

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาววาสนา นาราตรี	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักโภชนาการชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, ไทย, 2548 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2562		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ และสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค, การปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงและผลิตภัณฑ์อาหารไทยพร้อมรับประทาน, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสปรุงอาหาร และน้ำจิ้มต่าง ๆ		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2553-2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสำเร็จรูปพร้อมปรุงด้วยไมโครเวฟ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2555-2556 การพัฒนาอาหารว่างสำหรับการประชุมที่ได้คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ</p> <p>ปี 2555-2556 เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)</p> <p>ปี 2555-2556 โครงการพัฒนานวัตกรรม ชุดตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาพร้อมดื่มในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณณัฐภูมิ ผินสูงเนิน)</p> <p>ปี 2556-2557 การพัฒนาหอยแผ่นอบกรอบปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายภูริเดช สายเพ็ช)</p> <p>ปี 2556-2557 นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ</p> <p>ปี 2555-2556 การถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและควบคุมคุณภาพให้แก่กลุ่มแม่บ้านคลอง5 จังหวัดปทุมธานี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Cooperation Agency (JICA)</p> <p>ปี 2555-2556 การพัฒนาข้าวเกรียบเห็ดฟาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณกัญญาภัก จริยะเทพถาวร)</p> <p>ปี 2556-2558 ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคชนิดปรับเนื้อสัมผัส และชนิดน้ำตาล ไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้ที่ภาวะอ้วนลงพุง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2557-2558 การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผักแห้งสุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2557-2558 เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ต่อเนื่องปีที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)</p> <p>ปี 2557-2558 โครงการผลิตภัณฑ์ซอสหมักลดสารก่อมะเร็งในชื่อ "ซูเปอร์ซอส" (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ ภายใต้โครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรคนวัตกรรม ประจำปี 2557</p> <p>ปี 2557-2558 ต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสมุนไพรสำหรับการเตรียมอาหารลดโซเดียม โดยใช้เทคนิคด้านกลิ่นรสจากสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)</p> <p>ปี 2558 Weight Watcher: อาหารแช่แข็งสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และบริษัท สปาชาแอนด์สลิม จำกัด</p> <p>ปี 2558 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งคัพเค้กสำเร็จรูปไมโครเวฟ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทมิตรน้ำซึ่ไรซ์ จำกัด</p> <p>ปี 2558-2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกากเต้าหู้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สไมล์บูล มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (คุณชญัญญ์รี เจริญเขมส์ศิริ)</p> <p>ปี 2558-2559 เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาการผลิตอาหารลดเค็ม (โซเดียม) ตามเกณฑ์คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการในพื้นที่จังหวัดนครปฐม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาววาสนา นาราศรี	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักโภชนาการชำนาญการ		
ปี 2558-2559	นวัตกรรมเกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนวิจัย IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม ประจำปี 2558, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
ปี 2557-2558	การเอนแคปซูเลชันและความคงตัวของสารสกัดเบต้าไซยานินจากเปลือกแก้วมังกรสีแดง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
ปี 2558-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่งดไขมันจากธรรมชาติ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณภูริเดช สายเพชร)	
