

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายภูทธิพิรุฬห์ 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	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กพร้อมบริโภครวมวิตามินและแร่ธาตุ (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 (วช.)		
ปี 2556-2558	ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคชนิดปรับเนื้อสัมผัส และชนิดน้ำตาล ไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้สูงอายุที่มีภาวะอ้วนลงพุง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2557-2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผักแห้งสุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
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 กองกิริติ)		
ปี 2558	การศึกษาค่าการย่อยแป้งในหลอดทดลอง และการประมาณค่าดัชนีน้ำตาลของขนมไทยบางชนิดที่มีใยอาหารเป็นส่วนประกอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงนัวจากพืชผักสมุนไพรในประเทศไทย ต้นแบบสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2558	การถ่ายทอดเทคโนโลยีกรรมวิธีผลิตข้าวแกงทอด ข้าวน้ำผัก และข้าวผักแห้งสุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคเหนือ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2558	การศึกษาระดับน้ำตาลชนิดต่างๆ ในผลไม้ที่คนไทยนิยมบริโภคเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำจิ้มอาหารญี่ปุ่น เพื่อครองรสชาติลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ 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	นายภูทธิพิริว ปักแก้ว	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิทยาศาสตร์		
ปี 2558-2559	ศักยภาพของสมุนไพรในผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์และน้ำจิ้มที่มีฤทธิ์ยับยั้งปริมาณสารก่อมะเร็งในอาหารปิ้งย่าง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสมะขาม และซอสปรุงรสเอนกประสงค์กึ่งสำเร็จรูปจากมะขาม ผลผลิตทางการเกษตรขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบูรณ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายฉัตรพล ศรีโพธิ์เผือก)		
ปี 2559-2560	คุณสมบัติด้านสุขภาพของกะปิ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS		
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำพริกเผากุ้งเพื่อคงรสชาติ และลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสุภาภรณ์ คงวุฒิปัญญา)		
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2560	ผลของการหมักเนื้อสัตว์ต่อปริมาณสารก่อมะเร็งชนิดเบนโซ (เอ) ไพรีนในอาหารปิ้งย่าง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2561	กัญชัชญาณหอยสูตรอุบลฯกึ่งสำเร็จรูป ในถั่วคัพปิดสนิท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณพรพรรณ พันธ์ กงกิริต บ้านเลขที่ 110 ถนนแจ้งสนิท ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000)		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซอสส้มตำเอนกประสงค์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทบุญเลนดีตีลอปแลนด์ จำกัด เลขที่ 60 ซอยเพิ่มสิน แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตไตปลาแห้งเพื่อคงรสชาติและยืดอายุการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณอนุตร์ นุ่มนวล บ้านเลขที่ 193 หมู่ที่ 8 ตำบลหลักช้าง อำเภอช้างกลาง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80250)		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตหม่อมพร้อมบริโภค ตลอดจนกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหม่อมในชื่อ "ข้าวยำหม่อมทอด" (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณฉวีพร ตอมพุดชา บ้านเลขที่ 5/1 หมู่ที่ 5 ตำบลเสมา อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา 30170)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องแกงเสียงกึ่งสำเร็จรูป โดยใช้กรรมวิธีการผลิตแบบอุตสาหกรรมครัวเรือน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณนิภัทรา จิ่งสกุล บ้านเลขที่ 74 ซอยราษฎร์บูรณะ 26 ถนนราษฎร์บูรณะ เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140)		
ปี 2560-2561	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เกลือลดโซเดียม: การใช้ประโยชน์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเครือข่ายลดบริโภคเค็ม/สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสไลด์ญี่ปุ่นจากข้าวหอมมะลิของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสมุนไพรท้องถิ่นจังหวัดน่านเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกองแผนงาน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2565	การเตรียมตัวอย่างสำหรับโครงการประเมินความเสี่ยงของ คนไทยจากสารพิษและสารปนเปื้อนที่ได้รับจากการบริโภคอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเอกสารระเบียบเลขที่ 00274/65		
ปี 2565	การพัฒนาสูตรอัตราส่วนที่เหมาะสมในการผลิตลอดช่องไทย(ตัวลอดช่อง)และน้ำกะทิสูตรมาตรฐาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไอโคโค (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (Khanong Phra Subdistrict) ตำบลขนงพระ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลจรเข้บัว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลสากอ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายภูทธิพิริว ปักแก้ว	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิทยาศาสตร์		
ปี 2565-2566	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแหนมเห็ดเพื่อสุขภาพและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแหนมเห็ดในพื้นที่ตำบลหนองพระ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565-2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มศักยภาพการสร้างรายได้ของหมู่บ้านคานูรักษ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์		
