

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วรารภรณ์ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2547 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550 Ph.D. (Applied Bioresource Science (Food Science)), Ehime university (Affiliation University : Kagawa University), ญี่ปุ่น, 2559		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การทดสอบทางกายภาพและเคมีกายภาพของผลิตภัณฑ์จากแป้งหรือสตาร์ช(Product-process Development), Extrusion Process, Nano-emulsification using low-energy method		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2552 อิทธิพลของสภาวะการผลิตแบบเอกซ์ทรูชันต่อ ปริมาณสตาร์ชเพื่อสุขภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2552 อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำเพื่อสุขภาพโดยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ผักแผ่นปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทไม่มีอะไรที่เป็นไปไม่ได้</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนาเครื่องต้มน้ำมะพร้าวผสมน้ำสับประดและขิง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนาแซนด์วิชสเปรตน้ำนมถั่วเหลืองใส่โปรตีนเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2553 สภาวะการผลิตอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำที่เหมาะสมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชันเสริมคุณค่าโภชนาการด้านสุขภาพด้วยรำข้าวสาคัดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว)</p> <p>ปี 2553-2554 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2553-2554 เทคโนโลยีการเตรียมเนื้อไก่นุ่มกึ่งปรุงสุก เพื่อเป็นอาหารโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2553 นวัตกรรมสนนข้าวโพดสีม่วงสุขภาพด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 สมบัติเชิงความเหนียวและระดับการเกิดเจลลาที่โนเซชันที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเครื่องต้มสำเร็จรูปถั่วเขียวที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 อิทธิพลของการเกิดรีโตรีเทรเดชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554-2555 การพรีเจลข้าวกล้องงอกเพื่อประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณลักษณะเนื้อสัมผัสของเครื่องต้มสำเร็จรูปที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</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 การผลิตเครื่องต้มสุขภาพจากสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงเข้มข้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2555 ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป : ไข่ตองปรุงรส และ พุดดิ้งไข่ครบรสพร้อมบริโภคน้ำมันบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวแบบ Spout Pouch (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2555-2556 การพัฒนากระบวนการผลิตผักผองโดยกระบวนการทำแห้งแบบโฟมเมท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2555-2556 การลดปริมาณน้ำที่จุลินทรีย์สามารถใช้ได้โดยสารกลุ่มโพลีไฮดรอกซีแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2555	การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซ்தูเตอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ்தูชันที่ความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	สุขภาพที่สำเร็จรูปจากข้าวโพดสีม่วงโดยกระบวนการเอกซ்தูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	อิทธิพลของการดัดแปรทางกลต่อสมบัติของแป้งข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การปรับเปลี่ยนลักษณะโครงสร้างของเครื่องเอกซ்தูเตอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เอกซ்தูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาระบบการผลิตคอร์นเฟลคโดยกระบวนการเอกซ்தูชัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาลักษณะของวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์โปรตีนเนื้อเทียมความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ்தูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	สภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรุ่นที่สาม (สแนคเพลเลท) ในการใช้ประโยชน์จากปลายข้าวด้วยกระบวนการเอกซ்தูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การแปรรูปข้าวสำหรับผลิตไส้กึ่งสำเร็จรูปโดยใช้ twin screw extruder (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายีโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2556-2557	การศึกษาสสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโทไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวผสมข้าวโพดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (โรงสีไทยสมบูรณ์ 45 หมู่ 1 ต.สนามแจง อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี 15110)		
ปี 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิผสมผลตะขบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าหมอนเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าสับประรดด้วยวิธีการหมักและการอบแห้งด้วยลมร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนาระบบการผลิตแปรรูปสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้คุณภาพและมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันสู่สากล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณแผ่นดิน (หมวดงบประมาณอุดหนุน) ประจำปี 2560		
ปี 2560	โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEsสู่ตลาดโลก(Global Reach) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม		
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาระบบการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการค้า		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงเสริมใยขาวผงด้วยเทคโนโลยีเอกซ்தูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายพิสุทธิ์ ฤทธิธรรม)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสแนคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยใช้เทคโนโลยีเอกซ்தูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันปลาพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พรจันท์ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง:ผลิตภัณฑ์สแนคจากข้าวชนิดแห้ง (กลุ่มที่ 21) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ்தูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
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	การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแท่งจากข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บีเอส อินเตอร์ฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด BS Interfoodsproducts Co., Ltd		
ปี 2561	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดด้วยกระบวนการหมักแบบ Rapid Tray Culture (RTC) Process (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด วีบี โรบิก้า		
