

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวงามจิตร์ โสวิฑูร	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2543 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การแปรรูปด้วยความร้อน (อาหารบรรจุกระป๋อง, ขวดแก้ว และรีทอร์ทเพาซ์), กระบวนการแช่เย็นเยือกแข็งผักและผลไม้		
โครงการวิจัย			
ปี 2546-2547	ชุดโครงการ : ใฝ่บนพื้นที่สูง ; โครงการย่อยที่ 7 ; การแปรรูปหน่อไม้จากใฝ่บนพื้นที่สูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2547-2548	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548	การแปรรูปหน่อไม้จากใฝ่บนพื้นที่สูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง		
ปี 2548-2549	โครงการวิจัยย่อยที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยและ เครื่องปรุงรส เพื่อสนับสนุนธุรกิจแฟรนไชส์ในต่างประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีการผลิตและคุณค่าทางอาหารของน้ำชีวจิตสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2551	การศึกษาลักษณะทางกายภาพของหน่อไม้สดและการแปรรูปหน่อไม้สด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การพัฒนากลิ่นรสของชาเขียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากKirin Company Limited		
ปี 2551-2552	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จมูกข้าวกล็อง น้ำข้าวกล็อง และไส้กรอกสมุนไพร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2552-2553	การพัฒนาเครื่องต้มน้ำมะพร้าวผสมน้ำสับปะรดและขิง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2552-2553	การพัฒนาแซนด์วิชสเปรตน้ำนมถั่วเหลืองใส่โปรตีนเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากผักพื้นบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), Japan		
ปี 2553	นวัตกรรมสแนคข้าวโพดสีม่วงสุขภาพด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	อิทธิพลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554-2555	การเพิ่มสมบัติเชิงหน้าที่ของแป้งข้าวโดยกระบวนการทางชีวเคมี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2554-2556	Application of Grinding Method and Heating Process in Preparation of Thai Rice for Making Bread (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUnited Nations University (UNU)		
ปี 2555	Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากJICA		
ปี 2555	การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพจากสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงเข้มข้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	โครงการผลิตอาหารไทยเพื่อสุขภาพช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555	ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป : ไข่ตองปรุงรส และ พุดดิ้งไข่ครบรสพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวแบบ Spout Pouch (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การพัฒนาระบบการผลิตผักผงโดยกระบวนการทำแห้งแบบโพรแมท (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การพัฒนาระบบการผลิตเพื่อยกระดับคุณภาพของพริกชี้ฟ้าแห้งเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กพร้อมบริโภคบรรจุรีทอร์ทเพาซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณสุวัฒน์ โสภาคีพันธ์)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวงามจิตร์ โสวิฑูร	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2556	การวิจัยเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่าสีทอง และแปรรูปเครื่องดื่มสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท คอร์ดีไปโอเทค จำกัด		
ปี 2556	นวัตกรรมหมูแผ่นกรอบเจเพื่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีเอกซทลูชั่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวในการพัฒนาแป้งชุปทอดสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด วราวุธ อุตสาหกรรม		
ปี 2556	การปรับเปลี่ยนลักษณะโครงสร้างของเครื่องเอกซทลูชั่นชนิดสกรูคู่เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เอกซทลูชั่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาลักษณะวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์โปรตีนเนื้อเทียมความชื้นสูง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การศึกษาสสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เพ็ท อะราวด์ จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองรสชาติต่างๆ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากThai Rich Beverage Co.,Ltd.		
