

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวชมดาว ลิกษะมณฑล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ.(คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), สถาบันราชภัฏสวนดุสิต, ไทย, 2537 วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2540		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	พัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเมินผลการทดสอบประสาทสัมผัส การวิเคราะห์อาหาร, (Food Product Development and Sensory Evaluation)		
โครงการวิจัย			
ปี 2543	การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวานที่จำหน่ายในท้องตลาด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2544	การพัฒนากรรมวิธีการผลิตคุกกี้เค็มและการยอมรับ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.		
ปี 2545-2546	การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีปริมาณฟีนอลทั้งหมดของสารฟลาโวนอยด์บางชนิดของผลไม้เขตหนาวนำเข้าเพื่อเปรียบเทียบกับผลไม้ที่ผลิตโดยมูลนิธิโครงการหลวง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2547	การพัฒนาความสามารถในการทดสอบประสาทสัมผัสของบุคลากรในสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.		
ปี 2548	โครงการบูรณาการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย/ โครงการวิจัยย่อยที่ 4 : การวิจัยและพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากสมุนไพรไทยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจากข้าวที่มีธาตุเหล็กสูงและเสริมธาตุเหล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	ศึกษาพฤติกรรมและความต้องการในการบริโภคผลิตภัณฑ์โครงการหลวง : กรณีศึกษาในเขตกรุงเทพฯ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2548-2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ชกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)		
ปี 2549-2550	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่จากสมุนไพรและผัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2549	การประกันคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาของเห็ดหอมสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	สารต้านออกซิเดชันจากผักบุงก้านแดงและยอดกระถินต่อการป้องกันหืนในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากแป้งมันเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550	ผลของสภาวะการผลิตต่อปริมาณการสูญเสียของสารไอโซฟลาโวนระหว่างกระบวนการทำเต้าหู้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	กรรมวิธีผลิตแป้งมะพร้าวเพื่อใช้เป็นแหล่งใยอาหารในผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเห็ดหอมสดที่ผลิตจากภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	ปริมาณที่เหมาะสมของขมิ้นชันราชบุรีในขนมปัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	อาหารว่างเพื่อสุขภาพจากปลาบดแผ่นกรอบเสริมสาหร่ายไค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	การศึกษาศูตที่เหมาะสมสำหรับคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของบิสกิตสมุนไพรที่ไม่มีกลูเตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การพัฒนากลิ่นรสของชาเขียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากKirin Company Limited		
ปี 2551-2552	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพควาว - หวาน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงสำหรับเด็กวัยเรียน จากข้าวกล้องงอก กล้วยพืช และผลผลิตทางการเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553-2554	การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพจากถั่ว 5 สี สำหรับผู้สูงอายุด้วยกรรมวิธีเอ็กซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวชมดาว ลิกษะมณฑล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2553-2554	ผลิตภัณฑ์เต้าหู้และนมถั่วเหลืองที่มีสารGABA สำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2554	การใช้แป้งข้าวกล้องงอก แป้งข้าวหอมแดง และแป้งข้าวหอมนิลในผลิตภัณฑ์เค้กปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2554	การใช้ประโยชน์จากฟักข้าวเพื่อพัฒนาเปียผลิตภัณฑ์ซูบกึ่งสำเร็จรูปที่อุดมด้วยสารกลุ่มแคโรทีนอยด์ด้วยกระบวนการทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การผลิตฟักทองญี่ปุ่นพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุสำหรับการจำหน่ายปลีก : คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	การประยุกต์ใช้แผนทดลองแบบแฟกต์ แอนด์ เบอร์แมนสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบอ่อนหวานและปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2556	Application of Grinding Method and Heating Process in Preparation of Thai Rice for Making Bread (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากUnited Nations University (UNU)
ปี 2555-2556	การศึกษาการผลิตปลาสร้อยแผ่นฮาลาลจากปลาทะเล (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2555-2556	การส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือโดยใช้ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2556	เครื่องต้มเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท TP Public จำกัด
ปี 2555-2556	ผลของการเสริมอินนูลินต่อการดูดซึมแคลเซียมในผลิตภัณฑ์นมด้วยวิธีหาลอดทดลอง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนโครงการวิจัยจากเงินรายได้ของสถาบันฯ ปีงบประมาณ 2555