ปี 2561	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารเข้าพร้อมบริโภคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2561	การพัฒนาสูตรซอสพริกต้นแบบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธนัญพัชญ์ ศักดิ์ศิริโสภาค)		
ปี 2561	การเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้าเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มังกี้ ออร์แกนิก ฟาร์ม จำกัด		
ปี 2561	การศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณสารสำคัญเชิงสุขภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์ น้ำปลาหวาน และน้ำพริกปลาร้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2561	เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นที่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2561-2562	การพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ขนมเต้าส้อมเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ขนมท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2561-2562	โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตเตมเปอกรอบผสมข้าวสังข์หยด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทร้านเตมเป่ ปิดตานี		
ปี 2560-2561	การพัฒนาขนมขี้วยโดยใช้ข้าวโพดเป็นวัตถุดิบหลักโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธรรมณูญ แก้วเตชะ)		
ปี 2560-2562	ผลของกระบวนการกักเก็บสารเบต้าแคโรทีนต่อคุณสมบัติทางกายภาพ ความคงตัวและการดูดซึมของเบต้าแคโรทีนในผลิตภัณฑ์ขนมขี้วย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การใช้ประโยชน์จากกากกล้วยเพื่อผลิตเป็นนํ้านมกล้วยเครื่องดื่มรสสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562	การเพิ่มปริมาณ Isoflavone aglycone ในถั่วเหลืองด้วยกระบวนการเพาะงอกและกระบวนการหมักด้วยกลูต้าซีอิ๊วกลุ่ม Rhizopus (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟองกรอบเพื่อใช้ประโยชน์เศษเหลือจากกระบวนการผลิตเบหมีกึ่งสำเร็จรูปและเส้นเบหมีแห้งโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตขนมขี้วยจากมะพร้าวอัดแท่ง (coconut clusters) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รอยัลฟู้ด จำกัด		
ปี 2561-2562	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตมันสำปะหลังผงกึ่งสำเร็จรูปจากมันสำปะหลังสายพันธุ์หวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2562-2563	โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากถั่วเขียวในอาหาร (ช่วงที่ 1) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท กรีน เนเจอร์ล โปรดักส์ จำกัด		
ปี 2562-2563	ผลิตภัณฑ์อาหารจากเศษเหลือของกระบวนการแปรรูปเนื้อปลา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วรารณ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2563	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเต้าฮวยนมพุดสด (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด นำไถ่ พีเอ ดริงค์
ปี 2563	โครงการพัฒนาวิชาการ เรื่อง การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสพริก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท แพลต มาร์เบิล จำกัด
ปี 2563-2564	การใช้ประโยชน์ผงสกัดพรีไบโอติกจากสับปะรดส่วนเศษเหลือทิ้งในผลิตภัณฑ์อาหารกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์เจลลี่สับปะรดเสริม พรีไบโอติกต้นแบบ (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2563-2564	การแปรรูปอาหารและสารที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (พรีไบโอติก) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่ล้นตลาด (กรณีศึกษา: สับปะรด) (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันเพื่อเพิ่มแนวทางการใช้ประโยชน์จาก OKARA (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท พี ที เอ็ม การเกษตร จำกัด
ปี 2563-2564	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสพริก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท มิตรภาพพร้อมเพอร์ดี จำกัด
ปี 2564	โครงการกระบวนการเอกซ์ทรูชันกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมเพื่อตอบโจทย์ความต้องการของตลาด และแนวทางในการใช้วัตถุดิบโปรตีนทางเลือกอื่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)
ปี 2564-2566	นวัตกรรมการผลิตสารสกัดโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุเพื่อลดอุบัติการณ์โรคติดต่อไม่เรื้อรัง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2564	การต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนเกษตรเพื่อเพิ่มความหลากหลายในด้านคุณสมบัติเชิงสุขภาพ และกลิ่นรส (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน: ผลของกระบวนการให้ความร้อน ความดัน การหมัก และการขึ้นรูปแบบแพตตี้ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2564	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเนื้อเทียมชนิดความชื้นสูงเสริมโอเมก้า 3 โดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2564	นวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันและการต่อยอดแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อเทียมเพื่อเพิ่มความหลากหลายและช่องทางการแข่งขันในตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565-2566	การพัฒนาซอสเครื่องแกงสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณปัทมเนตร ศรีวิริยะจันทร์)
ปี 2565-2566	นวัตกรรมการผลิตผงมันสำปะหลังสายพันธุ์หวานและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบเพื่อเพิ่มการใช้ประโยชน์มันสำปะหลังสายพันธุ์หวานในระดับอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2565-2567	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมชนิดความชื้นสูงจากกระบวนการเอกซ์ทรูชันเพื่อพัฒนาโครงสร้างเส้นใยและลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2566	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไม้ผลของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเลอตอ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัย พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี
ปี 2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเลอตอ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัย พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี
ปี 2566-2567	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงของข้าวเหนียวในระหว่างการเก็บรักษาต่อกระบวนการผลิต และคุณภาพสุดท้ายของข้าวเหนียวนี้ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เอลีจ ฟู้ด อินดัสทรีส์ (ประเทศไทย)
ปี 2565-2566	การศึกษาสูตรและกระบวนการผลิตข้าวบุกหุงสุกเร็วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท กุ้งทองซีฟู้ด จำกัด
ปี 2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูปูดปรุงรสจากโปรตีนเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์
