

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
การศึกษา	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		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	แป้ง และสตาร์ช (Flour and Starch), Food emulsion		
โครงการวิจัย	ปี 2550 การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ข้าวแต่นและข้าวมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือ มก.-ธ.ก.ส. ปี 2550-2551 พืชผักสมุนไพรและผลไม้ไทยต่อการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2551 ผลของการแช่เยือกแข็งยิ่งยวดต่อการเปลี่ยนแปลงของแป้ง และสตาร์ชข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 ผลของการแช่เยือกแข็งยิ่งยวดต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติของสตาร์ชมันสำปะหลัง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสุกชนิดย่อยได้จากเศษเส้นก๋วยเตี๋ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 ศึกษาคุณสมบัติเคมี-ฟิสิกส์ และคุณสมบัติการเป็นอิมัลชันไฟเออร์ของไซโลโอลิโกแซคคาไรด์ที่ผ่านการตัดแปรด้วยวิธีไฮโดรไลซิสกับกรดไขมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2558 Weight Watcher: อาหารแช่แข็งสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และบริษัท สปชาแอนด์สลิม จำกัด ปี 2558-2559 ศึกษาการผลิต คุณสมบัติเคมี-กายภาพ และเสถียรภาพของอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำที่มีขนาดอนุภาคไขมันสม่ำเสมอ (monodisperse emulsion) ที่มีไซโลโอลิโกแซคคาไรด์เอสเทอร์ร่วมกับกรดไขมันเป็นอิมัลซิไฟเออร์ โดยใช้ " microchannel emulsification " (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUNU-Kirin Fellowship programme ปี 2558 การผลิตน้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์ที่ทนต่อการย่อยจากสตาร์ชข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2559 กลไกของมอลโตเดทรีนปาล์มิเตอร่วมกับ Tween 80 ในการรักษาความคงตัวของอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำ และการนำไปประยุกต์ใช้ในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2559-2561 การพัฒนากระบวนการย่อยข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากThe Japan International Cooperation Agency (JICA) ปี 2559-2561 ผลของโอลิโกแซคคาไรด์ตัดแปรที่มีหมู่ซอบน้ำและไม่ซอบน้ำในโมเลกุลและอิมัลซิไฟเออร์จากธรรมชาติเมื่อใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ในอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำต่อการย่อยไขมันในสภาวะจำลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUNU-Kirin follow up research ปี 2560 พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว ปี 2560-2561 การพัฒนาส่วนผสมนมอบปราศจากกลูเตนพร้อมใช้จากแป้งข้าวไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2560-2561 การสร้างฐานข้อมูลในการกำหนดอัตลักษณ์ของแป้งข้าวที่เหมาะสมสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์บางชนิด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2563 อิทธิพลของแมทริกซ์อาหาร (นม ข้าว หรือนมถั่วเหลือง) ต่อความสามารถในการถูกย่อยของงาดำในหลอดทดลองและลิแกนด์ที่ถูกปลดปล่อยในระหว่างกระบวนการย่อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2564 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวดอกกะหล่ำสำเร็จรูปที่มีปริมาณโพแทสเซียมต่ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากIFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม ปี 2564 ผลิตภัณฑ์โปรตีนอกไก่สำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2564-2565 การพัฒนาน้ำมันถั่วดาวอินคาผงด้วยระบบอิมัลชันร่วมกับการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดแป้งโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท เอ็ม เฮลท์ พี เอส วี 2021 จำกัด และ ITAP	
ปี 2565-2566	เส้นผัดไทยผสมข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ร่วมทุนกับบริษัท เวลฟายน์ จำกัด	
ปี 2566	การศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพและการย่อยได้ของโปรตีนในไข่ผำ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (โครงการนักวิจัยมีอาชีพ)	
ปี 2566	การใช้พลาสมาสำหรับหลังตัดแปรทางกายภาพด้วยวิธีการลดขนาดอนุภาคร่วมกับความร้อนแห้งเพื่อใช้ในการกักเก็บ และรักษาเสถียรภาพสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในระบบอิมัลชันสองชั้น (double emulsion) ทั้งชนิดน้ำมันในน้ำน้ำมัน (O/W/O) และน้ำในน้ำมันในน้ำ (W/O/W): กลไกการรักษาความคงตัว ความทนทานต่อการย่อยได้ในสภาวะการย่อยจำลอง (in vitro digestion resistivity) และความสามารถในการซึม ผ่าน (permeability properties) ของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพใน Caco-2 cells (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566	การตัดแปรพลาสมาสำหรับหลังด้วยวิธีทางกายภาพโดยใช้การลดขนาดอนุภาคร่วมกับความร้อนแห้งเพื่อใช้เป็นอนุภาคเพิ่มความคงตัว (particle stabilizer) ที่มีขนาดนาโน-ไมโครเมตรและมีสมบัติไม่ชอบน้ำบางส่วนใน Pickering emulsion และการประยุกต์ใช้ในการกักเก็บสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566	การตัดแปรพลาสมาสำหรับหลังด้วยวิธีทางกายภาพโดยใช้การลดขนาดอนุภาคร่วมกับความร้อนแห้งเพื่อใช้เป็นอนุภาคเพิ่มความคงตัว ที่มีขนาดนาโน-ไมโครเมตรและมีสมบัติไม่ชอบน้ำบางส่วนใน (amphiphilic nano-microparticle stabilizer) และการนำไปใช้ในอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำ (O/W Pickering emulsion): กลไกการรักษาความคงตัว เสถียรภาพของอิมัลชัน