สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	
ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

การศึกษา วท.บ.(เกษตรศาสตร์), สถาบันเทคโนฯลาดกระบัง, ไทย, 2537
วท.ม.(พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2541

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ ศึกษาคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของอาหาร

โครงการวิจัย

ปี 2547 Evaluation of Physiological Functionalities of indigeneous Vegetables in Sounteast Asia. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS

ปี 2547-2548 โครงการเครื่องดื่มสำเร็จรูปธัญชาติเสริมสุขภาพด้วยสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยพัฒนาร่วมภาครัฐและเอกชน

ปี 2548-2549 โครงการย่อย 2 คุณสมบัติของอาหารไทยในการป้องกัน DNAจากการถูกทำลาย ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และการป้องกันการเกิดมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2548-2549 ศึกษาพฤติกรรมและความต้องการในการบริโภคผลิตภัณฑ์โครงการหลวง : กรณีศึกษาในเขตกรุงเทพฯ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง

ปี 2548-2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)

ปี 2549 Evaluation of Physiological Functionalities of indigeneous Vegetables in Sounteast Asia. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS

ปี 2549-2550 อาหารไทยกับคุณสมบัติต้านสารอนุมูลอิสระ 3 ชนิด และการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2549 การประกันคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาของเห็ดหอมสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2549 ศักยภาพในการต้านสารก่อกลายพันธุ์ของเห็ดกินได้ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2549 สารต้านออกซิเดชันและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรกึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)

ปี 2548-2551 การวิจัยและพัฒนาสมุนไพรขมิ้นชันแบบครบวงจรเพื่อสู่อุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 การทดสอบฤทธิ์ต้านการกลายพันธุ์ในระดับยีนส์ของอาหารไทยที่มีขมิ้นชันเป็นองค์ประกอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 ชุดโครงการวิจัย การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อฝรั่งในพื้นที่มูลนิธิโครงการหลวง โครงการวิจัยย่อยที่ 2 : การศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวและกระบวนการอบแห้งผลมะเดื่อฝรั่งที่ปลูกในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง

ปี 2550-2551 พืชผักสมุนไพรและผลไม้ไทยต่อการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2550-2551 คุณสมบัติเชิงสุขภาพของผักพื้นบ้านไทย
(ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan

ปี 2550-2551 ผลของกรรมวิธีการผลิตอาหารต่อคุณสมบัติด้านสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan

ปี 2551 การศึกษาความสามารถของแบคทีเรียกรดแล็กทิกในการยับยั้งการยึดเกาะเซลล์ลำไส้มนุษย์ของแบคทีเรียที่ก่อโรคอาหารเป็นพิษ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551 การสกัดสาร Antioxidant จากรำข้าวเพื่อใช้ประโยชน์ในรูปของ Food Additive (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551 คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเห็ดหอมสดที่ผลิตจากภาคเหนือและ
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	
ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2551 ผลของสารสกัดจากแก้วมังกรพันธุ์เนื้อสีขาวและเนื้อสีแดงที่มีต่อการเจริญของเซลล์มะเร็งตับและการทำลายดีเอ็นเอโดยเทคนิค in vivo DNA repairs test (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2552 การสกัด และคุณสมบัติของแอนโทไซยานินส์จากเปลือกจากเงาะสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2552 ศักยภาพในการต้านการกลายพันธุ์และต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากลองกอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551-2552 โครงการย่อยที่ 2 ความสามารถในการยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์ที่เกิดในไก่ย่างของอาหารไทยที่นิยมรับประทานร่วมกัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2551-2552 ศึกษาฤทธิ์ในการยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์ของสารสกัดผลไม้ไทยบางชนิดโดยใช้วิธีเอมส์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากคณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

ปี 2553 การใช้ประโยชน์ของโปรตีนในซุปสมุนไพรกึ่งสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2553 ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ และปริมาณสารฟีนอลในเห็ดหอมสดที่เก็บเกี่ยว 2 ช่วงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 การใช้ประโยชน์จากแก้วมังกรขาว และแก้วมังกรแดง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 ปริมาณกรดอะมิโนอิสระที่มีผลต่อรสอร่อยในเห็ดหอมสด เห็ดฟาง และเห็ดนางรมฮังการีที่ผลิตในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ของเครื่องดื่มจากขมิ้นชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554-2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกระเทียมหมักมะนาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทศรีสิงหรา จำกัด

ปี 2554-2555 ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของเครื่องปรุงหมักไก่ย่างหลังการปรุงสุก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด (ทุนวิจัยเซเรบอส อวอร์ด ครั้งที่11)

ปี 2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์คุ๊กกี้ข้าวโอ๊ต (Oatmeal Cookies) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอกชัย สาลี่สุพรรณ จำกัด