ปี 2567	การปรับปรุงคุณสมบัติเชิงหน้าที่และการศึกษาความสามารถในการย่อยได้เพื่อเพิ่มศักยภาพโปรตีนทางเลือกสำหรับการผลิตอาหารแห่งอนาคต (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2567	การพัฒนาเส้นพาสต้าข้าวปราศจากกลูเตนจากข้าวที่พัฒนาโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ผลของการผสมส่วนผสมเชิงหน้าที่จากโปรตีนพืชและสาหร่ายต่อลักษณะโครงสร้างและงานวิจัยเชิงลึกในกระบวนการผลิตเนื้อเทียมโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ผลิตภัณฑ์ข้าวผสมพร้อมทานที่ปรับสมบัติให้ย่อยได้ช้าลง และมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ศักยภาพการเกิดเจลของโปรตีนจิ้งหรีด: ประสิทธิภาพการย่อยได้ในหลอดทดลองและฤทธิ์ทางชีวภาพที่ถูกปลดปล่อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- 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)			
- Supakchon Klongdee, Warapom Prasert, "Water-Soluble Jerusalem Artichoke Extracts : Extraction and Use as Oil Substitutes in an Emulsion Model", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 29 (2) (2024) 563-581			
ระดับนานาชาติ			
- 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 Technolgy 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			
- Suveena Jantapirak, Supakchon Klongdee, Nipat Limsangouan, Hataichanok Kantrong, Warapom Prasert, "Effects of chitosan and phosphate on quality characteristics and shelf life extension of pork meatballs", Agriculture and Natural Resources 55 (2) (2021) 219-228			
- Warapom Prasert, Thidarat Pantoa, Wanida Tewaruth Chitisankul, Pengpinij, W., "Effects of Sacha inchi (Plukenetia volubilis L.) oil and extrusion process conditions on physicochemical properties of fortified omega-3 fibrous high moisture meat analogs", Journal of Food Processing and Preservation 46 (12) (2022)			
- Hataichanok Kantrong, Warapom Prasert, Natita Rodkwan, worapol pengpinit, "Influence of Sacha inchi (Plukenetia volubilis L.) oil and extrusion process parameters on the quality of soya protein-based meat extender: An optimization approach", Journal of Food Processing and Preservation 46 (11) (2022) e17140(1-10)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.วรารกรณ์ ประเสริฐ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsunghong, "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 Corn Flour (KPSC 903)", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food" (2014) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warapom Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsunghong, "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) - Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Sompoch Yai-eiam, "PROCESS DEVELOPMENT AND SHELF LIFE EVALUATIONS OF PRECOOKED TENDERNESS CHICKEN BREAST", 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) - Ngamjit Lowithun, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, Supakchon Klongdee, Chulaluck Charunuch, Chokechai Aekatasawan, "Effects of Grinding and Extration Conditions on Anthocyanin Extracts of Thai Purple Comcob (KPSC 901)", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013) - Supakchon Klongdee, Warapom Prasert, Nednapis 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) - 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) - 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) - 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) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.วรารณ ประเสริฐ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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) - Wanpen Mesomya, Warapom Prasert, "Product development of seasoning vegetable sheet", Asean Food Conference 2015 Philippines (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) - 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) - Wanida Tewaruth Chitisankul, Warapom Prasert, Nipat Limsangouan, Kanthida WADEESIRISAK, "Prebiotic extraction from pineapple residue for the commercial utilization", Food Innovation Asia Conference 2023 (FIAC2023) (2023) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์และกรรมวิธีการผลิตผักสลัดแผ่น" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องต้มถั่วเขียวกึ่งสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "สูตรอาหารเข้าัญชาดีพร้อมบริโภคที่มีรำข้าวสาคัดมันเป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "หน่อไม้แช่อิ่มอบแห้งและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มที่มีส่วนผสมของสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ซูบข้าวโพดสีม่วงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "แครอทแช่อิ่มอบแห้งสูตรลดน้ำตาลและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนถั่วเหลืองขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันที่ความชื้นสูง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนถั่วเหลืองขึ้นรูปด้วยความชื้นสูงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนถั่วเหลืองขึ้นรูปด้วยความชื้นต่ำและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนถั่วเหลืองขึ้นรูปด้วยความชื้นต่ำและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) 	
<p>ลิขสิทธิ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบหลัก" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าัญชาดีพร้อมบริโภคผสมผงผักสีม่วง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรดีเด่น ประจำปี พ.ศ.2554 ประเภทบุคคล : กลุ่มปฏิบัติงานวิจัย ประจำปี 2554 จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วรารณ ประเสริฐ	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 "การผลิตอาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภครวมสุขภาพด้วยรำข้าวสาลีชนิดไขมัน" จาก คณะกรรมการการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การสื่อสาร และโทรคมนาคม วุฒิสภา 			
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ			
<ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ ดีเด่น อันดับ 1 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาแซนด์วิชสเปรตน้ำมันถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพ" จาก การประชุมวิชาการ งานเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 8 - การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ดีเด่น อันดับ 2 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน" 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 - 13 ตุลาคม 2567