ปี 2555-2556	ผลของเครื่องปรุงสมุนไพรในน้ำหมักที่มีต่อปริมาณสารก่อกลายพันธุ์และฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ที่เกิดขึ้นในไก่ย่างและหมูย่าง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2557	การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ทุเรียน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางณัฐธิดา บุญยะกาญจน)
ปี 2557-2558	พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เดฟเวอร์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด
ปี 2557-2558	ศึกษาวิจัยการผลิตโยเกิร์ตข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่เพาะงอกพร้อมดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนอบกรอบ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทอนันตรา ฟู้ด แอนด์ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด
ปี 2556-2557	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มลิ้นใบเตยและกลิ่นดอกไม้ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ภูเก็ตเซาท์เทอร์น เซอร์วิส จำกัด (ดร.จรัส ปิติกุล สลิตย์)
ปี 2557	การศึกษาชีวภาพความพร้อมของการนำไปใช้ของธาตุแคลเซียม สังกะสี และเหล็ก ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มถั่วเหลืองผสมงาดำและธัญพืช (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2559	ชุดทดสอบระดับความแก่-สุกของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองด้วยโคอีเล็กทริกเซ็นเซอร์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	ผลของการใช้แป้งข้าวที่มีสารแอนโทไซยานินสูงต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกะทิ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	ผลของรังสีอัลตราไวโอเล็ตซี สภาพควบคุมบรรยากาศ และคลื่นอุลตราซาวด์ก่อนกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณกรดเพอรูลิกอิสระ สี และเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเค้กสำเร็จรูปในไมโครเวฟ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทมิตรนำชัยไรซ์ จำกัด
ปี 2558-2559	เครื่องดื่มนมข้าวสาลีไรส (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทเดฟเวอร์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด
ปี 2558-2559	พัฒนาสูตรแป้งเค้กสำหรับ Free Food Allergen กึ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณฉัตรวิ เอียวประเสริฐ)
ปี 2559-2560	พัฒนาผลิตภัณฑ์ปราศจากกลูเตนกลิ่นรสสมุนไพร (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณรัตนะ นวกรรมิก)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวชมดาว สิกขะมณฑล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดขอน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัทแฟนซีฟู้ดอินเตอร์เนชันแนล จำกัด	
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากกรมการข้าว	
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมแผ่นอบกรอบ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ทรงอภิช จำกัด	
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมแผ่นอบกรอบ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ทรงอภิช จำกัด	
ปี 2560-2561	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่เสริมคอลลาเจนไทพ์ทู (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2559-2560	การพัฒนากลิ่นรสในผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อช่วยให้รับประทานอาหารได้มากขึ้น (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2559-2560	การพัฒนาเทคโนโลยีการดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับอาหารโปรตีนจากปลาสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2561	การหาสภาวะที่เหมาะสมของปัจจัยการผลิตแป้งเค้กข้าวกิ่งสำเร็จรูปสำหรับการทำเค้กด้วยไมโครเวฟโดยใช้ปลายข้าวหักไรซ์เบอร์รี่และปลายข้าวหอมนิล (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวกล้องผสมสแตร์โรส (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากคุณชัยยะ ภัทรพูนสิน	
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ผลไม้เหลวบรรจุที่ปิดสนิท (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัทโยดาฟาร์ม	
ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่สำเร็จรูป 3 สูตร (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ทรูบุญ ฟาร์ม จำกัด	
ปี 2562-2563	โครงการผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่สำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาขงจากบัวหิม (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากศูนย์วิจัยข้าวแพร่ กรมการข้าว	
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่บุกเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ)	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
- Chomdao Sikkhamondhol, Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Quality of bread added turmeric(Curcuma longa): powder, essential oil and extracted residues", Asian Journal of Food and Agro-Industry 2 (04) (2009) 690-701

ระดับนานาชาติ

- Suparat Reungmaneepeatoon, Chomdao Sikkhamondhol, "Development of Pasta Products from High-Iron Rice and Iron-Fortified Rice Flour", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (2) (2008) 367-375
- Suparat Reungmaneepeatoon, Chomdao Sikkhamondhol, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Development of instant noodles from high-iron rice and iron-fortified rice flour", Songklanakarin Journal of Science and Technology 30 (6) (2008) 713-721
- Mr. Pramuan Saithong, Malai Muangnoi, Wanchai Panthavee, Chomdao Sikkhamondhol, "Use of a starter culture of lactic acid bacteria in plaasom, a Thai fermented fish", Journal of Bioscience and Bioengineering 110 (5) (2010) 553-557
