

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
<b>คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</b>					<b>171</b>
1	1.)Effect of Sizing agents coating on Physical Properties of Corrugated Linerboard in cold Storage Application 2.)Factors Influencing wastage in them Packaging Lines of Consumer Product	ผศ.ธัญญารัตน์ จัญญาญจน์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01053441 ชื่อวิชา Packaging Process Analysis  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01053631 ชื่อวิชา Analytical Packaging Systems	1/6/52 - 25/9/52  2/11/51 - 20/2/52	เอกสารประกอบการสอน   เอกสารประกอบการสอน
2	A model of xylitol production by the yeast Candida mogii	Tochampa, W รศ.สาโรจน์ ศิริกันสนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิรัตน์ วาณิชย์ศรีรัตน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.เพ็ญจิตร ศรีนพคุณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมเคมี Bakker, HHC Chisti, Y	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน
3	Active and Modified Atmosphere Packaging for Enhancing the Shelf Life of Foi Tong	ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ ฐิติพร ธนาธรรมธร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ อรสิริ เสมรสุต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 053591 ชื่อวิชา Research Methods in Packaging Technology  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 053691 ชื่อวิชา Advan. Research Methods in Packaging Tech.	20/1/52 - 27/1/52  22/1/52 - 29/1/52	หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 10 การเขียนรายงานการวิจัย   หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 10 การเขียนรายงานการวิจัย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
4	Active Packaging Technologies with an Emphasis on Antimicrobial Packaging and Its Applications	ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Joseph Miltz Department of Food Engineering and Biotechnology, Technion-Israel Institute of Technology Kees Sonneveld Center for Packaging, Transportation and Storage, Victoria University of Technology Stephen W. Bigger School of Life Sciences and Technology, Victoria University of Technology	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01053527 ชื่อวิชา Active & Intelligent Packaging Technology  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 053591 ชื่อวิชา Research Methods in Packaging Technology  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 053691 ชื่อวิชา Advan. Research Methods in Packaging Tech.	9/6/52 - 21/7/52  20/1/52 - 20/1/52  22/1/52 - 29/1/52	เอกสารคำสอนวิชา 01053527 Active and Intelligent Packaging Technology บทที่ 1 บทนำสู่เทคโนโลยีการบรรจุแบบแอคทีฟและอินเทลลิเจนท์; บทที่ 2 การบรรจุแบบต้านจุลินทรีย์; บทที่ 3 การบรรจุแบบต้านปฏิกิริยาออกซิเดชั่น; บทที่ 6 การกำจัดออกซิเจน  หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 10 การเขียนรายงานการวิจัย  หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 10 การเขียนรายงานการวิจัย
5	Antianxiety Activity of Clove Oil and Its Principal Constituent, and Possible Application in Active Packaging for Transportation of Siamese Fighting Fish	ธนภัทร พัฒนศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ ผศ.วราห์ เทพานุติ คณะประมง บางเขน ภาควิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01053527 ชื่อวิชา Active & Intelligent Packaging Technology	15/9/52 - 15/9/52	เอกสารคำสอนวิชา 01053527 Active and Intelligent Packaging Technology บทที่ 13 การติดตามการวิจัยปัจจุบันด้านการบรรจุแบบแอคทีฟและอินเทลลิเจนท์
6	Antibacterial Activity of The Extracts from Jatropha curcas Linn.	ผศ.ณัฏภัทร จินดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาวสุพัตริเดือน ชูณหกานต์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผศ.ดร.วรินทร์ ชวศิริ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การใช้สารสกัดสมุนไพรตัวยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคแบบฉวยโอกาสในคน จากแหล่งทุน : สวพ.ผ่านโครงการเคยูไบโอดีเซล	1/10/51 - 30/9/52	รายงานการวิจัย 6 เดือน และ 12 เดือน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
7	Antifungal Activity of Clove and Cinnamon Oil and Their Synergistic Against Postharvest Decay Fungi of Grape in vitro	นางสาวอุคมลักษณ์ สุขอิตตะ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิต ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพและ พลังงานชีวภาพ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.วัลย์รัตน์ จันทร์ปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นางอุไรวรรณ ดิลกคุณานันท์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิต ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพและ พลังงานชีวภาพ ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 054243 ชื่อวิชา Biological Quality Measurement  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 054244 ชื่อวิชา Laboratory in Biological Quality Measurement	29/10/51 - 19/2/52  21/1/52 - 22/1/52	เอกสารประกอบ การสอน โดยใช้ใน การยกตัวอย่าง ปัจจัยที่มีผลต่อการ เจริญของเชื้อ จุลินทรีย์  เอกสารประกอบ การสอนปฏิบัติการ วิธีการทดสอบความ สามารถในการต้าน เชื้อของสารสกัดจาก ธรรมชาติ
8	Antimicrobial activity of cinnamon and clove oils under modified atmosphere conditions	Matan, N รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Mawson, AJ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ Parker, M	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 054451 ชื่อวิชา Techniques for Product Development	29/6/52 - 1/7/52  10/11/51 - 13/11/51	เอกสารประกอบ การสอน  เอกสารประกอบ การสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การประยุกต์ใช้สกัดสารและน้ำมันหอมระเหยในผลิตภัณฑ์ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาผลิตภัณฑ์โฟมทำความสะอาดมือที่มีส่วนผสมของน้ำมันหอมระเหย ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>	<p>23/10/51 - 23/10/51</p> <p>31/10/51 - 31/10/51</p>	<p>เอกสารประกอบการสอน</p> <p>เอกสารประกอบการฝึกอบรม</p>
9	Antimicrobial Effects of Coating Solution Containing Clove Oil and Hydrophobic Starch for Coating Paperboard	<p>สุทธิสุดา วานิช</p> <p>ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ</p> <p>ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล</p> <p>คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p> <p>ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ</p> <p>ผศ.ธัญญารัตน์ จัญญาญจน์</p> <p>คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p> <p>ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ</p>	<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01053521 ชื่อวิชา Converting Tech. of Materials in Packaging</p>	<p>3/9/52 - 17/9/52</p>	<p>เอกสารประกอบการสอน</p>
10	Antimicrobial Effects of Vanillin Coating Solution for Coating Paperboard intended for Bakery Products Packaging	<p>สุวิรัตน์ รักช่วย</p> <p>ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ</p> <p>ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล</p> <p>คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p> <p>ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ</p> <p>ผศ.ธัญญารัตน์ จัญญาญจน์</p> <p>คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p> <p>ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ</p>	<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01053521 ชื่อวิชา Converting Tech. of Materials in Packaging</p>	<p>3/9/52 - 17/9/52</p>	<p>เอกสารการสอน</p>

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
11	Antimicrobial Properties of Basil and Its Possible Application in Food Packaging	ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Joseph Miltz Department of Food Engineering and Biotechnology, Technion-Israel Institute of Technology Kees Sonneveld Center for Packaging, Transportation and Storage, Victoria University of Technology Stephen W. Bigger School of Life Sciences and Technology, Victoria University of Technology	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01053527 ชื่อวิชา Active & Intelligent Packaging Technology	16/6/52 - 16/6/52	เอกสารคำสอนวิชา 01053527 Active and Intelligent Packaging Technology บทที่ 2 การบรรจุแบบต้านจุลินทรีย์
12	Antioxidant properties of teaw (Cratoxylum formosum Dyer) extract in soybean oil and emulsions	Maisuthisakul P. รศ.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Gordon M.H.	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054554 ชื่อวิชา Shelf Life Evaluation of Agro-Ind. Products	6/9/52 - 25/9/52	เอกสารประกอบการสอน
13	Antioxidative properties of partially purified barley hordein, rice bran protein fractions and their hydrolysates	Chanput, W รศ.โชคชัย อีร์กุลเกียรติ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Nakai, S	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01052697 ชื่อวิชา Seminar	8/9/52 - 8/9/52	Abstract and power point presentation for seminar entitled "Protein and its hydrolysate from rice bran and their applications in food" by Supatcha Kubglomsong
14	Application of Chitosan and Chicken Protein Hydrolysate as Cold-Set Binders in Raw Restructured Chicken Meat	อ.ทานตะวัน พิทักษ์ (สกุลเดิม คเชนทร์ชัย) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.ดร.พันธิพา จันทวัฒน์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผศ.ดร.รัฐ พิชญางกูร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054496 ชื่อวิชา Selected Topics in Product Development	3/6/52 - 2/10/52	เอกสารประกอบการสอนรายวิชา 01054496

