

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศิริพร ตันจ้อย	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(โภชนวิทยา), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2549 วท.ม.(โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2553 ประ.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2565		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเฉพาะกลุ่ม, การศึกษาความสามารถในการย่อยสารอาหารด้วยวิธีการศึกษาในหลอดทดลอง, ปฏิสัมพันธ์หรือการเกิดอันตรกิริยาระหว่างองค์ประกอบอาหารหรือสารอาหารและผลต่อการย่อยสารอาหาร		
โครงการวิจัย	ปี 2555 อิทธิพลของการแปรรูปกล้วยแห้งเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและการย่อยโปรตีน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 ผลของการเสริมอินูลินต่อการดูดซึมแคลเซียมในผลิตภัณฑ์นมด้วยวิธีหลอดทดลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนโครงการวิจัยจากเงินรายได้ของสถาบันฯ ปีงบประมาณ 2555 ปี 2555 การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากกล้วยแห้งด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2555-2556 การพัฒนาอาหารว่างสำหรับการประชุมที่ได้คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ ปี 2555-2556 เครื่องช่วยความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ปี 2556-2558 การส่งเสริมวิถีการกินและพฤติกรรมสุขภาพเพื่อการมีวิถีชีวิตที่ดีของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2556 การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งกล้วยพร้อมบริโภคน้ำตาลและผลิตภัณฑ์ จากกล้วยแห้งสำหรับสตรีวัยทอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การศึกษาชีวภาพความพร้อมของขนานนำไปใช้ของธาตุแคลเซียม สังกะสี และเหล็ก ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกล้วยแห้งผสมงาดำและธัญพืช (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557-2558 เครื่องช่วยความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ต่อเนื่องปีที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ปี 2557-2558 พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เดฟเวอร์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด ปี 2557-2558 ศึกษาวิจัยการผลิตโยเกิร์ตข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่เฉพาะกลุ่มพร้อมดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2557-2559 การสกัดน้ำมันจากสาหร่ายขนาดเล็ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซิปโก้ จำกัด ปี 2558 การศึกษาปริมาณน้ำตาลชนิดต่างๆ ในผลไม้ที่คนไทยนิยมบริโภคเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ปี 2557-2558 ฤทธิ์ของสารสกัดกล้วยแห้งเฉพาะต่อการต้านการอักเสบและอนุมูลอิสระจากสภาวะเบาหวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัย Amway for Nutrition Research Grant 2014โดยสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ปี 2558-2559 เครื่องช่วยความร่วมมือการพัฒนาการผลิตอาหารลดเค็ม (โซเดียม) ตามเกณฑ์คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการในพื้นที่จังหวัดนครปฐม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ปี 2558-2559 เครื่องดื่มผสมข้าวสาลี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเดฟเวอร์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด ปี 2558 การใช้ประโยชน์จากงานพันธุศาสตร์เพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ มูลค่าสูงด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2558 การพัฒนากระบวนการผลิตโยเกิร์ตข้าวไรซ์เบอร์รี่ชนิดคนเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศิริพร ตันจ่อ	ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2558	การศึกษาค่าการย่อยแป้งในหลอดทดลอง และการประมาณค่าดัชนีน้ำตาลของขนมไทยบางชนิดที่มีใยอาหารเป็นส่วนประกอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2558	การศึกษาผลจากกระบวนการเพาะงอกต่อปริมาณและโครงสร้างทางเคมีของสาร saponin ในถั่วเหลือง และถั่วเหลืองผิวดำสายพันธุ์ไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของหยอดและฝอยทองลดน้ำตาลเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เฮอริเทจ ดีไซน์ จำกัด (คุณปราชญ์พงศ์ จิตต์จำนง)				
ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเต้าหู้เตาถ่าน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายศิวกร เอี่ยมเมก)				
ปี 2559-2560	การพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดตราดเพื่อเชื่อมโยงสู่กัมพูชา และเวียดนาม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย				
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2559-2561	การพัฒนากระบวนการย่อยข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากThe Japan International Cooperation Agency (JICA)				
ปี 2559-2560	นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2559-2560	นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อช่วยให้รับประทานอาหารได้มากขึ้น (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2560	ผลของกระบวนการความร้อนต่อสมบัติทางกายภาพและการต้านอนุมูลอิสระในงาขี้ม่อนพันธุ์ไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2560	ผลของกระบวนการผลิตต่อความสามารถในการดูดซึมได้ของสารแคโรทีนอยด์ในผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ในระดับหลอดทดลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2560	ผลของการหมักเนื้อสัตว์ต่อปริมาณสารก่อมะเร็งชนิดเบนโซ (เอ) ไพรีนในอาหารปิ้งย่าง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2560-2562	ผลของกระบวนการกักเก็บสารเบต้าแคโรทีนต่อคุณสมบัติทางกายภาพ ความคงตัวและการดูดซึมของเบต้าแคโรทีนในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มทางเลือกสำหรับผู้ควบคุมปริมาณน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2561	การพัฒนาขนมเม็ดโดยใช้กลูเตนและโปรตีนและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2562	การสร้างสรรมูลค่าในผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนที่เชื่อมโยงกับการตลาดที่เหมาะสม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ตำบลชนงพระ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019				
