

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสุวีณา จันทพิทักษ์	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2553 วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2551		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2555-2557	การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ประจำปี 2556		
ปี 2556-2557	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวแผ่นเหรียญ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณณัฐภัทร อักษรทอง)		
ปี 2556-2557	โปรตีนแผ่นกรอบปรุงรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายธนวรรธก์ สายยูเขตต์)		
ปี 2557	การแปรรูปไข่ขาว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายนาวัน ชื่อสุทธจิต)		
ปี 2557	แก่นตะวันบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายเกรียงศักดิ์ บ้านแสน)		
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำแคนตาลูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณสมชาย ไตรปิยนนท์)		
ปี 2557-2558	การพัฒนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากเห็ดสมุนไพร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2557	ผลของโคโคซานต่อคุณสมบัติด้านกายภาพและเคมีและการยืดอายุการเก็บรักษาลูกชิ้นหมู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2557-2558	ผลของการใช้สารโคโคซานต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2558	การศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคเสริมแป้งรำข้าวสาคั่วไขมันจากเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันด้วยวิธีพ่นผิวตอบสนอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท บุญรอดเทรตติ้ง จำกัด		
ปี 2557-2558	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์คั่วกลิ้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(นายธนศ แซ่มณวน)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มสมุนไพรที่เอวโคโคพร้อมดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณภรณ์ วัฒนโชติ, คุณภัทรพร จิรัญกุล และคุณกวีพัฒน์ รัตนสิริสวัสดิ์)		
ปี 2558-2559	ขนมขบเคี้ยวเสริมสมุนไพรไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายชาญเดช เดชอนันต์ชาติ)		
ปี 2559	การวิจัยและพัฒนาเครื่องดื่มน้ำผึ้งพร้อมดื่มสูตรผสมสมุนไพร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เพลนต์ี้บ์ซ์ จำกัด		
ปี 2559	ข้าวพองอินทรีย์ชนิดละลายในปาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซองเดอร์ ไทยออร์แกนิกฟู้ด จำกัด ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ		
ปี 2559-2560	การผลิตเครื่องดื่มกะทิรสทุเรียนพร้อมดื่ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณสุธัญญา วัฒนาภิรุณ)		
ปี 2559-2560	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: ผู้ประกอบการกลุ่มเครื่องดื่มและเครื่องดื่มสำเร็จรูป (กลุ่มที่ 8) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบจากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณอรณัฐ สุวรรณบริสุทธิ์)		
ปี 2558-2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2559	ผลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของผงถั่วชนิดต่างๆ ร่วมกับเทคนิคในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดไขมัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	ผลของใยอาหารชนิดละลายน้ำที่สกัดจากกากข้าวโพดต่อคุณลักษณะทางกายภาพ เคมีและการประเมินทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวสุวีณา จันทพิทักษ์	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2559-2561	ขนมขบเคี้ยวเชิงสร้างสรรค์จากผลไม้ไทยด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ ทูรชันสูงกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่และผู้รักสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2559-2561	การขยายผลเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำปรุงรสอาหารไทยสู่การใช้ ประโยชน์ในองค์กรด้านการบริการอาหารทั่วโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวออร์แกนิกสำหรับเด็กเล็ก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันปลาพร้อมบริโภค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท พรจันท์ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งข้าวฮางอกเพื่อสุขภาพสำหรับเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบของชุมชน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2562	ผลของกระบวนการกักเก็บสารเบต้าแคโรทีนต่อคุณสมบัติทางกายภาพ ความคงตัวและการดูดซึมของเบต้าแคโรทีนในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560-2563	การปรับปรุงพันธุ์ข้าวโพดเทียนหวานฝักดก เพื่อเพิ่มผลผลิต และคุณค่าการรับประทาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2560	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมจากมะขามแบบเคี้ยวนุ่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ชุมชนบ้านพลง		
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สละแช่อิ่มอบแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากวิสาหกิจชุมชนสละลอยแก้วสองสลึง		
ปี 2559-2560	การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสลัดผักน้ำพริกจากหมูของวิสาหกิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากวิสาหกิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา		
ปี 2559-2560	การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสลัดผักน้ำพริกจากหมูของวิสาหกิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากวิสาหกิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา		
ปี 2560-2561	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง :ผลิตภัณฑ์สแนคจากข้าวชนิดแบ่ง ( กลุ่มที่ 21) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		
ปี 2560-2561	การยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์หมักเนื้อด้วยกลไกเชื้อบริสุทธิ์ให้มีมาตรฐานและความปลอดภัย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การศึกษาพัฒนากระบวนการผลิต ประเมินอายุการเก็บรักษาและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตและสูตรน้ำสลัดเพื่อเพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแห้งจากข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท บีเอส อินเตอร์ฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด BS Interfoodsproducts Co., Ltd		
ปี 2561	การศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณสารสำคัญเชิงสุขภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์ น้ำปลาร้าหวาน และน้ำพริกปลาร้า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทูรชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2561-2562	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาที่ 3 : การศึกษาการขยายกำลังการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเสริมสุขภาพด้วยกระเจี๊ยบเขียว (กลุ่ม 1) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางสาวสุวีณา จันทพิรักษ์</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2561-2562 ผลิตภัณฑ์โปรตีนสัตว์กระเพาะสัตว์ไทยแท้พร้อมบริโภคสำหรับกลุ่มผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ</p> <p>ปี 2561 ผลของอุณหภูมิในกระบวนการเอกซ์ทรูชันและ เทคนิคในการทำให้อพองที่ ส่งผลต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และ ลักษณะทางกายภาพของขนมขบเคี้ยว รุนที่ 3 จากมันเทศสีม่วงและดอกอัญชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนารังนกตุ๋นแช่เยือกแข็ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท สยามเฟรชเฮลท์ จำกัด</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 3 : การขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ออแกนิกสำหรับเด็กเล็กสู่โรงงานผลิต ( กลุ่ม 11 ) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ( สกสว. )</p> <p>ปี 2562-2564 การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ซอสพริกของบริษัทโกศล-อัมพา จำกัด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท โกศล-อัมพา จำกัด</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suveena Jantapirak, "Effect of fish meat ratio, washing and cooking process on texture of fish ball from short-bodied mackerel (Rastrelliger brachysoma)", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)</li> <li>- Suveena Jantapirak, Nipat Limsangouan, Supakchon Klongdee, "Effect of chitosan on physical and chemical properties of meatball", 12th Asian Congress of Nutrition (2015)</li> <li>- 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)</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Best Poster Award – Honorable Mention Place ประจำปี 2557 เรื่อง "Effect of fish meat ratio, washing and cooking process on texture of fish ball from shortbodied mackerel (Rastrelliger brachysoma)" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับ FoSTAT, Korea University, Gang Neung Wonju National University และสมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2556 - 14 สิงหาคม 2563