ปี 2558	การศึกษาการย่อยแป้งในหลอดทดลอง และการประมาณค่าดัชนีน้ำตาลของขนมไทยบางชนิดที่มีโยอาหารเป็นส่วนประกอบ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเพาะปลาปรุงสำเร็จในภาชนะบรรจุปิดสนิท (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณนัฐภัทสร โชควัชรไพศาล)	
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2559-2561	อาหารไทยมังสวิรัตินิเวศและอาหารไทยฮาลาลสู่ตลาดโลก (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ	
ปี 2558-2559	พัฒนาสูตรแป้งเค้กสำหรับ Free Food Allergen กึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณฉัตรวิ ธิยาประเสริฐ)	
ปี 2560-2561	การผลิตผงมะพร้าวแห้งด้วยวิธีการทำแห้งแบบต่างๆ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท มาลี แอปพลายด์ ไซเอ็นซ์ จำกัด	
ปี 2560-2561	การสกัดเส้นใยอาหารจากผลพลอยได้เนื้อมะพร้าว (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท มาลี แอปพลายด์ ไซเอ็นซ์ จำกัด	
ปี 2560-2561	ตาลไทย: ขนมตาลสำเร็จรูปพร้อมเวฟ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบ. แอสแซทท์ อินโนเวชั่น จำกัด	
ปี 2562-2563	การพัฒนาน้ำหัวเชื้อสกัดถั่งเช่าผสมสาหร่ายสปอร์ลิน่าและเบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ยูมิกิ จำกัด	
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่งดไขมันพร้อมรับประทาน (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ทองปอนด์ฟู้ดส์ จำกัด	
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไฟเบอร์ต่ำสำหรับผู้ป่วยส่องกล้องทางเดินอาหาร (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัทฟิสิกส์เมดิคัลเทคโนโลยี จำกัด	
ปี 2563	ผลิตภัณฑ์ขนมปังหน้าเนยอบกรอบรสช็อคโกแลต (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด นวภัณฑ อุตสาหกรรม	
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม (snack) สำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัทเซฟไวด์	
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัทเอ็ม. พี. เบ็ทเทอร์ จำกัด	
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมรสเผ็ดสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท หัดสุข จำกัด ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม คือหน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	
ปี 2563-2564	การพัฒนาและถ่ายทอดองค์ความรู้เทคนิคการประกอบอาหารลดหวานมันเค็ม (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)	
ปี 2564-2565	พัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่งดไขมันเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท ทองปอนด์ฟู้ดส์ จำกัด ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม คือหน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัท มีกิน กินดี กรุ๊ป จำกัด	
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดทางเลือกสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และบริษัท พลังผัก จำกัด	
ปี 2564-2565	คินัว: การวิจัยเชิงบูรณาการเพื่อใช้ประโยชน์และพัฒนาคุณค่าในระดับอุตสาหกรรมอาหารเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาววาสนา นาราศรี	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2564-2565	นวัตกรรมการบำบัดรักษาและการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรังด้วยการออกกำลังกายและโภชนบำบัดที่ออกแบบเฉพาะบุคคลในประชากรสูงวัย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2564-2565	ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสจากผักและสมุนไพรชนิดยี่หุบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565	การเตรียมตัวอย่างสำหรับโครงการประเมินความเสี่ยงของ คนไทยจากสารพิษและสารปนเปื้อนที่ได้รับจากการบริโภคอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจาก เอกชนระเบียบเลขที่ 00274/65		
ปี 2565-2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มศักยภาพการสร้างรายได้ของหมู่บ้านคชานุรักษ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ร่วมกับมหาวิทยาลัย ธรรมศาสตร์		
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงผักและผลไม้ 9 ชนิดเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด เอพี แอคคอมพลีซ ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการ พัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม หน่วยงานภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2564-2565	การสำรวจปริมาณโซเดียมและโซเดียมคลอไรด์ในผลิตภัณฑ์ประเภทผงปรุงรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริม สุขภาพ (สสส.)		