และการย่อยได้ของไขมัน (lipid digestibility) ในสภาวะการย่อยจำลอง (in vitro gastrointestinal digestion) (หัวหน้าโครงการย่อย)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566	การศึกษากลไกการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพ การย่อยได้ของโปรตีน และคุณสมบัติอื่น ๆ ของเคมีกายภาพของข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566	การศึกษาผลของใยอาหารที่สกัดจากกระเจียวเขียวต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเคมีกายภาพของข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567	กักเก็บสารเคอร์คูมินอยด์ด้วยอิมัลชันฟิลเจล: ความคงตัว รีโอโลยี ความเป็นพิษ กิจกรรมการออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และการนำไปใช้ทางชีวภาพ (หัวหน้าโครงการย่อย)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567	คุณสมบัติกายภาพเคมี ฤทธิ์และการนำไปใช้ทางชีวภาพของสารเคอร์คูมินอยด์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567	ฤทธิ์ทางชีวภาพ ความสามารถในการย่อย ดูดซึม และศักยภาพการนำเคอร์คูมินอยด์ไปใช้ในอิมัลชันฟิลเจล เมทริกซ์โปรตีน และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567	อิทธิพลของโปรตีนอาหาร (โปรตีนถั่วเหลือง นม และไข่ขาว) ต่อการย่อย ดูดซึม และฤทธิ์ทางชีวภาพที่ถูกปลดปล่อยของเคอร์คูมินอยด์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567-2568	Hericium erinaceus เห็ดหัวลิง และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ มูลค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

- 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
 - Sunsanee Udomrati, PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, "Production of resistant starch from rice by fermentation and hydrothermal treatment", วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 43 (2) (2015) 232-248
 - 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

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
-	Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, "Influence of milling methods on physicochemical properties of Thai rice flour (Riceberry) and its application for gluten free crispy waffle", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 47 (1) (2019) 81-92		
-	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		
-	Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, "Effect of Combination of Esterified Maltodextrin and Tween 80 on Rheological Properties and Stability of Emulsion Drink", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (10) (2020) 1780-1794		
ระดับนานาชาติ			
-	Sunsanee Udomrati, Ikeda, S., Gohtani, S., "The effect of tapioca maltodextrins on the stability of oil-in-water emulsions", Starch/Starke 63 (6) (2011) 347-353		
-	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		
-	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		
-	Sunsanee Udomrati, Gohtani, S., "Enzymatic esterification of tapioca maltodextrin fatty acid ester", Carbohydrate Polymers 99 (-) (2014) 379-384		
-	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		
-	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		
-	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		
-	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		
-	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		
-	นางสาวรัตนพร ประพันธ์, ผศ. ดร. นพรัตน์ ชัยทางดี, Sunsanee Udomrati, "Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities", International Food Research Journal 23 (5) (2016) 2130-2137		
-	Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoosang, Thongkorn Ployetchara , Shoichi Gohtani , Sunsanee Udomrati, "Surface-active properties and anti-microbial activities of esterified maltodextrins", STARCH-STARKE 71 (7-8) (2019) 1800265, 1-9		
-	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		
-	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			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
<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 ธีรธรรมถาวร, "Different Milling Methods: Physicochemical, Pasting and Textural Properties of Rice Flours", Pakistan Journal of Nutrition 19 (5) (2020) 253-265</p> <p>- Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoonsang, Thongkorn Ploypetchara, Shoichi Gohtani, Sunsanee Udomrati, "Amphiphilic esterified xylo-oligosaccharide: Surface-active properties and anti-microbial activities", Pakistan Journal of Nutrition 19 (7) (2020) 344-351</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Thidarat Pantoa, Shoichi Gohtani, Mitsutoshi Nakajima, Kunihiko Uemura, Isao Kobayashi, "Effects of esterified maltodextrin on in vitro gastrointestinal digestibility of Tween 80-stabilized oil-in-water emulsion", European Journal of Lipid Science and Technology 122 (12) (2020) 200066-1-11</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Sunsanee Udomrati, PRAJONGWATE SATMALEE, "Effects of Liquid Nitrogen Deep Freezing Treatment on Rice Starch Properties", Starch/Staerke 74 (3-4) (2022) 2100137</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, ผศ.ดร.