- 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

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวชมดาว สิกขะมณฑล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chomdao Sikkhamondhol, KANOKWAN YODIN, "Qualities of fresh-cut Cucurbita maxima in retail package", Acta Horticulturae 1123 (32) (2016) 143-148</p> <p>- Apinya Chudhangkura, Chowladda Teangpook, Chomdao Sikkhamondhol, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, "Effects of ultraviolet C, controlled atmosphere, and ultrasound pretreatment on free ferulic acid in canned sweet corn kernels", Journal of Food Science and Technology 55 (10) (2018) 4167-4173</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>- Karuna Wongkrajang, Patcharee Tungtrakul, Chomdao Sikkhamondhol, Somchit Onhem, ผศ.ดร.มาฤดี ผ่องฟ้าพัฒน์พงศ์, "Tofu from germinated soybean seeds", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2012)</p> <p>- Chomdao Sikkhamondhol, Wanida Tewartuth Chitisankul, "Development production of mini cupcake from germinated brown rice flour, homdang rice flour and homnin rice flour", Thailand Research Symposium 2012 Poster Presentation (2012)</p> <p>- Karuna Wongkrajang, Gassinee Trakoontivakom, Plemchai Tangkanakul, Chomdao Sikkhamondhol, "Nutrition value of commonly consumed northern Thai curry recipes", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2013)</p> <p>- Chomdao Sikkhamondhol, Gassinee Trakoontivakom, Patcharee Tungtrakul, Plemchai Tangkanakul, "Study mineral content of Foods in the North (Thailand)", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 7 (2013)</p> <p>- Janpen Saengprakai, Chomdao Sikkhamondhol, Siriluck lamtham, กนกอร สุวรรณศิลป์, "Mutagenicity of Cooked Meat Assayed by Bacterial Reserve Mutation Test", การประชุมวิชาการงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ เรื่อง "สุขภาพดีเริ่มต้นที่นี้ รู้ทันเทคโนโลยี รู้ดีโฆษณาเกินจริง" (2014)</p> <p>- Wanpen Mesomya, Somchit Onhem, SARUDA LOHANA, Wanchai Worawattanamateekul, Chomdao Sikkhamondhol, "Studies of halal sheet fish production from marine fish", การประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 5 (2014)</p> <p>- 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)</p> <p>- Siripom Tanjor, Chomdao Sikkhamondhol, Nusara Sinbuathong, ดร.ครรชิต จุดประสงค์, Nednapi Vatanasuchart, "Bioaccessibility of calcium, zinc and iron in soy milk mixed with sesame and cereals", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2015)</p> <p>- 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)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- Chomdao Sikkhamondhol, PRAJONGWATE SATMALEE, "Quality of Gummy Jelly Product added with Vegetable and Herbs", The 14 th World Congress of Food Science and Techology at Chaina (2008)</p> <p>- Chomdao Sikkhamondhol, Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Qualities of Bread Added with Curcuma longa : Powder, Essential Oil, and Extracted Residue", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p> <p>- Chomdao Sikkhamondhol, SARUDA LOHANA, "The Studied of Optimized Formulation for Sensory Attributed of Gluten Free Biscuit", IUFOSt 2010, 15th World Congress of Food Science Technology. (2010)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นางสาวชมดาว สิกขะมณฑล ตำแหน่ง นักวิจัย	สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> - Chomdao Sikkhamondhol, SARUDA LOHANA, "Product Development of Gluten-Free Herb Biscuits.", Agriculture and Agro-Industry ม.แม่ฟ้าหลวง เชียงราย (2010) - Chomdao Sikkhamondhol, Wanida Tewaruth Chitisankul, "Using Germinated Brown Rice Flour, Hom-Dang Rice Flour and Hom-Nil Rice Flour in Gluten-Free Mini Cupcake Product", Life Improvement Food Technology (2011) - Chomdao Sikkhamondhol, Wassana Narasri, "Development the Production of Cupcake with Plackettand Burman Program.", ASEAN FOOD CONFERENCE 2013 " MEETING FURTURE FOOD DEMANDS:SECURITY\$ SUSTANINABILITY" (2013) - 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) 	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "คูกี้ชนิดแข็งจากผลไม้ดลและกรรมวิธีการผลิต" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2554 เรื่อง "Use of a starter culture of lactic acid bacteria in plaa-som, a Thai fermented fish" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - 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 - รางวัลชมเชย ประจำปี 2560 เรื่อง "การลดอันตรายของสารพิษจากวิธีปรุงแบบ อบ ปิ้ง ย่าง" จาก คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เครือข่าย Southeast Asian Social Innovation Network ร่วมกับ Erasmus+ Programme of the European Union 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลที่ ๒ ด้านการวิจัยและงานประจำ คู่ครองผู้บริโภค ประจำปี 2557 เรื่อง "การตรวจสอบฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ในเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการปรุงสุกโดยวิธีทอดสอการกลายพันธุ์แบบย้อนกลับในแบคทีเรีย" จาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2543 - 4 มิถุนายน 2563