

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรณ์กุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ, ไทย, 2547 วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2550		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant Substance), สาร saponin ในพืชตระกูลถั่ว, สาร Isoflavone ในถั่วเหลือง		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2552-2553	โครงการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อกำหนดมาตรฐานสำหรับข้าวกล้องงอก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ		
ปี 2553-2554	การพัฒนาแป้งกล้วยน้ำว้าที่มีสมบัติพรีไบโอติก และต้านอนุมูลอิสระสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2553	ผลของการอบ และหมักด้วยเชื้อ Lactobacillus plantarum ต่อการเปลี่ยนแปลงของปริมาณ Gamma – aminobutyric acid และคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระในเมล็ดถั่วเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	การ identification และ การ quantity สารต้านอนุมูลอิสระในข้าวมีสี และผลกระทบจากกระบวนการทำอาหารด้วยการวิเคราะห์จาก high performance liquid chromatography (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงขนมตาลสำเร็จรูปพร้อมปรุงด้วยไมโครเวฟ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2554	การใช้แป้งข้าวกล้องงอก แป้งข้าวหอมแดง และแป้งข้าวหอมนิลในผลิตภัณฑ์มินิคัพเค้กปราศจากกลูเตน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJICA		
ปี 2555-2556	การถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและควบคุมคุณภาพให้แก่กลุ่มแม่บ้านคลอง5 จังหวัดปทุมธานี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Cooperation Agency (JICA)		
ปี 2555-2557	การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ประจำปี 2556		
ปี 2556	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งถั่วเหลืองพร้อมบริโภคน้ำตาลและผลิตภัณฑ์ จากถั่วเหลืองสำหรับสตรีวัยทอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การเพิ่มปริมาณสาร Monacolin K และ Gamma-aminobutyric acid (GABA) ในการหมักข้าวแดงด้วยเชื้อรา Monascus spp. จากข้าวกล้อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาลักษณะของวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์โปรตีนเนื้อเทียมความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การศึกษากาการผลิตมินิรินแอลกอฮอล์ต่ำเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารฮาลาลจากพันธุ์ข้าวในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลไทยเพื่อการส่งออก แผนงานสร้างและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ทั่วถึงและเป็นธรรม เงินอุดหนุนทั่วไปประจำปี 2556		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอิร์ธเบอร์รี่ จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ Food Bar (Chewy Food Bar) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากBoon Rawd Trading Co.,Ltd		
ปี 2557-2558	การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีงบประมาณ 2557		
ปี 2557-2558	การพัฒนาวิธีการผลิตเซลล์ยีสต์และผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2556-2557	การพัฒนา cereal flake ซึ่งทำจาก whole grain หลาย ๆ ชนิดรวมกัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายภาณุพงศ์ อารยะชีพปริษา)		
ปี 2558	การศึกษาลักษณะการเกาะของเพาเจกต่อปริมาณและโครงสร้างทางเคมีของสาร saponin ในถั่วเหลือง และถั่วเหลืองผิวดำสายพันธุ์ไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรณ์กุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2558	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก ปี 2558 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ปีงบประมาณ 2558		
ปี 2558-2559	นวัตกรรมเกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัย IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม ประจำปี 2558, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการผลิตเต้าหู้ยี้เพื่อลดปริมาณของเกลือทั้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท แสงเจริญ		
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการหมักข้าวแดงเพื่อเพิ่มผลผลิตสารเมแทบอไลต์ทุติยภูมิ โดย Monascus purpureus IFRPD 4046 สายพันธุ์กลายจากปลายข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดขอน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทแฟนชีวู้ดอินเตอร์เนชันแนล จำกัด		
ปี 2560	การใช้ประโยชน์จากน้ำเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตเต้าหู้เพื่อใช้เป็นสารตกตะกอนธรรมชาติในกระบวนการผลิตเต้าหู้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าปลากะพงขาวที่เพาะเลี้ยงในจังหวัดชัยภูมิด้วยกระบวนการหมักและการแปรรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าผลหมอนเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าสับปะรดด้วยวิธีการหมักและการอบแห้งด้วยลมร้อน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนาการผลิตการแปรรูปสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้คุณภาพและมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันสู่สากล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากงบประมาณแผ่นดิน (หมวดงบประมาณอุดหนุน) ประจำปี 2560		
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว		
