

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พรทิพย์ พสุภมลเศรษฐ์	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
การศึกษา	Master of Science (Nutrition and Dietetics), University of Wollongong, Australia, Australia, 2552 Doctor of Philosophy (Food and Nutrition), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (International program), ไทย, 2559		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	โภชนาการและการบำบัด อาหารบำบัดโรค โภชนาคลินิก , Functional foods and Its biological activity		
โครงการวิจัย			
ปี 2557-2558	การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยคอกปุ๋ยและสถานีวิจัยปากช่อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของโครงสร้างการเสริมสร้างความโดดเด่นและความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘		
ปี 2557-2558	คุณลักษณะและคุณภาพทางโภชนาการของนมส้มที่มีการเติม	กลูโคโนเตลต้าแลคโตน (ผู้ร่วมโครงการ)	ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ
ปี 2559	อาหารจากป่าชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ: การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคและคุณค่าทางโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2561	การพัฒนาตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา นครนายก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2561-2562	การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2561-2562	การศึกษาศักยภาพการกระตุ้นภูมิคุ้มกันจากเห็ดพื้นบ้านไทยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2560	การพัฒนาโยเกิร์ตที่อุดมไปด้วยโพลีฟีนอลจากสารสกัดกลีบดอกอัญชันเพื่อเสริมคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2560	การศึกษาและพัฒนาข้าวไทยไรซ์เบอร์รี่เพื่อเป็นอาหารสุขภาพต่อการป้องกันโรคเบาหวานและโรคแทรกซ้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2560		
ปี 2561	การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของอุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับปรุงประกอบอาหารต่อคุณค่าทางโภชนาการและเนื้อสัมผัสของอาหารผลิตภัณฑ์เครื่องครัว Amway Queen จาก Amway (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แอมเวย์ (ประเทศไทย) จำกัด		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Siripom Riebroy Kim, พุทธิพร จิระอนันต์กุล, วรณวิภา อังกุลดี, Pomtip Pasukamonset, "Physical characteristics and acceptance of chocolate mousse produced from commercial pasteurized milks contained different fat content", วารสารวิชาการและวิจัย มทร. พระนคร 8 (2) (2014) 135-145			
- สาธิต เมืองสมบูรณ, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Pomtip Pasukamonset, Ampom Jamphon, Parisut Chalemchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchane Uthaiwatanacheeep, Tipakorn Muangtuek, Wanlapa Potasin, "Effects of Thai School Lunch Recipes on Nutritional Status of School Children: A Case Study of Schools in Nakhon Nayok Primary Educational Service Area Office", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (1) (2019) 284-301			
- ภคพร ปางพุมพิพงษ์, Ampom Jamphon, Kansuda Wunjuntuk, จริญญา ชูศักดิ์, สิริชัย อดิศักดิ์วัฒนา, Pomtip Pasukamonset, "The Effect of Traditional Cooking and In Vitro digestion on Total Phenolic and Antioxidant Activity of Selected Thai Local Plants", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม 38 (3) (2019) 263-273			
- ชมนาด ชื่นฉ่ำ, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Ampom Jamphon, Pomtip Pasukamonset, Parisut Chalemchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchane Uthaiwatanacheeep, Tipakorn Muangtuek, Wanlapa Potasin, วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร, "Development Thai Healthy Recipes for Adolescent", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (2) (2019) 200-213			
ระดับนานาชาติ			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.พรทิพย์ พสุกลมเสรษฐ์</p> <p>ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร บางเขน</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Suantawee, Tanyawan, Wesarachanon, Krittapom, Anantsuphasak, Kanokphat, Daenphetploy, Tanuch, Thien-Ngem, Sroshin, Thilavech, Thavaree, Pomtip Pasukamonset, Ngamukote, Sathaporn, Adisakwattana, Sirichai, "Protein glycation inhibitory activity and antioxidant capacity of clove extract", JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE 52 (6) (2015) 3843-3850 - Adisakwattana, S., Thilavech, T., Sompong, W., Pomtip Pasukamonset, "Interaction between ascorbic acid and gallic acid in a model of fructose-mediated protein glycation and oxidation", Electronic Journal of Biotechnology 27 (2017) 32-36 - Pomtip Pasukamonset, Kwon, O., Adisakwattana, S., "Oxidative Stability of Cooked Pork Patties Incorporated with Clitoria tematea Extract (Blue Pea Flower Petal) During Refrigerated Storage", Journal of Food Processing and Preservation 41 (1) (2017) - Pomtip Pasukamonset, Pumalee, T, Sanguansuk, N, Chumyen, C, Wongvasu, P, Adisakwattana, S, Ngamukote, S, "Physicochemical, antioxidant and sensory characteristics of sponge cakes fortified with Clitoria tematea extract", JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE 55 (8) (2018) 2881-2889 - Chayaratanasin, P., Caobi, A., Suparprom, C., Saenset, S., Pomtip Pasukamonset, Suanpairintr, N., Barbieri, M.A., Adisakwattana, S., "Clitoria tematea Flower Petal Extract Inhibits Adipogenesis and Lipid Accumulation in 3T3-L1 Preadipocytes by Downregulating Adipogenic Gene Expression", Molecules 24 (10) (2019) - Chusak, C, Ying, JAY, Zhien, JL, Pomtip Pasukamonset, Henry, CJ, Ngamukote, S, Adisakwattana, S, "Impact of Clitoria tematea (butterfly pea) flower on in vitro starch digestibility, texture and sensory attributes of cooked rice using domestic cooking methods", FOOD CHEMISTRY 295 (-) (2019) 646-652 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - พิชญานิน ตั้งวิเศษทรัพย์, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, รศ.ดร.พรรณธิภา ณ เชียงใหม่, ดร.เสาวภา เขียนงาม, อ.ยุภา ปู่แดงอ่อน, รองศาสตราจารย์มานะ กาญจนมณี เสถียร, รศ.ดร.ปราโมทย์ แพงคำ, ดร.ศิวพร แพงคำ, Ampom Jamphon, Pomtip Pasukamonset, Kansuda Wunjuntuk, "Effect of Dehulling on the Quality of Cold-Pressed Sunflower Oil", การประชุมวิชาการครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ประเทศไทย 4.0 (2017) - เสาวภา สิทธิโชคธรรม, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, รศ.ดร.พรรณธิภา ณ เชียงใหม่, รศ.ดร.ปราโมทย์ แพงคำ, รศ.มานะ กาญจนมณีเสถียร, ดร.เสาวภา เขียนงาม, อ.ฉานิกา จันทสระ, อ.ยุภา ปู่แดงอ่อน, Ampom Jamphon, Pomtip Pasukamonset, Kansuda Wunjuntuk, "Effect of Soil Amendment by Organic Fertilizer on Physical Properties and Antioxidant Activity in Upland Rice", การประชุมวิชาการครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ประเทศไทย 4.0 (2017) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - อุมารี เตือนฉาย, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, รศ.ดร.พรรณธิภา ณ เชียงใหม่, อ.ยุภา ปู่แดงอ่อน, อ.ฉานิกา จันทสระ, Ampom Jamphon, Pomtip Pasukamonset, Kansuda Wunjuntuk, รศ.มานะ กาญจนมณีเสถียร, อ.ดร.เสาวภา เขียนงาม, "Comparison of amylose and starch contents between Awn seed and Awnless seed of upland rice (Oryza sativa L. var. Pae Taw Gaw Bi)at Prachuap Khiri Khan Province", Proceeding the Pure and Applied Chemistry International Conference 2017 (PACCON 2017) Green Convergence on Chemical Frontiers (2017) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2557 - 28 ตุลาคม 2563