

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสุภัคชนม์ คล่องดี	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2549 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2553		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	ระบบอิมัลชันในอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร, Food emulsion system and Food processing		
โครงการวิจัย			
ปี 2555	การใช้ผงอินูลินจากแก่นตะวันทดแทนน้ำมันในระบบอิมัลชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซทราเตอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้ายเนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซทราชันที่ความถี่สูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพจากสารสกัดขิงขาวโพลีเมอไรซ์เข้มข้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป : ไข่ตองปรุงรส และ พุดดิ้งไข่ครบรสพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวแบบ Spout Pouch (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	โครงการพัฒนาน้ำผึ้งพร้อมดื่ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท คุณดวงทัย จันตระกูล		
ปี 2555-2556	น้ำกะทิเข้มข้นบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทีเค โคอโคสน จำกัด		
ปี 2556-2557	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขามแผ่นเหรียญ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณณัฐภัทร อักษรทอง)		
ปี 2556-2557	โปรตีนแผ่นกรอบปรุงรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายธนวรรธก์ สายยูเขตต์)		
ปี 2557	การแปรรูปไข่ขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายนาวิน ชื้อสุทธจิต)		
ปี 2557	แก่นตะวันบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายเกรียงศักดิ์ บ้านแสน)		
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำแคนตาลูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณสมชาย ไตรปิยนนท์)		
ปี 2557-2558	การพัฒนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากเห็ดสมุนไพโร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2557	ผลของโคโคซานต่อคุณสมบัติด้านกายภาพและเคมีและการยืดอายุการเก็บรักษาลูกชิ้นหมู (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2557-2558	ผลของการใช้สารโคโคซานต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มสมุนไพรที่อะโวคาโดพร้อมดื่ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณภรณ์ วัฒนโชติ, คุณภัทรพร จิรัญญกุล และคุณกักรัตน์ รัตนสิริสวัสดิ์)		
ปี 2558	การใช้ประโยชน์จากกากพื้ไทยเพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ มูลค่าสูงด้วยกระบวนการเอกซทราชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การพัฒนาข้าวโพดดอกและหมักเพื่อเพิ่มสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวโพด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์คั่วกลิ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(นายธนศ แซ่มณวน)		
ปี 2559	กลไกของมอลโตเดททริทินปาล์มิเตทร่วมกับ Tween 80 ในการรักษาความคงตัวของอิมัลชันชนิดไขมันในน้ำ และการนำไปประยุกต์ใช้ในอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	ผลของกระบวนการเอกซทราชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของผงถั่วชนิดต่างๆ ร่วมกับเพคตินในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดไขมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสุภัคชนม์ คล่องดี	ตำแหน่ง	นักวิจัย	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2559	ผลของโยอาหารชนิดละลายน้ำที่สกัดจากกากข้าวโพดต่อคุณลักษณะทางกายภาพ เคมีและการประเมินทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.			
ปี 2559	การวิจัยและพัฒนาเครื่องต้มน้ำผึ้งพร้อมตีผสมสมุนไพร (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท เพลนต์ดีบ็อกซ์ จำกัด			
ปี 2559	การศึกษาทดลองการดองเกลือและคั้นสภาพสาหร่ายพวงอุ้ง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณฉัตรณรงค์ วงศ์ชัยบุรณ์)			
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)			
ปี 2559-2560	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง : ผลิตภัณฑ์เครื่องต้มผงพร้อมชงโปรตีนสูง (กลุ่ม 16) (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย			
ปี 2559-2560	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง : ผู้ประกอบการกลุ่มเครื่องต้มและเครื่องต้มกึ่งสำเร็จรูป (กลุ่มที่ 8) (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย			
ปี 2559-2561	ขนมขบเคี้ยวเชิงสร้างสรรค์จากผลไม้ไทยด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ ทูรชันสูงกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่และผู้รักสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ			
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ์ทูรเดอร์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณวิวัฒน์ ชำประชา วิชาสาขากิจชุมชนถั่วเทพ)			
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ์ทูรเดอร์ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากวิชาสาขากิจชุมชนถั่วเทพ			
ปี 2560	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี			
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนากิจการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากกรมการค้าข้าว			
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันปลาพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากบริษัท พรจันทร์ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด			
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มแช่แข็ง(สมุนไพร)ผสมผักและผลไม้ (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศไทยตามนโยบายประเทศไทย 4.0			
ปี 2559-2560	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมจากมะขามแบบเคี้ยวนุ่ม (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากกลุ่มวิชาสาขากิจชุมชนแปรรูปผลไม้ชุมชนบ้านพลอง			
ปี 2559-2560	การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกากหมูของวิชาสาขากิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากวิชาสาขากิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา			
ปี 2559-2560	การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาของวิชาสาขากิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากวิชาสาขากิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา			
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สละแช่อิ่มอบแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากวิชาสาขากิจชุมชนสละลอยแก้วสองสลึง			
ปี 2560	การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์วันมะพร้าวจากลำไยเพื่อเพิ่มมูลค่า และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อวิชาสาขากิจชุมชนในจังหวัดสมุทรสาคร (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.			
