

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยศิลปากร, ไทย, 2540 วท.ม.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยศิลปากร, ไทย, 2547 ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2560		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การแปรรูปด้วยความร้อน(Thermal Processing), การแปรรูปผักและผลไม้(Fruit and Vegetable Processing)		
โครงการวิจัย	ปี 2549-2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยจานด่วนที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2550-2551 ผลิตภัณฑ์ซูบไทยสุขภาพ เพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2549-2550 การพัฒนากระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพน้ำผลไม้เพื่อยืดอายุการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2551 การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2551 การพัฒนาเครื่องต้มล้างพืชจากขมิ้น รังจืดและอินูลิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมี ของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การศึกษาผลของการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อที่มีต่อคุณภาพและคุณลักษณะของขวดพีพีทีใช้บรรจุเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 เสริมสุขภาพด้วยเปลือกมังคุดในผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2551 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำตาลทรายแดงในระดับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน (OTOP) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2552 การสกัดแอนโทไซยานินจากเปลือกองุ่นโดยใช้คลื่นอุลตราโซนิคและการผลิตแอนโทไซยานินผงด้วยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย: คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์สุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 ผลของกระบวนการความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในงาขาว งาดำและงาแดง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 อิทธิพลของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีในผลิตภัณฑ์อัดฟอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551-2552 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะพร้าว และการควบคุมคุณภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2552 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตน้ำตาลเม็ดยาจากน้ำตาลสดของจาก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช ปี 2552-2553 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปมะม่วงสุ่มชุนกุ๊ฟฟ้าพัฒนา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณด้านวิชาการสนับสนุนการกิจศูนย์กุ๊ฟฟ้าพัฒนา ปี 2552-2553 การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและสร้างกลไกทางการตลาดเพื่อยกระดับรายได้ของเกษตรกร ภายใต้แผนงานวิจัย การฟื้นฟูคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของเกษตรกรบนพื้นที่น้ำหนาวโดยใช้แนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2553 เครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาการผลิตเครื่องดื่ม ลดน้ำตาล ที่ทำจากผลไม้ พืชผัก และสมุนไพร ระดับโรงเรียนใน 4 ภูมิภาค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ปี 2553 การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ของศูนย์กุ๊ฟฟ้าพัฒนา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553 อิทธิพลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2554	ปัจจัยที่มีผลต่อรสผัดและขมในน้ำสตรอเบอรี่ตอย (Fragaria vesca) เพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2554	ผลของกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อปริมาณวิตามินซี สารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะขามป้อม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2554	อิทธิพลของการเกิดรีโพรเกรเดชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2554-2557	การวิจัยและพัฒนาเพื่อปรับปรุงการผลิตองุ่นรับประทานสดในเขตภาคตะวันตกของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2553-2554	การวิจัยแปรรูปผลผลิตจากสับปะรดและถั่วทอดเทคโนโลยี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดพัทลุง				
ปี 2556	พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2558-2559	การพัฒนากระบวนการผลิตขอสมะขามเพื่อยืดอายุการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณเนตรทราย จุลาสัย) และ บริษัท เคเนต จำกัด				
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำจิ้มซีฟู้ด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายชาญเดช เดชอนันตชาติ)				
ปี 2558-2559	โครงการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผลไม้สควอช (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณสุนิติ เกิดสงกรานต์) และบริษัทตะวัน บอดี้ แอนด์ แคน จำกัด				
ปี 2559	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อมะพร้าวอบแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โคโคไนท์ แฟคทอรี จำกัด				
ปี 2559	การศึกษายอายุการเก็บน้ำจิ้มซีฟู้ด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายชาญเดช เดชอนันตชาติ)				
ปี 2559-2560	การแปรรูปมันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหารเพื่อยกระดับรายได้เกษตรกรชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2559 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์				
