

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.กานต์ธิดา วดีศิริศักดิ์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (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 2563 การพัฒนากระบวนการหมักกากแห้งสับประดด้วยเชื้อราไมแอสส์ IFRPD 4046 เพื่อเป็นส่วนผสมอาหารเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2563 การปรับปรุงคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนแมลงกินได้เพื่อประยุกต์ใช้ใน ผลิตภัณฑ์อาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตจากเม็ดยะมวงหิมพานต์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เดอะกรีนกิค จำกัด</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาผงฟักทองเสริมโปรตีนจากผงเมล็ดฟักทองหมัก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปจากหัวปลีเสริมกล้วยน้ำว้าดิบและกรดโพลีแลกสำหรับหญิงให้นมบุตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2563-2564 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตด้วยโปรตีนจากพืช ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท วิโนทูดแอนดีโค จำกัด</p> <p>ปี 2563-2564 การสร้างมูลค่าเพิ่มส่วนเหลือจากผลไม้ส่งออกเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ชัชวาล ออร์คิด จำกัด</p> <p>ปี 2564 ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดฟักทองหมักโปรตีนสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2564-2565 คินัว: การวิจัยเชิงบูรณาการเพื่อใช้ประโยชน์และพัฒนาโซ่คุณค่าในระดับอุตสาหกรรมอาหารเชิงหน้าที่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p>		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	ระดับนานาชาติ - Surattiya Srisomboon, Kanthida WADEESIRISAK, Dr. Laurent Vaysse, Dr. J?r?me Sainte?Beuve, Natedao Musigamart, Siriluck Liengprayoon, Dr. Fr?d?ric Bonfls, Kittipong Rattanapom, Dr. C?line 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		
อนุสิทธิบัตร	- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่วลูกไก่แบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตถั่วลูกไก่แบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตเมล็ดฟักทองแบบกวน (stirred yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตเมล็ดฟักทองแบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2563 - 13 มิถุนายน 2564