

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร					35
1	Effect of various stresses on efficiency of RAPD-PCR for specific detection of antimicrobial drug-resistant Salmonella Enteritidis.In: Evolving Microbial Food Quality and Safety	นางสร้อยทอง สายหยุดทอง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สดสาย ตริวานิช ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร น.เกษตรศาสตร์	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การตรวจสอบสุขลักษณะของพื้นผิวสัมผัสอาหาร ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : สถาบันวิทยุชุมชน FM102 MHZ/ ประชาชนและนักวิชาการ รายละเอียดการนำไปใช้ : ความปลอดภัยอาหาร	28/1/53 - 28/1/53 3/4/53 - 3/4/53	หนังสือเชิญบรรยาย หนังสือเชิญ
2	Factors affecting PCR-EMA technique for Salmonella Typhimurium detection	นางสร้อยทอง สายหยุดทอง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การตรวจวิเคราะห์ Salmonella ในอาหาร ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	26/4/53 - 26/4/53	หนังสือเชิญบรรยาย
3	FREEZE DRIED CROCODILE BLOOD PRODUCTION AS FOODSUPPLEMENT	รศ.วิน เขยชมศรี คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาสัตววิทยา ดร.สุดาวรรณ เขยชมศรี สถาบันวิจัยและพัฒนา กำแพงแสน ฝ่ายปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง รศ.จินตาวรรณ สิริรินทร์ดี คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชาสัตววิทยา นางสาวดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวเยาวดี คุปตะพันธ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : ฤทธิ์การลดระดับน้ำตาลในเลือดหนูแรทที่บริโภคผลิตภัณฑ์เลือดจระเข้แห้งสูตรต่างๆ จากแหล่งทุน : ทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553	2/4/53 - 31/3/54	ข้อเสนอโครงการวิจัยฯ
4	Influence of Rice Fiber on the Survival of Lactobacillus johnsonii IFRPD 2121 after Freeze-drying and during Storage	นางสาวสิรินันท์ ชมภูแสง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายวันชัย พันธุ์ทวี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายประมวล ทรายทอง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : วิทยุชุมชน นก. รายละเอียดการนำไปใช้ : ให้ความรู้กับประชาชนเกี่ยวกับการผลิตกล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกโดยการทาแห้ง	2/10/52 - 2/10/52	รายการห้องสนทนาก.
5	Microbiological safety and quality of red wine from different grape varieties planted in Thailand	นางสร้อยทอง สายหยุดทอง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : ไวน์ คุณภาพ และความปลอดภัย ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มก.	17/8/53 - 18/8/53	หนังสือเชิญบรรยาย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
6	Nutritional Research and Development of Food Products Using Thai-Herbs for Value Added of Health	นางสาวดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางลัดดา วัฒนศิริธรรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางมณฑนา ร่มรักษ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายการศึกษาสาธิต นางเย็นใจ รุติฐาน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวสมจิต อ่อนเหม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวชนดาว ลิกขะมณฑล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ รายละเอียดการนำไปใช้ : เผยแพร่/สาธิตการทำข้าวตูเอ็กซ์เพรส และนาสมุนไพร	28/8/53 - 29/8/53	หนังสือเชิญร่วมนำเสนอผล
7	Pasting properties of modified corn grit from extrusion process	นายนิพัฒน์ ลิ่มสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สุนารี ถักกระแสร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวกษมาพร ปัญตะบุตร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางจุฬาลักษณ์ จารุณข สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงพาณิชย์ : - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร รายละเอียดการนำไปใช้ : ประยุกต์ใช้แปงข้าวโพดบดหยานตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชูกำลังสำเร็จรูป (Daily Cup) และผลิตภัณฑ์ขนมพองกรอบ (Goody snack)	1/2/53 - 31/1/54	ผลิตภัณฑ์ Daily Cup และ
