557 การพัฒนาสูตรน้ำตาลปั่น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาวิชาการ ปี 2542 การศึกษาความสัมพันธ์ของปริมาณซัลไฟต์ทั้งหมดและคุณสมบัติอื่นๆ ของผลไม้แช่อิ่มอบแห้งกับระยะเวลาการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2543 การศึกษาสภาพและคุณสมบัติของเจลในเยล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2550-2551 การศึกษาปริมาณ Anhydrobarakol ในดอก ยอดและใบของขี้เหล็กบ้าน และการทำแกงขี้เหล็กบ้าน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2550 การศึกษาการผลิต nutrient base จากวัสดุเหลือใช้จากผลปาล์มน้ำมัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 การสกัด และคุณสมบัติของแอนโทไซยานินส์จากเปลือกจากเงาะสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแอนโทไซยานินส์สูงจากข้าวกล้องที่มีสีเข้ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 การใช้ประโยชน์จากแก้วมังกรขาว และแก้วมังกรแดง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 ฟลูคโตโอลิโกแซคคาไรด์ในผงสกัดเข้มข้น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2556-2557 การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโทไซยานินสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2558 เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy drink) ชนิดผงกลิ่นผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ซินอิมพอร์ตเอ็กซ์พอร์ต จำกัด ปี 2559 ปรับปรุงคุณภาพน้ำจิ้มอาหารทะเล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท อาร์เอสฟู้ดส์เทค(ประเทศไทย) จำกัด ปี 2559-2560 ความคงทนของสีฟริกในกระบวนการทำน้ำจิ้มซีฟู้ดส์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทอาร์ เอส ฟู้ดเทค (ประเทศไทย)จำกัด ปี 2562 สารสกัดพืชในผลิตภัณฑ์เยลลี่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	ระดับชาติ - Winus Puminat, "ประโยชน์ของฟรุคแทนและฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ต่อสุขภาพ", อาหาร 2 (42) (2012) 111-116 - Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thititam, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Quality of Repeated Use of Oil for Frying Chinese Deep FriedDough (Pa-Tong-Kho)", Current Applied Science and Technology Journal (CAST) 18 (1) (2018) 24-30 - Winus Puminat, "Importance and role of water in food and health", Food Journal อาหาร 49 (1) (2019) 5-11 - Winus Puminat, "Alkaline diets", วารสารอาหาร (Food Journal) 49 (4) (2019) 5-15 ระดับนานาชาติ - Chowladda Teangpook, Urai Paosangtong, Yenjai Thititam, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Production and Nutrition of Khi Lek (Siamese cassia) Curry from Central Thailand", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 510-520 - Chowladda Teangpook, Wanchai Panthavee, Winus Puminat, Vipapom Na Thalang, "Citric Acid Sweet Potato Extraction BeveragesContaining Grape Juice and Fermented Glutinous Rice Syrup", Pakistan Journal of Nutrition 11 (4) (2012) 353-359		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นายวินัส ภูมินาถ ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chowladda Teangpook, Winus Puminat, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Urai Phawsungthong, "Effect of Boiling on Anhydrobarakol Content of Khilek (Siamese cassia) Young Flowers", Pakistan Journal of Nutrition 11 (12) (2012) 1125-1130</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Extraction and Powder Product of Fructo-oligosaccharide from Jerusalem Artichoke", Journal of Food Science and Engineering 3 (3) (2013) 141-148</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "The acidity enhancement in extraction of anthocyanin and color of rambutan peel", The Journal of Food Technology 106 (1) (2014) 220-226</li> <li>- Winus Puminat, "Identification and Content of Fructo-oligosaccharide Series in Herbs", The Journal of Food Technology 107 (1) (2015) 252-256</li> <li>- Winus Puminat, Yottha Sritep, "Development the formula of art sugar for utility design", The Journal of Food Technology 108 (2) (2016) 257-262</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Phytochemicals Extraction and Nutraceuticals of Purple Corn", Food Science and Nutrition Studies 1 (2) (2017) 104-113</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Quality Oil for Deep Frying in Foods and Changes Acidity on Various Kind of Oils after Frying", Food Science and Nutrition Studies 2 (3) (2018) 84-96</li> <li>- Winus Puminat, "Maintain the Chili Colour of a Sea-food Dipping Sauce in Product Processing", Food Science and Nutrition Studies 3 (4) (2019) 133-141</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Effect of boiling of Khi Lek (Siamese cassia) leaves on anhydrobarakol content", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Changes acidity of various kind oil used for deep frying in Thai foods", The 37th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 37) October 10-12, 2011 Bangkok Thailand (2011)</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Determination and Extraction of Fructo oligosaccharide from Jerusalem Artichoke", The 6th Thailand Congress of Nutrition (6th TCN) (2012)</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Identification and Content of Fructo oligosaccharide Series in Herbs", งานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 38 (วทท.38) (2012)</li> <li>- Chowladda Teangpook, Winus Puminat, "Effect of boiling on Anhydrobarakol content in some parts of Siamese senna", พลวัตวิจัย เพื่อพัฒนาท้องถิ่น และชุมชนอย่างยั่งยืน (2016)</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Phytochemicals Extraction and Nutraceuticals of Purple Corn", อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต Healthy Diet for Life ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 จัดโดยสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย (2017)</li> </ul>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Winus Puminat, "Anhydrobarakol Content in Parts of Herb (Senna siamea) in Thailand", The 15th World Congress of Food Science and Technology (2010)</li> <li>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Winus Puminat, "Effect of repeated frying on the phyco-chemical of omelet", International Food Conference 2011 (2011)</li> <li>- Chowladda Teangpook, Winus Puminat, Janpen Saengprakai, "Production and sensory evaluation of white dragon fruit beverage", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013)</li> <li>- Winus Puminat, Chowladda Teangpook, "Extraction of anthocyanin and color from rambutan peel", The 13th Asean Food Conference 2013 (2013)</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายวินัส ภูมินาถ</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Winus Puminat, Yottha Srithep, "Development the Formula of Art Sugar", THE BIGGER PICTURE: ONE ASEAN THROUGH FOOD TECHNOLOGY; The 14th ASEAN Food Conference; SMX Convention Center, Mall of Asia, Pasay City, Philippine (2015)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Winus Puminat, "Development of black glutinous rice beverage", The 14th ASEAN Food Conference " THE BIGGER PICTURE: ONE ASEAN THROUGH FOOD TECHNOLOGY " (2015)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Janpen Saengprakai, Winus Puminat, "Effects of Organic Acids and Ethanol on Anthocyanins of Rambutan Peel Extract Prepared as a New Natural Colorant", The Food and Applied Bioscience International Conference (FAB) (2020)</p>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2548 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำตาลโตนดผงพร้อมขี้ผึ้งและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกรรมวิธีนั้น" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์แป้งสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2526 - 8 มีนาคม 2564