

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน

ลำดับ	ภาควิชา / ฝ่าย / ศูนย์ / สถานีวิจัย	จำนวน	งบประมาณ
1	ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	2	460,000
2	ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	7	2,271,500
3	ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	1	380,000
4	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	18	3,903,333
5	ภาควิชาวิทยาการสิ่งทอ	3	560,000
6	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	12	2,270,000
	รวม	43	9,844,833

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)114.52	การศึกษาอิทธิพลของการฉายรังสีเพื่อให้เกิดพันธะเชื่อมโยงแบบร่างแหในเฟสยางของโพลีเมอร์ผสมระหว่าง polylactic acid กับ epoxidized natural rubber	ผศ.ชาริณี นามพิชญ์	190,000
2	ว-ท(ด)155.53	การใช้ประโยชน์ของวัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมการสกัดสמןไพรไทยสำหรับการผลิตพลาสติกชีวฐาน	ผศ.รุ่งรอง ยกसान	270,000

รวม

460,000

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)125.53	สารยับยั้งจากเชื้อ Lactobacillus sp. ประสิทธิภาพ 11 สายพันธุ์ แยกจากลำไส้ไก่	รศ.สุนีย์ นิธิสินประเสริฐ	270,000
2	ว-ท(ด)126.53	การคัดเลือกและการปรับปรุงสายพันธุ์แบคทีเรียกรดน้ำส้มทรร่อน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเซลล์โลสที่อุณหภูมิสูง	อ.วิลาวัลย์ สินธุประภา	180,000
3	ว-ท(ด)130.53	การคัดเลือกสายพันธุ์สาหร่ายขนาดเล็กที่มีปริมาณน้ำมันสูงเพื่อการผลิตไบโอดีเซล	ผศ.ประนุช กระจุกสุขสถิตย์	220,000
4	ว-ท(ด)116.54	การศึกษาคุณสมบัติของโปรตีนในข้าวขาวหักเพื่อเพิ่มสัดส่วนการใช้ข้าวในการผลิตเบียร์	อ.อุลัฏวรรณ์ อุสันสา	210,000
5	ว-ท(ด)117.54	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟรีไบโอดีทเสริมโปรตีนจากกากผลไม้เหลือทิ้งด้วยวิธีการหมักกรา	ผศ.ณัฐกานต์ นิตยพัทธ์	220,000
6	ว-ท(ด)118.54	การขยายขนาดการผลิตเอนไซม์เคราติเนสเพื่อการใช้ในระดับอุตสาหกรรม	ผศ.สุทธิพันธุ์ แก้วสมพงษ์	310,000
7	ศ-ข(KAPI)1.54	การสังเคราะห์และการเคลื่อนย้ายของแป้งในเนื้อไม้และเปลือกของต้นยางต่อการผลิตน้ำยาง	รศ.กมลารงค์ ศรีรอด	861,500

รวม

2,271,500

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)144.54	การเตรียมพอลิเมอร์ชีวภาพเทอร์โมพลาสติกฟลัวร์/พอลิบีวทีลีนอะดิเพทเทรฟทาเลต/แคลเซียมคาร์บอเนต ด้วยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน	อ.อำพร เสน่ห์	380,000

รวม

380,000

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)137.53	ผลของสภาวะออกซิโมติกดีไฮเดรชันและชนิดของน้ำตาลต่อคุณภาพผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง	รศ.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	280,000
2	ม-ว 24.53	อิทธิพลของการเตรียมวัตถุดิบและการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศต่อคุณลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากผักและผลไม้	รศ.นันทวัน เทอดไทย	80,000
3	ม-ว 27.53	การวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพของสารผสมระหว่างแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ที่มีส่วนประกอบอาหารอื่นเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์	รศ.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	133,333
4	ม-ว 30.53	การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพและยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ชนอาลัวเป็นแบบจำลอง	รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด	200,000
5	ว-ท(ด)119.54	จลนศาสตร์การถ่ายเทมวลสารระหว่างการทำแห้งด้วยวิธีการออสโมซิสผลแก้วมังกร	รศ.เสาวณีย์ เลิศวรสิริกุล	130,000
6	ว-ท(ด)126.54	การพัฒนากระบวนการอบแห้งมังคุดโดยใช้การอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ	รศ.นันทวัน เทอดไทย	170,000
7	ว-ท(ด)122.54	การศึกษาศนการจลพลศาสตร์และอิทธิพลของสาร 1-MCP ที่มีต่อคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองตัดแต่งพร้อมบริโภค	ผศ.พิสิญฐ์ ธรรมวิทย์	130,000
8	ว-ท(ด)123.54	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเห็ดดาโฝง	ผศ.วิชชุตา จันทร์พรชัย	160,000
9	ว-ท(ด)124.54	ผลของอิมัลชันไฟเออร์และกระบวนการต่อความคงตัวของอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันในน้ำและกระบวนการแอนแคปซูลเลชันของสารออกฤทธิ์	อ.เทพกัญญา หาญศีลวัต	210,000
10	ว-ท(ด)125.54	การพัฒนาซูปกึ่งสำเร็จรูปทางโภชนาการจากฟลาวมันเทศสำหรับผู้สูงอายุ	รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด	240,000
11	ว-ท(ด)127.54	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลิปกลอสที่มีส่วนผสมของไขรำข้าวและโปรตีนรำข้าว	รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ	230,000
12	ว-ท(ด)128.54	การทำนายปริมาณและองค์ประกอบของไขมันกะทิอย่างรวดเร็วและไม่ทำลายตัวอย่างด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด	รศ.ธงชัย สุวรรณสิขณน	270,000
13	ว-ท(ด)129.54	การหาลักษณะกลิ่นรสของน้ำพริกเผด้วยวิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาและจุ่มกัมมิเลคโทรนิค	รศ.ธงชัย สุวรรณสิขณน	210,000
14	ว-ท(ด)130.54	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักหัวเห็ดองอกและข้าวกล้องอกด้วย <i>Rhizopus oligosporus</i> เพื่อใช้เป็นสารอาหารเสริม	ผศ.วัลย์รัตน์ จันทร์ปานนท์	170,000
15	ว-ท(ด)131.54	ผลของการใช้โคโคซานและสารสกัดจากขิงเป็นสารต้านอนุมูลอิสระและสารต้านเชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อวัชบด	อ.ทานตะวัน พิทักษ์ (คเชนทร์ชัย)	240,000
16	อ-ช 3.54	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีลักษณะเป็นเจลจากแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์	อ.เทพกัญญา หาญศีลวัต	50,000
17	อ-ช 4.54	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นึ่งไก่เทียม	อ.เทพกัญญา หาญศีลวัต	50,000
18	ว-ท(ช)1.54	การสร้างมูลค่าจากวัตถุดิบทางการเกษตรเพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง	รศ.เพ็ญขวัญ ชนปรีดา	950,000

