

รายละเอียดงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

ปี พ.ศ. 2558 ( 1 มกราคม 2558 - 31 ธันวาคม 2558 )

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิทยาเขตบางเขน

ลำดับ	ชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์	ชื่อวารสารวิชาการ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ระดับการตีพิมพ์	วัน/เดือน/ปีที่ตีพิมพ์	ค่าถ่วงน้ำหนัก
ระดับชาติ จำนวนทั้งหมด = 10 เรื่อง (จำนวนเฉพาะวารสารที่มีค่าน้ำหนัก = 3 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก = 2.40)						
1	การใช้แป้งข้าวที่ผ่านกระบวนการหมักทางธรรมชาติร่วมกับ การให้ความร้อนและความชื้นเพื่อเพิ่มสตาร์ชทนต่อการย่อยด้วยเอนไซม์ในขนมจีน	วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	นางสาวศันสนีย์ อุดมระติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางสาวประจเวท สาตมาลี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวิภา สุโรจนะเมธากุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	ระดับชาติ	07/2558-09/2558	0.80
2	การบริหารจัดการที่ดีและเส้นทางสู่การเรียนรู้เพื่อยกระดับความสามารถในอาชีพและการมีชีวิตที่ดีของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม	ผศ.วรรณดี สุทธิรักษาร คณะศึกษาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาอาชีวศึกษา ผศ.จินตนา กาญจนวิสุทธิ คณะศึกษาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาอาชีวศึกษา นางสาวศิริพร ตันจ้อ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นายสมเกียรติ สุทธิรักษาร มูลนิธิการศึกษาเพื่อชีวิตและสังคม	ระดับชาติ	01/2558-04/2558	0.80
3	การผลิตสตาร์ชทนต่อการย่อยด้วยเอนไซม์จากแป้งข้าวด้วยวิธีการย่อยแป้งด้วยการหมักทางธรรมชาติร่วมกับการให้ความร้อนและความชื้น	วารสารวิทยาศาสตร์ มข.	นางสาวศันสนีย์ อุดมระติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางสาวประจเวท สาตมาลี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวิภา สุโรจนะเมธากุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	ระดับชาติ	04/2558-06/2558	0.80
4	คุณค่าที่หลากหลายของข้าวเหนียวและสารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ	เกษตรก้าวหน้า	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	ระดับชาติ	09/2558-12/2558	-
5	ชีวเคมีของพริก ตอนที่ 1 สีสันแสนสวยด้วยเม็ดสีที่แตกต่าง	วารสารอาหาร (Food Journal)	ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	ระดับชาติ	10/2558-12/2558	-
6	โปรตีนเวย์ เพิ่ม"กล้ามเนื้อ" ได้จริงหรือ?	หมอชาวบ้าน	ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	ระดับชาติ	08/2558-08/2558	-
7	ผักพื้นบ้านใกล้ตัวที่ช่วยลดโอกาสเกิดโรคมะเร็ง	เกษตรก้าวหน้า	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	ระดับชาติ	05/2558-08/2558	-
8	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร: นำสต็อกผัก-การสกัดโมเลกุลจากพืช	วารสารอาหาร	ดร.วิชา ตรีสุวรรณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	ระดับชาติ	04/2558-06/2558	-

รายละเอียดงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

ปี พ.ศ. 2558 ( 1 มกราคม 2558 - 31 ธันวาคม 2558 )

