

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
<b>คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</b>					<b>102</b>
1	Analysis of environmental profiles of stand-up pouch by using life cycle assessment (LCA)	อ.รัตนารรรณ นิ่งคั่ง คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม รศ.งามทิพย์ ภู่วโรดม คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ Shabbir H. Gheewala บัณฑิตวิทยาลัยร่วมด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กิตติวรรณ กิจปกรณ์สันติ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : หลักสูตรอบรม เรื่อง "เทคนิคการประเมินวัฏจักรชีวิต" ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : ศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านกลยุทธ์ธุรกิจที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์	30/9/53 - 30/9/53	หลักสูตรอบรม เรื่อง "
2	Antilisteria Activity of Edible Chitosan Film in Ready to Eat Shrimp	อ.จิตศิริ ราชตะนะพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นางสาวฐิติมา สุขมาก ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052542 ชื่อวิชา Hygienic Problems of Foods	2/7/53 - 2/7/53	ไฟล์ power point
3	Application of Near Infrared Spectroscopy Combined with Artificial Neural Network to Predict Heat Sensation in Chili Sauces	รศ.ธงชัย สุวรรณสิขณณ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054548 ชื่อวิชา Sensory Evaluation for Product Development	8/2/53 - 18/2/53	เอกสารคำสอน
4	Bhumibhamon, Orapin; Jinda, Jantana; Fungthong, Suptawee. Isolation and characterization of Pseudomonas sp. KLB1 lipase from high fat wastewater.	ผศ.ณภัฏภัทร จินดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01051499 ชื่อวิชา Biotechnology Project	1/6/53 - 30/9/53	รายงานโครงการวิจัยทาง
5	Characteristics of Heated Mixed Soy Protein Isolate and Sodium Caseinate	นันทรัตน์ ณ นครพนม (นิสิตปริญญาเอก) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มาศอุบล ทองงาม คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รศ.ปาริฉัตร หงสประภาส คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052514 ชื่อวิชา Protein in Foods	2/11/52 - 13/3/53	เอกสารคำสอนรายวิชา

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
6	Comparative Study of Scented Compound Extraction from Plumeria obtusa L.	Potechaman Pitpiangchan Herb and Biodiversity Technology Unit, KAPI, Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand นางอุไรวรรณ ติลกคุณานันท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ นางสาวอุตมลักษณ์ สุขอัฒตะ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ รศ.สรัญญา วัชรโรทัย คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา พฤกษศาสตร์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ Putthita Punjee Herb and Biodiversity Technology Unit, KAPI, Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand Prapasson Rukthaworn 1 Herb and Biodiversity Technology Unit, KAPI, Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand.	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อ หัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การฝึกอบรมการสกัดแยกสาร และน้ำมันหอมระเหยจากพืช เบื้องต้น ชื่อหน่วยงานที่ บรรยาย/ฝึกอบรม :สถาบันค้น คว้าและพัฒนาผลิตผลทางการ เกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร	19/10/52 - 21/10/52	เอกสารประกอบการม
7	CONTRIBUTION OF THE COLD CHAIN TO SUMMERFRUIT QUALITY	อ.ฟิลิปปูส์ ธรรมวิถึ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ John Mawson IFNHH, Massey University, New Zealand	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01054573 ชื่อวิชา Applied Statistics for Product Development II	3/12/52 - 10/12/52	Contribution of the cold
8	Corn rice and wheat seed drying by two-stage concept	อ.วีระเชษฐ์ จิตดาณิษฐ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร George Srzednicki School of Chemical Engineering, The University of New South Wales, Sydney, Robert Driscoll School of Chemical Engineering, The University of New South Wales, Sydney,	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01060533 ชื่อวิชา Drying Process Engineering	4/11/52 - 12/3/53	เอกสารประกอบการสอน
9	Determination of Activation Energy for Water Vapor Permeability of Polyolefin Films and Application to Predict Shelf Life of Moisture-Sensitive Thai Cookies	รัชนิวรรณ กุลจันทร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ผศ.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052521 ชื่อวิชา Advanced Food Processing	5/10/52 - 12/2/53	เอกสารประกอบคำสอน
10	Determination of Heat Sensation of Thai Sweet Chili Sauces by Near Infrared Spectroscopy and Back Propagation Neural Network	รศ.ธงชัย สุวรรณสิขณัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01054548 ชื่อวิชา Sensory Evaluation for Product Development	18/1/53 - 29/1/53	power point เอกสารการส

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
11	Determination of Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Yentafo Sauces	ผศ.วิษฐิตา จันทราพรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชนปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาววลัยลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054341 ชื่อวิชา Chemical & Physical Quality Measurement  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054447 ชื่อวิชา Laboratory in Sensory Evaluation of Quality	2/8/53 - 30/9/53  20/9/53 - 22/9/53	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการสอน
12	Economic Analysis of Tunnel Drying for Shiitake mushroom and Chilli	อ.วีระเชษฐ จิตดาณิษฐ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01060533 ชื่อวิชา Drying Process Engineering	4/11/52 - 12/3/53	เอกสารประกอบการสอน