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การประยุกต์ใช้สารสกัดอัลลิซินจากกระเทียม ไคโตซานและสารประกอบเชิงซ้อนอัลลิซิน-ไคโตซานเป็นสารต้านเชื้อ จากแหล่งทุน : สกว.	1/10/51 - 31/12/52	รายงานการวิจัยและบทความที่จะตีพิมพ์ในวารสารวิชาการนานาชาติ
15	Application of osmodehydrofreezing to improve quality of some Thai fruits	รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของข้าวหุงสุกแช่เยือกแข็งของไทย จากแหล่งทุน : สวพ มก	1/9/52 - 30/9/53	สัญญาทุน
16	Application of single primer based-PCR for simple and rapid detection of Salmonella spp. in foods	ผศ.สุดสาย ศรีวานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การพัฒนาใช้สีย้อมดีเอ็นเอร่วมกับปฏิกิริยาลูกโซ่พอลิเมอไรสในการตรวจสอบ Salmonella Enteritidis จากแหล่งทุน : สถาบันวิจัยและพัฒนา แห่ง มก.	30/1/52 - 29/1/53	เอกสารการรับทุนปีงบประมาณ 2552
17	Aroma components of acid-hydrolyzed vegetable protein made by partial hydrolysis of rice bran protein	รศ.โชคชัย อีร์กุลเกียรติ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Jarunrattanasri, A Cadwallader, KR	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01052497 ชื่อวิชา Seminar	2/9/52 - 2/9/52	Abstract and power point presentation for seminar เรื่อง สมบัติเชิงหน้าที่และคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นของโปรตีนรำข้าวเข้มข้น โดย นางสาวรุติพร ตระกูลสุวรรณ
18	Atmosphere packaging technologies to maintain freshness and promote sale of fresh cut pomelo	Pitirat Klintham มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อ.ศศิธร ตรงจิตภักดี (จันทนวรารังกูร) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร รศ.วณิ ชนเห็นชอบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 052424 ชื่อวิชา Fruit & Vegetable Technology	18/11/51 - 18/11/51	ตัวอย่างประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วย งานที่นำไปใช้ :บริษัท Swift รายละเอียดการนำไปใช้ :การรักษา คุณภาพผลิตภัณฑ์ในระหว่างการส่งออก	28/5/52 - 28/5/52	การประชุมกับ บริษัท
19	Changes in TPA parameters of tapioca starch gels containing alginate during storage	N. Kumpai ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ S. Srijunthongsiri ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.เทพัญญา หาญศีลวัต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 054642 ชื่อวิชา Rheology in Product Development	12/1/52 - 20/2/52	เอกสารประกอบการ การสอน
20	Characterisation of cell wall polysaccharides from okra (Abelmoschus esculentus (L.) Moench)	Nipaporn Sengkhampan Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University Ren? Verhoef Laboratory of Food Chemistry, Department of Agrotechnology and Food Sciences, Wageningen University Henk A. Schols Laboratory of Food Chemistry, Department of Agrotechnology and Food Sciences, Wageningen University ผศ.ธนะบุลย์ สัจจอนันตกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Alphons G. J. Voragen Laboratory of Food Chemistry, Department of Agrotechnology and Food Sciences, Wageningen University	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01052517 ชื่อวิชา Advanced Food Science	13/7/52 - 27/7/52	sheet ประกอบคำ บรรยาย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
21	Characterization of Antimicrobial Films Containing Basil Extracts	ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Miltz J. Sonneveld K. Bigger S.W.	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 053591 ชื่อวิชา Research Methods in Packaging Technology  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 053691 ชื่อวิชา Advan. Research Methods in Packaging Tech.	11/11/51 - 16/12/51  27/11/51 - 18/12/51	หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 4 การตรวจเอกสาร; บทที่ 6 สถิติเบื้องต้นกับการวิจัย  หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 4 การตรวจเอกสาร; บทที่ 6 สถิติเบื้องต้นกับการวิจัย
22	Chemical transesterification of tuna oil to enriched omega-3 polyunsaturated fatty acids	อ.อุทัย กลิ่นเกษร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 052482 ชื่อวิชา Technology of Edible Fats & Oils	27/10/51 - 20/2/52	เอกสารประกอบการสอน (power point)
23	Computational fluid dynamics simulation of temperature profiles during batch baking	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Wuttijumnong, P Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Songkla Netipunya, S. Department of Product Development, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054472 ชื่อวิชา Design in Agro-Industry	26/8/52 - 2/9/52	เอกสารประกอบการสอน
24	Concentrating Algae Slurries Using a Dissolved Air Flotation	รศ.สาวิตรี จันทรานุกรักษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ S., Bhattarai, K.K.	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การศึกษา ระบบ Bioreactor Membrane เพื่อผลิตสาหร่ายโดยใช้น้ำสกัดชีวภาพจากไส้เดือน เป็นสารอาหารจากแหล่งทุน :สวพ	2/3/52 - 3/10/54	การตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการและเครื่องphotoreactor



รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
25	Consumer Acceptance and Purchase Decisions of Butter Cake from Jasmine Rice Flour	Amporn Sae-Eaw นิสิต รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.ธงชัย สุวรรณสิขินันท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ Witoon Prinyawiwatkul Department of Food Science, Louisiana State University Agricultural Center, Baton Rouge, Louisiana 70803-42000, USA.	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054548 ชื่อวิชา Sensory Evaluation for Product Development	3/11/51 - 12/2/52	เอกสารการสอน
26	Consumer Model of Sandwich bread	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054575 ชื่อวิชา Modeling for Product Development	31/12/51 - 30/9/52	เอกสารประกอบการสอน
27	Consumers' perspectives and trade-off on packaging functions	ผศ.ธัญญารัตน์ จัญญาญจน์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ รศ.ปริศนา สุวรรณภรณ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01053441 ชื่อวิชา Packaging Process Analysis	1/6/52 - 25/9/52	เอกสารประกอบการสอน
28	CONTRIBUTION OF THE COLD CHAIN TO SUMMERFRUIT QUALITY	อ.พิสิฐฐ์ ธรรมวิณี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ John Mawson IFNHH, Massey University, New Zealand	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Product Development and Quality Control for Selected Ag ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์  - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :อิทธิพลการแกว่งตัวของอุณหภูมิระหว่างการขนส่งที่มีต่อคุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งในภาชนะบรรจุปรับสภาพ จากแหล่งทุน :สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก.	29/6/52 - 29/6/52          1/10/51 - 26/12/52	เอกสารประกอบการบรรยาย Fruit and Vegetable quality          ผลงานวิจัย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
29	Degradative kinetic of ?-mangostin and antioxidant capacity of dried mangosteen (Garcinia mangostana L.) rind extract.	พิลาพา ยืนนาน นิสิต ผศ.ธนะบุญย์ สัจจอนันตกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 052531 ชื่อวิชา App Physic Chem Food Science	5/1/52 - 16/2/52	ตัวอย่างประกอบคำ บรรยาย
30	Determination of total nitrogen and sodium chloride in Thai commercial fish sauces by using NIR spectroscopy with artificial neural networks	รศ.ธงชัย สุวรรณสิขินันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 054599 ชื่อวิชา Thesis	3/11/51 - 27/2/52	เอกสารการสอน และรายงานความ ก้าวหน้าการดำเนินการวิจัย
31	Development and Success of Agro-Industrial SMEs in Thailand	ผศ.ปรารธนา ปรารธนาดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร ผศ.รวีพิมพ์ ฉวีสุข คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงนโยบาย/บริหาร :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงนโยบาย/บริหาร ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :Asia Corporation Dialog (ACD) and Small and Medium Enterprise Developers (SMED) of Federation of รายละเอียดการนำ ไปใช้ :เป็นแนวทางต้นแบบให้ SME ด้านอุตสาหกรรมเกษตรให้ประเทศ ใน Asia	7/8/52 - 8/8/52	report
32	Development of poly(lactic acid)-starch resins for food packaging	อ.รังรอง ยกสำน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร อ.อำพร เสน่ห์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร ผศ.น้ำฝน ลำดับวงศ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01053434 ชื่อวิชา Bio-based Materials Processing  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01053414 ชื่อวิชา Polymer Technology  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01053521 ชื่อวิชา Converting Tech. of Materials in Packaging	4/8/52 - 4/8/52  10/6/52 - 23/9/52  11/6/52 - 25/6/52	เอกสารประกอบ ปฏิบัติการเรื่องขึ้น รูปพลาสติกชีวภาพ  ตัวอย่างการขึ้นรูป พลาสติกชีวฐาน  รายงานการขึ้นรูป พลาสติกชีวภาพ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
33	Effect of Biodegradable coatings on barrier properties of paperboard food packaging	สลินดา บุตรกนิรี ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ผศ.ธัญญารัตน์ จัญญาญจน์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ อ.รังรอง ยกสำน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01053521 ชื่อวิชา Converting Tech. of Materials in Packaging	3/9/52 - 17/9/52	เอกสารประกอบการสอน
34	Effect of calcium chloride on texture pectin content and microstructure of frozen mango	รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : ำจัยที่มีผลต่อคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลไม้แช่เยือกแข็งของไทย จากแหล่งทุน : สวพ มก	1/9/52 - 30/9/53	สัญญาทุน
35	Effect of Carrying Slots on the Compression Strength of Corrugated Board Panels	ผศ.ธัญญารัตน์ จัญญาญจน์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Pattamaporn Boonchu Department of packaging Technology, Faculty of Agro-Industry Kasetsart University Sanivan Bao-Ban Department of packaging Technology, Faculty of Agro-Industry Kasetsart University	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01053521 ชื่อวิชา Converting Tech. of Materials in Packaging	10/9/52 - 17/9/52	เอกสารการสอน
36	Effect of coating on doughnut cake preference using R-index.	รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	3/11/51 - 27/2/52	ตัวอย่างในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคนิคที่ใช้
37	Effect of edible coating ingredients incorporated into predustring mix on moisture content, fat content and consumer acceptability of fried breaded product	Warapong Usawakesmanee ม.สงขลานครินทร์ Manjeet S.Chinnan University of Georgia, USA อ.ไพศาล วุฒิจำนงค์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.นงนุช รักสกุลไทย คณะประมง บางเขน ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 054355 ชื่อวิชา Statistics for Product Development	3/11/51 - 27/2/52	ตัวอย่างในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
38	Effect of extrusion conditions on physical and chemical properties of high protein glutinous rice-based snack	Chaiyakul, Supat รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.ไพศาล วุฒิจำนงค์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Winger, Ray	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 054341 ชื่อวิชา Chemical & Physical Quality Measurement	20/7/52 - 24/7/52	เอกสารประกอบการสอน
39	Effect of homogenizer types and sodium chloride concentrations on the physical properties of coconut oil-in-water emulsions	รศ.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 054353 ชื่อวิชา Principles of Process Development	10/11/51 - 20/2/52	ตัวอย่างของข้อมูลและผลที่ได้นำไปใช้ในการสอนและเอกสารประกอบการสอน
40	Effect of Material Properties and Processing Conditions on RESS of Poly(L-lactide)	อ.อำพร เสน่ห์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 01053529 ชื่อวิชา Supercritical Fluid Tech.Pack.& Materials  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :นวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ในอุตสาหกรรมเครื่องคัมและผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :National Nanotech Center  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Workshop on Applications of Nanotechnology in the Food Industry ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ	10/6/52 - 23/9/52  23/7/52 - 23/7/52  15/6/52 - 19/6/52	บทความที่ใช้ในการเรียนการสอน  เอกสารประกอบการสัมมนา
41	Effect of Powder from Hom Mali Brown Rice Extract on The Growth of Aspergillus flavus	นางสาว พรดรัล จุลกัลป์ นิติศตปริญาเอก รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วัลย์รัตน์ จันทระปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 01054457 ชื่อวิชา Traditional Food Product Development	15/6/52 - 21/9/52	ใช้เป็นตัวอย่างในการสอนในหัวข้อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการหมักอื่น ๆ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
42	Effect of preparation conditions on composition and sensory aroma characteristics of acid hydrolyzed rice bran protein concentrate	Kaewka, K รศ.โชคชัย อีร์กุลเกียรติ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Cadwallader, KR	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01052497 ชื่อวิชา Seminar	2/9/52 - 2/9/52	Abstract and power point presentation for seminar เรื่อง สมบัติเชิงหน้าที่และคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นของโปรตีนรำข้าวเข้มข้น โดย นางสาวรุจิพร ตระกูลสุวรรณ
43	Effect of pretreatment and process conditions on characteristics of red chilly dried by the microwave vacuum dryer	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054562 ชื่อวิชา Process Design for Agro-Industrial PD.	26/6/52 - 28/8/52	เอกสารประกอบการสอน
44	Effect of Protein Content and Extrusion Process on Sensory and Physical Properties of Extruded High-Protein, Glutinous Rice-Based Snack	Supat Chaiyakul Department of Product Development, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand. รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.ไพศาล วุฒิจำนงค์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Ray Winger Institute of Food, Nutrition & Human Health, Massey University, Private Bag 102 904, North Shore Mail Centre, Auckland,	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054341 ชื่อวิชา Chemical & Physical Quality Measurement  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054342 ชื่อวิชา Laboratory in Chemical Quality Measurement	6/7/52 - 24/7/52  15/6/52 - 28/8/52	เอกสารประกอบการสอน  หนังสือปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีสำหรับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
45	Effect of Rice Varieties and Thermal Processing on Properties of Acidified Thin-Stripe Rice Noodles in Retort Pouch.	ผศ.น้ำฝน ลำดับวงศ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :อิทธิพลของรูปแบบการเติมโปรตีนกลูเตลินต่อคุณภาพของก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก จากแหล่งทุน :สกว โครงการ IRPUS	20/11/51 - 27/3/52	หลักฐานการได้รับ ทุน ไปสเตอร์การ แสดงงานวิจัย และ รายงานงานวิจัย
46	Effect of Root Ages on the Quality of Low Cyanide Cassava Flour from Kasetsart 50	รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Internatinal Training -Product Development and Quality Assurance of Selected Products ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สพร. กระทรวงต่างประเทศ	13/7/52 - 14/7/52	โปรแกรมการฝึกอบรมนานาชาติ สพร. กระทรวงต่างประเทศ และเอกสารประกอบการอบรม
47	Effect of various stresses on efficiency of RAPD-PCR for specific detection of antimicrobial drug-resistant Salmonella Enteritidis	Soithong Saiyudthong คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.สุดสาย ศรีวานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การพัฒนาใช้สีย้อมดีเอ็นเอร่วมกับปฏิกิริยาลูกโซ่พอลิเมอไรเซชันในการตรวจสอบ Salmonella Enteritidis ที่มีซี จากแหล่งทุน :สวพ.มก.	30/1/52 - 29/1/53	เอกสารการรับทุน
48	Effect of Xanthan Gum and pH on Pasting Properties and Freeze-Thaw Stability of Tapioca Starch	รศ.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 054642 ชื่อวิชา Rheology in Product Development	10/11/51 - 13/2/52	เอกสารประกอบการสอน
49	Effective molecular weights of minerals and acids/bases for frozen food property prediction.	ผศ.วารารณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.ธนะบุลย์ สัจจาอนันตกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Dennis R. Heldman Heldman Associate	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01052434 ชื่อวิชา Refrigeration & Cold Storage  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01060532 ชื่อวิชา Food Freezing & Chilling Process Engineering	8/6/52 - 25/9/52  8/6/52 - 25/9/52	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
50	Effects of biodegradable coating on barrier properties of paperboard food packaging	สลินดา บุตรกนิรี ผศ.ธัญญารัตน์ จัญญาญจน์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ อ.รังรอง ยกส้าน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01053413 ชื่อวิชา Colloids for PKT.& Bio-based Materials  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 053316 ชื่อวิชา Biopolymer Science	3/9/52 - 25/9/52  6/10/51 - 20/2/52	เอกสารประกอบการสอนภาคทฤษฎีและปฏิบัติ  เอกสารประกอบการสอน
51	Effects of Jasmine Brown Rice Flour Extract on the Growth Rate of Aspergillus niger	พรดริล จุลกัลป์ นิสิตปริญญาเอก รศ.เพ็ญขวัญ ชุมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.วัลย์รัตน์ จันทร์ปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054457 ชื่อวิชา Traditional Food Product Development	15/6/52 - 21/9/52	ใช้เป็นตัวอย่างในการสอนในหัวข้อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการหมักอื่น ๆ
52	Efficacy of polyethylene-based antimicrobial films containing principal constituents of basil	ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Sonneveld, Kees Bigger, Stephen W. Miltz, Joseph	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 053691 ชื่อวิชา Advan. Research Methods in Packaging Tech.  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 053591 ชื่อวิชา Research Methods in Packaging Technology	22/1/52 - 29/1/52  20/1/52 - 20/1/52	หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 10 การเขียนรายงานการวิจัย  หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 10 การเขียนรายงานการวิจัย
53	Extraction of Xanthophyll Carotenoids and Pyretrin from Marigold by Cellulase.	ผศ.ณภัฏภัทร จินดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การพัฒนาการสกัดคาโรทีนอยด์จากดาวเรืองด้วยเอนไซม์ตรีงบนซีเถ้าแกลบจากแหล่งทุน :สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก.	1/10/51 - 29/9/52	แบบเสนอโครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาการสกัดคาโรทีนอยด์จากดาวเรืองด้วยเอนไซม์ตรีงบนซีเถ้าแกลบ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
54	Extrusion and animal performance effects of extruded maize quality on digestibility and growth performance in rats and nursery pigs	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.เสกสม อาตมางกูร คณะเกษตร กำแพงแสน ภาควิชาสัตวบาล	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 044527 ชื่อวิชา Feed Quality Assurance  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :ข้าวโพดเอกซ์ทรูด ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :เดชอุดมฟาร์ม	5/1/52 - 27/2/52  16/9/52 - 16/9/52	เอกสาร power point ในการเรียนการสอน  หนังสือเชิญบรรยายและเอกสารประกอบการบรรยาย
55	Formation of retinyl palmitate-loaded poly(L-lactide) nanoparticles using rapid expansion of supercritical solutions into liquid solvents (RESOLV)	อ.อำพร เสน่ห์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01053529 ชื่อวิชา Supercritical Fluid Tech.Pack.& Materials  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :นวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ในอุตสาหกรรมเครื่องคั้นและผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :National Nanotech Center  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Workshop on Applications of Nanotechnology in the Food Industry ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ	10/6/52 - 23/9/52  23/7/52 - 23/9/52  15/6/52 - 19/6/52	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนา  เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนา
56	Gold Kiwifruit Leather Product Development using Quality Function Deployment approach	Suteera Vatthanakul รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Brian Wilkinson	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	3/11/51 - 27/2/52	ใช้เป็นกรณีศึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์



รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
57	Hom Mali Brown Rice Extract Agar (HREA) as Culture Media for Edible Mushroom Cultivation	รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วลัยรัตน์ จันทร์ปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ พรตรีล จุลกัลป์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุทวิชา 01054457 ชื่อวิชา Traditional Food Product Development	15/6/52 - 21/9/52	ใช้เป็นตัวอย่างการสอนในหัวข้อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการหมักอื่น ๆ
58	Identification of aroma compounds and odor characteristics of Thai fermented rice noodle (Kanomjeen).	ผศ.วรรณิ จิรภาคย์กุล(ชอบพัฒนา) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุทวิชา 01052313 ชื่อวิชา Principles of Food Chemistry	23/9/52 - 23/9/52	slide ประกอบการสอน
59	Identification of Major Saponins from Jiaogulan Extract	รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :International Training -Product Development and Quality Assurance of Selected ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สพร. กระทรวงต่างประเทศ	13/7/52 - 14/7/52	โปรแกรมและเอกสารการฝึกอบรมนานาชาติของสพร. กระทรวงต่างประเทศ
60	In vitro evidence of antifungal synergy between clove and cinnamon oils and possible application in active packaging for controlling postharvest decay of table grape .	นางสาวอุบลลักษณ์ สุขอืดตะ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ รศ.วิชัย ฤทธิยานาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.วลัยรัตน์ จันทร์ปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นางอุไรวรรณ ศิลกคุณานันท์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุทวิชา 01053527 ชื่อวิชา Active & Intelligent Packaging Technology	15/9/52 - 15/9/52	เอกสารคำสอนวิชา 01053527 Active and Intelligent Packaging Technology บทที่ 13 การติดตามการวิจัยปัจจุบันด้านการบรรจุแบบแอคทีฟและอินเทลลิเจนท์
61	Increasing the Oxidative Stability of Liquid and Dried Tuna Oil-in-Water Emulsions with Electrostatic Layer-by-Layer Deposition Technology	อ.อุทัย กลิ่นเกษร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุทวิชา 052482 ชื่อวิชา Technology of Edible Fats & Oils	15/12/51 - 29/12/51	เอกสารประกอบการสอน (power point)