ปี 2560	ผลของกระบวนการความร้อนต่อสมบัติทางกายภาพและการต้านอนุมูลอิสระในงาขี้ม่อนพันธุ์ไทย (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.			
ปี 2560	ผลของกระบวนการผลิตต่อความสามารถในการดูดซึมน้ำของสารแคโรทีนอยด์ในผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ในระดับหลอดทดลอง (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.			
ปี 2560-2562	ผลของกระบวนการกักเก็บสารเบต้าแคโรทีนต่อคุณสมบัติทางกายภาพ ความคงตัวและการดูดซึมน้ำของเบต้าแคโรทีนในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (หัวหน้าโครงการ)	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.			
ปี 2560-2561	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง : ผลิตภัณฑ์สแนคจากข้าวชนิดแห้ง (กลุ่มที่ 21) (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวสุภัคชนม์ คล่องดี</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2560-2561 การศึกษาพัฒนากระบวนการผลิต ประเมินอายุการเก็บรักษาและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2560-2561 การศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตและสูตรน้ำสลัดเพื่อเพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2560-2561 การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแท่งจากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บีเอส อินเตอร์ฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด BS Interfoodsproducts Co., Ltd</p> <p>ปี 2560-2561 โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ</p> <p>ปี 2561 การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารเข้าพร้อมบริโภคจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยกระบวนการเอกซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>ปี 2561 การศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณสารสำคัญเชิงสุขภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์ น้ำปลาหวาน และน้ำพริกปลาร้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทราซันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงไอศกรีมซอฟเสิร์ฟ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากคุณศักดา วรรณมาโส</p> <p>ปี 2561-2562 ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดธรรมชาติไทยแท้พร้อมบริโภคสำหรับกลุ่มผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ</p> <p>ปี 2561 ผลของอุณหภูมิในกระบวนการเอกซ์ทราซันและ เทคนิคในการทำให้ออกฤทธิ์ ส่งผลกระทบต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และ ลักษณะทางกายภาพของขนมขบเคี้ยวรุ่นที่ 3 จากมันเทศสีม่วงและดอกอัญชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนารังนกต้นแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สยามเฟรชเฮลท์ จำกัด</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาที่ 3 : การขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวออกแก่นักค้าสำหรับเด็กเล็กสู่โรงงานผลิต (กลุ่ม 11) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สทว.)</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาที่ 3 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวข้าวพองอัดแท่งในระดับอุตสาหกรรม (กลุ่ม 12) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สทว.)</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nipat Limsangouan, Mr. Pramuan Saithong, Supakchon Klongdee, "The Ability of Beans on Antioxidant Capacity and Synergistic Effects of Lactobacillus sp. Growth", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (5) (2018) 777-789 - Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, "Effect of amphiphilic esterified maltodextrin on rheological properties and stability of salad dressing", วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 48 (1) (2020) 108-116 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sunsanee Udomrati, Nopparat Prabsangob, Prof. Gohtani Shoichi, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, "Emulsion stabilization mechanism of combination of esterified maltodextrin and Tween 80 in oil-in-water emulsions", Food Science and Biotechnology 29 (3) (2020) 387-392 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวสุภัคชนม์ คล่องดี</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Supakchon Klongdee, Warapom Prasert, Nednapis Vatanasuchart, "Effect of Extraction Conditions on Physical Properties of Inulin Powder from Jerusalem Artichoke Tuber.", The First Nong Khai Campus International Conference 2013 "Building up of the Research Based Knowledge for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region" (2013) - Ngamjit Lowithun, Nipat Limsangouan, Kassamapom Puntaburt, Warapom Prasert, Pisut Butsuwan, Supakchon Klongdee, Chulaluck Charunuch, Chokechai Aekatasawan, "Effects of Grinding and Extration Conditions on Anthocyanin Extracts of Thai Purple Comcob (KPSC 901)", The 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 (2013) - Supakchon Klongdee, Siripom 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) - Supakchon Klongdee, Warapom Prasert, Nednapis Vatanasuchart, "Effect of Jerusalem artichoke powder as oil replacement on the particle size and rheological properties of emulsion", 12th Asian Congress of Nutrition (12th ACN) (2015) - Suveena Jantapirak, Nipat Limsangouan, Supakchon Klongdee, "Effect of chitosan on physical and chemical properties of meatball", 12th Asian Congress of Nutrition (2015) - Supakchon Klongdee, Suveena Jantapirak, Nipat Limsangouan, Hataichanok Kantrong, 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) - Kanyarat Kanyakam, BONGKOCHMAS SOPA, Wanchai Panthavee, Supakchon Klongdee, "Development of germinated and fermented com for enhancing bioactive compounds", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017) - Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, Prof. Gohtani Shoichi, "Oil-in-water emulsion stabilization mechanism of combination of Tween 80 and maltodextrin palmitate", International Conference on Food and Applied Bioscience 2018 "Trends and Innovation in Food and Biotechnology" (2018) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "เครื่องต้มที่มีส่วนผสมของสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรร" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 4 มิถุนายน 2563