8	Quality and Quantity of Protein in Certain Kinds of Edible Mushroom in Thailand	นางสาวเยาวดี คุปตะพันธ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ ดร.วันเพ็ญ นิสมนญา สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นายสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การอบรมนิสิตภาคฤดูร้อน ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	12/5/53 - 12/5/53	เอกสารประกอบการบรรยาย
9	RESISTANT STARCH CONTENTS AND THE IN VITRO STARCH DIGESTIBILITY OF DIFFERENT CULTIVARS OF BANANA AND THEIR PHYSIOCHEMICAL PROPERTIES	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : หนังสือพิมพ์ "โพสต์ทูเดย์" รายละเอียดการนำไปใช้ : เผยแพร่ในบทความ เรื่อง กินกล้วยเพื่อสุขภาพกัน (เถอะ) - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : รายการวิทยุแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย F.M. 101.5 MHz รายละเอียดการนำไปใช้ : เรื่องทานกล้วยเพื่อสุขภาพ	22/12/52 - 22/12/52 18/1/53 - 18/1/53	เอกสารบทความที่เผยแพร่ หนังสือเชิญ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
10	Seeking an Appropriate Managing Sweetness Approach for Thai Population : Food Science and Technology	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : เรื่อง สุขากิจบาลอาหารและโภชนาการเพื่อการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มอ่อนหวานในโรงเรียน ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :โรงพยาบาล ลาลูกกา เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :The 19th International Congress of Nutrition 2009 ในส่วน Thailand Pavillian รายละเอียดการนำไปใช้ :presentation 1) Seeking an Appropriate Managing Sweetness Approach for School Children and 2)Recipes and Process for Less Sweet Beverages	27/10/52 - 28/10/52 5/10/52 - 9/10/52	หนังสือขอความอนุเคราะห์ หนังสือขอความร่วมมือ
11	การทดสอบฤทธิ์ด้านการก่อกลายพันธุ์ของสารสกัดนาฬิกาและผักแนมโดยวิธีทดสอบเอมส์	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวากร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวดาสด์ ศิริวัน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Indigenous Vegetables for Better Nutrition and Health in ASEAN ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :AVRDC-The World Vegetable Center เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :ผู้สนใจรายละเอียดการนำไปใช้ :เผยแพร่ข้อมูลชนิดของผักแนมที่รับประทานคู่กับนาฬิกามาประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนได้รับทราบถึงประโยชน์ของผักชนิดต่าง ๆ ในวารสารเคหการเกษตร หัวข้อด้านมะเร็งด้วยนาฬิกาผักแนม	16/12/52 - 18/12/52 7/7/53 - 31/7/53	หนังสือเชิญเป็นวิทยากร บทความในวารสารเคหการ
12	การทดสอบฤทธิ์ยับยั้งการกลายของอาหารไทยโดยวิธีเอมส์	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวากร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวเพ็ญใจ ตั้งคณะกุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :Indigenous Vegetables for Better Nutrition and Health in ASEAN ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :AVRDC-The World Vegetable Center	16/12/52 - 18/12/52	หนังสือเชิญเป็นวิทยากร

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
13	การประเมินค่าเพอร์ออกไซด์ คาร์บอดีไฮดรเจน และค่าแอนติซิทีนของน้ำมันปลาโดยใช้เทคนิค NIR Spectroscopy	Sunanta Boonchouy Kasetsart University, Bangkok (Thailand). Faculty of Fisheries. Department of Fisheries Products ดร.ศุนาพร เกษนสำราญ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ นางวารุณี ธนะแพสย์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและเทคโนโลยีชีวภาพ รศ.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล คณะประมง บางเขน ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง นางสาวสุมิตรา บุญบำรุง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร อ.จทา นุกตาสนิท คณะประมง บางเขน ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การใช้เทคนิค Near infrared spectroscopy ประเมินคุณภาพของน้ำมันปลาที่ผลิตจากเศษเหลืออุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :บริษัท ที.ซี.ยูเนี่ยน อโกรเทค จำกัด	4/9/53 - 4/9/53	บันทึกการถ่ายทอดวิชาการ