ปี 2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของโรตีกรอบพร้อมผลิตภัณฑ์สำหรับจิ้มผสมเนื้อหมูรสเผ็ด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อีฟ อิท อีส จำกัด

ปี 2555 โครงการจัดทำเกณฑ์ทดสอบประสิทธิภาพผลิตภัณฑ์วัตถุอันตรายกำจัดเห็บและหมัดในสุนัขและแมวชนิดหยดหลัง (Spot-on) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ปี 2554-2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ Canned Pineapple in Rice Syrup (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท วีแอนด์เค สับปะรดกระป๋อง จำกัด

ปี 2555-2556 ผลของเครื่องปรุงสมุนไพรในน้ำหมักที่มีต่อปริมาณสารก่อกลายพันธุ์และฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ที่เกิดขึ้นในไก่ย่างและหมูย่าง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2556-2557 การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2555-2556 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผง Amino Flectrolyte (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากองค์การเภสัชกรรม

ปี 2556 การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการและสมบัติเชิงพันธภาพของเห็ดตีนแรด (Tricholoma crassum) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2557 การทดสอบโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกที่สามารถยึดเกาะกับเยื่อบุผนังลำไส้โดยใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์ Caco-2 เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2557 ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสมุนไพรสำหรับหมักเนื้อสัตว์เมื่อผ่านกระบวนการปรุงสุก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2557-2559 ชุดทดสอบระดับความแก่-สุกของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองด้วยไดอิเล็กทริกเซ็นเซอร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุ๊กกี้ทุเรียน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางณัฐธิดา บุณยะกาญจน)

ปี 2557 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงมหาชนก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาวชญานิน บุญเพิ่ม)

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย **ตำแหน่ง** นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2557-2558 การศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์น้ำพริกกะปิบรรจุขวดพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาววีณา ชูศีรียานันทกุล)

ปี 2557-2558 โครงการผลิตภัณฑ์ซอสหมักลดสารก่อมะเร็งในชื่อ "ซุปเปอร์ซอส" (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม. เกษตรศาสตร์ภายใต้โครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม ประจำปี 2557

ปี 2557-2558 พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาข้าวไรซ์เบอรี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เดฟเวอร์ คอร์เปอเรชั่น จำกัด

ปี 2558-2559 ศักยภาพของสมุนไพรในผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์และน้ำจิ้มที่มีฤทธิ์ยับยั้งปริมาณสารก่อมะเร็งในอาหารปิ้งย่าง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2558 ผลของการใช้แป้งข้าวที่มีสารแอนโทไซยานินสูงต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกะทิ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558 ผลของการอ่านบทสวดซูเราะห์ฟาติฮะห์จากคัมภีร์อัลกุรอานผ่านน้ำดื่มเกษตรต่อภาพผลึกน้ำแข็งโดยใช้กล้อง Compound Microscopy BX 51 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558 ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ ปริมาณโพลิแซคคาไรด์ และไฟโคไซยานินในสาหร่ายสไปรูไลน่าสายพันธุ์ Spirulina platensis (IFRPD 1182) และ Spirulina maxima (IFRPD 1183) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2559-2561 การสกัดสารสีฟ้าไฟโคไซยานินจากสาหร่ายสไปรูลิน่าและความคงตัวของไมโครแคปซูลของสารสกัด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2560 คุณสมบัติการต้านการกลายพันธุ์ ปริมาณสารฟลาโวนอยด์และสารประกอบฟีนอลิกในน้ำเกรวี่ที่มีสมุนไพรเป็นองค์ประกอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2560 ผลของการหมักเนื้อสัตว์ต่อปริมาณสารก่อมะเร็งชนิดเบนโซ (เอ) ไพรีนในอาหารปิ้งย่าง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2559-2560 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสส้มตำเอนกประสงค์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทบลูเลนด์ดีวิลอปเม้นท์ จำกัด เลขที่ 60 ซอยเพิ่มสิน แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400

ปี 2560-2561 ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอรี่เสริมคอลลาเจนไทพ์ทู (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0

ปี 2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชผสมวุ้นมะพร้าวที่มีคุณสมบัติลดไขมันในเลือด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ปี 2561-2562 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตซุปผงกึ่งสำเร็จรูปสำหรับแม่ให้นมบุตรเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์และส่งเสริมอาชีพชุมชนตำบลโทประจักษ์ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2561-2562 การพัฒนาน้ำอินทผาลัมเข้มข้นและการทำแยม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเจที กรุ๊ป อินเตอร์เนชั่นนอล จำกัด

ปี 2561-2562 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์แคบหมูรสคาราเมลครั้นช์ รสสไปซี่ครั้นช์ รสบาร์บีคิวและรสต้มยำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด

