

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาววารภรณ์ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2547 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค(Instant product), การทดสอบทางกายภาพและเคมีกายภาพของผลิตภัณฑ์จากแป้งหรือสตาร์ช(Product-process Development), Extrusion Process		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2551-2552 อาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพโดยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ผักแผ่นปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทไม่มีอะไรที่เป็นไปไม่ได้</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนาเครื่องต้มน้ำมะพร้าวผสมน้ำสับปะรดและขิง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนาแซนดีวิสเปรตน้ำนมถั่วเหลืองใส่โปรตีนเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2552 อิทธิพลของสภาวะการผลิตแบบเอกซ์ทรูชันต่อ ปริมาณสตาร์ชเพื่อสุขภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 นวัตกรรมผสมแป้งข้าวโพดสีม่วงสุขภาพด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 สภาวะการผลิตอาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคที่เหมาะสมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชันเสริมคุณประโยชน์ด้านสุขภาพด้วยรำข้าวสาคัดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว)</p> <p>ปี 2553-2554 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2553-2554 เทคโนโลยีการเตรียมเนื้อไก่นุ่มกึ่งปรุงสุก เพื่อเป็นอาหารโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2554-2555 การพรีเจกซ์ข้าวกล้องงอกเพื่อประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณลักษณะเนื้อสัมผัสของเครื่องต้มสำเร็จรูปที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2554 สมบัติเชิงความเหนียวและระดับการเกิดเจลลาตินในเซชันที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเครื่องต้มสำเร็จรูปข้าวเหนียวที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 อิทธิพลของการเกิดโรโทรเตอร์เดชั่นต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันที่ความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 สุขภาพกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวโพดสีม่วงโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 อิทธิพลของการดัดแปรทางกลต่อสมบัติของแป้งข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554-2556 Application of Grinding Method and Heating Process in Preparation of Thai Rice for Making Bread (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากUnited Nations University (UNU)</p> <p>ปี 2555 Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJICA</p> <p>ปี 2555 การผลิตเครื่องต้มสุขภาพจากสารสกัดซังข้าวโพดสีม่วงเข้มข้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2555 ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป : ไข่ดองปรุงรส และ พุดดิ้งไข่ครบรสพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวแบบ Spout Pouch (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาววารุภรณ์ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2555-2556	การพัฒนากระบวนการผลิตผักผงโดยกระบวนการทำแห้งแบบโพรแมท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การลดปริมาณน้ำที่จุลินทรีย์สามารถใช้ได้โดยสารกลุ่มโพลีไฮดรอกซีแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แช่อบแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556	การแปรรูปข้าวสำหรับผลิตโจ๊กกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้ twin screw extruder (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายีโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2556-2557	การศึกษสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556	การปรับเปลี่ยนลักษณะโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาระบบการผลิตคอร์นเฟลคโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาลงของวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์โปรตีนเนื้อเทียมความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	สภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรุ่นที่สาม (สแนคเฟลเลท) ในการใช้ประโยชน์จากปลายข้าวด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงเสริมไข่ขาวผงด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายพิสุทธิ์ ถนอมทรัพย์)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสแนคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยใช้เทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันปลาพร้อมบริโกล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พรจันทร์ฟู๊ดโปรดักส์ จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง :ผลิตภัณฑ์สแนคจากข้าวชนิดแห้ง (กลุ่มที่ 21) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2560-2561	การศึกษาพัฒนากระบวนการผลิต ประเมินอายุการเก็บรักษาและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตและสูตรน้ำสลัดเพื่อเพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแห้งจากข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บีเอส อินเตอร์ฟู๊ดส์โปรดักส์ จำกัด BS Interfoodsproducts Co., Ltd		
ปี 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวผสมข้าวโพดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (โรงสีไฟฟ้าไทยสมบูรณ์ 45 หมู่ 1 ต.สนามแจง อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี 15110)		
ปี 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิผสมผลตะขบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าผลหม่อนเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าสับปรดด้วยวิธีการหมักและการอบแห้งด้วยลมร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาววารภรณ์ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560	โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนาการผลิตการแปรรูปสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้คุณภาพและมาตรฐานสากล เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันสู่สากล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณแผ่นดิน (หมวดงบประมาณอุดหนุน) ประจำปี 2560		
