

ဧၣ်ဝ်ဗဲ»အိုအ်ဗ် ဝ်အိုအ်ဗ်ဧၣ်

»အိုအ်ဗ်ဧၣ် အိုအ်ဗ်ဧၣ်

สถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เดิมคือฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัย ขององค์การอาหารสำเร็จรูป (อสร.) ซึ่งมีหน้าที่จัดหา เครื่อง-จักรอุปกรณ์การผลิตและทดลองผลิตอาหารให้แก่กองทัพ ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2498 ณ บริเวณภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน ริม ถนนชูชาติ-กำภู ติดกับคณะเศรษฐศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจ และคณะวิศวกรรมศาสตร์ โดยมี นายอมร ภูมิรัตน เป็นหัวหน้าฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัย ต่อมา อสร. ได้จัดตั้งโรงงานขนาดใหญ่ขึ้นที่อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติให้โอนฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัยนี้ ให้แก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 30 กันยายน 2511 ซึ่งขณะนั้น ศาสตราจารย์อินทรีย์ จันทรสถิตย์ ดำรงตำแหน่ง อธิการบดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชื่อภาษาอังกฤษว่า Institute of Food Research and Product Development (IFRPD) จัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการ ตั้งแต่วันที่ 30 กันยายน 2511 โดยมีศาสตราจารย์อมร ภูมิรัตน เป็นผู้อำนวยการคนแรก ปัจจุบันสถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ย้ายที่ทำการใหม่ ตั้งอยู่ใกล้อาคารสารนิเทศ 50 ปี การบริหารงานตามโครงสร้างใหม่แบ่ง ออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

- กลุ่มบริหารและธุรการทั่วไป
- กลุ่มวิจัยและพัฒนา
- กลุ่มบริการวิชาการ
- กลุ่มพัฒนาธุรกิจ

QAIN

เป็นผู้นำทางเทคโนโลยีอาหาร สร้างสรรค์นวัตกรรม มุ่งมั่นพัฒนาอุตสาหกรรมไทย ก้าวไกลสู่สากล

พันธกิจ

- พัฒนางานวิจัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ธุรกิจอุตสาหกรรมและชุมชน
- บริการและร่วมแก้ไขปัญหาแก่ภาครัฐและเอกชน

วัตถุประสงค์

- วิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร สร้างนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ
- เป็นแหล่งวิชาการที่สามารถชี้แนะและร่วมแก้ไขปัญหาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อพัฒนา เศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม
- ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสม สร้างความเข้มแข็งให้แก่ธุรกิจอุตสาหกรรม เพื่อการแข่งขันในระดับสากล

ASEAN FOOD 2015 EVIDENCE-BASED ACTION PLAN

1. กลุ่มบริหารและธุรการทั่วไป

ทำหน้าที่อำนวยความสะดวก ให้บริการ เกี่ยวกับงานธุรการ งานการเงิน งานพัสดุ งานการต่างประเทศ งานนโยบาย งานประชาสัมพันธ์ งานโสตทัศน และงานจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ด้วยความถูกต้องตามระเบียบ เป็นระบบ คล่องตัวและตรวจสอบได้ เพื่อสนับสนุน รองรับ และเอื้อประโยชน์ต่อภาระงานหลักของสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และเกิดประสิทธิผลสูงสุด บริหารงานโดยฝ่ายบริหารและธุรการทั่วไป ที่ประกอบด้วยหน่วยงานราชการ และหน่วยบริการกลาง

2. กลุ่มวิจัยและพัฒนา

ทำหน้าที่ค้นคว้าวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร เพื่อสร้างองค์ความรู้ นวัตกรรม และเป็นแหล่งข้อมูลทางวิชาการด้านอาหารของประเทศ วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่นำไปสู่การเพิ่มผลผลิต และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัสดุการเกษตร สนับสนุนและร่วมมือกับภาคธุรกิจ อุตสาหกรรมในการวิจัยและแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการ เพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร ส่งเสริมการส่งออกและการแข่งขันในระดับสากล แบ่งออกเป็น 5 ฝ่ายได้แก่

2.1 ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์

วิจัยทางด้านเทคโนโลยีชีวภาพของอาหาร ศึกษากระบวนการหมัก และการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับจุลินทรีย์ การพัฒนาสารชีวภาพ สารสกัดจากจุลินทรีย์ และอาหารหมัก ศึกษาความปลอดภัยของอาหารทางจุลชีววิทยา รวบรวม เก็บรักษา พัฒนา และใช้ประโยชน์ จากสายพันธุ์จุลินทรีย์และสาหร่าย วิจัยและพัฒนาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