ปี 2557-2558	การศึกษารวมวิธีการผลิตสังขยาบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สุขุมพาณิชย์ จำกัด		
ปี 2557-2558	พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงนัวจากพืชผักสมุนไพรในประเทศไทย ต้นแบบสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเค้กสำเร็จรูปในไมโครเวฟ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทมิตรนาชัยไรซ์ จำกัด		
ปี 2558-2559	การพัฒนาเครื่องดื่มรังกสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณรุจ วตินชัยพร)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มถั่วเขียวพาสเจอร์ไรซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักส่งเสริมและฝึกอบรม กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2558-2559	การศึกษาวิธีการผลิตมะพร้าวกะทิสำเร็จรูปบรรจุในรีโอร์ทแพช (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยมะพร้าวกะทิ จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาไทย Dairy-Free (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โกลเบลฟู้ด เทรดดิ้ง จำกัด		
ปี 2558-2559	พัฒนาสูตรแป้งเค้กสำหรับ Free Food Allergen กึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณฉัตรวิ iewicz ประเสริฐ)		
ปี 2559	การทดสอบสถานะฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจุภัณฑ์รีโอร์ทแพช (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอสซีจี แพคเกจจิ้ง จำกัด (มหาชน)		
ปี 2559	การศึกษาสภาวะการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์พริกแกงสำเร็จรูปบรรจุในรีโอร์ทแพช (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2559-2560	การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของพริกแห้งของไทยและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2559-2560	พัฒนาผลิตภัณฑ์ปราศจากกลูเตนกลีนิรสนสมุนไพร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณรัตนะ นวกรรมิก)		
ปี 2559-2561	การพัฒนากระบวนการย่อยข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากThe Japan International Cooperation Agency (JICA)		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดขอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทแพนชีวจีอินเตอร์เนชันแนล จำกัด		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมขิงขมิ้นโภชนาการครบถ้วนสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ฟินิกซ์ เมดิคัล เทคโนโลยี จำกัด		
ปี 2560	การศึกษาสภาวะการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์พริกแกงสำเร็จรูปบรรจุในรีโอร์ทแพช-โครงการต่อเนื่อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว		
ปี 2560-2561	การพัฒนาส่วนผสมนมอบปราศจากกลูเตนพร้อมใช้จากแป้งข้าวไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวมจิตร โลวิทุร</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2560-2561 การพัฒนาแอปพลิเคชันอาหาร GMP ไทยแลนด์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนายกรัฐมนตรี</p> <p>ปี 2561 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่แปรรูปที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและคาร์บอนฟุตพริ้นท์ต่ำเพื่อการตลาดเฉพาะทาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngamjit Lowithun, Waraporn Prasert, Urai Phawsungthong, "Development of coconut water beverage mixed with pineapple juice and ginger extract", วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 43 (2) (2011) 47-61 - Waraporn Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The development of reduced fat sandwich spread from soy milk", วารสารวิชาการเกษตร 30 (2) (2012) 166-176 - Warapa Mahakamchanakul, อรรถนพ ทศนอุดม, ยศยา ทูริสุทธิ์, จานุกฤษณ ?ชนบตี, Ngamjit Lowithun, Chidchom Hiraga, "Removal of Pesticide Residues in Spur Pepper Serving as Raw Material for Food Industry", วิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3) (2013) 295-298 - Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, "Effect of Different Milling Methods on Physicochemical Properties of Thai Rice Flour (Khao Dawk Mali 105) and Its Application for Gluten Free Product", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 27 (2) (2019) 311-325 - Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, "Influence of milling methods on physicochemical properties of Thai rice flour (Riceberry) and its application for gluten free crispy waffle", วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 47 (1) (2019) 81-92 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngamjit Lowithun, Sanguansri Charoenrein, "Influence of osmodehydrofreezing with different sugars on the quality of frozen rambutan", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 44 (11) (2009) 2183-2188 - Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pornthip Charoenthamawat, Gassinee Trakoontivakorn, "Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing", International Food Research Journal 16 (4) (2009) 571-580 - Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakorn, 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 - Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakorn, Ngamjit Lowithun, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, "Influence of thermal sterilization on antioxidant capacity and total phenolics of spicy Thai foods", Kasetsart J. (Nat. Sci.) 46 (3) (2012) 451-460 - PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Ngamjit Lowithun, Rattanawan Mungkung, สโรชา แดงสิริ, "Development of Ready-to-Eat Color Rice Product Enriched With Natural Amino Acids", Journal of Agricultural Science 11 (13) (2019) 56-63 - Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, ผศ.ดร.ดวงใจ ถิรธรรมถาวร, "Different Milling Methods: Physicochemical, Pasting and Textural Properties of Rice Flours", Pakistan Journal of Nutrition 19 (5) (2020) 253-265 - Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, ผศ.ดร.ดวงใจ ถิรธรรมถาวร, "Rheological properties of pastes and gels of rice flour with varied amylose contents", Science, Engineering and Health Studies 16 (-) (2022) 22030007 - Ngamjit Lowithun, Sagis, L.M.C., Namfone Lumdubwong, "Impact of Deformability and Rigidity of Starch Granules on Linear and Non-Linear Rheological Behavior of Waxy Rice Starch Gels and Applicability for Food End Uses", Foods 13 (12) (2024) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวงามจิตร์ โสวิฑูร</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, Thirathumthavom, D., "The effect of concentration on rheological properties of sago (Metroxylon sagu) starch", Food Research 8 (3) (2024) 97-105</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- Chowladda Teangpook, Urai Phawsungthong, Yenjai Thitatar, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Ngamjit Lowithun, "PRODUCTION OF YA-NANG LEAVES-BAMBOO CURRY IN RETORT POUCH ", 35th Congress on science and technology of Thailand (2009)</p>	
