

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		
โครงการวิจัย			
ปี 2551	การผลิต resistant starch จากแป้งข้าวด้วยวิธีการย่อยแป้งด้วยกรดร่วมกับทำให้ความร้อนและความชื้น (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	การผลิตไพโรแคโรตินจากสตาร์ชข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่อเป็นแหล่งใยอาหารชนิดใหม่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	ปริมาณแอนโทไซยานิน สารต้านอนุมูลอิสระ องค์ประกอบและสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งมันเทศสีม่วงที่นิยมเพาะปลูกในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แอลดี เรสเทอรองส์ จำกัด		
ปี 2556-2557	การใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวในการพัฒนาแป้งชุปทอดสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด วราวุธ อุตสาหกรรม		
ปี 2557	การพัฒนาข้าวหุงสุกเร็วจากข้าวหนึ่ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากStudio Tecnico Appiani S.r.l. (Milan) Italy		
ปี 2557	การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีกายภาพของโจ๊กต้นแบบและโจ๊กที่ผลิตจากข้าวที่แตกต่างจากผู้จัดหาวัตถุดิบและคุณลักษณะโดยกระบวนการเอกซทราชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ Food Bar (Chewy Food Bar) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากBoon Rawd Trading Co.,Ltd		
ปี 2557	การผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูปชนิดย่อยได้ข้าจากเศษเส้นก๋วยเตี๋ยว (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 ของเฟรนฟรายด์ขึ้นรูปจากมันเทศสีม่วงที่ทำให้พองตัวด้วยเทคนิคที่ไม่ใช้การทอด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การศึกษาอาหารพื้นบ้านของไทย:ขนมจีน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2558-2559	การศึกษาอาหารพื้นบ้านของไทย : ข้าวหมาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวประจเวท สาดมาลี	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2558-2559	ซีเรียลบาร์สำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท	ซองเดอร์ไทยออร์แกนิกฟู้ด จำกัด
ปี 2559	การผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวหนึ่งข้าวเหนียวกลั่นเพื่ออุตสาหกรรมข้าวแปรรูป (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การผลิตแป้งชนิดย่อยได้จากข้าวไทยเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การผลิตก๋วยจั๊บน้ำเย็นและผลของการเกิดเจลลาตินอสต่อสมบัติของก๋วยจั๊บน้ำเย็น (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	JIRCAS
ปี 2559-2560	การศึกษาผลกระทบและเกลือต่อการกำจัดโปรตีนออกจากแป้งข้าวโมเมเปียก และสมบัติของแป้งข้าวที่ผ่านกระบวนการดังกล่าว (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	Japan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2560-2561	ผลของแอมิโลสและความชื้นต่อคุณภาพของข้าวพอง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	Japan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2559-2560	การเตรียมแป้งขนมจีน เพื่อการใช้ประโยชน์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	Japan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)
ปี 2561	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าว (กาแฟข้าว เสริมคอลลาเจน) (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	กรมข้าว
ปี 2561	แผ่นแป้งเกี่ยวปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท แฟมิลี่ แอนด์ มี จำกัด
ปี 2561-2562	การเตรียมแป้งขนมจีน เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเส้นขนมจีน (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	JIRCAS, JAPAN
ปี 2561-2562	คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพองจากข้าวสารและข้าวกล้องสายพันธุ์เดียวกัน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	JIRCAS, JAPAN
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไรท์เบอร์รี่ผสม (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่แปรรูปที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและคาร์บอนฟุตพริ้นท์ต่ำเพื่อการตลาดเฉพาะทาง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	การพัฒนาแป้งกล้วยแขก (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท สุวพีร์ โฮลดิ้ง จำกัด
ปี 2562-2563	การพัฒนาขนมจีนพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	Innovation Technology Assistance Program (ITAP)
ปี 2563	ผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งหน้าสาหร่ายพวงอุ้ง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท สิริ คอสเมติก จำกัด
ปี 2563-2564	Elucidation of protein removal conditions by pH and ionic strength from wet-milled rice flour, and properties of their gels for rice noodle (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	JIRCAS
ปี 2563-2564	Preparation of Kanom jeen flour, the material of Thai local fermented rice noodle (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	JIRCAS
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท ไทยวัฒนาโรซีโปรดักต์ จำกัด
ปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวดอกกะหล่ำกึ่งสำเร็จรูปที่มีปริมาณโพแทสเซียมต่ำ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์โปรตีนถั่วเขียวสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดโปรตีนสูง (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจาก	บริษัท เอ็ม เฮลท์ พี เอส วี 2021 จำกัด และ ITAP
ปี 2565	การใช้ประโยชน์จากสารสกัดพฤษเคมีในสาหร่ายเศรษฐกิจ Caulerpa เพื่อพัฒนาศัลยกรรม	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การใช้ประโยชน์และการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอาง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การประยุกต์ใช้สารสกัดจากเศษเหลือสาหร่ายในกลุ่ม Caulerpa spp. ในอุตสาหกรรมมูลค่าสูง (หัวหน้าโครงการย่อย)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายขนาดใหญ่ Caulerpa และฤทธิ์ทางชีวภาพ เพื่อเป็นอาหารแห่งอนาคตและเพิ่มศักยภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การศึกษาคุณค่าทางอาหาร และฤทธิ์ทางชีวภาพของสาหร่ายฝักกาดทะเล เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง และการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการย่อย)	ได้รับทุนจาก	ทุนอุดหนุนวิจัย มก.