2.2 ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป

ศึกษาวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตและเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร และวัสดุเหลือใช้จากอุตสาหกรรมอาหารให้เป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่มีคุณภาพและเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปด้วยความร้อน กระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน กระบวนการทำแห้งและทำให้เข้มข้น และกระบวนการหมักดอง ศึกษาชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต ศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์และปัจจัยต่างๆที่เกี่ยวข้อง ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและระบบการควบคุมการผลิตเพื่อความปลอดภัยของอาหาร

2.3 ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

วิจัยและพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบพื้นฐานทางเคมีและกายภาพ การเก็บรักษामผลิตผลทางการเกษตร การใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้จากการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่า รวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางเคมี กายภาพ และการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต การเก็บรักษา ตลอดจนศึกษาชนิด รูปแบบ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

2.4 ฝ่ายวิจัยโภชนาการและสุขภาพ

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ วิเคราะห์และศึกษาบทบาทของสารสำคัญในอาหารจากพืชและสัตว์ที่มีผลต่อสุขภาพ วิจัยและประเมินผลทางด้านโภชนาการและทดสอบความปลอดภัยของอาหาร ในสิ่งมีชีวิต

2.5 ฝ่ายวิศวกรรม

หน้าที่รับผิดชอบในการให้บริการอุปกรณ์การวิจัย เครื่องมือ เครื่องจักร ระบบสาธารณูปโภค อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบสุขาภิบาล ระบบเตือนภัย ของสถาบันฯ และบริการแก่ประชาชนในโครงการ SMEs

3. กลุ่มบริการวิชาการ

ทำหน้าที่ดำเนินการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีด้านอุตสาหกรรมอาหารด้วยการฝึกอบรม พัฒนาการ บริการในการตรวจวิเคราะห์ ตรวจสอบคุณภาพผลผลิตทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร และการให้บริการข้อมูลสารสนเทศแบ่งออกเป็น 3 ศูนย์ ได้แก่

3.1 ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม

รับผิดชอบในการดำเนินการ ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีจากงานวิจัยของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ในรูปแบบ การจัดฝึกอบรม สัมมนา ประชุม นิทรรศการ รวมถึงการผลิตเอกสารเพื่อเผยแพร่ไปสู่ ภาคอุตสาหกรรมอาหาร นิสิต นักศึกษา หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ตลอดจนประชาชนผู้สนใจทั่วไป รวมถึงจัดวางระบบโครงสร้างโรงงานผลิตอาหารเฉพาะด้าน ตามระบบ **GMP** และ **HACCP** เช่น โรงงาน ผลิตอาหารกระป๋องและอาหารแห้ง โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์จาก **Extrusion** เป็นต้น รวมทั้งการวางระบบ การผลิต การแก้ไขระบบการผลิตให้มีประสิทธิภาพ-ภาพดีขึ้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร การให้คำปรึกษาแนะนำการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในด้านจัดวางระบบคุณภาพให้แก่โรงงานและส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจในระบบคุณภาพ แก้ไขระบบการควบคุมคุณภาพของโรงงาน และพัฒนาและจัดทำการใช้เทคโนโลยีสะอาดเพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

3.2 ศูนย์บริการประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

ทำหน้าที่ให้บริการตรวจสอบคุณภาพทางเคมีกายภาพและจุลชีววิทยาของผลผลิตทางการเกษตร และผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป ให้บริการวิเคราะห์ด้านประสาทสัมผัส และศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ให้บริการประเมินคุณค่าทางโภชนาการและศึกษาความปลอดภัยโดยใช้สัตว์ทดลอง ให้คำแนะนำปรึกษาเกี่ยวกับกฎหมายควบคุมอาหารและมาตรฐานอาหารให้บริการทดสอบการกระจายความร้อนในหม้อฆ่าเชื้อและการหาค่าเวลาในการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง ให้บริการฝึกอบรมบุคลากรในระดับต่างๆทั้งของรัฐบาลและเอกชนในด้านการควบคุมคุณภาพ

3.3 ศูนย์สารนิเทศทางอาหาร

ดำเนินการจัดหา รวบรวม และจัดระบบฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร เช่น ผลงานวิจัยทดลอง ขบวนการผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรอุปกรณ์ประเภทต่างๆ สำหรับการผลิตอาหารและสำหรับห้องปฏิบัติการ รวมถึงการเป็นศูนย์อ้างอิง โดยจัดทำฐานข้อมูลนามุกรมต่างๆ เช่นรายชื่อผู้เชี่ยวชาญ บริษัทผู้ผลิตเครื่องจักร การให้บริการข้อมูลแก่ผู้ใช้บริการโดยตรงหรือทางสื่อสารคมนาคม การจัดทำเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลกับองค์กรในประเทศและต่างประเทศ และการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ข้อมูล เช่น จัดทำวารสารอาหาร สิ่งพิมพ์

