

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

| | |
|--|--|
| <p>ชื่อ ดร.อัญชลี อุษณาสวรรณกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p> | <p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> |
| <p>การศึกษา B.Sc. (Food Technology), Chulalongkorn University, ไทย, 2543</p> <p>M.Sc. (Food and Nutrition for Development), Mahidol University, ไทย, 2547</p> <p>Ph.D. (Animal and Food Sciences - Emphasis on Aquaculture), West Virginia University, U.S.A., 2554</p> <p>Postdoc (Agronomy), INRA - Fish Physiology and Genomics, France, 2556</p> <p>Postdoc (Limnology), Uppsala University, Sweden, 2557</p> | |
| <p>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Food Texture & Rheology, Quality of Fishery Products, Muscle Food Chemistry</p> | |
| <p>โครงการวิจัย</p> <p>ปี 2548-2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวทอดสมุนไพรกิ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม (เงินรายได้ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.)</p> <p>ปี 2551 ผลของสารสกัดจากแก้วมังกรพันธุ์เนื้อสีขาวและเนื้อสีแดงที่มีต่อการเจริญของเซลล์มะเร็งตับและการทำลายดีเอ็นเอโดยเทคนิค in vivo DNA repairs test (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและลักษณะเนื้อสัมผัสของชิ้นปลาแปรรูปไขมันสูงและปานกลางจากปลาทะเลเลี้ยงซึ่งจับในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558 การใช้ประโยชน์จากกากพื้ไทยเพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ 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 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงเจลเพิ่มความข้นหนืดสำหรับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อป้องกันการสำลักในผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก (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 เต้าหู้หลอดแชลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุด้วยระบบอิมัลชันพร้อมประโยชน์เชิงฟังก์ชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปรับเนื้อสัมผัสบำรุงสมองสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> | |
| <p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> | |

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

| | |
|--|--|
| <p>ชื่อ ดร.อัญชลี อุษณาสวรรณกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p> | <p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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, <i>Oncorhynchus mykiss</i>, fillets", <i>Journal of Food Science</i> 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 (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) on a high nutritional plane", <i>Aquaculture</i> 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, <i>Oncorhynchus mykiss</i>, fillets", <i>Journal of Food Science</i> 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 (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) Fillet Firmness", <i>Journal of Food Science</i> 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, <i>Oncorhynchus mykiss</i>", <i>Aquaculture</i> 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", <i>Physiological Reports</i> 1 (5) (2013) 1-15 - Davidson JW, Kenney PB, Manor M, Good CM, Weber GM, Aunchalee Aussanasuwanakul, 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 Aussanasuwanakul, 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 | |
| <p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สมฤทัย สุจริตธรรม, Aunchalee Aussanasuwanakul, Jiraporn Runglertkreingrai, Jirawan Maneerote, "Effect of pre-emulsified oil on physico-chemical properties in fish emulsion sausage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - นฤพร ทองแพง, Aunchalee Aussanasuwanakul, 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 Aussanasuwanakul, 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", <i>The 7th Thailand Bilateral Conference: Multifunctional Agriculture and Food Make Life Better</i> (2012) - Aunchalee Aussanasuwanakul, 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>) fillets: effects of muscle fat content and refrigeration", <i>29th EFFoST International Conference Proceedings</i> (2015) | |

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

| | |
|--|---|
| <p>ชื่อ ดร.อัญชลี อุษณาสวรรณกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p> | <p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> |
| <p>- Somruethai Sutcharittham, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jirapom Runglertkreingkrui, 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 "กรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอดแช่เยือกแข็งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" 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 "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)</p> | |

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 12 กรกฎาคม 2563