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บขอสพริก MJ Hot sauce และ MJ Ginger Sambal (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณ ญัฐพร ว่องวิไลกุล)				
ปี 2559-2560	นวัตกรรมเครื่องดื่มอิมัลชันจากวัตถุดิบไทยสู่ผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ				
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)				
ปี 2559-2561	อาหารไทยมังสวิรัตและอาหารไทยฮาลาลสู่ตลาดโลก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ				
ปี 2560	โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEสู่ตลาดโลก(Global Reach) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม				
ปี 2560-2561	การผลิตขอสซีฟู้ดบรรจุขวดแก้วเพื่อการทดสอบตลาด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซินซิมา จำกัด				
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตพริกทอดกรอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอ็ม ฟู้ดส์ จำกัด				
ปี 2560-2561	การพัฒนากระบวนการผลิตแยมผลไม้ น้ำตาลต่ำเพื่อยืดอายุการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0				
ปี 2560-2561	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสายไหมปรุงรสด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตทางกายภาพและทางเคมี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูโตะ ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด				
ปี 2560-2561	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสายไหมปรุงรสด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตทางกายภาพและทางเคมี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ				
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำเสาวรสุเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไลฟ์ การ์เดนส์ แลนด์สเคปส์ จำกัด				

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสาลีไทยเพื่อการพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมมะขามผสมผลไม้ชนิดเคี้ยวได้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา (KOMBUCHA) ดั่งเช่าสีทองสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มโปรตีนรสผลไม้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอพีที โปรเฟสชั่นนอล จำกัด		
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สังขยาใบเตยบรรจุในภาชนะปิดสนิทโดยกระบวนการให้ความร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ชาร์มมิ่ง เฮลท์ซี		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำพริกทองเสตอร์โรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทคาโบะ (ประเทศไทย)จำกัด		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้ขนมจากเนื้อลำไย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากPM Group Company Limited		
ปี 2559-2560	การพัฒนาอาหารปรับเนื้อสัมผัสที่เป็นชุดสำหรับเพื่อสุขภาพตามมาตรฐาน Universal Design Food/Smile Care Food และ National Dysphagia Diet สำหรับผู้ที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2559-2560	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุน		
ปี 2560	การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์หุ่นมะพร้าวจากลำไยเพื่อเพิ่มมูลค่า และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสมุทรสาคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	คุณสมบัติการด้านการกลายพันธุ์ ปริมาณสารฟลาโวนอยด์และสารประกอบฟีนอลิกในน้ำเกรวี่ที่มีสมุนไพรมะนาวเป็นองค์ประกอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	ผลของกระบวนการความร้อนต่อสมบัติทางกายภาพและการต้านอนุมูลอิสระในงาขี้ม่อนพันธุ์ไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มทางเลือกสำหรับผู้ควบคุมปริมาณน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	ผลของสายพันธุ์หัวปลีและการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ และ คุณค่าทางโภชนาการของเครื่องดื่มหัวปลี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560-2561	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก: (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุน เงินงบประมาณ มก		
ปี 2560-2561	เพิ่มประสิทธิภาพการปลูกและการแปรรูปสับปะรดเพื่อเพิ่มมูลค่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำหรับบรรจุกระป๋องออลิเนียม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยเบเวอเรจเรแกน จำกัด		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มแจ่วผสมมะแขว่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2561	การพัฒนาสูตรซอสพริกต้นแบบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธนัญพัชญ์ ศักดิ์ศิริโสภาค)		
ปี 2561-2562	การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยฮาลาลและอาหารไทยมังสวิรัติสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุและผู้มีนิกายอิสลาม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ		
ปี 2561-2562	พัฒนาเทคโนโลยีการผลิตมันสำปะหลังผงกึ่งสำเร็จรูปจากมันสำปะหลังสายพันธุ์หวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2561-2562	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มโปรตีนแบบใส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด จีไอ 913		
ปี 2561-2563	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นไซรัปเป้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ตะวันบอดด์แอนด์แคน จำกัด		