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปชিং (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากร้านรุ่งสยาม ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม คือหน่วยงานภายใต้ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2565-2566	การเพิ่มศักยภาพการใช้ประโยชน์เห็ดหัวลิงเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด นามญารู		
ปี 2566-2567	การพัฒนากระบวนการผลิตสารเสริมกลิ่นรสจากเห็ดฟางเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารลดโซเดียม และการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสู่เชิงพาณิชย์ (หัวหน้า โครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนให้เป็นที่ยอมรับตามผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มัลติพาย บาย เอช จำกัด		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อมะยงชิดเพียวแร่เข้มข้นเพื่อเพิ่มมูลค่าในเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รัศมี ออชาร์ด จำกัด		
ปี 2566-2567	โครงการศึกษาผลของการใช้เครื่องปรุงรสที่มีโซเดียมต่ำเพื่อประกอบอาหารในโรงเรียนเพื่อนำไปสู่การพัฒนา นโยบายการจัดซื้ออาหารที่ดีต่อสุขภาพใน โรงเรียนทหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2567-2568	Heridium erinaceus เห็ดหัวลิง และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ มูลค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับนานาชาติ			
- Nednapis Vatanasuchart, Boonma Niyomwit, Wassana Narasri, "Resistant Starch, Physicochemical and Structural Properties of Different Bananas with an Effect of Ripening and Processing", Kaset Sart J. (Nat. Sci.) 46 (3) (2012) 461-472			
- Nednapis Vatanasuchart, Wassana Narasri, Pisut Butsuwan, "Nutritional composition, in vitro starch digestibility and estimated glycemic index of three varieties of 'Kluai Namwa' banana (Musa sapientum L.) and its products.", Maejo International Journal of Science and Technology 9 (2) (2015) 265-277			
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Thiphida Kaewthathip, Gassinee Trakoontivakom, Sumitra Boonbumrung, Pramuan Saithong, Thidarat Pantoa, Wassana Narasri, "Impact of maturity at harvest on ripening, quality and volatile compounds in palmyra palm (Borassus flabellifer) fruit pulp", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022)			
ระดับนานาชาติ			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นางสาววาสนา นาราศรี	
ตำแหน่ง นักโภชนาการ ชำนาญการ	สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> - Nednapis Vatanasuchart, Wassana Narasri, Boonma Niyomwit, "Resistant Starch, Starch Digestion and Nutrients of Different Banana Cultivars with an Effect of Ripening and Processing ณ ประเทศสิงคโปร์ ระหว่างวันที่ 13 - 16 กรกฎาคม 2554", The XI Asian Congress of Nutrition (2011) - Nednapis Vatanasuchart, Wassana Narasri, Boonma Niyomwit, "Resistant Starch Composition and Physicochemical Properties of Four Banana Cultivars during Ripening", Starch Update 2011 : The 6 th International Conference on Starch Technology (2012) - Chomdao Sikkhamondhol, Wassana Narasri, "Development the Production of Cupcake with Plackettand Burman Program.", ASEAN FOOD CONFERENCE 2013 " MEETING FURTURE FOOD DEMANDS:SECURITY\$ SUSTANINABILITY" (2013) - Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, Siripom Tanjor, Somchit Onhem, Usapom Phukasmas, Wassana Narasri, Yathippawi Pakkaew, "Development Of Healthy Snacks For Healthy Meeting", The 21st World Conference on Health Promotion ณ ศูนย์ประชุม PEACH พัทยา จ.ชลบุรี (2013) - Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Pisut Butsuwan, Wassana Narasri, Siripom Tanjor, CHUSANA MEKHORA, Yathippawi Pakkaew, "Development and Reformulation of Sodium-Reduced Foods in Promoting Good Health for Thais", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, Somchit Onhem, Siripom Tanjor, Wassana Narasri, Yathippawi Pakkaew, Samchya Tathongsri, "Increasing the proportion of Thai herbs in low sodium recipes enhance saltiness, overall balance flavor and consumer acceptability", The 12th Asian Congress of Nutrition (2015) 	
อนุสิทธิบัตร	
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2557 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงขมตาลสำเร็จรูปพร้อมปรุงด้วยไมโครเวฟ" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กระบวนการผลิตแป้งกล้วยด้วยความร้อน" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "องค์ประกอบกล้วยชนิดผงเพื่อเป็นเครื่องดื่ม" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ซอสหมักเนื้อสัตว์ผสมสมุนไพร" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ซอสหมักเนื้อสัตว์สำหรับเด็ก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "สูตรผสมเกลือสมุนไพร" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none"> - รองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ วิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประจำปี 2560 เรื่อง "เกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 12 กันยายน 2567