

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.นิพัทธ์ ลิ้มสงวน	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยศิลปากร, ไทย, 2547 ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) เกียรตินิยมอันดับ 2, มหาวิทยาลัยศิลปากร, ไทย, 2541 ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2562		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	อาหารเสริมสร้างสุขภาพ, กระบวนการเอกซ์ทราซัน, เทคโนโลยีอาหาร(Food Technology)		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2546-2547 การศึกษากระบวนการสกัด คุณสมบัติในการเป็นสารยับยั้งจุลินทรีย์ และสารต้านอนุมูลอิสระ ของคาเทชินจากชาเขียวของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม และ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร</p> <p>ปี 2547-2548 โครงการเครื่องดื่มสำเร็จรูปสุขภาพดีด้วยสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยพัฒนาร่วมภาครัฐและเอกชน</p> <p>ปี 2549-2550 การพัฒนากระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพน้ำผลไม้เพื่อยืดอายุการเก็บ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2550-2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUNU-Kirin Fellowship Programm</p> <p>ปี 2550-2551 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำตาลทรายแดงในระดับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน (OTOP) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2551 การพัฒนาเครื่องดื่มล้างพิษจากขมิ้น รังจืดและอินนูลิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมี ของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 เสริมสุขภาพด้วยเปลือกมังคุดในผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การประเมินความปลอดภัยและวิเคราะห์คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพของเครื่องดื่มล้างพิษที่ผลิตจากขมิ้น รังจืด และอินนูลิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย: คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์สุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 ผลของกระบวนการความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในงาขาว งาดำและงาแดง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 อิทธิพลของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีในผลิตภัณฑ์อัดพอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 อิทธิพลของสภาวะการผลิตแบบเอกซ์ทราซันต่อ ปริมาณสารพิษเพื่อสุขภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเป็นองค์ประกอบหลัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2552 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะพร้าว และการควบคุมคุณภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2551-2552 อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำตาลเพื่อสุขภาพโดยเทคโนโลยีเอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2551-2553 การกักเก็บสารสำคัญในเครื่องเทศและสมุนไพรไทยด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUnited Nations University</p> <p>ปี 2552 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตน้ำตาลเม็ดจากน้ำตาลสดของจาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครราชสีมา</p> <p>ปี 2552-2553 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปมะม่วงสุ่มชงนึ่งพัฒนา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณด้านวิชาการสนับสนุนภารกิจศูนย์พัฒนา</p> <p>ปี 2552-2553 การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและสร้างกลไกทางการตลาดเพื่อยกระดับรายได้ของเกษตรกร ภายใต้แผนงานวิจัย การฟื้นฟูคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของเกษตรกรบนพื้นที่น้ำหนาวโดยใช้แนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.นิพนธ์ ลิ้มสงวน	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2553	สภาวะการผลิตอาหารเข้ารัฐชาติพร้อมบริโภครวมที่เหมาะสมจากกระบวนการเอกซ์ทราซันเสริมคุณภาพด้วยรำข้าวสกัดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว)		
ปี 2553-2554	เทคโนโลยีการเตรียมเนื้อไก่นุ่มกึ่งปรุงสุก เพื่อเป็นอาหารโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553	การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ของศูนย์วิจัยและพัฒนา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	นวัตกรรมสแนคข้าวโพดสีม่วงสุขภาพด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	อิทธิพลของกระบวนการเอกซ์ทราซันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ปัจจัยที่มีผลต่อรสผัดและขมในน้ำสตรอเบอรี่ (Fragaria vesca) เพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ผลของกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อปริมาณวิตามินซี สารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะขามป้อม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	สมบัติเชิงความเหนียวและระดับการเกิดเจลลาทีนในเซชันที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเครื่องดื่มสำเร็จรูปถั่วเขียวที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	อิทธิพลของการเกิดรีโทรเกรเดชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553-2555	Prevention of bacterial contamination during ethanol production using stress-tolerant yeast isolated in Thailand (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากUnited Nation University (UNU)		