ปี 2561-2562 เครื่องวัดความแก่-สุกของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองด้วยไดอิเล็กทริกเซ็นเซอร์แบบเคลื่อนที่ได้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2561-2562 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ macadamia balls with Chia Seeds (and) Sea Salt รส Classic Butter (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท P S I LOVE YOU) จำกัด

ปี 2561 การหาสภาวะที่เหมาะสมของปัจจัยการผลิตแป้งเค้กข้าวกึ่งสำเร็จรูปสำหรับการทำเค้กด้วยไมโครเวฟโดยใช้ปลายข้าวหักไรซ์เบอรี่และปลายข้าวหอมนิล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอรี่กึ่งสำเร็จรูป 3 สูตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทรูบุญ ฟาร์มา จำกัด

ปี 2562-2563 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์คุกกี้กล้วยและขนมกล้วยกึ่งสำเร็จรูป ในพื้นที่ตำบลคลองนกกระทุง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2562-2563 โครงการผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอรี่กึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	
ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวกล้องผสมสเตอริไลส์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณชัยยะ ภัทรพูนสิน)

ปี 2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาชงจากบัควีท (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์วิจัยข้าวแพร่ กรมการข้าว

ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่บุกเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ดากรีน จำกัด

ปี 2564 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว จังหวัดกรุงเทพมหานคร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปี 2564 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงบางชัน เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถาณการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปี 2564 สมุนไพรอัดแท่งที่มีส่วนผสมของกล้วยดิบและกระเจี๊ยบเขียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2564-2565 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสชานม และ นมพาสเจอร์ไรส์ รสกาแฟ ลาเต้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เถ้าแก่น้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)

ปี 2564-2565 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากวัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปเงาะสำหรับประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโทเรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย

ปี 2564 ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาในกระบวนการทำแห้งต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติเชิงหน้าที่ของปลีกล้วยน้ำว้าพันธุ์ปากช่อง 50 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2565 โปรตีนไฮโดรไลเซทจากเมล็ดขนุนที่มีฤทธิ์ในการยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์ Angiotensin I-converting (ACE) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2565 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแน๊คจากข้าวกล้องผสม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ชัยอินเตอร์ไรซ์ จำกัด

ปี 2565 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโกโก้ผสมสารสกัดมะระหวาน - กะหล่ำปม ที่ผ่านการสเตอริไลส์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

ปี 2565 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสกาแฟลาเต้ (ตรา จัสท์ ดริ้งค์) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เถ้าแก่น้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)

ปี 2565 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสมัทฉะ ลาเต้ (ตรา จัสท์ ดริ้งค์) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เถ้าแก่น้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)

ปี 2565 โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลลาดพร้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)

ปี 2564-2565 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสชานม เอ๊กซ์ตร้า ชีลอน (ตรา จัสท์ ดริ้งค์) เลขระเบียน00724/64 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เถ้าแก่น้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)

ปี 2566 การจัดทำระบบเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์สังเคราะห์แสงและการจัดการบ่อดักไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (งบเงินอุดหนุน: ผลงานวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้)

ปี 2566 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมผสมบุกไข่มุก รสชาชีลอน (ตราโบบาบอย) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟุซัง จำกัด

ปี 2566 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสช็อกโกแลต (ตราซันชายน์แดรี่) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟุซัง จำกัด

ปี 2566 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ (ตราซันชายน์แดรี่) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟุซัง จำกัด

ปี 2566 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เม็ดบีดส์คอลลาเจนในน้ำเชื่อมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลซ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

ปี 2566 โครงการคัดแยกขยะพลาสติก ลดโลกร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	
ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2566 โครงการคัดแยกขยะอินทรีย์สู่การผลิตสารปรับปรุงดิน ลดโลกร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2566-2567 การถ่ายทอดนวัตกรรมเครื่องผลิตปุ๋ยหมักและแนวปฏิบัติที่ดีเพื่อการกำจัดขยะอินทรีย์ ในบริบทชุมชนเมืองเขตกรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2566-2567 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ ประเภทขนมขบเคี้ยวปรุงรสเนื้อสัมผัสกรอบ (Vegan Snack) โดยใช้โปรตีนเกษตรผ่านกระบวนการที่เหมาะสม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยคูนกรีน จำกัด

ปี 2566 การผลิตและการใช้ประโยชน์จากโพลีแซคคาไรด์ โปรตีนไฮโดรไลเซท และสารสำคัญจากพืชสมุนไพรไทยเพื่อการออกแบบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566 ศักยภาพในเชิงป้องกันโรคอัลไซเมอร์และสร้างเสริมความสามารถในการตอบสนองทางกายภาพของผู้สูงอายุที่ได้รับอาหารไทยที่มีโคลีนสูง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566-2567 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ Macadamia Balls with Chia Seeds and Sea Salt (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไวท์ เบครูม จำกัด