ปี 2560	โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEsสู่ตลาดโลก(Global Reach) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม		
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว		
ปี 2560-2561	การพัฒนานาขนมขี้พริกโดยใช้ข้าวโพดเป็นวัตถุดิบหลักโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธรรมณูญ แก้วเดชะ)		
ปี 2561	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดด้วยกระบวนการหมักแบบ Rapid Tray Culture (RTC) Process (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด วีบี โรปิ๊ง		
ปี 2561	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารเข้าพร้อมบริโภคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2561	การพัฒนาสูตรซอสพริกต้นแบบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธนัญพัชญ ศักดิ์ศิริโสภาค)		
ปี 2561	การเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้าเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มังกี้ ออร์แกนิก ฟาร์ม จำกัด		
ปี 2561	การศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณสารสำคัญเชิงสุขภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์ น้ำปลาร้าหวาน และน้ำพริกปลาร้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2561	เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนารูทกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นพี่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561		
ปี 2560-2562	ผลของกระบวนการกักเก็บสารเบต้าแคโรทีนต่อคุณสมบัติทางกายภาพ ความคงตัวและการดูดซึมของเบต้าแคโรทีนในผลิตภัณฑ์ขนมขี้พริก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การใช้ประโยชน์จากกากกล้วยเพื่อผลิตเป็นนํ้านมกล้วยคุณภาพสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2561-2562	การพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ขนมเต้าส้อเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ขนมท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2561-2562	โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตเติมเปอกรอบผสมข้าวสังข์หยด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทร้านเตมเป ปิดตานี		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟองกรอบเพื่อใช้ประโยชน์เศษเหลือจากกระบวนการผลิตเบหมีกิ่งสำเร็จรูปและเส้นบะหมี่แห้งโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตขนมขี้พริกจากมะพร้าวอัดแท่ง (coconut clusters) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รอยัลฟู้ด จำกัด		
ปี 2562-2563	โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากกล้วยในอาหาร (ช่วงที่ 1) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท กรีน เนเจอร์ล โปรดัคส์ จำกัด		
ปี 2562-2563	ผลิตภัณฑ์อาหารจากเศษเหลือของกระบวนการแปรรูปเนื้อปลา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2562	การเพิ่มปริมาณ isoflavone aglycone ในกล้วยหลอดด้วยกระบวนการเพาะงอกและกระบวนการหมักด้วยเชื้อกลุ่ม Rhizopus (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2562	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตมันสำปะหลังผงกิ่งสำเร็จรูปจากมันสำปะหลังสายพันธุ์หวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2563	โครงการพัฒนาวิชาการ เรื่อง การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสพริก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แพลต มาร์เก็ต จำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาววารภรณ์ ประเสริฐ ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2563-2564 การใช้ประโยชน์ผงสกัดพรีไบโอติกจากสับปะรดส่วนเศษเหลือทิ้งในผลิตภัณฑ์อาหารกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์เจลลี่สับปะรดเสริม พรีไบโอติกต้นแบบ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2563-2564 การแปรรูปอาหารและสารที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (พรีไบโอติก) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ล้นตลาด (กรณีศึกษา: สับปะรด) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngamjit Lowithun, Warapom Prasert, Urai Phawsungthong, "Development of coconut water beverage mixed with pineapple juice and ginger extract", วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 43 (2) (2011) 47-61 - Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The development of reduced fat sandwich spread from soy milk", วารสารวิชาการเกษตร 30 (2) (2012) 166-176 - 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) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warapom Prasert, Prisana Suwannapom, "Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties", Journal of Food Engineering 95 (1) (2009) 54-61 - 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 - Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Karuna Wongkrajang, "Optimization of extrusion conditions for ready-to-eat breakfast cereal enhanced with defatted rice bran", International Food Research Journal 21 (2) (2014) 713-722 - Warapom Prasert, Gohtani, S., "Effect of sucrose on phase behavior of aqueous phase/polyoxyethylene sorbitan fatty acid ester (Tween xx)/vegetable oil systems and food nano-emulsification using low-energy methods", Journal of Food Engineering 168 (-) (2016) 119-128 - Warapom Prasert, Gohtani, Shoichi, "Effect of temperature on low-energy nano-emulsification and phase behavior in water/polyoxyethylene sorbitan fatty acid ester (Tweens (R))/vegetable oil systems", JOURNAL OF FOOD ENGINEERING 180 (-) (2016) 101-109 - Warapom Prasert, Gohtani, S., "Effect of temperature on low-energy nano-emulsification and phase behavior in water/polyoxyethylene sorbitan fatty acid ester (Tweensyฎ)/vegetable oil systems", Journal