4. กลุ่มพัฒนาธุรกิจ

ทำหน้าที่ผลักดันกิจการทางด้านอาหารที่มีแนวโน้มธุรกิจให้เกิดอย่างเป็นรูปธรรม โดยร่วมมือกับภาคเอกชนแบ่งออกเป็น 2 ฝ่ายดังนี้

4.1 ฝ่ายผลิต

กำหนดนโยบายและบริหารจัดการการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีศักยภาพ ทั้งในแง่คุณภาพปริมาณการผลิตและความหลากหลายของประเภทผลิตภัณฑ์แบ่งออกเป็น 2 หน่วย ได้แก่

1. หน่วยธุรกิจและการตลาด

ติดต่อบริษัทต่างๆกับหน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อให้ได้มาซึ่งความสนับสนุน ความร่วมมือในเชิงธุรกิจและเสริมสร้างรายได้ให้แก่สถาบันฯรวมทั้งการให้บริการและอำนวยความสะดวกในทุกๆด้านรวมถึงการกำหนดนโยบายและบริหารจัดการ การจัดหา รักษาและขยายตลาดของผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯทุกชนิดอย่างมีประสิทธิภาพและกว้างขวางมากที่สุด

2. โรงงาน แบ่งออกเป็น โรงงานผลิตทดลอง 1 และโรงงานผลิตทดลอง 2

ทำหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย บริหารจัดการให้เกิดประสิทธิภาพ ประสิทธิผลทั้งในแง่ของการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย การให้บริการผู้ใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ รวมทั้งการบำรุงรักษา ซ่อมสร้างและดัดแปลงเครื่องจักร ดำเนินการทดลองเพื่อพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ทดลองผลิตภัณฑ์ต้นแบบแก่บริษัทเอกชน ตลอดจนถ่ายทอดความรู้ระบบการผลิตแก๊นีสิต นักศึกษา ประชาชนทั่วไป หน่วย งานราชการและเอกชน

4.2 ฝ่ายอาหารและจัดเลี้ยง

กำหนดนโยบายและบริหารจัดการ การให้บริการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และจัดจำหน่ายอาหารเช้า กลางวันแก่บุคลากรทั้งภายในและภายนอก รวมถึงการให้บริการจัดเลี้ยงอาหาร อาหารว่างทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการผลิตอาหารเจจำหน่ายในช่วงเทศกาลเจ อย่างมีประสิทธิภาพ

⊗³ Ð;Ã; Ò»ÀÖÈ|ÒÑè»ÇÀÈÑ¹ÒÀÒÑ+ÍÖÖ

»ÀÓÕ2542 - 2543

»ÀÓÕ2544 - 2546

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.