ปี 2554-2555	การพรีเจลข้าวกล้องงอกเพื่อประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณลักษณะเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553-2554	การวิจัยแปรรูปผลผลิตจากสับปะรดและถ่ายทอดเทคโนโลยี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดพัทลุง		
ปี 2555	Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJICA		
ปี 2555	การทดสอบคุณค่าทางโภชนาการและเชิงสุขภาพของข้าวโพดแฟนซี สีม่วง 111 ใน 2 ระยะการเก็บเกี่ยว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แปซิฟิกเมิลล์ ฟันธุ์ จำกัด		
ปี 2555	การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพจากสารสกัดซึ่งข้าวโพดสีม่วงเข้มข้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป : ไข่ทองปรุงรส และ พุดดิ้งไข่ครบรสพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวแบบ Spout Pouch (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การพัฒนากระบวนการผลิตผักผงโดยกระบวนการทำแห้งแบบโพรแมท (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การลดปริมาณน้ำที่จุลินทรีย์สามารถใช้ได้โดยสารกลุ่มโพลีไฮดรอกซีแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทราซันชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซันที่ความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	สุขภาพที่สำเร็จรูปจากข้าวโพดสีม่วงโดยกระบวนการเอกซ์ทราซัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การปรับเปลี่ยนลักษณะโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทราซันชนิดสกรูคู่เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งถั่วเหลืองพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ จากถั่วเหลืองสำหรับสตรีวัยทอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การพัฒนาพันธุ์และองค์ความรู้เพื่อการผลิตองุ่นเชิงพาณิชย์ในพื้นที่เขตร้อนของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.นิพนธ์ ลิ้มสงวน	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2556	พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	สภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรุ่นที่สาม (สแนคเพลเลท) ในการใช้ประโยชน์จากปลายข้าวด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอิร์ธบอร์น จำกัด		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าและการใช้ประโยชน์อย่างครบวงจรจากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556	การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีกายภาพของโจ๊กต้นแบบและโจ๊กที่ผลิตจากข้าวที่แตกต่างจากผู้จัดหาวัตถุดิบและคุณลักษณะโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทอายโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2556	นวัตกรรมหมูแผ่นกรอบเพื่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวแผ่นเหรียญ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณณัฐภัทร อักษรทอง)		
ปี 2556-2557	โปรตีนแผ่นกรอบปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายธนวรรธก์ สายยูเขตต์)		
ปี 2557	การแปรรูปไข่ขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายนาวัน ชื่อสุทจิติ)		
ปี 2557	การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีกายภาพของโจ๊กต้นแบบและโจ๊กที่ผลิตจากข้าวที่แตกต่างจากผู้จัดหาวัตถุดิบและคุณลักษณะโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2557	ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงด้วยเนื้อไก่ชนิดพองกรอบจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีทีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด มหาชน		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ Food Bar (Chewy Food Bar) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากBoon Rawd Trading Co.,Ltd		
ปี 2557-2558	การพัฒนาคูแลกรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีงบประมาณ 2557		
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำแคนตาลูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณสมชาย ไตรปิยนนท์)		
ปี 2557-2558	การพัฒนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากเห็ดสมุนไพร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2557-2558	ผลของการใช้สารโคโคซานต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2558	การศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคเสริมแป้งรำข้าวสาคัดไขมันจากเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันด้วยวิธีพื้นผิวตอบสนอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด		