of Food Engineering 180 (2016) 101-109 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The Development of Healthy Soy Milk Sandwich Spread", การประชุมวิชาการ เกษตรนเรศวร ครั้งที่ 8 (2010) - Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "The effect of type and concentration of proteases and pressure in cooking step on properties of precooked tenderness chicken breast", นเรศวรวิจัย ครั้งที่7 (2011) - Ngamjit Lowithun, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "Quality of Alkaline Noodle Substituted with Hybrid Purple Com Flour (KPSC 903)", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food" (2014) <p>ระดับนานาชาติ</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาววราภรณ์ ประเสริฐ ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The Development of Soy Milk Sandwich Spread", International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010) "Food, Health and Trade" (2010) - 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) - 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) - 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) - Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "PROCESS DEVELOPMENT AND SHELF LIFE EVALUATIONS OF PRECOOKED TENDERNESS CHICKEN BREAST", 5th Shelf Life International Meeting (2012) - Supakchon Klongdee, Warapom Prasert, Nednapi Vatanasuchart, "Effect of Extraction Conditions on Physical Properties of Inulin Powder from Jerusalem Artichoke Tuber.", The First Nong Khai Campus International Conference 2013 "Building up of the Research Based Knowledge for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region" (2013) - Ngamjit Lowithun, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, Supakchon Klongdee, Chulaluck Charunuch, Chochechai 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) - Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Ngamjit Lowithun, "Effect of Foaming Technique on The Drying Curve and Color of Tomato Powder", The First Nong Khai Campus International Conference 2013 "Building up of the Research Based Knowledge for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region" (2013) - Nipat Limsangouan, นางสาวสุนารี ถ้ำกระแสนร์, Warapom Prasert, นางอัญชญา กำลังหาญ, "Effect of glycerol on characteristics of carrot (Daucus carota) fruit candy", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014) - 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) - Wanpen Mesomya, Warapom Prasert, "Product development of seasoning vegetable sheet", Asean Food Conference 2015 Philippines (2015) - 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) - Ngamjit Lowithun, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "Application of hybrid purple corn flour compared with yellow corn flour to substitute wheat flour in salted noodle", 12th Asian Congress of Nutrition (ACN 2015) (2015) - Supakchon Klongdee, Warapom Prasert, Nednapi Vatanasuchart, "Effect of Jerusalem artichoke powder as oil replacement on the particle size and rheological properties of emulsion", 12th Asian Congress of Nutrition (12th ACN) (2015) - Nipat Limsangouan, Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Chulaluck Charunuch, "Physical, chemical and functional properties of whole grain, corn grit and nixtamalized product from high anthocyanin corn hybrid (KPSC 903)", 12th Asian Congress of Nutrition (2015) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นางสาววารภรณ์ ประเสริฐ ตำแหน่ง นักวิจัย	สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
อนุสิทธิบัตร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์และกรรมวิธีการผลิตผักสลัดแผ่น" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทูเรเตอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มถั่วเขียวกึ่งสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "สูตรอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำข้าวสาคูชนิดนุ่มเป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "หน่อไม้แช่อิ่มอบแห้งและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มที่มีส่วนผสมของสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ซูปข้าวโพดสีม่วงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา	
ลิขสิทธิ์ - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบหลัก" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำข้าวสาคูสีม่วง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย - บุคลากรดีเด่น ประจำปี พ.ศ.2554 ประเภทบุคคล : กลุ่มปฏิบัติงานวิจัย ประจำปี 2554 จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552 (รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ประกาศเกียรติคุณโครงการวิทยาศาสตร์สู่ความเป็นเลิศ พ.ศ.2556 ประจำปี 2556 เรื่อง "การผลิตอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำข้าวสาคูชนิดนุ่ม" จาก คณะกรรมการการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การสื่อสาร และโทรคมนาคม วุฒิสภา	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ - การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ ดีเด่น อันดับ 1 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาแซนตวิชสเปรตน้ำนมถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพ" จาก การประชุมวิชาการ งานเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 8 - การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ดีเด่น อันดับ 2 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทูเรชัน" จาก มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ - 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	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 14 สิงหาคม 2563