ปี 2566-2567 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑนมพร่องมันเนยปราศจากน้ำตาลแลคโตส สูตรโปรตีนสูง กลิ่นบัตเตอร์สก็อตช์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟุซัง จำกัด

ปี 2566-2567 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑนมพร่องมันเนยปราศจากน้ำตาลแลคโตส สูตรโปรตีนสูง กลิ่นสตรอเบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟุซัง จำกัด

ปี 2566-2567 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑนมพร่องมันเนยปราศจากน้ำตาลแลคโตส สูตรโปรตีนสูง รสช็อกโกแลต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟุซัง จำกัด

ปี 2566-2567 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสชานมโกโก้ (ตรา จัสท์ ดริ้งค์) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เถ้าแก่น้อย ฟู๊ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)

ปี 2566-2567 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ สูตรสำหรับกาแฟและเครื่องดื่ม (ตราเมจิ มิกซ์มิลค์) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพี-เมจิ จำกัด

ปี 2567 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ สูตรสำหรับกาแฟและเครื่องดื่ม (ตราเมจิ มิกซ์มิลค์) V.2 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพี-เมจิ จำกัด

ปี 2566-2567 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าจากปลาหมอสีคางดำ (Blackchin tilapia) ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดสมุทรสงคราม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายสมบัติ สิริพันธ์วราภรณ์)

ปี 2567-2568 คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาใจเด็ด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พิพัฒน์ ฟู้ด (ประเทศไทย) จำกัด

ปี 2567-2568 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ สูตรสำหรับกาแฟและเครื่องดื่ม (ตราเมจิ มิกซ์มิลค์) V.3 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพี-เมจิ จำกัด

ปี 2568-2569 คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพร่องมันเนยปราศจากน้ำตาลแลคโตส สูตรโปรตีนสูง รสช็อกโกแลต (ตราซันชายน์แดรี่) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟุซัง จำกัด

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Chomdao Sikkhamondhol, Pailin Phoopat, Janpen Saengprakai, "Devlopment of Mushroom Cookies Processing and Acceptability Testing", วารสารอาหาร 35 (4) (2005) 293-301

- Siriluck Iamtham, Janpen Saengprakai, NARUPORN PEDKLANG, นางสาวสุพัตรา เจริญสุข, "The determination on mutagenicity of nitrite treated extracts from some herbs using Ames test. ", Thai Journal of Genetics 1 (2) (2008) 114-121

- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakorn, Dalad Siriwan, "Antimutagenic activity determination of Thai chilli dips and local vegetables by Ames test", วารสารอาหาร 39 (1) (2009) 73-85

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	
ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Tasanee Limsuwan, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Janpen Saengprakai, "Antioxidant capacity and total phenolic compounds in selected fruits", วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 54 (3) (2011) 17-24

- Janpen Saengprakai, Chowladda Teangpook, Apinya Chudhangkura, "Genotoxicity Test and Antimutagenic Activity of Longkong (Aglaia dookkoo Griff.) Fruit Extracts Using Salmonella Mutation Assay", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (2) (2011) 253-256

- Janpen Saengprakai, "สารพิษที่มากับอาหารทอด ปิ้ง ย่างและแนวทางในการหลีกเลี่ยง", ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 57 (1) (2011) 15-21

- Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (2) (2012) 293-296

- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakorn, Plernchai Tangkanakul, Chowladda Teangpook, "ANTIPROLIFERATIVE ACTIVITY OF SOME HERBS USED IN KAENG-KHIAO-WAN PASTE ON LEUKEMIC CELL LINE", วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) 4 (7) (2012)

- Dalad Siriwan, Janpen Saengprakai, Vipa Surojanametakul, "Anti mutagenecity of healthy tumeric extract powder contained high curcuminoids", Journal of nutrition association of Thailand 48 (1) (2013) 11-19

- Janpen Saengprakai, "การปนเฏือนขอไนไตรท์ในอาหารและโอกาสเกิดพิษ", ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 58 (2) (2013) 34-40

- Janpen Saengprakai, "คุณค่าอนันต์อันมาจากกล้วย", ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 58 (3) (2013) 14-23

- Janpen Saengprakai, "ผักพื้นบ้านใกล้ตัวที่ช่วยลดโอกาสเกิดโรคมะเร็ง", เกษตรก้าวหน้า 28 (2) (2015) 39-43

- Janpen Saengprakai, "คุณค่าที่หลากหลายของข้าวเหนียวและสารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ", เกษตรก้าวหน้า 28 (3) (2015) 43-54

