

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
การศึกษา	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2534 วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2541		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Fresh cut of Fruits & Vegetables, Postharvest Technology , Shelf life evaluation of food and food product, Nutrition Value of food product		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2546 ผลของภาชนะบรรจุและอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผักเมืองหนาวบางชนิด (ซูกินี พริกหวานเขียว เหลือง แดง และมะเขือเทศเชอร์รี่) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง</p> <p>ปี 2547-2548 Investigation of Respiration Rate and Modified Atmosphere Packaging Selection of Minimally Processed Thai Vegetables. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU (The United Nations University)</p> <p>ปี 2548-2549 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจากข้าวที่มีธาตุเหล็กสูงและเสริมธาตุเหล็ก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ</p> <p>ปี 2548-2549 ศึกษาพฤติกรรมและความต้องการในการบริโภคผลิตภัณฑ์โครงการหลวง : กรณีศึกษาในเขตกรุงเทพฯ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง</p> <p>ปี 2549 การประกันคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาของเห็ดหอมสด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549 ศักยภาพในการต้านสารก่อกลายพันธุ์ของเห็ดกินได้ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549 สารต้านออกซิเดชันจากผักบุงักันแดงและยอดกระถินต่อการป้องกันหืนในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550 การทดสอบฤทธิ์ต้านการกลายพันธุ์ในระดับยีนส์ของอาหารไทยที่มีไขมันชั้นเป็นองค์ประกอบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550 ชุดโครงการวิจัย การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อฝรั่งในพื้นที่มูลนิธิโครงการหลวง โครงการวิจัยย่อยที่ 2 : การศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวและกระบวนการอบแห้งผลมะเดื่อฝรั่งที่ปลูกในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง</p> <p>ปี 2551 คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเห็ดหอมสดที่ผลิตจากภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ และปริมาณสารฟีนอลในเห็ดหอมสดที่เก็บเกี่ยว 2 ช่วงอายุ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 การผลิตฟักทองญี่ปุ่นพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุสำหรับจำหน่ายปลีก : คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 ปริมาณกรดอะมิโนอิสระที่มีผลต่อรสชาติในเห็ดหอมสด เห็ดฟาง และเห็ดนางรมฮังการีที่ผลิตในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554-2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกระเทียมหมักมะนาว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทศรีสิงหะ จำกัด</p> <p>ปี 2555 Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJICA</p> <p>ปี 2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวโอ๊ต (Oatmeal Cookies) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เอกชัย สาส์สุพรรณ จำกัด</p> <p>ปี 2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของโรตีสอพร้อมผลิตภัณฑ์สำหรับจิ้มผสมเนื้อหมูรสเผ็ด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท อีพี อีที อีส จำกัด</p> <p>ปี 2555 โครงการจัดทำเกณฑ์ทดสอบประสิทธิภาพผลิตภัณฑ์วัดอุณหภูมิและหมัดในสุนัขและแมวชนิดหยดหลัง (Spot-on) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <p>ปี 2555-2556 การพัฒนาลูกซุดน้ำตาล ลดไขมัน เสริมคอลลาเจน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากคุณเทียนชัย ลิ้มรัก</p> <p>ปี 2554-2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ Canned Pineapple in Rice Syrup ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท วีแอนด์เค สับปะรดกระป๋อง จำกัด</p> <p>ปี 2555-2556 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Amino Electrolyte ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากองค์การเภสัชกรรม</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2556	การคัดเลือกภาชนะบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลูกชุปลดน้ำตาล ลดไขมัน เสิรมคอลลาเจน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณเทียนชัย ลิ้มรัก)		
ปี 2556	การประเมินอายุการเก็บรักษาขนมเปียะในภาชนะบรรจุที่คัดเลือก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณเสวี วงศ์ตบงกช)		
ปี 2556	อิทธิพลของ UVC และการบรรจุในบรรยากาศที่มีออกซิเจนสูงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเห็ดหอมสดระหว่างการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนไฮโดรไนนสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำมันมะม่วงมหาชนก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาวชญาณีน บุญเพิ่ม)		
ปี 2557	โครงการพัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ในสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
ปี 2557-2558	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ Puff Stick ตรา Khun Toy ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (ร้านพัฟฟ์สติกคุดต๋อย จังหวัดสระบุรี)		
ปี 2557-2558	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ซอสตั้ง ( Dang Dang Sauce ) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เบลล่าเทคโนโลยี จำกัด		