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
62	Influence of annealing temperature on Tg' of cooked rice stick noodles.	israkarn K. รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศุควิชา 052325 ชื่อวิชา Innovations in Food Processing	5/11/51 - 10/3/52	course syllabus และ power point ประกอบการสอน
63	Isolation and Characterization of Salt-Loving Protease Producing Bacteria from Fish Sauce Samples	รศ.วีระสิทธิ์ สรรพมงคลไชย (กัลยา กฤต) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศุควิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	9/7/52 - 23/7/52	เอกสารประกอบการสอน
64	KU Wax	รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วณี ชนเห็นชอบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ วรรณี ฉินศิริกุล MTEC นพดล เกิดดอนแฝก MTEC	<u>เชิงพาณิชย์ :</u> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ : ห้างหุ้นส่วนเคยูแวกส์ รายละเอียดการนำไปใช้ : นำตัวอย่างไปทดลองใช้กับเกษตรกร	7/5/52 - 10/5/52	การประเมินผลจากผู้ใช้และรายงาน
65	Loss of Antimicrobial Additives from Polyethylene Films Containing the Principal Constituents of Basil	ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Joseph Miltz Department of Food Engineering and Biotechnology, Technion-Israel Institute of Technology Kees Sonneveld Center for Packaging, Transportation and Storage, Victoria University of Technology Stephen W. Bigger School of Life Sciences and Technology, Victoria University of Technology	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศุควิชา 053691 ชื่อวิชา Advan. Research Methods in Packaging Tech.  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศุควิชา 053591 ชื่อวิชา Research Methods in Packaging Technology	22/1/52 - 29/1/52  20/1/52 - 27/1/52	หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 10 การเขียนรายงานการวิจัย  หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 10 การเขียนรายงานการวิจัย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
66	Mechanical and Barrier Properties of Nylon 6/SiO2 Nanocomposites	Kannika Yimnak คณะอุตสาหกรรมเกษตร อ.อำพร เสน่ห์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร Peter Ong RevoPack Pte. Ltd., Singapore	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01053521 ชื่อวิชา Converting Tech. of Materials in Packaging  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01053414 ชื่อวิชา Polymer Technology	11/6/52 - 25/6/52  10/6/52 - 23/9/52	ตัวอย่างพอลิเมอร์นาโนคอมโพสิตสำหรับใช้ประกอบการเรียนการสอน  การเตรียมพอลิเมอร์นาโนคอมโพสิตเพื่อการสกัดกั้นการซึมผ่านสูง
67	Mechanical properties of pineapple fiber reinforced thermoplastic composites	ดร.รังสิมา ชลคุป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ นางสาวรัตนา ตันทเทอดธรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ นางสุชาดา อุชชิน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ รศ.ก้านรงค์ ศรีรอด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :ชุดโครงการการใช้ประโยชน์กัมมะพริ้ว และทะลายปาล์มน้ำมัน เพื่ออุตสาหกรรมเส้นใยและพลังงานทดแทน-SRU จากแหล่งทุน :สวพ. SRU	16/2/52 - 15/2/53	รายงานความก้าวหน้า 6 เดือน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
68	Microencapsulation of Linalool and Methylchavicol in Beta-Cyclodextrin	ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Joseph Miltz Department of Food Engineering and Biotechnology, Technion-Israel Institute of Technology Kees Sonneveld Center for Packaging, Transportation and Storage, Victoria University of Technology Stephen W. Bigger School of Life Sciences and Technology, Victoria University of Technology	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 053691 ชื่อวิชา Advan. Research Methods in Packaging Tech.	30/10/51 - 30/10/51	หนังสือ เรื่อง การวิจัย บทที่ 1 บทนำสู่การวิจัย
69	Modeling of the effect of relative humidity and temperature on proving rate of rice-flour -based dough	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Zhou WB Natl Univ Singapore, Dept Chem, Food Sci & Technol Programme, Singapore 117543, Singapore รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054472 ชื่อวิชา Design in Agro-Industry	2/9/52 - 16/9/52	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
70	Morphological Changes of Rice Starch during Grain Development	นางผจงจิต ภูจิณญานันท์ สถาบันวิจัยและพัฒนา แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน ฝ่ายเครื่องมือวิทยาศาสตร์ กลาง บางเขน ศ.อรอนงค์ นัยวิกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นางสาวยุพดี เผ่าพันธ์ สถาบันวิจัยและพัฒนา แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน ฝ่ายเครื่องมือวิทยาศาสตร์ กลาง บางเขน นางพัชรี อารุง สถาบันวิจัยและพัฒนา แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน ฝ่ายเครื่องมือวิทยาศาสตร์ กลาง บางเขน	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01053315 ชื่อวิชา Physico-Chemical Analysis of Materials	19/1/52 - 19/1/52	บันทึกข้อความจาก ภาควิชาเทคโนโลยี การบรรจุ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มก. ที่ ศร.0513.11402/7 10และเอกสาร ประกอบการสอน
71	New product development in Thai agro-industry: Explaining the rates of innovation and success in innovation	รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	3/11/51 - 27/2/52	เนื้อหาในการเรียน การสอน
72	Optimization for the production of xylitol using Candida magnoliae TISTR 5663	ศิวพร วรรณวิไล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิรัตน์ วาณิชศรีรัตน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.ประมุข ภาระกุลสุขสถิตย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
73	Optimization of condition for the production of cyclodextrin glycosyltransferase using Taguchi method	อรอุมา หล้าแหล่ง คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.สาโรจน์ ศิริคันทน์สุนัยกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.ประมุข ภาวะกุลสุขสถิตย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.ธนะบุลย์ สัจจาอนันตกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร รศ.วิรัตน์ วาณิชย์ศรีรัตนนา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศววิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน
74	Optimization of Rice Bran Protein Hydrolysate Production Using Alcalase	รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาวสุพนิดา วินิจฉัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ นางสุคันธรส ธาดากิตติสาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ กุลวดี ศิลป์ประดิษฐ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศววิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development	10/8/52 - 19/8/52	เอกสารประกอบการสอน
75	Optimization of Supplementary Protein Milk Tablet Formulation for Rural School Children under the Royal Highness Princess MahaChakri Sirindhirn's Project.	มยุรฉัตร นารถรทัต โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศววิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development	22/6/52 - 23/6/52	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 054451 ชื่อวิชา Techniques for Product Development	10/11/51 - 13/11/51	เอกสารประกอบการสอน
76	Optimization of Vacuum Frying Condition for Shallot	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.ไพศาล วุฒิจำนงค์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฉัตรลดา กู้สุจริต. คณะอุตสาหกรรมเกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054472 ชื่อวิชา Design in Agro-Industry  <b>เชิงสาธารณะ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :Thai Agro Products รายละเอียดการนำไปใช้ :การทดลองใช้ Vacuum frying เพื่อปรับปรุงคุณภาพข้าวโพดทอด	2/9/52 - 16/9/52  24/6/52 - 24/6/52	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารขอความอนุเคราะห์ใช้เครื่องมือ
77	Optimization of xylitol production with immobilized <i>Candida mogii</i> ATCC 18364 by Taguchi method	วิรัชญา สันป่าแก้ว คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิรัตน์ วาณิชย์ศรีรัตนนา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.ประมุข ภระกุลสุสถิตย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.สาโรจน์ ศิริคันทน์สนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
78	Polyelectrolyte complex coacervation of poly(acrylic acid) and poly(allylamine hydrochloride): Phase diagram investigation.	ดร.รังสิมา ชลคุป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพและพลังงานชีวภาพ วิศกัณฑ์ สมธิพิงศ์ MRL, University of California, Santa Barbara Claus Eisenbach Institute for Polymer Chemistry, University of Stuttgart, Germany Matthew Tirrell College of Engineering, University of California, Santa Barbara รศ.ก้านรงค์ ศรีวระ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การผลิตและการศึกษาสมบัติเฉพาะของฟิล์มซูบราโมเลกุลจากเซรีซินด้วยเทคนิคการประกอบตัวเอง จากแหล่งทุน :สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก. ปี 2553	16/2/52 - 15/2/54	ข้อเสนอโครงการและรายงานความก้าวหน้า 6 เดือน
79	PREFERENCE MAPPING OF COMMERCIAL GREEN TEA WITH ROASTED BROWN RICE FOR THAI CONSUMERS	รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นางวารภรณ์ กฤษกรเกียรติ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054511 ชื่อวิชา Product Development Technology  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Consumer Research Techniques for Product Development ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	13/7/52 - 15/7/52  25/6/52 - 25/6/52  30/9/52 - 30/9/52	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการสอน



รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
80	Preference Mapping of Khanom Chun (Thai Dessert)	รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ พันธิกา เจริญไทยกิจ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การประกอบอาหารและการบริหารจัดการร้านอาหารระดับมืออาชีพ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	10/8/52 - 8/9/52	เอกสารประกอบการสอน
81	Preliminary purification of pectate lyase from Paenibacillus polymyxa N10	นางสาวพิลาณี ไวกอนอมสัจด์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิเชียร กิจปรีชาวนิช คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาจุลชีววิทยา รศ.สาวิตรี จันทรานุกรักษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 01424591 ชื่อวิชา Research Methods in Biology	15/7/52 - 22/7/52	powerpoint ประกอบการสอน
82	Preliminary Study of Chili Drying using Microwave Assisted Vacuum Drying Technology	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Sankrit Tontan	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 01054562 ชื่อวิชา Process Design for Agro-Industrial PD.	22/6/52 - 28/8/52	เอกสารประกอบการสอน
83	Production of fructose from inulin using mixed inulinases from Aspergillus niger and Candida guilliermondii	รศ.สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ Worawuthiyanan, N รศ.วิรัตน์ วาณิชศรีรัตน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.เพ็ญจิตร์ ศรีนพคุณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมเคมี Chisti, Y	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus outline, เอกสารคำสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
84	Production of fructose from Inulin using mixed-inulinases	นิศากร วรวิทย์นันท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิรัตน์ วาณิชศรีรัตน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.เพ็ญจิตร ศรีนพคุณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมเคมี ผศ.ธนะบุลย์ สัจจอนันตกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร รศ.สาโรจน์ ศิริกันสนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศววิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน
85	Production of Nanoparticles from Centella asiatica Bioactive Compounds via Rapid Expansion of Supercritical Solutions Process	อ.อำพร เสน่ห์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศววิชา 01053529 ชื่อวิชา Supercritical Fluid Tech.Pack.& Materials  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Workshop on Applications of Nanotechnology in the Food Industry ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :นวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ในอุตสาหกรรมเครื่องคั้นและผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :National Nanotech Center	10/6/52 - 23/9/52  15/6/52 - 19/6/52  23/7/52 - 23/7/52	บทความที่ใช้ในการประกอบการเรียนการสอน  เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนา  เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนา
86	Production of Seasoning “Mirin” from Thai Rice by Fermentation	รศ.วีระสิทธิ์ สรรพมงคลไชย (กัลยา กฤต) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ Metinee Maweang Department of Biotechnology, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University,	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศววิชา 01051462 ชื่อวิชา Food Fermentation Technology	15/9/52 - 22/9/52	เอกสารประกอบการสอนเรื่องMirin

