

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.บ.(เกษตรศาสตร์), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ไทย, 2537 วท.ม.(พืชวิทยาทางอาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2541		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	ศึกษาคูณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของอาหาร		
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 DNAจากกรากถูกทำลาย ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และการป้องกันการเกิดมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	ศึกษาพฤติกรรมและความต้องการในการบริโภคผลิตภัณฑ์โครงการหลวง : กรณีศึกษาในเขตกรุงเทพฯ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2548-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ชกส. (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 ร่วมสร้างสรรคน์นวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)		
ปี 2548-2551	การวิจัยและพัฒนาสมุนไพรขึ้นชั้นแบบครบวงจรเพื่ออุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การทดสอบฤทธิ์ต้านการกลายพันธุ์ในระดับยีนส์ของอาหารไทยที่มีขึ้นชั้นเป็นองค์ประกอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	ชุดโครงการวิจัย การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อฝรั่งในพื้นที่มูลนิธิโครงการหลวง โครงการวิจัยย่อยที่ 2 : การศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวและกระบวนการอบแห้งผลมะเดื่อฝรั่งที่ปลูกในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2550-2551	พืชผักสมุนไพรและผลไม้ไทยต่อการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2550-2551	คุณสมบัติเชิงสุขภาพของผักพื้นบ้านไทย (ผู้ร่วมโครงการ) 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	การศึกษาความสามารถของแบคทีเรียกรดแล็กติกในการยับยั้งการยึดเกาะเซลล์ลำไส้มนุษย์ของแบคทีเรียก่อโรครอาหารเป็นพิษ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การสกัดสาร Antioxidant จากรำข้าวเพื่อใช้ประโยชน์ในรูปของ Food Additive (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเห็ดหอมสดที่ผลิตจากภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2551	ผลของสารสกัดจากแก้วมังกรพันธุ์เนื้อสีขาวและเนื้อสีแดงที่มีต่อการเจริญของเซลล์มะเร็งตับและการทำลายดีเอ็นเอโดยเทคนิค in vivo DNA repairs test (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การสกัด และคุณสมบัติของแอนโทไซยานินส์จากเปลือกจากเงาะสด (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	ศักยภาพในการต้านการกลายพันธุ์และต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากล่องกอง (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551-2552	โครงการย่อยที่ 2 ความสามารถในการยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์ที่เกิดในไถ่อย่างของอาหารไทยที่นิยมรับประทานร่วมกัน (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2551-2552	ศึกษาฤทธิ์ในการยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์ของสารสกัดผลไม้ไทยบางชนิดโดยใช้วิธีเอ็มเอส (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากคณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
ปี 2553	การใช้ประโยชน์ของโปรตีนในซูปสมุนไพรงี้สำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ และปริมาณสารฟีนอลในเห็ดหอมสดที่เก็บเกี่ยว 2 ช่วงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การใช้ประโยชน์จากแก้วมังกรขาว และแก้วมังกรแดง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	ปริมาณกรดอะมิโนอิสระที่มีผลต่อรสชาติในเห็ดหอมสด เห็ดฟาง และเห็ดนางรมยังการที่ผลิตในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ของเครื่องดื่มจากขมิ้นชัน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2555	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกระเทียมหมักมะนาว (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทศรีสิงหะ จำกัด
ปี 2554-2555	ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของเครื่องปรุงหมักไถ่อย่างหลังการปรุงสุก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด (ทุนวิจัยเซเรบอส อวอร์ด ครั้งที่11)
ปี 2555	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวโอ๊ต (Oatmeal Cookies) (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เอกชัย สาธุสุพรรณ จำกัด
ปี 2555	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของโรตีสองกรอบพร้อมผลิตภัณฑ์สำหรับจิ้มผสมเนื้อหมูรสเผ็ด (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท อีฟ อีที 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	ผลของเครื่องปรุงสมุนไพรรักษาที่มีต่อปริมาณสารก่อกลายพันธุ์และฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ที่เกิดขึ้นในไถ่อย่างและหมูย่าง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2557	การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Amino Electrolyte (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากองค์การเภสัชกรรม