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวประจเวท สาดมาลี	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2565	โครงสร้างและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของสาหร่ายผักกาดทะเล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565	ผลของส่วนประกอบสารสกัดสาหร่ายผักกาดทะเล (<i>Ulva rigida</i>) ต่อคุณสมบัติฟิล์มเพื่อการพัฒนานวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ชีวฐาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565	สาหร่ายผักกาดทะเล (<i>Ulva rigida</i>): องค์ความรู้สู่ความเป็นเลิศทางวิชาการและบูรณาการกระบวนการเพื่อการพัฒนาวัตกรรมการอาหารและบรรจุภัณฑ์แห่งอนาคต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อยกระดับความสามารถในอาชีพของคนระหว่างวัยในโลกแห่งความผันผวน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566-2567	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงของข้าวเหนียวในระหว่างการเก็บรักษาต่อกระบวนการผลิต และคุณภาพสุดท้ายของข้าวเหนียวนี้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอเล็งจี้ ฟู้ด อินดัสทรีส์ (ประเทศไทย)		
ปี 2567	การใช้ประโยชน์จากข้อมูลสารเมตาบอไลต์แบบจำเพาะที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพของมันเทศและเสถียรภาพต่อการนำไปใช้เชิงสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	การสร้างแบบจำลองการเกิดสารประกอบเชิงซ้อนระหว่างสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสตาร์ชในมันเทศเนื้อสีที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติด้านการย่อยของสตาร์ช และการปลดปล่อยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในหลอดทดลอง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวสายพันธุ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ผลิตภัณฑ์ข้าวผสมพร้อมทานที่ปรับสมบัติให้ย่อยได้ช้าลง และมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

