

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(ชีวเคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2549 ปร.ด.(ชีวเคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2554		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	ชีวเคมีคำนวณComputational Biochemistry, การศึกษาโครงสร้างแบบจำลองสามมิติของโปรตีนMolecular Modeling, การดocking โมเลกุลMolecular Docking, การศึกษาแบบจำลองพลวัตโมเลกุลMolecular Dynamics Simulation, อาหารโปรตีน		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2555 การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2556 การศึกษาอันตรกิริยาของสารเคอคูมินธรรมชาติกับโปรตีน HER2 ในส่วนของโดเมนไคเนส โดยวิธีการศึกษาแบบจำลองเคมีคำนวณ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556-2557 เปปไทด์ออกฤทธิ์ต้านความดันโลหิตสูงและกลไกการทำงานของเปปไทด์จากอาหารหมักท้องถิ่นไทย: ปลาข้าวและถั่วเน่า (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2556-2558 ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคน้ำตาล ไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้สูงอายุที่มีปัญหาการขบเคี้ยวและผู้ที่มีภาวะอ้วนลงพุง (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ทุเรียน (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางณัฐธิดา บุญยะกาญจน)</p> <p>ปี 2557-2558 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มและไข่เยี่ยวม้าจากไข่เน่า (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายธนพัฒน์ งามรุ่งโรจน์)</p> <p>ปี 2557-2558 การศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์น้ำพริกกะปิบรรจุขวดพร้อมบริโภค (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นางสาววิภา ชูศิริยานันท์กุล)</p> <p>ปี 2557-2558 โครงการผลิตภัณฑ์ซอสหมักกลดสารก่อมะเร็งในชื่อ "ซูเปอร์ซอส" (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ ภายใต้โครงการ IFRPD ร่วมสร้างสรรคนวัตกรรม ประจำปี 2557</p> <p>ปี 2556-2557 การศึกษาอันตรกิริยาระหว่างโปรตีนเรนินกับสารสำคัญที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารไทยโดยการวิเคราะห์คำนวณทางคอมพิวเตอร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากJRCAS Counterpart Researcher Invitation Program 2013</p> <p>ปี 2558-2559 การปรับปรุงคุณภาพการผลิต ผลิตภัณฑ์ "ไข่แก้ว KU จากไข่ไก่" (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ชิกกันคิง (ประเทศไทย) จำกัด</p> <p>ปี 2558-2559 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มโปรตีนพร้อมดื่ม (Protein Drink) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (น.ส.เยาวลักษณ์ แก้วพลัย และ นาย กิตติชัย แก้วพลัย)</p> <p>ปี 2558-2559 ศักยภาพของสมุนไพรในผลิตภัณฑ์หมักเนื้อสัตว์และน้ำจิ้มที่มีฤทธิ์ยับยั้งปริมาณสารก่อมะเร็งในอาหารปิ้งย่าง (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2559-2561 การพัฒนาวัคซีนจำเพาะต่อโรค Streptococcosis ในปลานิลด้วยเทคนิค Reverse vaccinology (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 Molecular observation on Myostatin in African catfish (Cg-MSTN) and walking catfish (Cm-MSTN) to their receptor, ActRIB and their inhibitor, Follistatin (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากEmst Mach-Grant ASEA-UNINET on behalf of the Austrian Federal Ministry of Science, Research and Economy - BMWFW, AUSTRIA, EUROPE</p> <p>ปี 2559-2560 โครงการจัดทำระบบมาตรฐานสินค้าบั้งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) สินค้าเครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญากกระทรวงพาณิชย์</p> <p>ปี 2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชผสมมันมะพร้าวที่มีคุณสมบัติลดไขมันในเลือด (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>ปี 2561-2563 การพัฒนาต้นแบบระบบดับห้องปฏิบัติการของชุดทดสอบโรครูมิแพ่ทางผิวหนังแบบสเกดจากอาหารทะเลกลุ่ม