13	Effect of hydrothermal treatment of rice flour on various rice noodles quality	Cham, S รศ.ปรีศนา สุวรรณภรณ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052426 ชื่อวิชา Bakery Technology	5/7/53 - 9/7/53	course syllabusและ
14	Effect of sucrose and glycerol mixtures in the osmotic solution on characteristics of osmotically dehydrated mandarin cv. (Sai-Namphaung)	Kanitta Pattanapa Kasetsart Univ, Dept Product Dev, Fac Agroind ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Withida Chantrapornchai Kasetsart Univ, Dept Product Dev, Fac Agroind Weibiao Zhou Natl Univ Singapore, Food Sci & Technol Programme, Dept Chem, Singapore 117543, Singapore	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054599 ชื่อวิชา Thesis	1/10/52 - 31/5/53	Thesis
15	Effects of extrusion conditions on secondary extrusion variables and physical properties of fish, rice-based snacks	อ.นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์ คณะประมง บางเขน ภาควิชา ผลิตภัณฑ์ประมง รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.ไพศาล วุฒิจำนงค์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Saalia, FK Eitenmiller, RR Phillips, RD	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054652 ชื่อวิชา Ingredients in Product Development	9/12/52 - 16/12/52	เอกสารประกอบการสอน
16	Effects of hydrocolloids and freezing rates on freeze-thaw stability of tapioca starch gels	Muadklay J. Kasetsart Univ, Fac Agroind, Dept Food Sci & Technol, Bangkok 10900, Thailand รศ.สงวนศรี เจริญเหรียญ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : ี่วิจัยที่มีผลต่อคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของข้าวหุงสุกแช่เยือกแข็งของไทย จากแหล่งทุน : สวพ.มก.	1/9/53 - 30/9/54	ข้อเสนอโครงการวิจัย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
17	Effects of Mixing Hom Mali Brown Rice and Glutaneous Rice Flours on Flour Pasting Properties and Physical Properties of Butter Cake using Mixed Flours	นางปิยาภรณ์ เข้มชัยตระกูล นิสิตปริญญาเอก รศ.เพ็ญขวัญ ชนปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.ธงชัย สุวรรณสิขณน์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดร.ศุมาพร เกษมสำราญ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การประเมินคุณภาพทางประสิทธิสัมพัทธ์ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	28/4/53 - 1/5/53	เอกสารประกอบการฝึก
18	Energy cost of seed drying	อ.วีระเชษฐ์ จิตดาณิษฐ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร George Srzednicki School of Chemical Sciences and Engineering, The University of New South Wales, Sydney, NSW 2052, AUSTRALIA Robert Driscoll School of Chemical Sciences and Engineering, The University of New South Wales, Sydney, NSW 2052, AUSTRALIA	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01060533 ชื่อวิชา Drying Process Engineering	4/11/52 - 12/3/53	เอกสารประกอบการสอน
19	Germination models for seeds dried in fluidised and spouted bed dryers	อ.วีระเชษฐ์ จิตดาณิษฐ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร George Srzednicki School of Chemical Sciences and Engineering, The University of New South Wales, Sydney, NSW 2052, AUSTRALIA Robert Driscoll School of Chemical Sciences and Engineering, The University of New South Wales, Sydney, NSW 2052, AUSTRALIA	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01060533 ชื่อวิชา Drying Process Engineering	4/11/52 - 12/3/53	เอกสารประกอบการสอน
20	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 รหัสชุดวิชา 01054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	2/11/52 - 26/2/53	ใช้เป็นกรณีศึกษาในการ
21	Gold kiwifruit leather product development using quality function deployment approach.	นางสาวสุธีรา วัฒนกุล ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Brian Wilkinson Messy University	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	2/11/52 - 26/2/53	ใช้เป็นตัวอย่างในการ

# รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
22	Influences of physicochemical characteristics of rice flour and cassava starch on the gelation of calcium-induced egg albumen-flour composite.	รศ.ปาริฉัตร หงสประภาส คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052313 ชื่อวิชา Principles of Food Chemistry	7/6/53 - 20/8/53	เอกสารคำสอน
23	Life Cycle Assessment of Steel Can	K. Kitpakornsanti นิสิตป.โท คณะวิทยาศาสตร์ มก. อ.รัตนาวรรณ นิ่งคัง คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม รศ.งานทิพย์ ภู่วโรดม คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ รศ.ธำรงรัตน์ นุ่งเจริญ คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมเคมี	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อ หัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : หลักสูตรอบรม เรื่อง "เทคนิค การประเมินวัฏจักรชีวิต" ชื่อ หน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : ศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางด้าน กลยุทธ์ธุรกิจที่เป็นมิตรต่อสิ่ง แวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์	30/9/53 - 30/9/53	หลักสูตรอบรม เรื่อง "
24	Lipase: production and physico-chemicals properties.	ผศ.ณภัฏภัทร จินดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01051499 ชื่อวิชา Biotechnology Project	1/6/53 - 30/9/53	รายงานโครงการวิจัยทาง
