

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายพชร ผ่องแผ้ว	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ไทย, 2560 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ไทย, 2562		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Meat processing, Meat product, Food protein, Food lipid		
โครงการวิจัย			
ปี 2564	การศึกษาสภาวะการคั่วที่เหมาะสม และคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนแยกส่วนจาก กากถั่วดาวอินคา ซึ่งเป็นผลพลอยได้หลังการสกัดน้ำมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564-2565	การพัฒนาไส้กรอกเพื่อสุขภาพที่มีไขมันดีจากถั่วดาวอินคา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2564-2565	การศึกษาสภาวะการคั่วที่เหมาะสม และคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนแยกส่วนจาก กากถั่วดาวอินคา ซึ่งเป็นผลพลอยได้หลังการสกัดน้ำมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์โปรตีนอกไก่สำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2564-2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็ม เฮลท์ ที เอส วี 2021 จำกัด และ ITAP		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) แขนงพระโขนงเหนือ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2567-2568	การพัฒนานวัตกรรมอาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุเพื่อนำไปใช้ในภาวะประสพภัยพิบัติ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2567	กักเก็บสารเคอร์คูมินอยด์ด้วยอิมัลชันฟิลเจล: ความคงตัว ริโอโลยี ความเป็นพิษ กิจกรรมการออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และการนำไปใช้ทางชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	คุณสมบัติกายภาพเคมี ฤทธิ์และการนำไปใช้ทางชีวภาพของสารเคอร์คูมินอยด์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ฤทธิ์ทางชีวภาพ ความสามารถในการย่อย ดูดซึม และศักยภาพการนำเคอร์คูมินอยด์ไปใช้ ในอิมัลชันฟิลเจล เมทริกซ์โปรตีน และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	อิทธิพลของโปรตีนอาหาร (โปรตีนถั่วเหลือง นม และไข่ขาว) ต่อการย่อย ดูดซึม และฤทธิ์ทางชีวภาพที่ถูกปลดปล่อยของเคอร์คูมินอยด์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2568	การเพิ่มประสิทธิภาพในการสกัดสารหยาบ Sargassum polycystum ด้วยเครื่องสกัดสารโดยใช้คาร์บอนไดออกไซด์แบบเหนือจุดวิกฤตต่อฤทธิ์การยับยั้งเซลล์ไลน์มะเร็งลำไส้ใหญ่และการเก็บรักษาสารสกัดหยาบให้มีฤทธิ์คงตัวโดยการเอนแคปซูเลชันเป็นผง (ไมโครแคปซูล) ด้วยผลิตภัณฑ์จากปฏิกิริยาเมลลาร์ด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับนานาชาติ			
- Thidarat Pantoa, Possathom Pongpaew, Thirathumthavorn, D., Nopparat Prabsangob, Sunsanee Udomrati, "Heat-drying and size reduction-treated tapioca flour stabilized oil-in-water emulsion-loaded eugenol: Physical properties, stability, and in vitro gastrointestinal digestion", Future Foods 9 (2024)			
- Sunsanee Udomrati, Thidarat Pantoa, Possathom Pongpaew, Jutammat Klinsoda, ดร.พิชามญช์ น้อยสุวรรณ, ผศ.ดร.ดวงใจ ภิระธรรมถาวร, "Turmeric extract-loaded-oil-in-water emulsion containing soy polysaccharide: Physical properties, bioactive abilities, stability, and in vitro gastrointestinal digestion", Future Foods 11 (-) (2025)			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2564 - 17 พฤษภาคม 2568