

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|--------------------------------------|--|---|---|-----------------------------|--|
| สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร | | | | | 22 |
| 1 | Accelerated aging of jasmine brown rice by high-temperature fluidization technique | อ.ตลฤดี ใจสุทธิ คณะเกษตร บางเขน ภาควิชาเกษตร กลวิธาน สมเกียรติ ปรัชญาวารากร คณะวิศวกรรมศาสตร์ ม.เทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวารุณี วารัญญานนท์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สมชาติ โสภณรณฤทธิ คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ ม. เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษุวิชา 01005496 ชื่อวิชา Selected Topics in Agricultural Mechanization | 2/9/52 - 9/9/52 | Course Syllabus และ เอกสาร ประกอบการสอน |
| 2 | Optimization of extrusion process for developing cereal based ready-to-eat puffed breakfast cereal with mangosteen(Garcinia mangostana L.) fruit powders | นางจุฬาลักษณ์ จารุสุข สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป นายนิพัฒน์ ลิ้มสงวน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : เทคโนโลยีการผลิตอาหารเช้า ธัญชาติ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย ธรรมศาสตร์ | 25/8/52 - 25/8/52 | เอกสารการสอน หัว ข้อ"เทคโนโลยีการ ผลิตอาหารเช้า ธัญชาติ" ให้กับนัก ศึกษาภาควิชาวิทยา ศาสตร์และ เทคโนโลยีการ อาหาร คณะวิทยา ศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรม ศาสตร์ |
| | | | | | |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|--|--|--|---|---|
| 3 | Pasting properties of modified corn grit from extrusion process | นายนิพนธ์ ลิ้มสงวน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สุนารี ถ้ำกระแสรี่ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางจุฬาลักษณ์ จารุณูช สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :อิทธิพลของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีในผลิตภัณฑ์อัดพ จากแหล่งทุน :สวพ.มก. | 1/2/52 - 31/1/53 | เอกสารโครงการวิจัย เป็นการต่อยอดการประยุกต์ใช้แป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันมาใช้ในผลิตภัณฑ์อัดพอง |
| 4 | RESISTANT STARCH CONTENTS AND THE IN VITRO STARCH DIGESTIBILITY OF DIFFERENT CULTIVARS OF BANANA AND THEIR PHYSIOCHEMICAL PROPERTIES | นางเนตรนภิส วัฒนสุชาติ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ | เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :บริษัท บลู อิงค์ มีเดีย (ไทยแลนด์) จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :ประโยชน์การบริโภคกล้วยเพื่อสุขภาพ | 1/7/52 - 31/7/52 | นิตรสาร Men's Health เดือนกรกฎาคม 2009, หน้า 98-99 |
| 5 | Resistant Starch Contents and the in Vitro Starch Digestibility of Thai Starchy Foods | นางเนตรนภิส วัฒนสุชาติ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ Boonma Niyomwit Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand. นางสาวกรรณา วงษ์กระจำง สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :งานเสวนา เรื่อง การแปรรูปกล้วยและการใช้ประโยชน์จากกล้วยในชีวิตประจำวัน ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :รายการ ถ้าคุณแน่..อย่าแพ้เด็ก (ประถม) ทางช่อง 3 รายละเอียดการนำไปใช้ :ประโยชน์ของการบริโภคกล้วย และกล้วยเพื่อสุขภาพ | 14/8/52 - 14/8/52 9/4/52 - 9/4/52 | เอกสารประกอบการบรรยาย และหนังสือเชิญ หนังสือเชิญ |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|--|--|---|-----------------------------|--|
| | | | เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :บริษัทบลู อิงค์ มีเดีย (ไทยแลนด์) จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :ประโยชน์ของการบริโภคกล้วยเพื่อสุขภาพ จากเมนูอาหาร | 1/7/52 - 31/7/52 | นิตยสาร Men Health เดือนกรกฎาคม 2009 หน้า 98-99 |
| 6 | Seeking an Appropriate Managing Sweetness Approach for Thai Population : Food Science and Technology | นางเนตรนภิส วัฒนสุชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :ในการเสวนา เรื่อง “ขนม และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ภายใต้ หัวเรื่อง การขับเคลื่อนเพื่อลดปัจจัยเสี่ยงในชุมชนกรณีเด็กและวัยรุ่น” ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สถาบันวิจัยและพัฒนาาระบบสุขภาพชุมชน (สพช.) ร่วมกับ สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข (สวรส.) | 22/5/52 - 22/5/52 | เอกสารประกอบการบรรยาย และหนังสือเชิญ |
