

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วิชา ตริสุวรรณ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(เคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2543 วท.ม.(เคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2546 พร.ด.(เคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2552		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	เคมีเชิงคอมพิวเตอร์ (computational chemistry), วิทยาศาสตร์การปรุงอาหาร (molecular gastronomy)		
โครงการวิจัย	ปี 2553-2554 Development of functional food products and intermediate food materials used local vegetables (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS) ปี 2553-2556 นวัตกรรมวิจัยเพื่อค้นหาหายาด้านเอดส์ (ระยะที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2554 การทดลองและทำนaylorการแพร่ของกลิ่นจากนมถั่วเหลืองสูตรต่างๆ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถานทูตฝรั่งเศสประจำประเทศไทย ปี 2554-2555 ผลของอุณหภูมิน้ำเดือดต่อฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระและกลิ่น ของสารสกัดจากสมุนไพโร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2555 การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2555-2556 โมโคโรมิลชันเจลลี่ผลไม้ไทยบำรุงประสาทและเสริมพัฒนาการทางสมอง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2555 ผลของเวย์โปรตีนที่มีต่อสมบัติทางกลิ่น และเคมีกายภาพของนมถั่วเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2556-2557 FORMULATION AND STABILITY OF LOCAL VEGETABLE OIL-IN WATER EMULSIONS LOADED WITH FUNCTIONAL LIPOPHILIC COMPONENTS (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากประเทศญี่ปุ่น ปี 2556-2557 เปปไทด์ออกฤทธิ์ต้านความดันโลหิตสูงและกลไกการทำงานของเปปไทด์จากอาหารหมักท้องถิ่นไทย: ปลาข้าวและถั่วเน่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2556-2558 ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคชนิดปรับเนื้อสัมผัส และชนิดน้ำตาล ไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้ที่มีภาวะอ้วนลงพุง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2557-2558 ฟองโฟมปรุงรสกิ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ ปี 2557-2558 การเอนแคปซูลชันและความคงตัวของสารสกัดเบต้าไซยานินจากเปลือกแก้วมังกรสีแดง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2559-2560 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง : ผู้ประกอบการเยลลี่บรรจุน้ำผลไม้ปั่น (กลุ่ม 9) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2559-2560 นวัตกรรมเครื่องตีมีลชันจากวัตถุดิบไทยสู่ผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุทั่วโลก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2560 สตาร์อัพด้วยวิทยาศาสตร์การปรุงอาหารและเทคโนโลยีการครัวเชิงโมเลกุลเพื่อการสร้างสรรคนวัตกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) ปี 2560-2561 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสายไหมปรุงรสด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตทางกายภาพและทางเคมี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูโตะฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด ปี 2560-2561 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสายไหมปรุงรสด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตทางกายภาพและทางเคมี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟูดดิ้งข้าวฮางอกเพื่อสุขภาพสำหรับเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบของชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วิชชา ตีรสวรรณ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2559-2560	การพัฒนาวิธีการสกัดและการกักเก็บสารสำคัญจากกระชายเหลืองเพื่อใช้เป็นสารอาหารฟังก์ชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ลีโอบี อินโนเวชั่น จำกัด
ปี 2560	การเปรียบเทียบปริมาณสารสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการในผักเพกาที่อายุการเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาต่างๆ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2561	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เกลือลดโซเดียม: การใช้ประโยชน์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากเครือข่ายลดบริโภคเค็ม/สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
ปี 2560-2561	การยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์หมักเนื้อด้วยลำข้าวเพื่อสุขภาพให้มีความปลอดภัย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560-2561	การศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดปัญหากลิ่นฉุนในผลิตภัณฑ์คล้ายเนื้อ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560-2561	การสร้างฐานข้อมูลในการกำหนดคีย์ลักษณะของแป้งข้าวที่เหมาะสมสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์บางชนิด (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากบัวหลวงเพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดโรคอัลไซเมอร์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2561-2562	การพัฒนาให้เกิดความก้าวหน้าในการปรุงอาหารไทยด้วยระบบอิมัลชัน เพื่อลดค่าดัชนีไกลซีมิก (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นเวเฟอร์จากแป้งข้าวไทย (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2561-2562	การพัฒนาอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุด้วยระบบอิมัลชันพร้อมประโยชน์เชิงฟังก์ชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปรับเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Witcha Treesuwan, "-", วารสารอาหาร 43 (2) (2013)
