

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายวรพล เพ็ญพิณิจ	สังกัด	ฝ่ายผลิตและจำหน่าย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	วิศวกร ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ. เทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Extrusion Process		
โครงการวิจัย			
ปี 2554-2555	การพรีเจลข้าวกล้องงอกเพื่อประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณลักษณะเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555	การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันที่ความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	คุณภาพกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวโพดสีม่วงโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูป ชนิดผง โดยใช้ Twin Screw Extruder (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ปทุมไรซมิล แอนด์ แกรนารี จำกัด (มหาชน)		
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแมวในระบบเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เพอร์เฟคคอมพาเนียกรุป จำกัด		
ปี 2556	การแปรรูปข้าวสำหรับผลิตโจ๊กกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้ twin screw extruder (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายีโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแนคแผ่นจากโปรตีนถั่วเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณอติเรศ วงศ์สิงห์)		
ปี 2556	นวัตกรรมหมูแผ่นกรอบเพื่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การพัฒนากาแฟสดจากข้าวกล้องอัดพองในเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณจักรพันธ์ สอนใจ)		
ปี 2556	การศึกษากระบวนการผลิตคอร์นเฟลกโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	สภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรุ่นที่สาม (สแนคเพลท) ในการใช้ประโยชน์จากปลายข้าวด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดสุกพองทันที (Direct Expansion) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณอรุณี เพ็ชรทวีรัชต์)		
ปี 2557	การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีกายภาพของโจ๊กต้นแบบและโจ๊กที่ผลิตจากข้าวที่แตกต่างจากผู้จัดทำวัตถุดิบและคุณลักษณะโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายีโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2557	ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงด้วยเนื้อไก่ชนิดพองกรอบจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีทีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด มหาชน		
ปี 2557-2558	การปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ชีวจิตกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้เครื่อง Collet Extruder (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ดาริขกรีน จำกัด		
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลแก่นตะวันสุ้เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายวิระ วชิระขจรชัย)		
ปี 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมและผงพรีไบโอติกจากแก่นตะวันสุ้เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิตที่มีต่อค่าพลังงานกลจำเพาะของการผลิตขนมอบกรอบจากเห็ดด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การพัฒนากระบวนการผลิตจากข้าวกล้องอัดพองโดยใช้เครื่อง Collet extruder (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายจักรพันธ์ สอนใจ)		
ปี 2558	การศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคเสริมแป้งรำข้าวสาลีไขมันจากเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันด้วยวิธีพื้นผิวตอบสนอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายวรพล เพ็ญพิณิจ	สังกัด	ฝ่ายผลิตและจำหน่าย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	วิศวกร ชำนาญการ		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2558-2559	ขนมขบเคี้ยวเสริมสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายชาญเดช เชนอนันตชาติ)
ปี 2559	ข้าวพองอินทรีย์ชนิดละลายในปาก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ซองเดอร์ ไทยออร์แกนิกฟู้ด จำกัด ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและเครื่องดื่มชนิดผงดื่มจากข้าว (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากบจก. อากาศเกษตร
ปี 2559-2561	ขนมขบเคี้ยวเชิงสร้างสรรค์จากผลไม้ไทยด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ ทูชันสุกสุ่มผู้บริโภคยุคใหม่และผู้รักสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2559	ผลของกระบวนการเอกซ์ทูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของผงถั่วชนิดต่างๆ ร่วมกับเพคตินในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ์ทูเดอร์ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณวิวัฒน์ ชำประชา วิชาทกิจชุมชนถั่วเทพ)
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ์ทูเดอร์ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากวิชาทกิจชุมชนถั่วเทพ
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงเสริมไอโซเวทด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทูชัน (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายพิสุทธิ์ ถนอมทรัพย์)
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสแนคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยใช้เทคโนโลยีเอกซ์ทูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560-2561	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง : ผลิตภัณฑ์สแนคจากข้าวชนิดแห้ง (กลุ่มที่ 21) (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2560-2561	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ์ทูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2560-2561	การศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดปัญหากลิ่นถั่วในผลิตภัณฑ์คล้ายเนื้อ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560-2561	การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแท่งจากข้าว (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท บีเอส อินเตอร์ฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด BS Interfoodsproducts Co., Ltd
ปี 2561	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารเข้าพร้อมบริโภคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยกระบวนการเอกซ์ทูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทูชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2561-2562	ผลิตภัณฑ์โปรตีนสัตว์รสชาติไทยแท้พร้อมบริโภคสำหรับผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ
ปี 2560-2561	การพัฒนาขนมขบเคี้ยวโดยใช้ข้าวโพดเป็นวัตถุดิบหลักโดยกระบวนการเอกซ์ทูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธรรมบุญ แก้วตะชะ)
ปี 2561	ผลของอุณหภูมิในกระบวนการเอกซ์ทูชันและ เทคนิคในการทำให้พองที่		ส่งผลต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และ ลักษณะทางกายภาพของขนมขบเคี้ยวรุ่นที่ 3 จากมันเทศสีม่วงและดอกอัญชัน (ผู้ร่วมโครงการ)
ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดแห้งโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท บาลานซ์คอร์ป จำกัด
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟองกรอบเพื่อใช้ประโยชน์เศษเหลือจากกระบวนการผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและเส้นบะหมี่แห้งโดยกระบวนการเอกซ์ทูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายวรพล เพ็งพิณิจ	สังกัด	ฝ่ายผลิตและจำหน่าย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	วิศวกร ชำนาญการ		
ปี 2562-2563	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาที่ 3 : การขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ออกเน็คสำหรับเด็กเล็กสู่โรงงานผลิต (กลุ่ม 11) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)		
ปี 2563-2565	โครงการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มถั่ว 5 สีกิ่งสำเร็จรูปโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแน็คข้าว (Rice snack) จากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทไทยแพชชั่นฟู้ดจำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันเพื่อเพิ่มแนวทางการใช้ประโยชน์จาก OKARA (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พี ที เอ็ม การเกษตร จำกัด		
ปี 2564	การต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนเกษตรเพื่อเพิ่มความหลากหลายในด้านคุณสมบัติเชิงสุขภาพ และกลิ่นรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเนื้อเทียมชนิดความชื้นสูงเสริมโอเมก้า 3 โดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเส้นจากโปรตีนพืช (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พี.เอ็ม.ฟู้ด จำกัด		
ปี 2565-2567	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมชนิดความชื้นสูงจากกระบวนการเอกซ์ทรูชันเพื่อพัฒนาโครงสร้างเส้นใยและลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟองกรอบจากข้าวกล้อง 7 สี และแป้งมะพร้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อ้าพลฟู้ดส์ โพรเซสซิ่ง จำกัด		
ปี 2565-2566	การศึกษาดูสูตรและกระบวนการผลิตข้าวบุกหุงสุกเร็วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท กุ้งทองซีฟู้ด จำกัด		
ปี 2566	การศึกษการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพ การย่อยได้ของโปรตีน และคุณสมบัติอื่นๆทางเคมีจากไข่ผ่าหลังผ่านความร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตผงนาโนเซลลูโลสจากกากถั่วเหลืองซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำเต้าหู้โดยใช้พลังงานกลจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Hataichanok Kantrong, Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, worapol pengpinit, "Influence of Process Parameters on Physical Properties and Specific Mechanical Energy of Healthy Mushroom-Rice Snacks and Optimization of Extrusion Process Parameters using Response Surface Methodology", Journal of Food Science and Technology 2018 (-) (2018) 1-11
- Hataichanok Kantrong, Supakchon Klongdee, Suveena Jantapirak, Nipat Limsangouan, worapol pengpinit, "Effects of extrusion temperature and puffing technique on physical and functional properties of purpled third-generation snack after heat treatment", Journal of Food Science and Technology 59 (6) (2022) 2209-2219
- Hataichanok Kantrong, Warapom 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)
- Nipat Limsangouan, Natita Rodkwan, worapol pengpinit, Titapom Tumpunvatr, Pengpinit, P., Yupadee Paopun, Hataichanok Kantrong, "Physical property changes promoting shelf-life extension of soy protein-based high moisture meat analog under high pressure treatment", Journal of Food Science and Technology 61 (5) (2024) 918-927

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นายวรพล เพ็งพินิจ ตำแหน่ง วิศวกร ชำนาญการ	สังกัด ฝ่ายผลิตและจำหน่าย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> - Chulaluck Charunuch, Warapom 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) - Chulaluck Charunuch, Warapom 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) - Supakchon Klongdee, Suveena Jantapirak, Nipat Limsangouan, Hataichanok Kantrong, worapol pengpinit, "Effect of extrusion process on physical and functional properties of bean powder and pectin mixtures", The 6th Burapha University International Conference 2017 (2017) 	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องคั้นถั่วเขียวกึ่งสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบเจที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วเหลืองพรวงไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลีและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากถั่วเขียวโดยใช้เครื่องเอกซ์ทูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมที่มีส่วนผสมของข้าวไรซ์เบอร์รี่และกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรง" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ซูบข้าวโพดสีม่วงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทูชันที่ความชื้นสูง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงถั่วดำโปรตีนสูงกึ่งสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงแป้งจากข้าวที่มีสียอาหารสูงกึ่งสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวที่มีสี และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วเขียวความชื้นสูงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วเขียวชนิดความชื้นต่ำและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อจากโปรตีนถั่วดาวอินคาความชื้นต่ำและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) 	
ลิขสิทธิ์ <ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลันเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมผสมผงเปลือกมังคุด" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมผสมผงผักสีม่วง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นายวรพล เพ็งพินิจ	
ตำแหน่ง วิศวกร ชำนาญการ	สังกัด ฝ่ายผลิตและจำหน่าย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<p>- ประกาศเกียรติคุณโครงการวิทยาศาสตร์สู่ความเป็นเลิศ พ.ศ.2556 ประจำปี 2556 เรื่อง "การผลิตอาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคเสริมสุขภาพด้วยรำข้าวสกัดไขมัน" จาก คณะกรรมการการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การสื่อสาร และโทรคมนาคม วุฒิสภา</p> <p>- Top Ten Finalist of Rice Plus Award 2018: Innovative Rice Product Contest Product Concept (with Academic Research Supports): Food Product ประจำปี 2561 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์" จาก กรรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 6 สิงหาคม 2567