

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวชัชฌา เมฆโหรา	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.ม. (โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การใช้เทคนิคเพาะเลี้ยงเซลล์ในงานวิจัยทางด้านโภชนาการ, โภชนาการและภูมิคุ้มกันของร่างกาย, สารพฤกษเคมีและภาวะการอักเสบเรื้อรัง		
โครงการวิจัย			
ปี 2556	ปริมาณกรดเพอรูลิกและบทบาททางเภสัชศาสตร์ของเมล็ดข้าวโพด 3 สายพันธุ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555-2556	การศึกษาความเป็นพิษของสารสกัดจากเปลือก เนื้อ และเมล็ดแก้วมังกรพันธุ์สีแดงต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ Caco-2 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557	การศึกษาคุณสมบัติของผลไม้พื้นบ้านไทยต่อการยับยั้งกลไกการอักเสบภายในเซลล์เม็ดเลือดขาว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาและปรับสูตรอาหารให้มีความเค็ม/โซเดียมลดลงเพื่อคนไทยมีสุขภาพดี (ต่อเนื่องปีที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557-2558	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสมุนไพรสำหรับการเตรียมอาหารลดโซเดียม โดยใช้เทคนิคด้านกลิ่นรสจากสมุนไพรไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2557-2558	ฤทธิ์ของสารสกัดถั่วแดงเพาะงอกต่อการต้านการอักเสบและอนุมูลอิสระจากสภาวะเบาหวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัย Amway for Nutrition Research Grant 2014โดยสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี		
ปี 2558	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก ปี 2558 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ปีงบประมาณ 2558		
ปี 2558-2559	เครือข่ายความร่วมมือการพัฒนาการผลิตอาหารลดเค็ม (โซเดียม) ตามเกณฑ์คุณภาพมาตรฐานด้านโภชนาการในพื้นที่จังหวัดนครปฐม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558-2559	ทำการวิจัยคุณสมบัติของสารสกัดสมุนไพรต่อการยับยั้งการอักเสบในระดับเซลล์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เฮอร์บัลส์ จำกัด		
ปี 2558-2559	นวัตกรรมเกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัย IFRPD ร่วมสร้างสรรค่นวัตกรรม ประจำปี 2558, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2558-2559	ศักยภาพของสมุนไพรในผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์และน้ำจิ้มที่มีฤทธิ์ยับยั้งปริมาณสารก่อมะเร็งในอาหารปิ้งย่าง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2557-2558	การเอนแคปซูเลชันและความคงตัวของสารสกัดเบต้าไซยานินจากเปลือกแก้วมังกรสีแดง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2559	ความคงตัวและประสิทธิภาพในการดูดซึมของสารเบต้าไซยานินสกัดจากแก้วมังกรสีแดง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2560	นวัตกรรมเครื่องต้มอิมัลชันจากวัตถุดิบไทยสู่ผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2560	นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2559-2560	นวัตกรรมอาหารไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการผลิตเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมขิงขมิ้นโภชนาการครบถ้วนสำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ฟิโน็กซ์ เมดิคัล เทคโนโลยี จำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวชัชณา เมฆโหรา	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560	สตาร์ทอัพด้วยวิทยาศาสตร์การปรุงอาหารและเทคโนโลยีการครัวเชิงโมเลกุลเพื่อการสร้างสรรคนวัตกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.)
ปี 2560-2561	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสายไหมปรุงรสด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตทางกายภาพและทางเคมี (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท ยูโตะฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด
ปี 2560-2561	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสายไหมปรุงรสด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตทางกายภาพและทางเคมี (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยตากเสริมกรดอะมิโนและเกลือแร่ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท จีโนเท จำกัด เลขที่47 ถนนนวมธานี แขวงรามอินทรา เขตคันนายาว กรุงเทพมหานคร
ปี 2559-2560	การพัฒนากลิ่นรสในผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหารเพื่อช่วยให้รับประทานอาหารได้มากขึ้น (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงเจลเพิ่มความข้นหนืดสำหรับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อป้องกันการสำลักในผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	การพัฒนาอาหารปรับเนื้อสัมผัสที่เป็นชุดสำหรับเพื่อสุขภาพตามมาตรฐาน Universal Design Food/Smile Care Food และ National Dysphagia Diet สำหรับผู้ที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560	การเพิ่มขนาดการผลิตผลิตภัณฑ์เกลือปรุงแต่งสมุนไพรลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์สู่ภาคอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2561	ต้นแบบผลิตภัณฑ์เกลือลดโซเดียม: การใช้ประโยชน์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากเครือข่ายลดบริโภคเค็ม/สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
ปี 2561-2562	การพัฒนาให้เกิดความก้าวหน้าในการปรุงอาหารไทยด้วยระบบอิมัลชัน เพื่อลดค่าดัชนีไกลซีมิก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นเวเฟอร์จากแป้งข้าวไทย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560-2561	การศึกษาการทำแห้งสำหรับไข่ไก่ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจาก Lemna Foods Pte Ltd.
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไฟเบอร์ต่ำสำหรับผู้ป่วยส่องกล้องทางเดินอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัทฟินิกซ์เมดิคัลเทคโนโลยี จำกัด

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- CHUSANA MEKHORA, "Anti-inflammation and phytochemicals: molecular mechanism", วารสารโภชนาการ 47 (2) (2012) 46-58
- CHUSANA MEKHORA, Siripom Tanjor, Nednapi Vatanasuchart, "Anti-inflammatory and antioxidant activities of germinated small red bean (Vigna angularis) extracts on hyperglycemia condition in murine macrophage cell line", วารสารโภชนาการ 53 (2) (2018) 84-97

ระดับนานาชาติ

- CHUSANA MEKHORA, Nednapi Vatanasuchart, "Antioxidant and anti-inflammatory properties of herbal medicine compound (KodiPur?) using in vitro assay", Agriculture and Natural Resources 53 (2) (2019) 197-204

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวชัชฌา เมฆโหรา</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, "Bioactive compounds and inhibitory effects of Carissa carandas fruit on nitric oxide and ROS production in LPS-induced in mouse macrophage cell lines", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2014)</p> <p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Siripom Tanjor, "ฤทธิ์ของสารสกัดแก้วแดงเพาะงอกต่อการต้านการอักเสบจากสภาวะเบาหวาน", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2015)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- CHUSANA MEKHORA, Dalad Siriwan, "Cytotoxic effect of Hylocereus costaricensis extract(peel pulp and seed) on human colon cancer Caco-2 cells", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</p> <p>- Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, 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)</p> <p>- CHUSANA MEKHORA, Nednapis Vatanasuchart, Yenjai Thitatar, 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>- CHUSANA MEKHORA, Dalad Siriwan, ภรณ์ยา ธิยะใจ, "Psidium guajava L. inhibit inflammatory and antioxidant activity in mouse macrophage cell lines", The 13th Asian Congress of Nutrition (2019)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "สูตรผสมเกลือสมุนไพร" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <p>- รองชนะเลิศ การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ วิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประจำปี 2560 เรื่อง "เกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 4 ธันวาคม 2563