

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
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 (ชุกินี 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. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นบะหมี่สำเร็จรูปจากข้าวที่มีธาตุเหล็กสูงและเสริมธาตุเหล็ก (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 สารต้านออกซิเดชันจากผักบุงักันแดงและยอดกระถินต่อการป้องกันเหี่ยวในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550 การทดสอบฤทธิ์ต้านการกลายพันธุ์ในระดับยีนส์ของอาหารไทยที่มีหมักชั้นเป็นองค์ประกอบ (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 การผลิตฟักทองญี่ปุ่นพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุสำหรับการจำหน่ายปลีก : คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 ปริมาณกรดอะมิโนอิสระที่มีผลต่อรสอร่อยในเห็ดหอมสด เห็ดฟาง และเห็ดนางรมยังการที่ผลิตในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554-2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกระเทียมหมักมะนาว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทศรีสิงหราช 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 สาสิสุพรรณ จำกัด</p> <p>ปี 2555 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของโรตีสองกรอบพร้อมผลิตภัณฑ์สำหรับจิ้มผสมเนื้อหมูรสเผ็ด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อีพี อีที อีส จำกัด</p> <p>ปี 2555 โครงการจัดทำเกณฑ์ทดสอบประสิทธิภาพผลิตภัณฑ์วัตถุอันตรายกำจัดเห็บและหมัดในสุนัขและแมวชนิดหยดหลัง (Spot-on) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <p>ปี 2555-2556 การพัฒนาลูกขูดน้ำตาล 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 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2556	การคัดเลือกภาชนะบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลูกขบลดน้ำตาล ลดไขมัน เสิรมคอลลาเจน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณเทียนชัย ลิ้มรัก)		
ปี 2556	การประเมินอายุการเก็บรักษาขนมเปียะในภาชนะบรรจุที่คัดเลือก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณเสรี วงศ์ตบงกช)		
ปี 2556	อิทธิพลของ UVC และการบรรจุในบรรยากาศที่มีออกซิเจนสูงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเห็ดหอมสดระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การศึกษาศสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงมหาชนก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาวชญาณิน บุญเพิ่ม)		
ปี 2557	โครงการพัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ในสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
ปี 2557-2558	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ Puff Stick ตรา Khun Toy (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (ร้านพัฟฟ์ดีคุดมด้อย จังหวัดสระบุรี)		
ปี 2557-2558	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ซอสดัง (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, เกล็ดแยมงุ่นลูกหม่อน, บิสกิตข้าวสังข์หยดสอดไส้ช็อคโกแลต, กลัวยหอมทองอบเนย, นมเปรี้ยวกรอบโดยวิธีอบแห้งแบบแช่แข็งสุญญากาศ, Thai Fruit Punch Powder และ ผักกาดดองสมุนไพรในน้ำส้มสายชูสับประรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมมูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร		
ปี 2557-2559	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ น้ำตาลมะพร้าวแบบเหลว, พาสต้าข้าวกล้องอกผสมสีจากผัก, น้ำสลัดผงเพื่อสุขภาพ, เครื่องดื่มน้ำผลไม้เข้มข้นฟังก์ชันนัลดริงค์, ซีเรียลบาร์น้ำผึ้งลาย, น้ำมะขามเปียกเข้มข้นสีคาราเมล, Crystal Nut และ ข้าวกล้องงอกหุงสุกเร็ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมมูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร		
ปี 2557-2559	การศึกษายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ปลาแผ่นรสต้มยำ, น้ำกลัวยหอมทองแช่เย็น, ลูกเต๋ยทรงเครื่องรสต้มยำ, ใจักลูกเต๋ยผอง (Vegetarian), สาकुสุกเร็ว, มัสมั่นนกระทาใน Retort Pouch, กลัวยอบซอสลูกหี และ ขนมทองแท่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมมูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร		
ปี 2558-2559	การปรับปรุงคุณภาพการผลิต ผลิตภัณฑ์ "ไข่แก้ว KU จากไข่ไก่" (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ชิกเก้นคิง (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2559-2560	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุน		
ปี 2560	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2560-2561	การตรวจวิเคราะห์ประสิทธิภาพของสารโภชนาภัณฑ์ (กลุ่มไฟโตสเตอรอลและแกมมา-ออริซานอล) ต่อการปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน และเมแทบอลิซึมของไขมันในเซลล์ไมโตคอนเดรียของพืชรูปร่างที่นิยมปลูกและข้าวพืชรูปร่างที่นิยมปลูก ปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว		
ปี 2560-2561	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ		
ปี 2560-2561	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก: (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุน เงินงบประมาณ มก		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชผสมมันมะพร้าวที่มีคุณสมบัติลดไขมันในเลือด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางจันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2561	พัฒนานวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิแดงและข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มฝัว ผสม prebiotics) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์		
ปี 2561-2562	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์แคบหมูรสคาราเมลครั้งรัช รสสไปซี่ครั้งรัช 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 ทฤษฎี ฟาร์ม จำกัด		
ปี 2562-2563	โครงการผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่สำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2562-2563	โปรตีนไข่ขาวผง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็กทาเลนท์ จำกัด (00446/62)		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (2) (2012) 293-296			
ระดับนานาชาติ			
- Suparat Reungmaneevaitoon, 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			
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, 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)			
- 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)			
- Janpen Saengprakai, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chowladda Teangpook, "Effect of Heat on Antimutagenic Activity of Some Cucurbitaceae", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 6 (2012)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

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

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2546 - 27 พฤศจิกายน 2563