| 7 | The effect of extrusion conditions on the physical and antioxidant properties of instant cereal beverage powders supplementing with Thai herbs | นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายนิพนธ์ ลิ้มสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวกัญมาพร ปัญตะบุตร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายวายุห์ สนเทศ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโรงงาน | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :เทคโนโลยีในการผลิตอาหารด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล | 25/8/52 - 27/8/52 | เอกสารการบรรยาย เรื่อง "เทคโนโลยีในการผลิตอาหารด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน" ให้แก่นักศึกษาคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| | | | | | |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|---|--|---|---|---|
| 8 | 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 บุญรัตน์กรกิจ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป ผศ.สุดสาย ตริวานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร</p> | <p>เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 052445 ชื่อวิชา Hazard Analysis & Critical Control Point</p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 052444 ชื่อวิชา Food Plant Sanitation</p> | <p>3/11/51 - 20/2/52</p> <p>3/11/51 - 20/2/52</p> | <p>แผนการสอนและ เอกสารประกอบ การสอน วิชานี้เรียน แบบ module</p> <p>แผนการสอนและ เอกสารประกอบ การสอน</p> |
| 9 | Use of centrifugation-filtration for determination of syneresis in freeze-thaw starch gels | <p>รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นางสาวอรวรร ตติรัตน์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป Muadklay, J</p> | <p>เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 052485 ชื่อวิชา Freezing Technology of Foods</p> | <p>1/6/52 - 25/9/52</p> | <p>course syllabus และ power point ประกอบการสอน</p> |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|---|--|---|-----------------------------|---|
| 10 | การประเมินผลการดำเนินงานโครงการฟื้นฟูคุณภาพชีวิตและพื้นที่ต้นน้ำน้ำหนาวของเกษตรกร ต. น้ำหนาว และ ต. โดกมณ อ. น้ำหนาว จ. เพชรบูรณ์ | นางวรรณดี สุทธิธรากร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายการตลาด นางสาวพรหมปพร นวลแสง นักวิจัยภายนอก มก. นางสาววิภากรณ์ ณ กลาง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางผ่องศรี จิตตุนนท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ กิตติชาติ ชาติยานนท์ กรมส่งเสริมการเกษตร | เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : กองบัญชาการทหารสูงสุด, อบต. น้ำหนาว อบต. โดกมณ รายละเอียดการนำไปใช้ : นำผลงานวิจัยไปจัดทำแผนแม่บทในปีถัดไป | 30/3/52 - 30/3/52 | คำสั่งสำนักนายกรัฐมนตรีที่ ๔๐/๒๕๕๒ ลง ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๒ |
| 11 | การผลิตก๋วยเตี๋ยวปลอดภัย | นางวารุณี วารัญญานนท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร ศ.อรอนงค์ นัยวิกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวิภา สุโรจนะเมธากุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร | เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : บริษัทไทยวัฒนาไรซ์โปรดักส์ จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ : ได้เป็นโรงงานต้นแบบ การผลิตก๋วยเตี๋ยวปลอดภัย และได้รับเครื่องหมาย GMP | 15/1/52 - 15/1/52 | การแถลงข่าว และ รายงาน |
| 12 | การพัฒนากรรมวิธีการผลิตและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำตาลทรายแดงในระดับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน (OTOP) | นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายนิพนธ์ ลิ้มสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวกัษมาพร ปัญตะบุตร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การพัฒนากรรมวิธีการผลิตน้ำตาลจากจากแหล่งทุน : สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช | 25/5/52 - 30/9/52 | รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|---|--|---|--|---|
