สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อัญชลี อุษณาสุวรรณกุล		
ตำแหน่ง	นักวิจัย	**สังกัด**	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

การศึกษา B.Sc. (Food Technology), Chulalongkorn University, ไทย, 2543
M.Sc. (Food and Nutrition for Development), Mahidol University, ไทย, 2547
Ph.D. (Animal and Food Sciences - Emphasis on Aquaculture), West Virginia University, U.S.A., 2554
Postdoc (Agronomy), INRA - Fish Physiology and Genomics, France, 2556
Postdoc (Limnology), Uppsala University, Sweden, 2557

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Food Texture & Rheology, Quality of Fishery Products, Muscle Food Chemistry

โครงการวิจัย

ปี 2548-2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรกึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)

ปี 2551 ผลของสารสกัดจากแก้วมังกรพันธุ์เนื้อสีขาวและเนื้อสีแดงที่มีต่อการเจริญของเซลล์มะเร็งตับและการทำลายดีเอ็นเอโดยเทคนิค in vivo DNA repairs test (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2557 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและลักษณะเนื้อสัมผัสของชิ้นปลาแล่ปริมาณไขมันสูงและปานกลางจากปลาเพาะเลี้ยงซึ่งจับในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558 การใช้ประโยชน์กากงาพันธุ์ไทยเพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ มูลค่าสูงด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558-2559 ศักยภาพของสมุนไพรในผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์และน้ำจิ้มที่มีฤทธิ์ยับยั้งปริมาณสารก่อมะเร็งในอาหารปิ้งย่าง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2559-2561 การพัฒนากระบวนการย่อยข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากThe Japan International Cooperation Agency (JICA)

ปี 2559-2560 การพัฒนาเทคโนโลยีการดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับอาหารโปรตีนจากปลาเพื่อผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2559-2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงเจลเพิ่มความข้นหนืดสำหรับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อป้องกันการสำลักในผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2559-2560 โครงการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ผลไม้สดไทยด้วยเทคโนโลยีการสร้างเจล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท วีแอนด์ เอ โฮลดิ้ง จำกัด

ปี 2559-2560 นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2559-2560 นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้วยและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2561-2562 การปรับปรุงคุณภาพปลาเส้นลดโซเดียม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พี เอม ฟูด จำกัด

ปี 2561 เต้าหู้หลอดแซลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2561-2562 การพัฒนาอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสเพื่อผู้สูงอายุด้วยระบบอิมัลชันพร้อมประโยชน์เชิงฟังก์ชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปรับเนื้อสัมผัสบำรุงสมองสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2564-2565 การลดขยะกากถั่วเหลืองจากชุมชนและอุตสาหกรรมโดยนำไปแปรรูปเป็นแป้งโอคาราเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบอาหารมูลค่าสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ชื่อ ดร.อัญชลี อุษณาสุวรรณกุล	
ตำแหน่ง นักวิจัย	**สังกัด** ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2564-2565 การลดขยะกากถั่วเหลืองจากชุมชนและอุตสาหกรรมโดยนำไปแปรรูปเป็นแป้งโอคาราเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบอาหารมูลค่าสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2565 การศึกษาสมบัติด้าน Rheology ของแป้งข้าวกล้อง ชนิดโม่น้ำ ยี่ห้อ แม็กซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แม็กซ์เท็กซ์ เทรดดิ้ง กรุ๊ป จำกัด

ปี 2565-2566 การเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของผู้หญิงในยุคดิจิทัลในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากMinistry of Women's Affairs of Cambodia under Lancang - Mekong Cooperation (LMC) Special Fund

ปี 2566-2567 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากปลา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท นิวไลฟ์ ซัพพลายส์ 888 จำกัด

ปี 2566-2568 การพัฒนาแนวคิดการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืนสำหรับโอคารา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะกรรมการวิจัยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2566 การพัฒนากระบวนการสกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์วิกฤตยิ่งยวดและประเมินคุณภาพของน้ำมันและใยอาหารจากกากถั่วเหลือง (โอคารา) (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566 การพัฒนากระบวนการสกัดแยกองค์ประกอบในกากถั่วเหลืองเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตนมถั่วเหลือง (โอคารา) เพื่อนำไปพัฒนาเป็นนาโนเซลลูโลสและอนุพันธ์ และการนำกลับมาใช้เป็นวัตถุดิบอาหารเชิงฟังก์ชันและบรรจุภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566 การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตผงนาโนเซลลูโลสจากกากถั่วเหลืองซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำเต้าหู้โดยใช้พลังงานกลจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566 การศึกษาผลของใยอาหารที่สกัดจากกระเจี๊ยบเขียวต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเคมีกายภาพของข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Aunchalee Aussanasuwannakul, P. Brett Kenney, Robert G. Brannan, Susan D. Slider, Mohamed Salem, Jianbo Yao, "Relating instrumental texture, determined by variable-blade and Allo-Kramer shear attachments, to sensory analysis of rainbow trout, Oncorhynchus mykiss,fillets", Journal of Food Science 75 (7) (2010) 365-374

- Aunchalee Aussanasuwannakul, P. Brett Kenney, Gregory M. Weber, Jianbo Yao, Susan D. Slider, Meghan L. Manor, Mohamed Salem, "Effect of sexual maturation on growth, fillet composition, and texture of female rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) on a high nutritional plane", Aquaculture 317 (1-4) (2011) 79-88

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Gregory M. Weber, Mohamed Salem, Jianbo Yao, Susan D. Slider, Meghan L. Manor, P. Brett Kenney, "Effect of sexual maturation on thermal stability, viscoelastic properties, and texture of rainbow trout, Oncorhynchus mykiss, fillets", Journal of Food Science 71 (1) (2012) 77-83