ปี 2558	การใช้ประโยชน์จากงาพันธุ์ไทยเพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ มูลค่าสูงด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การศึกษาลงจากกระบวนการเพาะงอกต่อปริมาณและโครงสร้างทางเคมีของสาร saponin ในถั่วเหลือง และถั่วเหลืองผัดดำสายพันธุ์ไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิตที่มีต่อค่าพลังงานกลจำเพาะของการผลิตขนมอบกรอบจากเห็ดด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	ผลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของผงถั่วชนิดต่างๆ ร่วมกับเพคตินในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.นิพนธ์ ลิ้มสงวน	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2559	ผลของโยอาหารชนิดละลายน้ำที่สกัดจากกากข้าวโพดต่อคุณลักษณะทางกายภาพ เคมีและการประเมินทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2559	การวิจัยและพัฒนาเครื่องต้มน้ำผึ้งพร้อมดื่มสูตรผสมสมุนไพร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เพลนต์บีคส์ จำกัด		
ปี 2559-2560	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมจากมะขามแบบเคี้ยวนุ่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ชุมชนบ้านพลอง		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวออร์แกนิกสำหรับเด็กเล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2561	การศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณสารสำคัญเชิงสุขภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์ น้ำปลาทหวาน และน้ำพริกปลาร้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2561-2562	ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดธรรมชาติไทยแท้พร้อมบริโภคสำหรับกลุ่มผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ		
ปี 2561	ผลของอุณหภูมิในกระบวนการเอกซ์ทรูชันและ เทคนิคในการทำให้พองที่ ส่งผลต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และ ลักษณะทางกายภาพของขนมขบเคี้ยวรุ่นที่ 3 จากมันเทศสีม่วงและดอกอัญชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตขนมขบเคี้ยวจากมะพร้าวอัดแท่ง (coconut clusters) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รอยัลฟู้ด จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาที่ 3 : การขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวออร์แกนิกสำหรับเด็กเล็กสู่โรงงานผลิต (กลุ่ม 11) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)		
ปี 2563-2564	การประยุกต์ใช้การให้ความร้อนต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากICA-KIRIN fellowship programme 2019		
ปี 2563-2565	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมพร้อมรับประทานสำหรับเด็กเล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2563-2565	โครงการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแก้ว 5 สีกึ่งสำเร็จรูปโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2564-2565	การพัฒนาน้ำมันถั่วดาวอินคาผงด้วยระบบอิมัลชันร่วมกับการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2564-2565	ผลของการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในเครื่องดื่มเยลลี่มะขามป้อม (โครงการสนับสนุนทุนนักวิจัยใหม่ วท.) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน: ผลของกระบวนการให้ความร้อน ความดัน การหมัก และการขึ้นรูปแบบแพตตี้ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564	นวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันและการต่อยอดแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อเทียมเพื่อเพิ่มความหลากหลายและช่องทางการแข่งขันในตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565-2567	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ครีมเทียมคีนูรูปเร็วจากน้ำกะทิโดยประยุกต์ใช้เทคนิคการรวมกลุ่มของอนุภาคผงด้วยเครื่องทำแห้งแบบผสมที่มีการดัดแปลง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565-2566	นวัตกรรมการผลิตผงมันสำปะหลังสายพันธุ์หวานและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบเพื่อเพิ่มการใช้ประโยชน์มันสำปะหลังสายพันธุ์หวานในระดับอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565-2566	ผลของแป้งเมล็ดมะขามต่อสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกึ่งสำเร็จรูปธัญชาติผสมปลาข้าวไรซ์เบอร์รี่จากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.นิพัฒน์ ลิ้มสงวน	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจอร์รี่เนื้อหมูเพื่อสุขภาพจากเศษเนื้อแดงในโรงงานตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อยกระดับความสามารถในอาชีพของคนระหว่างวัยในโลกแห่งความผันผวน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพ การย่อยได้ของโปรตีน และคุณสมบัติอื่นๆทางเคมีจากไข่ผ่าหลังผ่านความร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมเพื่อส่งเสริมผลผลิตชีวมวลและกระตุ้นการสะสมรงควัตถุชนิดลูทีนในสาหร่ายขนาดเล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	นวัตกรรมการจัดการสังคมเพื่อเชื่อมร้อยความสัมพันธ์ระหว่างวัยที่นำไปสู่การพัฒนาอาชีพและชีวิตที่ดีของครัวเรือนและชุมชนเกษตรกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสารสำคัญและโปรตีนในถั่วเขียวผิวดำ และผลของกระบวนการแปรรูปอาหารและกระบวนการทางชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ผลของกระบวนการให้ความร้อนและกระบวนการแปรรูปอาหารโดยใช้ความดันสูงต่อคุณสมบัติเชิงหน้าที่และคุณภาพโปรตีนของถั่วเขียวผิวดำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- นางสาววารภรณ์ สกลไชย, Nipat Limsangouan, "Nutrition and Nutraceutical of Bambusa burmanica Gamble and Thysostachys siamensis Gamble shoots", วารสารวิชาการเกษตร 33 (2) (2015) 169-178			
- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Effect of modified corn grit flour by extrusion process on physical properties and its sensory characteristics in extruded snack", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี 20 (2) (2018)			
- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, "Effect of Storage Conditions on Retrogradation, Physical and Chemical Properties Changing of Extruded Rice and Soy Snack", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (4) (2018)			
- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Vayoocha Sontes, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Physicochemical Properties of Modified Corn Grit Flour by Extrusion Process", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (4) (2018)			
- Nipat Limsangouan, Pramuan Saithong, Supakchon Klongdee, "The Ability of Beans on Antioxidant Capacity and Synergistic Effects of Lactobacillus sp. Growth", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (5) (2018) 777-789			
- Nipat Limsangouan, Pramuan Saithong, "Functional properties of Thai rice: Antioxidant capacity and the synergistic effects of probiotic growth", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (8) (2018) 1136-1347			
- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Masubon Thongngam, Weerachet Jittanit, "Effect of tamarind kernel powder on physical and antioxidant properties of extruded riceberry snack", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (12) (2020) 2236-2248			
ระดับนานาชาติ			
- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Nipat Limsangouan, Vayoocha Sontes, "Effects of extrusion conditions on the physical and functional properties of instant cereal beverage powders admixed with mulberry (Morus alba L.) leaves", Food Science and Technology Research 14 (5) (2008)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.นิพนธ์ ลิ้มสงวน	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
<p>- wande sutthinarakom, Pongsri Jittanoonta, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, "Developing Good Management System to Enhance Efficiency Production of Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University", Kasetsart Journal (Social Sciences)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์) 30 (1) (2009) 90-97</p> <p>- Nipat Limsangouan, Seiichiro Isobe, "Effect of Milling Process on Functional Properties of Legumes", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 43 (4) (2009) 1-7</p> <p>- Nipat Limsangouan, Makiko Takenaka, Itaru Sotome, Kazuko Nanayama, Chulaluck Charunuch, Seiichiro Isobe, "Functional Properties of Cereal and Legume Based Extruded Snack Foods Fortified with By-Product from Herbs and Vegetable", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 44 (2) (2010) 271-279</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "Optimization of Extrusion Conditions for Functional Ready-to-Eat Breakfast Cereal", Food Science and Technology Research 17 (5) (2011) 437-445</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Karuna Wongkrajang, "Optimization of extrusion conditions for ready-to-eat breakfast cereal enhanced with defatted rice bran", International Food Research Journal 21 (2) (2014) 713-722</p> <p>- Hataichanok Kanrong, Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, worapol pengpinit, "Influence of Process Parameters on Physical Properties and Specific Mechanical Energy of Healthy Mushroom-Rice Snacks and Optimization of Extrusion Process Parameters using Response Surface Methodology", Journal of Food Science and Technology 2018 (-) (2018) 1-11</p> <p>- Nipat Limsangouan, Milasing, N., Masubon Thongngam, Khuwijtjaru, P., Weerachet Jittanit, "Physical and chemical properties, antioxidant capacity, and total phenolic content of xyloglucan component in tamarind (Tamarindus indica) seed extracted using subcritical water", Journal of Food Processing and Preservation 43 (10) (2019) 1-10</p> <p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Sudhir K. Sastry, Warangkana Srichamnong, Weerachet Jittanit, "High pressure processing of tamarind (Tamarindus indica) seed