สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ	
ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

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

ปี 2552 อิทธิพลของสภาวะการผลิตแบบเอกซ์ทรูชันต่อ ปริมาณสตาร์ชเพื่อสุขภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลันเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551-2552 อาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพโดยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปี 2552-2553 การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ผักแผ่นปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทไม่มีอะไรที่เป็นไปไม่ได้

ปี 2552-2553 การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำมะพร้าวผสมน้ำสับปะรดและขิง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปี 2552-2553 การพัฒนาแซนด์วิชสเปรดน้ำนมถั่วเหลืองใส่โปรตีนเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปี 2553 สภาวะการผลิตอาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภคที่เหมาะสมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชันเสริมคุณประโยชน์ด้านสุขภาพด้วยรำข้าวสกัดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว)

ปี 2553-2554 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2553-2554 เทคโนโลยีการเตรียมเนื้อไก่นุ่มกึ่งปรุงสุก เพื่อเป็นอาหารโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2553 นวัตกรรมสแนคข้าวโพดสีม่วงสุขภาพด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 สมบัติเชิงความหนืดและระดับการเกิดเจลาทิไนเซชันที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเครื่องดื่มสำเร็จรูปถั่วเขียวที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 อิทธิพลของการเกิดรีโทรเกรเดชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554-2555 การพรีเจลข้าวกล้องงอกเพื่อประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณลักษณะเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2554-2556 Application of Grinding Method and Heating Process in Preparation of Thai Rice for Making Bread (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากUnited Nations University (UNU)

ปี 2555 Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJICA

ปี 2555 การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพจากสารสกัดซังข้าวโพดสีม่วงเข้มข้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2555 ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป : ไข่ดองปรุงรส และ พุดดิ้งไข่ครบรสพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวแบบ Spout Pouch (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2555-2556 การพัฒนากระบวนการผลิตผักผงโดยกระบวนการทำแห้งแบบโฟมแมท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2555-2556 การลดปริมาณน้ำที่จุลินทรีย์สามารถใช้ได้โดยสารกลุ่มโพลีไฮดริกแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ	
ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2555 การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันที่ความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2555 ซุปสุขภาพกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวโพดสีม่วงโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2555 อิทธิพลของการดัดแปรทางกลต่อสมบัติของแป้งข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556 การปรับเปลี่ยนลักษณะโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556 การศึกษากระบวนการผลิตคอร์นเฟลคโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556 การศึกษาผลของวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์โปรตีนเนื้อเทียมความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556 พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556 สภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรุ่นที่สาม (สแนคเพลเลท) ในการใช้ประโยชน์จากปลายข้าวด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556 การแปรรูปข้าวสำหรับผลิตโจ๊กกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้ twin screw extruder (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโน๊ะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด

ปี 2556-2557 การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2560 การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวผสมข้าวโพดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (โรงงสีไฟไทยสมบูรณ์ 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 การเพิ่มมูลค่าสับปะรดด้วยวิธีการหมักและการอบแห้งด้วยลมร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0

ปี 2560 โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนาการผลิตการแปรรูปสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้คุณภาพและมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันสู่สากล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณแผ่นดิน (หมวดงบเงินอุดหนุน) ประจำปี 2560

ปี 2560 โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEsสู่ตลาดโลก(Global Reach) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2560 พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว

ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงเสริมไข่ขาวผงด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายพิสุทธิ์ ถนอมทรัพย์)

ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสแนคจากข้าวไรซ์เบอรี่โดยใช้เทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0

ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันปลาพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พรจันทร์ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

ปี 2560-2561 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง:ผลิตภัณฑ์สแนคจากข้าวชนิดแท่ง (กลุ่มที่ 21) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ปี 2560-2561 การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ชื่อ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ	
ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

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 วีบี้ โรบิก้า

ปี 2561 การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารเช้าพร้อมบริโภคจากข้าวไรซ์เบอรี่โดยกระบวนเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ปี 2561 การพัฒนาสูตรซอสพริกต้นแบบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธนัญพัชญ์ ศักดิ์ศิริโสภาค)

ปี 2561 การเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้าเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มังกี้ ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด

ปี 2561 การศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณสารสำคัญเชิงสุขภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์ น้ำปลาหวาน และน้ำพริกปลาร้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ปี 2561 เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นพี่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561

ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2561-2562 การพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ขนมเต้าส้อเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ขนมท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2561-2562 โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตเตมเปอบกรอบผสมข้าวสังข์หยด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทร้านเตมเป ปัตตานี

ปี 2560-2561 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวโดยใช้ข้าวโพดเป็นวัตถุดิบหลักโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธรรมนุญ แก้วเตชะ)

ปี 2560-2562 ผลของกระบวนการกักเก็บสารเบต้าแคโรทีนต่อคุณสมบัติทางกายภาพ ความคงตัวและการดูดซึมของเบต้าแคโรทีนในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2561 การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองเพื่อผลิตเป็นน้ำนมถั่วเหลืองคุณค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562 การเพิ่มปริมาณ Isoflavone aglycone ในถั่วเหลืองด้วยระบวนการเพาะงอกและกระบวนการหมักด้วยกล้าเชื้อกลุ่ม Rhizopus (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์พองกรอบเพื่อใช้ประโยชน์เศษเหลือจากกระบวนการผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและเส้นบะหมี่แห้งโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด

ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตขนมขบเคี้ยวจากมะพร้าวอัดแท่ง (coconut clusters) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รอยัลฟรุ๊ต จำกัด

ปี 2561-2562 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตมันสำปะหลังผงกึ่งสำเร็จรูปจากมันสำปะหลังสายพันธุ์หวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

ปี 2562-2563 โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากกัญชาในอาหาร (ช่วงที่ 1) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท กรีน เนเจอรัล โปรดักส์ จำกัด

ปี 2562-2563 ผลิตภัณฑ์อาหารจากเศษเหลือของกระบวนการแปรรูปเนื้อปลา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ชื่อ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ **ตำแหน่ง** นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2563 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเต้าฮวยนมฟรุตสลัด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด น่ำไถ่ พีเอ ดริงค์

ปี 2563 โครงการพัฒนาวิชาการ เรื่อง การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสพริก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แฟลต มาร์เบิ้ล จำกัด

ปี 2563-2564 การใช้ประโยชน์ผงสกัดพรีไบโอติกจากสับปะรดส่วนเศษเหลือทิ้งในผลิตภัณฑ์อาหารกระบกวนการผลิตและผลิตภัณฑ์เจลสีสับปะรดเสริม พรีไบโอติกต้นแบบ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ปี 2563-2564 การแปรรูปอาหารและสารที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (พรีไบโอติก) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตผลทางการเกษตรที่ล้นตลาด (กรณีศึกษา: สับปะรด) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันเพื่อเพิ่มแนวทางการใช้ประโยชน์จาก OKARA (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พี ที เอ็ม การเกษตร จำกัด

ปี 2563-2564 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสพริก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มิตรภาพพร็อพเพอร์ตี้ 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) ได้รับทุนจากฎประกอบการ (คุณปัทมเนตร ศรวิริยะจันทร์)

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 และคุณภาพสุดท้ายของข้าวเหนียวนึ่ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอเล็งจ์ ฟู้ด อินดัสทรีส์ (ประเทศไทย)

ปี 2565-2566 การศึกษาสูตรและกระบวนการผลิตข้าวบุกหุงสุกเร็วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท กุ้งทองซีฟู้ด จำกัด

ปี 2567 การปรับปรุงคุณสมบัติเชิงหน้าที่และการศึกษาความสามารถในการย่อยได้เพื่อเพิ่มศักยภาพโปรตีนทางเลือกสำหรับการผลิตอาหารแห่งอนาคต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567 การพัฒนาเส้นพาสต้าข้าวปราศจากกลูเตนจากข้าวที่พัฒนาโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ชื่อ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ **ตำแหน่ง** นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2567 ผลของการผสานส่วนผสมเชิงหน้าที่จากโปรตีนพืชและสาหร่ายต่อลักษณะโครงสร้างและงานวิจัยเชิงลึกในกระบวนการผลิตเนื้อเทียมโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567 ผลิตภัณฑ์ข้าวผสมพร้อมทานที่ปรับสมบัติให้ย่อยได้ช้าลง และมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567 ศักยภาพการเกิดเจลของโปรตีนจิ้งหรีด: ประสิทธิภาพการย่อยได้ในหลอดทดลองและฤทธิ์ทางชีวภาพที่ถูกปลดปล่อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Ngamjit Lowithun, Waraporn Prasert, Urai Phawsungthong, "Development of coconut water beverage mixed with pineapple juice and ginger extract", วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 43 (2) (2011) 47-61

