

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อัญชลี อุษณาสวรรณกุล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
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	<p>ปี 2548-2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรกึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรคนวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)</p> <p>ปี 2551 ผลของสารสกัดจากแก้วมังกรพันธุ์เนื้อสีขาวและเนื้อสีแดงที่มีต่อการเจริญของเซลล์มะเร็งตับและการทำลายดีเอ็นเอโดยเทคนิค in vivo DNA repairs test (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและลักษณะเนื้อสัมผัสของชิ้นปลาแล่ปริมาณไขมันสูงและปานกลางจากปลาเพาะเลี้ยงซึ่งจับในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558 การใช้ประโยชน์จากพืชน้ำเพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ มูลค่าสูงด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558-2559 ศักยภาพของสมุนไพรในผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์และน้ำจิ้มที่มีฤทธิ์ยับยั้งปริมาณสารก่อมะเร็งในอาหารปิ้งย่าง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2559-2561 การพัฒนากระบวนการย่อยข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากThe Japan International Cooperation Agency (JICA)</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาเทคโนโลยีการดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับอาหารโปรตีนจากปลาเพื่อผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลเพิ่มความข้นหนืดสำหรับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อป้องกันการสำลักในผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2559-2560 โครงการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ผลไม้สดไทยด้วยเทคโนโลยีการสร้างเจล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท วีแอนด์ เอ โฮลดิ้ง จำกัด</p> <p>ปี 2559-2560 นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2559-2560 นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2561-2562 การปรับปรุงคุณภาพปลาเส้นลดโซเดียม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พี เอ็ม ฟู้ด จำกัด</p> <p>ปี 2561 เต้าหู้หลอดแชลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสเพื่อผู้สูงอายุด้วยระบบอิมัลชันพร้อมประโยชน์เชิงฟังก์ชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปรับเนื้อสัมผัสบำรุงสมองสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2564-2565 การลดขยะจากถ้วยเหลือจากชุมชนและอุตสาหกรรมโดยนำไปแปรรูปเป็นแปงโอคาราเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบอาหารมูลค่าสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อัญชลี อุษณาสวรรณกุล	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2564-2565	การลดขยะกากถั่วเหลืองจากชุมชนและอุตสาหกรรมโดยนำไปแปรรูปเป็นแป้งโอคาราเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบอาหารมูลค่าสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565	การศึกษามสมบัติด้าน Rheology ของแป้งข้าวกล้อง ชนิดไม่ม่่า ยี่ห้อ แม็กซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แม็กซ์เท็กซ์ เทรตติ้ง 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) ได้รับทุนจากคณะกรรมการวิจัยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2566	การพัฒนากระบวนการสกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์วิกฤตยิ่งยวดและประเมินคุณภาพของน้ำมันและโยอาหารจากกากถั่วเหลือง (โอคารา) (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนากระบวนการสกัดแยกองค์ประกอบในกากถั่วเหลืองเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตนมถั่วเหลือง (โอคารา) เพื่อนำไปพัฒนาเป็นนาโนเซลลูโลสและอนุพันธ์ และการนำกลับมาใช้เป็นวัตถุดิบอาหารเชิงฟังก์ชันและบรรจุภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตผงนาโนเซลลูโลสจากกากถั่วเหลืองซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำเต้าหู้โดยใช้พลังงานกลจากกระบวนการเอ็กซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาลงของโยอาหารที่สกัดจากกระเจียบเขียวต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเคมีกายภาพของข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567-2568	การบริหารจัดการ RAINS for Central Food Valley by KU (Innovative Process, Healthy Foods and Waste Utilization) ประจำปี 2567 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Aunchalee Aussanasuwanakul, 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 Aussanasuwanakul, 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 Aussanasuwanakul, 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 Aussanasuwanakul, 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 Aussanasuwanakul, 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 Aussanasuwanakul, 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

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.อัญชลี อุษณาสวรรณกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) Cultured to 5 Kilograms within Freshwater Recirculating Systems", <i>Aquaculture Research & Development</i> 5 (238) (2014) - 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", <i>North American Journal of Aquaculture</i> 77 (2) (2015) 186-194 - Aunchalee Aussanasuwannakul, Kassamapom Puntaburt, Witcha Treesuwan, "Rheological, Tribological, and Sensory Analysis of Coconut-Oil-Modified Coconut Milk Kefir", <i>Current Research in Nutrition and Food Science</i> 8 (2) (2020) 496-503 - Aunchalee Aussanasuwannakul, Kartik Pondicherry, Janpen Saengprakai, "Rheological and tribological characterization of herbal sweet sauce with different stabilizing systems", <i>CyTA - Journal of Food</i> 20 (1) (2022) 158-171 - Aunchalee Aussanasuwannakul, Chowladda Teangpook, Witcha Treesuwan, Kassamapom Puntaburt, Pisut Butsuwan, "Effect of the Addition of Soybean Residue (Okara) on the Physicochemical, Tribological, Instrumental, and Sensory Texture Properties of Extruded Snacks", <i>Foods</i> 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", <i>Foods</i> 12 (14) (2023) - Siripom Tanjor, Sunsanee Udomrati, Aunchalee Aussanasuwannakul, "Particle size and concentration of ground rice on tribological properties and in vitro starch digestibility of rice porridge", <i>International Journal of Food Properties</i> 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", <i>Foods</i> 13 (6) (2024) - Witcha Treesuwan, Khemmapas Treesuwan, Aunchalee Aussanasuwannakul, "The effects of rice bran oil, coconut oil and homogenisation pressure on the properties of oil-in-water emulsion loaded baicalein", <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 59 (10) (2024) 7962-7970 - Aunchalee Aussanasuwannakul, Kassamapom Puntaburt, Thidarat Pantoa, "Enhancing Gluten-Free Crispy Waffles with Soybean Residue (Okara) Flour: Rheological, Nutritional, and Sensory Impacts", <i>Foods</i> 13 (18) (2024) — - Hataichanok Kantrong, Aunchalee Aussanasuwannakul, Natita Rodkwan, Wanida Tewaruth Chitisankul, "Effect of mechanical treatment from extrusion process on physicochemical properties of okara cellulose powder", <i>Scientific Reports</i> 14 (-) (2024) 1-9 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สมฤทัย สุจริตรธรรม, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jirapom 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) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) Fillet Firmness", The 7th Thailand Bilateral Conference: Multifunctional Agriculture and Food Make Life Better (2012) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.อัญชลี อุษณาสวรรณกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Aunchalee Aussanasuwannakul, Wanchai Worawattanamateekul, Suntaree Suwonsichon, Kassamapom Puntaburt, "Comparison of puncture and shear methods in assessing firmness of farmed tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>), rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), and sheatfish (<i>Micronema bleekeri</i>) filets: effects of muscle fat content and refrigeration", 29th EFFoST International Conference Proceedings (2015)</p> <p>- Somruethai Sutcharittham, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jirapom 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)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งที่สำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <p>- 3rd Place Winner, Ph.D. Poster Section</p> <p>ประจำปี 2551 จาก Davis College Graduate Student Conference, West Virginia University, U.S.A.</p> <p>- 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.</p> <p>- Travel Award for Poster Presentation at 2009 IFT Annual Meeting & Food Expo</p> <p>ประจำปี 2552 จาก Texture Technologies Corp., U.S.A.</p> <p>- Travel Award for Poster Presentation at 2010 IFT Annual Meeting & Food Expo</p> <p>ประจำปี 2553 จาก Texture Technologies Corp., U.S.A.</p>	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <p>- รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2007 ประจำปี 2550 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดที่สำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 14 มกราคม 2568