1/ÈÀÖÈÏÏÒÑèÇÀÄÑ¹ÒÀÒÑ±ÍÖÖ

»ÀÓŒ540- 2544

»ÀÓŒ544- »ÑÖÑ

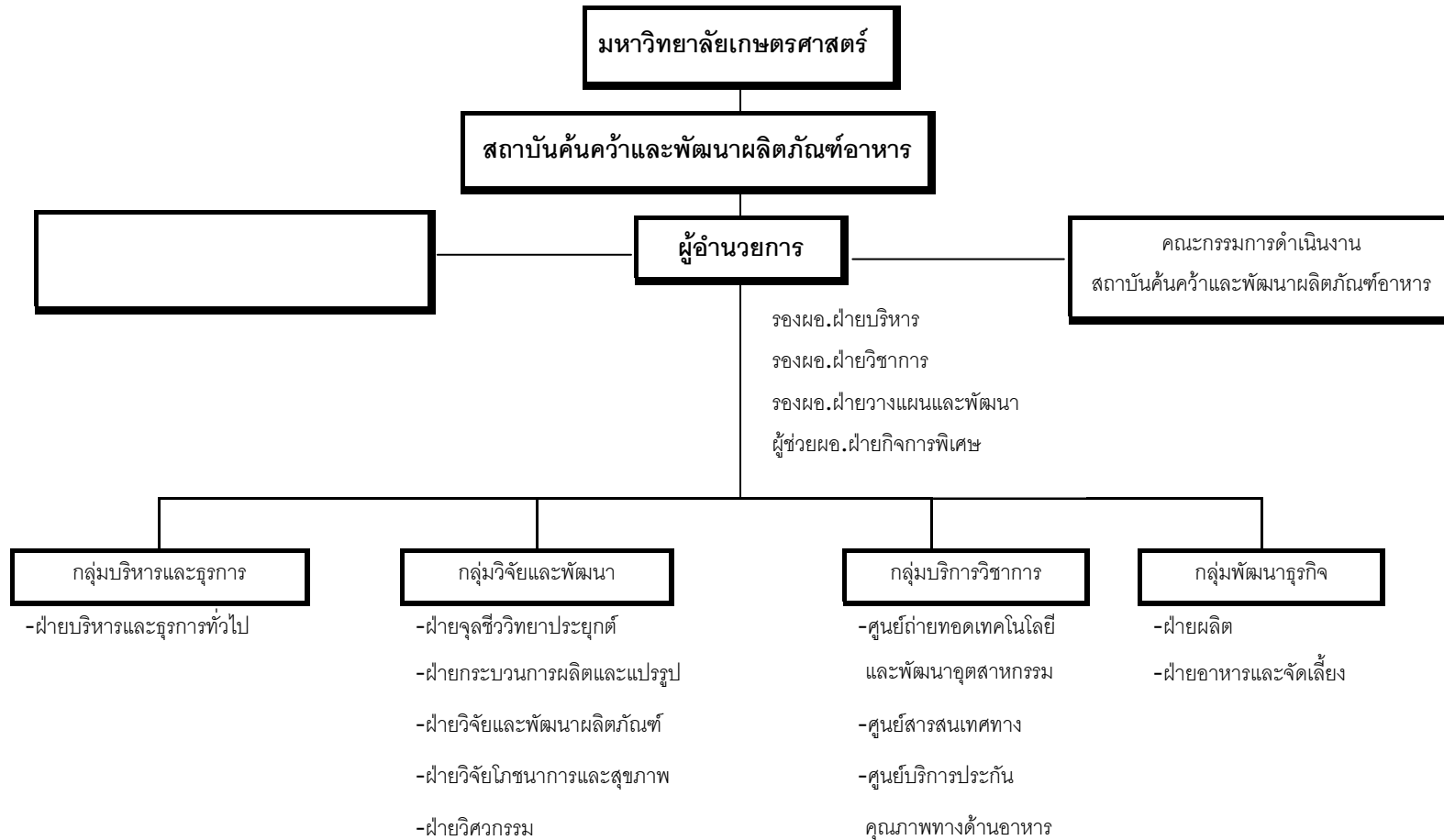
- 1. . .
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6. . .
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

- 1.
- 2. . .
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10. . .
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.

1
2

แผนภูมิการแบ่งส่วนราชการ

ของสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

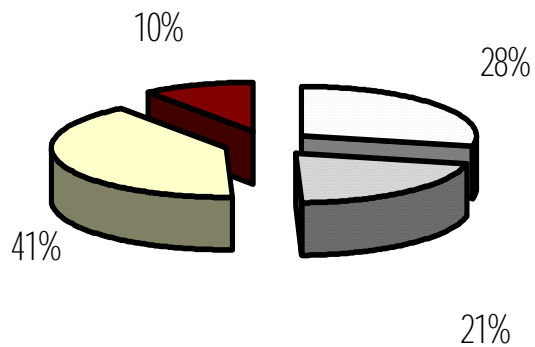


ข้อมูล

จำนวนบุคลากรของหน่วยงาน รวมทั้งสิ้น 184 คน

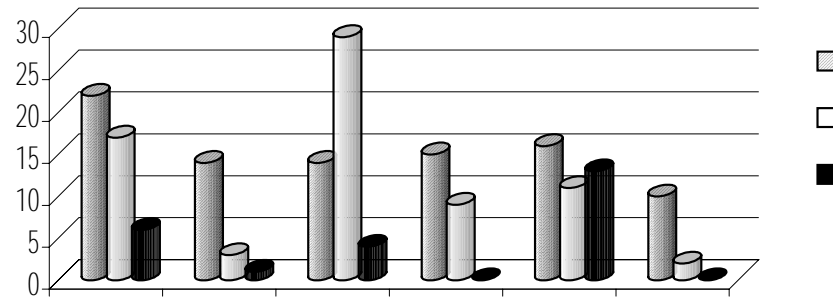
1. จำแนกตามสถานภาพ

ข้าราชการสาย ข	52	คน
ข้าราชการสาย ค	39	คน
ลูกจ้างประจำ	74	คน
ลูกจ้างชั่วคราว	19	คน



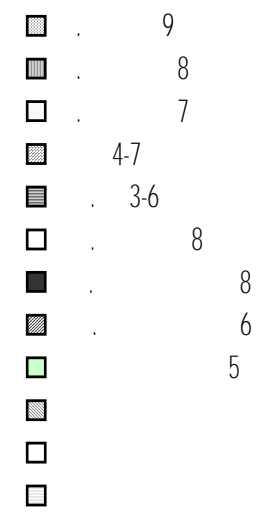
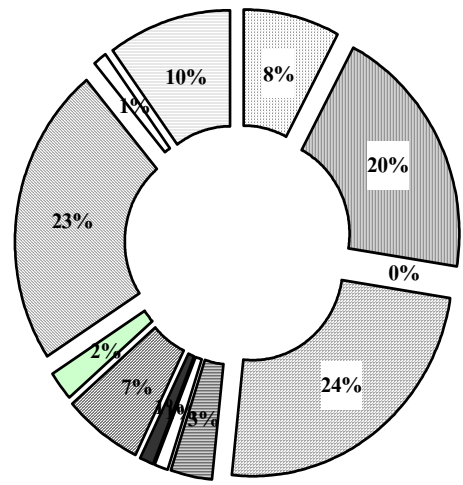
2. จำแนกตามฝ่าย

