

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

|                     |  |        |   |
|---------------------|--|--------|---|
| ชื่อ                | นางสาวราพร พรหมไกรวรร  | สังกัด | ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร |
| ตำแหน่ง             | นักวิจัย   |        |   |
| การศึกษา            | วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ไทย, 2547<br>วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ไทย, 2552   |        |   |
| สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ  | การใช้ประโยชน์ของแป้งจากพืชหัว, สารพฤกษเคมีสำคัญ และความสามารถในการต้านออกซิเดชันในพืชหัว  |        |   |
| <b>โครงการวิจัย</b> |  |        |   |
| ปี 2555             | ปริมาณแอนโทไซยานิน สารต้านอนุมูลอิสระ องค์ประกอบและสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งมันเทศสีม่วงที่นิยมเพาะปลูกในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.   |        |   |
| ปี 2555             | การพัฒนาระบบการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                       |        |   |
| ปี 2555             | ปริมาณแอนโทไซยานิน สารต้านอนุมูลอิสระ องค์ประกอบและสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งมันเทศสีม่วงที่นิยมเพาะปลูกในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                                  |        |   |
| ปี 2557             | การพัฒนาข้าวหุงสุกเร็วจากข้าวหนึ่ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากStudio Tecnico Appiani S.r.l. (Milan) Italy  |        |   |
| ปี 2557-2558        | การพัฒนาระบบการผลิต functional ingredients ที่มีกรดอะมิโนและไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกากถั่วเหลืองหมัก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร   |        |   |
| ปี 2557-2558        | การพัฒนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากเห็ดสมุนไพโร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)  |        |   |
| ปี 2557             | การผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูปชนิดย่อยได้จากเศษเส้นก๋วยเตี๋ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.   |        |   |
| ปี 2557             | การพัฒนาคุณภาพข้าวกล้องสีด้วยเอนไซม์ร่วมกับUltrasoundเทคโนโลยี เพื่ออุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.   |        |   |
| ปี 2557             | ผลของสารเหนียวต่อการผลิตแอสตาแซนธินในสาหร่าย Haematococcus sp. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.  |        |   |
| ปี 2557             | อิทธิพลร่วมของวิธีการปรุงอาหารและส่วนประกอบในอาหารที่มีต่อความคงตัวของสี ปริมาณแอนโทไซยานิน และความสามารถในการต้านออกซิเดชันของมันเทศสีม่วงเพื่อประโยชน์ด้านการบริโภค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. |        |   |
| ปี 2558             | การผลิตน้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์ที่ทนต่อการย่อยจากสตรัสข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.  |        |   |
| ปี 2558             | อิทธิพลของระดับการเจลาติไนเซชันและความชื้นต่อคุณลักษณะด้านต่างๆ ของเฟรนฟรายด์ขึ้นรูปจากมันเทศสีม่วงที่ทำให้พองตัวด้วยเทคนิคที่ไม่ใช้การทอด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.                            |        |   |
| ปี 2557-2558        | การศึกษาอาหารพื้นบ้านของไทย:ขนมจีน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS   |        |   |
| ปี 2558-2559        | การศึกษาอาหารพื้นบ้านของไทย : ข้าวหมาก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS   |        |   |
| ปี 2559             | การผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวหนึ่งข้าวเหนียวกล้องเพื่ออุตสาหกรรมข้าวแปรรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.   |        |   |
| ปี 2559             | การผลิตแป้งชนิดย่อยได้จากข้าวไทยเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.   |        |   |
| ปี 2559-2560        | การผลิตก๋วยจั๊บน้ำร้อนและผลของการเกิดเจลลาตินในสัต่อสมบัติของก๋วยจั๊บน้ำร้อน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS   |        |   |
| ปี 2559-2560        | การศึกษาผลกรด และเกลือต่อการกำจัดโปรตีนออกจากแป้งข้าวโม้เปียก และสมบัติของแป้งข้าวที่ผ่านกระบวนการดังกล่าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)         |        |   |
| ปี 2560-2561        | ผลของแอมิโลสและความชื้นต่อคุณภาพของข้าวพอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)   |        |   |
| ปี 2559-2560        | การเตรียมแป้งขนมจีน เพื่อการใช้ประโยชน์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)  |        |   |
| ปี 2561             | การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองเพื่อผลิตเป็นนํ้ามันถั่วเหลืองคุณค่าสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.   |        |   |

