

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
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 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยจากถั่วที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2549-2550 การพัฒนากระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพน้ำผลไม้เพื่อยืดอายุการเก็บ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2550-2551 ผลิตภัณฑ์ซูบไทยสุขภาพ เพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2551 การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรให้ได้มาตรฐาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2551 การพัฒนาเครื่องต้มล้างพืชจากขมิ้น รากจืดและอินทูลิน ( 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 การพัฒนาระบบวิธีการผลิตและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำตาลทรายแดงในระดับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน (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 ต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีในผลิตภัณฑ์อัดพอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551-2552 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะพร้าว และการควบคุมคุณภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2552 การพัฒนาระบบวิธีการผลิตน้ำตาลเม็ดยาจากน้ำตาลสดของจาก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช ปี 2552-2553 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปมะม่วงสุ่มชุนกุฬาพัฒนา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากงบประมาณด้านวิชาการสนับสนุนภารกิจศูนย์กุฬาพัฒนา ปี 2552-2553 การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและสร้างกลไกทางการตลาดเพื่อยกระดับรายได้ของเกษตรกร ภายใต้แผนงานวิจัย การฟื้นฟูคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของเกษตรกรบนพื้นที่น้ำหนาวโดยใช้แนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2553 เครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาการผลิตเครื่องดื่ม ลดน้ำตาล ที่ทำจากผลไม้ พืชผัก และสมุนไพร ระดับโรงเรียนใน 4 ภูมิภาค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ปี 2553 การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ของศูนย์กุฬาพัฒนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553 อิทธิพลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2554	ปัจจัยที่มีผลต่อรสผาดและขมในน้ำสตรอเบอร์รี่ (Fragaria vesca) เพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ผลของกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อปริมาณวิตามินซี สารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะขามป้อม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	อิทธิพลของการเกิดโรโทรเจอร์เดชั่นต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554-2557	การวิจัยและพัฒนาเพื่อปรับปรุงการผลิตรองรับประธานสดในเขตภาคตะวันตกของประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553-2554	การวิจัยแปรรูปผลผลิตจากสับปะรดและถ่ายทอดเทคโนโลยี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดพัทลุง		
ปี 2556	พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558-2559	การพัฒนากระบวนการผลิตขอสมะขามเพื่อยืดอายุการเก็บ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณเนตรทราย จุลาสัย) และ บริษัท เคนต จำกัด		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร ( สวก.)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำจิ้มซีฟู้ด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายชาญเดช เดชนันต์ชาติ)		
ปี 2558-2559	โครงการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผลไม้สควอช ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณสุนิติ เกิดสงกรานต์) และบริษัทตะวัน บอทด แอนด์ แคน จำกัด		
ปี 2559	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อมะพร้าวอบแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท โคโคไนท์ แพคทอรี่ จำกัด		
ปี 2559	การศึกษายอายุการเก็บน้ำจิ้มซีฟู้ด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายชาญเดช เดชนันต์ชาติ)		
ปี 2559-2560	การแปรรูปมันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหารเพื่อยกระดับรายได้เกษตรกรชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2559 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์		
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บซอสพริก MJ Hot sauce และ MJ Ginger Sambal ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณ ณฐพร ว่องวิไลกุล)		
ปี 2559-2560	นวัตกรรมเครื่องดื่มมีลชันจากวัตถุดิบไทยสู่ผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุทั่วโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2561	อาหารไทยมังสวิรัตและอาหารไทยฮาลาลสู่ตลาดโลก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ		
ปี 2560	โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEsสู่ตลาดโลก(Global Reach) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม		
ปี 2560-2561	การผลิตซอสซีฟู้ดบรรจุขวดแก้วเพื่อการทดสอบตลาด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ชินชิม่า 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 โลฟ การ์เดนส์ แลนด์สเคปส์ จำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
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) ถังเข้าสีทองสู่เชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs	เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มเวย์โปรตีนรสผลไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัท เอพีที โปรเฟสชั่นนอล จำกัด	
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สังขยาใบเตยบรรจุในภาชนะปิดสนิทโดยกระบวนการให้ความร้อน ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัท ชาร์มมิ่ง เฮลท์ซี	
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำพริกทองสเตอริไรส์ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัทคาโอะ (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	การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ขนมมะพร้าวจากลำไยเพื่อเพิ่มมูลค่า และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสมุทรสาคร ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	คุณสมบัติการต้านการกลายพันธุ์ ปริมาณสารฟลาโวนอยด์และสารประกอบฟีนอลิกในน้ำเกรวีที่มีสมุนไพรมะนาวเป็นองค์ประกอบ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	ผลของกระบวนการความร้อนต่อสมบัติทางกายภาพและการต้านอนุมูลอิสระในน้ำขี้ม่อนพันธุ์ไทย ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มทางเลือกสำหรับผู้ควบคุมปริมาณน้ำตาล ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	ผลของสายพันธุ์หัวปลีและการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ และ คุณค่าทางโภชนาการของเครื่องดื่มหัวปลี ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2561	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก: ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุน เงินงบประมาณ มก