25	Metal plate can vs retort pouch: Which one is better for environment?	กิตติวรรณ กิจปรณสินดี คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม อ.รัตนาวรรณ นิ่งคัง คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม รศ.งานทิพย์ ภู่วโรดม คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ รศ.ธำรงรัตน์ นุ่งเจริญ คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมเคมี	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อ หัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : หลักสูตรอบรม เรื่อง "เทคนิค การประเมินวัฏจักรชีวิต" ชื่อ หน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : ศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางด้าน กลยุทธ์ธุรกิจที่เป็นมิตรต่อสิ่ง แวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์	30/9/53 - 2/10/53	หลักสูตรอบรม เรื่อง "
26	Microencapsulation of Fingerroot Oil against Food Microorganisms in Meat Products	อ.จิตติ ราชตะนะพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นางสาวอาภากร สุภาพิพัฒน์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : ประสิทธิภาพการต้านเชื้อ จุลินทรีย์และต้านการเกิดอนุมูล อิสระของน้ำมันหอมระเหยที่กัก เก็บด้วยไลโปโซม จากแหล่ง ทุน :สวพ. มก. (SRU)	1/10/52 - 30/9/53	ข้อเสนอโครงการวิจัย
27	Microwave vacuum drying of osmotically dehydrated tomato	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01054599 ชื่อวิชา Thesis	26/4/53 - 24/5/53	Thesis
28	Moisture Sorption Characteristics of Thai Cookies	รัชนีวรรณ กุลจันทร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ผศ.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052521 ชื่อวิชา Advanced Food Processing	5/10/52 - 12/2/53	เอกสารประกอบคำสอน
29	New insights on the characteristics of starch network	รศ.ปาริฉัตร หงสประภาส คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Israkarn, K	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052313 ชื่อวิชา Principles of Food Chemistry	18/6/53 - 6/8/53	เอกสารคำสอน
30	On the gelation of mungbean starch and its composites	รศ.ปาริฉัตร หงสประภาส คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052316 ชื่อวิชา Laboratory in Principles of Food Chemistry	12/7/53 - 16/7/53	บทปฏิบัติการรายวิชา

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
31	Optimization of Biodiesel Production from Jatropha Oil(Jatropha curcas L.) using Response Surface Methodology	Kanthawut Boonmee Department of Biotechnology, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University รศ.สาวิตรี จันทรานุรักษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิทยา ปิ่นสุวรรณ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี ผศ.ภิญญา ศิลาอ้อย (เยอร์เกนเซน) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01051524 ชื่อวิชา Renewable Resources Technology	19/10/52 - 30/12/52	เอกสาร M@xLearn
32	Optimization of Pectinase enzyme Liquefaction of Banana "Gros Michel" for banana Syrup Production	ดร.สุคันทรส ธาดาภิตติสาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.ธงชัย สุวรรณลิขิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การประยุกต์ใช้เอนไซม์ในอุตสาหกรรม ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : หน่วยงานเทคโนโลยีเอนไซม์เอนไซม์และการจัดการของเสีย ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีฯ สถาบันผลิตผลเกษตรฯ	22/3/53 - 25/3/53	เอกสารประกอบการฝึก
33	Optimization of Rice Bran Protein Hydrolysate Production Using Alcalase	รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาวสุพนิดา วินิจฉัย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ ดร.สุคันทรส ธาดาภิตติสาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ กุลวดี ศิลป์ประดิษฐ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054511 ชื่อวิชา Product Development Technology	24/6/53 - 1/7/53	เอกสารประกอบการสอน
34	Optimization of Rice Bran Protein Hydrolysate Production Using Alcalase.	ดร.สุคันทรส ธาดาภิตติสาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาวสุพนิดา วินิจฉัย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054511 ชื่อวิชา Product Development Technology  <b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :ภาคเอกชน1ราย รายละเอียดการนำไปใช้ :นำไปโปรตีนไปผสมเครื่องสำอาง	8/7/53 - 8/7/53  16/6/53 - 29/10/53	เอกสารประกอบการสอน  แบบขอตัวอย่าง

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
35	Optimization of silk degumming protease production from <i>Bacillus subtilis</i> C4 using Plackett-Burman design and response surface methodology	นิสา ร่มสัมพันธ์ ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ ผศ.ปทุมพร ฉิมเอนก คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาจุลชีววิทยา รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01419536 ชื่อวิชา Advanced Industrial Microbiology  - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การปรับปรุงการผลิตเอนไซม์โปรตีนเอสลอกกาวไหมจาก <i>Bacillus subtilis</i> C4 และสมการต้นแบบทางจลนพลศาสตร์ จากแหล่งทุน : ทุนบางส่วนได้จากศูนย์วิทยาการขั้นสูงด้านทรัพยากรธรรมชาติเขตร้อน ภายใต้ NRU Program	8/1/53 - 15/1/53  1/11/52 - 31/10/53	Course syllabus วิชา  สัญญาารับทุนที่ทำกับศูนย์
36	Physical properties of egg albumen and cassava starch composite network formed by a salt-induced gelation method	Wongsasulak, S Yoovidhya, T รศ.สุริย์ ภูมิภนร คณะวนศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวนวัฒนวิทยา รศ.ปาริฉัตร หงสประภาส คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052312 ชื่อวิชา Food & Nutrition	2/8/53 - 20/8/53	เอกสารคำสอน
37	Physicochemical properties and textile utilization of low- and moderate-substituted carboxymethyl rice starches with various amylose content	Tatongjai, J ผศ.นำฝน ลำดับวงศ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01053483 ชื่อวิชา Starch Technology	20/8/53 - 24/9/53	เอกสารประกอบการสอน