ดวงใจ ธีรธรรมถาวร, "Rheological properties of pastes and gels of rice flour with varied amylose contents", Science, Engineering and Health Studies 16 (-) (2022) 22030007</p> <p>- ผศ.ดร. ดวงใจ ธีรธรรมถาวร, อิศราภรณ์ สีนทองชนพัฒน์, Sutthaorn Wongpracharat, ปิยะฉัตร ใจเอื้อ, Sunsanee Udomrati, "Physicochemical properties of instant fried gluten-free noodles incorporating defatted Riceberry bran and soy protein isolate", Brazilian Journal of Food Technology 25 (-) (2022) e2022045</p> <p>- อธิชา คงเรือง, ผศ.ดร. ดวงใจ ธีรธรรมถาวร, Sunsanee Udomrati, ปิยะฉัตร ใจเอื้อ, ฉัตรชัย วัฒนไพโรจน์, "DSC studies of the effect of sodium carbonate, polyols, and emulsifiers on thermal properties of gluten-free noodle dough", Journal of Sustainability Science and Management 18 (9) (2023) 111-122</p> <p>- นางวิภา สุโรจนเมธากุล, PRAJONGWATE SATMALEE, Thirathumthavorn, D., Sunsanee Udomrati, "Combined-acid hydrolysis and heat-moisture treatment of rice flour: physicochemical properties and resistant starch", Journal of Food Measurement and Characterization 17 (2) (2023) 1862-1876</p> <p>- Nopparat Prabsangob, Sunsanee Udomrati, "Acid-modified pea protein isolate and okara cellulose crystal: A co-emulsifier to improve physico-chemical stability of fat-reduced eggless mayonnaise", Future Foods 9 (-) (2024)</p> <p>- Nopparat Prabsangob, Hangsalad, S., Sunsanee Udomrati, "Surface Modification of Okara Cellulose Crystals with Phenolic Acids to Prepare Multifunction Emulsifier with Antioxidant Capacity and Lipolysis Retardation Effect", Foods 13 (2) (2024)</p> <p>- 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</p> <p>- Thidarat Pantoa, Possathom Pongpaew, Thirathumthavorn, D., Nopparat Prabsangob, Sunsanee Udomrati, "Heat-drying and size reduction-treated tapioca flour stabilized oil-in-water emulsion-loaded eugenol: Physical properties, stability, and in vitro gastrointestinal digestion", Future Foods 9 (2024)</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Thidarat Pantoa, Somdech, W., Thongkorn Ploypetchara, "Investigation of transglutaminase incubated condition on crosslink and rheological properties of soy protein isolate, and their effects in plant-based patty application", Journal of Food Measurement and Characterization (2024)</p> <p>- Sunsanee Udomrati, Patcharee Tungtrakul, Ngamjit Lowithun, Thirathumthavorn, D., "The effect of concentration on rheological properties of sago (Metroxylon sago) starch", Food Research 8 (3) (2024) 97-105</p>			
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoonsang, นางสาวทองกร พลอยเพชรรา, 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>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Sunsanee Udomrati, "Effect of deep Freezing on Rice Flour and Starch", 12th Asean Food Conference 2011 (2011) - 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) - Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Sunsanee Udomrati, "Effect of Deep Freezing on Cassava Stach Properties", 12th Asean Food Conference 2011 (2011) - 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) - Sunsanee Udomrati, Shoichi Gohtani, "Physicochemical properties and emulsifying properties of xylo-oligosaccharide fatty acid esters", The 16th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - 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) - 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) - 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) - 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>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์พุดดิ้งผงสำเร็จรูปจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมพรีไบโอติกเสริมโปรตีนจากถั่วและธัญชาติ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์พุดดิ้งผงสำเร็จรูปจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมพรีไบโอติกเสริมโปรตีนจากนม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงเจลแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่กึ่งสำเร็จรูปผสมพรีไบโอติกเสริมโปรตีนจากไข่" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงเจลแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่กึ่งสำเร็จรูปผสมพรีไบโอติกเสริมโปรตีนจากปลา" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "แป้งขนมปังกึ่งสำเร็จรูปปราศจากกลูเตนจากข้าว" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศันสนีย์ อุดมระติ	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย			
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลนักวิจัยรุ่นใหม่ผู้สร้างสรรค์ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ จำนวนและคุณภาพสูงสุด (KU Research Star) สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2557 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลชมเชย นวัตกรรมข้าวไทย ประจำปี 2561 กลุ่มอุตสาหกรรม ประจำปี 2561 เรื่อง "โอคุ เบเกอร์ – แป้งขนมปังข้าวไทยสำเร็จรูป" จาก มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ 			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 3 ธันวาคม 2567