

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2558
สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	ภาควิชา / ฝ่าย / ศูนย์ / สถานีวิจัย	จำนวน	งบประมาณ
1	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	1	200,000
2	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	4	1,050,000
3	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	7	1,822,750
4	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	4	945,000
5	ฝ่ายวิศวกรรม	1	165,000
	รวม	17	4,182,750

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2558
ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัส	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)92.58	การใช้ประโยชน์จากงาพันธุ์ไทยเพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ มูลค่าสูงด้วยกระบวนการเอกซ์ทราซัน	นางสาวกษมาพร ปัญต์ะบุตร	200,000
			รวม	200,000

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2558
ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัส	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)66.58	การผลิตน้ำตาลโกลิโกแซคคาไรด์ที่ทนต่อการย่อยจาก สตาร์ชข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สุขภาพ	นางวิภา สุโรจนะเมธากุล	400,000
2	ว-ท(ด)164.58	อิทธิพลของระดับการเจลาติไนเซชันและความชื้นต่อ คุณลักษณะด้านต่างๆ ของเฟรนฟรายด์ซี่นรูปจากมันเทศ สีม่วงที่ทำให้พองตัวด้วยเทคนิคที่ไม่ใช่การทอด	นางสาวนราพร พรหมไกรวร	250,000
3	ว-ท(ด)80.58	ผลของรังสีอัลตราไวโอเลตซี สภาพควบคุมบรรยากาศ และคลื่นอัลตราซาวด์ก่อนกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณ กรดเฟอร์ริกอิสระ สี และเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวโพด หวานบรรจุกระป๋อง	นางสาวอภิญา จุฑางกูร	200,000
4	ว-ท(ด)109.58	ผลของการใช้แป้งข้าวที่มีสารแอนโทไซยานินสูงต่อ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกะทิ	นางสาวชมดาว สิกขมณฑล	200,000
			รวม	1,050,000

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2558
ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัส	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)145.58	การพัฒนารูปแบบการคัดเลือกอย่างรวดเร็วของแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้งเพื่อการผลิตกรดแลคติก	นางกนกวรรณ ยอดอินทร์	150,000
2	ว-ท(ด)62.58	การพัฒนาระบบการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลีนาแบบสองขั้นตอนเพื่อผลิตโพลีแซคคาไรด์	นางสาววนิดา ปานอุทัย	200,000
3	ว-ท(ด)96.58	การตรวจหากลุ่มยีนที่ควบคุมการผลิตเอ็กโซโพลีแซคคาริไรต์เพื่อการผลิตพรีไบโอติกจากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย	นางพัทธินันท์ วาริชนันท์	200,000
4	ว-ท(ด)99.58	ผลของสาหร่ายสไปรูลีนาต่อการรอดชีวิตของแลคติกแอซิดแบคทีเรียในการทำแห้งแบบ Freeze-drying	นางสาววนิดา ปานอุทัย	200,000
5	ว-ท(ด)31.58	การพัฒนา เทคนิคคลุปเมตติเอตเดท ไอโซเทอมอล แอมพลิฟิเคชัน หรือแลมปี ร่วมกับสีย้อม modified dye เพื่อการตรวจวิเคราะห์แบบรวดเร็วสำหรับอีโคไล O157:H7 และ อีโคไล non-O157 :H7 ชนิดที่สร้างสารพิษแบบซิกกาในผักและผลไม้สด	ดร.สร้อยทอง สายหยุดทอง	500,000
6	ว-ท(ด)74.58	การพัฒนาข้าวโพดดอกและหมักเพื่อเพิ่มสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลิตภัณฑ์นํานมข้าวโพด	นางสาวกัญญรัตน์ กัญญาคำ	200,000
7	อ-ช 2.58	การพัฒนาระบบการผลิตโยเกิร์ตข้าวไรซ์เบอร์รี่ชนิดคนเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์	นางพัทธินันท์ วาริชนันท์	372,750
รวม				1,822,750

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2558
ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัส	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)125.58	ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ ปริมาณโพลีแซคคาไรด์ และ ไฟโคไซยานินในสาหร่ายสไปรูไลนาสายพันธุ์ <i>Spirulina platensis</i> (IFRPD 1182) และ <i>Spirulina maxima</i> (IFRPD 1183)	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	200,000
2	ว-ท(ด)183.58	ผลของการอ่านบทสวดซูเราะห์ฟาติฮะห์จากคัมภีร์อัลกุรอ่านผ่านน้ำดื่มเกษตรต่อภาพผลึกน้ำแข็งโดยใช้กล้อง Compound Microscopy BX 51	ดร.วันเพ็ญ มีสมญา	90,000
3	ว-ท(ด)126.58	การศึกษาค่าการย่อยแป้งในหลอดทดลอง และการประมาณค่าดัชนีน้ำตาลของขนมไทยบางชนิดที่มีใยอาหารเป็นส่วนประกอบ	นางสาวศิริพร ต้นจ้อ	200,000
4	ว-ท(ด)153.58	การศึกษาผลจากกระบวนการเพาะงอกต่อปริมาณและโครงสร้างทางเคมีของสาร saponin ในถั่วเหลือง และถั่วเหลืองผิวดำสายพันธุ์ไทย	นางวนิดา เทวารุทธิ์ ชิดิสรณ์กุล	455,000
			รวม	945,000

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2558
ฝ่ายวิศวกรรม สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัส	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)91.58	การออกแบบ และพัฒนาเครื่องผลิตอาหารขบเคี้ยวจากข้าวด้วยระบบอัดแรงในเบ้าร้อนแบบอัตโนมัติ	นายฤทธิเดช เต็มตระกูล	165,000
			รวม	165,000