

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกษมาพร ปัญธิบุตร	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ไทย, 2542 วท.ม.(พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2545		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	กระบวนการแปรรูปผักและผลไม้, Fruite and Vegetable Processing, พัฒนาผลิตภัณฑ์, สิทธิบัตร, กระบวนการแปรรูปอาหารโดยการทำแห้ง		
โครงการวิจัย	ปี 2547-2548 โครงการเครื่องต้มสำเร็จรูปธัญชาติเสริมสุขภาพด้วยสมุนไพรไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยพัฒนาร่วมภาครัฐและเอกชน ปี 2549-2550 การพัฒนากระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพน้ำผลไม้เพื่อยืดอายุการเก็บ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2548-2551 การต่อยอดเอกสารสิทธิบัตร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไทยกวาวเครือขาว (Pueraria miniflora) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมี ของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การสกัดสมุนไพรที่ปลดปล่อยสารสำคัญและผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสกัด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 เสริมสุขภาพด้วยเปลือกมังคุดในผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2551 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำตาลทรายแดงในระดับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน (OTOP) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2551 การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากสุกร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2552 การประเมินความปลอดภัยและวิเคราะห์คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพของเครื่องต้มล้างพิษที่ผลิตจากขมิ้น รวงจืด และอินทูลิน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย: คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์สุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 ผลของกระบวนการความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในงาขาว งาดำและงาแดง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 อิทธิพลของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีในผลิตภัณฑ์อัดพอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553 อิทธิพลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 ชูสุขภาพกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวโพดสีม่วงโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 การผลิตเครื่องต้มสุขภาพจากสารสกัดซึ่งข้าวโพดสีม่วงเข้มข้น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2555 ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป : ไข่ตองปรุงรส และ พุดดิ้งไข่ครบรสพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวแบบ Spout Pouch ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2556 นวัตกรรมหมูแผ่นกรอบเพื่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2556 พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและลักษณะเนื้อสัมผัสของชิ้นปลาแล่ปริมาณไขมันสูงและปานกลางจากปลาเพาะเลี้ยงซึ่งจับในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557-2558 การถ่ายทอดเทคโนโลยีจากเอกสารสิทธิบัตร ตามโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ด้วยทรัพย์สินทางปัญญาในการเข้าสู่ตลาดประจำปีงบประมาณ2557 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2558	Weight Watcher: อาหารแช่แข็งสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และบริษัท สပါซาแอนด์สลิม จำกัด		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (น.ส.ณัฐธิกา ณ พัทลุง)		
ปี 2558	การใช้ประโยชน์จากฟันทูไทยเพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ มูลค่าสูงด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	ผลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของผงถั่วชนิดต่างๆ ร่วมกับเพคตินในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดไขมัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร ( สวก.)		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณอัจฉรา จันสัญญา)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสจากไข่เค็มและสมุนไพรและกระบวนการผลิตระดับอุตสาหกรรม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสาลีไทยเพื่อการพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เคียวรูปแบบใหม่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	พัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญญาหารผสมธัญ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เอสทีโซติโก จำกัด		
ปี 2560	ผลของกระบวนการความร้อนต่อสมบัติทางกายภาพและการต้านอนุมูลอิสระในงาขี้ม่อนพันธุ์ไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	ผลของสายพันธุ์หัวปลีและการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ และ คุณค่าทางโภชนาการของเครื่องต้มหัวปลี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2562	การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยฮาลาลและอาหารไทยมั่งสวิตติสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุและผู้นับถือศาสนาอิสลาม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ		
ปี 2561-2562	การพัฒนาอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุด้วยระบบอิมัลชันพร้อมประโยชน์เชิงฟังก์ชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร ( สวก.)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมธัญมะพร้าวพร้อมบริโภคพลังงานน้อย (กลุ่มที่ 34) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ( สกว.)		