- Witcha Treesuwan, "Molecular gastronomy: Changing of physicochemical properties by heat", วารสารอาหาร 43 (3) (2013)
- Witcha Treesuwan, "-", วารสารอาหาร 43 (4) (2013)
- Witcha Treesuwan, "-", วารสารอาหาร 44 (1) (2014)
- Witcha Treesuwan, "-", วารสารอาหาร 44 (2) (2014)
- Witcha Treesuwan, "Molecular gastronomy: Appearance and behind the scene of milk foaming", วารสารอาหาร 44 (3) (2014)
- Witcha Treesuwan, "Molecular gastronomy: Fishy-egg smell in dessert", วารสารอาหาร 44 (4) (2014)
- Witcha Treesuwan, Orathai Sawatdichaikul, "Time to the Molecular Gastronomy", Food Focus Thailand 9 (97) (2014) 32-37
- Witcha Treesuwan, "Molecular gastronomy: Intense flavor and molecules in bone stock", วารสารอาหาร 45 (1) (2015)
- Witcha Treesuwan, "Molecular gastronomy: Vegetable stock-an extraction of molecules from plants", วารสารอาหาร 45 (2) (2015)
- Witcha Treesuwan, "Molecular gastronomy: Enigma of salt for cooking", วารสารอาหาร 45 (3) (2015)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
<p>ดร.วิชา ตริสุวรรณ นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- อรณลิน อินทร์แก้ว, Marisa Phupinyokul, Witcha Treesuwan, "A Study on the Physical Quality and Nutrients of Nile Tilapia Fish by Moist Heat Treatment", วารสารโภชนาการ 54 (1) (2019) 24-36</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Veeramol VAILIKHIT, Witcha Treesuwan, Supa Hannongbua, "A combined MD-ONIOM2 approach for 1H NMR chemical shift calculations including a polar solvent", Journal of Molecular Structure: THEOCHEM 806 (1-3) (2007) 99-104</p> <p>- Witcha Treesuwan, Supa Hannongbua, "Bridge water mediates nevirapine binding to wild type and Y181C HIV-1 reverse transcriptase-Evidence from molecular dynamics simulations and MM-PBSA calculations", JOURNAL OF MOLECULAR GRAPHICS & MODELLING 27 (8) (2009) 921-929</p> <p>- Witcha Treesuwan, Wittayanarakul, Kitiyapom, Anthony, Nahoum G, Huchet, Guillaume, Alniss, Hasan, Supa Hannongbua, Khalaf, Abedawn I, Suckling, Colin J, Parkinson, John A, Mackay, Simon P, "A detailed binding free energy study of 2: 1 ligand-DNA complex formation by experiment and simulation", PHYSICAL CHEMISTRY CHEMICAL PHYSICS 11 (45) (2009) 10682-10693</p> <p>- ดร.กิตติยาพร วิทยานรากล, Dr.Nahoum G. Anthony, Witcha Treesuwan, Supa Hannongbua, Hasan Alniss, Dr.Abedawn I. Khalaf, Prof.Colin J. Suckling, Dr.John A. Parkinson, Prof.Simon P. Mackay, "Ranking ligand affinity for the DNA minor groove by experiment and simulation", ACS Medicinal Chemistry Letters 18 (6) (2010) 1052-1062</p> <p>- Na Nakom, P., Witcha Treesuwan, Kiattawee Choowongkomon, Supa Hannongbua, Nonlawat Boonyalai, "In vitro and in silico binding study of the peptide derived from HIV-1 CA-CTD and LysRS as a potential HIV-1 blocking site", Journal of Theoretical Biology 270 (1) (2011) 88-97</p> <p>- Witcha Treesuwan, Hirao, H., Morokuma, K., Supa Hannongbua, "Characteristic vibration patterns of odor compounds from bread-baking volatiles upon protein binding: Density functional and ONIOM study and principal component analysis", Journal of Molecular Modeling 18 (5) (2012) 2227-2240</p> <p>- Jiamsomboon, K., Witcha Treesuwan, Nonlawat Boonyalai, "Dissecting substrate specificity of two rice BADH isoforms: Enzyme kinetics, docking and molecular dynamics simulation studies", Biochimie 94 (8) (2012) 1773-1783</p> <p>- Witcha Treesuwan, Ichikawa, S., Wang, Z., Neves, M.A., Uemura, K., Nakajima, M., Kobayashi, I., "Formulation and storage stability of baicalein-loaded oil-in-water emulsions", European Journal of Lipid Science and Technology 115 (10) (2013) 1115-1122</p> <p>- Witcha Treesuwan, Songwut Suramit, Supa Hannongbua, "Elucidation of hydroxyl groups-antioxidant relationship in mono- and dihydroxyflavones based on O-H bond dissociation enthalpies", Journal of Molecular Modeling 21 (6) (2015)</p> <p>- Witcha Treesuwan, Prof.Herv? This, "Monitoring the bioactive compounds in culinary transformation of soymilk : an in situ quantitative NMR study", International Journal of Molecular Gastronomy 2015 (1) (2015)</p> <p>- Safa Souilem, Witcha Treesuwan, Isao Kobayashi, Nauman Khalid, Zouhaier Bouallagui, Marcos A. Neves, Kunihiko Uemura, Hiroko Isoda, Sami Sayadi, Mitsutoshi Nakajima, "Simulation of oleuropein structural conformation in vacuum, water and triolein-water systems using molecular dynamics", Food Research International 88 (-) (2016) 79-90</p> <p>- Souilem, S, Witcha Treesuwan, Kobayashi, I, Khalid, N, Bouallagui, Z, Neves, MA, Uemura, K, Isoda, H, Sayadi, S, Nakajima, M, "Simulation of oleuropein structural conformation in vacuum, water and triolein-water systems using molecular dynamics", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 88 (-) (2016) 79-90</p> <p>- Souilem, S., Witcha Treesuwan, Kobayashi, I., Khalid, N., Bouallagui, Z., Neves, M.A., Uemura, K., Isoda, H., Sayadi, S., Nakajima, M., "Simulation of oleuropein structural conformation in vacuum, water and triolein-water systems using molecular dynamics", Food Research International 88 (2016) 79-90</p> <p>- Witcha Treesuwan, Neves, MA, Uemura, K, Nakajima, M, Kobayashi, I, "Preparation characteristics of monodisperse oil-in-water emulsions by microchannel emulsification using different essential oils", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 84 (2017) 617-625</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.