ปี 2557-2558	พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาข้าวไรซ์เบอร์รี่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เดฟเวอร์ คอร์เปอร์เรชั่น จำกัด		
ปี 2557	ผลของ UVC และปริมาณของออกซิเจน-คาร์บอนไดออกไซด์ในบรรยากาศต่อคุณภาพของมะม่วงดิบตัดแต่ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกลิ่นใบเตยและกลิ่นดอกไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ภูเก็ตเซาท์เทอร์น เซอร์วิส จำกัด (ดร.จรัส ปิติกุล สลิตย์ )		
ปี 2558	ผลของรังสีอัลตราไวโอเล็ตซี สภาพควบคุมบรรยากาศ และคลื่นอุลตราซาวด์ก่อนกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณกรดเพอรูลิกอิสระ สี และเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2559	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ Heney Sesame Butter, แยมผลไม้ 3 สหายล้านนา, เกล็ดเย็บมอญลูกหมอน, บิสกิตข้าวสังข์หยดสอดไส้ช็อคโกแลต, กลัวยหอมทองอบเนย, นมเปรี้ยวกรอบโดยวิธีอบแห้งแบบแช่แข็งสุญญากาศ, Thai Fruit Punch Powder และ ผักกาดดองสมุนไพรในน้ำส้มสายชูสับประรด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมมูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร		
ปี 2557-2559	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ น้ำตาลมะพร้าวแบบเหลว, พาสต้าข้าวกล้องอกผสมสีจากผัก, น้ำสลัดผงเพื่อสุขภาพ, เครื่องดื่มน้ำผลไม้เข้มข้นฟังก์ชันน้ำตาลรีดิวซ์, ซีเรียลบาร์น้ำผึ้งลำไย, น้ำมันมะพร้าวเย็นเข้มข้นสีคาราเมล, Crystal Nut และ ข้าวกล้องงอกหุงสุกเร็ว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมมูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร		
ปี 2557-2559	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ปลาแผ่นรสต้มยำ, น้ำกลัวยหอมทองแช่เย็น, ลูกเต๋วยุทธเครื่องรสต้มยำ, โจ๊กลูกเต๋วยุทธ (Vegetarian), สาคุดูกรวด, มัสมันนกระพอน Retort Pouch, กลัวยอบซอสลูกหอย และ ขนมทองแท่ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมมูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร		
ปี 2558-2559	การปรับปรุงคุณภาพการผลิต ผลิตภัณฑ์ "ไข่แก้ว KU จากไข่ไก่" ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ชิกกันคิง (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2559-2560	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุน		
ปี 2560	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2560-2561	การตรวจวิเคราะห์ประสิทธิภาพของสารโภชนเภสัช (กลุ่มไฟโตสเตอรอลและแกมมา-ออริซานอล) ต่อการปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน และเมแทบอลิซึมของไขมันในเซลล์ไมโตคอนเดรียของพืชรำข้าวที่นิยมปลูกและข้าวพันธุ์พื้นเมือง ปี 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว		
ปี 2560-2561	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ		
ปี 2560-2561	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก: ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุน เงินงบประมาณ มก		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชงผสมสมุนไพรที่มีคุณสมบัติลดไขมันในเลือด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2561	พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิแดงและข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มผิว ผสม prebiotics) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์		
ปี 2561-2562	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์แคบหมูรสคาราเมลครั้ง รสสไปซี่ครั้ง รสบาร์บีคิวและรสต้มยำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2561-2562	อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ macadamia balls with Chia Seeds (and) Sea Salt รส Classic Butter (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท P S I LOVE YOU) จำกัด		
ปี 2562	การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มหมักจากมะพร้าวพร้อมดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทานสาระ จำกัด		
ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่สำเร็จรูป 3 สูตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทรุบุญ ฟาร์ม จำกัด		
ปี 2562-2563	โครงการผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่สำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2562-2563	โปรตีนไข่ขาวผง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็กทาเลนท์ จำกัด (00446/62)		
ปี 2564-2565	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสขานม และ นมพาสเจอร์ไรส์ รสกาแฟ ลาเต้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เจ้าแกนน้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)		
ปี 2564-2565	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสขานม เอ็กซ์ตร้า ซิลอน (ตรา จัสท์ ดริงค์) เลขทะเบียน00724/64 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เจ้าแกนน้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)		
ปี 2565	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโกโก้ผสมสารสกัดมะระหวาน - กะหล่ำปม ที่ผ่านการสเตอริไลส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)		
ปี 2565	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสกาแฟลาเต้ (ตรา จัสท์ ดริงค์) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เจ้าแกนน้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)		
ปี 2565	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสมันฉะ ลาเต้ (ตรา จัสท์ ดริงค์) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เจ้าแกนน้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)		