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
87	Production process of hydrolysate from steam explosion of oil palm trunk for xylitol fermentation	Pitchaya Pumiput Department of Biotechnology, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand. รศ.วิทยา ปิ่นสุวรรณ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี รศ.สวาทิตรี จันทรานุกรักษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิเชียร กิจปรีชาวนิช คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาจุลชีววิทยา นางสาวพิลาณี ไถถนอมสัจด์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01403557 ชื่อวิชา Chemistry & Chemical Techno of Pulp & Paper	1/10/51 - 1/3/52	เอกสารประกอบการสอน
88	Purification of pectate lyase from Paenibacillus polymyxa N10	รศ.สวาทิตรี จันทรานุกรักษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ Phathara Khomkamon นางสาวพิลาณี ไถถนอมสัจด์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01424591 ชื่อวิชา Research Methods in Biology	15/7/52 - 22/7/52	powerpoint การสอน
89	Radiation grafting of styrene onto natural rubber latex for a use as a food packaging material	Ladawan Songtipya คณะอุตสาหกรรมเกษตร นางสาวเรืองรอง ทองตัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ รศ.เทอดไทย วัฒนธรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมเคมี อ.ธาริณี นามพิชญ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	<u>เชิงพาณิชย์ :</u> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ รายละเอียดการนำไปใช้ :ฟองน้ำกันกระแทก	10/2/52 - 18/9/52	ภาพและตัวผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
90	Radiation-induced grafting of styrene onto natural rubber latex with high rubber content by gamma radiation	อ.ธาริณี นามพิชญ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Ladawan songtipya คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ นางสาวเรืองรอง ทองตัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ ดร. รพีพงศ์ สุวรรณวางกูร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ รศ.เทอดไทย วัฒนธรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมเคมี	<u>เชิงพาณิชย์ :</u> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วย งานที่นำไปใช้ : ภาควิชาเทคโนโลยี การบรรจุและวัสดุ รายละเอียดการ นำไปใช้ : ฟองน้ำกันกระแทก	10/3/52 - 18/9/52	ภาพและผลิตภัณฑ์ ที่พัฒนาได้
91	Relationships between functional properties of Thai high amylose rice starches and mechanical properties of the rice films	ผศ.น้ำฝน ลำดับวงศ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร นายณพล พงษ์ไพโรจน์ (นิสิต ปริญญาโท) คณะอุตสาหกรรมเกษตร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01053483 ชื่อวิชา Starch Technology  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัว ข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : เศรษฐกิจ การเกษตรเชิงสร้างสรรค์ ด้วยนวัตกรรม งานวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์ นวัตกรรมข้าวมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ชื่อหน่วยงานที่ บรรยาย/ฝึกอบรม : สำนักงานคณะ กรรมการวิจัยแห่งชาติ	10/7/52 - 25/9/52  27/8/52 - 27/8/52	เอกสารประกอบการ การสอน  เอกสารรายละเอียด การบรรยาย ที่แจก ให้ผู้เข้าร่วมสัมมนา ในวันที่ 27 สิงหาคม 2552
92	Relationships between NIR spectra and sensory attributes of Thai commercial fish sauces	Ritthiruangdej, Pitiporn รศ.ธงชัย สุวรรณลิขิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 054548 ชื่อวิชา Sensory Evaluation for Product Development	3/11/51 - 18/12/51	เอกสารการสอน
93	Sensory Properties of Thai Fish Sauces and Their Categorization	Pitiporn Ritthiruangdej Department of Product Development, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart Unviversity รศ.ธงชัย สุวรรณลิขิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 054548 ชื่อวิชา Sensory Evaluation for Product Development	3/11/51 - 19/12/51	เอกสารการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
94	Silver nanoparticles dispersing in chitosan solution: Preparation by $\gamma$ -ray irradiation and their antimicrobial activities	อ.รังรอง ยกสำน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร สุวบุญ จิรชาญชัย วิทยาลัยปิโตรเลียมและปิโตรเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01053413 ชื่อวิชา Colloids for PKT.& Bio-based Materials	3/9/52 - 25/9/52	เอกสารประกอบการ การสอน
95	Structure and Functional Properties of Thai Waxy Rice Starches	ผศ.น้ำฝน ลำดับวงศ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร บัณฑิต บุญทา ผู้ช่วยวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผู้ช่วยวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 053315 ชื่อวิชา Physico-Chemical Analysis of Materials	12/1/52 - 2/2/52	เอกสารประกอบการ การสอน
96	Textural Assessment of Thai Rice Noodles	รศ.ธงชัย สุวรรณสิขินันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054341 ชื่อวิชา Chemical & Physical Quality Measurement	24/8/52 - 18/9/52	เอกสารการสอน
97	The effect of edible coating ingredient as a barrier to moisture and fat of fried breaded potato	รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 054599 ชื่อวิชา Thesis	3/11/51 - 1/5/52	ใช้เป็นกรณีศึกษาใน การประยุกต์ใช้สาร เคลือบ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
98	The enchaining of food safety management system for SME food industry in Thailand through "Pre-HACCP"	<p>ผศ.วราภา มหากาญจนกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นางวารุณี วารัญญานนท์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร รศ.ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นางชิตชม ฮีระงะ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป นางฉกามาต วงศ์ข้าหลวง สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางสิริพร สธนเสาวภาคย์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมาลัย บุญรัตนกรกิจ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป ผศ.สุดสาย ศรีวานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร</p>	<p><b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 052444 ชื่อวิชา Food Plant Sanitation</p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 052445 ชื่อวิชา Hazard Analysis &amp; Critical Control Point</p>	<p>3/11/51 - 20/2/52</p> <p>3/11/51 - 20/2/52</p>	<p>แผนการสอนและ เอกสารประกอบ การสอน</p> <p>แผนการสอนและ เอกสารประกอบ การสอน วิชานี้เรียน แบบ module</p>
99	The Formation of Coenzyme Q10 Nanoparticles by Rapid expansion of Supercritical Solutions	<p>อ.อำพร เสน่ห์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร</p>	<p><b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01053529 ชื่อวิชา Supercritical Fluid Tech.Pack.&amp; Materials</p>	<p>10/6/52 - 23/9/52</p>	<p>เอกสารประกอบ การเรียนการสอน</p>

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Workshop on Applications of Nanotechnology in the Food Industry ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ</p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :National Nanotech Center ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :นวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์อาหารเสริม</p>	<p>15/6/52 - 19/6/52</p> <p>23/7/52 - 23/7/52</p>	<p>เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนา</p> <p>เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนา</p>
100	The Formation of Fluorinated Tetraphenylporphyrin Nanoparticles via Rapid expansion Processes: RESS vs RESOLV	อ.อำพร เสน่ห์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01053529 ชื่อวิชา Supercritical Fluid Tech.Pack.&amp; Materials</p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Workshop on Applications of Nanotechnology in the Food Industry ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ</p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :นวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :National Nanotech Center</p>	<p>10/6/52 - 23/9/52</p> <p>15/6/52 - 19/6/52</p> <p>23/7/52 - 23/7/52</p>	<p>เอกสารประกอบการสอน</p> <p>เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนา</p> <p>เอกสารประกอบการบรรยายสัมมนา</p>

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
101	The improvement of water resistance property of paperboard by SF6 plasma	นางสาวสุชาดา ถาวรวิริยานันท์ ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ผศ.ธัญญารัตน์ จัญญาญจน์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ อ.อำพร เสน่ห์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร พรชัย ราชตะนะพันธ์ ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ธีระวรรณ บุญยวรรณ ภาควิชาฟิสิกซ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01053521 ชื่อวิชา Converting Tech. of Materials in Packaging  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :นวัตกรรมเทคโนโลยีพลาสติกสำหรับวัสดุกระดาษทางการบรรจุ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สมาคมบรรจุภัณฑ์ไทย	10/9/52 - 17/9/52  25/9/52 - 25/9/52	Presentation slide  เอกสารประกอบการบรรยาย และจดหมายเชิญผู้จัดทำงาน
102	Ultrasonic Cleaning of Fruits and Vegetables	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01060534 ชื่อวิชา Engineering Properties of Foods	28/7/52 - 28/9/52	เอกสารการสอน
103	Understanding Colors in Emulsions	ผศ.วิชชุตา จันทราพรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054542 ชื่อวิชา Color & Color Evaluation	8/6/52 - 21/9/52	เอกสารประกอบการสอน
104	Use of centrifugation-filtration for determination of syneresis in freeze-thaw starch gels	รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นางสาวอรรพร ตติรัตน์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป Muadklay, J	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 052485 ชื่อวิชา Freezing Technology of Foods	1/6/52 - 25/9/52	course syllabus และ power point ประกอบการสอน



รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
105	USE OF LACTIC ACID BACTERIA AS POTENTIAL PROBIOTIC STARTER CULTURE FOR SAFETY AND QUALITY IMPROVEMENT OF THAI FERMENTED RICE NOODLE	ผศ.สุดสาย ศรีวานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052462 ชื่อวิชา Microbiology of Food Products	8/6/52 - 24/9/52	แผนการสอนและเอกสารประกอบการสอนในด้านอาหารหมักและกล้าเชื้อ
106	Use of simple micro titer plate assay for assessment of biofilm-forming bacteria in high risk area of frozen seafood plant	Damkerng Bundidamorn Food science and technology, Kasetsart University ผศ.สุดสาย ศรีวานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052542 ชื่อวิชา Hygienic Problems of Foods	8/6/52 - 24/9/52	แผนการสอนและเอกสารประกอบการสอนเรื่อง biofilm
107	Use of simple micro-titer plate assay for assessment of biofilm-forming bacteria in seafood plant	Damkerng Bundidamorn คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.สุดสาย ศรีวานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052542 ชื่อวิชา Hygienic Problems of Foods	8/6/52 - 24/9/52	แผนการสอนและเอกสารประกอบการสอน
108	Volatile Compounds as Quality Indicators of Thai Dessert and Possible Application in Intelligent Packaging	อัจฉริยา นพวิญญูวงศ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ผศ.สุดสาย ศรีวานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01053527 ชื่อวิชา Active & Intelligent Packaging Technology	11/8/52 - 15/9/52	เอกสารคำสอนวิชา 01053527 Active and Intelligent Packaging บทที่ 7 ตัวชี้วัดการนำเสีของอาหาร; บทที่ 13 การติดตามการวิจัยปัจจุบันด้านการบรรจุแบบแอคทีฟและอินเทลลิเจนท์
109	Water sorption isotherms of extruded starch-based sheets	ประกาศิต จันทร์ทอง นิสิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร ผศ.น้ำฝน ลำดับวงศ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 053315 ชื่อวิชา Physico-Chemical Analysis of Materials	8/12/51 - 15/12/51	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
110	Xylitol production by liquid emulsion membrane encapsulated cells	ฤทธิกร ชายน้อย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.สาโรจน์ ศิริคันทน์สนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิรัตน์ วาณิชย์ศรีรัตน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศวิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน
111	Xylitol production by liquid emulsion membrane encapsulated yeast cells	รศ.สาโรจน์ ศิริคันทน์สนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ฤทธิกร ชายน้อย ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร ม. เกษตรศาสตร์ รศ.วิรัตน์ วาณิชย์ศรีรัตน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.ธงไชย ศรีนพคุณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาค วิชาวิศวกรรมเคมี Yusuf Chisti Institute of Technology and Engineering, Massey University, New Zealand	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศวิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน
112	กรรมวิธีการผลิตไซลิทอลด้วยเซลล์ตรึงเยื่อเมมเบรนเหลว	รศ.สาโรจน์ ศิริคันทน์สนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ฤทธิกร ชายน้อย ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร รศ.วิรัตน์ วาณิชย์ศรีรัตน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศวิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering  - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : โรงงานผลิตน้ำตาลไซลิทอลด้วยวิธีการหมักจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรในประเทศไทย จากแหล่งทุน : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	8/6/52 - 25/9/52  15/4/52 - 14/10/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน  สัญญาโครงการเลขที่ IBPGG52505