วิชา ตีรสวรรณ ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วรงค์ภูระหงษ์, Marisa Phupinyokul, Witcha Treesuwan, "Effect of ingredients to the physical quality of Nam Prig Long Rua", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (2017) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - นางสาว เตือนใจ สมบูรณ์, Matthew Paul Gleeson, Witcha Treesuwan, Jun Ochiai, Seiji Mori, Supa Hannongbua, "DFT Studies on Allene Oxide Synthase", The 7th International Student Conference (2011) - Witcha Treesuwan, Supa Hannongbua, "Theoretical Elucidation of Antioxidant Properties of Hydroxyflavone on O-H Bond Dissociation Enthalpies", 14th Asian Chemical Congress (14ACC) (2011) - นางสาว วราภรณ์ บุญรัตน์, Witcha Treesuwan, Patchreenart Saparpakom, Kiattawee Choowongkomon, Prof. Dr. Peter Wolschann, Supa Hannongbua, "Molecular Dynamics Simulations of Retinol in Dipalmitoylphosphatidylcholine Bilayer", 15th International Annual Symposium on Computational Science and Engineering (ANSCSE 15) (2011) - นางสาว เตือนใจ สมบูรณ์, Dr. Mathew Paul Glesson, Witcha Treesuwan, J. Ochiai, S. Mori, Supa Hannongbua, "DFT STUDIES ON AROBIDOPSIS THALIANA ALLENE OXIDE SYNTHASE", The Ninth Triennial Congress of the World Association of Theoretical and Computational Chemists (WATOC) (2011) - Supa Hannongbua, นางสาว วราภรณ์ บุญรัตน์, Witcha Treesuwan, Patchreenart Saparpakom, "Distribution and Orientation of Retinol in Dipalmitoylphosphatidylcholine BilayerWarabhorn", The Seventh Congress of the International Society for Theoretical Chemical Physics (ISTCP-VII) (2011) - นางสาว วราภรณ์ บุญรัตน์, Witcha Treesuwan, Patchreenart Saparpakom, Kiattawee Choowongkomon, Prof. Dr. Peter Wolschann, Supa Hannongbua, "DISTRIBUTION AND ORIENTATION OF PHYLLOQUINONE IN DIPALMITOYLPHOSPHATIDYLCHOLINE BILAYE", Pure and Applied Chemistry International Conference (PACCON 2012) (2012) - Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiphthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Application of Lactobacillus plantarum for Enriched Aglycones and Total protein on the Fermentation of Soybean Residue", Food Innovation Asia Conference 2013 (2013) - Witcha Treesuwan, Neves Marcos A, Uemura Kunihiko, Prof.Nakajima Mitsutoshi, Kobayashi Isao, "Preparation of monodisperse essential oil-in-water emulsions by microchannel emulsification", 14th Annual Meeting of Japanese Society for Food Engineering (2013) (2013) - Witcha Treesuwan, Thiphthida Kaewtathip, Sumitra Boonbumrung, Plemchai Tangkanakul, "Investigation of the odor active compounds in soymilk during cooking and whey addition", 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014) - Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiphthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Conversion of isoflavone aglycoside to aglycone in soybean residue by Lactoacillus brevis 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015) - Witcha Treesuwan, Dalad Siriwan, นางฉันทนา กอพยัคฉินทร์, Anuvat Jangchud, "Encapsulated fish oil-in-hydrogel using juices from Thai fruits", The 4th International ISEKI Food Conference (2016) - Witcha Treesuwan, Dr.Safa Souilem, Dr.Isao Kobayashi, "Molecular structure – emulsion properties relationship of functional compounds (baicalein, oleuropein) and lipids", The 20th International Annual Symposium on Computational Science and Engineering (ANSCSE20) (2016) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วิชา ตีสุวรรณ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ฟองโพนผลไม้กึ่งสำเร็จรูปจากน้ำผลไม้เข้มข้นและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, สำนักบริการวิชาการ			
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย			
- IUPAC Young Chemist Awards ประจำปี 2554 จาก IUPAC ผ่านงานประชุมวิชาการ 14th Asian Chemical Congress			
- บุคลากรดีเด่น ของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี พ.ศ. 2559 การวิจัย ประจำปี 2559 จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
- รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2559 วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ฟองโพนผลไม้กึ่งสำเร็จรูป" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 12 กรกฎาคม 2563