

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรศักดิ์กุล	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	ผลของการงอก 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 2556-2557	การศึกษาการผลิตมิรินแอลกอฮอล์ต่ำเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารฮาลาลจากพันธุ์ข้าวในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลไทยเพื่อการส่งออก แผนงานสร้างและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ทั่วถึงและเป็นธรรม เงินอุดหนุนทั่วไปประจำปี 2556		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทเอิร์ธบอร์ด จำกัด		
ปี 2556	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งถั่วเหลืองพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ จากถั่วเหลืองสำหรับสตรีวัยทอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การเพิ่มปริมาณสาร Monacolin K และ Gamma-aminobutyric acid (GABA) ในการหมักข้าวแดงด้วยเชื้อรา Monascus spp. จากข้าวกล้อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาผลของวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์โปรตีนเนื้อเทียมความชื้นสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
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	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก ปี 2558 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ปีงบประมาณ 2558		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรศักดิ์	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2558-2559	นวัตกรรมเกลือดโซเดียมเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนวิจัย IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม ประจำปี 2558, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
ปี 2558	การศึกษาผลจากกระบวนการเพาะงอกต่อปริมาณและโครงสร้างทางเคมีของสาร saponin ในถั่วเหลือง และถั่วเหลืองผัดดำสายพันธุ์ไทย ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการผลิตเต้าหู้ยี้เพื่อลดปริมาณของเกลือทิ้ง ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัท แสงเจริญ	
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการหมักข้าวแดงเพื่อเพิ่มผลผลิตสารเมแทบอไลต์ทุติยภูมิ โดย Monascus purpureus IFRPD 4046 สายพันธุ์กลายจากปลายข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดขอน ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัทแฟนซีวูดอินเตอร์เนชันแนล จำกัด	
ปี 2560	การใช้ประโยชน์จากน้ำเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตเต้าหู้เพื่อใช้เป็นสารตกตะกอนธรรมชาติในกระบวนการผลิตเต้าหู้ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าปลากะพงขาวที่เพาะเลี้ยงในจังหวัดชัยภูมิด้วยกระบวนการหมักและการแปรรูป ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าหมอนเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ( 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	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2560-2561	มิรินจากข้าวไทย ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เมล็ดฟักทองเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณอรุณตรี ไชยเคน ที่อยู่ 99/39 หมู่ที่ 13 หมู่บ้านเดอะภูธราถ. พัฒนาการ ต.หนองปรือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี 20150)	
ปี 2559-2560	การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มประสิทธิภาพการถ่ายทอดเทคโนโลยี ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากU.S. Soybean Export Council (USSEC)	
ปี 2561	การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองเพื่อผลิตเป็นน้ำมันถั่วเหลืองคุณภาพสูง ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561	น้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมข้าวโพดม่วง ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากโครงการพัฒนารัฐกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นพี่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561	
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2561-2562	การพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ขนมเต้าส้อเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ขนมท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรศักดิ์กุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2561-2562	โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตนมเปอกรอบผสมข้าวสังข์หยด ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัทร้านเดมเป่ ปัตตานี
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	การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2562-2563	โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากถั่วในอาหาร ( ช่วงที่ 1 ) ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท กรีน เนเจอร์ล โปรดัคส์ จำกัด
ปี 2562	การเพิ่มปริมาณ Isoflavone aglycone ในถั่วเหลืองด้วยกระบวนการเพาะงอกและกระบวนการหมักด้วยกล้าเชื้อกลุ่ม Rhizopus ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562-2563	การพัฒนาการผลิตขนมเห็ดเสริมโพรไบโอติก ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตขนมขบเคี้ยวจากมะพร้าวอัดแท่ง (coconut clusters) ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท รอยัลฟู้ด จำกัด
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่แกนชีสจากถั่วเหลือง ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท อินทัชธนกร จำกัด
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแน็คข้าว (Rice snack) จากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัทไทยแพชชั่นฟู้ดจำกัด
ปี 2563	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมมะโวคาโด ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากคุณกัณรัตน์ แต่ตระกูล