ปี 2562	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสพริก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รสสอ จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกอ่อนเพื่อยืดอายุการเก็บ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ฟอว์เอเวอริ่งเอสเสติกเซ็นเตอร์ จำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2562-2563	การพัฒนาขนมจีนพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	Innovation Technology Assistance Program (ITAP)
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมบรรจุกระป๋องอลูมิเนียม (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	Thai Beverage Can Company Limited (TBC)
ปี 2562-2563	การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าวโอ๊ต (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท มีค่า วิแกน ดีเสิร์ต จำกัด
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองโดยใช้สารทดแทนความหวาน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ผู้ประกอบการ (คุณชนวัน วิภัยกุล)
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไฟเบอร์สำหรับผู้ป่วยส่องกล้องทางเดินอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท ฟินิกซ์เมดิคัลเทคโนโลยี จำกัด
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมอบกรอบจากข้าวโอ๊ต (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท มีค่า วิแกน ดีเสิร์ต จำกัด
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวโอ๊ตแบบสเตอริไลส์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท มีค่า วิแกน ดีเสิร์ต จำกัด
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มบรรจุกระป๋องอลูมิเนียมสำหรับเด็ก (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท ไทยเบเวอเรจเรจเคน จำกัด
ปี 2563-2564	การพัฒนาสูตรข้าวผสมกะหล่ำดอกพร้อมรับประทาน (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท ชิมปีครอป จำกัด
ปี 2562-2563	การพัฒนาสูตรน้ำส้มคั้นสดแบบผสมเก็บแช่แข็ง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท ฮอร์น เพรช จำกัด
ปี 2563-2565	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมพร้อมรับประทานสำหรับเด็กเล็ก (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัท มีกิน กินดี กรุ๊ป จำกัด
ปี 2563-2564	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมสับ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ห้างหุ้นส่วนจำกัด พิคอะฟู้ด
ปี 2564-2565	การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการถ่ายเทสาร BPA และประสิทธิภาพการใช้งานของแลกเกอร์ชนิด BPA-NI และการเตรียมความพร้อมเพื่อขอรับรองมาตรฐานสากลสำหรับการทดสอบการถ่ายเทสาร BPA ในกระป๋องบรรจุอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	ผลของการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในเครื่องต้มเผือกมะขามป้อม (โครงการสนับสนุนทุนนักวิจัยใหม่ วท.) (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2564-2565	ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสจากผักและสมุนไพรชนิดเดียว (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสจากไข่ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท ฟาร์มแมท อกริฟูดส์ จำกัด
ปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน: ผลของกระบวนการให้ความร้อน ความดัน การหมัก และการขึ้นรูปแบบแพตตี้ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหุงข้าว (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท ตระกูลพิชญ์ค้าข้าว จำกัด
ปี 2565-2566	การใช้ประโยชน์เศษเหลือจากการผลิตข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋องเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มและการต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปปิง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ร้านรุ่งสยาม ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม คือหน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2565-2566	การพัฒนาสูตรน้ำเลมอนเก็บแช่แข็ง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท อะเอย์ เพรช จำกัด
ปี 2565-2566	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแกงหมูชะมวงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ร้าน ทูว์ อันเดรท 41 ถนนริมน้ำ ตำบลท่าประดู่ อำเภอ เมืองระยอง จังหวัดระยอง 21000
ปี 2565-2566	นวัตกรรมการผลิตผงมันสำปะหลังสายพันธุ์หวานและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบเพื่อเพิ่มการใช้ประโยชน์มันสำปะหลังสายพันธุ์หวานในระดับอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2566	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไม้ผลของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเลอตอ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัย พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี		
ปี 2566	การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำมะม่วงและเสาวรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พศดา ซัพพลายส์ แอนด์ เซอร์วิสเชส จำกัด		
ปี 2566-2567	การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พศดา ซัพพลายส์ แอนด์ เซอร์วิสเชส จำกัด		
ปี 2565-2566	โครงการการเชื่อมโยงระบบบริหารจัดการโรงงานต้นแบบการแปรรูปอาหาร (เมืองนวัตกรรมอาหาร) - โครงการย่อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผลไม้พร้อมปั่นที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พศดา ซัพพลายส์ แอนด์ เซอร์วิสเชส จำกัด		