ปี 2566	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตขนมก๊วยช่ายและครองแครงทอดกรอบ คู่ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานและคุณภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณกมลชนก มานะแก้ว)		
ปี 2566	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ลดช่องโหว่สูตรดั้งเดิมและสูตรเสริมคุณค่าโยอาหารและฟรีไบโอติกในภาชนะบรรจุปิดสนิทพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แกรนด์ พาราگون จำกัด		
ปี 2566	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเห็ดหอมทอดกรอบปรุงรส (Shiitake Snack) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณณัฐชา โพธิ์จันทร์)		
ปี 2566-2567	การปรับปรุงคุณภาพสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ลดช่องโหว่สูตรดั้งเดิมเพื่อคงคุณภาพทางกายภาพตลอดอายุการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธนศุภรณ์ กิ่งเกษม)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตรของศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานอันเนื่องมาจากพระราชดำริที่เมืองปากช่องเพื่อเพิ่มมูลค่าและต่อยอดเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์สิรินธรเพื่อการพัฒนาย่างยั่งยืน		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ ประเภทขนมขบเคี้ยวปรุงรสเนื้อสัมผัสกรอบ (Vegan Snack) โดยใช้โปรตีนเกษตรผ่านกระบวนการที่เหมาะสม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยคุณกรีน จำกัด		
ปี 2566-2567	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เห็ดกรอบเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ตรีมิตรพาท์ โกลบอล จำกัด		
ปี 2567	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริก 4 ภาค และผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าต้มสุกปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สยามน้ำทิพย์ จำกัด		
ปี 2567-2568	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแหนมเห็ด ณ พื้นที่สูงเมืองปากช่อง แขวงจำปาสัก สปป.ลาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิชัยพัฒนา		
ปี 2567-2568	การถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโฮมเมดผสมผลไม้เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2567-2568	การพัฒนานวัตกรรมการหมักพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุเพื่อนำไปใช้ในภาวะประสพภัยพิบัติ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาสูตรขนมก๊วยช่ายในแบบดั้งเดิมสู่รูปแบบใหม่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณกมลชนก มานะแก้ว)		
ปี 2566-2567	การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าจากปลาหมอสีคางดำ (Blackchin tilapia) ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดสมุทรสงคราม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายสมบัติ สิริพันธ์วรารณ)		
ปี 2567	การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของชุมชนประมงพื้นบ้าน อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง สู่อุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ
 - Yathippawi Pakkaew, "Benefits of soybean sprout from soybean seeds, the alternative food for health", วารสารวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Journal of Food Research and Product Development: JFRPD) ISSN: 2821-9813 Online Journal 52 (4) (2022) 50-57

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ
 - 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)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ นายณัฐิพีร์ ปักแก้ว ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์	สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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) - Yathippawi Pakkaew, Orathai Sawatdichaikul, "PLANT-BASED GRILLED PORK ON BAMBOO STICK: THE IMPROVEMENT OF KASET TEXTURED PROTEIN, ELIMINATING UNWANTED ODORANT AND REDUCING ROUGH TEXTURE", The 49th International Congress on Science, Technology and Technology-based Innovation (STT49) (2024) 	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตซอสหมักเนื้อสัตว์สูตรเข้มข้นที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก. - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตผงหมักเนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก. - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ผงหมักเนื้อสัตว์ผสมสมุนไพรที่มีเมล็ดมีสตาร์คผงเป็นส่วนประกอบ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตซอสหมักเนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "สูตรผสมเกลือสมุนไพร" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุ สูตรเพิ่มโปรตีนจากเนื้อปลา" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุ สูตรเพิ่มรสเผ็ด" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุ" จาก สวก. 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ <ul style="list-style-type: none"> - รองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ วิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประจำปี 2560 เรื่อง "เกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รองชนะเลิศอันดับหนึ่งในการประกวดด้านนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์สำหรับอบ-ปิ้ง-ย่างที่มีคุณสมบัติยับยั้งการก่อตัวของสารก่อกลายพันธุ์" จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และลูกจ้างมหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย - รางวัลชมเชย ประจำปี 2560 เรื่อง "การลดอันตรายของสารพิษจากวิธีปรุงแบบ อบ ปิ้ง ย่าง" จาก คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เครือข่าย Southeast Asian Social Innovation Network ร่วมกับ Erasmus+ Programme of the European Union 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 18 มกราคม 2568