ปี 2556	การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการและสมบัติเชิงพันธุภาพของเห็ดตีนแรด (Tricholoma crassum) (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การทดสอบโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกที่สามารถยึดเกาะกับเยื่อเมือกในลำไส้โดยใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์ Caco-2 เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสมุนไพรรักษาสำหรับหมักเนื้อสัตว์เมื่อผ่านกระบวนการปรุงสุก (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2559	ชุดทดสอบระดับความแก่-สุกของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองด้วยไดโอดีทริกเซ็นเซอร์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ทุเรียน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางณัฐธิดา บุญยะกาญจน)
ปี 2557	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงมหาชนก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาวชญาณี บุญเพิ่ม)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2557-2558	การศึกษายาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์น้ำพริกกะปิบรรจุขวดพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาววิมา ชูศิริยานันท์กุล)
ปี 2557-2558	โครงการผลิตภัณฑ์ซอสหมักลดสารก่อมะเร็งในชื่อ "ซูเปอร์ซอส" (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ภายใต้โครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม ประจำปี 2557
ปี 2557-2558	พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เดฟเวอร์ คอร์เปอร์เรชั่น จำกัด
ปี 2558-2559	ศักยภาพของสมุนไพรในผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์และน้ำจิ้มที่มีฤทธิ์ยับยั้งปริมาณสารก่อมะเร็งในอาหารปิ้งย่าง (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2558	ผลของการใช้แป้งข้าวที่มีสารแอนโทไซยานินสูงต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกะทิ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	ผลของการอ่านบทสวดซูเราะห์ฟาติฮะห์จากคัมภีร์อัลกุรอานผ่านน้ำดื่มเกษตรต่อภาพสีก้นน้ำแข็งโดยใช้กล้อง Compound Microscopy BX 51 (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ ปริมาณโพลีแซคคาไรด์ และไฟโคไซยานินในสาหร่ายสไปรูไลนาสายพันธุ์ Spirulina platensis (IFRPD 1182) และ Spirulina maxima (IFRPD 1183) (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2561	การสกัดสารสีฟ้าไฟโคไซยานินจากสาหร่ายสไปรูไลนาและความคงตัวของไมโครแคปซูลของสารสกัด (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	คุณสมบัติการต้านการกลายพันธุ์ ปริมาณสารฟลาโวนอยด์และสารประกอบฟีนอลิกในน้ำเกรวี่ที่มีสมุนไพรเป็นองค์ประกอบ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	ผลของการหมักเนื้อสัตว์ต่อปริมาณสารก่อมะเร็งชนิดเบนโซ (เอ) ไพรีนในอาหารปิ้งย่าง (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสส้มตำเอนกประสงค์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทบุญแลนด์ดีวิลอปเม้นท์ จำกัด เลขที่ 60 ซอยเพิ่มสิน แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400
ปี 2560-2561	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่เสริมคอลลาเจนไทพ์ทู (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชผสมวุ้นมะพร้าวที่มีคุณสมบัติลดไขมันในเลือด (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปี 2561-2562	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตซูบผงกึ่งสำเร็จรูปสำหรับแม่ให้นมบุตรเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์และส่งเสริมอาชีพชุมชนตำบลโทประกาย อำเภอบางบาล จังหวัดสิงห์บุรี (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2561-2562	การพัฒนาน้ำอินทผลัมเข้มข้นและการทำแยม (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทเจที กรุ๊ป อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
ปี 2561-2562	การศึกษายาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์แคบหมูรสคาราเมลกลิ่น รสสไปซ์ครันช์ รสบาร์บีคิวและรสต้มยำ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2561-2562	เครื่องวัดความแก่-สุกของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองด้วยโคอิเล็คทริกเซ็นเซอร์แบบเคลื่อนที่ได้ (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	การหาสภาวะที่เหมาะสมของปัจจัยการผลิตแป้งเค้กข้าวกึ่งสำเร็จรูปสำหรับการทำเค้กด้วยไมโครเวฟโดยใช้ปลายข้าวหักไรซ์เบอร์รี่และปลายข้าวหอมนิล (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่กึ่งสำเร็จรูป 3 สูตร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ทฤษฎี ฟาร์มา จำกัด
ปี 2562-2563	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปและขนมกล้วยกึ่งสำเร็จรูป ในพื้นที่ตำบลคองนกระทุง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2562-2563	โครงการผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่กึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวกล้องผสมสตอร์โลส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากคุณชัยยะ ภัทรพูนสิน		
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาชงจากบัวตอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์วิจัยข้าวแพร่ กรมการข้าว		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่บุกเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ดากรีน จำกัด		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Chomdao Sikkhamondhol, Pailin Phoopat, Janpen Saengprakai, "Development of Mushroom Cookies Processing and Acceptability Testing", วารสารอาหาร 35 (4) (2005) 293-301			