- Janpen Saengprakai, "สารอาหารจากพืชและสัตว์ที่ช่วยบำรุงและเพิ่มประสิทธิภาพให้แก่ดวงตา", ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 61 (3) (2016) 65-74

- Nuttawut Lainumngen, Janpen Saengprakai, Siriporn Tanjor, นายวสันต์ พันโพธิ์, นายอรัญ ฝอดสูงเนิน, "Development of high anthocyanin crispy rice bar", Suan Sunandha Science and Technology Journal 7 (1) (2020) 34-42

- Chowladda Teangpook, Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, Sarinya Sangkasanya, Pavinee Nuamvichit, Sudarat Paothai, Kanjanas Wannapak, "Development of Ready-to-Drink Beverage from Calamondin (Citrus mitis Blanco.)Mixed with Its Peel Extract", วารสารวิจัยและพัฒนา มจธ. 43 (3) (2020) 325-335

ระดับนานาชาติ

- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Janpen Saengprakai, Dalad Siriwan, Ladda Sangduean Wattanasiritham, "Preparation of Curcuminoid Powder from Turmeric Root (Curcuma longa Linn) for Food Ingredient Use", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 123-130

- Plernchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakorn, Janpen Saengprakai, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Dr. Kazuhiko Nakahara, "Antioxidant Capacity and Antimutagenicity ofThermal Processed Thai Foods", JARQ-JAPAN AGRICULTURAL RESEARCH QUARTERLY 45 (2) (2011) 211-218

- SUPANNIKAR SRIBUATHONG, Janpen Saengprakai, Sudsai Trevanich, "In vitro anti-adherent assessment of selected lactic acid bacteria isolates against Salmonella Typhimurium and Listeria monocytogenes to CaCo-2 cells", Journal of Food Safety 34 (4) (2014) 270-282

- Janpen Saengprakai, Chomdao Sikkhamondhol, นิรมล เรืองฤทธิ์, Siriluck Iamtham, "MUTAGENIC ACTIVITY OF NUA POWDER EXTRACTS BY AMES TEST", Journal of the International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences 21 (2) (2015) 56-66

- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, "Antimutagenic Activity of Turmeric Extract Beverages", Pakistan Journal of Nutrition 16 (7) (2017) 514-520

- Janpen Saengprakai, Wanida Pan-utai, Siriluck Iamtham, "Mutagenicity and Antimutagenicity of Polysaccharide and Phycocyanine Extracts of Arthrospira platensis (IFRPD 1182) anc Arthrospira maxima (IFRPD 1183)", Thai Journal of Agricultural Science 51 (4) (2018) 208-221

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย **ตำแหน่ง** นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Janpen Saengprakai, กนกอร สุวรรณศิลป์, Siriluck Iamtham, "Ames test evaluation of mutagenicity of some Thai grilled pork andrepeatedly heated oil extracts", Thai Journal of Agricultural Science 53 (4) (2020) 218-227

- Chowladda Teangpook, Winus Puminat, Janpen Saengprakai, "Effect of wet heating and pH on fatty acids of fresh coconut milk", International Journal of Agricultural Technology 17 (3) (2021) 1161-1170

- Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Antimutagenicity and anthocyanin of purple hybrid corn during storage in selected packaging materials", Songklanakarin Journal of Science and Technology 43 (3) (2021) 781-788

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Kartik Pondicherry, Janpen Saengprakai, "Rheological and tribological characterization of herbal sweet sauce with different stabilizing systems", CyTA - Journal of Food 20 (1) (2022) 158-171

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- Chomdao Sikkhamondhol, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Janpen Saengprakai, "A Study of Consumer's Behaviors and Needs on Processing Product of The Royal Project in Bangkok Area", ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงประจำปี 2548 (2005)

- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakorn, "Antimutagenicity of Some Indigenous Vegetables in Thailand", Conference between National Pintung University of Science and Technology and Kasetsart University (2006)

- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, "Antimutagenicity and Free Radical Scavenging Activity of Thai Food with Tumeric (Curcuma longa L.) Constituent", The 19th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology TSB 2007: Biotechnology for Gross National Happiness. (2007)

- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Wanpen Mesomya, Pongsri Jittanoonta, จารุวรรณ ศิริพรรณพร, Janpen Saengprakai, "Study on Chemical Composition and Shelf-Life of High Calcium and High Fiber of Food Bar Products.", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 33 (2007)

- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Janpen Saengprakai, Kassamaporn Puntaburt, Vayooha 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)

- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakorn, Plernchai Tangkanakul, "Antimutagenicity of Thai food by Ames test", การประชุมวิชาการพันธศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 16 เรื่อง พันธุศาสตร์...แก้วิกฤตพลังงานชาติ (2009)