38	Physicochemical properties of KDML 105 rice cultivar from different cultivated locations in Thailand	Pitiphunpong, Sawidtree Kasetsart Univ, Dept Food Sci & Technol, Bangkok 10900, Thailand รศ.ปริศนา สุวรรณภรณ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : The Jasmine rice (KDML 105 Variety) Adulteration Detection Using Physico-Chemical Properties จากแหล่งทุน : ไม่มี เป็นการให้ความรู้ในการตีพิมพ์วารสารนานาชาติ	14/9/53 - 14/9/54	Chiang Mai Journal of
39	Preference Mapping of Thai Consumers for Commercial Green Tea with Roasted Brown Rice	Varaporn Vittayaporn Department of Agro-Industrial Product Development, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054511 ชื่อวิชา Product Development Technology	10/6/53 - 17/6/53	เอกสารประกอบการสอน
40	Preliminary study of chili drying using microwave assisted vacuum drying technology	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Sankrit Tontand ค.อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054562 ชื่อวิชา Process Design for Agro-Indust. Prod.Devel.  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054562 ชื่อวิชา Process Design for Agro-Indust. Prod.Devel.	9/6/53 - 22/9/53  26/12/52 - 14/2/53	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบคำสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
41	Process Development of Supplementary Calcium From Fish bone.	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Kidakarn Tatochotchatchawal	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054599 ชื่อวิชา Thesis	2/3/53 - 30/3/53	Thesis
42	Production Efficiency Improvement: A Case Study in Roasted and Ground Coffee Industry.	Wanvipa Seranevijakitchan เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ( นิสิต) Jirachai Buddhakulsomsiri Sirindhorn International Institute of Technology, Thammasat University ผศ.ปรารณา ปรารณานัติ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร รายละเอียดการนำไปใช้ :เป็นหนึ่งในกรณีศึกษา ในหนังสือ "การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร: กรณีศึกษา"	26/7/53 - 21/9/53	หนังสือ "การจัดการ
43	Production of Chitosan-Allicin Complexes: Preparation Method and Effects of Drying Method	อ.ทานตะวัน พิทักษ์ (สกุลเดิม คเชนทร์ชัย) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054463 ชื่อวิชา Meat & Poultry Product Development	4/8/53 - 18/8/53	สื่อประกอบการสอน
44	QSAR และ สารเคมี	รศ.วราภรณ์ พาราสุข คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี รศ.สุภา ทารหนองบัว คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี อ.ธิดีนันท์ กาพย์เกิด คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี อ.พจนารถ สุวรรณรุจิ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาเคมี ผศ.จันทร์ทิพย์ ชื้อสัดย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาการสิ่งแวดล้อม ดวงนที เชื้อเขียว น. เกษตรศาสตร์ วราภรณ์ จังธนสมบัติ น. เกษตรศาสตร์ กฤติกา น้อยถนอม น. เกษตรศาสตร์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01403425 ชื่อวิชา Applied Organic Chemistry  - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :กฎระเบียบ REACH และการใช้ฐานข้อมูล ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ น.เกษตรศาสตร์	21/9/53 - 24/9/53  24/9/53 - 24/9/53	สารกันแดดที่ใช้ในเครื่อง  เอกสารโครงการฝึกอบรม
45	Relationship between consumer liking and physical characteristics of sandwich bread: evaluation of artificial neural networks.	ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Sankrit Tontan	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054575 ชื่อวิชา Modeling for Product Development	11/1/53 - 26/2/53	เอกสารประกอบการสอน



รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
46	Scented Extracts and Essential Oil Extraction from Michelia alba D.C.	Putthita Punjee Unit Research of Herbs and Biodiversity Technology, Kasetsart Agricultural Agro-Industrial Product Improvement Institute, นางอุไรวรรณ ดิลกคุณานันท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ นางสาวอุตมลักษณ์ สุขอัฒตะ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ รศ.สร้อยญา รัชโรทัย คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาพฤกษศาสตร์ รศ.วิชัย หลุทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ Potechaman Pitpiangchan Unit Research of Herbs and Biodiversity Technology, Kasetsart Agricultural Agro-Industrial Product Improvement Institute, นางสาวประภัสสร รักถาวร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การฝึกอบรมการสกัดแยกสารและน้ำมันหอมระเหยจากพืชเบื้องต้น ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร	19/10/52 - 23/6/53	เอกสารประกอบการฝึก
47	Shelf life prediction of packaged cassava-flour-based baked product by using empirical models and activation energy for water vapor permeability of polyolefin films	นางรัชนีวรรณ กุลจันทร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ ผศ.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052521 ชื่อวิชา Advanced Food Processing	5/10/52 - 11/2/54	เอกสารประกอบการสอน
48	Texture of glassy tapioca-flour-based baked product as a function of moisture content	รัชนีวรรณ กุลจันทร์ ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ผศ.ภาณุวัฒน์ สรรพกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ ผศ.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052521 ชื่อวิชา Advanced Food Processing	5/10/52 - 11/2/54	เอกสารประกอบการสอน
49	The Modification of Musa (ABB) sp. 'Kluai Nam Wa' (banana) Flour by Pregelatinization Method	ผศ.มาศอุบล ทองงาม คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร น.ส ปัญญรัตน์ ไศภิชฐ์ประภา ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052491 ชื่อวิชา Research Techniques	9/7/53 - 1/10/53	รายงานเทคนิควิจัย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