ปี 2564	สมุนไพรอัดแท่งที่มีส่วนผสมของกล้วยดิบและกระเจี๊ยบเขียว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2565	การเตรียมตัวอย่างสำหรับโครงการประเมินความเสี่ยงของ คนไทยจากสารพิษและสารปนเปื้อนที่ได้รับจากการบริโภคอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเอกชนทะเบียนเลขที่ 00274/65				
ปี 2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดพลังงาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณณัฐวิณี สุชาติ)				
ปี 2566	การศึกษาลักษณะของอุนงูมิต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพและการย่อยได้ของโปรตีนในไข่ไก่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (โครงการนักวิจัยมืออาชีพ)				
ปี 2566-2567	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เห็ดกรอบเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ตรีมิตรภาพท์ โกลบอล จำกัด				

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศิริพร ตันจ่อ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2566	การผลิตและการใช้ประโยชน์จากโพลีแซคคาไรด์ โปรตีนไฮโดรไลเซท และสารสำคัญจากพืชสมุนไพรไทยเพื่อการออกแบบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อยกระดับความสามารถในอาชีพของคนระหว่างวัยในโลกแห่งความผันผวน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การวิเคราะห์โปรตีนไฮโดรไลเซทจากเมล็ดกระเจี๊ยบเขียวที่มีสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระและมีผลต่อเซลล์แมคโครฟาจ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพ การย่อยได้ของโปรตีน และคุณสมบัติอื่นๆทางเคมีจากไข่ผ่าหลังผ่านความร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาผลของใยอาหารที่สกัดจากกระเจี๊ยบเขียวต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเคมีกายภาพของข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสารสำคัญและโปรตีนในถั่วเขียวผิวดำ และผลของกระบวนการแปรรูปอาหารและกระบวนการทางชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ผลของกระบวนการให้ความร้อนและกระบวนการแปรรูปอาหารโดยใช้ความดันสูงต่อคุณสมบัติเชิงหน้าที่และคุณภาพโปรตีนของถั่วเขียวผิวดำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ศักยภาพของกระบวนการทางชีวภาพในการส่งเสริมคุณสมบัติเชิงหน้าที่และคุณภาพโปรตีนของถั่วเขียวผิวดำเพื่อผลิตส่วนผสมอาหารเชิงหน้าที่และอาหารเชิงหน้าที่จากพืชสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567-2568	การถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโฮมเมดผสมผลไม้เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2567-2568	การแปรรูปเห็ดหัวลิงเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมศึกษาคุณภาพของโปรตีนและสารสำคัญเมื่อผ่านกระบวนการแปรรูปอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2567-2568	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกุ้งขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณพงษ์ธร อิศราวัฒน์กุล)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาสูตรขนมกุกช่ายในแบบดั้งเดิมสู่รูปแบบใหม่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณกมลชนก มานะแก้ว)		
ปี 2568	การศึกษาปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารต่อความสามารถในการย่อยโปรตีนและความเป็นไปได้ในการนำสาหร่ายพูนมาใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีโปรตีนสูงสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2568	ประสิทธิภาพของเปปไทด์จากสาหร่ายพูนต่อฤทธิ์ในการยับยั้งการเกิดแบคทีเรียก่อโรคสำหรับการรักษาโรคอัลไซเมอร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2568	ศักยภาพการเป็นคาร์โบไฮเดรตเชิงหน้าที่ของวัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปเมล็ดถั่วเขียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2568	ศักยภาพของสาหร่ายพูนเพื่อการพัฒนาเป็นสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพมูลค่าสูงสำหรับประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- wande sutthinarakom, Chintana Kanjanavisutt, Siripom Tanjor, นายสมเกียรติ สุทธิธารกร, "Good Management and Learning Routes to Enhance the Career Capacity and Better Life of the Community Enterprises in Samut Sakhon Province in Progression of their Community Economy Using the Philosophy of Sufficiency Economy", ครุศาสตร์อุตสาหกรรม 14 (1) (2015) 25-32
- Siripom Tanjor, Wanida Tewaruth Chitisankul, Nedhapis Vatanasuchart, "Effect of Germination on in vitro Iron Bioaccessibility and Protein Digestibility of Soybean", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 24 (4) (2016) 573-586