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

|  |   |
|--|---|
| <p><b>ชื่อ</b> นางสาวนราพร พรหมไกรวร</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย</p>  | <p><b>สังกัด</b> ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> |
| <p>ปี 2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไรท์เบอร์รี่ผสม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าว ( กาแฟข้าว เสริมคอลลาเจน ) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมข้าว</p> <p>ปี 2561 แผ่นแป้งเกี่ยวปราศจากกลูเตน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท แฟมิลี่ แอนด์ มี จำกัด</p> <p>ปี 2561-2562 คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพองจากข้าวสารและข้าวกล้องสายพันธุ์เดียวกัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS, JAPAN</p>  |   |
| <p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- ผศ.ดร.วริทธิ์ อารีกุล, NARAPORN PHOMKAIVON, "Thai Indigenous Plants: Focusing on Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Their Correlation on Medicinal Effects", KMITL Science and Technology Journal 15 (1) (2015) 10-23</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Wanida Pan-utai, Pramuk Parasukulsatid, NARAPORN PHOMKAIVON, "Effect of inducing agents on growth and astaxanthin production in Haematococcus pluvialis: Organic and inorganic", Biocatalysis and Agricultural Biotechnology 2017 (12) (2017) 152-158</p> <p>- PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, NARAPORN PHOMKAIVON, Wanchai Panthavee, Tadashi Yoshihashi, "Removal of soluble proteins during fermentation process for improving textural properties of traditional Thai rice noodle, Kanom-jeen", Japan Agricultural Research Quarterly 51 (4) (2017) 327-331</p> <p>- Vipa Surojanametakul, Wanchai Panthavee, PRAJONGWATE SATMALEE, NARAPORN PHOMKAIVON, Tadashi Yoshihashi, "Effect of Traditional Dried Starter Culture on Morphological, Chemical and Physicochemical Properties of Sweet Fermented Glutinous Rice Products", Journal of agricultural science 11 (6) (2019) 43-51</p>  |   |
| <p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Wanchai Panthavee, NARAPORN PHOMKAIVON, "Effect of Lactobacillus plantarum fermentation on some properties of immature rice: KDML 105", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- NARAPORN PHOMKAIVON, Vipa Surojanametakul, นรินทร์ ทูลเพิ่ม, PRAJONGWATE SATMALEE, "Changes on physico-chemical properties, total anthocyanin contents and antioxidant activity of different pre-treatment purple sweet potato flour", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiphida 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>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiphida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Conversion of isoflavone aglycoside to aglycone in soybean residue by Lactoacillus brevis 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015)</p> <p>- Wanida Pan-utai, Pramuk Parasukulsatid, NARAPORN PHOMKAIVON, "Influence of sodium acetate on astaxanthin production by Haematococcus pluvialis", The 4th Asia-Oceania Algae Innovation Summit (AOAIS 2016) (2016)</p> |   |

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

|  |  |
|--|--|
| <p><b>ชื่อ</b> นางสาวราพร พรหมไกรวร</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย</p>   | <p><b>สังกัด</b> ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> |
| <p>- Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, NARAPORN PHOMKAVON, "Production of indigestible pyrodextrin from rice starches", The 18Th Food innovasia conference 2016(FIAC 2016) (2016)</p> <p>- NARAPORN PHOMKAVON, Jutamut Klinsoda, Kanyarat Kanyakam, Patthinan Varichanan, Thipthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, "Characteristic and functional properties of high isoflavone aglycones soybean residue produced by Lactobacillus fermentum", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</p> <p>- NARAPORN PHOMKAVON, PRAJONGWATE SATMALEE, นายนรินทร์ พูลเพิ่ม, นายณรงค์ แดงเปี่ยม, Vipa Surojanametakul, "Influence of preparation methods on color, antioxidant activity and physicochemical properties of purple sweet potato flour", The 18Th Food innovation conference 2016(FIAC 2016) (2016)</p> |  |
| <p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตซีวมวลและแอสตาแซนธินสายโซ่ยาวไฮโดรคอกัส" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือก และข้าวกล้อง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวหุงสุกเร็วจากข้าวเปลือกและข้าวกล้อง" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตถั่วนุ่มเพื่อสุขภาพ" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>  |  |

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 20 กันยายน 2563