- Siriluck Iamtham, Janpen Saengprakai, นางสาวปฏิภาณ จันทร์หนองไทร, "A study on the effect of the extracts of some Thai fruits against some mutagen using Ames test", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 6 (2009)

- Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, Patcharee Tungtrakul, Janpen Saengprakai, "EXTRACTION OF NATURAL ANTIOXIDANT FROM DEFATTED RICE BRAN FOR FOOD ADDITIVE USE", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 35 (2009)

- CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Effect of free amino acid contents on the taste characteristics of fresh shiitake grown in the nornthern part of Thailand", การสัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2010)

- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, Chowladda Teangpook, "Genotoxicity Test and Antimutagenic Activity of Longkong (Aglaia dookkoo Griff.) Fruit Extracts Using Salmonella Mutation Assay", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 5 (2011)

- CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Effect of amino acid contents on the taste characteristics of fresh shiitake mushroom (Lentinus edodes) and straw mushroom (Volvariella volvacea)", ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6
The 6th Thailand Congress of Nutrition (2012)

ชื่อ	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย		
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด**	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 6 (2012)

- Dalad Siriwan, Gassinee Trakoontivakorn, Janpen Saengprakai, "Antimutagenic and antioxidant activities of exported fruits in Thailand", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 7 (2013)

- Janpen Saengprakai, Chomdao Sikkhamondhol, Apisit Songsasen, "Effect of Thai-folk Cooking on Mutagenic Activity and Mutagen Content in Pork", 1st Nakhon Phanom National and International conference in Healthcare (NPNICH) (2014)

- Janpen Saengprakai, Chomdao Sikkhamondhol, Siriluck Iamtham, กนกอร สุวรรณศิลป์, "Mutagenicity of Cooked Meat Assayed by Bacterial Reserve Mutation Test", การประชุมวิชาการงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ เรื่อง "สุขภาพดีเริ่มต้นที่นี่ รู้ทันเทคโนโลยี รู้ดีโฆษณาเกินจริง" (2014)

- Orathai Sawatdichaikul, ศรัญญา เรืองสว่าง, Janpen Saengprakai, "Effect of drying processes to the anti-oxidant activity of Thai folk vegetables", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ ๙ :"โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ" (2015)

- สุปัญญา ศรีชัยโย, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, Siriluck Iamtham, "Study of the Total Carbohydrate Content and Antimutagenic Activity of Fresh and Freeze-dried Form of Lentinus edodes", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่14 ม.เกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแส จ.นครปฐม (2017)

- Janpen Saengprakai, Wanida Pan-utai, "Antimutagenic activity of Spirulina platensis IFRPD 1182 and Spirulina maxima IFRPD 1183 toward Heterocyclic Amines", การประชุมวิชาการระดับชาติ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 9 The 9th National Science Research Conference (2017)

- 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)

- Ladda Sangduean Wattanasiritham, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Nutritional compositions and antioxidant activity of torch ginger (Etlingera elatior) flower", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45): "Seedling Innovation for Sustainable Development" (2019)

- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, "Anti-mutagenic Properties of Extracts of Southern Food Side Dishes by Ames test", การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 17 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2020)

- somphop nakwun, Weerachai Tobang, Phakhanath Kudwongsa, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, ภครมล ยิ้มแย้ม, พัชรินทร์ ศรีจันทร์, สุภัคดี นำพา, มาลัย บุญชื่น, วริศรา มุสิกชาติ, ศุภธิดา พิมพิสณฑ์, ทะวาย สุขบุญส่ง, เรณุมาศ แจ่มจันทร์, บุญเรือน ประสมทรัพย์, ชูชาติ แตงอ่อน, สาวิตรี สุภาพอารมณ์, อัญชนา พงษ์สุวินัย, Orathai Sawatdichaikul, Janpen Saengprakai, "โครงการคัดแยกขยะพลาสติกลดโลกร้อน", การประชุมวิชาการประจำปีเครือข่ายมหาวิทยาลัยยั่งยืนแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 8 ประจำปี 2566 (2024)

- Phakhanath Kudwongsa, somphop nakwun, Weerachai Tobang, ภครมล ยิ้มแย้ม, สุภัคดี นำพา, มาลัย บุญชื่น, สาวิตรี สุภาพอาภรณ์, อัญชนา พงษ์สุวินัย, Orathai Sawatdichaikul, Janpen Saengprakai, "คัดแยกขยะอินทรีย์สู่การผลิตสารปรับปรุงดินลดโลกร้อน", การประชุมวิชาการประจำปีเครือข่ายมหาวิทยาลัยยั่งยืนแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 8 (2024)