50	The study of spray drying for pineapple juice using maltodextrin as an adjunct	อ.วีระเชษฐ์ จิตดาณิษฐ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นส.ศิริวรรณ นิธิอรรรถ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร นส.อรอุมา เดชนันทชัยกุล คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01060533 ชื่อวิชา Drying Process Engineering	4/11/52 - 12/3/53	เอกสารประกอบการสอน
51	Thermo-mechanical properties of egg albumen-cassava starch composite films containing sunflower-oil droplets as influenced by moisture content	Wongsasulak S. Yoovidhya T. Bhumiratana S. รศ.ปาริฉัตร หงสประภาส คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร McClements D. Weiss J.	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052313 ชื่อวิชา Principles of Food Chemistry	21/6/53 - 13/8/53	เอกสารคำสอน
52	Volatile profile of khanom jeen, Thai fermented rice noodles, and the changes during the fermentation process	Keatkrai, J ผศ.วรรณิ จิรภาคย์กุล(ขอบพัฒนา) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052313 ชื่อวิชา Principles of Food Chemistry  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052315 ชื่อวิชา Laboratory for Principles of Food Analysis	20/9/53 - 24/9/53  23/11/52 - 27/11/52	เอกสารการสอนหัวข้อสาร  เอกสารปฏิบัติการการ
53	กรดไขมันที่เป็นองค์ประกอบและสมบัติของน้ำมันสนุดาและเมทิลเอสเทอร์	ดร.ปฐมา จากานนท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิต ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ รศ.กส้านรงค์ ศรีรอด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ดร.ศิริลักษณ์ เลี้ยงประยูร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิต ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :กรด ไขมันที่เป็นองค์ประกอบและ สมบัติของน้ำมันศรีทองและ เมทิลเอสเทอร์ จาก แหล่งทุน :สว.พ.ก.	1/10/52 - 30/9/53	ข้อเสนอโครงการวิจัย
54	กรรมวิธีการผลิตข้าวกล้องเริ่มงอกพร้อมรับประทานบรรจุกระป๋อง	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อ หน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท อัล บาทรอส รายละเอียดการนำไป ใช้ :ต่อยอด	10/9/53 - 27/9/53	สัญญาข้อตกลง
55	กรรมวิธีการผลิตเส้นขนนเงินแห้งกิ่งสำเร็จรูปคืนรูปเร็ว	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อ หน่วยงานที่นำไปใช้ :บ. ซีพี อินเตอร์เทรด รายละเอียดการนำ ไปใช้ :ต่อยอด	27/9/53 - 27/9/53	สัญญาข้อตกลง
56	กรรมวิธีการผลิตเส้นหมี่สดจากแป้งข้าวกล้องเริ่มงอก	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อ หน่วยงานที่นำไปใช้ :โรง ก๋วยเตี๋ยวรุ่งเจริญพาณิชย์ รายละเอียดการนำไปใช้ :ต่อยอด การผลิต	27/9/53 - 27/9/53	สัญญาข้อตกลง
57	กระบวนการผลิตก๋วยเตี๋ยวแบบใหม่	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อ หน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท ปทุมไรซ์มิลล์แอนด์แกรนารี รายละเอียดการนำไปใช้ :ต่อยอด	27/9/53 - 27/9/53	สัญญาข้อตกลง

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
58	การจัดกลุ่มซอสเย็นตาโฟ จากลักษณะทางประสาทสัมผัสและค่าทางเคมี	ผศ.วิษฐิตา จันทราพรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชนปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาววลัยลักษณ์ ยิ่งยงยุทธ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054599 ชื่อวิชา Thesis	1/10/52 - 31/12/52	วิทยานิพนธ์
59	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ของอุตสาหกรรมกุ้งแช่เย็นแช่แข็ง	ผศ.รวิพัฒน์ จวีสุข คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร พริภา องค์กรรักษ์ จิรพรรณ เสี่ยงโรคาพาธ ระวี สุวรรณเดโชไชย	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :White Shrimp Supply Chain in Thailand ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :International Conference on Food and Agricultural Supply Chain in Indo-China Region:Science and Te	30/3/53 - 30/3/53	เอกสารประกอบการอบรม
60	การต้านจุลินทรีย์ของไส้บรรจุที่แช่น้ำมันหอมระเหยเพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ในอาหาร	พิชญญา ชาญชัย นิลิต รศ.วรรณวิมลย์ กาญจนกฤษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร อ.จิตศิริ ราชตะนะพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01052542 ชื่อวิชา Hygienic Problems of Foods	25/6/53 - 25/6/53	powerpoint เรื่อง
61	การเตรียมกิ่งสปลูตาโดยวิธีการระเบิดด้วยไออนาเพื่อการผลิตเอทานอล	รศ.สาวตรี จันทราภักษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ดร.พิลาณี ไวกอนอมสัดย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิทยา ปิ่นสุวรรณ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา เคมี เคียวเพชร ลมแย้ม นิลิต ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01051524 ชื่อวิชา Renewable Resources Technology	3/11/52 - 30/12/53	Max-learn
62	การประยุกต์ใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับเครือข่ายโซ่ปทานของผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองและกากถั่วเหลือง	ผศ.ชุติมา ไวศรายุทธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01057531 ชื่อวิชา Quantitative Analysis for Agro-Industry	19/9/53 - 26/9/53	material hand out
63	การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตโดยใช้แบบจำลองสถานการณ์ด้วยคอมพิวเตอร์และผังงานสายธารแห่งคุณค่า: กรณีศึกษาอุตสาหกรรมกาแฟแบบคั่วบด	ผศ.ปรารถนา ปรารถนาดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร รายละเอียดการนำไปใช้ :เป็นหนึ่งในกรณีศึกษา ในหนังสือ "การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร: กรณีศึกษา"	26/7/53 - 21/9/53	หนังสือ "การจัดการ
64	การเปรียบเทียบการบดข้าวแบบใช้น้ำและไม่ใช้น้ำ	อ.สิริชัย สงเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : นวัตกรรมกรมการแปรรูปข้าว ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :Food Business Thailand	26/3/53 - 26/3/53	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
