

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสิรินาฏ เนติศรี	สังกัด	ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	นักวิทยาศาสตร์		
การศึกษา	วท.บ. เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ , มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Food flavour, Food colloid and Sensory evaluation		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2553-2554	การศึกษาการปนเปื้อนของอะฟลาทอกซิน B1 ในข้าวฮางอกในพื้นที่จังหวัดสกลนคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร		
ปี 2553-2554	คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของผลิตภัณฑ์นมลูกหมอน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร		
ปี 2553-2554	ผลของมอลโตเด็กตรีนซ์ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์แม่ผงด้วยวิธีทำแห้งแบบระเหิด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร		
ปี 2554-2555	การศึกษาการปนเปื้อนของเชื้อซาลโมเนลลา และเชื้อสตัฟฟีโลคอกคัส ออเรียส ในผลิตภัณฑ์แทนนม ในเขตจังหวัดสกลนคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร		
ปี 2554-2555	คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของผลิตภัณฑ์ลูกหมอนผงด้วยวิธีการทำแห้งแบบระเหิด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร		
ปี 2556	ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร :ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร		
ปี 2556-2557	ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร :ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร		
ปี 2557-2558	โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2565-2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มแจ่วขมแบบง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Arpassom Sirjariyawat, Sirinat Natisri, "The Development of Mulberry Fruit Product by Osmotic Dehydration", วารสารอาหาร 39 (2) (2009) 165-173			
- Chuleepom CHUMNANKA, Sirinat Natisri, Busarawan Chaiya, "Product development of bitter spicy dipping sauce powder", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 28 (3) (2023) 1879-1894			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- Sirinat Natisri, "Physical and Chemical Properties of Mulberry (Morus alba var. Chaingmai)", International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010) Food, Health and Trade, November, 19-20, Chiangrai, Thailand. (2010)			
- Sirinat Natisri, "Flavour improvement in soy ice cream by pandan leaf extract", International Conference on 9th Pangbom Sensory Science Symposium (Pangbom 2011), September, 4-8, Toronto, Canada. (2011)			
- Sirinat Natisri, nipapom mesa, "Physical and chemical properties of mulberry milk product", Mae Fah Luang University International Conference 2012 on the " Future Challenges Towards ASEAN Integration " (MFUIC2012) , 29 November to 1 December 2012, Chiangrai, Thailand. (2012)			
<b>อนุสิทธิบัตร</b>			

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางสาวสิรินาฏ เนติศรี	<b>สังกัด</b>	ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิทยาศาสตร์		
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ชาข้าวฮางอกและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 12 มิถุนายน 2567