

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.หทัยชนก กันตรง	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขา วิศวกรรมอาหาร, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย, 2556 วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย, 2550 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, ไทย, 2548		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การอบแห้งด้วยไมโครเวฟสุญญากาศร่วมกับอินฟราเรด , คุณสมบัติทางความร้อนของอาหาร , กระบวนการเอกซ์ทราซัน		
โครงการวิจัย	ปี 2558 การศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคเสริมแป้งรำข้าวสาคั่วไขมันจากเทคโนโลยีเอกซ์ทราซันด้วยวิธีพ่นฝอยตอบสนอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด ปี 2558 อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิตที่มีต่อค่าพลังงานกจเฉพาะของการผลิตขนมอบกรอบจากเห็ดด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2559-2560 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: ผู้ประกอบการกลุ่มเครื่องดื่มและเครื่องดื่มสำเร็จรูป ( กลุ่มที่ 8 ) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 2558-2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร ( สวก.) ปี 2558-2559 ขนมขบเคี้ยวเสริมสมุนไพรไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ ( นายชาญเดช เดชอนันตชาติ) ปี 2559 ข้าวพองอินทรีย์ชนิดละลายในปาก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ซองเดอร์ ไทยออร์แกนิกฟู้ด จำกัด ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ ปี 2559 อาหารเข้าธัญพืชพร้อมทานชนิดพองกรอบ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท กีพี อะ โลฟท์ จำกัด ปี 2559-2561 ขนมขบเคี้ยวเชิงสร้างสรรค์จากผลไม้ไทยด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ ทราซันสุกสุ่มผู้บริโภคยุคใหม่และผู้รักสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ์ทราเตอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณวิวัฒน์ ชำประชา วิชาทกิจชุมชนถั่วเทพ) ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบข้าวพองจากเครื่องเอกซ์ทราเตอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากวิชาทกิจชุมชนถั่วเทพ ปี 2560-2561 การฆ่าเชื้อน้ำผลไม้ที่มีเนื้อด้วยเทคโนโลยีHigh Electric Field Alternating Current ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากJICA-KIRIN Fellowship Programme (2017-2018) ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันปลาพร้อมบริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท พรจันท์ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด ปี 2560-2561 การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแท่งจากข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท บีเอส อินเตอร์ฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด BS Interfoodsproducts Co., Ltd ปี 2559-2560 การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกจากหมูของวิชาทกิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากวิชาทกิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา ปี 2559-2560 การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาของวิชาทกิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากวิชาทกิจชุมชนหัวน้ำตกพัฒนา ปี 2559-2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สละแช่อิ่มอบแห้ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากวิชาทกิจชุมชนสละลอยแก้วสองสลึง ปี 2559-2560 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมจากมะขามแบบเคี้ยวนุ่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกลุ่มวิชาทกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ชุมชนบ้านพลง ปี 2559-2560 การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแป้สุการถ่ายทอดเทคโนโลยี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากU.S. Soybean Export Council (USSEC) ปี 2559-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวออร์แกนิกสำหรับเด็กเล็ก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.หทัยชนก กันตรง	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560-2562	ผลของกระบวนการกักเก็บสารเบต้าแคโรทีนต่อคุณสมบัติทางกายภาพ ความคงตัวและการดูดซึมของเบต้าแคโรทีนในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	ผลของอุณหภูมิในกระบวนการเอกซ์ทรูชันและ เทคนิคในการทำให้พองที่ รุนที่ 3 จากมันเทศสีม่วงและดอกอัญชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		ส่งผลต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และ ลักษณะทางกายภาพของขนมขบเคี้ยว
ปี 2561-2562	การใช้เทคนิคพาสเจอร์ไรส์น้ำผลไม้ไทยด้วยกระแสไฟฟ้า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากFOLLOW-UP RESEARCH PROGRAM UNDER THE JICA-KIRIN FELLOWSHIP PROGRAM 2017-2018		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2561-2562	โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตเต็มเปอกรอบผสมข้าวสังข์หยด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทร้านเดมเป ปัตตานี		
ปี 2561-2562	ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดรสชาติไทยแท้พร้อมบริโภคสำหรับกลุ่มผู้รักสุขภาพและผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ		
ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดแห้งโปรตีนสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท บาลานซ์คอร์ป จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พองกรอบเพื่อใช้ประโยชน์เศษเหลือจากกระบวนการผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและเส้นขนมหมี่แห้งโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาที่ 3 : การขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ออแกนิกสำหรับเด็กเล็กสู่อุตสาหกรรมผลิต ( กลุ่ม 11 ) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)		
ปี 2563-2564	การประยุกต์ใช้การให้ความร้อนต่ำต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJICA-KIRIN fellowship programme 2019		
ปี 2563-2564	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมพร้อมรับประทานสำหรับเด็กเล็ก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2563-2564	โครงการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแก้ว 5 สีกึ่งสำเร็จรูปโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแน็คข้าว (Rice snack) จากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทไทยแพนชั่นฟู๊ดจำกัด		
ปี 2564	การต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนเกษตรเพื่อเพิ่มความหลากหลายในด้านคุณสมบัติเชิงสุขภาพ และกลิ่นรส ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน: ผลของกระบวนการให้ความร้อน ความดัน การหมัก และการขึ้นรูปแบบแพตต์ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564	นวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันและการต่อยอดแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อเทียมเพื่อเพิ่มความหลากหลายและช่องทางการแข่งขันในตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- Hataichanok Kantrong, Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, worapol pengpinit, "Influence of Process Parameters on Physical Properties and Specific Mechanical Energy of Healthy Mushroom-Rice Snacks and Optimization of Extrusion Process Parameters using Response Surface Methodology", Journal of Food Science and Technology 2018 (-) (2018) 1-11			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- 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)			

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	ดร.หทัยชนก กันตรง	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย		
<p>- Hataichanok Kantrong, Kunihiko Uemura, Sumiyo Kanafusa, Chieko Takahashi, "Minimum Heating Pasteurization of Watermelon Puree using High Electric Field Alternating Current", The 2018 Annual Meeting of the Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry (JSBBA 2018) (2018)</p>			
<b>อนุสิทธิบัตร</b>			
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมที่มีส่วนประกอบของข้าวไรซ์เบอร์รี่และกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ซูปข้าวโพดสีม่วงกิ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา</p>			
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>			
<p>- 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</p>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2558 - 25 กุมภาพันธ์ 2564