

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2544 วท.ม.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยศิลปากร, ไทย, 2549		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Food Technology		
โครงการวิจัย			
ปี 2551	การพัฒนาเครื่องตีแป้งพืชมะพร้าวจากขี้ผึ้ง รังจืดและอินนูลิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	การประเมินความปลอดภัยและวิเคราะห์คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพของเครื่องตีแป้งพืชมะพร้าวที่ผลิตจากขี้ผึ้ง รังจืด และอินนูลิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	อิทธิพลของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีในผลิตภัณฑ์อัดพอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	อิทธิพลของสภาวะการผลิตแบบเอกซ์ทรูชันต่อ ปริมาณสารขี้เพื่อสุขภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะพร้าว และการควบคุมคุณภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2551-2552	อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำตาลเพื่อสุขภาพโดยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2552	การพัฒนากรรมวิธีการผลิตน้ำตาลเม็ดจากน้ำตาลสดของจาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช		
ปี 2552-2553	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปมะม่วงสุ่มขุ่นคุณภาพพัฒนา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณด้านวิชาการสนับสนุนภารกิจศูนย์กีฬาพัฒนา		
ปี 2552-2553	การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและสร้างกลไกทางการตลาดเพื่อยกระดับรายได้ของเกษตรกร ภายใต้แผนงานวิจัย การฟื้นฟูคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของเกษตรกรบนพื้นที่น้ำหนาวโดยใช้แนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553-2554	การพัฒนาแป้งกล้วยน้ำว้าที่มีสมบัติพรีไบโอติก และต้านอนุมูลอิสระสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553	การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ของศูนย์กีฬาพัฒนา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	นวัตกรรมสแนคข้าวโพดสีม่วงสุขภาพด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	อิทธิพลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	สมบัติเชิงความเหนียวและระดับการเกิดเจลลาทีนในเซชันที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเครื่องตีสำเร็จรูปกล้วยที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	อิทธิพลของการเกิดรีโทรเกรเดชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553-2554	การวิจัยแปรรูปผลผลิตจากสับปะรดและถ่ายทอดเทคโนโลยี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดพัทลุง		
ปี 2554-2555	การพรีเจกซ์ข้าวกล้องงอกเพื่อประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณลักษณะเนื้อสัมผัสของเครื่องตีสำเร็จรูปที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555	การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพจากสารสกัดขี้ข้าวโพดสีม่วงเข้มข้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	โครงการผลิตอาหารไทยเพื่อสุขภาพช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2555	ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป : ไข่ตองปรุงรส และ พุดดิ้งไข่ครบรสพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวแบบ Spout Pouch (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2555-2556	การจัดการระบบการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เหาะก๊วยพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เอสวีทีฟู้ดส์ จำกัด
ปี 2555-2556	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพร (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท แฮปปี้บิส จำกัด
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท Pearl Royal จำกัด
ปี 2556-2557	นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ
ปี 2557	แก่นตะวันบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายเกรียงศักดิ์ บ้านแสน)
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำแคนตาลูป (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณสมชาย ไตรปิยนนท์)
ปี 2557-2558	การพัฒนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากเห็ดสมุนไพร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2557-2558	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ต่อเนื่องปีที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลแก่นตะวันสูงเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เพ็ท อะราวด์ จำกัด
ปี 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมและผงวีบีโอดีจากแก่นตะวันสูงเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เพิร์ลรอยัล จำกัด
ปี 2558-2559	การปรับปรุงคุณภาพการผลิต ผลิตภัณฑ์ "ไข่แก้ว KU จากไข่ไก่" (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ชิกเก้นคิง (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเวย์โปรตีนรสผลไม้ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณตฤณญญา แอกทอง)
ปี 2557-2558	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์คั่วกลิ้ง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายธนศ ชม์ฉนวน)
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มโปรตีนพร้อมดื่ม (Protein Drink) (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (น.ส.เยาวรักษ์ แก้วพลัย และ นาย กิตติชัย แก้วพลัย)
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มสมุนไพรดีต่อใจคาโตะพร้อมดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณภรณ์ วัฒนโชติ, คุณภัทรพร จิริญญกุล และคุณกวีพัฒน์ รัตนศิริสวัสดิ์)
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป สูตรมังสวิรัต (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เพิร์ล รอยัล จำกัด (คุณฉลองณัฐ รุ่งเจริญ)
ปี 2559-2560	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: ผู้ประกอบการกลุ่มเครื่องดื่มและเครื่องดื่มสำเร็จรูป (กลุ่มที่ 8) (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2559-2560	การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของพริกแห้งของไทยและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2559-2561	อาหารไทยมังสวิรัตและอาหารไทยฮาลาลสู่ตลาดโลก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560	การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์วันมะพร้าวจากลำไยเพื่อเพิ่มมูลค่า และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสมุทรสาคร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560-2561	การทดสอบผลิตภัณฑ์นวัตกรรมน้ำเชื่อมพรีไบโอติกเป็นสารเสริมอาหารเพื่อเพิ่มปริมาณน้ำนมสุกรแม่พันธุ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยเมจิ ฟาร์ม มาชิตคัล จำกัด		
