

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

| | | | |
|---------------------|--|--------|---|
| ชื่อ | นายวรพล เพ็ญพิณิจ | สังกัด | ฝ่ายโรงงาน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร |
| ตำแหน่ง | วิศวกร | | |
| การศึกษา | วท.บ. เทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, ไทย, | | |
| สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ | Extrusion Process | | |
| โครงการวิจัย | | | |
| ปี 2554-2555 | การพรีเจลข้าวกล้องงอกเพื่อประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณลักษณะเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ | | |
| ปี 2555-2556 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูป ชนิดผง โดยใช้ Twin Screw Extruder (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ปทุมโรซมีล แอนด์ แกรณารี จำกัด (มหาชน) | | |
| ปี 2555 | การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันที่ความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2555 | ซูปซูสภาพกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวโพดสีม่วงโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2556 | การศึกษาระบวนการผลิตคอร์นเฟลคโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2556 | พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2556 | สภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรุ่นที่สาม (สแนคเพลเลท) ในการใช้ประโยชน์จากปลายข้าวด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2556-2557 | การศึกษามสบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ | | |
| ปี 2555-2556 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแมวในระบบเอกซ์ทรูชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เพอร์เฟคคอมพาเนียกรุป จำกัด | | |
| ปี 2556 | การแปรรูปข้าวสำหรับผลิตโจ๊กกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้ twin screw extruder (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด | | |
| ปี 2556 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแนคแผ่นจากโปรตีนถั่วเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณอติเรศ วงศ์สิงห์) | | |
| ปี 2556 | นวัตกรรมหมูแผ่นกรอบเพื่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร | | |
| ปี 2556-2557 | การพัฒนาการผลิตจุกข้าวกล้องอัดพองในเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณจักรพันธ์ สอนใจ) | | |
| ปี 2555-2556 | การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดสุกพองทันที (Direct Expansion) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณอรุณี เพ็ชรทวีรัชต์) | | |
| ปี 2556-2557 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายวีระ วชิระขจรชัย) | | |
| ปี 2557 | การศึกษาคูสมบัติทางกายภาพและเคมีกายภาพของโจ๊กต้นแบบและโจ๊กที่ผลิตจากข้าวที่แตกต่างจากผู้จัดทำวัตถุดิบและคุณลักษณะโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด | | |
| ปี 2557 | ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงด้วยเนื้อไก่ชนิดพองกรอบจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด มหาชน | | |
| ปี 2557-2558 | การปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ชีวจิตกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้เครื่อง Collet Extruder (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท คาริกรีน จำกัด | | |
| ปี 2557 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2558 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมและผงโปรไบโอติกจากแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2558 | อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิตที่มีต่อค่าพลังงานกลจำเพาะของการผลิตขนมอบกรอบจากเห็ดด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2558 | การพัฒนากระบวนการผลิตจุกข้าวกล้องอัดพองโดยใช้เครื่อง Collet extruder (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายจักรพันธ์ สอนใจ) | | |
| ปี 2558 | การศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคเสริมแป้งรำข้าวสาคัดไขมันจากเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันด้วยวิธีพื้นผิวตอบสนอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บุญรอดเทรตติ้ง จำกัด | | |

