

**ผลงานวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่นำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (เรื่องเต็ม)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 (1 ตุลาคม 2552 - 30 กันยายน 2553)**

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยที่นำเสนอ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ชื่อการประชุม	วันเดือนปีที่เสนอ
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 11 เรื่อง				
1	Effect of Water Activity and Heat Treatment on the Reduction of Pathogenic Microorganisms in Thai Traditional Chilli Paste "Nam Prik"	นางชนิดชม ชีวาระ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสิริพร สรณเสาวภาคย์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ ผศ.สุขเกษม สิทธิพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ ผศ.วราภา มหากาญจนกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	22 nd International ICFMH Symposium , Food Micro 2010	30/8/2010
2	Effects of organic rice compared with conventional rice on protein efficiency ratio in rats	ดร.วันเพ็ญ มีสมญา สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ รศ.ภควดี สุทธิไวยกิจ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี นางสาวเยาวดี คุปตะพันธ์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	International Congress of Nutrition (ICN 2009)	4/10/2009
3	Factors affecting PCR-EMA technique for Salmonella Typhimurium detection	นางสร้อยทอง สายหยุดทอง สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	5th Central European Congress on food	19/5/2010
4	Microbiological safety and quality of red wine from different grape varieties planted in Thailand	นางสร้อยทอง สายหยุดทอง สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์		
5	Nutritional composition of traditional Thai foods used local vegetables	นางสาวเพ็ญใจ ดังคณะกุล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวากร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางพยอม อัดกวีบุญกุล สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางบุญมา นิยมวิทย์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	11 th Asean food Conference 2009	21/10/2009

**ผลงานวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่นำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (เรื่องเต็ม)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 (1 ตุลาคม 2552 - 30 กันยายน 2553)**

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยที่นำเสนอ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ชื่อการประชุม	วันเดือนปีที่เสนอ
6	Optimization of extrusion process for developing cereal based ready-to-eat puffed breakfast cereal with mangosteen(<i>Garcinia mangostana</i> L.) fruit powders	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายนิพนธ์ ลิ่มสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	ASEAN Food Conference 2009	21/10/2009
7	Optimization of functional egoma (<i>Perilla flutescens</i> var. <i>flutescens</i>) leaf snack production	นายนิพนธ์ ลิ่มสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป Seiichiro Isobe National Food Research Institute, Japan		
8	Pasting properties of modified corn grit from extrusion process	นายนิพนธ์ ลิ่มสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สุนารี ถาวรแสร้ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป		
9	Proximate and mineral composition of some popular Thai dishes	นางสาวเพลินใจ ตั้งคณะกุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย โภชนาการและสุขภาพ ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวากร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย โภชนาการและสุขภาพ นางบุญมา นียมวิทย์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย โภชนาการและสุขภาพ นางพยอม อັดกวิบูลย์กุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย โภชนาการและสุขภาพ	11thAsean Food Conference 209	
10	The composition of sugarcane juice and production of granulated sugar	นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายนิพนธ์ ลิ่มสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	11th ASEAN Food Conference 2009	

**ผลงานวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่นำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (เรื่องเต็ม)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 (1 ตุลาคม 2552 - 30 กันยายน 2553)**

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยที่นำเสนอ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ชื่อการประชุม	วันเดือนปีที่เสนอ
11	Trend of Training Needs at the Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University	ดร.วรรณดี สุทธิสารกร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย โภชนาการและสุขภาพ นางสาวกัญญา จุฑาทงกูร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมี และกายภาพอาหาร นางวรางคณา พันธุ์โพธิ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย บริหารและธุรการทั่วไป นางสาวลัทธินา แสนนณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่าย บริหารและธุรการทั่วไป	The Future of Higher Education	12/10/2009