14	การผลิตโพลีแซคคาไรด์และผลิตภัณฑ์อาหารหมักสุขภาพจากข้าวกล้องที่มี GABA สูง และการคัดแยกแบคทีเรียแลคติกจากของเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมแป้งและอาหารเส้นจากข้าวเพื่อผลิต GABA	นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางสาวสิรินันท์ ชมภูแสง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายประนวล ทรายทอง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางจกานาศ วงศ์ข้าหลวง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ ดร.วารุณี วารัญญานนท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางวีภา สุโรจนเมธากุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นายสุเวทย์ นิงสานนท์ สำนักเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การแปรรูปข้าวโภชนาการสูงเป็นอาหารเสริมและป้องกันโรค ในการสัมมนาเผยแพร่ผลงานวิจัยเรื่อง "นวัตกรรมผลงานวิจัย วช. สร้างมูลค่าเพิ่มข้าวไทยสู่อาหารเพื่อสุขภาพ" ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	23/6/53 - 23/6/53	เอกสารสัมมนาเผยแพร่ผล
15	การผลิตอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครูป	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายนิพัฒน์ ลีนสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาววราภรณ์ ประเสริฐ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายพิสุทธิ บุตรสุวรรณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01006551 ชื่อวิชา Food from Cereals & Tubers	25/8/53 - 25/8/53	เอกสารประกอบการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
16	การพัฒนากลิ่นรสของชาเขียว	นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางสาวสุมิตรา บุญบำรุง สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางสาวศรดา (ตรีษา) โลหะนะ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวงามจิตร โสวิฑูร สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวชนดาว ลิกขะมณฑล สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	เชิงพาณิชย์ : - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :Siam Kirin Beverage Co. รายละเอียดการนำไปใช้ :green tea drink	2/11/52 - 16/3/53	product และข้อตกลง
17	การพัฒนากาการผลิตผลิตภัณฑ์ผักแผ่นปรุงรส	ดร.วันเพ็ญ มีสมญา สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาววราภรณ์ ประเสริฐ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงพาณิชย์ : - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ :สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร รายละเอียดการนำไปใช้ :ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่บริษัท ไม่นีอะไรที่เป็นไปไม่ได้ จำกัด	12/2/53 - 12/2/56	ข้อตกลงร่วมวิจัยและถ่าย
18	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์น้ำพริก	นางชนิดชน ฮีระงะ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสิริพร สรณเสาวภาคย์ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ ผศ.สุขเกษม สิทธิพงษ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของน้ำพริกเผ่ากึ่ง น้ำพริกปลาแยงและน้ำพริกปลาร้า ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองมือไทร - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผ่าไชเค็มและน้ำพริกปลาเสียบ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปทุมทิพย์ - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรก น้ำพริกปลาแยงและน้ำพริกแมลง ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : กลุ่มแม่บ้านถาวรสามัคคี เชิงสาธารณะ :	14/1/53 - 11/6/53 17/2/53 - 10/6/53 29/1/53 - 14/5/53 21/1/53 - 12/6/53	แบบบันทึกการให้คำ แบบบันทึกการให้คำ แบบบันทึกการให้คำ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			<p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มแม่บ้านคลองมือไทร ตำบลธาตุทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี รายละเอียดการนำไปใช้ : ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผากุ้ง ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า และ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาอย่าง ได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้ำพริกเผา(นก.-ธ.ก.ส. 005/2547) และ น้ำพริกชนิดเปียก (นก.-ธ.ก.