	ข้าราชการ	ลูกจ้างประจำ	ลูกจ้างชั่วคราว
ฝ่ายบริหารและธุรการทั่วไป	22	17	6
ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	14	3	1
ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป	14	29	4
ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	15	9	-
ฝ่ายวิจัยโภชนาการและสุขภาพ	16	11	13
ฝ่ายวิศวกรรมอาหาร	10	2	-

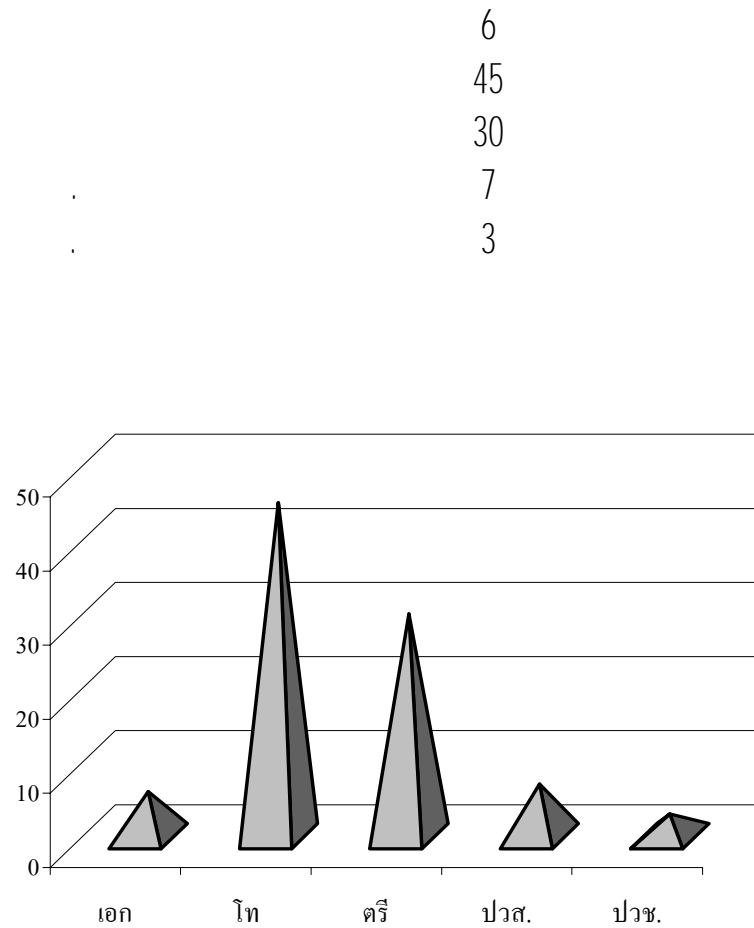


3. จำแนกข้าราชการตามตำแหน่ง

() 9	7
() 8	18
() 7	-
4-7	22
3-6	3
() 8	1
() 8	1
() 6	6
5	2
	21
	1
	9



4. จำแนกข้าราชการตามวุฒิ

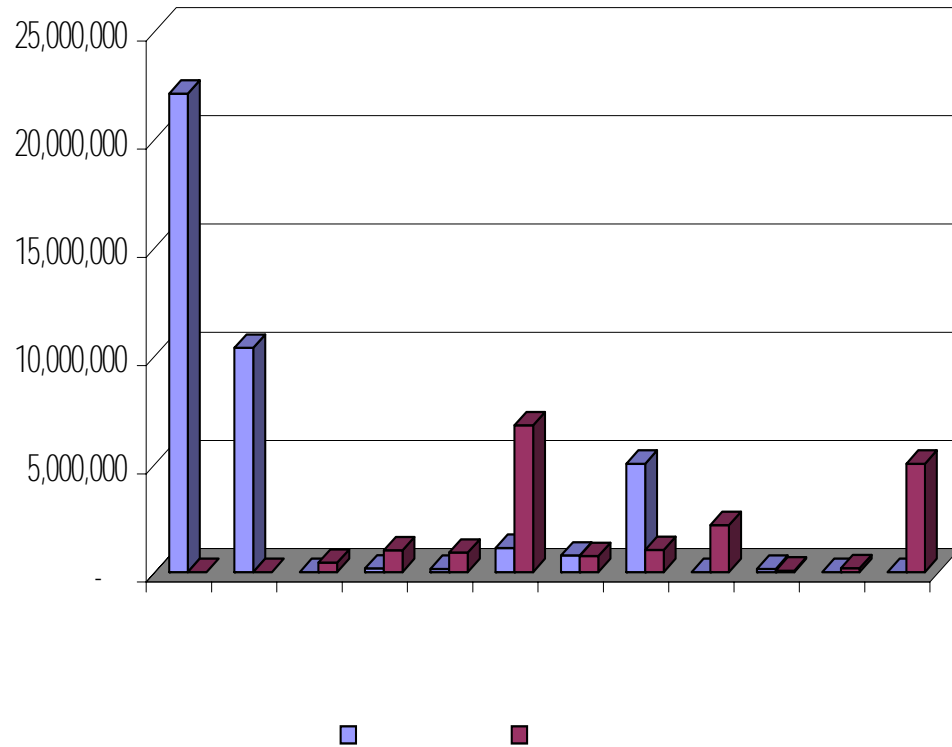
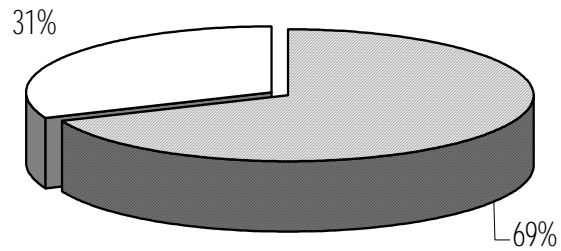


