

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	ภาควิชา / ฝ่าย / ศูนย์ / สถานีวิจัย	จำนวน	งบประมาณ
1	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	6	970,000
2	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	7	1,150,000
3	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	4	1,040,000
4	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	4	520,000
	รวม	<b>21</b>	<b>3,680,000</b>

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคั่วและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)106.54	สมบัติเชิงความหนืดและระดับการเกิดเจลลาทีนในเซชันที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเครื่องดื่มสำเร็จรูปแก้วเขียวที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรักชัน	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช	230,000
2	ว-ท(ด)107.54	อิทธิพลของการเกิดรีโทรเกรเดชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมอบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรักชัน	นายนิพัทธ์ ลีนสงวน	180,000
3	ว-ท(ด)108.54	การใช้ประโยชน์จากแก้วมังกรขาว และแก้วมังกรแดง	นางสาวช่อลัดดา เทียงพุก	120,000
4	ว-ท(ด)109.54	ปัจจัยที่มีผลต่อรสฝาดและขนในน้ำสตอเบอรี่ดอย (Fragaria vesca) เพื่อสุขภาพ	นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช	180,000
5	ว-ท(ด)110.54	ผลของกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อปริมาณวิตามินซี สารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะขามป้อม	นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช	170,000
6	ว-ท(ด)111.54	การใช้ถั่วพิวเร่ทดแทนไขมันในคุกกี้	นางสาวศรดา (ตรีษา) โลหะนะ	90,000

รวม

970,000

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)96.54	การพัฒนาวิธีการตรวจวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้อาหารทะเล (กุ้ง และปู) แบบอัลติเพิลิกซ์พีซีอาร์	นางวิภา สุโรจนะเมธากุล	290,000
2	ว-ท(ด)97.54	ฟลูคโตโอสิโกแซคคาไรด์ในผงสกัดเข้มข้น	นายวินัส ภูมินาด	90,000
3	ว-ท(ด)98.54	การผลิตฟักทองญี่ปุ่นพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุสำหรับการจำหน่ายปลีก : คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา	นางสาวอภิญา จุฑาทู	90,000
4	ว-ท(ด)99.54	ศึกษาชนิดของวัสดุห่อหุ้มที่ใช้กักเก็บกลิ่นรส สีและสารให้ความเผ็ดจากส่วนผสมของน้ำปลาพริกโดยใช้ spray dryer เพื่อใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ผงปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติ	ดร.สมิตรา บุญบำรุง	130,000
5	ว-ท(ด)100.54	ปริมาณกรดอะมิโนอิสระที่มีผลต่อรสอร่อยในเห็ดหอมสด เห็ดฟาง และเห็ดนางรมซึ่งการที่ผลิตในประเทศไทย	นางจันทร์สุดา จริยวัฒนวิจิตร	230,000
6	ว-ท(ด)101.54	การใช้ประโยชน์จากฟักข้าวเพื่อพัฒนาเบียร์ผลิตภัณฑ์ซูปกึ่งสำเร็จรูปที่อุดมด้วยสารกลุ่มแคโรทีนอยด์ด้วยกระบวนการทำแห้งแบบลูกกลิ้ง	นางสาวรัศมี ศุภศรี	150,000
7	ว-ท(ด)102.54	ผลของตัวทำละลาย อุณหภูมิและเวลาต่อการสกัดสารฟลาโวนอลจากเปลือกปนนเมล็ดและจากเมล็ดองุ่นที่เป็นส่วนเหลือทิ้งจากการผลิตไวน์ โดยใช้คลื่นอุลตราโซนิคช่วยในการสกัด	นางสาวกรรณา วงษ์กระจำ	170,000

รวม

1,150,000

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ว-ท(ด)112.54	การประยุกต์ใช้เทคนิค Surface Culture Fermentation ในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์สับประรด	นายประมวล ทรายทอง	220,000
2	ว-ท(ด)113.54	ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของแล็กติกแอซิดแบคทีเรียจากผักดองพื้นบ้านของประเทศไทย	นางสาวพัทธินันท์ ภูมิพันธ์	220,000
3	ว-ท(ด)114.54	การพัฒนาเทคนิคัลติเพล็กซ์โพลีเมอเรสเซนรีเอคชันเพื่อการตรวจวิเคราะห์ <i>Campylobacter jejuni</i> และ <i>Campylobacter coli</i> ที่ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	นางสร้อยทอง สายหยุดทอง	310,000
4	ว-ท(ด)115.54	การทดสอบความเป็นพรไบโอติกของเอกโซโพลีแซคคาไรด์จากแล็กติกแอซิดแบคทีเรีย	นายวันชัย พันธุ์ทวี	290,000

รวม

**1,040,000**

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2554

ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1	ก-ช(ด)74.54	ผลของตัวเหลืองงอกต่อระดับไขมันในเลือดหนูทดลอง	ดร.วันเพ็ญ มีสมญา	150,000
2	ว-ท(ด)103.54	คุณภาพโปรตีนของโจ๊กสมุนไพรกึ่งสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ	นางสาวเยาวดี คุปตะพันธ์	110,000
3	ว-ท(ด)104.54	ฤทธิ์ด้านการก่อกลายพันธู์ของเครื่องดื่มจากขมิ้นชัน	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	130,000
4	ว-ท(ด)105.54	การ identification และ การ quantity สารต้านอนุมูลอิสระในข้าวมีสี และผลกระทบจากกระบวนการทำอาหารด้วยการวิเคราะห์จาก high performance liquid chromatography	นางสาวนิตดา เทวารุทธิ์	130,000

รวม

520,000