ส. 055/2549) ตามลำดับ</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปทุมทิพย์ 94/30 หมู่ 1 ตำบลม่วงหมู อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี รายละเอียดการนำไปใช้ :ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาชไช้เค็ม และ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาเสียบ ได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพผ่านเกณฑ์มาตรฐาน น้ำพริกเผา (นก.-ธ.ก.ส. 005/2547) และ น้ำพริกป่นแห้ง (นก.-ธ.ก.ส. 004/2547) ตามลำดับ</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกเรือนเพชร เลขที่ 59 หมู่ 2 บ้านหนองเตียน ตำบลท่าไม้รวก อำเภอท้ายาง จังหวัดรายละเอียดการนำไปใช้ :ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ด ได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน น้ำพริกแกง (นก.-ธ.ก.ส. 018/2548)</p> <p>- ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : โดยกลุ่มสตรีน้ำพริกเผาบ้านถาวรสามัคคี หมู่ 23 ตำบลหนองม่วง อำเภอโคกสูง จังหวัดสระแก้ว รายละเอียดการนำไปใช้ :ผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกแมงดา ผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาอย่าง และผลิตภัณฑ์น้ำพริกแมลง(จังหวัด) ได้รับการพัฒนาในด้านคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้ำพริกป่นแห้ง (นก.-ธ.ก.ส. 004/2547)</p>	<p>14/1/53 - 11/6/53</p> <p>29/1/53 - 14/6/53</p> <p>17/2/53 - 10/6/53</p> <p>21/1/53 - 12/6/53</p>	<p>รายงานฉบับสมบูรณ์</p> <p>รายงานผลการวิจัยฉบับ</p> <p>รายงานฉบับสมบูรณ์ การ</p> <p>รายงานผลการวิจัยฉบับ</p>
19	การพัฒนาขนมวีชีสเปรตน้ำมันถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพ	นางสาววราภรณ์ ประเสริฐ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวงานจิตร โสวิฑูร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางอุไร เผ่าสังข์ทอง สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	<p>เชิงวิชาการ :</p> <p>- ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การสาธิตอาหาร "งานโครงการหลวง 41" เรื่อง สเปรตโปรตีนเกษตร ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : คณะกรรมการฝ่ายสาธิตอาหาร "งานโครงการหลวง 41"</p>	10/8/53 - 10/8/53	กำหนดการและเอกสาร

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
20	การพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวสุขภาพเพื่อควบคุมและป้องกันโภชนาการเกินในเด็ก	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงพาณิชย์ : - ใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ชื่อหน่วยงานที่นำไปใช้ : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ รายละเอียดการนำไปใช้ : คุณก็ หนู ซ้อย	2/11/52 - 2/11/52	ผลิตภัณฑ์วางจำหน่ายที่
21	ขนม รอบๆ ตัวเด็ก บริโภคเท่าใดจึงพอดี	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : รายการสโมสรสุขภาพ สถานีโทรทัศน์โมเดิร์นไนน์ทีวี รายละเอียดการนำไปใช้ : เรื่อง นวัตกรรมขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ รายการสดเวลา 8.30-9.00 น.	14/10/52 - 14/10/53	หนังสือเชิญ
22	ขนมขบเคี้ยวทางเลือก:แนวทางใหม่เพื่อสุขภาพ	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : ฝึกอบรมเรื่อง บิสกิตและคุกกี้ถั่วแดง ภายใต้หลักสูตร ขนมอบเพื่อสุขภาพ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : ฝึกอบรมเรื่อง บิสกิตและคุกกี้ถั่วแดง ภายใต้หลักสูตร ขนมอบเพื่อสุขภาพ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	22/4/53 - 22/4/53 22/4/53 - 22/4/53	เอกสารฝึกอบรม เอกสารฝึกอบรม
23	ขนมทางเลือกเพื่อสุขภาพ : เทคโนโลยีการผลิตและต้นแบบผลิตภัณฑ์	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวเพ็ญใจ ตั้งคณะกุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นายนิพัฒน์ ลิมสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป ดร.วรรณดี สุทธิรักษา สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางพยอม อัดกวีบุญกุล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : ฝึกอบรมเรื่อง บิสกิตและคุกกี้ถั่วแดง ภายใต้หลักสูตร ขนมอบเพื่อสุขภาพ ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	22/4/53 - 22/4/53	เอกสารฝึกอบรม