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

| ชื่อ | นายวรพล เพ็ญพิณีจ | สังกัด | ฝ่ายโรงงาน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร |
|--------------|--|--------|---|
| ตำแหน่ง | วิศวกร | | |
| ปี 2558-2559 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) | | |
| ปี 2558-2559 | ขนมขบเคี้ยวเสริมสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายชาญเดช เดชอนันตชาติ) | | |
| ปี 2559 | ข้าวพองอินทรีย์ชนิดละลายในปาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ของเดอร์ ไทยออร์แกนิกฟู้ด จำกัด ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ | | |
| ปี 2559-2560 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและเครื่องดื่มขิงดื่มจากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบจก. อากาศเกษตร | | |
| ปี 2559-2561 | ขนมขบเคี้ยวเชิงสร้างสรรค์จากผลไม้ไทยด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ ทูรชันสู่กลุ่มผู้บริโภคใหม่และผู้รักสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) | | |
| ปี 2559 | ผลของกระบวนการเอกซ์ทูรชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของผงถั่วชนิดต่างๆ ร่วมกับเพคตินในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2560 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ์ทูรเดอร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณวิวัฒน์ ชำประชา วิชาหกิจชุมชนถั่วเทพ) | | |
| ปี 2560 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ์ทูรเดอร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากวิชาหกิจชุมชนถั่วเทพ | | |
| ปี 2560-2561 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงเสริมไข่ขาวผงด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทูรชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายพิสุทธิ์ ถนอมทรัพย์) | | |
| ปี 2560-2561 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสแนคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยใช้เทคโนโลยีเอกซ์ทูรชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0 | | |
| ปี 2560-2561 | การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง :ผลิตภัณฑ์สแนคจากข้าวชนิดแบ่ง (กลุ่มที่ 21) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) | | |
| ปี 2560-2561 | การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ์ทูรชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) | | |
| ปี 2560-2561 | การศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดปัญหากลิ่นถั่วในผลิตภัณฑ์คล้ายเนื้อ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร | | |
| ปี 2560-2561 | การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแท่งจากข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บีเอส อินเตอร์ฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด BS Interfoodsproducts Co., Ltd | | |
| ปี 2561 | การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารเข้าพร้อมบริโภคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยกระบวนการเอกซ์ทูรชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | | |
| ปี 2561-2562 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทูรชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) | | |
| ปี 2561-2562 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดรสชาติไทยแท้พร้อมบริโภคสำหรับผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ | | |
| ปี 2560-2561 | การพัฒนาขนมขบเคี้ยวโดยใช้ข้าวโพดเป็นวัตถุดิบหลักโดยกระบวนการเอกซ์ทูรชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธรรมนุญ แก้วเดชะ) | | |
| ปี 2561 | ผลของอุณหภูมิในกระบวนการเอกซ์ทูรชันและ เทคนิคในการทำให้อาหารที่ ส่งผลต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และ ลักษณะทางกายภาพของขนมขบเคี้ยว รุนที่ 3 จากมันเทศสีม่วงและดอกอัญชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. | | |
| ปี 2562 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดแห้งโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บาลานซ์คอร์ป จำกัด | | |
| ปี 2562-2563 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์พองกรอบเพื่อใช้ประโยชน์เศษเหลือจากกระบวนการผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและเส้นบะหมี่แห้งโดยกระบวนการเอกซ์ทูรชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด | | |

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

| | |
|--|--|
| <p>ชื่อ นายวรพล เพ็งพิณีจ ตำแหน่ง วิศวกร</p> | <p>สังกัด ฝ่ายโรงงาน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> |
| <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 3 : การขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ออกแก่นักสำหรับเด็กเล็กสู่โรงงานผลิต (กลุ่ม 11) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)</p> <p>ปี 2563-2564 โครงการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 5 สีที่สำเร็จรูปโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแน็คข้าว (Rice snack) จากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทไทยแพชชั่นฟู๊ดจำกัด</p> <p>ปี 2564 การต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนเกษตรเพื่อเพิ่มความหลากหลายในด้านคุณสมบัติเชิงสุขภาพ และกลิ่นรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2564 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเนื้อเทียมชนิดความชื้นสูงเสริมโอเมก้า 3 โดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> | |
| <p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hataichanok Kanrong, 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 | |
| <p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <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 Kanrong, 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) | |
| <p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "เครื่องตีแป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูปชนิดผง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบเจที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วเหลืองพร้อมไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลีและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากถั่วเขียวโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าช้อนชาติพร้อมบริโภครวมที่มีส่วนผสมของข้าวไรซ์เบอร์รี่และกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งข้าวโพดบดหยาบดัดแปร" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ซูบข้าวโพดสีม่วงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ | |
| <p>ลิขสิทธิ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลันเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร | |

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

| | |
|---|---|
| ชื่อ นายวรพล เพ็งพิณีจ | |
| ตำแหน่ง วิศวกร | สังกัด ฝ่ายโรงงาน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร |
| <ul style="list-style-type: none">- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคมผสมผงเปลือกมังคุด" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคมผสมผงผักสีม่วง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร | |
| รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ <ul style="list-style-type: none">- ประกาศเกียรติคุณโครงการวิทยาศาสตร์สู่ความเป็นเลิศ พ.ศ.2556 ประจำปี 2556 เรื่อง "การผลิตอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคมเสริมสุขภาพด้วยรำข้าวสาคัดไขมัน" จาก คณะกรรมการการการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การสื่อสาร และโทรคมนาคม วุฒิสภา- 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 | |

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 25 กุมภาพันธ์ 2564