รวม

3,903,333

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554
ภาควิชาวิทยาการสิ่งทอ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)151.53	การศึกษาการตกแต่งผ้าไหมด้วยสמןไพรไทย โดยสารประกอบเชิงซ้อนเบต้าไซโคลเดกซ์ทริน	อ.ผุสดี แซ่ลิ้ม	170,000
2	ว-ท(ด)142.54	การพัฒนาสารชันจากแป้งข้าวและสารกันสีจากรำข้าว สำหรับการพิมพ์ผ้าฝ้ายแบบรีซิสต์	อ.พรทิพย์ แซ่เบ็	140,000
3	ว-ท(ด)143.54	การเตรียมไฮโดรเจลจากเศษเส้นใยเซลลูโลสประดิษฐ์ จากอุตสาหกรรมการผลิตเส้นใย	ผศ.จันทร์ทิพย์ ชื้อสัตย์	250,000

รวม

560,000

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)144.53	การพัฒนาเทคนิคความดันอินฟราเรดสำหรับผลิตข้าวเสริมสุขภาพทางโภชนเภสัช	ผศ.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์	220,000
2	ม-ว 31.53	อิทธิพลของลักษณะโครงสร้างของเส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้งต่อการแพร่ของน้ำในเส้นระหว่างการคั้นรูป	อ.สาวิตรี รัตนสุมาวงศ์ (ธรรมธงชาติ)	120,000
3	ว-ท(ด)132.54	ผลของการตัดแปรรูปข้าวที่ระดับโพลีเมอไรเซชันต่างๆต่อวิทยาการเสถียรของเจลและการเสริมกันกับสารไฮโดรคอลลอยด์	รศ.ปริศนา สุวรรณภรณ์	210,000
4	ว-ท(ด)133.54	การพัฒนาการผลิตส่วนผสมอาหารจากโปรตีนรำข้าวเข้มน้ำเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์	รศ.โชคชัย ธีรกุลเกียรติ	180,000
5	ว-ท(ด)134.54	ผลของสารสกัดโปรตีนจากข้าวพันธุ์ต่างๆ และส่วนของโปรตีนที่แยกได้ต่อประสิทธิภาพการยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์	รศ.โชคชัย ธีรกุลเกียรติ	230,000
6	ว-ท(ด)135.54	อิทธิพลของกระบวนการนึ่ง กระบวนการต้ม และกระบวนการอบแห้งต่อเนื้อสัมผัสของเส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้ง	อ.สาวิตรี รัตนสุมาวงศ์ (ธรรมธงชาติ)	190,000
7	ว-ท(ด)136.54	วิธีการตรวจสอบย้อนกลับโดยใช้โปรตีนเรืองแสงสีเขียวเป็นตัวบ่งชี้เพื่อตรวจติดตามการอยู่รอดของเอสเชอริเชียคอลลี ในระบบอาหารแช่เยือกแข็ง	ผศ.สุดสาย ตรีวานิช	220,000
8	ว-ท(ด)137.54	ประสิทธิภาพของฟิล์มโซเดียมคาร์บอกซีเมทิลไคโตซานต่อการยับยั้งจุลินทรีย์ในอาหาร	อ.จิตศิริ ราชตะนะพันธ์	200,000
9	ว-ท(ด)138.54	ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของข้าวหุงสุกแช่เยือกแข็งของไทย	รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ	160,000
10	ว-ท(ด)139.54	ผลของสภาวะการแช่เยือกแข็งของกระบวนการทำแห้งเยือกแข็งต่อปริมาณบีตาแคโรทีนในมะม่วงแห้งเยือกแข็ง	รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ	160,000
11	ว-ท(ด)140.54	การศึกษาสมบัติของแป้งข้าวฟ่างดัดแปรด้วยวิธีความร้อนร่วมกับความชื้น	ผศ.มาศอุบล ทองงาม	170,000
12	ว-ท(ด)141.54	การผลิตสารสกัดแซนโทนจากเปลือกมังคุด	อ.สายพิน ทานัชฌาสัย	210,000

รวม

2,270,000