

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาววาสนา นาราศรี	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักโภชนาการ		
การศึกษา	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางเกษตร		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงขนมตาลสำเร็จรูปพร้อมปรุงด้วยไมโครเวฟ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การพัฒนาอาหารว่างสำหรับการประชุมที่ได้คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2555-2556	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2555-2556	โครงการพัฒนานวัตกรรม ชุดตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาพร้อมดื่มในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณณัฐวุฒิ ผินสูงเนิน)		
ปี 2556-2557	การพัฒนาหอยแผ่นอบกรอบปรุงรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายภูริเดช สายเพ็ช)		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	การถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและควบคุมคุณภาพให้แก่กลุ่มแม่บ้านคลอง5 จังหวัดปทุมธานี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJapan International Cooperation Agency (JICA)		
ปี 2555-2556	การพัฒนาข้าวเกรียบเห็ดฟาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณกัญญาภักดิ์ จริยะเทพถาวร)		
ปี 2556-2558	ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคชนิดปรับเนื้อสัมผัส และชนิดน้ำตาล ไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้ที่มีภาวะอ้วนลงพุง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557-2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผักแห้งสุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557-2558	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี ( ต่อเนื่องปีที่ 2 ) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557-2558	โครงการผลิตภัณฑ์ซอสหมักลดสารก่อมะเร็งในชื่อ "ซูปเปอร์ซอส" ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ ภายใต้โครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม ประจำปี 2557		
ปี 2557-2558	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสมุนไพรสำหรับการเตรียมอาหารลดโซเดียม โดยใช้เทคนิคด้านกลิ่นรสจากสมุนไพรไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558	Weight Watcher: อาหารแช่แข็งสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และบริษัท สปายาแอนด์สลิม จำกัด		
ปี 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งคัพเค้กสำเร็จรูปไมโครเวฟ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทมิตรน้ำชายไรซ์ จำกัด		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกากเต้าหู้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท สไมล์บูล มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (คุณชญัญญ์ณี เจริญเข้มศิริ )		
ปี 2558-2559	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาการผลิตอาหารลดเค็ม (โซเดียม) ตามเกณฑ์คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการในพื้นที่จังหวัดนครปฐม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558-2559	นวัตกรรมเกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัย IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม ประจำปี 2558, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาววาสนา นาราศรี	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักโภชนาการ		
ปี 2557-2558	การเอนแคปซูเลชันและความคงตัวของสารสกัดเบต้าไซยานินจากเปลือกแก้วมังกรสีแดง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2558	การศึกษาค่าการย่อยแป้งในหลอดทดลอง และการประมาณค่าดัชนีน้ำตาลของขนมไทยบางชนิดที่มีใยอาหารเป็นส่วนประกอบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่งดไขมันจากธรรมชาติ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณภูริเดช สายเพชร)		
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเพาะปลาปรุงสำเร็จในภาชนะบรรจุปิดสนิท ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณนัฐภัทสร โชควัชรไพศาล)		
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2561	อาหารไทยมังสวิรัตและอาหารไทยฮาลาลสู่ตลาดโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ		
ปี 2558-2559	พัฒนาสูตรแป้งเค้กสำหรับ Free Food Allergen กึ่งสำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณฉัตรวี เอียวประเสริฐ)		
ปี 2560-2561	การผลิตผงมะพร้าวแห้งด้วยวิธีการทำแห้งแบบต่างๆ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี แอพพลายด์ ไซเอนซ์ จำกัด		
ปี 2560-2561	การสกัดเส้นใยอาหารจากผลพลอยได้เนื้อมะพร้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี แอพพลายด์ ไซเอนซ์ จำกัด		
ปี 2560-2561	ตาลไทย: ขนมตาลสำเร็จรูปพร้อมเวฟ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบ. แอสแท็ก อินโนเวชั่น จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาน้ำหัวเชื้อสกัดถึงเช่าผสมสาหร่ายสาไปรูลิน่าและเบอรี่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูมิกิ จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่งอบแห้งพร้อมรับประทาน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัททองปอนด์ฟู้ดส์ จำกัด		
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไฟเบอร์ต่ำสำหรับผู้ป่วยส่องกล้องทางเดินอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทฟินิกซ์เมดิคัลเทคโนโลยี จำกัด		

**บทความวิจัยในวารสารวิชาการ**

ระดับนานาชาติ

- Nednapis Vatanasuchart, Boonma Niyomwit, Wassana Narasri, "Resistant Starch, Physicochemical and Structural Properties of Different Bananas with an Effect of Ripening and Processing", Kasetsart 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**

ระดับนานาชาติ

- 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 Plackett and Burman Program.", ASEAN FOOD CONFERENCE 2013 " MEETING FUTURE FOOD DEMANDS: SECURITY & SUSTAINABILITY" (2013)
- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatham, 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)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางสาววาสนา นาราศรี</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักโภชนาการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thititam, 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)</p> <p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thititam, 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)</p>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2557 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ผงขมตาลสำเร็จรูปพร้อมปรุงด้วยไมโครเวฟ" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กระบวนการผลิตแป้งกล้วยด้วยความร้อน" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "องค์ประกอบกล้วยชนิดผงเพื่อเป็นเครื่องดื่ม" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <p>- รองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ วิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประจำปี 2560 เรื่อง "เกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 6 กรกฎาคม 2563