<p>- Plemchai Tangkanakul, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, Pornthip Charoenthamawat, Gassinee Trakoontivakom, "Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing", 19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (2009)</p>	
<p>- Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The Development of Healthy Soy Milk Sandwich Spread", การประชุมวิชาการ เกษตรนเรศวร ครั้งที่ 8 (2010)</p>	
<p>- Ngamjit Lowithun, Itaru Sotome, Makiko Takenaka, Md. Sharif Hossen, Hiroshi Okadome , "Physical Properties of Bread Substituted with Broken Rice Grain", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 37 (วทท.37) (2011)</p>	
<p>- Ngamjit Lowithun, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "Quality of Alkaline Noodle Substituted with Hybrid Purple Corn Flour (KPSC 903)", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food" (2014)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- 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)</p>	
<p>- Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Ngamjit Lowithun, "Antioxidant activity and phenolic content of some spicy Thai foods: Effect of thermal treatment", 4 th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2009) (2009)</p>	
<p>- Nipat Limsangouan, Pramuan Saithong, Chulaluck Charunuch, Ngamjit Lowithun, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Functional Properties of Thai Rice and Legume", International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2010 (2010)</p>	
<p>- Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The Development of Soy Milk Sandwich Spread", International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010) "Food, Health and Trade" (2010)</p>	
<p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Ngamjit Lowithun, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Effect of Extrusion Conditions on Physical and Functional Properties of Black Gram Bean", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013)</p>	
<p>- Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Ngamjit Lowithun, "Effect of Foaming Technique on The Drying Curve and Color of Tomato Powder", The First Nong Khai Campus International Conference 2013 "Building up of the Research Based Knowledge for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region" (2013)</p>	
<p>- Ngamjit Lowithun, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, Supakchon Klongdee, Chulaluck Charunuch, Chokechai Aekatasanawan, "Effects of Grinding and Extration Conditions on Anthocyanin Extracts of Thai Purple Comcob (KPSC 901)", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวมจิตร โลวิทุร</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Ngamjit Lowithun, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "Application of hybrid purple corn flour compared with yellow corn flour to substitute wheat flour in salted noodle", 12th Asian Congress of Nutrition (ACN 2015) (2015)</p> <p>- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Chulaluck Charunuch, "Physical, chemical and functional properties of whole grain, corn grit and nixtamalized product from high anthocyanin corn hybrid (KPSC 903)", 12th Asian Congress of Nutrition (2015)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำข้าวกล้องงอก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเสริมสารต้านอนุมูลอิสระพร้อมบริโภคน" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวมูนที่เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องคั้นข้าวกล้องงอกผสมข้าวเหนียวดำ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องคั้นที่มีส่วนผสมของสารสกัดซึ่งข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องคั้นน้ำข้าวกล้องงอกผสมน้ำแครอท" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องคั้นน้ำข้าวกล้องงอกผสมน้ำถั่วเหลืองและน้ำจืด" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วเหลืองพองไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลีและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากถั่วเขียวโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "แป้งขนมปังกึ่งสำเร็จรูปปราศจากกลูเตนจากข้าว" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรส่วนผสมของแป้งเค้กและแพนเค้กกึ่งสำเร็จรูปปราศจากกลูเตนจากข้าว" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรส่วนผสมของแป้งเค้กและแพนเค้กกึ่งสำเร็จรูปปราศจากกลูเตนจากข้าวเสริมพรีไบโอติก" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</p>	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <p>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Influence of osmodehydrofreezing with different sugars on the quality of frozen rambutan" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- รางวัลชมเชย นวัตกรรมข้าวไทย ประจำปี 2561 กลุ่มอุตสาหกรรม ประจำปี 2561 เรื่อง "โอคุ เบเกอร์ – แป้งขนมปังข้าวไทยสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์</p>	
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p> <p>- การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ ดีเด่น อันดับ 1 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาแซนดีซสเปรตน้ำมันถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพ" จาก การประชุมวิชาการ งานเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 8</p> <p>- 2nd Prize Poster Presentation of Science and Technology ประจำปี 2556 เรื่อง "Effect of Extrusion Conditions on Physical and Functional Properties of Black Gram Bean" จาก Khon Kaen University Nong Khai Campus</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 18 มีนาคม 2568