

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย ชำนาญการ		
<b>การศึกษา</b>	วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, ไทย, 2543 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2547 M.S. (Food Science), Kagawa University, ญี่ปุ่น, 2553 Ph.D. (Food Science), Ehime University, ญี่ปุ่น, 2556		
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	แป้ง และสตาร์ช ( Flour and Starch ), Food emulsion		
<b>โครงการวิจัย</b>	<p>ปี 2550 การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ข้าวแต่นและข้าวเม่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือ มก.-ร.ก.ส.</p> <p>ปี 2550-2551 พืชผักสมุนไพรและผลไม้ไทยต่อการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2551 ผลของการแช่เยือกแข็งยิ่งยวดต่อการเปลี่ยนแปลงของแป้ง และสตาร์ชข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 ผลของการแช่เยือกแข็งยิ่งยวดต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติของสตาร์ชมันสำปะหลัง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 การผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูปชนิดย่อยได้ข้าจากเศษเส้นก๋วยเตี๋ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 ศึกษาคุณสมบัติเคมี-ฟิสิกส์ และคุณสมบัติการเป็นอิมัลซิไฟเออร์ของไซโลโพลิโกลแซคคาไรด์ที่ผ่านการดัดแปรด้วยวิธีไฮโดรเทอร์มอลร่วมกับกรดไขมัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2558 Weight Watcher: อาหารแช่แข็งสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และบริษัท สปชาแอนด์สลิม จำกัด</p> <p>ปี 2558-2559 ศึกษาการผลิต คุณสมบัติเคมี-กายภาพ และเสถียรภาพของอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำที่มีขนาดอนุภาคไขมันสม่ำเสมอ (monodisperse emulsion) ที่มีไซโลโพลิโกลแซคคาไรด์เอสเทอร์ร่วมกับกรดไขมันเป็นอิมัลซิไฟเออร์ โดยใช้ microchannel emulsification" ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU-Kirin Fellowship programme</p> <p>ปี 2558 การผลิตน้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์ที่ทนต่อการย่อยจากสตาร์ชข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559 กลไกของมอลโตเดทรินปาล์มิตเทร่วมกับ Tween 80 ในการรักษาความคงตัวของอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำ และการนำไปประยุกต์ใช้ในอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2561 การพัฒนากระบวนการย่อยข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากThe Japan International Cooperation Agency (JICA)</p> <p>ปี 2559-2561 ผลของโอลิโกแซคคาไรด์ดัดแปรที่มีหมู่ซอบน้ำและไม่ชอบน้ำในโมเลกุลและอิมัลซิไฟเออร์จากธรรมชาติเมื่อใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ในอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำต่อการย่อยไขมันในสภาวะจำลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU-Kirin follow up research</p> <p>ปี 2560 พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาส่วนผสมนมอบปราศจากกลูเตนพร้อมใช้จากแป้งข้าวไทย ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2560-2561 การสร้างฐานข้อมูลในการกำหนดอัตลักษณ์ของแป้งข้าวที่เหมาะสมสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์บางชนิด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	ระดับชาติ - Sunsanee Udomrati, PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, "Application of Fermented and Hydrothermal Treated Rice Flour to Increase Resistant Starch in Rice Vermicelli (Kanom-jeen)", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 23 (3) (2015) 507-516		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ นักวิจัย ชำนาญการ	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<p>- Sunsanee Udomrati, PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, "Production of resistant starch from rice by fermentation and hydrothermal treatment", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 43 (2) (2015) 232-248</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, "Effect of Different Milling Methods on Physicochemical Properties of Thai Rice Flour (Khao Dawk Mali 105) and Its Application for Gluten Free Product", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 27 (2) (2019) 311-325</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, "Influence of milling methods on physicochemical properties of Thai rice flour (Ricebery) and its application for gluten free crispy waffle", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 47 (1) (2019) 81-92</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, "Effect of amphiphilic esterified maltodextrin on rheological properties and stability of salad dressing", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 48 (1) (2020) 108-116</p>	
ระดับนานาชาติ	
<p>- Sunsanee Udomrati, Ikeda, S., Gohtani, S., "The effect of tapioca maltodextrins on the stability of oil-in-water emulsions", Starch/Stärke 63 (6) (2011) 347-353</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Ikeda, S., Gohtani, S., "Rheological properties and stability of oil-in-water emulsions containing tapioca maltodextrin in the aqueous phase", Journal of Food Engineering 116 (1) (2013) 170-175</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, Sunsanee Udomrati, "Retrogradation of Waxy Rice Starch Gel in the Vicinity of the Glass Transition Temperature", International Journal of Food Science 2013 (-) (2013) 1-4</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Gohtani, S., "Enzymatic esterification of tapioca maltodextrin fatty acid ester", Carbohydrate Polymers 99 (-) (2014) 379-384</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Shoichi GOHTANI, "Esterified xylo-oligosaccharides for stabilization of Tween 80-stabilized oil-in-water emulsions: stabilization mechanism, rheological properties, and stability of emulsions", Journal of the Science of Food and Agriculture 94 (15) (2014) 3241-3247</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Prof. Gohtani Shoichi, "Enzymatic modification and characterization of xylo-oligosaccharide esters as potential emulsifiers", International Food Research Journal 22 (2) (2015) 818-825</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Prof. Gohtani Shoichi, "Tapioca maltodextrin fatty acid ester as a potential stabilizer for Tween 80-stabilized oil-in-water emulsions", Food Hydrocolloids 44 (2) (2015) 