

โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ประจำปี 2548

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
1.	ว-ท (ด) 41.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน ไทยสร้างสุขภาพชนิดพร้อมบริโภค	น.ส. เพ็ญใจ ตั้งคณะกุล	200,000
2.	ว-ท (ด) 42.48	การศึกษาคุณสมบัติของแป้งมันเทศ พันธุ์ต่าง ๆ ในประเทศไทย เพื่อสร้าง ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มในอาหาร ประเภทเส้นและเครื่องดื่มสำเร็จรูป	น.ส.สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์	200,000
3.	ว-ท (ด) 43.48	การศึกษากรรณวิธีการผลิตเพื่อหา เอกลักษณ์ทางด้านกลิ่นรสของไวน์ ลินจี่ที่มีศักยภาพทางการตลาด	น.ส. สุมิตรา บุญบำรุง	250,000
4.	04113977	การวิจัยและพัฒนาการปลูกไม้เพื่อการ ผลิตหน่อไม้และการใช้ประโยชน์จากไม้ ไม้ <u>โครงการย่อยที่ 4</u> การศึกษาลักษณะ ทางกายภาพของหน่อไม้สดและการ แปรรูปหน่อไม้สด	น.ส. ช่อลัดดา เทียงพุก	140,000
5.	ศ-ช(สวพป) 1.13.48	การผลิตและการใช้ประโยชน์ กวาวเครือขาวทางการเกษตร <u>โครงการย่อยที่ 13</u> การต่อยอด เอกสารสิทธิบัตรและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไทย กวาวเครือขาว (Pueraria minifica)	นายปราโมทย์ ธรรมรัตน์	300,000
6.	ศ-ช (วท) 1.11.48	การวิจัยและพัฒนาสมุนไพรขึ้นชั้น แบบครบวงจรสู่อุตสาหกรรม <u>โครงการย่อยที่ 11</u> ฤทธิ์ต้านการ กลายพันธุ์ของอาหารไทยที่มีขมิ้นชัน เป็นองค์ประกอบ	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย	150,000
7.	ว-ถ 114.48	การฟื้นคืนจิตวิญญาณตลาดเก่า จ.อ่างทอง เพื่อรักษาอัตลักษณ์ทาง ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน	ดร. วรณดี สุทธิรักษา	300,000

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
8.	ศ-ข (สอ) 1.48	ประสิทธิภาพของน้ำอิเล็กโตรไลต์ในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในผัก	นางจันทิมา จาปะเกษตรร์	100,000
9.	ศ-ข (สอ) 2.48	การใช้ประโยชน์จากสารโพลีแซคคาไรด์เพื่อใช้เป็นสารกักเก็บกลิ่นรสมะม่วง โดยเทคโนโลยี Encapsulation	นางวิภา สุโรจนะเมธากุล	600,000
10.	ศ-ข (สอ) 3.48	การพัฒนาผลมะขามป้อมเป็นผลิตภัณฑ์สร้างสุขภาพ	น.ส. เกศศิณี ตระกูลทิวากร	200,000
11.	ศ-ข (สอ) 4.48	การพัฒนาการผลิตแป้งพลังงานต่ำ (resistant starch) ด้วยกระบวนการเอ็กทราซัน เพื่อใช้ประโยชน์กับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	ดร. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ	300,000
12.	อ-ข 1.48	โครงการต่อยอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและอุตสาหกรรมเกษตรเชิงพาณิชย์	นายปราโมทย์ ธรรมรัตน์	3,000,000
13.	อ-ข 12.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมโปรตีนชนิดเม็ดจากโปรตีนไฮโดรไลเสทหัวกุ้ง	ดร. พิลานี ไวกนอมสัจด์ย์	300,000
14.	อ-ข 24.48	การผลิตหัวเชื้อน้ำส้มสายชูหมักชนิดเหลวและผง	นางมาลัย บุญรัตน์กรกิจ	140,000
15.	อ-ข 25.48	พริกป่นและพริกไทยป่นคุณภาพสูงและกรรมวิธีการผลิต	นายปราโมทย์ ธรรมรัตน์	400,000
16.	อ-ข 26.48	ผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดชนิดผงและแคปซูล	นางสิริพร สธนเสาวภาคย์	200,000
17.	อ-ข 27.48	การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์พริกในภาชนะบรรจุสุญญากาศเชิงพาณิชย์	นางกุลวดี ตระองพาณิชย์	200,000
18.	อ-ข 28.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมมะละกอกลิ่นมะนาวน้ำตาลต่ำ	น.ส. ช่อลัดดา เทียงพุก	100,000
19.	อ-ข 29.48	น้ำมะขามหวานสกัดเข้มข้น	นางมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด	250,000
20.	อ-ข 30.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันลูกเดือยเพื่อสุขภาพ	นางชิตชม อีรวงะ	200,000