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิทยาเขตบางเขน

ลำดับ	ชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์	ชื่อวารสารวิชาการ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ระดับการตีพิมพ์	วัน/เดือน/ปีที่ตีพิมพ์	ค่าถ่วงน้ำหนัก
9	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร: ปรศนาการใช้เกลือในการปรุงอาหาร	วารสารอาหาร	ดร.วิชา ตรีสุวรรณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	ระดับชาติ	07/2558-09/2558	-
10	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร: รสชาติเข้มข้น และโมเลกุลในน้ำซุปรดก	วารสารอาหาร	ดร.วิชา ตรีสุวรรณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	ระดับชาติ	01/2558-03/2558	-
<b>ระดับนานาชาติ จำนวนทั้งหมด = 17 เรื่อง (จำนวนเฉพาะวารสารที่มีค่าน้ำหนัก = 16 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก = 16.00)</b>						
11	Antioxidant activity of rice bran protein extract, its enzymatic hydrolysates and its combination with commercial antioxidants.	Pakistan Journal of Nutrition	ดร.ลัดดา แสงเดือน วัฒนศิริธรรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร รศ.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นางสาวสุพชชา ชัยภักดิ์มสง คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ระดับนานาชาติ	10/2558-10/2558	1.00
12	Antioxidant activity, free gamma-aminobutyric acid content, selected physical properties and consumer acceptance of germinated brown rice extrudates as affected by extrusion process	LWT- Food Science and Technology	อ.ปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์ คณะเกษตร บางเขน ภาควิชาดทกรรมศาสตร์ รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป Professos Dr. Witoon Prinyawiwatkul School of Nutrition and Food Sciences,Louisiana State University	ระดับนานาชาติ	05/2558	1.00
13	cDNA structure and the effect of fasting on myostatin expression in walking catfish (Clarias macrocephalus, Gunther 1864)	FISH PHYSIOLOGY AND BIOCHEMISTRY	Kanjanaworakul, Poonmanee อ.ประพันธ์ศักดิ์ ศิริชะภูมิ คณะประมง บางเขน ภาควิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ดร.อรไท สวัสดิชัยกุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ รศ.สุภาวดี พุ่มพวง คณะประมง บางเขน ภาควิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	ระดับนานาชาติ	02/2558	1.00

รายละเอียดงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

ปี พ.ศ. 2558 ( 1 มกราคม 2558 - 31 ธันวาคม 2558 )

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิทยาเขตบางเขน

ลำดับ	ชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์	ชื่อวารสารวิชาการ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ระดับการตีพิมพ์	วัน/เดือน/ปีที่ตีพิมพ์	ค่าถ่วงน้ำหนัก
14	Changes in Sex Steroids, Growth Hormone, and Insulin-Like Growth Factor-I during Ovarian Development in Rainbow Trout Cultured in a Water Recirculating System with Continuous Light	North American Journal of Aquaculture	Gregory M. Webber NCCCWA, USDA Agricultural Research Service, U.S.A. John W. Davidson The Conservation Fund's Freshwater Institute, U.S.A. P. Brett Kenney West Virginia University, U.S.A. Christopher M. Good The Conservation Fund's Freshwater Institute, U.S.A. Meghan L. Manor West Virginia University, U.S.A. Carla Welsh The Conservation Fund's Freshwater Institute, U.S.A. นางสาวอัญชลี ฤษณาสุวรรณกุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร Steven T. Summerfelt The Conservation Fund's Freshwater Institute, U.S.A.	ระดับนานาชาติ	03/2558	1.00
15	Effects of germinated soybean on protein efficiency ratio in rats	Pakistan Journal of Nutrition	ดร.วันเพ็ญ มีสมญา สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวเยาวดี คุปตะพันธ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวศรดา (ตรีษา) โลหะนะ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	ระดับนานาชาติ	05/2558-05/2558	1.00
16	Effects of germination time and drying temperature on drying characteristics and quality of germinated paddy	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	Chungcharoen, Thatchapol Prachayawarakorn, Somkiat นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร Soponronnarit, Somchart	ระดับนานาชาติ	04/2558	1.00

รายละเอียดงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

ปี พ.ศ. 2558 ( 1 มกราคม 2558 - 31 ธันวาคม 2558 )

