

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน					26
1	Application of Near Infrared Spectroscopy to Predict Crude Protein in Shrimp Feed	อ.จีรพรรณ นณิโรจน์ คณะประมง บางเขน ภาควิชา ผลิตภัณฑ์ประมง รศ.อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร นางวารุณี ธนะแพสย์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิต ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายนาโนเทคโนโลยีและ เทคโนโลยีชีวภาพ Nunthiya Unprasert Department of Fisheries, Ministry of Agriculture and Cooperatives, Bangkok	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 02201596 ชื่อวิชา Selected Topics in Agricultral Engineering	3/11/52 - 3/11/52	ไฟล์ Powerpoint ที่ใช้
2	Determination of Physical, Acoustical, Mechanical, and Chemical Properties of Fresh Young Coconut Fruit for Maturity Separation	รศ.อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร ศ.บัณฑิต จริโมภาส คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร ทรงธรรม ไชยพงษ์ Industrial Technology and Gemological Science, Rambhai Barni Rajabhat Univ Singh, Sher Paul School of Packaging, Michigan State Univ.,MI, Singh, Jay Industrial Technology, Cal Poly State Univ.,CA,	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 02201596 ชื่อวิชา Selected Topics in Agricultral Engineering	11/11/52 - 11/11/52	ไฟล์ Powerpoint ที่ใช้
3	Effect of nano-clay type on the physical and antimicrobial properties of whey protein isolate/clay composite films	รศ.รังสิณี ไสรวรวิทย์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร Rhim, J.-W Department of Food Engineering, Mokpo National University, 560 Muanro, Chungkyemyon, Muangun, 534-729 Jeonnam, South Korea Hong, S.-I Korea Food Research Institute, 516 Baekhyun, Bundang, Seongnam 463-746, Kyonggi, South Korea	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การ พัฒนาสารเคลือบผิวชนิดใหม่ที่มี สมบัติในการต้านเชื้อจุลินทรีย์ จากแหล่งทุน : ทุนอุดหนุนวิจัย และพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	1/2/53 - 30/9/55	ข้อเสนอโครงการวิจัย
4	Estimation of phase separation of pasteurized drinking yogurt	อ.สุกัญญา วิชชกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร นายธำกร (นัสิต) ภูเกียรติกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร ผศ.ศศิธร นาคทอง (โชติศศิธร) คณะเกษตร กำแพงแสน ภาควิชา สัตวบาล	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุด วิชา 02212512 ชื่อวิชา Eng.Properties of Biol.Materials & Food Prod.	2/11/52 - 26/2/53	เอกสารการสอน power
5	Extracted sericin from silk waste for film formation.	รศ.รังสิณี ไสรวรวิทย์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร ดร.รังสิมา ชลคุป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลผลิต ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและ พลังงานชีวภาพ อ.พจนารถ สุวรรณรุจิ คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน ภาควิชา เคมี	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การ ผลิตและการศึกษาสมบัติเฉพาะ ของฟิล์มซูปราโมเลกุลจากเซรี ซินด้วยเทคนิคการประกอบได้ เอง จากแหล่งทุน : สวพ	4/2/53 - 3/2/54	ข้อเสนอโครงการที่มีการ