for xyloglucan extraction", LWT 134 (-) (2020) 110112-1-10</p> <p>- Suveena Jantapirak, Supakchon Klongdee, Nipat Limsangouan, Hataichanok Kanrong, Warapom Prasert, "Effects of chitosan and phosphate on quality characteristics and shelf life extension of pork meatballs", Agriculture and Natural Resources 55 (2) (2021) 219-228</p> <p>- Hataichanok Kanrong, Supakchon Klongdee, Suveena Jantapirak, Nipat Limsangouan, worapol pengpinit, "Effects of extrusion temperature and puffing technique on physical and functional properties of purpled third-generation snack after heat treatment", Journal of Food Science and Technology 59 (6) (2022) 2209-2219</p> <p>- Nipat Limsangouan, Natita Rodkwan, worapol pengpinit, Titapom Tumpanuvat, Pengpinit, P., Yupadee Paopun, Hataichanok Kanrong, "Physical property changes promoting shelf-life extension of soy protein-based high moisture meat analog under high pressure treatment", Journal of Food Science and Technology 61 (5) (2024) 918-927</p> <p>- Choosak Ueangchokchai, Nipat Limsangouan, jitsopin meerakate, "The Results of the Intergenerational Relationship Program and Creation of New Meaning in the Thai Community Context: A Case Study of Ban Na, Nakhon Nayok Province", Higher Education Studies 14 (1) (2024) 76-88</p>			
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>			
<p>ระดับชาติ</p>			
<p>- Nipat Limsangouan, ผศ.ดร.บัณฑิต อินนวงศ์, ผศ.ดร.อรุณศรี ลีจันท์เนียร, "Antioxidant and Antimicrobial Activity of Crude Catechins from Thai Green Tea (Camellia sinensis) in Mechanical Deboned Chicken Meat", International Workshop on Medicinal and Aromatic Plants (2007)</p> <p>- Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, "PROCESS DEVELOPMENT AND APPROPRIATE TECHNOLOGY OF SOFT BROWN SUGAR FOR OTOP", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
<p>ดร.นิพัทธ์ ลิ้มสงวน นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Seiichiro Isobe, "Optimization of Functional Japanese Green Tea Snack Production", การประชุมทางวิชาการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Janpen Saengprakai, Kassamapom Puntaburt, Vayoocha Sontes, "The effect of extrusion conditions on the physical and antioxidant properties of instant cereal beverage powders supplementing with Thai herbs", Food Innovation Asia Conference 2008 (2008)</p> <p>- Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถ้ำกระแสนร์, Chulaluck Charunuch, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Study of Physical and Chemical Properties of Modified Corn Grit Flour by Extrusion Process", การประชุมทางวิชาการ งานเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 8 (2010)</p> <p>- Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถ้ำกระแสนร์, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Effect of modified corn grit flour by extrusion process on physical properties of extruded snack", นเรศวรวิจัย ครั้งที่ 7 (2011)</p> <p>- Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "The effect of type and concentration of proteases and pressure in cooking step on properties of precooked tenderness chicken breast", นเรศวรวิจัย ครั้งที่7 (2011)</p> <p>- Vipapom Na Thalung, Apinya Chudhangkura, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, "Supporting Food Product Development and Organizing the Marketing Mechanism for Income Increasing of the Farmers Living in Namnao Watershed Areas", การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ๒๕๕๔(Thailand Research Expo 2011) (2011)</p> <p>- Pisut Butsuwan, Penpimol Jaturontrasame, Wuttinant Kongtud, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, นางสาวสิรินชญา วิวัฒน์ศิริพงศ์, "Technology Transfer of Pineapple Developed Products for Community Enterprise at Phatthalung Province", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล ครั้งที่ 1 (2012)</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>- Nipat Limsangouan, Makiko Takenaka, Itaru Sotome, Kazuko Nanayama, Seiichiro Isobe, "Development of functional cereal and bean products by extrusion processing", 36th UJNR Cooperative Program in Natural Resources Food and Agriculture Panel (2007)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Plemchai Tangkanakul, Nipat Limsangouan, Vayoocha Sontes, "Effects of Extrusion Conditions on the Physical and Functional Properties of Instant Cereal Beverage Powders Admixed with Mulberry (Morus alba L.) Leaves", 14th World Congress of Food Science & Technology (2008)</p> <p>- Nipat Limsangouan, สุนารี ถ้ำกระแสนร์, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, Chulaluck