ปี 2565-2566	การต่อยอดองค์ความรู้จากงานวิจัยและทรัพย์สินทางปัญญาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางธุรกิจของผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกสู่ผู้ประกอบการยุคใหม่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)		
ปี 2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อยกระดับความสามารถในอาชีพของคนระหว่างวัยในโลกแห่งความผันผวน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567-2568	การพัฒนานวัตกรรมอาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุเพื่อนำไปใช้ในภาวะประสพภัยพิบัติ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาสูตรน้ำส้มเข้มข้นและน้ำสตอเบอร์รี่เข้มข้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ภูเก็ตอมรภัณฑ์ จำกัด		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Supanida Winitchai, Nakorn Luangprasert, Nuanprang Chaitakhob, Sudprasong Suwonlerd, Nipa Khaunkuab, Phisamai Srichayet, "มะขามป้อม ผลไม้ลูกเล็กที่ประโยชน์ไม่เล็ก", วารสารเคหการเกษตร 35 (3) (2011) 142-144
- 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)

ระดับนานาชาติ

- wandee 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)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาสังคมศาสตร์) 30 (1) (2009) 90-97
- Jang, H, Phisamai Srichayet, Park, WJ, Heo, HJ, Kim, DO, Sasitom Tongchitpakdee, Kim, TJ, Jung, SH, Lee, CY, "Phyllanthus emblica L. (Indian gooseberry) extracts protect against retinal degeneration in a mouse model of amyloid beta-induced Alzheimer's disease", JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS 37 (-) (2017) 330-338

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
<p>ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, "PROCESS DEVELOPMENT AND APPROPRIATE TECHNOLOGY OF SOFT BROWN SUGAR FOR OTOP", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008) - Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถ้ำกระแสนร์, Chulaluck Charunuch, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Study of Physical and Chemical Properties of Modified Com Grit Flour by Extrusion Process", การประชุมทางวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 8 (2010) - Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถ้ำกระแสนร์, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Effect of modified com grit flour by extrusion process on physical properties of extruded snack", นเรศวรวิจัย ครั้งที่ 7 (2011) - Vipapom Na Thalng, 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) - Pisut Butsuwan, Penpimol Jaturontrasame, Wuttinant Kongtud, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, นางสิริขณา วิวัฒน์ศิริพงศ์, "Technology Transfer of Pineapple Developed Products for Community Enterprise at Phatthalung Province", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล ครั้งที่ 1 (2012) ระดับนานาชาติ - Nipat Limsangouan, สุนารี ถ้ำกระแสนร์, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, Chulaluck Charunuch, "Pasting properties of modified com grit from extrusion process", ASEAN Food Conference 2009 (2009) - 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) - Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, "The composition of sugarcane juice and production of granulated sugar", 11th ASEAN Food Conference 2009 (2009) - 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) - 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) - Kassamapom Puntaburt, Nipat Limsangouan, Phisamai Srichayet, "Effect of drying temperature on antioxidant properties of white, black and red sesame seeds (Maehongson strain)", นเรศวรวิจัย ครั้งที่7 (2011) - 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) - 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, 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) - Phisamai Srichayet, Sasitom Tongchitpakdee, Dae-Ok, "Antioxidant Capacity and Protective Effect of Indian Gooseberry (Phyllanthus emblica Linn.) Fractions on Neuronal PC-12 Cells", Innovations in Food Science for Human Well-Being (2013) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องตีผสมนไพรและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเขย	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดกะปิสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดกะปิตดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดเขียวหวานสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดเขียวหวานดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดคั่วกลิ้งสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดคั่วกลิ้งดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดฉ่ำสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดฉ่ำดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดฉู่ฉี่สำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดฉู่ฉี่ดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซุ้ปต้มข่าชนิดข้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซุ้ปต้มข่าชนิดข้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซุ้ปต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซุ้ปต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าัญชาตีผสมผงเปลือกมังคุดโดยใช้เครื่องเอกซ์ทูเรอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของเปลือกเงาะ" จาก สำนักบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "เครื่องดื่มโปรตีนจากมะพร้าว" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์แผ่นแป้งห่อจากมะพร้าว" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวที่มีสี และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดงกล่าว" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรอาหารน้ำพริกปลาฟู่าง และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "เครื่องดื่มน้ำพืชเสริมสารสกัดจากเห็ดที่ผ่านการเอนแคปซูเลทและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำหางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic) และชาเขียว (green tea)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำหางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic) และไฟเบอร์ (fibers)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำหางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic) และสารสกัดจากหม่อน (mulberry extract)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำหางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวรสกะเพรา" จาก สำนักงานนวัตกรรมและพันธกิจเพื่อสังคม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวรสต้มยำ" จาก สำนักงานนวัตกรรมและพันธกิจเพื่อสังคม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เม็ดบีดส์พรีไบโอติกเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในอาหารและเครื่องดื่ม" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "สูตรซุ้ปเห็ดนางฟ้าเสริมไข่ขาวชนิดบรรจุทอร์ทเพอร์ และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "กระเพาะปลาตุ๋นเนื้อปู และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ขนมสืบหมูนุ่ม และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ข้าวไรซ์เบอร์รี่ดัดเบ็ญจรงค์ และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ปลาราดซอสสับปะรด และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ผงข้าวต้มข้าไก่ และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ผงข้าวเหนียวมะม่วง และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ฟักทองแกงบวด และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรโจ๊กหมู่มะพร้าวแช่ชาวนิดบรรจุรีทอร์ทเพาท์" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรอาหารแกงส้มผักบุ้งปลาช่อน และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรอาหารซูเปอร์ผักรวม และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรอาหารถั่วเขียวต้มน้ำตาลเนื้อเนียน และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรอาหารผงโจ๊กหมู่มะพร้าวแช่ชาวนิด และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรอาหารผงซูเปอร์นางฟ้าแช่ชาวนิด และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "หมู่มะพร้าวทอดกระเทียมพริกไทย และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ห่อหมกปลาช่อน และกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
ลิขสิทธิ์			
<ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าัญชชาติพร้อมบริโภคมะม่วงเปลือกมั่งคุด" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - INEX 2022 Awards ระดับ Gold ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากส่วนเหลือในการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก India International Innovation & Invention Expo (INEX 2022) - รางวัลพิเศษ (Special Award) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการสร้างมูลค่าและใช้ประโยชน์ส่วนเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมูลค่าสูงจากส่วนเหลือทิ้งกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในงาน “E-NNOVATE 2022 Edition: International Innovation Show” โดย Innovative Business Solutions (IBS) หน่วยงานเอกชนด้านการส่งเสริมนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ แห่งสาธารณรัฐโปแลนด์ - รางวัลเหรียญเงิน (Silver Award) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการสร้างมูลค่าและใช้ประโยชน์ส่วนเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมูลค่าสูงจากส่วนเหลือทิ้งกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในงาน “E-NNOVATE 2022 Edition: International Innovation Show” โดย Innovative Business Solutions (IBS) หน่วยงานเอกชนด้านการส่งเสริมนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ แห่งสาธารณรัฐโปแลนด์ 			
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ			
<ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ดีเด่น อันดับ 2 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน" จาก มหาวิทยาลัยนเรศวร 			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
<p>- 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</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 2549 - 13 เมษายน 2567