- Janpen Saengprakai, Orathai Sawatdichaikul, Chowladda Teangpook, Phakhanath Kudwongsa, somphop nakwun, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Weerachai Tobang, Lukkhana Benjawan, "U2T ลาดพร้าวขยายผลสู่ IFRPD – KU", การประชุมวิชาการประจำปีเครือข่ายมหาวิทยาลัยยั่งยืนแห่งประเทศไทยครั้งที่ 8 ประจำปี 2566 (2024)

ระดับนานาชาติ

- CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Quality and Shelf-Life of Wangnumkeaw Shiitake (Lentinula Edodes)", The 14th World Congress of Food Sceience and Technology (2008)

- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, วิศัย พรหมเทพ, "Antimutagenicity of Edible Mushrooms in Northeastern Area of Thailand ", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	
ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Plernchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakorn, 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)

- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Janpen Saengprakai, "Assessment of Protein Quality and Antioxidant activity of Liang Curry Soup compared to Commercial Vegetable Soup", Burapha International Conference 2012 (2012)

- 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)

- Janpen Saengprakai, Chomdao Sikkhamondhol, นิรมล เรืองฤทธิ์, Siriluck Iamtham, "Mutation Evaluation of the Extracts from Thai Savory Powder Favors (Nua Powder) and the Vegetables Composed in Nua Powder by Ames test", The 16th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014)

- Janpen Saengprakai, Vipa Surojanametakul, "Antimutagenic effect of Analog-Curcuminoid: the ModifiedProduct from Curcumin", The 8th Thailand –Taiwan Bilateral Conference" in the theme of "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food" (2014)

- Dalad Siriwan, Janpen Saengprakai, "Comparative antimutagenic and antioxidant activities of red and white dragon fruits extracts using Drosophila wing spot test", 1st Nakhon Phanom National and International conference in Healthcare (NPNICH) (2014)

- Wanida Pan-utai, วรีรีตน์ คะหะปะนะ, Siriluck Iamtham, Janpen Saengprakai, "C-phycocyanin extraction from Spirulina platensis oven-dried biomass", The 26th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference, Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand (2014)

- Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Janpen Saengprakai, Dalad Siriwan, "Anticancer,Antioxidant and Antimutagenic Activities of Tricholoma (Tricholoma crassum) Mushroom", International Conference on Biological, Chemical and Environmental Sciences (2014)

- Nuttawut Lainumngen, Janpen Saengprakai, Siriporn Tanjor, นายวสันต์ พันโพธิ์, นายอรัญ ฝอดสูงเนิน, "Development of high anthocyanin crispy rice bar", The 2nd Suan Sunandha National International Academic Conference on Science and Technology "Science, Technology and Innovation for Sustainable Development" (2019)

- 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)

อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องดื่มธัญชาติสำเร็จรูปสมุนไพรไทยและกรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มดังกล่าว" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "คุกกี้ชนิดแข็งจากผลไม้บดละเอียดและกรรมวิธีการผลิต" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "เครื่องดื่มแก้วมังกรผสมเปลือกแก้วมังกรและกรรมวิธีการผลิต" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "เครื่องดื่มนมกล้วยหอมทองชนิดผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ซุปแกงเลียงผงกึ่งสำเร็จรูปเสริมผงกล้วยและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ซุปเห็ดรวมมิตรเสริมโปรตีนกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักบริการวิชาการ มก
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตซอสหมักเนื้อสัตว์สูตรเข้มข้นที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก.
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตผงหมักเนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก.
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ซอสหมักเนื้อสัตว์ผสมสมุนไพร" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ซอสหมักเนื้อสัตว์สำหรับเด็ก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย **ตำแหน่ง** นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ผงหมักเนื้อสัตว์ผสมสมุนไพรที่มีเมล็ดมัสตาร์ดผงเป็นส่วนประกอบ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตซอสหมักเนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตเมล็ดเงาะอบแห้งเพื่อแปรรูปแบบถั่ว" จาก ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชากา
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "เครื่องคัดแยกคุณภาพผลมะม่วง" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "ไอศกรีมกะทิจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่และกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ไอศกรีมกะทิจากแป้งข้าวหอมนิลและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ไอศกรีมกะทิจากแป้งข้าวเหนียวลืมผัวและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2568 เรื่อง "แป้งเค้กข้าวกึ่งสำเร็จรูปจากปลายข้าวไรซ์เบอรี่และกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.

