

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายภูทธิพิริว ปักแก้ว	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิทยาศาสตร์		
การศึกษา	วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2555-2556	การพัฒนาอาหารว่างสำหรับการประชุมที่ได้คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2555-2556	ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารสกัดผักและผลไม้ต่อฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กพร้อมบริโภคน้ำตาลและไขมันต่ำ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ผู้ประกอบการ (คุณสุวัฒน์ โสภาศรีพันธ์)		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ		
ปี 2555-2556	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2556-2558	การส่งเสริมวิถีการกินและพฤติกรรมสุขภาพเพื่อการมีชีวิตที่ดีของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556-2558	ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคชนิดปรับเนื้อสัมผัส และชนิดน้ำตาล ไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้สูงอายุที่มีภาวะอ้วนลงพุง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557-2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผักแห้งสุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2557-2558	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ต่อเนื่องปีที่ 2) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557-2558	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสมุนไพรสำหรับการเตรียมอาหารลดโซเดียม โดยใช้เทคนิคด้านกลิ่นรสจากสมุนไพรไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2556-2558	การพัฒนาสูตรน้ำจิ้มอาหารญี่ปุ่น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาวพรรณพนิช กองกิริต)		
ปี 2558	การศึกษาค่าการย่อยแป้งในหลอดทดลอง และการประมาณค่าดัชนีน้ำตาลของขนมไทยบางชนิดที่มีใยอาหารเป็นส่วนประกอบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงนัวจากพืชผักสมุนไพรในประเทศไทย ต้นแบบสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผัก และข้าวผักแห้งสุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคเหนือ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2558	การศึกษาระดับน้ำตาลชนิดต่างๆ ในผลไม้ที่คนไทยนิยมบริโภคเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำจิ้มอาหารญี่ปุ่น เพื่อคงรสชาติลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ และอายุการเก็บที่เหมาะสม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายฐิติเศรษฐ์ ตัณฑเสถียร)		
ปี 2558-2559	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาการผลิตอาหารลดเค็ม (โซเดียม) ตามเกณฑ์คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการในพื้นที่จังหวัดนครปฐม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558-2559	นวัตกรรมเกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัย IFRPD ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม ประจำปี 2558, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายณัฐปวิร์ ปักแก้ว	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิทยาศาสตร์		
ปี 2558-2559	ศักยภาพของสมุนไพรในผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์และน้ำจิ้มที่มีฤทธิ์ยับยั้งปริมาณสารก่อมะเร็งในอาหารปิ้งย่าง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวท.)
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตขนมขบเคี้ยว และซอสปรุงรสเนกประสงค์กึ่งสำเร็จรูปจากมะขาม ผลผลิตทางการเกษตรขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบูรณ์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ ( นายณัฐพล ศรีโพธิ์ผ็อก )
ปี 2559-2560	คุณสมบัติด้านสุขภาพของกะปิ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากJIRCAS
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำพริกเผากุ้งเพื่อครสชาติ และลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ ( นางสุภาภรณ์ คงวุฒิปัญญา )
ปี 2560	ผลของการหมักเนื้อสัตว์ต่อปริมาณสารก่อมะเร็งชนิดเบนโซ (เอ) ไพรีนในอาหารปิ้งย่าง ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องแกงเค็มน้ำจิ้มสำเร็จรูป โดยใช้กรรมวิธีการผลิตแบบอุตสาหกรรมครัวเรือน ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ ( คุณนิภัทรา จึงสกุล บ้านเลขที่ 74 ซอยราษฎร์บูรณะ 26 ถนนราษฎร์บูรณะ เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140 )
ปี 2560-2561	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เกลือลดโซเดียม: การใช้ประโยชน์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากเครือข่ายลดบริโภคเค็ม/สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
ปี 2559-2561	กวยจั๊บญวนหมุยสูตรอุบลฯกึ่งสำเร็จรูป ในถั่วคัพปิดสนิท ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ ( คุณพรรณพณัช กองกิริต บ้านเลขที่ 110 ถนนแจ้งสนิท ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000 )
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสส้มตำเนกประสงค์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากบริษัทบลูเลนดตีวีลอปเม้นท์ จำกัด เลขที่ 60 ซอยเพิ่มสิน แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตไตปลาแห้งเพื่อครสชาติและยืดอายุการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณอนุตาร คุ้มมวล บ้านเลขที่ 193 หมู่ที่ 8 ตำบลหลักช้าง อำเภอช้างกลาง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80250)
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตหมักรวมพร้อมบริโภค ตลอดจนกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมักในชื่อ "ข้าวยาหมักทอด" ( หัวหน้าโครงการ )		ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณวลัยพร ตอมพุดชา บ้านเลขที่ 5/1 หมู่ที่ 5 ตำบลเสมา อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา 30170)
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสไลด์ญี่ปุ่นจากข้าวหอมมะลิของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสมุนไพรท้องถิ่นจังหวัดน่านเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ )		ได้รับทุนจากกองแผนงาน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

- ระดับชาติ
- Siripom Tanjor, wandee sutthinarakom, Nednapis Vatanasuchart, Yathippawi Pakkaew, Somchit Onhem, "Eating style and Health Behavior of the Community Enterprises Members in Samutsakom Province", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2014)
- ระดับนานาชาติ
- 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)
  - 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)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายณัฐปวิร์ ปักแก้ว</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิทยาศาสตร์</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatum, 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 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตซอสหมักเนื้อสัตว์สูตรเข้มข้นที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก.</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตผงหมักเนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก.</p>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <p>- รองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ วิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประจำปี 2560 เรื่อง "เกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- รองชนะเลิศอันดับหนึ่งในการประกวดด้านนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์สำหรับอบ-ปิ้ง-ย่างที่มีคุณสมบัติยับยั้งการก่อตัวของสารก่อกลายพันธุ์" จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และลูกจ้างมหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย</p> <p>- รางวัลชมเชย ประจำปี 2560 เรื่อง "การลดอันตรายของสารพิษจากวิธีปรุงแบบ อบ ปิ้ง ย่าง" จาก คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เครือข่าย Southeast Asian Social Innovation Network ร่วมกับ Erasmus+ Programme of the European Union</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 6 กรกฎาคม 2563