- Waraporn Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The development of reduced fat sandwich spread from soy milk", วารสารวิชาการเกษตร 30 (2) (2012) 166-176

- Nipat Limsangouan, Waraporn 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

- Waraporn Prasert, Prisana Suwannaporn, "Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties", Journal of Food Engineering 95 (1) (2009) 54-61

- Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Waraporn 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, Waraporn 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

- Waraporn 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

- Waraporn 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, Waraporn 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

- Waraporn 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, Waraporn 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)

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

ชื่อ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ	
ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Waraporn Prasert, Ngamjit Lowithun, Urai Phawsungthong, "The Development of Healthy Soy Milk Sandwich Spread", การประชุมวิชาการ เกษตรนเรศวร ครั้งที่ 8 (2010)

- Waraporn 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, Waraporn 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)

ระดับนานาชาติ

- Waraporn 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, Waraporn 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, Waraporn 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, Waraporn 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)

- Waraporn 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, Waraporn 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)

- Ngamjit Lowithun, Nipat Limsangouan, Kassamaporn Puntaburt, Waraporn Prasert, Pisut Butsuwan, Supakchon Klongdee, Chulaluck Charunuch, Chokechai Aekatasanawan, "Effects of Grinding and Extration Conditions on Anthocyanin Extracts of Thai Purple Corncob (KPSC 901)", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013)

- Waraporn 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 ถ้ำกระแสร์, Waraporn Prasert, นางอัญชนา กำลังหาญ, "Effect of glycerol on characteristics of carrot (Daucus carota) fruit candy", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)

- Chulaluck Charunuch, Waraporn 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, Waraporn Prasert, "Product development of seasoning vegetable sheet", Asean Food Conference 2015 Philippines (2015)

ชื่อ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ **ตำแหน่ง** นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Chulaluck Charunuch, Waraporn 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, Waraporn 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, Waraporn Prasert, Nednapis 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, Waraporn 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)

- Wanida Tewaruth Chitisankul, Waraporn Prasert, Nipat Limsangouan, Kanthida WADEESIRISAK, "Prebiotic extraction from pineapple residue for the commercial utilization", Food Innovation Asia Conference 2023 (FIAC2023) (2023)

อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์และกรรมวิธีการผลิตผักสลัดแผ่น" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องดื่มถั่วเขียวกึ่งสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "สูตรอาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภคที่มีรำข้าวสกัดน้ำมันเป็นส่วนผสม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "หน่อไม้แช่อิ่มอบแห้งและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของสารสกัดซังข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ซุปข้าวโพดสีม่วงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "แครอทแช่อิ่มอบแห้งสูตรลดน้ำตาลและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันที่ความชื้นสูง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วเขียวความชื้นสูงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน)
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วเขียวชนิดความชื้นต่ำและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วดาวอินคาความชื้นต่ำและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)

ลิขสิทธิ์

- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลันเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภคผสมผงผักสีม่วง" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย

- บุคลากรดีเด่น ประจำปี พ.ศ.2554 ประเภทบุคคล : กลุ่มปฏิบัติงานวิจัย ประจำปี 2554 จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์

ชื่อ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ **ตำแหน่ง** นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- 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 "การผลิตอาหารเช้าธัญชาติพร้อมบริโภคเสริมสุขภาพด้วยรำข้าวสกัดไขมัน" จาก คณะกรรมาธิการการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การสื่อสาร และโทรคมนาคม วุฒิสภา

รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ

- การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ ดีเด่น อันดับ 1 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การพัฒนาแซนด์วิชสเปรดน้ำนมถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพ" จาก การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 8

- การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภาคโปสเตอร์ดีเด่น อันดับ 2 อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบดัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน" จาก มหาวิทยาลัยนเรศวร

- 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 - 27 เมษายน 2567