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมอบแห้งปรุงรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณชัยญา รังษีอนานนท์)		
ปี 2563-2564	การพัฒนาสูตรข้าวผสมกะหล่ำดอกพร้อมรับประทาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทชิมป์ครอป จำกัด		
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์คล้ายเนื้อจากหัวปลี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2564”ของฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป		
ปี 2564-2565	การลดขยะกากถั่วเหลืองจากชุมชนและอุตสาหกรรมโดยนำไปแปรรูปเป็นแป้งโอคาราเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบอาหารมูลค่าสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b>           นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร</p> <p><b>ตำแหน่ง</b>   นักวิจัย</p>	<p><b>สังกัด</b>       ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2564-2565   การลดขยะกากถั่วเหลืองจากชุมชนและอุตสาหกรรมโดยนำไปแปรรูปเป็นแป้งโอคาราเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบอาหารมูลค่าสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2563-2564   การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสจากไข่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ฟาร์มเมท อกริฟูดส์ จำกัด</p> <p>ปี 2565         การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหุงข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ตระกูลพิชญ์คำข้าว จำกัด</p> <p>ปี 2565         โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลคลองตันเหนือ จังหวัดกรุงเทพมหานคร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)</p> <p>ปี 2565         โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลคลองเตยเหนือ จังหวัดกรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)</p>	
<p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Vayoocha Sontes, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Physicochemical Properties of Modified Corn Grit Flour by Extrusion Process", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (4) (2018)</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aunchalee Aussanasuwannakul, Kassamapom 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</li> <li>- 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", Foods 11 (19) (2022) (2967)</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Janpen Saengprakai, Kassamapom Puntaburt, Vayoocha Sontes, "The effect of extrusion conditions on the physical and antioxidant properties of instant cereal beverage powders supplementing with Thai herbs", Food Innovation Asia Conference 2008 (2008)</li> <li>- Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, "PROCESS DEVELOPMENT AND APPROPRIATE TECHNOLOGY OF SOFT BROWN SUGAR FOR OTOP", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)</li> <li>- Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถ้ำกระแสนร์, Chulaluck Charunuch, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Study of Physical and Chemical Properties of Modified Corn Grit Flour by Extrusion Process", การประชุมทางวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 8 (2010)</li> <li>- 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)</li> <li>- Kassamapom Puntaburt, "Factors Effect to Consumer Preference to Product Concept of Low Fat Drinking Yogurt by Conjoint Analysis", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 2 (2013)</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nipat Limsangouan, สุณารี ถ้ำกระแสนร์, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, Chulaluck Charunuch, "Pasting properties of modified com grit from extrusion process", ASEAN Food Conference 2009 (2009)</li> <li>- 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)</li> <li>- Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, "The composition of sugarcane juice and production of granulated sugar ", 11th ASEAN Food Conference 2009 (2009)</li> <li>- 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)</li> <li>- Tasanee Limsuwan, Kassamapom Puntaburt, "Color-taking and antioxidant properties of some herbal food colorings", 5th Asian Congress of Dietetics (2010)</li> <li>- Kassamapom Puntaburt, Nipat Limsangouan, Phisamai Srichayet, "Effect of drying temperature on antioxidant properties of white, black and red sesame seeds (Maehongson strain)", นครสวรรค์วิจัย ครั้งที่7 (2011)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- Ngamjit Lowithun, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, Supakchon Klongdee, Chulaluck Charunuch, Chokechai Aekatasanawan, "Effects of Grinding and Extration Conditions on Anthocyanin Extracts of Thai Purple Comcob (KPSC 901)", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013)</li> <li>- Aunchalee Aussanasuwannakul, Wanchai Worawattanamateekul, Suntaree Suwonsichon, Kassamapom 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)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องต้มธัญชาติสำเร็จรูปสมุนไพรไทยและกรรมวิธีการผลิตเครื่องต้มดังกล่าว" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องต้มสมุนไพรและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติผสมผงเปลือกมังคุดโดยใช้เครื่องเอกซ์ทูเรเตอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทูเรเตอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มถ้วยเขียวกิ่งสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของเปลือกเงาะ" จาก สำนักบริการวิชาการ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "สูตรอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคที่มีรำข้าวสาคัดสีน้ำตาลเป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มที่มีส่วนผสมของสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบเจที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วเหลืองพองไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลีและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากถั่วเขียวโดยใช้เครื่องเอกซ์ทูเรเตอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b> นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร <b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย	<b>สังกัด</b> ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคนึ่งสุกที่มีส่วนผสมของข้าวไรซ์เบอร์รี่และกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวที่มีสี และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<b>ลิขสิทธิ์</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคนึ่งสุกผสมผงเปลือกมังคุด" 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> <li>- โครงการสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่ม สินค้าเกษตรนวัตกรรมสู่ตลาดสากล (Agri Plus Award 2022) ประเภทอาหารที่มีต้นแบบและงานวิจัยรองรับ (รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1) ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ถั่วดำเนื้อจากหัวปลี" จาก สถาบันส่งเสริมสินค้าเกษตรนวัตกรรม กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ดีเด่น อันดับ 2 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน" จาก มหาวิทยาลัยนเรศวร</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 2548 - 31 มีนาคม 2566