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

- 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

- 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

- 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

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวประจเวท สาดมาลี</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Vipa Surojanametakul, Sujinna Karnasuta, PRAJONGWATE SATMALEE, "Effect of oil type and batter ingredients on the properties of deep-frying flakes", Food Science and Technology 40 (Supl2) (2020) 592-596 - Vipa Surojanametakul, Sunsanee Udomrati, PRAJONGWATE SATMALEE, "Effects of Liquid Nitrogen Deep Freezing Treatment on Rice Starch Properties", Starch/Staerke 74 (3-4) (2022) 2100137 - 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 - PRAJONGWATE SATMALEE, Thidarat Pantoa, safiah saah, Yupadee Paopun, มณฑกานติ ท้ามัติน, ประพัฒน์ กอส์วีสต์พัฒนา, บุชบา ทองแดง, "Effects of pretreatment and drying methods on physical properties and bioactivity of sea lettuce (<i>Ulva rigida</i>)", Food Science and Technology 43 (-) (2023) e113622 - Rattanawan Mungkung, Dangsi, S., PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Saejew, K., Gheewala, S.H., "The nutrition-environment nexus assessment of Thai Ricebery product for supporting environmental product declaration", Environment, Development and Sustainability (2023) - Yupadee Paopun, Piyanan Thanomchat, Chanram Roopkham, Patcharee Umroong, Wanida Pan-utai, PRAJONGWATE SATMALEE, นายประพัฒน์ กอส์วีสต์พัฒนา, นางบุชบา ทองแดง, นางสาวมณฑกานติ ท้ามัติน, "Structural Development of Marine Green Alga (<i>Ulva rigida</i> C. Agardh, 1823) during Cultivation", Trends in Sciences 20 (8) (2023) 1-10 - Wanida Pan-utai, PRAJONGWATE SATMALEE, safiah saah, Yupadee Paopun, Montakan Tamtin, "Brine-Processed <i>Caulerpa lentillifera</i> Macroalgal Stability: Physicochemical, Nutritional and Microbiological Properties", Life 13 (11) (2023) - Sonchaeng, Uruchaya, Wongphan, Phanwipa, Wanida Pan-utai, Yupadee Paopun, Wiratchanee Kansandee, PRAJONGWATE SATMALEE, Tamtin, Montakan, Kosawatpat, Prapat, Nathdanai Harkamsujarit, "Preparation and Characterization of Novel Green Seaweed Films from <i>Ulva rigida</i>", Polymers 15 (16) (2023) 3342 - PRAJONGWATE SATMALEE, Supanida Winitchai, safiah saah, Jatupom Chaiyut, "Effect of crude sea grape hydrocolloids extract on the rice starch physicochemical and digestibility properties", Food Science and Technology 44 (-) (2024) 1-6 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRAJONGWATE SATMALEE, Junko Matsuki, "Effect of damage starch on the digestibility of debranching and heat moisture treated Japonica rice flour", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 38 (2012) - Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Wanchai Panthavee, NARAPORN PHOMKAIVON, "Effect of <i>Lactobacillus plantarum</i> fermentation on some properties of immature rice: KDML 105", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) - 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) - Samuchaya Niemrungruang, PRAJONGWATE SATMALEE, safiah saah, "Effect of amplitude levels from ultrasonication on functional and antioxidant activity of jackfruit (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) seed protein hydrolysates", การประชุมวิชาการระดับชาติ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 15 "วิทยาศาสตร์และนวัตกรรมเพื่อสังคมที่ดิฉันและยั่งยืน" (2024) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวประจเวท สาดมาลี</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chomdao Sikkhamondhol, PRAJONGWATE SATMALEE, "Quality of Gummy Jelly Product added with Vegetable and Herbs", The 14 th World Congress of Food Science and Techology at Chaina (2008) - PRAJONGWATE SATMALEE, "The effect of debranching and heat moisture treatment on the digestibility of raw Thai rice flours.", Annual Meeting of JSBBA 2010 (2010) - PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, Sunsanee Udomrati, "Effect of deep Freezing on Rice Flour and Starch", 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) - Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, NARAPORN PHOMKAIVON, "Production of indigestible pyrodextrin from rice starches", The 18Th Food innovasia conference 2016(FIAC 2016) (2016) - NARAPORN PHOMKAIVON, PRAJONGWATE SATMALEE, นายรินทร์ พูลเพิ่ม, นายณรงค์แดงเปี่ยม, 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) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2551 เรื่อง "วิธีการกักเก็บสารออกฤทธิ์จากขมิ้นในรูปของขมิ้นผงและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวิธีดังกล่าว" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือก และข้าวกล้อง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือกและข้าวกล้อง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตถั่วนุ่มเพื่อสุขภาพ" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลนักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2560 ประจำปี 2562 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 14 ธันวาคม 2567