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
113	กรรมวิธีการผลิตเส้นขนมจีนสำเร็จรูป	อ.ศิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไทย: มหัศจรรย์ข้าวไทย ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ <b>เชิงสาธารณะ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : บ้านประโดก โคราข รายละเอียดการนำไปใช้ : ผลิตเส้นขนมจีนสำเร็จรูป ในเชิงพาณิชย์	30/7/52 - 31/7/52  30/7/52 - 17/9/52	เอกสารประกอบการบรรยายและ อบรมเชิงปฏิบัติการที่บ้านประโดก  เอกสารความร่วมมือกับสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติและบริษัทปทุมไรซ์มิลแอนด์แกลรารี
114	กรรมวิธีการผลิตอินูโลโอลิโกแซ็กคาไรด์และฟรุคโทสจากแก่นตะวัน	รศ.สาโรจน์ ศิริตันสนียกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ อัครชัย ปรีกกะกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิรัตน์ วาณิชย์ศรีรัตน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.ประมุข ภาวะกุลสุขสถิตย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.ธนะบุญย์ สัจจอนันตกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศุขวิชา 01051463 ชื่อวิชา Fermentation Processes Engineering	8/6/52 - 25/9/52	Course syllabus and outline, เอกสารคำสอน
115	กะทิเทียมและกระบวนการผลิตกะทิเทียม	รศ.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศุขวิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development	2/9/52 - 7/9/52	หนังสือและเอกสารประกอบการสอน
116	การจำลองการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิระหว่างการอบแบบไม่ต่อเนื่องโดยแบบจำลองพลศาสตร์ของไหล	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.ไพศาล วุฒิจำนงค์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ สุธิดา เนติปัญญา นิสิต	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศุขวิชา 01054472 ชื่อวิชา Design in Agro-Industry	19/8/52 - 2/9/52	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
117	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์มังคุด	รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.พิสิฐฐ์ ธรรมวิทย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วัลย์รัตน์ จันทระพานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วิชชุ์คา จันทระพรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054491 ชื่อวิชา ระเบียบวิธีวิจัย	16/7/52 - 16/7/52	เอกสารประกอบการสอน
			- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054551 ชื่อวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	16/7/52 - 16/7/52	เอกสารประกอบการสอน
118	การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่างชาติต่อทุเรียนพร้อมรับประทาน	รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	3/11/51 - 27/2/52	ตัวอย่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการสำรวจผู้บริโภค
119	การปรับปรุงเนื้อสัมผัสของมะละกอแช่เยือกแข็งโดยวิธีออสโมติกไฮเดรชันร่วมกับแคลเซียม	รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลไม้แช่เยือกแข็งของไทย จากแหล่งทุน : สวพ มก	1/9/52 - 25/9/52	สัญญาทุน
120	การเปรียบเทียบวิธีวิเคราะห์ปริมาณเกลือในเนื้อไก่กระหว่างวิธี Volhard กับวิธี Ion Selective Electrode	รศ.วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษกร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.วรรณิ จิรภาคย์กุล(ชอบพัฒนา) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : ศึกษาเกณฑ์ชี้วัดคุณภาพไข่เค็มฯ จากแหล่งทุน : สำนักงานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	1/10/51 - 24/6/52	รายงานผลการศึกษานับสมบูรณ์

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
121	การเปลี่ยนแปลงการเกิดสีน้ำตาล ปริมาณฟีนอลิก ควิโนน และลิกนินในระหว่าง การเก็บรักษาหน่อไม้ดองในบรรจุภัณฑ์ ที่ต่างกัน	จารุณี จิงสถาปัตย์ชัย นิสิต ผศ.วรรณิ จิรภาคย์กุล(ขอพบพัฒนา) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01052313 ชื่อวิชา Principles of Food Chemistry	15/9/52 - 15/9/52	ตัวอย่างในหัวข้อ การเกิดสีน้ำตาลในอาหาร
122	การผลิตก๋วยเตี๋ยวปลอดภัย	นางวารุณี วารัญญานนท์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร ศ.อรอนงค์ นัยวิกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวิภา สุโรจนะเมธากุล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงสาธารณะ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :บริษัทไทยวัฒนาไรซ์โปรดักส์ จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :ได้ เป็นโรงงานต้นแบบ การผลิต ก๋วยเตี๋ยวปลอดภัย และได้รับเครื่องหมาย GMP	15/1/52 - 15/1/52	การแถลงข่าว และ รายงาน
123	การพัฒนากระบวนการผลิตและการบรรจุของผลิตภัณฑ์น้ำพริก	นางชิตชม อีระงะ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป ผศ.สุขเกษม สิทธิพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ นางสิริพร สธนเสาวภาคย์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ ผศ.วราภา มหากาญจนกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำพริก จากแหล่งทุน : ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ การเกษตร	22/10/51 - 30/6/52	สัญญาวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของเกษตรกรลูกค้า ประจำปี 2551 สัญญาจ้างเลขที่ 54000232 ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ การเกษตร

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
124	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เครื่องสำอางสำหรับผิวหน้าและเส้นผมจากสารสกัดสมุนไพร	นางสาวสุพินดา วินิจฉัย สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.ภิญญา ศิลาชัย (เยอร์เกนเซน) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.สาวตรี จันทรานุกฤษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางวารุณี ธนะแพสย์ สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายพัฒนาเชิงธุรกิจ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054451 ชื่อวิชา Techniques for Product Development	15/12/51 - 18/12/51	เอกสารประกอบ การสอน
125	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งข้าวหอมมะลิ	อภิมนต์ แก้วประเสริฐศิลป นิสิต รศ.ธงชัย สุวรรณลิขันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054548 ชื่อวิชา Sensory Evaluation for Product Development	3/11/51 - 18/2/52	เอกสารประกอบ การสอน
126	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมขัดผิวที่มีส่วนผสมของซิลิกาจากแกลบข้าว	รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development	22/6/52 - 23/6/52	เอกสารประกอบ การสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
127	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มังคุด	รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วิษณุดา จันทราพรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วัลย์รัตน์ จันทราปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.พิสิญ์ ธรรมวิทย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054451 ชื่อวิชา Techniques for Product Development	15/12/51 - 18/12/51	เอกสารประกอบการสอน
			- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การประกอบอาหารและการบริหารจัดการร้านอาหารระดับมืออาชีพ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	10/8/52 - 8/9/52	เอกสารประกอบการสอน
128	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวสำหรับสุนัข เพื่อขจัดหินปูน	รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054451 ชื่อวิชา Techniques for Product Development	10/11/51 - 13/11/51	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
129	การพัฒนามายองเนสเสริมสารสกัดจากเปลือกมะนาว และอบเชย	Supaporn Pajaren Kasetsart University, Bangkok (Thailand). Faculty of Agro-Industry. Department of Product Development รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054341 ชื่อวิชา Chemical & Physical Quality Measurement  <b>เชิงสาธารณะ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำ ไปใช้ :บริษัท เพียวฟูลส์ จำกัด ราย ละเอียดการนำไปใช้ :การพัฒนาสูตร มายองเนส และนำผลิตภัณฑ์ และการยี่ห้อ อายุการเก็บรักษา	8/6/52 - 24/7/52  7/9/52 - 30/10/52	เอกสารประกอบ การสอน  ผลิตภัณฑ์นำผลิตภัณฑ์ และมายองเนส และ เอกสารจาก บริษัท เพียวฟูลส์ จำกัด
130	การพัฒนาและประเมินประสิทธิภาพของ วิธีการคัดเลือกคุณภาพถั่วลิสง	ผศ.เสาวนีย์ เลิศวรสิริกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Vichai Haruethaitanasan Kasetsart University, Bangkok (Thailand). Kasetsart Agricultural and Agro-Industrial Product Improvement Institute สุดาทิพย์ แซ่ตัน นิสิตปริญญาโท	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อ การบรรยาย/ฝึกอบรม :Internation Training - Product development and Quality Assurance of Selected Products ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ ฝึกอบรม :สพร.กระทรวงต่างประเทศ	6/7/52 - 10/7/52	โปรแกรมการฝึก อบรมนานาชาติ ส พร.กระทรวงต่าง ประเทศ
131	การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมของพุดดิ้งเด็ก ข้าวหอมมะลิ	อิทธิพัทธ์ สุยะ นิสิต รศ.ธงชัย สุวรรณสิขินัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อ การบรรยาย/ฝึกอบรม :International Training "Product Development and Quality Assurance of Selected Products" ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ ฝึกอบรม :สพร. กระทรวงต่าง ประเทศ	16/6/52 - 16/6/52	โปรแกรมการฝึก อบรมนานาชาติ สพร. กระทรวงต่าง ประเทศและเอกสาร ประกอบการ บรรยาย



รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
132	การลดพลังงานในการอบแห้งข้าวเปลือกโดยใช้วิธีการอบแห้งแบบผสม	นายวีรเชษฐ์ จิตตามิษฐ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นส.นัฐริกา แซ่เตียว, นส.อภิญา เจริญไชยศรี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01060533 ชื่อวิชา Drying Process Engineering	11/12/51 - 8/1/52	เอกสารประกอบการสอน
133	การลดสีน้ำตาลที่มีลิกนินเป็นส่วนประกอบโดยเชื้อราเส้นใยสีขา Datronia sp. KAPI0039	Jirawate Chedchant Kasetsart University, Bangkok (Thailand). Faculty of Agro-Industry Oncheera Petchoy Kasetsart University, Bangkok (Thailand). College of Environment นางสาวพิลาณี ไวถนอมสัจย์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิต ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ นางสาววารภรณ์ อภิวัฒนาภิวัด สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิต ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ Torpong Kreetachat Naresuan University. Phayao Campus, Phayao (Thailand). School of Energy and Environment. Department of Environmental Engineering รศ.สาวิตรี จันทรานุกฤษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อ โครงการวิจัยที่ต่อยอด : การศึกษา สภาวะที่เหมาะสมในการผลิต เอนไซม์ย่อยสลายลิกนินจากเชื้อรา เส้นใยสีขาวสายพันธุ์คัดเลือกในอาห จากแหล่งทุน : สวพ	1/10/51 - 30/9/52	ข้อเสนอโครงการ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
134	การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยฮาลาลตามกฎระเบียบศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก	นางสาววันเพ็ญ มีสมญา สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางพยอม อัครกวีบุลย์กุล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางบุญมา นิยมวิทย์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวเยาวดี คุปตะพันธ์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นายอุดม กาญจนปกรณ์ชัย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.นภาพรรณ นพรัตน์ราภรณ์ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาจุลชีววิทยา	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :มาตรฐานและกฎระเบียบของการผลิตอาหารฮาลาล ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สำนักงานเกษตรอำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดสมุทรสงคราม	3/8/52 - 9/8/52	เอกสาร การถ่ายทอดเทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ภายใต้โครงการ การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก วันที่ 3 และ 9 สิงหาคม 2552
135	การศึกษาการปนเปื้อนสารอะฟลาทอกซินในห่วงโซ่อุปทานของถั่วลิสงคิบในประเทศไทย.	สุดาทิพย์ แซ่ตัน นิสิตปริญญาโท ผศ.เสาวณีย์ เลิศวรสิริกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :International Training -Product Development and Quality Assurance of Selected Products ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สพร. กระทรวงต่างประเทศ	6/7/52 - 10/7/52	โปรแกรมการฝึกอบรมนานาชาติ สพร. กระทรวงต่างประเทศ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
136	การศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อการเปลี่ยนเป็นเอทิลเอสเทอร์ของน้ำมันปาล์มโอลิอินดิบที่มีเอนไซม์ไลเปสเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา	รศ.สาวิตรี จันทานุรักษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สุพจน์ พิณตเกียรติสกุล กรมโรงงาน สินศุภา จุ้ยจุลเจิม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ นครนายก ประเมษฐ์ น่วมเปี่ยม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ นครนายก	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 051524 ชื่อวิชา Renewable Resources Technology	3/11/51 - 28/12/52	เอกสารเรื่องการผลิตไบโอดีเซล
137	การศึกษาดัชนีคุณภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้แผนภาพความชอบ	อรุณี พูลมี ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร อ.พิสิฏฐ์ ธรรมวิณี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วาณี ชนเห็นชอบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :Effect of Temperature Fluctuation during Transportation on the Quality จากแหล่งทุน :KURDI	1/6/52 - 31/12/52	เอกสารขอรับทุนโครงการ การใช้ปัจจัยที่ได้ในการตรวจสอบคุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งเพื่อการส่งออก
138	การศึกษานาโนคอมโพสิทระหว่างยางธรรมชาติกับชั้นของแร่ดินเหนียวตั้งแต่การเตรียมจนถึงกระบวนการผลิต	อ.ธาริณี นามพิชญ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 213335 ชื่อวิชา Rubber Technology	3/6/52 - 15/8/52	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
139	การศึกษาประสิทธิภาพของน้ำมันกานพลู น้ำมันอบเชยและการเสริมฤทธิ์ในการยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคหลังการเก็บเกี่ยวขององุ่น	นางสาวอุคมลักษณ์ สุขอัคระ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ รศ.วิชัย ฤทธิยานาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.วัลย์รัตน์ จันทร์ปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นางอุไรวรรณ ดิลกคุณานันท์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชั้นสูง ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : มหาวิทยาลัยบูรพา	30/1/52 - 31/1/52	เอกสารประกอบ การบรรยาย
140	การศึกษาปริมาณคลอโรฟิลล์ในใบอ่อนข้าวงอกพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และปทุมธานี 1	Nontipha Sareesongsang Kasetsart University, Bangkok (Thailand). Faculty of Agro-Industry. Department of Product Development ผศ.วิษุฒิศา จันทร์พรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นาง(ยกเล็ก)มะลิวัลย์ ฤทธิยานาสันต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054542 ชื่อวิชา Color & Color Evaluation	24/8/52 - 25/9/52	เอกสารประกอบ การสอน สีในอาหาร

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
141	การศึกษาดูงานด้านอนุมูลอิสระและยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของสารสกัดเมธานอลของผลมะขามป้อมจากแหล่งเพาะปลูกในประเทศไทยเพื่อคัดเลือกมาใช้เป็นวัตถุเติมในผลิตภัณฑ์ยา เครื่องสำอาง และเสริมอาหาร.	นางสาวสุพินดา วินิจฉัย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาวอุบลลักษณ์ สุขอัคระ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ นายนคร เหลืองประเสริฐ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร ศูนย์วิจัยระบบนิเวศเกษตร รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ กรวิฑูรย์ บุญพิสุทธิ์นันท์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จันทิมา หอมกลบ นิสิต ป.โท ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development	10/8/52 - 19/8/52	เอกสารประกอบการสอน
142	การศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งกล้วยตากแบบลมร้อนร่วมกับการอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟระบบสุญญากาศ.	สุรียา อคิทยาภรณ์ รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 054449 ชื่อวิชา Manage. of Raw Material Quality in Agro-Ind.  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การประกอบอาหารและการบริหารจัดการร้านอาหารระดับมืออาชีพ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	3/11/51 - 27/2/52  10/8/52 - 8/9/52	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
143	การศึกษาสภาวะการทอดสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับหอมแดง	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.ไพศาล วุฒิจำนงค์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฉัตรลดา กู้สุจริต. คณะอุตสาหกรรมเกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054472 ชื่อวิชา Design in Agro-Industry	19/8/52 - 2/9/52	เอกสารประกอบการสอน
144	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสังเคราะห์เอทิลเอสเทอร์จากน้ำมันปาล์มโอลีนอินดิบโดยใช้เอนไซม์ไลเปสตรึงรูปเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา	สุพจน์ พิณตเกียรติสกุล กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม รศ.สาวตรี จันทรานุกฤษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สินสุภา จุ้ยจุลเจิม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ นครนายก ประเมษฐ์ น่วมเปี่ยม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ นครนายก	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 051524 ชื่อวิชา Renewable Resources Technology	3/11/51 - 28/12/52	เอกสารการสอน เรื่องการผลิตไบโอดีเซล
145	การศึกษาสัดส่วนที่เหมาะสมของแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี และแป้งมันสำปะหลัง ในการผลิตกระทงสำเร็จรูปสำหรับอาหารว่าง	รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 054449 ชื่อวิชา Manage. of Raw Material Quality in Agro-Ind.  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การประกอบอาหารและการบริหารจัดการร้านอาหารระดับมืออาชีพ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การพัฒนากระทงสำเร็จรูปจากข้าวกล้องสำหรับอาหารว่าง จากแหล่งทุน : สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	5/1/52 - 23/1/52  3/8/52 - 28/8/52  6/1/52 - 31/12/52	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการบรรยาย  สัญญาการรับทุนวิจัย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
146	การสกัดแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวดำ	ดวงกมล ลิ้มจันทร์ นิสิต ผศ.วิษุฒา จันทราพรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หุทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054542 ชื่อวิชา Color & Color Evaluation	15/6/52 - 25/9/52	สไลด์ประกอบการสอน สีในอาหาร
147	การอบรมเชิงปฏิบัติการ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์กิมจิเพสต์เพื่อผู้บริโภคชาวไทย"	ผศ.วัลย์รัตน์ จันทรานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หุทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054457 ชื่อวิชา Traditional Food Product Development	15/6/52 - 21/9/52	เอกสารประกอบในการสอนหัวข้อการพัฒนาผลิตภัณฑ์การหมักผัก
148	คุณลักษณะของข้าวหอมมะลิไทย 8 ยี่ห้อ: คุณภาพทางเคมี เคมีเชิงฟิสิกส์ และกายภาพกับคะแนนความชอบของผู้บริโภคโดยใช้แผนภาพความชอบ	พรพรรณ กอมนชัย ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร อ.พิสิฐรุทธิ์ ธรรมวิทย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ วาสนี จันทร์นวล ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054651 ชื่อวิชา Advanced Agro-Industrial Product Development  - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :Quality of Thai jasmine rice by using confirmatory factor analysis จากแหล่งทุน :KURDI	23/6/52 - 23/6/52  1/10/51 - 30/9/52	เอกสารประกอบการบรรยาย การใช้ปัจจัยที่ได้มา กำหนดตัวแปรในการทำ Structural Equation Modeling สำหรับการทำให้ข้าวหุงสุก  สัญญาเงินทุน Structural Equation Modeling of Cooked Jasmine Rice
149	คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของเส้นขนมี่สดทางการค้าของไทย	รศ.ธงชัย สุวรรณสินธุ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054548 ชื่อวิชา Sensory Evaluation for Product Development	3/11/51 - 27/2/52	เอกสารการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
150	คุณสมบัติเคมีกายภาพของถั่วอะซูกิ และการผลิตถั่วอะซูกิผงโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง	สุนีย์ จิงธีรพานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.วิชชุตา จันทราพรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054542 ชื่อวิชา Color & Color Evaluation  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054447 ชื่อวิชา Laboratory in Sensory Evaluation of Quality	15/6/52 - 25/9/52  31/8/52 - 21/9/52	เอกสารประกอบการสอน สีในอาหาร        เอกสารปฏิบัติการ
151	คุณสมบัติทางกายภาพ องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระของน้ำมันสบู่ดำที่ผ่านการดูดซับด้วยเบนโทไนท์	ไศภินาฏ เกตุวิชิต นิสิต รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาวสุพนิดา วินิจฉัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01006344 ชื่อวิชา Clothing & Man  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 054451 ชื่อวิชา Techniques for Product Development	16/9/52 - 16/9/52  15/12/51 - 18/9/52	เอกสารประกอบการสอน        เอกสารประกอบการสอน
152	เทคนิคการวิเคราะห์หอนุกรมเวลาเพื่อการพยากรณ์ปริมาณผลผลิตสับปะรดขนาดต่าง ๆ	ผศ.รวิพิมพ์ ฉวีสุข คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Case study ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สกอ	9/9/52 - 9/9/52	จดหมายเชิญ เอกสารประกอบการบรรยาย



รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
153	ประสิทธิภาพน้ำมันหอมระเหยทางการค้าในการยับยั้งเชื้อ Micrococcus sedentarius	Nattaya Piumnoppakun Kasetsart University, Bangkok (Thailand). Faculty of Agro-Industry. Department of Product Development รศ.พเยาว์รัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วลัยรัตน์ จันทรปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054451 ชื่อวิชา Techniques for Product Development  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :การประยุกต์ใช้สารสกัดและน้ำมันหอมระเหยในผลิตภัณฑ์ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :การพัฒนาผลิตภัณฑ์โฟมทำความสะอาดมือที่มีส่วนผสมของน้ำมันหอมระเหย ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	15/12/51 - 18/12/51  23/10/51 - 23/10/51  31/10/51 - 31/10/51	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการฝึกอบรม
154	ประสิทธิภาพน้ำมันหอมระเหยทางการค้าในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียและการนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์โฟมล้างมือ	สริตา ภาคพิเศษ นิสิต รศ.พเยาว์รัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วลัยรัตน์ จันทรปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 054451 ชื่อวิชา Techniques for Product Development  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดมือที่มีส่วนผสมของน้ำมันหอมระเหย ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	15/12/51 - 18/12/51  31/10/51 - 31/10/51	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการฝึกอบรม

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การประยุกต์ใช้สารสกัดและน้ำมันหอมระเหยในผลิตภัณฑ์ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันคั้นคว่ำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และอุตสาหกรรมเกษตร	23/10/51 - 23/10/51	เอกสารประกอบการอบรม
155	ประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อ Escherichia coli ของน้ำมันกานพลูทางการค้า	ผศ.วัลย์รัตน์ จันทร์ปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 054243 ชื่อวิชา Biological Quality Measurement	29/10/51 - 18/2/52	เอกสารประกอบการสอน ในปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์
156	ผลของขนาดเมล็ดอาหารต่อสมรรถภาพการผลิต คุณภาพซากและลักษณะของกระเพาะในสุกรระยะเล็ก รุ่น และขุน	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การขึ้นรูปเมล็ดอาหารสัตว์ด้วยความร้อนและความชื้น ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : บริษัทมิตรภาพอาหารสัตว์ จำกัด	6/2/52 - 6/11/52	เอกสารประกอบการบรรยาย
157	ผลของขนาดอนุภาคของข้าวโพดและขนาดของเมล็ดอาหารต่อกระบวนการอัดเมล็ดอาหารและประสิทธิภาพการผลิตสุกรอนุบาล	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.เสกสม อาตมางกูร คณะเกษตร กำแพงแสน ภาควิชาสัตวบาล อ.ยุเรศ เรืองพานิช คณะเกษตร กำแพงแสน ภาควิชาสัตวบาล อรัทัย ลิ่นถาษี คณะเกษตร กำแพงแสน ภาควิชาสัตวบาล	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพเมล็ดอาหาร ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : บริษัท ก้าวหน้า จำกัด	28/5/52 - 28/5/52	เอกสารประกอบการบรรยาย
			- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การขึ้นรูปเมล็ดอาหารสัตว์ด้วยความร้อนและความชื้น ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : บริษัทมิตรภาพอาหารสัตว์ จำกัด	6/2/52 - 6/2/52	เอกสารประกอบการบรรยาย
158	ผลของขนาดอาหารอัดเม็ดต่อสมรรถภาพการผลิต คุณภาพซากและลักษณะของกระเพาะ ในสุกรระยะเล็ก รุ่น และขุน	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การขึ้นรูปเมล็ดอาหารด้วยความร้อนและความชื้น ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : บริษัทมิตรภาพอาหารสัตว์ จำกัด	6/2/52 - 6/2/52	เอกสารประกอบการบรรยาย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
159	ผลของข้าวโพดเอกซ์ทราตต่อสมรรถภาพการผลิตในลูกสุกรอนุบาล	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :ข้าวโพดเอกซ์ทราต ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :เดชอุดมฟาร์ม	16/9/52 - 16/9/52	เอกสารประกอบการบรรยาย
160	ผลของบรรจุภัณฑ์และอัตราการแช่เยือกแข็งต่อการเกิด off-odor ในสับประรดแช่เยือกแข็ง	ทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์ นิสิต รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 01052322 ชื่อวิชา Principles of Food Processing	5/6/52 - 25/9/52	power point
161	ผลของระดับมันสำปะหลังและรูปแบบอาหารในอาหารสุกร ต่อกระบวนการคลุกไอน้ำอัดเม็ด สมรรถภาพการผลิตของสุกรระยะเล็ก-รุ่น-ขุน และคุณภาพซาก	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 044527 ชื่อวิชา Feed Quality Assurance	3/11/51 - 2/3/52	เอกสารประกอบการเรียนการสอน
162	ผลของระดับมันสำปะหลังและรูปแบบอาหารในอาหารสุกรต่อกระบวนการคลุกไอน้ำอัดเม็ด และสมรรถภาพการผลิตลูกสุกรหย่านม	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 044527 ชื่อวิชา Feed Quality Assurance	3/11/51 - 2/3/52	เอกสารประกอบการสอน
163	ผลของอุณหภูมิคลุกไอน้ำอัดเม็ดและระดับมันสำปะหลังในสูตรอาหารไก่เนื้อ ต่อความคงทนของเม็ดอาหารและการใช้ประโยชน์ได้ของสารโภชนะแป็ง	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพเม็ดอาหาร ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :บริษัทก้าวหน้าอาหารสัตว์จำกัด	21/5/52 - 21/5/52	เอกสารประกอบการบรรยาย
164	พฤติกรรมด้านความหนืดและคุณสมบัติทางกลของแป้งเท้ายายม่อม (Tacca leontopetaloides Ktze.)	รศ.ธงชัย สุวรรณสิขินันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 054596 ชื่อวิชา Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel.	8/12/51 - 19/12/51	เอกสารการสอน
165	ลักษณะทางประสาทสัมผัส และการจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่ในประเทศไทย	ปณัฐ เชิดชู นิสิต รศ.ธงชัย สุวรรณสิขินันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.จินตนา อุบัติสสกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุศวิชา 054548 ชื่อวิชา Sensory Evaluation for Product Development	3/11/51 - 28/11/51	เอกสารประกอบการสอน
166	สถานภาพอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ของประเทศไทย	ผศ.ณัฐชนก อมรเทวภัทร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :การวิจัยและพัฒนางานวิจัยด้านพืชอาหารสัตว์ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ	15/6/52 - 15/6/52	เอกสารประกอบการบรรยาย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
167	สภาวะที่เหมาะสมสำหรับการสกัดสารสกัดจากเปลือกมะนาว และอบเชย	Supaporn Pajaren Kasetsart University, Bangkok (Thailand). Faculty of Agro-Industry. Department of Product Development รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054511 ชื่อวิชา Product Development Technology  <b>เชิงสาธารณะ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำ ไปใช้ :บริษัท เพียวฟูดส์ จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :การพัฒนา ผลิตภัณฑ์น้ำสลัด และมายองเนส และผลของสารสกัดต่ออายุการเก็บ รักษา	8/6/52 - 25/9/52  1/9/52 - 30/10/52	เอกสารประกอบการ การสอน  การถ่ายทอดทาง เทคโนโลยี
168	องค์ประกอบย่อยสลายได้ทางชีวภาพ จากแป้ง (KU-GREEN)	รศ.งามทิพย์ ภู่วโรตม คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ นางสาววรรณงค์ วิจักขณ์โยธิน บริษัท เอ็กซิส คอนซัลแต้นส์ จำกัด  บริษัท Cassava Pac AB Mr. Roger Bohlin บริษัท Cassava Pac Europe AB	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วย งานที่นำไปใช้ :บริษัท Cassava Pac AB รายละเอียดการนำไปใช้ :รับ อนุญาตใช้สิทธิช่วงในสิทธิบัตรการ ประดิษฐ์ เรื่อง “องค์ประกอบย่อย สลายได้ทางชีวภาพจากแป้ง” เลขที่ 8057 และสิทธิบัตรอเมริกาเลขที่ US7,067,651B2 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตภาชนะ บรรจุย่อยสลายได้ทางชีวภาพจากมัน สำปะหลัง  - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วย งานที่นำไปใช้ :บริษัท เอ็กซิส คอน ซัลแต้นส์ จำกัด รายละเอียดการนำ ไปใช้ :รับอนุญาตให้ใช้สิทธิใช้สิทธิ ในสิทธิบัตรเรื่อง “องค์ประกอบย่อย สลายได้ทางชีวภาพจากแป้ง” เลขที่ 8057 และสิทธิบัตรอเมริกาเลขที่ US7,067,651B2 แต่เพียงผู้เดียว ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตภาชนะ บรรจุย่อยสลายได้ทางชีวภาพจากมัน สำปะหลัง	13/2/52 - 13/2/52  13/2/52 - 13/2/52	เอกสารรับการถ่าย ทอดของบริษัท  เอกสารรับการถ่าย ทอดของบริษัท

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2552 ( 1 ตุลาคม 2551 - 30 กันยายน 2552 )

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
169	อนุภาคนาโนโคโตซานเก็บกักวิตามินเพื่อการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	อ.รังรอง ยกसान คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01053413 ชื่อวิชา Colloids for PKT.& Bio-based Materials	3/9/52 - 25/9/52	เอกสารประกอบการสอน
170	อิทธิพลของ Lactobacillus plantarum P1 ต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งข้าว	อรวรรณ์ อุปถัมภ์มานนท์ นิสิต รศ.ธงชัย สุวรรณสิขินันท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.วัลย์รัตน์ จันทร์ปานนท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054341 ชื่อวิชา Chemical & Physical Quality Measurement	24/8/52 - 10/9/52	เอกสารประกอบการบรรยาย
171	อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการเจริญของ Listeria monocytogenes บนกึ่งพร้อมบริโภคร	อ.จิตศิริ ราชชนะพันธุ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<u>เชิงวิชาการ :</u> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 052361 ชื่อวิชา Principles of Food Microbiology	5/1/52 - 6/1/52	Powerpoint ประกอบการสอน