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
6	Multiple Parameters for Prediction of Translucent Flesh in Mangosteens	สนธิสุข ชีระชัยชยดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยี เจ้าคุณทหารลาดกระบัง รศ.อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร ผศ.ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02201596 ชื่อวิชา Selected Topics in Agricutlural Engineering	11/11/52 - 11/11/52	ไฟล์ Powerpoint ที่ใช้
7	Multivariate data analysis for classification of pineapple maturity	ผศ.ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร รศ.อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร Artit Phaungsombut Department of Food Engineering, Faculty of Engineering at Kamphaeng Saen, Kamphaeng Saen Campus, Nakhon Pathom 73140, Thailand	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02201596 ชื่อวิชา Selected Topics in Agricutlural Engineering	11/1/53 - 11/1/53	ไฟล์ Powerpoint ที่ใช้
8	Paired preference tests: Do consumers take away what they say they prefer?	อ.สฤัญญา วิษุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร Micahel O'Mahony Department of Food Science and Technology, University of California, Davis	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :Development of preference tests: response sheets and take home preference จากแหล่งทุน :Davis Sensory Science Foundation	1/10/52 - 30/9/53	เอกสารการรับทุนวิจัยจาก
9	Phase separation prediction of pasteurized drinking yogurt with artificial neural network Modeling	อ.สฤัญญา วิษุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร นายฐากร (นิสิต) กุ้เกียรติกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร ผศ.ศศิธร นาคทอง (โชติศศิธร) คณะเกษตร กำแพงแสน ภาควิชาสัตวบาล	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02212512 ชื่อวิชา Eng.Properties of Biol.Materials & Food Prod.	2/11/52 - 26/2/53	เอกสารการสอน power
10	Physical properties of fresh young Thai coconut for maturity sorting	รศ.อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร ทรงธรรม ไชยพงษ์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ศ.บัณฑิต จริโมภาส คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร วีรกุล นีกลางแสน มหาวิทยาลัยราชชนก เทคโนโลยีอีสาน	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02201596 ชื่อวิชา Selected Topics in Agricutlural Engineering	10/12/52 - 10/12/52	ไฟล์ Powerpoint ที่ใช้
11	PREFERENCE TESTS AND CHOICE BEHAVIOR: DO THEY AGREE?	อ.สฤัญญา วิษุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร Michael O'Mahony Department of Food Science and Technology, University of California, Davis, USA	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :Development of preference tests: response sheets and take home preference จากแหล่งทุน :Davis Sensory Science Foundation	1/10/52 - 30/9/53	เอกสารรับทุนจาก Davis
12	Properties of sericin-glucomannan composite films	รศ.รังสิณี โสธรวิทย์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร ดร.รังสิมา ชลคุป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายเทคโนโลยีชีวมวลและพลังงานชีวภาพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด :การผลิตและการศึกษาสมบัติเฉพาะของฟิล์มซูปราโมเลกุลจากเซรีซินด้วยเทคนิคการประกอบได้เอง จากแหล่งทุน :สวพ. 2553	1/10/52 - 30/9/54	ข้อเสนอโครงการวิจัย

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
13	QUALITATIVE AND QUANTITATIVE EVALUATION OF POMELO MATURITY USING MULTIVARIATE COMBINATION OF CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES	รศ.อนพนธ์ เทอดวงศ์วรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร นายอาทิตย์ พวงสมบัติ นิสิตปริญญาเอก ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ผศ.ศิวลักษณ์ ปรุวีรัตน์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02201596 ชื่อวิชา Selected Topics in Agricutlural Engineering	11/2/53 - 11/2/53	ไฟล์ Powerpoint ที่ใช้
14	Reliability Based Multireservoir System Operation for Mae Klong River Basin.	รศ.วราวุธ วุฒินิษฐ์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมชลประทาน	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการบรรยาย/ฝึกอบรม ชื่อหัวข้อการบรรยาย/ฝึกอบรม : สัมมนาในหัวข้อ Reservoir Operations สำหรับสำหรับนิสิตปริญญาเอก ชื่อหน่วยงานที่บรรยาย/ฝึกอบรม : ภาควิชาวิศวกรรมแหล่งน้ำ คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	1/3/53 - 1/3/53	เอกสารประกอบการับ
15	Rheological Properties of Cereals by Compression Tests	อ.สฤัญญา วิษุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมการอาหาร สวริกษ์ จันทรเทพธิมากุล สาขาวิชา เทคโนโลยีและการจัดการ ความปลอดภัยของอาหาร คณะวิทยา ศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชชนก กรุงเทพ	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02212513 ชื่อวิชา Rheological Properties of Food Mater. & Prod.	7/6/53 - 24/9/53	เอกสารการสอน
16	The robustness of PLS models for soluble solids content of mangosteen using near infrared reflectance spectroscopy	สนธิสุข ชีระชัยชยดี Department of food-processing engineering, faculty of agro-industry, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang รศ.อนพนธ์ เทอดวงศ์วรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02201596 ชื่อวิชา Selected Topics in Agridctural Engineering	11/2/53 - 11/2/53	ไฟล์ Powerpoint ที่ใช้
17	Transport Phenomena during Double-Sided Cooking of Meat Patties, In Transport Phenomena in Food Processing (J. Welti-Chanes, J. F. V?lez-Ru?z, G. V. Barbosa-C?novas, ed.) pp. 295-308, Food Preservation Technology series, volume 7, CRC Press, Boca Raton.	อ.สฤัญญา วิษุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมการอาหาร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02212512 ชื่อวิชา Eng.Properties of Biol.Materials & Food Prod.	2/11/52 - 26/2/53	เอกสารการสอน Power
18	การใช้วิธีประเมินแบบรวดเร็ว เพื่อวิเคราะห์หาแนวทางการปรับปรุงการปฏิบัติงานของโครงการชลประทานอ่างเก็บน้ำพระปรอง	อุรินทร์ โสตรโยม1 คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมชลประทาน รศ.วราวุธ วุฒินิษฐ์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมชลประทาน	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02207691 ชื่อวิชา Advanced Research Techniques in Irr. Eng	7/6/53 - 24/9/53	เอกสารประกอบการสอน
19	การประเมินผลสัมฤทธิ์ในการส่งน้ำของระบบคลองอัดโนนมิติ	รศ.วราวุธ วุฒินิษฐ์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมชลประทาน นายอุรินทร์ โสตรโยม นิสิตปริญญาเอก	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02207691 ชื่อวิชา Advanced Research Techniques in Irr. Eng	7/6/53 - 24/9/53	เอกสารประกอบการสอน
20	การประเมินผลสัมฤทธิ์ในการควบคุมการส่งน้ำของระบบคลองอัดโนนมิติ	รศ.วราวุธ วุฒินิษฐ์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมชลประทาน	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02207691 ชื่อวิชา Advanced Research Techniques in Irr. Eng	6/6/53 - 24/9/53	เอกสารประกอบการสอน
21	การวิเคราะห์พฤติกรรมการคลายความเค้นและพฤติกรรมการคืบคลานของโดมแป้งสาส์ที่ทดแทนด้วยแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้า	อ.สฤัญญา วิษุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมการอาหาร สวริกษ์ จันทรเทพธิมากุล นิสิตภาควิชาวิศวกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02212513 ชื่อวิชา Rheological Properties of Food Mater. & Prod.	7/6/53 - 24/9/53	เอกสารการสอน