24	ความสำคัญของการปลูกเลี้ยงมะขามป้อมและการผลิตน้ามะขามป้อมพร้อมดื่ม	นายนคร เหลืองประเสริฐ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร ศูนย์วิจัยระบบนิเวศเกษตร นางนวลปรางค์ ไชยตะขบ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร สถานีวิจัยกาญจนบุรี นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวนิภา เชื้อนควม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร สถานีวิจัยสิทธิพรกฤดากร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : ความสำคัญของการปลูกเลี้ยงมะขามป้อมและการผลิตน้ามะขามป้อมพร้อมดื่ม ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : เกษตรกรในพื้นที่ศูนย์ภูฟ้าพัฒนา ณ สำนักงานวิสาหกิจชุมชนกิจกรรมแปรรูปบ้านม่วง หลวง อ.บ่อเกลือ จ.น่าน	15/1/53 - 15/1/53	เอกสารประกอบการฝึก

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
25	เครื่องต้นข้าวกล้องงอกเกษตร	นางพัชรี ตั้งตระกูล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางฉกามาต วงศ์ข้าหลวง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ ดร.วารุณี วารัญญานนท์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร นางบุญมา นียมวิทย์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ นางสาวงามจิตร์ โลวิทุร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การพัฒนานานข้าวจากข้าวหอมมะลิ จากแหล่งทุน :ภาคเอกชน	1/4/53 - 30/9/53	บันทึกถวามวิจัย
26	เทคโนโลยีการผลิตอาหารเข้ารัฐชาติ	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายนิพัฒน์ สิ้นสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาววารุณี ประเสริฐ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายพิศมัย บุตรสุวรรณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : หัวข้อ เทคโนโลยีการผลิตอาหารเข้ารัฐชาติ ในรหัสวิชา กอ.448 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์พืชตระกูลถั่ว ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ม.ธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต	31/8/53 - 31/8/53	เอกสารประกอบการบ
27	นักเกิดปลาสม	นายประนวล ทรายทอง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมาลัย เมืองน้อย(บุญรัตน์กรกิจ) สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางสิริพร สรณเสาวภาคย์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายวันชัย พันธุ์ทวี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : การผลิตนักเกิดปลาสม ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : สถาบันวิทยุ ชส.ทบ. รายละเอียดการนำไปใช้ : เผยแพร่ให้ความรู้โดยได้รับเชิญเป็นวิทยากรสัมภาษณ์ รายการ "Happy & Healthy" - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ รายละเอียดการนำไปใช้ : เผยแพร่ให้ความรู้ในบทความ เรื่อง "ผลิตนักเกิดปลาสมพัฒนาอาหารไทยรสกล"	27/8/53 - 27/8/53 31/7/53 - 31/7/53 25/6/53 - 25/6/53	เอกสารประกอบการฝึก หนังสือเชิญ หนังสือพิมพ์ไทยรัฐวันที่

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ชักจูงให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ชักจูงให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
28	นักเกิดปลาสาม นวัตกรรมอาหารจากเกษตรศาสตร์	นายประมวล ทรายทอง สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางสิริพร สธนเสาวภาคย์ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมาลัย เมืองน้อย(บุญรัตนกรกิจ) สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายวันชัย พันธุ์ทวี สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :นักเกิดปลาสาม นวัตกรรมอาหารจากเกษตรศาสตร์ สถานีโทรทัศน์ h+ Channel วันที่ 23 มิถุนายน 2553 รายละเอียดการนำไปใช้ : วิทยากรให้สัมภาษณ์ รายการค้ายาว ให้ความรู้และอธิบายการพัฒนาการผลิตนักเกิดปลาสาม โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์บีบริสท์	23/6/53 - 23/6/53	หนังสือเชิญ
29	นักเกิดปลาสาม นวัตกรรมอาหารสุสากล	นายประมวล ทรายทอง สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางสิริพร สธนเสาวภาคย์ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมาลัย เมืองน้อย(บุญรัตนกรกิจ) สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายวันชัย พันธุ์ทวี สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :รายการวิถีทางเลือก สถานีวิทยุไทยเพื่อเด็กและครอบครัว FM 105.0 MHz. รายละเอียดการนำไปใช้ :เผยแพร่ให้ความรู้โดยได้รับเชิญสัมภาษณ์ การผลิตนักเกิดปลาสาม ขั้นตอนการผลิต เพื่อให้ความรู้แก่ผู้สนใจการผลิตนักเกิดปลาสามโดยใช้กล้าเชื้อบริสท์	9/9/53 - 9/9/53	หนังสือเชิญ