65	การเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของน้ำมันปาล์มในระหว่างการผลิตที่สภาวะสุญญากาศและสภาวะบรรยากาศ	Chatlada Kusucharid Kasetsart University, Bangkok (Thailand). Faculty of Agro-Industry. Department of Product Development รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ Porjai Thamakorn King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang, Bangkok (Thailand). Faculty of Agricultural Industry	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	2/11/52 - 28/2/53	เป็นองค์ความรู้ในการ
66	การผลิตเยื่อและกระดาษด้วยมือแบบไทยโดยวิธี Cold process	นายวุฒินันท์ คงทัต สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ นางวารุณี ธนะแพสย์ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิชัย หลุทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ Masayoshi Sakuma JICA	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัยชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การผลิตเยื่อโดยวิธีประหยัดพลังงานและปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อมเพื่ออุตสาหกรรมกระดาษพื้นบ้านจากแหล่งทุน : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช)	1/10/52 - 30/9/53	ข้อเสนอโครงการวิจัย
67	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นาพริก	นางชนิดชน ฮีระงะ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสิริพร สรณเสาวภาคย์ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ ผศ.สุขเกษม สิทธิพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาคุณภาพผลผลิตภัณฑ์นาพริกนรก นำพริกปล่าอย่างและนาพริกแมลง ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : กลุ่มแม่บ้านถาวรสามัคคี	21/1/53 - 12/6/53	แบบบันทึกการให้คำ
			<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาคุณภาพผลผลิตภัณฑ์นาพริกเผาไข่เค็มและนาพริกปล่าเสียบ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปทุมทิพย์	29/1/53 - 14/5/53	แบบบันทึกการให้คำ
			<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาผลผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์นาพริกแกงเผ็ด ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนนาพริกเรือนเพชรบ้านหนองเตียน	17/2/53 - 10/6/53	แบบบันทึกการให้คำ
			<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาผลผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของนาพริกเผากุ้ง นำพริกปล่าอย่างและนาพริกปลาร้า ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองมือไทร <b>เชิงสาธารณะ :</b>	14/1/53 - 11/6/53	แบบบันทึกการให้คำ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ ( ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มแม่บ้านคลองมือไทร ตำบลธาตุทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี รายละเอียดการนำไปใช้ : ผลผลิตก้อนขน้าพริกเผากุ้ง ผลผลิตก้อนขน้าพริกปลาร้า และผลผลิตก้อนขน้าพริกปลาอย่าง ได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน น้าพริกเผา( นก.-ธ.ก.ส. 005/2547) และ น้าพริกชนิดเปียก ( นก.-ธ.ก.ส. 055/2549) ตามลำดับ</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ ( ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้าพริกเรือนเพชร เลขที่ 59 หมู่ 2 บ้านหนองเตียน ตำบลท่าไม้รวก อำเภอท่ายาง จังหวัดรายละเอียดการนำไปใช้ :ผลผลิตก้อนขน้าพริกแกงเผ็ด ได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน น้าพริกแกง ( นก.-ธ.ก.ส. 018/2548)</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ ( ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปทุมทิพย์ 94/30 หมู่ 1 ตำบลม่วงหมู่ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี รายละเอียดการนำไปใช้ :ผลผลิตก้อนขน้าพริกเผาไชเค็ม และผลผลิตก้อนขน้าพริกปลาเสียบ ได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพผ่านเกณฑ์มาตรฐาน น้าพริกเผา ( นก.-ธ.ก.ส. 005/2547) และ น้าพริกป่นแห้ง ( นก.-ธ.ก.ส. 004/2547) ตามลำดับ</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ ( ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : โดยกลุ่มสตรีน้าพริกเผาบ้านถาวรสามัคคี หมู่ 23 ตำบลหนองม่วง อำเภอโคกสูง จังหวัดสระแก้ว รายละเอียดการนำไปใช้ :ผลผลิตก้อนขน้าพริกนรกแมงดา ผลผลิตก้อนขน้าพริกนรกปลาอย่าง และผลผลิตก้อนขน้าพริกแมลง(จังหวัด) ได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้าพริกป่นแห้ง ( นก.-ธ.ก.ส. 004/2547)</p>	<p>14/1/53 - 11/6/53</p> <p>17/2/53 - 10/6/53</p> <p>29/1/53 - 14/6/53</p> <p>21/1/53 - 12/6/53</p>	<p>รายงานฉบับสมบูรณ์</p> <p>รายงานฉบับสมบูรณ์ การ</p> <p>รายงานผลการวิจัยฉบับ</p> <p>รายงานผลการวิจัยฉบับ</p>
68	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมขัดผิว ที่มีส่วนผสมของขี้เถ้าจากแกลบข้าว	เจษฎาภรณ์ เรืองมะเริง รศ.หทัยรัตน์ รินศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หลุทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ พงษ์ศิริ วีนิจฉัย	<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development</p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development</p>	<p>7/6/53 - 16/6/53</p> <p>14/6/53 - 23/6/53</p>	<p>เอกสารประกอบการสอน</p> <p>เอกสารประกอบการสอน</p>



รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
73	การล้างผักตระกูลกะหล่ำด้วยเครื่องอัลตราโซนิคส์	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อ หน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท เพ นตาอิมเพกซ์ รายละเอียดการนำ ไปใช้ :ต่อยอด	27/9/53 - 27/9/53	สัญญา
74	การล้างผักและผลไม้ด้วยคลื่นเสียงความถี่สูง	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การ ล้างผักด้วยคลื่นเสียงความถี่สูง ในระดับนาร์อง จากแหล่งทุน : ภาคีบัณฑิต สถาบันวิจัยวิทยา ศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย	4/11/52 - 4/11/53	สัญญา