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Susan D. Slider, Mohamed Salem, Jianbo Yao, P. Brett Kenney, "Comparison of Variable-Blade to Allo-Kramer Shear Method in Assessing Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) Fillet Firmness", Journal of Food Science 77 (9) (2012) 335-341

- Meghan L. Manor, Gregory M. Weber, Mohamed Salem, Jianbo Yao, Aunchalee Aussanasuwannakul, P. Brett Kenney, "Effect of sexual maturation and triploidy on chemical composition and fatty acid content of energy stores in female rainbow trout, Oncorhynchus mykiss", Aquaculture 364-365 (-) (2012) 312-321

- Mohamed Salem, Meghan L. Manor, Aunchalee Aussanasuwannakul, Patrick Brett Kenney, Gregory M. Webber, "Effect of sexual maturation on muscle gene expression of rainbow trout: RNA-Seq approach", Physiological Reports 1 (5) (2013) 1-15

- Davidson JW, Kenney PB, Manor M, Good CM, Weber GM, Aunchalee Aussanasuwannakul, Turk PJ, Welsh C, Summerfelt ST, "Growth Performance, Fillet Quality, and Reproductive Maturity of Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) Cultured to 5 Kilograms within Freshwater Recirculating Systems", Aquaculture Research & Development 5 (238) (2014)

ชื่อ ดร.อัญชลี อุษณาสุวรรณกุล **ตำแหน่ง** นักวิจัย	**สังกัด** ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Gregory M. Webber, John W. Davidson, P. Brett Kenney, Christopher M. Good, Meghan L. Manor, Carla Welsh, Aunchalee Aussanasuwannakul, Steven T. Summerfelt, "Changes in Sex Steroids, Growth Hormone, and Insulin-Like Growth Factor-I during Ovarian Development in Rainbow Trout Cultured in a Water Recirculating System with Continuous Light", North American Journal of Aquaculture 77 (2) (2015) 186-194

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Kassamaporn Puntaburt, Witcha Treesuwan, "Rheological, Tribological, and Sensory Analysis of Coconut-Oil-Modified Coconut Milk Kefir", Current Research in Nutrition and Food Science 8 (2) (2020) 496-503

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Kartik Pondicherry, Janpen Saengprakai, "Rheological and tribological characterization of herbal sweet sauce with different stabilizing systems", CyTA - Journal of Food 20 (1) (2022) 158-171

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Chowladda Teangpook, Witcha Treesuwan, Kassamaporn Puntaburt, Pisut Butsuwan, "Effect of the Addition of Soybean Residue (Okara) on the Physicochemical, Tribological, Instrumental, and Sensory Texture Properties of Extruded Snacks", Foods 11 (19) (2022) (2967)

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Sumitra Boonbumrung, Thidarat Pantoa, "Valorization of Soybean Residue (Okara) by Supercritical Carbon Dioxide Extraction- Compositional, Physicochemical, and Functional Properties of Oil and Defatted Powder", Foods 12 (14) (2023)

- Siriporn Tanjor, Sunsanee Udomrati, Aunchalee Aussanasuwannakul, "Particle size and concentration of ground rice on tribological properties and in vitro starch digestibility of rice porridge", International Journal of Food Properties 27 (1) (2024) 314-325

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Pisut Butsuwan, "Evaluating Microbiological Safety, Sensory Quality, and Packaging for Online Market Success of Roasted Pickled Fish Powder", Foods 13 (6) (2024)

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- สมฤทัย สุจริตธรรม, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jiraporn Runglerdkriangkrai, Jirawan Maneerote, "Effect of pre-emulsified oil on physico-chemical properties in fish emulsion sausage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)

- นฤพร ทองแพง, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jirawan Maneerote, "Effect of ratio between egg and soy milk and mince salmon on qualities of ready to eat soften salmon", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018)

ระดับนานาชาติ

- Aunchalee Aussanasuwannakul, P. Brett Kenney, Robert G. Brannan, Susan D. Slider, Mohamed Salem, Jianbo Yao, "Developing Instrumental Texture, Determined by Variable-Blade Attachment in Assessing Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) Fillet Firmness", The 7th Thailand Bilateral Conference: Multifunctional Agriculture and Food Make Life Better (2012)

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Wanchai Worawattanamateekul, Suntaree Suwonsichon, Kassamaporn Puntaburt, "Comparison of puncture and shear methods in assessing firmness of farmed tilapia (Oreochromis niloticus), rainbow trout (Oncorhynchus mykiss), and sheatfish (Micronema bleekeri) fillets: effects of muscle fat content and refrigeration", 29th EFFoST International Conference Proceedings (2015)

- Somruethai Sutcharittham, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jiraporn Runglerdkriangkrai, Jirawan Maneerote, "Rheological characterization of pre-emulsified oil and fish sausage batter as affect by soy protein isolate and sodium caseinate", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)

อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งกึ่งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย

ชื่อ ดร.อัญชลี อุษณาสุวรรณกุล **ตำแหน่ง** นักวิจัย	**สังกัด** ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- 3rd Place Winner, Ph.D. Poster Section

ประจำปี 2551 จาก Davis College Graduate Student Conference, West Virginia University, U.S.A.

- 1st Place Winner, Video Contest for Texture Analysis, presented at 2009 IFT Annual Meeting & Food Expo ประจำปี 2552 จาก Texture Technologies Corp., U.S.A.

- Travel Award for Poster Presentation at 2009 IFT Annual Meeting & Food Expo
ประจำปี 2552 จาก Texture Technologies Corp., U.S.A.

- Travel Award for Poster Presentation at 2010 IFT Annual Meeting & Food Expo
ประจำปี 2553 จาก Texture Technologies Corp., U.S.A.

รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์

- รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 26 เมษายน 2567