งบประมาณเงินได้

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้รับจัดสรรงบประมาณในการดำเนินงานจาก 2 แหล่ง คือ

งบประมาณได้รับจัดสรร ประจำปีงบประมาณ 2545		งบประมาณเงินได้ได้รับจัดสรร ปีการศึกษา 2545	
เงินเดือน	22,101,000	ค่าจ้างชั่วคราว	430,000
ค่าจ้างประจำ	10,358,200	ค่าตอบแทน	1,000,167
ค่าตอบแทน	160,900	ค่าใช้สอย	894,567
ค่าใช้สอย	142,700	ค่าวัสดุ	6,775,000
ค่าวัสดุ	1,114,200	ค่าสาธารณูปโภค	733,333
ค่าสาธารณูปโภค	766,296	ค่าครุภัณฑ์	1,016,653
ค่าครุภัณฑ์	5,000,000	ที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	2,166,667
เงินอุดหนุน	146,100	เงินอุดหนุน	66,667
รวม	39,789,396	รายจ่ายอื่น	176,333
		งบกลาง	5,000,000
		รวม	18,259,387

เปรียบเทียบงบประมาณแผ่นดินที่ได้รับจัดสรรและงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2545



สัดส่วนงบประมาณที่ได้รับ

จำแนกตามหมวดรายจ่าย

งานวิจัยและพัฒนา

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้ดำเนินการศึกษา ค้นคว้า วิเคราะห์ วิจัย และพัฒนาเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 การอาหาร ในปี 2545 ดังนี้

- โครงการวิจัยที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2545
- ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- ผลงานวิจัยที่ได้รับสิทธิบัตรและอยู่ระหว่างขอจดสิทธิบัตรทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- การนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศทั้งภาคบรรยายและภาคโปสเตอร์
- ผลงานวิจัยที่ได้รับรางวัลในการนำเสนอทั้งภายในและต่างประเทศ

โครงการวิจัยที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2545

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ (บาท)	เวลาดำเนินการ
แหล่งทุน : สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สวพ.มก.)				
1.	การวิจัยวัตถุดิบและตำรับของอาหารไทยฮาลาลและอาหารสุขภาพตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก (ภายใต้โครงการพัฒนาอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก)	นางสาววันเพ็ญ มีสมญา	370,000	3 ปี
2	การศึกษาพันธุ์พริกที่เหมาะสมต่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร : ซอสพริก	นางกุลวดี ตระองพาณิชย์	160,000	3 ปี
3	การปรับปรุงคุณภาพด้านกลิ่นรสของโปรตีนเกษตรโดยวิธีก่อนและหลังการ extrusion	นางสาวตวิษา โลหะนะ	150,000	2 ปี
4	ฤทธิ์ทางชีวภาพของผักพื้นบ้านไทยต่อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร	นางสิริพร สธนเสาวภาคย์	60,000	1 ปี
5	การพัฒนาการผลิตเส้นหมี่และก๋วยเตี๋ยวจากปลายข้าวบดแห้ง	นางวารุณี วารัญญานนท์	250,000	2 ปี
6	ฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ DPPH ของสารสกัดจากผักกระโดนน้ำ	นางสาวเกศศิณี ตระกูลทิวกกร	60,000	1 ปี
7	ฤทธิ์ต้านสารก่อกลายพันธุ์ของผักพื้นบ้านไทย	นางสาวจันทร์เพ็ญ ศักดิ์สิทธิ์พิทักษ์	250,000	1 ปี 10 เดือน
8	การศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและการพัฒนากรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์จากมะนาวให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรเยาวชน และประชาชนทั่วไปทั้งในกรุงเทพและต่าง	นางมณฑนา ร่วมรักษ์	500,000	3 ปี