กุ้ง กั้งและปู (ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2561-2562	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตซูฟองกึ่งสำเร็จรูปสำหรับแม่ให้นมบุตรเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์และส่งเสริมอาชีพชุมชนตำบลโทประจักษ์ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2561-2562	การสร้างเซ็นเซอร์ตรวจวัดสารปฏิชีวนะชนิดคลอแรมเฟนิคอลในนมแบบใช้แล้วทิ้งโดยอาศัยคอมโพสิตนาโนของกราฟีนปรับปรุงบอริกโพลีเมอร์แบบพิมพ์สกรีน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2561-2562	ผลของภาวะเครียดจากอุณหภูมิต่อการแสดงออกของยีนกลุ่มแอนไซม์ต้านอนุมูลอิสระในปลาไนและปลาตะเพียนขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่กึ่งสำเร็จรูป 3 สูตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทรูเนจ ฟาร์มา จำกัด		
ปี 2562-2563	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์คุกกี้กล้วยและขนมกล้วยกึ่งสำเร็จรูป ในพื้นที่ตำบลคลองนกกระทุง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2562-2563	โครงการผลิตภัณฑ์แป้งเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่กึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2562-2563	โปรตีนไข่ขาวผง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็กทาเลนท์ จำกัด (00446/62)		
ปี 2562-2564	การพัฒนาต้นแบบระดับห้องปฏิบัติการของชุดทดสอบโรคมูมิแพลงคิงแบบสเปกโตรสโกปีจากอาหารทะเลสด หอย หมึกและปลา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2561-2562	การตรวจวัดสารเติมแต่งอะมาแรนซีในสีส้มอาหารด้วยการปรับปรุงหัววัดแบบพิมพ์สกรีนด้วยกราฟีน นาโนคอมโพสิตโดยใช้เทคนิคความไวสูงของพัลส์โวลแทม เมทรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2563	ศึกษาวิเคราะห์ Anti-microbial peptide โดย เครื่องมือทาง Bioinformatics (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Witcha Treesuwan, Orathai Sawatdichaikul, "Time to the Molecular Gastronomy", Food Focus Thailand 9 (97) (2014) 32-37			
- Orathai Sawatdichaikul, "Trans Fat ... Devils Fat", วารสารอาหาร (Food Journal) 44 (4) (2014) 24-27			
- Orathai Sawatdichaikul, "น้ำมันหอม...อบเชยจีน ปกป้องอาหารจากเชื้อก่อโรค", หมอชาวบ้าน 36 (428) (2014) 34-36			
- Orathai Sawatdichaikul, "โปรตีนเวย์ เพิ่ม"กล้ามเนื้อ"ได้จริงหรือ?", หมอชาวบ้าน 37 (436) (2015) 40-43			
- Orathai Sawatdichaikul, "Biochemistry of Pepper : Part 1 the different pigments in each stage of peppers", วารสารอาหาร (Food Journal) 45 (4) (2015) 23-28			
- Orathai Sawatdichaikul, "Biochemistry of pepper Part 2: It's all about flavors & aromas", วารสารอาหาร (Food Journal) 46 (1) (2016) 21-26			
- Orathai Sawatdichaikul, "Biochemistry of pepper: Part 3 hotness (pungency) of pepper", วารสารอาหาร (Food Journal) 47 (1) (2017) 29-32			
- Orathai Sawatdichaikul, "Pottery, ceramic and food", วารสารอาหาร (FOOD JOURNAL) 47 (3) (2017) 14-19			
- Orathai Sawatdichaikul, "Proteins and peptides in egg white", วารสารอาหาร (Food Journal) 48 (1) (2018) 44-49			
- Orathai Sawatdichaikul, "How to eat eggs safely from Salmonella spp.", วารสารอาหาร (Food Journal) 48 (2) (2018) 13-16			
- Orathai Sawatdichaikul, "'Trans Fat, a global disaster that people must be aware of with WHO and REPLACE policy'", วารสารอาหาร (Food Journal) 49 (1) (2019) 28-32			