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.ศิริพร ตันจ่อ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- CHUSANA MEKHORA, Siripom Tanjor, Nednapis Vatanasuchart, "Anti-inflammatory and antioxidant activities of germinated small red bean (<i>Vigna angularis</i>) extracts on hyperglycemia condition in murine macrophage cell line", วารสารโภชนาการ 53 (2) (2018) 84-97</p> <p>- Nuttawut Lainumngen, Janpen Saengprakai, Siripom Tanjor, นายวสันต์ พันโพธิ์, นายอรรณู ผออดสูงเนิน, "Development of high anthocyanin crispy rice bar", Suan Sunandha Science and Technology Journal 7 (1) (2020) 34-42</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- wandee sutthinarakom, Pattarawat Jeerapattanatom, Siripom Tanjor, "Development of Community-based Tourism in Trat Province to Link to Cambodia and Vietnam", International Journal of Management and Applied Science 4 (4) (2018) 74-79</p> <p>- Siripom Tanjor, Parichat Hongsprabhas, "Effect of rice bran oil or coconut oil on in vitro carbohydrate and protein digestion of cooked fragrant rice", Agricultural and Natural Resources 55 (3) (2021) 496-507</p> <p>- Siripom Tanjor, Sumsanee Udomrati, Aunchalee Aussanasuwannakul, "Particle size and concentration of ground rice on tribological properties and in vitro starch digestibility of rice porridge", International Journal of Food Properties 27 (1) (2024) 314-325</p> <p>- Wattanapan, P., Sungsinchai, S., Siripom Tanjor, Yangyuen, S., Chiawchanwattana, C., Devahastin, S., CHALIDA NIAMNUY, "Characterization of drum-dried thickeners for dysphagia-adapted liquid diets", Applied Food Research 5 (1) (2025)</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Siripom Tanjor, Wanida Tewaruth Chitisankul, Somchit Onhem, Nednapis Vatanasuchart, "Effect of germination on nutrients and protein digestibility of soybean", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (The 7th Thailand Congress of Nutrition 2013) (2013)</p> <p>- Siripom Tanjor, wandee sutthinarakom, Nednapis Vatanasuchart, Yathippawi Pakkaew, Somchit Onhem, "Eating style and Health Behavior of the Community Enterprises Members in Samutsakorn Province", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2014)</p> <p>- Siripom Tanjor, Chomdao Sikkhamondhol, Nusara Sinbuathong, ดร.ครรชิต จุตประสงค์, Nednapis Vatanasuchart, "Bioaccessibility of calcium, zinc and iron in soy milk mixed with sesame and cereals", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2015)</p> <p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Siripom Tanjor, "ฤทธิ์ของสารสกัดถั่วแดงเพาะงอกต่อการต้านการอักเสบจากสภาวะเบาหวาน", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2015)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thipthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Application of Lactobacillus plantarum for Enriched Aglycones and Total protein on the Fermentation of Soybean Residue", Food Innovation Asia Conference 2013 (2013)</p> <p>- Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Patthinan Varichanan, "Optimization of the fermentation of okara by the lactic acid bacteria", 10th Australian Peptide conference (2013)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thititam, 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)</p> <p>- Siripom Tanjor, ผศ.ดร.ครรชิต จุตประสงค์, Nednapis Vatanasuchart, "Adding inulin in milk and soymilk does not enhance calcium bioaccessibility by in vitro continuous flow dialysis system", The 5th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FerVAAP) 2013 (2013)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศิริพร ตันจ่อ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
<p>- Supakchon Klongdee, Siriporn Tanjor, Patthinan Varichanan, Pakinee Akkaravessaring, "Development of Rice Beverage from fermented germinated rice with Lactic acid bacteria", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatum, Somchit Onhem, Pisut Butsuwan, Wassana Narasri, Siriporn 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 Thitatum, Somchit Onhem, Siriporn 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>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAVON, Orathai Sawatdichaikul, Siriporn Tanjor, Thipthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Conversion of isoflavone aglycoside to aglycone in soybean residue by Lactococcus brevis 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015)</p> <p>- Nuttawut Lainumngen, Janpen Saengprakai, Siriporn Tanjor, นายสันต์ พันโพธิ์, นายอรัญ ฝอดสูงเนิน, "Development of high anthocyanin crispy rice bar", The 2nd Suan Sunandha National International Academic Conference on Science and Technology "Science, Technology and Innovation for Sustainable Development" (2019)</p>			
อนุสิทธิบัตร			
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุ สูตรเพิ่มโปรตีนจากเนื้อปลา" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุ สูตรเพิ่มรสเค็ม" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุ" จาก สวท.</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวที่มีสี และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์บราวนี่ไอต์ไฟเบอร์และกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ไอศกรีมช็อคโกแลตลดพลังงานและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.</p>			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
<p>- รางวัลชนะเลิศ การประกวดของฝากประจำจังหวัดจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประจำปี 2559 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก มูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)ยามยาก สภากาชาดไทย และ ม.เกษตรศาสตร์</p> <p>- Creator Awards สังคม ประจำปี 2560 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก ศูนย์นวัตกรรมกลุ่มธุรกิจ ซีพี ออลล์ อาคาร ซีพี ทาวเวอร์ ชั้น 20 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ</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 กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์</p>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 27 มีนาคม 2568