30	นักเกิดปลาสาม: เพิ่มมูลค่าอาหารไทย	นายประมวล ทรายทอง สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางสิริพร สธนเสาวภาคย์ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมาลัย เมืองน้อย(บุญรัตนกรกิจ) สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายวันชัย พันธุ์ทวี สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ :นักเกิดปลาสาม: เพิ่มมูลค่าอาหารไทย” หนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ รายละเอียดการนำไปใช้ :เผยแพร่ในหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ วันที่ 3 กรกฎาคม 2553 หน้า 8	3/7/53 - 3/7/53	หนังสือพิมพ์กรุงเทพ
31	น้ำตาลฟรักโทส vs โรคอ้วน	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม :“ เครื่องดื่ม “ลดน้ำตาล” ทำจากผลไม้ พืชผักสมุนไพร” ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : รายการ “คนสู้โรค” ออกอากาศทางสถานีทีวีไทย - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : สุขากินอาหารและโภชนาการเพื่อการเตรียม เครื่องดื่มอ่อนหวาน สำหรับกลุ่มแม่บ้าน ผู้ประกอบการอาหาร และ ครูผู้รับผิดชอบด้านอาหารกลางวันนักเรียน ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม :สถานีนอนานัยตำบลแม่ลอยและ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านสันทรายอำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : การประชุมวิชาการนานาชาติ The 19th International Congress of Nutrition 2009 รายละเอียดการนำไปใช้ :เป็นวิทยากรในการบรรยาย เรื่อง Recipes and Process for Less Sweet Beverages Power point presentation in Thai Pavillion Zone	27/4/53 - 27/4/53 29/3/53 - 30/3/53 5/10/52 - 9/10/52	หนังสือเชิญ หนังสือเชิญ หนังสือเชิญ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
			เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : การประชุมวิชาการนานาชาติ The 19th International Congress of Nutrition 2009 รายละเอียดการนำไปใช้ : เป็นวิทยากรในการบรรยาย เรื่อง Recipes and Process for Less Sweet Beverages power point presentation in Thai Pavillian Zone	5/10/52 - 9/10/52	หนังสือเชิญ
32	ผลิตนักเกิดปลาสน พัฒนาอาหารไทยสู่สากล	นายประนวล ทราญทอง สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางสิริพร สธนเสาวภาคย์ สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมาลัย เมืองน้อย(บุญรัตน์กรกิจ) สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายวันชัย พันธุ์ทวี สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 01180497 ชื่อวิชา Seminar เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : นักเกิดปลาสน (สถานีโทรทัศน์สีทอง 7 รายการตามทันเกษตร ออกอากาศเมื่อ 28 มิถุนายน 2553) รายละเอียดการนำไปใช้ : บทความเรื่อง ผลิตนักเกิดปลาสน พัฒนาอาหารไทยสู่สากล	13/9/53 - 13/9/53 28/6/53 - 28/6/53	รายงานการสัมมนา เรื่อง น หนังสือเชิญ
33	พัฒนาปลาสนนักเกิด เพิ่มมูลค่าอาหารหมัก	นายประนวล ทราญทอง สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางสิริพร สธนเสาวภาคย์ สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นางมาลัย เมืองน้อย(บุญรัตน์กรกิจ) สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ นายวันชัย พันธุ์ทวี สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : "พัฒนาปลาสนนักเกิด เพิ่มมูลค่าอาหารหมัก" หนังสือพิมพ์ไทยโพสต์ วันที่ 21 มิถุนายน 2553 หน้า 24 รายละเอียดการนำไปใช้ : บทความเรื่อง "พัฒนาปลาสนนักเกิด เพิ่มมูลค่าอาหารหมัก"	21/6/53 - 21/6/53	หนังสือพิมพ์ไทยโพสต์วัน
34	พัฒนาอาหารเข้าัญชาติ นก. เพิ่มสารพืชผักสีม่วง	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายนิพัฒน์ ลีนสงวน สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาววราภรณ์ ประเสริฐ สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : หนังสือพิมพ์ไทยโพสต์ รายละเอียดการนำไปใช้ : เผยแพร่ข้อมูลทางวิชาการ	23/3/53 - 23/3/63	หนังสือพิมพ์ไทยโพสต์

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
35	อาหารเข้าผสมผักสีม่วง	นางจุฬาลักษณ์ จารุณช สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นายนิพัฒน์ ลิ่มสงวน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป นางสาววราภรณ์ ประเสริฐ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	เชิงสาธารณะ : - ใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (ภาครัฐ/ประชาชน) ชื่อหน่วยงาน/ชุมชน ที่นำไปใช้ : สถานีโทรทัศน์ช่อง 7 สี รายละเอียดการนำไปใช้ : เผยแพร่ใน สกู๊ปข่าว 7 สี รายการคิดได้ไทยทา	8/6/53 - 8/6/63	Website Google On-line