

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายพชร ผ่องแผ้ว	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ไทย, 2560 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ไทย, 2562		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Meat processing, Meat product, Food protein, Food lipid		
โครงการวิจัย			
ปี 2564	การศึกษาสภาวะการคั่วที่เหมาะสม และคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนแยกส่วนจาก กากถั่วดาวอินคา ซึ่งเป็นผลพลอยได้หลังการสกัดน้ำมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์โปรตีนอกไก่สำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2564-2565	การพัฒนาไส้กรอกเพื่อสุขภาพที่มีไขมันดีจากถั่วดาวอินคา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2564-2565	การศึกษาสภาวะการคั่วที่เหมาะสม และคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนแยกส่วนจาก กากถั่วดาวอินคา ซึ่งเป็นผลพลอยได้หลังการสกัดน้ำมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดบ๊อบโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็ม เฮลท์ พี เอส วี 2021 จำกัด และ ITAP		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2564 - 24 พฤษภาคม 2565