23-31</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Khalid, N., Gohtani, S., Nakajima, M., Neves, M.A., Uemura, K., Kobayashi, I., "Effect of esterified oligosaccharides on the formation and stability of oil-in-water emulsions", Carbohydrate Polymers 143 (-) (2016) 44-50</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Nauman Klalid, Shoichi Gohtani, Mitsutoshi Nakajima, Kunihiko Uemura, Isao Kobayashi, "Formulation and characterization of esterified xylo-oligosaccharides-stabilized oil-in-water emulsions using microchannel emulsification", Colloids and Surfaces B: Biointerfaces 148 (-) (2016) 333-342</p> <p>- นางสาวรัตนพร ประพันธ์, ผศ. ดร. นพรัตน์ ชี้ทางดี, Sunsanee Udomrati, "Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities", International Food Research Journal 23 (5) (2016) 2130-2137</p> <p>- Thidarat Pantoa , Sirinan Shompoosang, Thongkom Ployetchara , Shoichi Gohtani , Sunsanee Udomrati, "Surface-active properties and anti-microbial activities of esterified maltodextrins", Starch/Stärke 71 (7-8) (2019) 1800265, 1-9</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Nopparat Prabsangob, Prof. Gohtani Shoichi, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, "Emulsion stabilization mechanism of combination of esterified maltodextrin and Tween 80 in oil-in-water emulsions", Food Science and Biotechnology 29 (3) (2020) 387-392</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Sunsanee Udomrati, Thidarat Pantoa, Prof. Shoichi Gohtani, Prof. Mitsutoshi Nakajima, Dr. Kunihiko Uemura, Dr. Isao Kobayashi, "Effects of water-soluble soybean polysaccharide on rheological properties, stability and lipid digestibility of oil-in-water emulsion during in vitro gastrointestinal digestion", International Journal of Food Science and Technology 55 (4) (2020) 1437-1447</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Thidarat Pantoa, Prof. Gohtani Shoichi, Prof. Mitsutoshi Nakajima, Dr. Kunihiko Uemura, Dr. Isao Kobayashi, "Oil-in-water emulsions containing tamarind seed gum during in vitro gastrointestinal digestion: rheological properties, stability, and lipid digestibility", Journal of The Science of Food and Agriculture 100 (6) (2020) 2473-2481</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, ผศ.ดร.ดวงใจ อิทธิธรรมถาวร , "Different Milling Methods: Physicochemical, Pasting and Textural Properties of Rice Flours", Pakistan Journal of Nutrition 19 (5) (2020) 253-265</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p>	
<p><b>ระดับชาติ</b></p>	
<p>- Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoosang, นางสาวทองกร พลอยเพชร, Prof. Shoichi Gohtani , Sunsanee Udomrati, "Antibacterial activity of esterified saturated fatty acids with maltodextrin against Escherichia coli and Staphylococcus aureus", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45): "Seedling Innovation for Sustainable Development (2019)</p>	
<p><b>ระดับนานาชาติ</b></p>	
<p>- Sunsanee Udomrati, Gohtani Shoichi, Shinya Ikeda, "Maltodextrins enhance the coalescence in oil-in-water emulsions", The 3rd joint symposium between Chiang Mai University and Kagawa University (2010)</p> <p>- PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Sunsanee Udomrati, "Effect of deep Freezing on Rice Flour and Starch", 12th Asean Food Conference 2011 (2011)</p> <p>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Sunsanee Udomrati, "Effect of Deep Freezing on Cassava Starch Properties", 12th Asean Food Conference 2011 (2011)</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Shinya Ikeda, Shoichi Gohtani, "Enhancement of coalescence by tapioca maltodextrin addition to oil-in-water emulsions", The 12th ASEAN food conference 2011 (2011)</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Shoichi Gohtani , "Physicochemical properties and emulsifying properties of xylo-oligosaccharide fatty acid esters", The 16th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014)</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Shoichi Gohtani , "Centrifugal accelerated oil separation in maltodextrin fatty acid ester-stabilized oil-in-water emulsions", the International Conference on the 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference and the 2nd UNTA Meeting with the theme "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food" (2014)</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Dr. Isao Kobayashi, Dr. Gohtani Shoichi, Dr. Mitsutoshi Nakajima , Dr. Marcos A. Neves , Dr. Kunihiko Uemura , Dr. Nauman Khalid , "Oligosaccharide fatty acid esters for stabilization of oil-in-water emulsions", The 81th Annual meeting of Society of Chemical Engineer (SCEJ 2016) (2016)</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Nauman Khalid , Shoichi Gohtani , Mitsutoshi Nakajima , Kunihiko Uemura , Isao Kobayashi , "Effect of esterified xylo-oligosaccharide on formulation of oil-in-water emulsions using microchannel emulsification", Food Science 2016 (2016)</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Nauman Khalid , Shoichi Gohtani, Mitsutoshi Nakajima, Kunihiko Uemura, Isao Kobayashi, "Formulation and stability of oil-in-water emulsions generated by microchannel emulsification using Tween 20 and esterified xylo-oligosaccharide as emulsifiers", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, Prof. Gohtani Shoichi, "Oil-in-water emulsion stabilization mechanism of combination of Tween 80 and maltodextrin palmitate", International Conference on Food and Applied Bioscience 2018 "Trends and Innovation in Food and Biotechnology" (2018)</p>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <p>- รางวัลนักวิจัยรุ่นเยาว์ผู้สร้างสรรค์ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ จำนวนและคุณภาพสูงสุด (KU Research Star) สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2557 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <p>- รางวัลชมเชย นวัตกรรมข้าวไทย ประจำปี 2561 กลุ่มอุตสาหกรรม ประจำปี 2561 เรื่อง "โอดู เบเกอร์ – แป้งขนมปังข้าวไทยสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 4 มิถุนายน 2563