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
21.	อ-ช 31.48	เครื่องดื่มสำเร็จรูปสุขภาพดีเสริมสุขภาพด้วยสมุนไพรไทย	นางจุฬาลักษณ์ จารุณูช	300,000
22.	อ-ช 32.48	การพัฒนาต่อยอดการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนแปงทอดแช่เยือกแข็งที่อุ่นด้วยความร้อนไมโครเวฟ	ดร. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ	220,000
23.	อ-ช 33.48	น้ำนมถั่วเหลืองผสมไข่ขาว/ไข่แดง	น.ส. เพลินใจ ตั้งคณะกุล	150,000
24.	อ-ช 34.48	ศึกษาเปรียบเทียบการดูดซึม (Absorption) และการย่อย (Digestibility) ด้วยวิธี In Vitro และ In Vivo test ระหว่างสาหร่าย Spirulina สกัดด้วยวิธีพิเศษ และสาหร่าย Spirulina ทั่วไปที่จำหน่ายในท้องตลาด	นายณัฐภาส ผู้พัฒน์	180,000
25.	อ-ช 35.48	อาหารเสริมสุขภาพโปรไบโอติก-พรีไบโอติก เสริมกรดไขมันจำเป็น	นายวันชัย พันธุ์ทวี	150,000
26.	อ-ช 36.48	ผงไหมคุณภาพสูงและกรรมวิธีการผลิต	นายสมโภชน์ ไใหญ่เยี่ยม	200,000
27.	อ-ช 37.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะพร้าวอ่อนหมักและ การใช้ประโยชน์	นายวินัด ภูมินาด	100,000
28.	อ-ช 38.48	การพัฒนาวิธีวิเคราะห์โปรไฟล์กรดอะมิโนแอสิดโดยใช้เทคนิค Evaporated Light Scattering Detection	นายทนิฐ พงษ์ตุลิต	250,000
29.	อ-ช 39.48	การผลิตเครื่องดื่มผสมนมข้าวหมากและน้ำองุ่น	น.ส. วิภาภรณ์ ณ ถลาง	100,000
30.	ส-ช (สอ) 1.46	การทดสอบความเป็นพิษของสมุนไพรไทยบางชนิดที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ โดยวิธีการทดสอบการกลายพันธุ์ในแบคทีเรีย การใช้เซลล์เพาะเลี้ยง และทดสอบในสัตว์ทดลอง	น.ส.ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์	200,000
31.	ส-ช (สอ) 2.46	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มด้วยเทคโนโลยีเมมเบรน: ลำไยสกัดเข้มข้น	นางมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด	80,000

ลำดับ	รหัสโครงการ	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ
32.	ส-ช (สอ) 3.46	การศึกษาคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของสารสกัดที่ให้กลิ่นหอมจากสมุนไพรหลักที่เป็นองค์ประกอบสำหรับการปรุงอาหารไทย	น.ส.สุมิตรา บุญบำรุง	100,000
33.	ส-ช (สอ) 4.46	การวิจัยและพัฒนากรรมวิธีการผลิตและคุณค่าทางอาหารของน้ำชีวจิตสำเร็จรูป	นางกุลวดี ทรงพานิชย์	80,000
34.	อ-ช 43.48	การผลิตโยเกิร์ตเพื่อสุขภาพจากน้ำนมข้าว	นายประมวล ทรายทอง	300,000
35.	อ-ช 44.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไขมันต่ำ โยเดียมต่ำเสริมด้วยใยอาหารผงจากพืชตระกูลส้ม	น.ส.อัณฐลี อุษณาสวรรณกุล	300,000
36.	อ-ช 45.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโกโก้สมุนไพรเพื่อสุขภาพพร้อมดื่ม	น.ส. กัษมาพร ปัญัติบุตร	300,000
37.	อ-ช 46.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวเสริมคุณค่าด้วยสมุนไพรไทย	น.ส.นิศากร วรวิสัยานนท์	200,000
38.	อ-ช 47.48	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังโดยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการจากข้าวแดง งาดำ และเปลือกถั่วเหลือง	น.ส. ดาลัด ศิริวัน	200,000
39.	อ-ช 48.48	การผลิตข้าวกล้องงอกเสริมวิตามินสำหรับหุงบริโภค	น.ส.ศิริดา สันติศิริวารภรณ์	300,000
40.	อ-ช 49.48	การผลิต resistant starch จากข้าวด้วยวิธีการย่อยแป้งด้วยการหมักทางธรรมชาติร่วมกับการให้ความร้อนและความชื้นและการพัฒนาขนมจีนเสริมไฟเบอร์	น.ส. ศันสนีย์ อุดมระติ	300,000
41.	ว-ส 17.48	การเตรียมความพร้อมในการพึ่งพาตนเองเพื่อรองรับการออกนอกระบบราชการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	นางผ่องศรี จิตตบุญท์	250,000
			รวม	11,790,000