

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ. (ผลิตภัณฑ์ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Freezing preservation of food, Sensory evaluation, Food composition analysis by Electronic nose, GC-MS (Head-Space)		
โครงการวิจัย			
ปี 2553-2554	การเตรียมผักเพื่อเป็นแหล่งใยอาหาร และเป็นฟิงชันนอลฟูดส์ สำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2554-2555	ผลของอุณหภูมิน้ำเดือดต่อฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระและกลิ่น ของสารสกัดจากสมุนไพโร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	ผลิตภัณฑ์น้ำดื่มกลิ่นดอกไม้และกลิ่นมินต์บรรจุขวด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ภูเก็ตเซาท์เทอร์นเซอร์วิส จำกัด		
ปี 2555	การแยกและศึกษาคุณลักษณะโพลีแซคคาไรด์ที่ละลายน้ำจาก เห็ดระโงกเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	ผลของเวย์โปรตีนที่มีต่อสมบัติทางกลิ่น และเคมีกายภาพของนมถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	ผลของระยะเวลาสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แอลดี เรสโตรองส์ จำกัด		
ปี 2556-2557	การพัฒนาหอยแผ่นอบกรอบปรุงรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายภูริเดช สายเพ็ช)		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ		
ปี 2556-2557	ผลของระยะเวลาสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2557-2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผักแห้งสุกนุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2557-2558	การทำน้ำจิ้มไก่เป็นชนิดผง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ภาจเจอร์ ฟูดส์ จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการผลิต functional ingredients ที่มีกรดอะมิโนและไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกากถั่วเหลืองหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกลิ่นใบเตยและกลิ่นดอกไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ภูเก็ตเซาท์เทอร์น เซอร์วิส จำกัด (ดร.จรัส ปิติกุล สติชัย)		
ปี 2557	ผลของ UVC และปริมาณของออกซิเจน-คาร์บอนไดออกไซด์ในบรรยากาศต่อคุณภาพของมะม่วงดิบตัดแต่ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การประเมินคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุของ Polyplex (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากPolyplex (Thailand) Public Company Limited		
ปี 2558-2559	การพัฒนาน้ำตะไคร้ น้ำบัวหิมะและชาเย็นพร้อมดื่มบรรจุขวดแก้ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ธาระปุลณ จำกัด		
ปี 2560-2561	การผลิตผงมะพร้าวแห้งด้วยวิธีการทำแห้งแบบต่างๆ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี แอปพลายด์ ไซเอนซ์ จำกัด		
ปี 2560-2561	การสกัดเส้นใยอาหารจากผลพลอยได้เนื้อมะพร้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี แอปพลายด์ ไซเอนซ์ จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาข้าวหั่วเชื่อมสกัดถึงเซาผสมสาหร่ายสปิริตและเบอรี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูมิค จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ออบแห้งพร้อมรับประทาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทองปอนด์ฟูดส์ จำกัด		
ปี 2563	ผลิตภัณฑ์ขนมปังหน้าเนยอบกรอบรสช็อคโกแลต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด นวภัณฑ์ อุตสาหกรรม		
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม (snack) สำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัทเซฟไต		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัทเอ็ม. พี. เบ็ทเทอร์ จำกัด		
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาผงสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท หัดสุข จำกัด ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม คือหน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2564-2565	การพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ทองเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทองปอนด์ฟู้ดส์ จำกัด ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม คือหน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัท มีกิน กินดี กรุ๊ป จำกัด		
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลดทางเลือกสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัท พลั่งผัก จำกัด		
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงผักและผลไม้ 9 ชนิดเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด เอพี แอคคอมพลีซ ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม หน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2564-2565	การสำรวจปริมาณโซเดียมและโซเดียมคลอไรด์ในผลิตภัณฑ์ประเภทผงปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปชিং (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากร้านรุ่งสยาม ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม คือหน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2565-2566	การเพิ่มศักยภาพการใช้ประโยชน์เห็ดหัวลิงเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด นาญารุ ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม คือหน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับนานาชาติ			
- Thipthida Kaewtathip, Sanguansri Charoenrein, "Changes in volatile aroma compounds of pineapple (Ananas comosus) during freezing and thawing", International Journal of Food Science and Technology 47 (5) (2012) 985-990			
- Kaewtathip, K., Tanrattanukul, V., Thipthida Kaewtathip, "Preparation and characterization of thermoplastic starch/wheat gluten composites", Key Engineering Materials 531-532 (2012) 321-324			
- Thipthida Kaewtathip, Utai Klinkesom, "FEATURES OF HEATED CHITOSAN-MALTODEXTRIN SOLUTIONS", Italian Journal of Food Science 31 (5) (2019) 54-59			
- Thipthida Kaewtathip, Pakom Wattana-Amom, Waraporn Boonsupthip, Yaowapa Lorjaroenphon, Utai Klinkesom, "Maillard reaction products-based encapsulant system formed between chitosan and corn syrup solids: Influence of solution pH on formation kinetic and antioxidant activity", Food Chemistry 393 (-) (2022) 133329-1-9			
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Thipthida Kaewtathip, Plemchai Tangkanukul, Gassinee Trakoontivakorn, "Effects of high temperature on volatile aroma compounds of kaffir lime leaf(Citrus hystrix D.C.)", การประชุมวิชาการครั้งที่ 53 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Thipthida Kaewtathip, Gassinee Trakoontivakom, Sumitra Boonbumrung, Pramuan Saithong, Thidarat Pantoa, Wassana Narasri, "Impact of maturity at harvest on ripening, quality and volatile compounds in palmyra palm (<i>Borassus flabellifer</i>) fruit pulp", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Kaewtatip, K., Tanrattanakul, V., Thipthida Kaewtathip, "Preparation and characterization of thermoplastic starch/wheat gluten composites", 2012 International Conference on Materials Science and Nanotechnology, ICMSN 2012 (2012)</p> <p>- Thipthida Kaewtathip, Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakoontivakom, "Temperature effects on volatile compounds of lemongrass (<i>Cymbopogon citratus</i>(DC.) Stapf)", The 7th Taiwan-Thailand Bilateral Conference (2012)</p> <p>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thipthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Application of <i>Lactobacillus plantarum</i> for Enriched Aglycones and Total protein on the Fermentation of Soybean Residue", Food Innovation Asia Conference 2013 (2013)</p> <p>- Witcha Treesuwan, Thipthida Kaewtathip, Sumitra Boonbumrung, Plemchai Tangkanakul, "Investigation of the odor active compounds in soymilk during cooking and whey addition", 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCS Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014)</p> <p>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thipthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Conversion of isoflavone aglycoside to aglycone in soybean residue by <i>Lactococcus brevis</i> 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015)</p> <p>- NARAPORN PHOMKAIVON, Jutamat Klinsoda, Kanyarat Kanyakam, Patthinan Varichanan, Thipthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, "Characteristic and functional properties of high isoflavone aglycones soybean residue produced by <i>Lactobacillus fermentum</i>", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</p> <p>- Thipthida Kaewtathip, Utai Klinkesom, "Properties and antioxidant activity of Maillard reaction products from heated chitosan–maltodextrin solutions: Influence of mixtures concentration and reactants weight ratio", SLIM 2019 - 9th Shelf Life International Meeting (2019)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตฟังก์ชันแนลอินเกรเดียนต์ (functional ingredients) ด้วยแลคติกแอซิดแบคทีเรีย" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2553 - 27 มีนาคม 2566