Charunuch, "Pasting properties of modified corn grit from extrusion process", ASEAN Food Conference 2009 (2009)</p> <p>- wandee sutthinarakom, Pongsri Jittanoonta, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, "Process Development for Standard of Food Product and Value added in Market Sector of Farmer Group at Tambol Ban Pran, Amphur Sawaengha, Angthong Province", The International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences in collaboration with Kasetsart University, Thailand (2009)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Optimization of extrusion process for developing cereal based ready-to-eat puffed breakfast cereal with mangosteen(Garcinia mangostana L.) fruit powders", ASEAN Food Conference 2009 (2009)</p> <p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Seiichiro Isobe, "Optimization of functional egoma (Perilla flutescens var. flutescens) leaf snack production", ASEAN Food Conference 2009 (2009)</p> <p>- Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, "The composition of sugarcane juice and production of granulated sugar", 11th ASEAN Food Conference 2009 (2009)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	ดร.นิพนธ์ ลิ้มสงวน นักวิจัย เชี่ยวชาญ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 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)			
- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "Optimization and extrusion behavior on functional ready-to-eat breakfast cereal", International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2010 (2010)			
- Kassamapom Puntaburt, Nipat Limsangouan, Phisamai Srichayet, "Effect of drying temperature on antioxidant properties of white, black and red sesame seeds (Maehongson strain)", นวัตกรรมวิจัย ครั้งที่7 (2011)			
- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "THE EFFECTS OF EXTRUSION CONDITIONS ON THE RESISTANT STARCH AND PRODUCT CHARACTERISTICS OF THE YELLOW PEA GRITS AND BROKEN RICE-BASED EXPANDED SNACK", 5th Shelf Life International Meeting (2012)			
- Kassamapom Puntaburt, Nipat Limsangouan, Phisamai Srichayet, "Chemical Composition, Fatty Acids and Total Phenolic Compound of Sesame Seeds", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)			
- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, "Effect of storage conditions on physical, chemical and functional properties of extruded snack", 5th Shelf Life International Meeting (2012)			
- Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "PROCESS DEVELOPMENT AND SHELF LIFE EVALUATIONS OF PRECOOKED TENDERNESS CHICKEN BREAST", 5th Shelf Life International Meeting (2012)			
- 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)			
- 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)			
- 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)			
- Chulaluck Charunuch, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, worapol pengpinit, "Optimization of extrusion conditions impact on physical properties of instant beverage powders based on precooked split mungbean", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)			
- Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถ้ำกระแสนร์, Warapom Prasert, นางอัญชญา กำลิ่งหาญ, "Effect of glycerol on characteristics of carrot (Daucus carota) fruit candy", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)			
- Ngamjit Lowithun, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "Application of hybrid purple com flour compared with yellow com flour to substitute wheat flour in salted noodle", 12th Asian Congress of Nutrition (ACN 2015) (2015)			
- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Chulaluck Charunuch, "Physical, chemical and functional properties of whole grain, com grit and nixtamalized product from high anthocyanin com hybrid (KPSC 903)", 12th Asian Congress of Nutrition (2015)			
- Chulaluck Charunuch, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, worapol pengpinit, "Optimized pre-gelatinized germinated brown rice for application in improving textural characteristics of instant drink produced from extrusion process", The 12th Asian Congress of Nutrition (2015)			