ระดับนานาชาติ			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- น.ส. วรณรัตน์ ยิ้มอ้อม, Orathai Sawatdichaikul, ดร. สุวรรณมา เสริมศรี, ดร. ณัฐรณี หอระตะ, น.ส. วรณวิมล หมอกมาก, ดร. ศิษณุศ ทองสีมา, ศ.ดร. อภิชาติ สุขสำราญ, Kiattawee Choowongkomon, "Computational analyses of curcuminoid analogs against kinase domain of HER2", BMC Bioinformatics 15 (1) (2014) 261</p> <p>- Sasimanas Unajak, Orathai Sawatdichaikul, นภัทร สองทวี, ศิริลักษณ์ รัตนบรรจง, อัญชลี ทรศนาขจร, Nontawith Areechon, Hirono I, Kondo H, pongsak khunrae, Rattanarojpong T, Kiattawee Choowongkomon, "Homology modeling and virtual screening for antagonists of protease from yellow head virus.", J Mol Model. 20 (3) (2014) 2116</p> <p>- Kanjanaworakul, Poonmanee, Prapansak Srisapomee, Orathai Sawatdichaikul, Supawadee Poompuang, "cDNA structure and the effect of fasting on myostatin expression in walking catfish (Clarias macrocephalus, Gunther 1864)", FISH PHYSIOLOGY AND BIOCHEMISTRY 41 (1) (2015) 177-191</p> <p>- Kanjanaworakul, Poonmanee, Orathai Sawatdichaikul, Supawadee Poompuang, "cDNA sequence and protein bioinformatics analyses of MSTN in African catfish (Clarias gariepinus)", MOLECULAR BIOLOGY REPORTS 43 (4) (2016) 283-293</p> <p>- Vongvanrungruang, A, Chareerat Mongkolsirawatana, Boonkaew, T, Orathai Sawatdichaikul, Komsom Srikulnath, Surin Peyachoknukul, "Single base substitution causing the fragrant phenotype and development of a type-specific marker in aromatic coconut (Cocos nucifera)", GENETICS AND MOLECULAR RESEARCH 15 (3) (2016)</p> <p>- Onming, S., Thongda, W., Li, C., Orathai Sawatdichaikul, Nichanun McMillan, Klinbunga, S., Peatman, E., Supawadee Poompuang, "Bioinformatics characterization of a cathepsin B transcript from the giant river prawn, Macrobrachium rosenbergii: Homology modeling and expression analysis after Aeromonas hydrophila infection", Comparative Biochemistry and Physiology Part - B: Biochemistry and Molecular Biology 221-222 (2018) 18-28</p> <p>- Panyayai, T., Sangsawad, P., Pacharawongsakda, E., Orathai Sawatdichaikul, Tongsim, S., Kiattawee Choowongkomon, "The potential peptides against angiotensin-I converting enzyme through a virtual tripeptide-constructing library", Computational Biology and Chemistry 77 (2018) 207-213</p> <p>- Dr. Saowalak Onming, Orathai Sawatdichaikul, Supawadee Poompuang, "Characterization, homology modeling and expression of the putative translationally controlled tumor protein gene from giant river prawn Macrobrachium rosenbergii (de Man)", Agriculture and Natural Resources 52 (2) (2018) 182-189</p> <p>- Dr. Thitima Panyayai, Dr. Chumpol Ngamphiw, Dr. Sissades Tongsim, Mr. Wuttichai Mhuantong, Mr. Wachira Limsripraphan, Kiattawee Choowongkomon, Orathai Sawatdichaikul, "PeptideDB: A web application for new bioactive peptides from food protein", Heliyon 5 (7) (2019) e02076:1-e02076:8</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- Orathai Sawatdichaikul, ศรีัญญา เรืองสว่าง, Janpen Saengprakai, "Effect of drying processes to the anti-oxidant activity of Thai folk vegetables", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ ๙ : "โภชนาการตีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ" (2015)</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>- Orathai Sawatdichaikul, อติศักดิ์ องค์กรสวัสดิ์, Kiattawee Choowongkomon, "Computational Analyses of Human Kinome against EGFR-TKIs using Homology Modelling and Molecular Docking approaches", Pure and Applied Chemistry International Conference (PACCON2013) หัวข้อ "Global Chemical Sciences for Green Community" (2013)</p>	