- Siriluck lamtham, Janpen Saengprakai, NARUPORN PEDKLANG, นางสาวสุพิศรา 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 Trakoontivakom, Dalad Siriwan, "Antimutagenic activity determination of Thai chilli dips and local vegetables by Ames test", วารสารอาหาร 39 (1) (2009) 73-85			
- Tasanee Limsuwan, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Janpen Saengprakai, "Antioxidant capacity and total phenolic compounds in selected fruits", วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 54 (3) (2011) 17-24			
- Janpen Saengprakai, "สารพิษที่มากับอาหารทอด ปิ้งย่างและแนวทางในการหลีกเลี่ยง", ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 57 (1) (2011) 15-21			
- Janpen Saengprakai, Chowladda Teangpook, Apinya Chudhankura, "Genotoxicity Test and Antimutagenic Activity of Longkong (Aglaia dookoo Griff.) Fruit Extracts Using Salmonella Mutation Assay", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (2) (2011) 253-256			
- Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (2) (2012) 293-296			
- 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)			
- Janpen Saengprakai, "การปนเปื้อนของไนโตรเจนในอาหารและโอกาสเกิดพิษ", ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 58 (2) (2013) 34-40			
- Janpen Saengprakai, "คุณค่าของน้ำมันจากกล้วย", ข่าวสารเกษตรศาสตร์ 58 (3) (2013) 14-23			
- Dalad Siriwan, Janpen Saengprakai, Vipa Surojanametakul, "Anti mutagenicity of healthy tumeric extract powder contained high curcuminoids", Journal of nutrition association of Thailand 48 (1) (2013) 11-19			
- 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, Siripom Tanjor, นายสันต์ พันโพธิ์, นายอริญ ฝอดสูงเนิน, "Development of high anthocyanin crispy rice bar", Suan Sunandha Science and Technology Journal 7 (1) (2020) 34-42			
ระดับนานาชาติ			
- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Janpen Saengprakai, Dalad Siriwan, Ladda Sangduean Wattanasiritham, "Preparation of Curcuminoid Powder from Tumeric Root (Curcuma longa Linn) for Food Ingredient Use", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 123-130			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</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>- 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</p> <p>- Janpen Saengprakai, Chomdao Sikkhamondhol, นิรมล เรืองฤทธิ์, Siriluck lamtham, "MUTAGENIC ACTIVITY OF NUA POWDER EXTRACTS BY AMES TEST", Journal of the International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences 21 (2) (2015) 56-66</p> <p>- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, "Antimutagenic Activity of Turmeric Extract Beverages", Pakistan Journal of Nutrition 16 (7) (2017) 514-520</p> <p>- Janpen Saengprakai, Wanida Pan-utai, Siriluck lamtham, "Mutagenicity and Antimutagenicity of Polysaccharide and Phycocyanine Extracts of Arthrospira platensis (IFRPD 1182) and Arthrospira maxima (IFRPD 1183)", Thai Journal of Agricultural Science 51 (4) (2018) 208-221</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- 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)</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, 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)</p> <p>- 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)</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>- Vipa Surojanametakul, Warunee Varanyanond, Patcharee Tungtrakul, Janpen Saengprakai, "EXTRACTION OF NATURAL ANTIOXIDANT FROM DEFATTED RICE BRAN FOR FOOD ADDITIVE USE", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 35 (2009)</p> <p>- Janpen Saengprakai, Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, "Antimutagenicity of Thai food by Ames test", การประชุมวิชาการพันธุศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 16 เรื่อง พันธุศาสตร์...ก้าวไกลสู่ผลงานชาติ (2009)</p> <p>- Siriluck lamtham, Janpen Saengprakai, นางสาวปฎิภาณ จันทร์หนองไทร, "A study on the effect of the extracts of some Thai fruits against some mutagen using Ames test", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 6 (2009)</p> <p>- 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)</p> <p>- Janpen Saengprakai, Apinya Chudhangkura, Chowladda Teangpook, "Genotoxicity Test and Antimutagenic Activity of Longkong (Aglaiadookkoo Griff.) Fruit Extracts Using Salmonella Mutation Assay", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 5 (2011)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
-	Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 6 (2012)		
-	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)		
-	Dalad Siriwan, Gassinee Trakoontivakom, Janpen Saengprakai, "Antimutagenic and antioxidant activities of exported fruits in Thailand", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 7 (2013)		