รายละเอียดข้อมูลผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์ที่นำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน

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

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์	ชื่อคณะผู้วิจัย	รายละเอียดการนำมาใช้ยื่นขอให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน	วัน/เดือน/ปี ที่ใช้ประโยชน์	หลักฐาน
22	การศึกษาการไหลแบบยืดตัวของโยเกิร์ตถ้วยเหลือง	อ.สุกัญญา วิชชุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร จารุวรรณ ชูแก้ว นิสิตภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน พรพิไล บัวเฟื่อน นิสิตภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02212513 ชื่อวิชา Rheological Properties of Food Mater. & Prod.	7/6/53 - 24/9/53	เอกสารการสอน
23	การศึกษาคุณสมบัติทางรีโอโลยีของโยเกิร์ตถ้วยเหลืองโดยการทดสอบแบบกดยีบ	อ.สุกัญญา วิชชุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02212513 ชื่อวิชา Rheological Properties of Food Mater. & Prod.	7/6/53 - 24/9/53	เอกสารการสอน
24	เครื่องปลูกเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนแบบลูกกลิ้ง	รศ.อนุพันธ์ เทอดวงศวรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02201311 ชื่อวิชา Theory of Agricultural Machines	7/6/53 - 10/6/53	ไฟล์วีดีโอการทำงานของ
25	เทคนิคการตรวจสอบเนื้อแก้วในมั่งคุดแบบไม่ทำลายโดยสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้แบบสะท้อนแสง	นางสาวสิรินาถ น้อยพิทักษ์ ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ รศ.อนุพันธ์ เทอดวงศวรกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02201634 ชื่อวิชา Non-dest. Eng. Tech. for Agr. Prod. - ใช้ในการต่อยอดโครงการวิจัย ชื่อโครงการวิจัยที่ต่อยอด : การศึกษาการใช้เทคนิคสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้เพื่อทำนายปริมาณเนื้อแก้วในมั่งคุดจากแหล่งทุน : สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก หน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญ SRU 19.46	18/8/53 - 8/9/53 1/10/52 - 30/9/53	เนื้อหาวิชาสอนในหัวข้อ ข้อเสนอโครงการวิจัย เรื่อง
26	สมบัติทางรีโอโลยีของโดโดโดยใช้การทดสอบแบบกดยีบ	อ.สุกัญญา วิชชุกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร สวริภัส จันทรเทพธิมากุล นิสิตภาควิชาวิศวกรรมอาหาร	เชิงวิชาการ : - ใช้ในการเรียนการสอน รหัสชุดวิชา 02212513 ชื่อวิชา Rheological Properties of Food Mater. & Prod.	7/6/53 - 24/9/53	เอกสารการสอน