ปี 2560-2561	การผลิตซอสซีฟู้ดบรรจุขวดแก้วเพื่อการทดสอบตลาด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ชินชิม่า จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนากระบวนการผลิตแยมผลไม้ น้ำตาลต่ำเพื่อยืดอายุการเก็บ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องต้มน้ำเสาวรสุ่งเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โลฟ การ์เดนส์ แลนด์สเคปส์ จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสจากไข่เค็มและสมุนไพรและกระบวนการผลิตระดับอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมมะขามผสมผลไม้ชนิดเคี้ยวได้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำพริกทองสเตอริไรส์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทคาโอะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา (KOMBUCHA) ถังเช่าสีทองสู่เชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มเวปรีตีนรสผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอพีที โพรเฟสชั่นนอล จำกัด		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชผสมวันมะพร้าวที่มีคุณสมบัติลดไขมันในเลือด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำหรับบรรจุกระป๋องออลูมิเนียม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทเบเวอร์เรจแคน จำกัด		
ปี 2561-2562	การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยฮาลาลและอาหารไทยมังสวิรัตสำหรับผู้สูงอายุและผู้มีภูมิลำเนาอิสลาม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ		
ปี 2560-2561	การพัฒนาารังนกต้นแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สยามเฟรชเฮลท์ จำกัด		
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มทางเลือกสำหรับผู้ควบคุมปริมาณน้ำตาล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	ผลของสายพันธุ์หัวปลีและการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ และ คุณค่าทางโภชนาการของเครื่องดื่มหัวปลี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562	การศึกษาเบื้องต้นของการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากอ้อยและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำอ้อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มิตรผลวิจัยพัฒนาอ้อยและน้ำตาล จำกัด		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- 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)			
- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, "Effect of Storage Conditions on Retrogradation, Physical and Chemical Properties Changing of Extruded Rice and Soy Snack", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (4) (2018)			
ระดับนานาชาติ			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นายพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "Optimization of Extrusion Conditions for Functional Ready-to-Eat Breakfast Cereal", Food Science and Technology Research 17 (5) (2011) 437-445</p> <p>- Nednapi Vatanasuchart, Wassana Narasri, Pisut Butsuwan, "Nutritional composition, in vitro starch digestibility and estimated glycemic index of three varieties of 'Kluai Namwa' banana (Musa sapientum L.) and its products.", Maejo International Journal of Science and Technology 9 (2) (2015) 265-277</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถักกระแสร, 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)</p> <p>- Vipapom Na Thalang, Apinya Chudhangkura, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, "Supporting Food Product Development and Organizing the Marketing Mechanism for Income Increasing of the Farmers Living in Namnao Watershed Areas", การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ๒๕๕๔(Thailand Research Expo 2011) (2011)</p> <p>- Pisut Butsuwan, Penpimol Jaturontrasame, Wuttinant Kongtud, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan, นางสิรินชนา วิวัฒน์ศิริพงศ์, "Technology Transfer of Pineapple Developed Products for Community Enterprise at Phatthalung Province", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล ครั้งที่ 1 (2012)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "Optimization and extrusion behavior on functional ready-to-eat breakfast cereal", International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2010 (2010)</p> <p>- Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Chulaluck Charunuch, Pisut Butsuwan, Phisamai Srichayet, "Effect of storage conditions on physical, chemical and functional properties of extruded snack", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, "THE EFFECTS OF EXTRUSION CONDITIONS ON THE RESISTANT STARCH AND PRODUCT CHARACTERISTICS OF THE YELLOW PEA GRITS AND BROKEN RICE-BASED EXPANDED SNACK", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</p> <p>- 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)</p> <p>- Ngamjit Lowithun, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, Supakchon Klongdee, Chulaluck Charunuch, Chokechai Aekatanawan, "Effects of Grinding and Extration Conditions on Anthocyanin Extracts of Thai Purple Comcob (KPSC 901)", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013)</p> <p>- Nednapi Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Pisut Butsuwan, Wassana Narasri, Siripom Tanjor, CHUSANA MEKHORA, Yathippawi Pakkaew, "Development and Reformulation of Sodium-Reduced Foods in Promoting Good Health for Thais", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, worapol pengpinit, "Optimization of extrusion conditions impact on physical properties of instant beverage powders based on precooked split mungbean", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)</p> <p>- Chulaluck Charunuch, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Pisut Butsuwan, worapol pengpinit, "Optimized pre-gelatinized germinated brown rice for application in improving textural characteristics of instant drink produced from extrusion process", The 12th Asian Congress of Nutrition (2015)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นายพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "เครื่องต้มสมุนไพรและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มถั่วเขียวกึ่งสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กระบวนการผลิตแป้งกล้วยด้วยความร้อน" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มที่มีส่วนผสมของสารสกัดซึ่งข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "องค์ประกอบกล้วยชนิดผงเพื่อเป็นเครื่องต้ม" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากชาดำ(black tea)ผสมชาผูเออร์(pu-erh-tea)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
<p>ลิขสิทธิ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิ้นเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคผสมผงผักสีม่วง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - SLIM Poster Award ประจำปี 2555 เรื่อง "Effect of storage conditions on physical, chemical and functional properties of extruded snack" จาก The Italian Scientific Group of Food Packaging & The Korean Society of Food Science and Nutrition - 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 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 28 กุมภาพันธ์ 2564