ปี 2563-2564	การแปรรูปอาหารและสารที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (โพรไบโอติก) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์การเกษตรที่ล้นตลาด (กรณีศึกษา: สับปะรด) ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2563-2564	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเป่ใส่กรอกนมเป่ และยืดอายุผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท ย่งฮง (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตด้วยโปรตีนจากพืช ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท วิเคนฟู้ดแอนด์โค จำกัด
ปี 2563-2564	การสกัดสารกลุ่มโพรไบโอติกจากสับปะรดเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ( หัวหน้าโครงการย่อย )		ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2562-2563	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตจากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัท เดอะกรีนกิด จำกัด
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงทรายกองดินใต้ เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ปี 2564-2565	การใช้ประโยชน์กากข้าวส่วนเหลือเพื่อสร้างเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มและการพัฒนาการผลิตคอมบูชาด้วยกล้าเชื้อบริสุทธิ์ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	การสร้างมูลค่าเพิ่มน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดโดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	คินัว: การวิจัยเชิงบูรณาการเพื่อใช้ประโยชน์และพัฒนาโซ่คุณค่าในระดับอุตสาหกรรมอาหารเชิงหน้าที่ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2564-2566	นวัตกรรมการผลิตสารสกัดโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุเพื่อลดอุบัติการณ์โรคติดต่อไม่เรื้อรัง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2564	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเนื้อเทียมชนิดความชื้นสูงเสริมโอเมก้า 3 โดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565-2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มศักยภาพการสร้างรายได้ของหมู่บ้านคานูร์กิช ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวนิดา เทวารุทธิ์ ชิติสรรค์กุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2565-2566	การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ร่วมกับบริษัท เอิร์ธ บอร์น จำกัด		
ปี 2565-2566	การเพิ่มมูลค่าน้ำหวานดอกมะพร้าวเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไซเดอร์วีเนียร์ที่มีสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ร่วมกับบริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารธรรมชาติ จำกัด		
ปี 2565-2566	นวัตกรรมการผลิตผงมันสำปะหลังสายพันธุ์หวานและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบเพื่อเพิ่มการใช้ประโยชน์มันสำปะหลังสายพันธุ์หวานในระดับอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565-2567	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมชนิดความชื้นสูงจากกระบวนการเอกซ์ทราซันเพื่อพัฒนาโครงสร้างเส้นใยและลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเลอตอ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัย พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม เสริมสุขภาพ ข้าวหมากควินัวเสริมโพรไบโอติกเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2566-2567	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมักคอมบูชาแบบผงเชิงพาณิชย์ เพื่อความปลอดภัย เสริมคุณภาพทางด้านกลิ่นรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2566	การพัฒนาและศึกษาคุณสมบัติเชิงสุขภาพในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนจากพืชสูงเชิงพาณิชย์แบบครบวงจร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตผงนาโนเซลลูโลสจากกากถั่วเหลืองซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำเต้าหู้โดยใช้พลังงานจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	สมบัติเชิงหน้าที่ของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนทางเลือกจากพืชที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	การใช้ประโยชน์เศษเหลือจากการผลิตโปรตีนเกษตรด้วยกระบวนการหมักแบบ solid-state fermentation สำหรับการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสสที่มีคุณสมบัติเชิงฟังก์ชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	การปรับปรุงคุณสมบัติเชิงหน้าที่และการศึกษาความสามารถในการย่อยได้เพื่อเพิ่มศักยภาพโปรตีนทางเลือกสำหรับการผลิตอาหารแห่งอนาคต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสารสำคัญและโปรตีนในถั่วเขียวผิวดำ และผลของกระบวนการแปรรูปอาหารและกระบวนการทางชีวภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ศักยภาพของกระบวนการทางชีวภาพในการส่งเสริมคุณสมบัติเชิงหน้าที่และคุณภาพโปรตีนของถั่วเขียวผิวดำเพื่อผลิตส่วนผสมอาหารเชิงหน้าที่และอาหารเชิงหน้าที่จากพืชสำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
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			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางวนิดา เทวารุทธิ์ ชิติสรรค์กุล</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Pramuan Saithong, Wanida Tewaruth Chitisankul, นายศุภชัย นิติพันธ์, "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</li> <li>- 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)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mei Itabashi, Haereon Son , Yuya Takahashi, Ayaka Ito, Warunee Varanyanond, Chigen Tsukamoto, "Soyasaponin composition complexities in soyfoods relating nutraceutical properties and undesirable taste characteristics", LWT 146 (-) (2021) 111337</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Kazuko Shimada, Chigen Tsukamoto, "Antioxidative Capacity of Soyfoods and Soy Active Compounds", POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES 72 (1) (2022) 101-108</li> <li>- 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)</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></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, Nednapis 