ลิขสิทธิ์

- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "คุณค่าเชิงสุขภาพของผักพื้นบ้านและอาหารไทย" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา

รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย

- ทุนวิจัยเซเรบอส อวอร์ด ครั้งที่ 11 ประจำปี 2554 ประจำปี 2554 จาก บริษัทเซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด
- ประกาศเกียรติคุณผู้สร้างชื่อเสียงให้กับสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประจำปี พ.ศ.2557 ประจำปี 2557 จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ประกาศเกียรติบัตรเพื่อประกาศเกียรติคุณในโอกาสได้รับรางวัลการนำเสนอผลงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ประจำปี 2557 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2558 ประจำปี 2560 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- รางวัลนักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2560 ประจำปี 2562 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์

- รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)
- รางวัลชนะเลิศ การประกวดของฝากประจำจังหวัดจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประจำปี 2559 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาข้าวไรซ์เบอรี่" จาก มูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)ยามยาก สภากาชาดไทย และ ม.เกษตรศาสตร์
- Creator Awards สังคม ประจำปี 2560 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาข้าวไรซ์เบอรี่" จาก ศูนย์นวัตกรรมกลุ่มธุรกิจ ซีพี ออลล์ อาคาร ซีพี ทาวเวอร์ ชั้น 20 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ
- รองชนะเลิศอันดับหนึ่งในการประกวดด้านนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์สำหรับอบ-ปิ้ง-ย่างที่มีคุณสมบัติยับยั้งการก่อตัวของสารก่อกลายพันธุ์" จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และลูกจ้างมหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย
- รางวัลชมเชย ประจำปี 2560 เรื่อง "การลดอันตรายของสารพิษจากวิธีปรุงแบบ อบ ปิ้ง ย่าง" จาก คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เครือข่าย Southeast Asian Social Innovation Network ร่วมกับ Erasmus+ Programme of the European Union
- รองชนะเลิศอันดับที่ 1 ด้านสิ่งประดิษฐ์ ประเภท Poster Presentation โครงการมหกรรมการแสดงผลงานระดับชาติ ด้านการพัฒนางานประจำ งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม ครั้งที่ 4 ด้านสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562 เรื่อง "คริสปิก้า: เมล็ดเงาะอบแห้มผสมคอนเฟลกเคลือบคาราเมล" จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และลูกจ้างมหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย (ปขมท)

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย **ตำแหน่ง** นักวิจัย เชี่ยวชาญ	**สังกัด** ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- The 27th Science & Technology Research Grant Recipients
ทุนช่วยเหลือทางด้านวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 27 พ.ศ. 2563 สาขาเกษตรศาสตร์และชีววิทยา ประจำปี 2564 เรื่อง "นวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากวัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปเงาะสำหรับประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ" จาก มูลนิธิโทเรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย

- รางวัลชมเชย โครงการการประกวดแข่งขันการพัฒนาชุมชนภายใต้โครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ประจำปี 2564 เรื่อง "การพัฒนาชุมชนภายใต้โครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: นวัตกรรมชุมชน โดย U2T แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- ใบประกาศเกียรติคุณ: โครงการสนับสนุนกิจกรรมลดก๊าซเรือนกระจก (Low Emission Support Scheme: LESS) ได้แก่ ใบประกาศเกียรติคุณของม.เกษตร และ ใบประกาศเกียรติคุณของชุมชน 5 แห่ง การจัดการของเสีย ประจำปี 2565 เรื่อง "U2Tลาดพร้าว 2564: กิจกรรมรณรงค์ลดขยะอินทรีย์ในชุมชนแขวงลาดพร้าว" จาก กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดย องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน)

- รางวัลรองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมสาขาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ.2563 ประจำปี 2565 เรื่อง "คริสปิก้า : เมล็ดเงาะอบแห้งผสมคอนเฟลกเคลือบคาราเมล" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- รางวัลชนะเลิศ ด้าน Low-carbon for Good Health and Society, Friendly Environment การประกวดผลงานด้านความยั่งยืน (SDGs) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2566 ประจำปี 2566 เรื่อง "U2T ลาดพร้าวขยายผลสู่ IFRPD-KU" จาก กองพัฒนานิสิต สำนักงานมหาวิทยาลัย

รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ

- The best oral presentation ประจำปี 2557 เรื่อง "Comparative antimutagenic and antioxidant activities of red and white dragon fruits extracts using Drosophila wing spot test" จาก Nakhon Pranom University
University of Pittburgh

- รางวัลที่ ๒ ด้านการวิจัยและงานประจำ คุ้มครองผู้บริโภค ประจำปี 2557 เรื่อง "การตรวจสอบฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ในเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการปรุงสุกโดยวิธีทดสอบการกลายพันธุ์แบบย้อนกลับในแบคทีเรีย" จาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่2 ประเภทโปสเตอร์ด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน ภาคโปสเตอร์ด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน ประจำปี 2567 เรื่อง " คัดแยกขยะอินทรีย์สู่การผลิตสารปรับปรุงดินลดโลกร้อน" จาก เครือข่ายมหาวิทยาลัยยั่งยืนแห่งประเทศไทย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 21 พฤษภาคม 2568