75	การศึกษาดัชนีคุณภาพของมะม่วงพันธุ์ น้ำตาลดอกไม้โดยใช้แผนภาพความชอบ	อรุณี พูลมี ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ อ.พิสิษฐ์ ธรรมวิทย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วาณี ชนเห็นชอบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและ วัสดุ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	2/11/52 - 26/2/53  1/12/52 - 10/12/52	กรณีศึกษาในการหา driver  เอกสารประกอบการสอน
76	การศึกษาเปรียบเทียบผลตอบแทนจาก การลงทุนปลูกสับปะรด	ผศ.ทวีพิมพ์ จวีสุข คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร สรเชษฐ ลิมป์กาญจนวัฒน์ เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ( นีสิต) ธัญญา วสุศรี บัณฑิตวิทยาลัยการจัดการและนวัต กรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี เจริญชัย โขมพัตราภรณ์ ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ผศ.ปรารภนา ปรารภนาดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อ หน่วยงานที่นำไปใช้ :ภาควิชา เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร รายละเอียดการนำไปใช้ :เป็น หนึ่งในกรณีศึกษา ในหนังสือ " การจัดการเทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร: กรณี ศึกษา"	26/7/53 - 21/9/53	เป็นหนึ่งในกรณีศึกษา ใน





รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
82	คุณลักษณะของข้าวหอมมะลิไทย 8 ยี่ห้อ:คุณภาพทางเคมี เคมีเชิงฟิสิกส์ และกายภาพกับคะแนนความชอบของผู้บริโภคโดยใช้แผนภาพความชอบ	พรพรรณ กอนนชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.พิสิฐฐ์ ธรรมวิถึ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผศ.นันทวัน เทอดไทย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ วาสิณี จันทร์นวล คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054551 ชื่อวิชา Development of Agro-Industrial Product	1/12/52 - 10/12/52	เอกสารประกอบการสอน
83	คุณสมบัติเคมีกายภาพของถั่วอะซูกิ และการผลิตถั่วอะซูกิผงโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง	สุนีย์ จึงธีรพานิช คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ผศ.วิษฐิตา จันทร์พรชัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054341 ชื่อวิชา Chemical & Physical Quality Measurement	2/8/53 - 30/9/53	เอกสารประกอบการสอน
84	คุณสมบัติทางกายภาพ องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติด้านอนุพลอิสระของน้ำมันสบู่ดำที่ผ่านการดูดซับด้วยเบนโทไนท์	โสภีนาถ เกตุวิชิต นิสิต รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ นางสาวสุพัตรา วินิจฉัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การผลิตสบู่ก้อนใสและก้อนขุ่นจากน้ำมันสบู่ดำ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :คณะวิศวกรรมศาสตร์	20/10/52 - 20/10/52	เอกสารและโครงการฝึก
85	เครื่องมือวัดค่าความกรอบเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็ก	อ.อภิรักษ์ จันทร์สร้าง คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์ รศ.ธงชัย สุวรรณสิขินันท์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนันต์ ผลเพิ่ม คณะวิศวกรรมศาสตร์ บางเขน ภาควิชาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054543 ชื่อวิชา Texture & Texture Evaluation	21/12/52 - 17/2/53	เอกสารประกอบการสอน
86	ซูปก้อนหอมหัวใหญ่และกรรมวิธีการผลิต	อ.พิสิฐฐ์ ธรรมวิถึ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาจารย์ เอี่ยมพงษ์ไพฑูรย์ ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054458 ชื่อวิชา Research & Development for Agro-Industry	17/8/53 - 17/8/53	เอกสารประกอบการสอน
87	แนวทางการลดปริมาณน้ำมันในเบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปชนิดทอด	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท วันไทย อุตสาหกรรมอาหาร รายละเอียดการนำไปใช้ :ปรับปรุงกระบวนการผลิต	1/1/53 - 17/9/53	รายงานวิจัย
88	ปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท อัลบาทรอส รายละเอียดการนำไปใช้ :ปรับปรุงกระบวนการผลิต	26/2/53 - 17/9/53	รายงาน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
89	ผลของตัวทำลายลายต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและความสามารถต้านออกซิเดชันของกระชายเหลือง (Boesenbergia pandurata)	ธนศักดิ์ แซ่เสี้ยว นิสิต อ.ศศิธร ตรงจิตภักดี (จันทนวงาร) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.วรรณิ จิรภาคย์กุล(ขอบพัฒนา) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052313 ชื่อวิชา Principles of Food Chemistry	6/9/53 - 17/9/53	เอกสารประกอบการสอนใน วิชา
90	ผลของปริมาณโปรตีนและสภาวะในเอกซทรซึนต่อคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสและสีของขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว	สุภัทร ไชยกุล รศ.กมลวรรณ แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อ.ไพศาล วุฒิจำนงค์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01054652 ชื่อวิชา Ingredients in Product Development	2/11/52 - 26/3/53	เอกสารประกอบการสอน
91	ผลของฟิล์มพลาสติกต่อสารระเหยของส้มโอพันธุ์ขาวนำฝั้งตัดแต่งพร้อมบริโภค	สุวลี ฟองอินทร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร อ.ศศิธร ตรงจิตภักดี (จันทนวงาร) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผศ.วรรณิ จิรภาคย์กุล(ขอบพัฒนา) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052313 ชื่อวิชา Principles of Food Chemistry	20/9/53 - 24/9/53	ข้อมูลการสอนในหัวข้อสาร
92	ผลของระยะเวลาเจริญเติบโตต่อปริมาณสารพฤกษเคมี คุณสมบัติการต้านออกซิเดชันและการต้านจุลินทรีย์ของเปลือกมะม่วงสายพันธุ์มหาชนก	พงศธร ล้อสุวรรณ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อ.จิตศิริ ราชตะนะพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร อ.ศศิธร ตรงจิตภักดี (จันทนวงาร) คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01052546 ชื่อวิชา Health Foods & Nutraceuticals	14/6/53 - 14/6/53	ตัวอย่างประกอบบทเรียน
93	ผลของสารชะลอการเกิดริโทเกรเดชันในข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทานบรรจุกระป๋อง	เทวี คุ้มวงศ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงพาณิชย์ :</b> - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อ หน่วยงานที่นำไปใช้ :บริษัท ลัล บาททอส รายละเอียดการนำไป ใช้ :ต่อยอด	27/9/53 - 27/9/53	สัญญา
