

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ปิยาภัทร ไตรสนธิ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	Ph.D. Natural Products and Food Science, Ehime University, ญี่ปุ่น, 2557 Master of Science (Agriculture), Kagawa University, ญี่ปุ่น, 2553 วท.ม. (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2550 วท.บ.(เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ไทย, 2547		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การสกัดแยกสารจากธรรมชาติ, การวิเคราะห์สารจากธรรมชาติ, การทดสอบฤทธิ์ชีวภาพในสภาวะห้องปฏิบัติการและในเซลล์ไลน์		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2559-2560 การพัฒนาวิธีการสกัดและการกักเก็บสารสำคัญจากกระชายเหลืองเพื่อใช้เป็นสารอาหารฟังก์ชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ลีโอ อินโนเวชั่น จำกัด</p> <p>ปี 2560 สดาร์ทอด้วยวิทยาศาสตร์การปรุงอาหารและเทคโนโลยีการครัวเชิงโมเลกุลเพื่อการสร้างสรรคนวัตกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.)</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสายไหมปรุงรสด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตทางกายภาพและทางเคมี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูโตะ ฟู้ดแอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสายไหมปรุงรสด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตทางกายภาพและทางเคมี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2560-2561 การศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดปัญหากลิ่นฉุนในผลิตภัณฑ์คล้ายเนื้อ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2560 การเปรียบเทียบปริมาณสารสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการในผักเปกมาที่อายุการเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาต่างๆ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การศึกษาคุณสมบัติต้านโรอัลไซเมอร์จากสารสกัดใบแปะตำปึงและเงินเจียหมะเยี้ย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 ผลของกระบวนการผลิตต่อความสามารถในการดูดซึมได้ของสารแคโรทีนอยด์ในผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ในระดับหลอดทดลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การเพิ่มมูลค่ากุหลาบพันปีจากการเกษตรพื้นที่สูงสู่สารสกัดและสารเสริมเซลล์เพื่อการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากบัวหลวงเพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดโรอัลไซเมอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาให้เกิดความก้าวหน้าในการปรุงอาหารไทยด้วยระบบอิมัลชัน เพื่อลดค่าดัชนีไกลซีมิก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2562-2563 การเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลพลอยได้และของเหลือใช้จากอุตสาหกรรมการเลี้ยงหอยมุกสู่การต่อยอดเชิงพาณิชย์ในอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพและความงาม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)</p> <p>ปี 2562-2563 โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากกัญชาในอาหาร (ช่วงที่ 1) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท กรีน เนเจอร์ล โปรดัคส์ จำกัด</p> <p>ปี 2562 การเพิ่มมูลค่าและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟิล์มประกอบเคราตินจากขนไก่และโคโคซานเพื่อยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 ผลของการลวกและการเคลือบคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสต่อปริมาณอะคริลาไมด์ในมันเทศสีม่วงทอดกรอบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2560 - 4 มิถุนายน 2563