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิทยาเขตบางเขน

ลำดับ	ชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์	ชื่อวารสารวิชาการ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ระดับการตีพิมพ์	วัน/เดือน/ปีที่ตีพิมพ์	ค่าถ่วงน้ำหนัก
17	Elucidation of hydroxyl groups-antioxidant relationship in mono- and dihydroxyflavones based on O-H bond dissociation enthalpies	Journal of Molecular Modeling	ดร.วิชา ตรีสุวรรณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย โภชนาการและสุขภาพ ผศ.ทรงวุฒิ สุรมิตร คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี ศ.สุภา หารหนองบัว คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี	ระดับนานาชาติ	06/2558	1.00
18	Enzymatic modification and characterization of xylo-oligosaccharide esters as potential emulsifiers	International Food Research Journal	นางสาวศันสนีย์ อุดมระติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย เคมีและกายภาพอาหาร Prof. Gohtani Shoichi Kagawa University	ระดับนานาชาติ	03/2558-04/2558	1.00
19	Identification and Content of Fructo-oligosaccharide Series in Herbs	The Journal of Food Technology	นายวิรัช ภูมินาด สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย เคมีและกายภาพอาหาร	ระดับนานาชาติ	02/2558-02/2558	-
20	Mechanism of DDMP-saponin degradation and maltol production in soymilk preparation	LWT - Food Science and Technology	นางวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรรค์กุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย โภชนาการและสุขภาพ Kazuko Shimada Faculty of Nursing and Nutrition, Yamaguchi Prefectural University Yohei Omizu Faculty of Agriculture, Iwate University Yuko Uemoto Faculty of Nursing and Nutrition, Yamaguchi Prefectural University ดร.วารุณี วารัญญานนท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย เคมีและกายภาพอาหาร Chigen Tsukamoto Faculty of Agriculture, Iwate University	ระดับนานาชาติ	11/2558	1.00
21	Molecular cloning and characterization of the CHS gene family in turmeric ( <i>Curcuma longa</i> Linn.)	JOURNAL OF PLANT BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY	นางศรินรัตน์ ศรีกุลนาค (วรรณภิญพงค์) สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ศูนย์ บริการประกันคุณภาพอาหาร ผศ.ครุศรี ศรีกุลนาค คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาพันธุศาสตร์ รศ.อมรา ทองปาน คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาพันธุศาสตร์ รศ.เกียรติทวี ชูวงศ์โกมล คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาชีวเคมี Peyachoknagul, Surin	ระดับนานาชาติ	01/2558	1.00

รายละเอียดงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

ปี พ.ศ. 2558 ( 1 มกราคม 2558 - 31 ธันวาคม 2558 )

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิทยาเขตบางเขน

ลำดับ	ชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์	ชื่อวารสารวิชาการ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ระดับการตีพิมพ์	วัน/เดือน/ปีที่ตีพิมพ์	ค่าถ่วงน้ำหนัก
22	MUTAGENIC ACTIVITY OF NUA POWDER EXTRACTS BY AMES TEST	Journal of the International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวชมดาว สิกขมณฑล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นิรมล เรืองฤทธิ์ ม.เกษตรศาสตร์ รศ.ศิริลักษณ์ เอี่ยมธรรม คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิทยาศาสตร์	ระดับนานาชาติ	12/2558-12/2558	1.00
23	Nutritional composition, in vitro starch digestibility and estimated glycemic index of three varieties of 'Kluai Namwa' banana (Musa sapientum L.) and its products.	Maejo International Journal of Science and Technology	ดร.เนตรนภัส วัฒนสุชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาววาสนา นาราศรี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นายพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	ระดับนานาชาติ	05/2558-08/2558	1.00
24	Physicochemical and Thermal Properties of Extruded Instant Functional Rice Porridge Powder as Affected by the Addition of Soybean or Mung Bean	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	Mayachiew, Pornpimon นางจุฬาลักษณ์ จารุบุษ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป Devahastin, Sakamon	ระดับนานาชาติ	12/2558	1.00
25	Quality Attributes of Germinated High-Amylose and Waxy Rice in Superheated Steam and Hot Air Drying	DRYING TECHNOLOGY	Chungcharoen, Thatchapol Prachayawarakorn, Somkiat นางพัชรี ดั่งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร Soponronnarit, Somchart	ระดับนานาชาติ	06/2558	1.00
26	Rapid Detection of Campylobacter jejuni, Campylobacter coli and Campylobacter lari in Fresh Chicken Meat and By-Products in Bangkok, Thailand, Using Modified Multiplex PCR	Journal of Food Protection	ดร.สร้อยทอง สายหยุดทอง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ Phusri, K. Mahidol Univ, Fac Sci, Dept Microbiol, Buates, S. Mahidol Univ, Fac Sci, Dept Microbiol,	ระดับนานาชาติ	07/2558	1.00
27	Tapioca maltodextrin fatty acid ester as a potential stabilizer for Tween 80-stabilized oil-in-water emulsions	Food Hydrocolloids	นางสาวศันสนีย์ อุดมระดี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร Prof. Gohtani Shoichi Kagawa University	ระดับนานาชาติ	02/2558	1.00
รวม จำนวนทั้งหมด = 27 เรื่อง (จำนวนเฉพาะวารสารที่มีค่าน้ำหนัก = 19 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก = 18.40)						