- Suveena Jantapirak, Nipat Limsangouan, Supakchon Klongdee, "Effect of chitosan on physical and chemical properties of meatball", 12th Asian Congress of Nutrition (2015)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.นิพัทธ์ ลิ้มสงวน</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Supakchon Klongdee, Suveena Jantapirak, Nipat Limsangouan, Hataichanok Kantrong, worapol pengpinit, "Effect of extrusion process on physical and functional properties of bean powder and pectin mixtures", The 6th Burapha University International Conference 2017 (2017) - Nipat Limsangouan, Mr.Brian Hettskit, Prof.Dr.Sudhur Sastry, Weerachet Jittanit, "Effect of thermal and non-thermal processing on tamarind (Tamarindus indica) seed xyloglucan extraction and its physical, chemical and functional properties", 32nd EFFoST International Conference (2018) - Nipat Limsangouan, Masubon Thongngam, Chulaluck Charunuch, Weerachet Jittanit, "Effect of tamarind (tamarindus indica) kernel powder on characteristic of extruded riceberry snack", ICEF13-International Congress on Engineering and Food (2019) - Wanida Tewaruth Chitisankul, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Kanthida WADEESIRISAK, "Prebiotic extraction from pineapple residue for the commercial utilization", Food Innovation Asia Conference 2023 (FIAC2023) (2023) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องต้มธัญชาติสำเร็จรูปสมุนไพรไทยและกรรมวิธีการผลิตเครื่องต้มดังกล่าว" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องต้มสมุนไพรและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติผสมผงเปลือกมังคุดโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มถั่วเขียวกึ่งสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของเปลือกเงาะ" จาก สำนักบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "สูตรอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคที่มีรำข้าวสาคัดมันเป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "หน่อไม้แช่อิ่มอบแห้งและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มที่มีส่วนผสมของสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบเจที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วเหลืองพ่องไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลีและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรง" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ซูบข้าวโพดสีม่วงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงถั่วเหลืองเพาะงอกและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "แครอทแช่อิ่มอบแห้งสูตรลดน้ำตาลและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันที่ความชื้นสูง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงถั่วดำโปรตีนสูงกึ่งสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงแป้งจากข้าวที่มีสีโยอาหารสูงกึ่งสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวที่มีสี และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "กิมจิหน่อไม้เสริมจุลินทรีย์โพรไบโอติกและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา 	
<p>ลิขสิทธิ์</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ดร.นิพนธ์ ลิ้มสงวน ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ	สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ "สแนคเบญจรงค์ (Benjaronk Snack)" ด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเป็นองค์ประกอบหลัก" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าัญชาตีพร้อมบริโภคมผสมผงเปลือกมังคุด" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าัญชาตีพร้อมบริโภคมผสมผงผักสีม่วง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ในฐานข้อมูลมาตรฐานสากล ปี 2552 ประจำปี 2553 เรื่อง "Effect of Milling Process on Functional Properties of Legumes" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ในฐานข้อมูลมาตรฐานสากล ปี 2553 ประจำปี 2554 เรื่อง "Functional Properties of Cereal and Legume Based Extruded Snack Food Fortified with By-Products from Herbs and Vegetables" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ประกาศเกียรติคุณโครงการวิทยาศาสตร์สู่ความเป็นเลิศ พ.ศ.2556 ประจำปี 2556 เรื่อง "การผลิตอาหารเข้าัญชาตีพร้อมบริโภคมเสริมสุขภาพด้วยรำข้าวสกัดไขมัน" จาก คณะกรรมการการวิจัยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การสื่อสาร และโทรคมนาคม วุฒิสภา - Top Ten Finalist of Rice Plus Award 2018: Innovative Rice Product Contest Product Concept (with Academic Research Supports): Food Product ประจำปี 2561 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์" จาก กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ <ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ดีเด่น อันดับ 2 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน" จาก มหาวิทยาลัยนเรศวร - SLIM Poster Award ประจำปี 2555 เรื่อง "Effect of storage conditions on physical, chemical and functional properties of extruded snack" จาก The Italian Scientific Group of Food Packaging & The Korean Society of Food Science and Nutrition - 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 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2546 - 20 มกราคม 2568