94	พฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครต่อผลิตภัณฑ์ยกกระชับหรือให้ความชุ่มชื้นผิว	รศ.หทัยรัตน์ รินศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ นางสาวสุพนิดา วินิจฉัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ดร.สุคันทรส ธาดากิตติสาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผล ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ กุลวดี ศิลาปรีดิษฐ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 01054462 ชื่อวิชา Consumer Research In Agro-Indus.Pro.Develop.	6/7/53 - 22/7/53	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054511 ชื่อวิชา Product Development Technology</p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การประยุกต์ใช้เอนไซม์ในอุตสาหกรรม ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร</p>	<p>17/6/53 - 17/6/53</p> <p>23/3/53 - 25/3/53</p>	<p>เอกสารประกอบการสอน</p> <p>เอกสารประกอบการฝึก</p>
95	รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัย การจัดการโซลูชันและโลจิสติกส์ของผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังในประเทศไทย	<p>ผศ.ปรารภนา ปรารภนาดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>ผศ.ดร.จิรัชย์ พุทธกุลสมศิริ สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต</p> <p>ดร.เจริญชัย โขมพัตราภรณ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี</p> <p>ดร. ชุมพล มณฑาทิพย์กุล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี</p>	<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : อบรมเชิงปฏิบัติการ"การเพิ่มประสิทธิภาพด้านพลังงานและทรัพยากรสำหรับอุตสาหกรรม แป้งมันสำปะหลัง" หลักสูตร 3: สำหรับภาคอุตสาหกรรม ระดับบริหาร ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ และ สำนักงานความร่วมมือทางวิชาการของเยอรมัน</p>	<p>20/7/53 - 20/7/53</p>	<p>ข่าวใน website ศูนย์รวม</p>
96	ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนส และปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดของสารสกัดเอทิลอะซิเตดจากผลมะขามป้อมจากแหล่งในประเทศไทย	<p>นางสาวสุพินดา วินิจฉัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>จันทิมา หอมกลบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มก</p> <p>นายนคร เหลืองประเสริฐ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร ศูนย์วิจัยระบบนิเวศเกษตร รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์</p>	<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054511 ชื่อวิชา Product Development Technology</p>	<p>10/6/53 - 17/6/53</p>	<p>เอกสารประกอบการสอน</p>
97	สปีกลอสบารุงปากผสมไลโปโซมจากสารสกัดมะขามป้อม	<p>นางสาวสุพินดา วินิจฉัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>นายนคร เหลืองประเสริฐ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร ศูนย์วิจัยระบบนิเวศเกษตร รศ.หทัยรัตน์ ริมศิริ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <p>จันทิมา หอมกลบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มก</p> <p>รศ.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>นางสาวอุดมลักษณ์ สุขอัฒตะ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ</p> <p>นางนวลปรางค์ ไชยตะขบ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร สถานีวิจัยกาญจนบุรี</p>	<p><b>เชิงวิชาการ :</b></p> <p>- ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054351 ชื่อวิชา Principles of Agro-Ind. Product Development</p>	<p>7/6/53 - 23/6/53</p>	<p>เอกสารประกอบการสอน</p>

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
98	วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากข้าวกล้องงอกผสมสมุนไพร	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัยชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :! สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตขนมกรอบพองจากแป้งข้าวกล้องงอกผสมสมุนไพรจากแหล่งทุน :บัณฑิตวิทยาลัย มก.	27/11/52 - 17/9/53	สัญญา
99	สมบัติทางฟิสิกส์ เคมีและวิศวกรรมของข้าวไทย	อ.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01060534 ชื่อวิชา Engineering Properties of Foods  - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01060534 ชื่อวิชา Engineering Properties of Foods	7/6/53 - 23/9/53  8/6/53 - 22/9/53	เอกสารประกอบการสอน  เอกสารประกอบการสอน
100	องค์ประกอบสารชีวภัณฑ์ควบคุมแมลงศัตรูพืชและวิธีการเตรียมสารดังกล่าว	ผศ.สุทธิพันธ์ แก้วสมพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.จริยา จันทรไพแสง คณะเกษตร บางเขน ภาควิชา กีฏวิทยา	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การบริการวิชาการ และถ่ายทอดเทคโนโลยีทางการเกษตร ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	7/8/53 - 11/9/53	รายงานฉบับสมบูรณ์
101	อาหารเลี้ยงเชื้อและสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โปรติเอสที่ย่อยกาวไหมจาก Bacillus sp. C4 โดยใช้ Plackett -Burman design	นิสา ร่มสันทา นิสิตปริญญาโท ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ บางเขน ผศ.ปทุมพร จิมเอนก คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา จุลชีววิทยา อ.ปราโมทย์ ศิริโรจน์ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา จุลชีววิทยา รศ.อนุวัตร แจ่มชัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01054355 ชื่อวิชา Statistics for Product Development	2/11/52 - 26/2/53	เอกสารประกอบการสอน
102	อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการเจริญของ Listeria monocytogenes บนกุ้งพร้อมบริโภคร	อ.จิตศิริ ราชตะนะพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	<b>เชิงวิชาการ :</b> - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัยชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การเคลือบฟิล์มโคโคซานบนกุ้งสุกพร้อมบริโภครแช่แข็งเพื่อต้าน Listeria monocytogenes จากแหล่งทุน :สวพ. ปี 2553	1/10/52 - 30/9/53	ข้อเสนอโครงการวิจัย