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, 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>- Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Wanida Tewaruth Chitisankul, วิไล หนูนงักดี, "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, Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Putaluk Khaiprapai, "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> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางวนิดา เทวารุทธิ์ ชิติสรรค์กุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, 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 SHIMADA5, 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 Gemplasm 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>- 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> <li>- 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)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2557 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงขมมตาลสำเร็จรูปพร้อมปรุงด้วยไมโครเวฟ" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการเพาะงอก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กระบวนการผลิตแป้งถั่วเหลืองด้วยความร้อน" 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 "โยเกิร์ตกะทิผสมเนื้อมะพร้าวชนิดกวน (stirred yoghurt) กรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "โยเกิร์ตกะทิผสมเนื้อมะพร้าวแบบคงตัว (Set yoghurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "สูตรผสมเกลือสมุนไพร" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ทุเรียนกวน" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่วลูกไก่แบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่วลูกไก่แบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่วลันเตาแบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่วลันเตาแบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรศักดิ์กุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตเมล็ดพืชทองแบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตเมล็ดพืชทองแบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตอัลมอนต์แบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตอัลมอนต์แบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์อาหารไส้กรอกแฮมเนื้อเห็ด และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตซอสปรุงรสจากกากมะพร้าวอบแห้งผสมทางกะทิสูตรดั้งเดิม" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตซอสปรุงรสจากน้ำหางกะทิสูตรหวานผสมเครื่องเทศ" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตซอสปรุงรสจากน้ำหางกะทิ" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "เครื่องดื่มโปรตีนจากมะพร้าว" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์แผ่นแปงห่อจากมะพร้าว" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำหางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic) และชาเขียว (green tea)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำหางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic) และไฟเบอร์ (fibers)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำหางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic) และสารสกัดจากหม่อน (mulberry extract)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำหางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วเขียวความชื้นสูงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน)		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วเขียวชนิดความชื้นต่ำและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วขาวอินคาความชื้นต่ำและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เม็ดบีดส์พรีไบโอติกเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในอาหารและเครื่องดื่ม" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
-	อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์อาหารไส้กรอกแฮมเนื้อเห็ดเสริมพรีไบโอติก และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		

รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b> นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรณ์กุล <b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย	<b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ วิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประจำปี 2560 เรื่อง "เกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- INEX 2022 Awards ระดับ Gold ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากส่วนเหลือในการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก India International Innovation &amp; Invention Expo (INEX 2022)</li> <li>- รางวัลพิเศษ (Special Award) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการสร้างมูลค่าและใช้ประโยชน์ส่วนเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมูลค่าสูงจากส่วนเหลือทิ้งกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในงาน “E-NNOVATE 2022 Edition: International Innovation Show” โดย Innovative Business Solutions (IBS) หน่วยงานเอกชนด้านการส่งเสริมนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ แห่งสาธารณรัฐโปแลนด์</li> <li>- รางวัลเหรียญเงิน (Silver Award) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการสร้างมูลค่าและใช้ประโยชน์ส่วนเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมูลค่าสูงจากส่วนเหลือทิ้งกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในงาน “E-NNOVATE 2022 Edition: International Innovation Show” โดย Innovative Business Solutions (IBS) หน่วยงานเอกชนด้านการส่งเสริมนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ แห่งสาธารณรัฐโปแลนด์</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b> <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 - 10 สิงหาคม 2567