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ (บาท)	เวลาดำเนินการ
	จังหวัด			
9	การเปรียบเทียบปริมาณสารต่างๆ ที่เป็นปัจจัยเสี่ยงต่อการ ดูดซึมเหล็กในผักพื้นบ้าน	นายวินัด ภูมินาถ	40,000	1 ปี
10	ผลของสารสกัดจากผักพื้นบ้านบางชนิดต่อจุลชีพที่พบในการ หมักไวน์	นายประดิษฐ์ คุรุวัฒนา	52,500	1 ปี
11	คุณสมบัติทางกายภาพของอาหารขบเคี้ยวระบบอิเล็กทรอนิกส์ ชนิดสุกพองในการใช้ประโยชน์จากข้าวกล้องไทย	นางจุฬาลักษณ์ จารุณูช	90,000	1 ปี
12	ฤทธิ์ป้องกันเห็บของสารสกัดผักพื้นบ้านไทย	นางสาวเพลินใจ ตั้งคณะกุล	70,000	1 ปี
13	การพัฒนาแยมมะละกอเพื่อการค้า	นางสาวช่อลัดดา เทียงพุก	60,000	1 ปี
	แหล่งทุน : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)			
14	การพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตเพื่อลดการทำลายคุณค่าทาง อาหารของข้าวโพดทั้งเมล็ดในภาชนะบรรจุ (ภายใต้โครงการ การพัฒนาผลิตข้าวโพดรับประทานฝักสด และข้าวโพดคั่วแบบ ครบวงจรเพื่อการอุตสาหกรรม)	นางกุลวดี ตรองพาณิชย์	300,000	2 ปี
15	การวิจัยและพัฒนากรรมวิธีการแปรรูปผลผลิตการเกษตรและ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิจัย	นางมณฑนา ร่วมรักษ์	1,300,000	1 ปี

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ (บาท)	เวลาดำเนินการ
16	การวิจัยและพัฒนาคุณภาพและโภชนาการของอาหารไทยเพื่อการส่งออก	นางวารุณี วารัญญานนท์	1,803,7000	1 ปี
17	การปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยด้วยข้าวกล้อง	นางดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์	416,700	3 ปี
แหล่งทุน : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)				
18	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งข้าวเจ้าเพื่อใช้ผลิตก๋วยเตี๋ยว	นางพัชรี ตั้งตระกูล	500,000	1 ปี 6 เดือน
19	การพัฒนาอาหารปั่นผสมเป็นอาหารสำเร็จรูป	ผู้ร่วมโครงการ : นางชิตชม อีรางะ นางสาวงามจิตร โลวิฑูร นางกาญจนารัตน์ ทวีสุข	300,000	2 ปี
20	ศึกษาคุณสมบัติที่เหมาะสมของแป้งข้าวเจ้าชนิดไม่เปียกและการหาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการ pregelatinize แป้ง	นางพัชรี ตั้งตระกูล	218,000	-
21	สมบัติและโครงสร้างโมเลกุลของสตาร์ชมันสำปะหลังตัดแปรด้วยกรดแล็กติกพร้อมกับคลื่นอัลตราไวโอเล็ตที่มีการขยายปริมาตรระหว่างการอบ	นางเนตรนภิส วัฒนสุชาติ	600,000	1 ปี 8 เดือน
22	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวพร้อมเครื่องปรุงรสในรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทาน	นางชิตชม อีรางะ	289,800	9 เดือน
23	การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากข้าวหักโดยใช้การแปรรูปโดยวิธีเอ็กซ์ทรูชัน	ผู้ร่วมโครงการ : นายประชา บุญญศิริกุล	284,000	2 ปี

