

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.กานต์ธิดา วดีศิริศักดิ์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	ปริญญาตรีบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2562 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2554 วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ไทย, 2547		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Protein and enzyme technology, Food biotechnology, Protein and lipid biochemistry, Microbial enzymes		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2562-2563 การปรับปรุงคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนแมลงกินได้เพื่อประยุกต์ใช้ใน ผลิตภัณฑ์อาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตจากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เดอะกรีนกิค จำกัด</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาผงฟักทองเสริมโปรตีนจากผงเมล็ดฟักทองหมัก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงสำเร็จรูปจากหัวปลีเสริมกล้วยน้ำว้าดิบและกรดโพลีลิกสำหรับหญิงให้นมบุตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2563 การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์นมอะโวคาโด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคุณกัณรัตน์ แต่ตระกูล</p> <p>ปี 2563-2564 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตด้วยโปรตีนจากพืช ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท วิเจนฟู้ดแอนด์โค จำกัด</p> <p>ปี 2563 การพัฒนากระบวนการหมักกากแห้งสับประดด้วยเชื้อราโมแนสคัส IFRPD 4046 เพื่อเป็นส่วนผสมอาหารเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 การสร้างมูลค่าเพิ่มส่วนเหลือจากผลไม้ส่งออกเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ชัชวาล ออร์คิด จำกัด</p> <p>ปี 2564 ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดฟักทองหมักโปรตีนสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2564-2565 การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมลูกหม่อน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบ้านไร่ธนาทิพย์</p> <p>ปี 2564-2565 คินัว: การวิจัยเชิงบูรณาการเพื่อใช้ประโยชน์และพัฒนาโซ่คุณค่าในระดับอุตสาหกรรมอาหารเชิงหน้าที่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2564-2566 นวัตกรรมการผลิตสารสกัดโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุเพื่อลดอุบัติการณ์โรคติดต่อไม่เรื้อรัง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2565 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตด้วยโปรตีนจากพืช ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟลาวเวอร์ฟู้ด</p> <p>ปี 2565 การสร้างมูลค่าเพิ่มส่วนเหลือจากกระบวนการผลิตโกโก้เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท โอคูดี กู๊ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด</p> <p>ปี 2565-2566 การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2565-2566 การเพิ่มมูลค่าน้ำหวานดอกมะพร้าวเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไซเดอร์วีเนียร์ที่มีสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเลอตอ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัย พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี</p> <p>ปี 2566-2567 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มไซเดอร์วีเนียร์จากมังคุดเสริมโพรไบโอติก ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2566-2567 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันเอ็มซีทีแบบผงจากน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นโดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือกเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.กานต์ธิดา วดีศิริศักดิ์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี	2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม เสริมสุขภาพ ข้าวหมากควินัวเสริมโพรไบโอติกเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร ( สวก.)	
ปี	2566	การพัฒนาและศึกษาคุณสมบัติเชิงสุขภาพในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนจากพืชสูงเชิงพาณิชย์แบบครบวงจร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2566	ความสามารถในการย่อยและดูดซึมได้ของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนทางเลือกจากพืชที่มีศักยภาพทางการค้า ( มะพร้าว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เมล็ดฟักทอง และถั่วเหลืองผิวดำ) และแนวโน้มการก่อให้เกิดภูมิแพ้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2566	ผลเชิงสุขภาพของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนทางเลือกจากพืชที่มีศักยภาพทางการค้าต่อจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหารจำลองของมนุษย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2566	สมบัติเชิงหน้าที่ของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนทางเลือกจากพืชที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- Surattiya Srisomboon, Kanthida WADEESIRISAK, Dr. Laurent Vaysse, Dr. Jérôme Sainte-Beuve, Natedao Musigamart, Siriluck Liengprayoon, Dr. Frédéric Bonfils, Kittipong Rattanapom, Dr. Céline Bottier, "Optimization of a protein extraction method from natural rubber sheets made of Hevea brasiliensis latex", Journal of Rubber Research 24 (1) (2021) 27-39			
- Kanthida WADEESIRISAK, Castano, S., Vaysse, L., Bonfils, F., Peruch, F., Kittipong Rattanapom, Siriluck Liengprayoon, Lecomte, S., Bottier, C., "Interactions of REF1 and SRPP1 rubber particle proteins from Hevea brasiliensis with synthetic phospholipids: Effect of charge and size of lipid headgroup", Biochemical and Biophysical Research Communications 679 (2023) 205-214			
<b>อนุสิทธิบัตร</b>			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่วลูกไก่แบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่วลูกไก่แบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่ววอลนัทแบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่ววอลนัทแบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตเมล็ดฟักทองแบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตเมล็ดฟักทองแบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตอัลมอนด์แบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตอัลมอนด์แบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2563 - 26 กันยายน 2566