| | | | <p>เชิงสาธารณสุข :</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณสุข (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มอมทรัพย์เพื่อการผลิต จ.อุตรธานี รายละเอียดการนำไปใช้ : การผลิตน้ำตาลทรายแดงโดยใช้วัตถุดิบอ้อยในพื้นที่</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณสุข (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มน้ำอ้อยสุราทิพย์พัฒนา จ.สิงห์บุรี รายละเอียดการนำไปใช้ : การผลิตน้ำตาลทรายแดงชนิดน้ำตาลเม็ด</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณสุข (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มน้ำตาลอ้อย จ.นครสวรรค์ รายละเอียดการนำไปใช้ :การผลิตน้ำตาลทรายแดง</p> | <p>1/11/51 - 30/9/52</p> <p>1/12/51 - 30/9/52</p> <p>2/12/51 - 30/9/52</p> | <p>ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายแดงของกลุ่ม</p> <p>ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายแดง</p> <p>ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายแดง</p> |
| 13 | การพัฒนากระบวนการผลิตและการบรรจุของผลิตภัณฑ์น้ำพริก | นางจิตตม อีระจะ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป ผศ.สุขเกษม สิทธิพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ นางสิริพร สอนเสาวภาคย์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ ผศ.วราภา มหากาญจนกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | <p>เชิงวิชาการ :</p> <p>- ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำพริก จากแหล่งทุน : ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> | 22/10/51 - 30/6/52 | สัญญาวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของเกษตรกรลูกค้า ประจำปี 2551 สัญญาจ้างเลขที่ 54000232 ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร |
| | | | | | |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|---|---|--|--|--|
| 14 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กและทารกที่ได้มาตรฐานทางโภชนาการในระดับอุตสาหกรรม | นางจุฬาลักษณ์ จารุสุข สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป ผศ.ดร.มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง นางเนตรนภิส วัฒนสุชาติ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางวรรณดี สุทธิธนากร สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายการตลาด นายวิฑูรย์ สนั่นเทศ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโรงงาน | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :บรรยายในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 3 เรื่อง "ภาคีร่วมใจ โภชนาการไทยมั่นคง" อภิปรายใน Symposium เรื่องโภชนาการเชิงรุก: ปลูกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทารกและเด็ก หัวข้อ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้มาตรฐานทางโภชนาการในระดับอุตสาหกรรม" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ร่วมกับภาคีเครือข่าย เชิงนโยบาย/บริหาร : - ใช้ประโยชน์เชิงนโยบาย/บริหาร ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดการนำไปใช้ :ใช้เป็นข้อมูลประกอบการประชุมเพื่อผลักดันให้การกำหนดนโยบายให้มีการลดปริมาณน้ำตาลในอาหารเสริมสำหรับเด็กของแผนงานรณรงค์เพื่อเด็กไทยไม่กินหวาน กองทันตสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข | 3/10/51 - 3/10/51 25/6/52 - 25/9/52 | เอกสารประกอบ การประชุมวิชาการ โภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 3 จดหมายเชิญประชุม |
| 15 | การพัฒนามาของเนสเสริมสารสกัดจากเปลือกมะนาว 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 สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษววิชา 01054341 ชื่อวิชา Chemical & Physical Quality Measurement | 8/6/52 - 24/7/52 | เอกสารประกอบ การสอน |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|--|---|---|--|---|
| | | | เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :บริษัท เพียวฟูลส์ จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :การพัฒนาสูตรมายองเนส และนำสลัด และการยืดอายุการเก็บรักษา | 7/9/52 - 30/10/52 | ผลิตภัณฑ์นำสลัดและมายองเนส และเอกสารจาก บริษัท เพียวฟูลส์ จำกัด |