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ (บาท)	เวลาดำเนินการ
24	การลดการสูญเสียในการผลิตเส้นไหม	นางวารุณี วารัญญานนท์	119,300	4 เดือน
25	การพัฒนาคุณภาพถ้วยเดี่ยวเส้นเล็กอบแห้งและเส้นเล็กกึ่งสำเร็จรูป	นางวารุณี วารัญญานนท์	119,300	4 เดือน
แหล่งทุน : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)				
26	การวิจัยในไร่นาเกษตรเพื่อการผลิตถั่วเหลืองอย่างยั่งยืนในภาคกลางและภาคเหนือตอนล่าง (โครงการย่อยร่วมกับภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตร)	นางมัณฑนา ร่วมรักษ์	170,000	1 ปี
27	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้จากน้ำมันข้าวยาकुผง	นางสาววันเพ็ญ มีสมญา	282,863	6 เดือน
28	การผลิตวุ้นสวรรค์ระดับอุตสาหกรรมขนาดกลางและย่อม	นายปราโมทย์ ธรรมรัตน์	8,488,200	3 ปี
29	การพัฒนาชุดตรวจสอบ ELISA KIT ต้นแบบเพื่อตรวจสอบสารพิษ Microcystin ในน้ำ	ผู้ร่วมโครงการ : นางไปรมา ยงมานิตชัย	2,600,000	2 ปี
แหล่งทุน : ทบวงมหาวิทยาลัย				
30	การยกระดับอุตสาหกรรมการแปรรูปมะม่วงในท้องถิ่นเพื่อให้ได้มาตรฐาน	นางมณฑาทิพย์ ชุณหลาด	1,557,800	1 ปี
31	การพัฒนาและการถ่ายทอดเทคโนโลยีระบบต้นแบบการผลิตพริกไทยดำปลอดเชื้อเพื่อการส่งออก	นางวารุณี วารัญญานนท์	900,000	15 เดือน
แหล่งทุน : สำนักงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (สมอป.)				
32	โครงการวิเคราะห์ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มี	นางวารุณี วารัญญานนท์	1,000,000	8 เดือน

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ (บาท)	เวลาดำเนินการ
33	ต่อผู้บริโภคน กลุ่มพืช (ธัญพืช ถั่ว เมล็ดพืชและผลิตภัณฑ์) โครงการวิเคราะห์ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อ ผู้บริโภคน กลุ่มปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ (นม และผลิตภัณฑ์นม)	ผู้ร่วมโครงการ : นางชกามาศ วงศ์ข้าหลวง นางมาลัย บุญรัตนกรกิจ	300,000	8 เดือน
34	แหล่งทุน : สถาบันวิจัยพืชสวนกรมวิชาการเกษตร การศึกษาค้นคว้าประกอบทางเคมี/ฟิสิกส์ของส้มโอพันธุ์/และอายุต่างๆ กันที่ปลูกในประเทศไทย และศึกษาการกำจัดรสนิยมเพื่อนำไปแปรรูป เป็นน้ำส้มโอ	ผู้ร่วมโครงการ : นางกาญจนารัตน์ ทวีสุข	400,000	2 ปี 6 เดือน
35	แหล่งทุน : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การคัดแยกและเลี้ยง <i>Diatom sp.</i> จากแหล่งเลี้ยงหอยมุกน้ำจืด จ.กาญจนบุรี ให้ห้องปฏิบัติการ	นางกัญญา สุจริตวงศานนท์	34,800	2 ปี
36	แหล่งทุน : Japan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS) Development of low input technology for reducing postharvest losses of staples in southeast asia	นางวารุณี วารัญญานนท์	600,000	5 ปี
37	A preliminary study on the utilization of natural products for controlling stores insect pests in Thailand	นางสาวเกศศิณี ตระกูลทิวารกร	727,122	5 ปี

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	งบประมาณ (บาท)	เวลาดำเนินการ
----------	-------------	----------------	----------------	---------------

แหล่งทุน : American Soybean Association

38	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็มเพื่อใช้ในการทำผลิตภัณฑ์โปรตีนและอาหารว่างสุขภาพเพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก	นางวารุณี วารุญญานนท์	300,000	2 ปี
----	--	-----------------------	---------	------



1. *ASO* » *ADG 2545 E/ON* » *CA BAN* » *CA BAN* » *CA BAN*

3

1. Nakahara, K. Trakoontivakorn, G., Alzoreky, N.S., Ono, H., Onishi-Kameyama, M. and Yoshida, M. 2002. Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Bioactive Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. (J.Agric. Food Chem.) 50 (17) : p. 4796-7802.
2. Sransaovapak, S., Wattanasiritham, L., and Shuvisitkul, A. 2001. Biogenic Amines and Endotoxin Content Associated with the Bacterial Numbers of Ground Meat Sold in Bangkok and Nearby Areas. Kasetsart Journal. 35 (4) : 441-447.
3. Surojanametakul, V., Tungtrakul, P., Varnyanond, W., and Supasri, R. 2001. Effects of Partial replacement of rice flour with various starches on the physicochemical and sensory properties of noodle : Sen Lek . Internatinal Rice Congress. Beijing, China.

ISO 2545 EN 13708-1 2011

ลำดับที่	ผลงานที่จดสิทธิบัตร	ชื่อผู้ขอจดสิทธิบัตร	วันที่ยื่นขอ	หมายเหตุ
1			16 . .45	520/5
2			7 . .45	



ISO 2545 Efficiency Improvement Award

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	รางวัล	ผู้วิจัย
1		(10 2545)	()



ภาพรับมอบเกียรติบัตร รางวัลที่ปรึกษาปรับปรุงประสิทธิภาพยอดเยี่ยม