-	Janpen Saengprakai, Chomdao Sikkhamondhol, Siriluck lamtham, กนกอร สุวรรณศิลป์, "Mutagenicity of Cooked Meat Assayed by Bacterial Reserve Mutation Test", การประชุมวิชาการงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ เรื่อง "สุขภาพดีเริ่มต้นที่รู้ทันเทคโนโลยี รู้ดีโฆษณาเกินจริง" (2014)		
-	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)		
-	Orathai Sawatdichaikul, ศรีัญญา เรืองสว่าง, Janpen Saengprakai, "Effect of drying processes to the anti-oxidant activity of Thai folk vegetables", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ ๙ : "โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ" (2015)		
-	Janpen Saengprakai, Wanida Pan-utai, "Antimutagenic activity of <i>Spirulina platensis</i> IFRPD 1182 and <i>Spirulina maxima</i> 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)		
-	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			
-	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)		
-	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)		
-	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)		
-	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)		
-	Dalad Siriwan, Janpen Saengprakai, "Comparative antimutagenic and antioxidant activities of red and white dragon fruits extracts using <i>Drosophila</i> wing spot test", 1st Nakhon Phanom National and International conference in Healthcare (NPNICH) (2014)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsaewadi, Janpen Saengprakai, Dalad Siriwan, "Anticancer, Antioxidant and Antimutagenic Activities of Tricholoma (Tricholoma crassum) Mushroom", International Conference on Biological, Chemical and Environmental Sciences (2014) - Janpen Saengprakai, Vipa Surojanametakul, "Antimutagenic effect of Analog-Curcuminoid: the Modified Product from Curcumin", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference " in the theme of "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food" (2014) - Wanida Pan-utai, วรวิรัตน์ คณะพะปะนนะ, Siriluck lamtham, Janpen Saengprakai, "C-phycoerythrin 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) - Janpen Saengprakai, Chomdao Sikkhamondhol, นิรมล เรืองฤทธิ์, Siriluck lamtham, "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) - Nuttawut Lainumngen, Janpen Saengprakai, Siripom Tanjor, นายวสันต์ พันโพธิ์, นายอรรณู 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) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องต้มธัญชาติสำเร็จรูปสมุนไพรไทยและกรรมวิธีการผลิตเครื่องต้มดังกล่าว" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "คุกกี้ชนิดแข็งจากผลไม้บดละเอียดและกรรมวิธีการผลิต" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "เครื่องต้มแก้มังกรผสมเปลือกแก้วมังกรและกรรมวิธีการผลิต" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "เครื่องต้มนมกล้วยหอมทองชนิดผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ซูปแกงเลียงผงกึ่งสำเร็จรูปเสริมผงกล้วยและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ซูปเห็ดรวมมิตรเสริมโปรตีนกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มก - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตซอสหมักเนื้อสัตว์สูตรเข้มข้นที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก. - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตผงหมักเนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก. 	
<p>ลิขสิทธิ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "คุณค่าเชิงสุขภาพของผักพื้นบ้านและอาหารไทย" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทูวิจัยเซเรบอส 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 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแวงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) - รางวัลชนะเลิศ การประกวดของฝากประจำจังหวัดจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประจำปี 2559 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก มูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)ยามยาก สภากาชาดไทย และ ม.เกษตรศาสตร์ - Creator Awards สังคม ประจำปี 2560 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่" 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 "ครีสปี้ก้า: เมล็ดเงาะอบแห้งผสมคอนเฟลคเคลือบคาราเมล" จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และลูกจ้าง มหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย (ปชมท) 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ <ul style="list-style-type: none"> - 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 Phanom University University of Pittsburgh - รางวัลที่ ๒ ด้านการวิจัยและงานประจำ คู่ครองผู้บริโภคร ประจำปี 2557 เรื่อง "การตรวจสอบฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ในเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการปรุงสุกโดยวิธีทอดสอบการกลายพันธุ์แบบย้อนกลับในแบคทีเรีย" จาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 8 สิงหาคม 2563