

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวประจเวท สาดมาลี	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วทบ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร), คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2545 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2549		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	แป้ง สตาร์ช และการใช้ประโยชน์, Flour and Starch		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2551	การผลิต resistant starch จากแป้งข้าวด้วยวิธีการย่อยแป้งด้วยกรดร่วมกับความร้อนและความชื้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การผลิตถั่วป่นอนามัยและปลอดภัยสำหรับอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	ผลของการแช่เยือกแข็งยิ่งยวดต่อการเปลี่ยนแปลงของแป้ง และสตาร์ชข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การพัฒนากลิ่นรสของชาเขียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากKirin Company Limited		
ปี 2552-2553	Development of Method to Enhance Resistant Starch Content in Rice Flour (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUNU-Kirin		
ปี 2553-2554	การใช้ประโยชน์จาก Water soluble polysaccharide จากข้าวในอาหารชนิดต่างๆ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)		
ปี 2554-2555	การผลิตแป้งและแป้งหมักจากข้าวเม่าเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555	อิทธิพลของการตัดแปรทางกลต่อสมบัติของแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การผลิตไฟโรเรคตรินจากสตาร์ชข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่อเป็นแหล่งใยอาหารชนิดใหม่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	ปริมาณแอนโทไซยานิน สารต้านอนุมูลอิสระ องค์ประกอบและสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งมันเทศสีม่วงที่นิยมเพาะปลูกในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๊วยเตี๋ยวดัดหน้าแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แอลดี เรสเทอรองส์ จำกัด		
ปี 2556-2557	การใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวในการพัฒนาแป้งขบทอดสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด วราวุธ อุตสาหกรรม		
ปี 2557	การพัฒนาข้าวหุงสุกเร็วจากข้าวมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากStudio Tecnico Appiani S.r.l. (Milan) Italy		
ปี 2557	การศึกษาคูณสมบัติทางกายภาพและเคมีกายภาพของโจ๊กต้นแบบและโจ๊กที่ผลิตจากข้าวที่แตกต่างจากผู้จัดทำวัตถุดิบและคุณลักษณะโดยกระบวนการเอกซทราชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ Food Bar (Chewy Food Bar) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากBoon Rawd Trading Co.,Ltd		
ปี 2557	การผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูปชนิดย่อยได้ข้าจากเศษเส้นก๋วยเตี๋ยวนึ่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การพัฒนาคุณภาพข้าวกล้องสีด้วยเอนไซม์ร่วมกับUltrasonicเทคโนโลยี เพื่ออุตสาหกรรมอาหารแปรรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	อิทธิพลร่วมของวิธีการปรุงอาหารและส่วนประกอบในอาหารที่มีต่อความคงตัวของสี ปริมาณแอนโทไซยานิน และความสามารถในการต้านออกซิเดชันของมันเทศสีม่วงเพื่อประโยชน์ด้านการบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การผลิตน้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์ที่ทนต่อการย่อยจากสตาร์ชข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	อิทธิพลของระดับการเจลาติไนเซชันและความชื้นต่อคุณลักษณะด้านต่างๆ ของเฟรนฟรายด์ชิ้นรูปจากมันเทศสีม่วงที่ทำให้พองตัวด้วยเทคนิคที่ไม่ใช้การทอด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การศึกษากาหารพื้นบ้านของไทย:ขนมจีน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2558-2559	การศึกษากาหารพื้นบ้านของไทย : ข้าวหมาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวประจเวท สาดมาลี	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2558-2559	ซีเรียลบาร์สำหรับผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท ซองเตอร์ไทยออร์กานิกฟูด จำกัด
ปี 2559	การผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเหนียวกลั่นเพื่ออุตสาหกรรมข้าวแปรรูป ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การผลิตแป้งชนิดย่อยได้จากข้าวไทยเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การผลิตก๋วยจั๊บน้ำเย็นและผลของการเกิดเจลลาตินในสต่อสมบัติของก๋วยจั๊บน้ำเย็น ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS
ปี 2559-2560	การศึกษาผลกรด และเกลือต่อการกำจัดโปรตีนออกจากแป้งข้าวโม้เปียก และสมบัติของแป้งข้าวที่ผ่านกระบวนการดังกล่าว ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2560-2561	ผลของแอมิโลสและความชื้นต่อคุณภาพของข้าวพอง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2559-2560	การเตรียมแป้งขนมจีน เพื่อการใช้ประโยชน์ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJapan Intemational Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไรท์เบอร์รี่ผสม ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่แปรรูปที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและคาร์บอนฟุตพริ้นท์ต่ำเพื่อการตลาดเฉพาะทาง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าว ( กาแฟข้าว เสริมคอลลาเจน ) ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากกรมข้าว
ปี 2561	แผ่นแป้งเกี่ยวปราศจากกลูเตน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท แฟมิลี่ แอนด์ มี จำกัด
ปี 2561-2562	การเตรียมแป้งขนมจีน เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเส้นขนมจีน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS, JAPAN
ปี 2561-2562	คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพองจากข้าวสารและข้าวกล้องสายพันธุ์เดียวกัน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS, JAPAN
ปี 2562	การพัฒนาแป้งกล้วยแขก ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท สุวิทย์ โฮลดิ้ง จำกัด
ปี 2562-2563	การพัฒนาขนมจีนพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากInnovation Technology Assistance Program (ITAP)
ปี 2563	ผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งหน้าสาหร่ายพวงองุ่น ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท สิริ คอสเมติก จำกัด
ปี 2563-2564	— ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS

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

ระดับนานาชาติ

- PRAJONGWATE SATMALEE, Sanguansri Charoenrein, "Acceleration of ageing in rice stick noodle sheets using low temperature", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 44 (7) (2009) 1367-1372
- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Janpen Saengprakai, Dalad Siriwan, Ladda Sangduean Wattanasiritham, "Preparation of Curcuminoid Powder from Turmeric Root (Curcuma longa Linn) for Food Ingredient Use", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 123-130

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางสาวประจเวท สาดมาลี</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- PRAJONGWATE SATMALEE, Matsuki, J., "Effect of debranching and heat-moisture treatment on the properties of Thai rice flours", International Journal of Food Science and Technology 46 (12) (2011) 2628-2633</li> <li>- PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, NARAPORN PHOMKAIVON, Wanchai Panthavee, Tadashi Yoshihashi, "Removal of soluble proteins during fermentation process for improving textural properties of traditional Thai rice noodle, Kanom-jeen", Japan Agricultural Research Quarterly 51 (4) (2017) 327-331</li> <li>- Vipa Surojanametakul, Wanchai Panthavee, PRAJONGWATE SATMALEE, NARAPORN PHOMKAIVON, Tadashi Yoshihashi, "Effect of Traditional Dried Starter Culture on Morphological, Chemical and Physicochemical Properties of Sweet Fermented Glutinous Rice Products", Journal of agricultural science 11 (6) (2019) 43-51</li> <li>- PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Ngamjit Lowithun, Rattanawan Mungkung, สโรชา แดงสิริ, "Development of Ready-to-Eat Color Rice Product Enriched With Natural Amino Acids", Journal of Agricultural Science 11 (13) (2019) 56-63</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- PRAJONGWATE SATMALEE, Junko Matsuki, "Effect of damage starch on the digestibility of debranching and heat moisture treated Japonica rice flour", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 38 (2012)</li> <li>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Wanchai Panthavee, NARAPORN PHOMKAIVON, "Effect of Lactobacillus plantarum fermentation on some properties of immature rice: KDML 105", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</li> <li>- NARAPORN PHOMKAIVON, Vipa Surojanametakul, นรินทร์ พูลเพิ่ม, PRAJONGWATE SATMALEE, "Changes on physico-chemical properties, total anthocyanin contents and antioxidant activity of different pre-treatment purple sweet potato flour", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</li> </ul>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chomdao Sikkhamondhol, PRAJONGWATE SATMALEE, "Quality of Gummy Jelly Product added with Vegetable and Herbs", The 14 th World Congress of Food Science and Technology at China (2008)</li> <li>- PRAJONGWATE SATMALEE, "The effect of debranching and heat moisture treatment on the digestibility of raw Thai rice flours.", Annual Meeting of JSBBA 2010 (2010)</li> <li>- PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Sunsanee Udomrati, "Effect of deep Freezing on Rice Flour and Starch", 12th Asean Food Conference 2011 (2011)</li> <li>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Sunsanee Udomrati, "Effect of Deep Freezing on Cassava Stach Properties", 12th Asean Food Conference 2011 (2011)</li> <li>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, NARAPORN PHOMKAIVON, "Production of indigestible pyrodextrin from rice starches", The 18Th Food innovasia conference 2016(FIAC 2016) (2016)</li> <li>- NARAPORN PHOMKAIVON, PRAJONGWATE SATMALEE, นายนรินทร์ พูลเพิ่ม, นายณรงค์ แดงเปี่ยม, Vipa Surojanametakul, "Influence of preparation methods on color, antioxidant activity and physicochemical properties of purple sweet potato flour", The 18Th Food innovation conference 2016(FIAC 2016) (2016)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "วิธีการกักเก็บสารออกฤทธิ์จากขมิ้นในรูปแบบของขมิ้นผงและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวิธีดังกล่าว" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางสาวประจเวท สาดมาลี	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย ชำนาญการ		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือก และข้าวกล้อง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือกและข้าวกล้อง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตถั่วงุ้มเพื่อสุขภาพ" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>			
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลนักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2560 ประจำปี 2562 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>			
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Acceleration of ageing in rice stick noodle sheets using low temperature" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 20 กันยายน 2563