ปี 2560-2561	เพิ่มประสิทธิภาพการปลูกและการแปรรูปสับปะรดเพื่อเพิ่มมูลค่า ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำหรับบรรเทาอาการภูมิแพ้ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	บริษัท ไทเบเวอร์เรจแคน จำกัด
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มแจ่วผสมมะแขว่น ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2561	การพัฒนาสูตรซอสพริกต้นแบบ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	ผู้ประกอบการ (คุณธนัญชญ์ ศักดิ์ศิริโสภาค)
ปี 2561-2562	การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยฮาลาลและอาหารไทยมังสวิรัตสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุและผู้มีนิกายอิสลาม ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจาก	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
ปี 2561-2562	พัฒนาเทคโนโลยีการผลิตมันสำปะหลังผงกึ่งสำเร็จรูปจากมันสำปะหลังสายพันธุ์หวาน ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2561-2562	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มเวย์โปรตีนแบบใส ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจาก	ห้างหุ้นส่วนจำกัด จีไอ 913
ปี 2561-2563	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นไซรัปเป้ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจาก	บริษัท ตะวันบอดด์แอนด์แคน จำกัด
ปี 2562-2563	พัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกอ่องเพื่อยืดอายุการเก็บ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจาก	บริษัท ฟอร์เอเวอร์ยั้งเอสเสติกเซ็นเตอร์ จำกัด
ปี 2562-2563	พัฒนาขนมเงินทองบร็อกโคลี่ในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจาก	Innovation Technology Assistance Program (ITAP)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมบรรจุกระป๋องอูมิลิเนียม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยเคนเบเวอริจเรจแคน จำกัด		
ปี 2562-2563	การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าวโอ๊ต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท มีค่า วิแกน ดีเลิร์ท จำกัด		
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองโดยใช้สารทดแทนความหวาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากคุณธนวัน วิภัยกุล		
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไฟเบอร์ต่ำสำหรับผู้ป่วยส่องกล้องทางเดินอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทฟินิกซ์เมดิคัลเทคโนโลยี จำกัด		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Supanida Winitchai, Nakom 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 com 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 Com 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) วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์ 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			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- 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 งานเกษตรนครสวรรค์ 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", นครสวรรค์วิจัย ครั้งที่ 7 (2011)			
- 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)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัย ชำนาญการ	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<p>- Pisut Butsuwan, Penpimol Jaturontrasame, Wuttinant Kongtud, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, นางสิรินชนา วิวัฒน์ศิริพงษ์, "Technology Transfer of Pineapple Developed Products for Community Enterprise at Phatthalung Province", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล ครั้งที่ 1 (2012) ระดับนานาชาติ</p> <p>- Nipat Limsangouan, สุณารี ถ้ำกระแสร, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, Chulaluck Charunuch, "Pasting properties of modified com grit from extrusion process", ASEAN Food Conference 2009 (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>- Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, "The composition of sugarcane juice and production of granulated sugar", 11th 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>- Nipat Limsangouan, Mr. 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>- Kassamapom Puntaburt, Nipat Limsangouan, Phisamai Srichayet, "Effect of drying temperature on antioxidant properties of white, black and red sesame seeds (Maehongson strain)", นครศรีธรรมราช ครั้งที่7 (2011)</p> <p>- 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)</p> <p>- 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)</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>- 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>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องตีผสมสมุนไพรและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดกะปิสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดกะปิตดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดเขียวหวานสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดเขียวหวานดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดคั่วกลิ้งสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดคั่วกลิ้งดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดดำสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดดำดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวผัดหมูสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตข้าวผัดหมูดงกล่าว" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซุ้ต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซุ้ต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ซุ้ต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูปและกรรมวิธีผลิตซุ้ต้มยำชนิดข้นสำเร็จรูป" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p>	

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย ชำนาญการ		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติผสมผงเปลือกมั่งคุดโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของเปลือกเงาะ" จาก สำนักบริการวิชาการ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์</li> </ul>			
<b>ลิขสิทธิ์</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคมผสมผงเปลือกมั่งคุด" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>			
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>			
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ดีเด่น อันดับ 2 อุตุสหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบดัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน" จาก มหาวิทยาลัยนเรศวร</li> <li>- 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 &amp; The Korean Society of Food Science and Nutrition</li> <li>- 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</li> </ul>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 6 กรกฎาคม 2563