ปี 2560-2561	การพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2560-2561	มิรินจากข้าวไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เมล็ดพืชเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณอรุณตรี ไชยเคน ที่อยู่ 99/39 หมู่ที่ 13 หมู่บ้านเดอะภูธารา ถ.พัฒนาการ ต.หนองปรือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี 20150)		
ปี 2559-2560	การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปถั่วเหลือง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากU.S. Soybean Export Council (USSEC)		
ปี 2561	น้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมข้าวโพดม่วง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนารัฐกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นที่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนถั่วเหลืองด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทราซันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2561-2562	การพัฒนาयरระดับผลิตภัณฑ์ขนมเต้าส้อเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนาयरระดับผลิตภัณฑ์ขนมท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2561-2562	โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตนมเปออบรอปผสมข้าวสังข์หยด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทร้านเดมเป่ ปิดตานี		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวนิดา เทวารุทธิ์ ชิติสรรค์กุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2561	การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองเพื่อผลิตเป็นน้ำมันถั่วเหลืองคุณค่าสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562	การเพิ่มปริมาณ Isoflavone aglycone ในถั่วเหลืองด้วยกระบวนการเพาะงอกและกระบวนการหมักด้วยกลูต้าเชื้อกลุ่ม Rhizopus ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562	การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มหมักจากมะพร้าวพร้อมดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ทานสาระ จำกัด		
ปี 2562	การพัฒนาการผลิตปลาสามปลากะพงขาวและผงโรยข้าวญี่ปุ่นจากปลาสาม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท แม่น้ำบางปะกง ฟาร์ม จำกัด		
ปี 2562	การเพิ่มมูลค่าปลายข้าวหอมมะลิ 105 เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากวิสาหกิจชุมชนหอมกระเจา		
ปี 2562-2563	การพัฒนาการผลิตแทนนินสกัดเสริมโปรไบโอติก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตขนมขบเคี้ยวจากมะพร้าวอัดแห้ง (coconut clusters) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท รอยัลฟรุ๊ต จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แก๊นซีจากถั่วเหลือง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท อินทชชนกร จำกัด		
ปี 2562-2563	การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2562-2563	โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากถั่วในอาหาร (ช่วงที่ 1) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท กรีน เนเจอร์ล โปรดัคส์ จำกัด		
ปี 2563-2564	การแปรรูปอาหารและสารที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (พรีไบโอติก) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ล้นตลาด (กรณีศึกษา: สับปะรด) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)		
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตด้วยโปรตีนจากพืช ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท วิเอนฟู้ดแอนด์โค จำกัด		
ปี 2563-2564	การสกัดสารกลุ่มพรีไบโอติกจากสับปะรดเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตจากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เดอะกรีนกิค จำกัด		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

- ระดับชาติ
- Siripom Tanjor, Wanida Tewaruth Chitisankul, Nednapis Vatanasuchart, "Effect of Germination on in vitro Iron Bioaccessibility and Protein Digestibility of Soybean", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 24 (4) (2016) 573-586
- ระดับนานาชาติ
- Wanida Tewaruth Chitisankul, Kazuko Shimada, Yohei Omizu, Yuko Uemoto, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, "Mechanism of DDMP-saponin degradation and maltol production in soymilk preparation", LWT - Food Science and Technology 64 (1) (2015) 197-204
  - Wanida Tewaruth Chitisankul, Yoshitake Takada, Yuya Takahashi, Ayaka Ito, Mei Itabashi, Warunee Varanyanond, Akiko Kikuchi, Masao Ishimoto, Chigen Tsukamoto, "Saponin composition complexities in hypocotyls and cotyledons of nine soybean varieties", LWT- Food Science and Technology 89 (-) (2018) 93-103
  - Mr. Pramuan Saithong, Wanida Tewaruth Chitisankul, นายศุภชัย นิตินันท์, "Comparative study of red yeast rice with high monacolin K, low citrinin concentration and pigments in white rice and brown rice", Czech Journal of Food Sciences 37 (1) (2019) 75-80
  - Wanida Tewaruth Chitisankul, Megumi Murakami, Chigen Tsukamoto, Kazuko Shimada, "Effects of long-term soaking on nutraceutical and taste characteristic components in Thai soybeans", LWT 115 (-) (2019)