<p>- Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Patthinan Varichanan, "Optimization of the fermentation of okara by the lactic acid bacteria", 10th Australian Peptide conference (2013)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Orathai Sawatdichaikul, วรณรัตน์ ยิ้มอ้อม, ดร.ณภัทร สองทวี, ศ.ดร.อภิชาติ สุขสำราญ, Kiattawee Choowongkomon, Supa Hannongbua, "Elucidating the interaction of curcumin analogs toward HER2-kinase, the dominant protein in human breast cancer", 1st Nakhon Phanom National and International conference in Healthcare (NPNICH) (2014) - Kiattawee Choowongkomon, Orathai Sawatdichaikul, ดร.ณภัทร สองทวี, ศิริลักษณ์ รัตนบรรยงค์, ดร.สุวรรณา เสริมศรี, "Computer-aided Protein Modeling: A Case Study From Tyrosine Kinase Domain of EGFR", The 4th International Biochemistry and Molecular Biology Conference (2014) - นางสาววรรณรัตน์ ยิ้มอ้อม, ศ.ดร.อภิชาติ สุขสำราญ, Orathai Sawatdichaikul, Kiattawee Choowongkomon, "In silico study of curcumin analogs as HER2 kinase inhibitors", Pure and Applied Chemistry International Conference 2014 (PACCON2014) in the theme of "Moving Towards Innovation in Chemistry" (2014) - Orathai Sawatdichaikul, นางสาวนันทน์ หมดมณี, Plemchai Tangkanakul, Gassinee Trakontivakom, "In vitro Antioxidant Activity of Peptide Fragments from Fermented Channa striata", The 4th International Biochemistry and Molecular Biology Conference (2014) - Orathai Sawatdichaikul, "Bioactive Proteins and Peptides as Functional Foods and Nutraceuticals", International Symposium for Agricultural Biotechnology (2015) - Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiphida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Conversion of isoflavone aglycoside to aglycone in soybean residue by Lactococcus brevis 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "คุกกี้ชนิดแข็งจากผลไม้ดเคี้ยวและกรรมวิธีการผลิต" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ซูปแกงเลียงผงกึ่งสำเร็จรูปเสริมผงกล้วยและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "ซูปเห็ดรวมมิตรเสริมโปรตีนกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักบริการวิชาการ มก - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตซอสหมักเนื้อสัตว์สูตรเข้มข้นที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก. - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตร และกรรมวิธีการผลิตผงหมักเนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติยับยั้งสารก่อกลายพันธุ์" จาก สวก. 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2559 ประจำปี 2561 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - Elsevier Reviewer Recognition ประจำปี 2562 จาก ELSEVIER 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ
	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- รางวัลชมเชย รางวัลที่ 4 สำหรับประเภททีม/บุคคล การประกวดผลงานนวัตกรรมไอที (Digital KU Awards) ครั้งที่ 1 หัวข้อ การเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลงานด้วย Digital Form ดัง link http://www.ku.ac.th/web2012/index.php?c=adms&m=selbannerh_th&time=20170227150500&page=%A2%E8%D2%C7%CA%D2%C3%E1%C5%D0%A1%D4%A8%A ประจำปี 2560 เรื่อง "การเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลงานด้วย Digital Form ในงานกรรมการวิจัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร" จาก สำนักบริการคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- รองชนะเลิศอันดับที่ 1 ด้านสิ่งประดิษฐ์ ประเภท Poster Presentation โครงการมหกรรมแสดงผลงานระดับชาติ ด้านการพัฒนางานประจำ งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม ครั้งที่ 4 ด้านสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562 เรื่อง "คริสปี้ก้า: เมล็ดเงาะอบแห้งผสมคอนเฟลกเคลือบคาราเมล" จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และลูกจ้าง มหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย (ปจมท)</p>

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 24 กันยายน 2563