ปี 2566	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมผสมบุกไม่กวน รสชาซิลอน (ตราโบบอบอย) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟูซัง จำกัด		
ปี 2566	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสช็อกโกแลต (ตราซันชายนด์รี่) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟูซัง จำกัด		
ปี 2566	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมโคพาสเจอร์ไรส์ (ตราซันชายนด์รี่) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟูซัง จำกัด		
ปี 2566	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เม็ดπίศ์คอลลลาเจนในน้ำเชื่อมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)		
ปี 2566	โครงการคัดแยกขยะพลาสติก ลดโลกร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2566-2567	อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ Macadamia Balls with Chia Seeds and Sea Salt (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไวท์ เบครุม จำกัด		
ปี 2566-2567	อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพร้อมมันเนยปราศจากน้ำตาลแลคโตส สูตรโปรตีนสูง กลิ่นบัตเตอร์สก็อตซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟูซัง จำกัด		
ปี 2566-2567	อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพร้อมมันเนยปราศจากน้ำตาลแลคโตส สูตรโปรตีนสูง กลิ่นสตอเบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟูซัง จำกัด		
ปี 2566-2567	อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพร้อมมันเนยปราศจากน้ำตาลแลคโตส สูตรโปรตีนสูง รสช็อกโกแลต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โทฟูซัง จำกัด		
ปี 2566-2567	อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ รสขานมโกโก้ (ตรา จัสท์ ดริงค์) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เจ้าแกนน้อย ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (มหาชน)		
ปี 2566-2567	อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ สูตรสำหรับกาแฟและเครื่องดื่ม (ตราเมจิ มิซึมิลค์) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพี-เมจิ จำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2567	อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ สูตรสำหรับกาแฟและเครื่องดื่ม (ตราเมจิ มิกซ์มิลค์) V.2 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพี-เมจิ จำกัด		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (2) (2012) 293-296			
ระดับนานาชาติ			
- 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			
- Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chomdao Sikkhamondhol, KANOKWAN YODIN, "Qualities of fresh-cut Cucurbita maxima in retail package", Acta Horticulturae 1123 (32) (2016) 143-148			
- 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			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
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, Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, "Antimutagenicity and Free Radical Scavenging Activity of Thai Food with Tumeric ( <i>Curcuma longa</i> L.) Constituent", The 19th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology TSB 2007: Biotechnology for Gross National Happiness. (2007)			
- CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Apinya Chudhangkura, Janpen Saengprakai, "Effect of free amino acid contents on the taste characteristics of fresh shiitake grown in the nomthem part of Thailand", การสัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2010)			
- 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>Volvarella volvacea</i> )", ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 The 6th Thailand Congress of Nutrition (2012)			
- 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)			
- somphop nakwun, Weerachai Tobang, Phakhanath Kudwongsa, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, ภครมล ยิ้มแย้ม, พัชรินทร์ ศรีจันทร์, สุกคิตี นำพา, มาลัย บุญชื่น, วริศรา มุสิกชาติ, ศุภธิดา พิมพ์สนธ์, ทะวาย สุขบุญส่ง, เรณูมาศ แจ่มจันทร์, บุญเรือน ประสมทรัพย์, ชูชาติ แดงอ่อน, สาวิตรี สุภาพารมณ, อัญชานา พงษ์สุนัย, Orathai Sawatdichaikul, Janpen Saengprakai, "โครงการคัดแยกขยะพลาสติกโลกร้อน", การประชุมวิชาการประจำปีเครือข่ายมหาวิทยาลัยยั่งยืนแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 8 ประจำปี 2566 (2024)			
ระดับนานาชาติ			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางจันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Saowaluk Rungchang, "Shelf-life of Sliced Yard Long Bean (Vigna sinensis var. sesquipedalis L.) Stored under Selected Modified Atmosphere Packaging", 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</p>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <p>- รางวัลชนะเลิศ การประกวดของฝากประจำจังหวัดจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประจำปี 2559 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาข้าวไรซ์เบอร์รี่" จากมูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)ยามยาก สภากาชาดไทย และ ม.เกษตรศาสตร์</p> <p>- Creator Awards สังคม ประจำปี 2560 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก ศูนย์นวัตกรรมกลุ่มธุรกิจ ซีพี ออลล์ อาคาร ซีพี ทาวเวอร์ ชั้น 20 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2546 - 16 กันยายน 2567