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางวนิดา เทวารุทธิ์ ชิติสรรค์กุล</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p><b>ระดับชาติ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chomdao Sikkhamondhol, Wanida Tewaruth Chitisankul, "Development production of mini cupcake from germinated brown rice flour, homdang rice flour and homnin rice flour", Thailand Research Symposium 2012 Poster Presentation (2012)</li> <li>- Siripom Tanjor, Wanida Tewaruth Chitisankul, Somchit Onhem, Nednapi Vatanasuchart, "Effect of germination on nutrients and protein digestibility of soybean", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (The 7th Thailand Congress of Nutrition 2013) (2013)</li> </ul> <p><b>ระดับนานาชาติ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Karuna Wongkrajang, Warunee Varanyanond, "Gamma-aminobutyric Acid (GABA) in Germinated Economic Crops", International Conference on Agriculture and Agro-Industry: ICAAI2010 "FOOD, HEALTH AND TRADE" (2010)</li> <li>- Chomdao Sikkhamondhol, Wanida Tewaruth Chitisankul, "Using Germinated Brown Rice Flour, Hom-Dang Rice Flour and Hom-Nil Rice Flour in Gluten-Free Mini Cupcake Product", Life Improvement Food Technology (2011)</li> <li>- Mr. Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Wanida Tewaruth Chitisankul, วิไล หนูหนักดี, "Shelf-life Extension and Inhibition of Undesirable Bacteria in Steamed Mackerel Fish Product by Lactic Acid Bacteria", 1st The AFSA on Food Safety and Food Security (2012)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Putaluk Khaipapai, "Phenolic Compound Analyzation of Thai Pigmented Rice", The Asian Food Security Association (AFSA), 1st AFSA Conferences on Food Safety and Food Security (2012)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mei Itabashi, Yukiko Takahashi, Yuya Takahashi, Kazuko Shimada, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, "Genetic Modification of Soybean Saponins Showing Health Beneficial and Undesirable Taste Characteristics: Changes of the Composition and Content in Soybean Processed Foods", TERPNET 2013: 11th International Meeting on Biosynthesis, Function and Biotechnology of Isoprenoids in Terrestrial and Marine Organisms (2013)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Yohei Omizu, Yuya Takahashi, Mei Itabashi, Yukiko Takahashi, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, Kazuko Shimada, "Relation between degradation of DDMP-saponins and maltol production during soyfood processing", AMERICAS:International Conference on Soybean Utilization 2013 (2013)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Yuya TAKAHASHI, Warunee Varanyanond, Chigen TSUKAMOTO, "Germinating and Fermenting Effect on Group A Saponin Component in Soybean", 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 "Building up of the Research Based Knowledge for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region" (2013)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Yukiko TAKAHASHI, Megumi MURAKAMI, Kazuki HARADA, Warunee Varanyanond, Kazuko SHIMADA, Chigen TSUKAMOTO, "Changes of Composition and Content of Health Beneficial Components and Antioxidant Activity in Black and Yellow Soybean Seeds under Anaerobic Stress Soaking", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Fumika Sato, Ippei Tayama, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, "Phytic Acid Contents of Germplasm Collections of Japanese Soybeans (Glycine max (L.) Merr.)", THE 17TH FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, "Soyasaponin composition in Thai soybean (Glycine max cv. Chiang Mai 60)", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) (2017)</li> <li>- Mr. Pramuan Saithong, Wanida Tewaruth Chitisankul, "Addition of Monacolin K and Gamma-Aminobutyric acid (GABA) in Red Yeast Rice by Monascus purpureus IFRPD 4046", 4th AFSA International Conference on Food Safety and Food Security (2018)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2557 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงขนมตาลสำเร็จรูปพร้อมปรุงด้วยไมโครเวฟ" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรศักดิ์กุล</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการเพาะงอก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กระบวนการผลิตแป้งถั่วด้วยความร้อน" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "องค์ประกอบกล้วยชนิดผงเพื่อเป็นเครื่องดื่ม" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์เนื้อทุเรียน" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงถั่วเหลืองเพาะงอกและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "โยเกิร์ตกะทิผสมเนือมะพร้าวชนิดกวน (stired yoghurt) กรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "โยเกิร์ตกะทิผสมเนือมะพร้าวแบบคงตัว (Set yoghurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "สูตรผสมเกลือสมุนไพร" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ วิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประจำปี 2560 เรื่อง "เกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Best Poster Presentation of Science and Technology Science and Technology ประจำปี 2556 เรื่อง "Germinating and Fermenting Effect on Group A Saponin Component in Soybean" จาก Khon Kaen University Nong Khai Campus</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 18 กันยายน 2563