| 16 | การพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสุขภาพเพื่อความคงทนและป้องกันโภชนาการเกินในเด็ก | นางเนตรนภิส วัฒนสุชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ | เชิงนโยบาย/บริหาร : - ใช้ประโยชน์เชิงนโยบาย/บริหาร ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดการนำไปใช้ :หลักเกณฑ์การรับรองอาหารลดน้ำตาล ไขมัน โซเดียม เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :รายการ Happy & Healthy โดยโรงพยาบาลวิภาวดี คลื่น FM 102 MHZ รายละเอียดการนำไปใช้ :ขนมเด็กและการเลือกขนมที่ดีต่อสุขภาพ เชิงพาณิชย์ : - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท วาไรตี้ ฟู้ดส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :บิสกิตถั่วแดง ตรา ก เอ๋ย ก ไก่ - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท โรงงานแม่รวย จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :ผลิตภัณฑ์ถั่วงอกกรอบ - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท เวลด์ ฟู้ดส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :ข้าวโพดอบกรอบ เคอร์สตาร์ - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท อุตสาหกรรมอาหาร ส.ซอนแก่น จำกัด (มหาชน) รายละเอียดการนำไปใช้ :ปลาแผ่นอบกรอบ | 26/2/52 - 1/10/52 24/1/52 - 24/1/52 23/9/52 - 1/10/52 24/9/52 - 24/9/52 23/9/52 - 23/9/52 24/9/52 - 24/9/52 | หลักเกณฑ์การรับรองอาหารลดน้ำตาล ไขมัน โซเดียม หนังสือเชิญ หนังสือเชิญการเปิดตัวผลิตภัณฑ์จำหน่ายที่ห้างแม็คโคร สาขาลาดพร้าว วางจำหน่ายที่ห้างแม็คโคร สาขาลาดพร้าว วางจำหน่ายที่ห้างแม็คโคร สาขาลาดพร้าว วางจำหน่ายที่ห้างแม็คโคร สาขาลาดพร้าว |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|--|---|---|-----------------------------|---|
| | | | เชิงพาณิชย์ : - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วย งานที่นำไปใช้ :บริษัท ไทยเพ รซิเตนทีฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) รายละเอียดการนำไปใช้ :แครกเกอร์มัน ฝรั่ง รล โนริ | 23/9/52 - 23/9/52 | วางจำหน่ายที่ห้าง แม็คโคร สาขา ลาดพร้าว |
| 17 | การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยฮาลาลตามกฎระเบียบศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก | นางสาววันเพ็ญ มีสมญา สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางพยอม อัครวิบูลย์กุล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางบุญมา นิยมวิทย์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวเยาวดี คุปตะพันธ์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นายอุดม กาญจนปกรณชัย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายสมโภชน์ ไใหญ่เอี่ยม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและ แปรรูป รศ.อนวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.นภาพร นพรัตน์ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา จุลชีววิทยา | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัว ข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :มาตรฐาน และกฎระเบียบของการผลิตอาหาร ฮาลาล ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึก อบรม :สำนักงานเกษตรอำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง และจังหวัด สมุทรสงคราม | 3/8/52 - 9/8/52 | เอกสาร การถ่าย ทอดเทคโนโลยีใน การแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ภายใต้ โครงการ การ พัฒนาบุคลากรและ กระบวนการผลิตอ สาหกรรมอาหาร ไทยฮาลาลเพื่อ การส่งออก วันที่ 3 และ 9 สิงหาคม 2552 |
| 18 | ข้าวกล้องงอกที่มี GABA | นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวารุณี วารัญญานนท์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวิภา สุโรจนะเมธากุล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางลัดดา วัฒนศิริธรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร | เชิงพาณิชย์ : - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วย งานที่นำไปใช้ :สำนักงานนวัตกรรม แห่งชาติ รายละเอียดการนำไปใช้ : สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ งาน แถลงข่าวเปิดตัว มาบุญครองพลัส Nutra GABA Rice | 22/1/52 - 22/1/52 | หนังสือเชิญ |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|--|---|---|---|--|
| | | | เชิงพาณิชย์ : - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท ปทุมไรซ์มีล แอนด์แกรนารี จำกัด (มหาชน) รายละเอียดการนำไปใช้ :ผลิตภัณฑ์มาบุญครองพลัส นุทรา กาบาไรซ์ | 16/2/52 - 16/2/52 | ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ |
| 19 | ข้าวกล้องและข้าวกล้องงอกที่มี GABA สูง | นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวารุณี วารัญญานนท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวิภา สุโรจนะเมธากุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางลัดดา วัฒนศิริธรรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :วิทยากรรายการวิทยุโทรทัศน์เพื่อบริการสังคม ชุดรายการมรดกของแผ่นดิน เรื่องข้าวกล้อง และเรื่องมหัศจรรย์ข้าวกล้องงอก ช่อง 11 วันที่ 16-17/2/2552 ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช | 16/2/52 - 17/2/52 | เทปโทรทัศน์ |
| 20 | ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอก | นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวารุณี วารัญญานนท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวิภา สุโรจนะเมธากุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางบุญมา นิยมวิทย์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางพยอม อัครวิบูลย์กุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :วิทยากรเสวนาเรื่อง อาหารเพื่อสุขภาพจากผลิตภัณฑ์ข้าวไทยแปรรูป งานราชมงคลสุวรรณภูมิ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา หันตรา - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : ข้าวกล้องงอก และผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอก ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :โรงพยาบาลอำเภอเสนา ร่วมกับกิ่งกษาดอำเภอเสนา | 7/2/52 - 7/2/52 20/2/52 - 20/2/52 | หนังสือเชิญและเอกสารประกอบการบรรยาย หนังสือเชิญและเอกสารประกอบการบรรยาย |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|-----------------------------------|--|--|--|--|
| | | | <p>เชิงวิชาการ :</p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :นวัตกรรมใหม่ของข้าวกล้อง ในการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่องการดูแลสุขภาพด้วยการแพทย์แผนไทยให้กับประชาชน ในชุมชน ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กระทรวงสาธารณสุข</p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :หลักโภชนาการ ศาสตร์แห่งการเรียนรู้ : หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กรณีตัวอย่างข้าวกล้องงอก ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : มหาวิทยาลัยบูรพา</p> <p>เชิงสาธารณะ :</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :บริษัทมีเดียแอสโซซิเอตเต็ด จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ : หนังสือ @Kitchen ฉบับเดือน มีนาคม 2552</p> | <p>12/3/52 - 12/3/52</p> <p>16/5/52 - 16/5/52</p> <p>23/3/52 - 23/3/52</p> | <p>หนังสือเชิญและเอกสารประกอบการบรรยาย</p> <p>หนังสือเชิญและเอกสารประกอบการบรรยาย</p> <p>หนังสือเชิญและเอกสารประกอบการบรรยาย</p> |
| 21 | สแนคข้าวโพดต้นแบบเพื่อสุขภาพ | นางจุฬาลักษณ์ จารุสุข สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวอรุณรร ตติรัตน์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายวายุห์ สนเทศ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโรงงาน | <p>เชิงพาณิชย์ :</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :บ.เวสต์ฟู้ดส์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :ผลิตภัณฑ์ สแนคข้าวโพดออกจำหน่ายโดยมีเครื่องหมายลด25%น้ำตาลไขมันและโซเดียม</p> | <p>23/9/52 - 25/9/52</p> | เอกสารการถ่ายทอดเทคโนโลยี |
| | | | | | |

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

| ลำดับที่ | ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ | ชื่อคณะผู้วิจัย | รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน | วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์ | หลักฐาน |
|----------|--|---|---|---|--|
| 22 | 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 | เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสศษศศึกษา 01054511 ชื่อวิชา Product Development Technology เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :บริษัท เพียวฟูดส์ จำกัด รายละเอียดการนำไปใช้ :การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัด และมายองเนส และผลของสารสกัดต่ออายุการเก็บรักษา | 8/6/52 - 25/9/52 1/9/52 - 30/10/52 | เอกสารประกอบการสอน การถ่ายทอดทางเทคโนโลยี |