

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวธิดารัตน์ พันโท	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, ไทย, 2553 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2556		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	วิทยาศาสตร์การอาหาร		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่อบแห้งพร้อมรับประทาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ทองปอนด์ฟู๊ดส์ จำกัด		
ปี 2563	อิทธิพลของแมทริกซ์อาหาร (นม ข้าว หรือมันฝรั่ง) ต่อความสามารถในการถูกย่อยของงาดำในหลอดทดลองและลิแกนด์ที่ถูกปลดปล่อยในระหว่างกระบวนการย่อย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562-2563	การปรับปรุงคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนแมลงกินได้เพื่อประยุกต์ใช้ใน ผลิตภัณฑ์อาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผงฟักทองเสริมโปรตีนจากผงเมล็ดฟักทองหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปจากหัวปลีเสริมกล้วยน้ำว้าดิบและกรดโพลีแลกติกสำหรับหญิงให้นมบุตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoosang, Thongkom Ploypetchara , Shoichi Gohtani , Sunsanee Udomrati, "Surface-active properties and anti-microbial activities of esterified maltodextrins", Starch/Stärke 71 (7-8) (2019) 1800265, 1-9 - Sunsanee Udomrati, Thidarat Pantoa, Prof. Shoichi Gohtani, Prof. Mitsutoshi Nakajima, Dr. Kunihiko Uemura, Dr. Isao Kobayashi, "Effects of water-soluble soybean polysaccharide on rheological properties, stability and lipid digestibility of oil-in-water emulsion during in vitro gastrointestinal digestion", International Journal of Food Science and Technology 55 (4) (2020) 1437-1447 - Sunsanee Udomrati, Thidarat Pantoa, Prof. Gohtani Shoichi, Prof. Mitsutoshi Nakajima, Dr. Kunihiko Uemura, Dr. Isao Kobayashi, "Oil-in-water emulsions containing tamarind seed gum during in vitro gastrointestinal digestion: rheological properties, stability,and lipid digestibility", Journal of The Science of Food and Agriculture 100 (6) (2020) 2473-2481 - Thidarat Pantoa, Baricevic-Jones, I., Prisana Suwannapom, Kadowaki, M., Kubota, M., Roytrakul, S., Mills, E.N.C., "Young rice protein as a new source of low allergenic plant-base protein", Journal of Cereal Science 93 (-) (2020) 102970-1-10 - Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoosang, Thongkom Ploypetchara, Shoichi Gohtani, Sunsanee Udomrati, "Amphiphilic esterified xylo-oligosaccharide: Surface-active properties and anti-microbial activities", Pakistan Journal of Nutrition 19 (7) (2020) 344-351 - Thidarat Pantoa, Kubota, M., Prisana Suwannapom, Kadowaki, M., "Characterization and bioactivities of young rice protein hydrolysates", Journal of Cereal Science 95 (-) (2020) 103049			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoosang, นางสาวทองกร พลอยเพชร, Prof. Shoichi Gohtani , Sunsanee Udomrati, "Antibacterial activity of esterified saturated fatty acids with maltodextrin against Escherichia coli and Staphylococcus aureus", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45): "Seedling Innovation for Sustainable Development (2019)			

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวธิดารัตน์ พันโท	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
<b>อนุสิทธิบัตร</b>			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์พุดดิ้งผงสำเร็จรูปจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมพรีไบโอติกเสริมโปรตีนจากถั่วและธัญชาติ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์พุดดิ้งผงสำเร็จรูปจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมพรีไบโอติกเสริมโปรตีนจากนม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2562 - 2 ตุลาคม 2563