

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจงชิต	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ก.ย. 2559 -	รองคณบดีฝ่ายบริหาร (รักษาการแทน) คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มี.ค. 2558 - ส.ค. 2559	รองคณบดีฝ่ายพัฒนาระบบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2554 - ม.ค. 2558	หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2550 - ม.ค. 2554	หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา	Ph.D.(Food Science & Technology), University of Georgia , สหรัฐอเมริกา, 2540 วท.ม.(ผลิตภัณฑภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2533 วท.บ.(ผลิตภัณฑภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2530
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป, การพัฒนาไบโอพอลิเมอร์ฟิล์ม สารเคลือบ และการประยุกต์ใช้, การวางแผนการตลาด และการใช้เทคนิคทางสถิติในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและมีโซอาหาร
งานสอน	<p>Advan.Consumer Research for Product Develop.</p> <p>Applied Statistics for PD I</p> <p>Applied Statistics for Product Development I</p> <p>Applied Statistics for Product Development II</p> <p>Consumer Research for Agro-Indus.Pro.Develop.</p> <p>Consumer Research In Agro-Indus.Pro.Develop.</p> <p>Development of Agro-Industrial Product</p> <p>General Agro-Industry</p> <p>Independent Study</p> <p>Introduction to Agro-Industry</p> <p>Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel.</p> <p>Lab. in Techniques for Product Development</p> <p>Lab.in Quality Manag. System in Agro-Industry</p> <p>Product Development Project</p> <p>Product Development Technology</p> <p>Quality Management System in Agro-Industry</p> <p>Research Method. in Biotech. in Agro-Industry</p> <p>Research Methodology</p> <p>Research Methods in Agro-Industry Biotech.</p> <p>Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel.</p> <p>Research Methods in Agro-Ind. Product Devel.</p> <p>Research Methods in Agro-Industrial PD.</p> <p>Research Methods in Product Development</p> <p>Seminar</p> <p>Special Problems</p> <p>Statistics for PD</p> <p>Statistics for Product Development</p> <p>Techniques for Product Development</p> <p>Thesis</p>
โครงการวิจัย	<p>ปี 2544-2545 การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยสากลตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2545 โครงการผลิตภัณฑภัณฑ์ผลไม้แปรรูปผสม / โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากผักและสมุนไพร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดทบวงมหาวิทยาลัย สำนักนโยบายและแผนอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2546 การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)</p> <p>ปี 2546 การสำรวจแหล่งและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เครื่องเทศ และสินค้าหลักที่ใช้ในธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2548 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตบ๊วยแปรรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง</p> <p>ปี 2548 การพัฒนาสารเคลือบเพื่อใช้ยืดอายุผลผลิตเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ</p> <p>ปี 2548 โครงการพัฒนานวัตกรรมต่อยอดเทคโนโลยีจากเอกสารสิทธิบัตร เพื่อพัฒนาศักยภาพนิสิตและใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน (ศรอ.)</p> <p>ปี 2548-2553 วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลไม้แปรรูป (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2553 การใช้สารธรรมชาติและไบโอพอลิเมอร์เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจงขัต	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2548-2553	การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการสร้างหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเทคโนโลยีรักษาความสดใหม่ของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลไม้แผ่น (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การใช้สารธรรมชาติและไบโอพอลิเมอร์เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาแบบจำลองในการสร้างนวัตกรรมใหม่จากผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาคุณภาพของมะม่วงแผ่นเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุผลิตภัณฑ์สำหรับสมุนไพรรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)
ปี 2549	การพัฒนาแผ่นฟิล์มต่อต้านจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุผลผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาสารเคลือบจากวัสดุธรรมชาติเพื่อเพิ่มคุณภาพผลผลิตผลเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาหลักและแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2549	การศึกษาระบบมาตรฐานคุณภาพของกลุ่มตลาดต่างประเทศ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง
ปี 2549	โครงการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรรักษาไทย โครงการย่อยที่ 3 เรื่อง การเสริมคุณค่าอาหารจากสมุนไพรรักษาในอาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	โครงการนำร่องการจัดทำมาตรฐานกลางระบบติดตามสินค้าเกษตรและอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2549	โครงการศึกษาริวิจัยแนวทางการสร้างคุณค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารยุค Mood Consumption (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา และ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารคัมเดียว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการคลัง ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2550	การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (โครงการวิจัยและพัฒนาภาครัฐร่วมเอกชนในเชิงพาณิชย์)
ปี 2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเลแปรรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลบางพระ
ปี 2550	การพัฒนาฟิล์มต่อต้านจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุผลผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2550	การพัฒนาสารเคลือบจากวัตถุดิบธรรมชาติเพื่อเพิ่มคุณภาพผลผลิตผลเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2550	การศึกษาริวิจัยแปรรูปมังคุด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
ปี 2550	ผลของสารเคลือบผิวอิมัลชันจากไข่ขาวต่อผลไม้ตระกูลส้ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2550	การพัฒนาค่าศัพท์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาแบบและคุณภาพของผลไม้กวนเพื่อเป็นของฝากเอกลักษณ์ของประเทศไทยและส่งออกต่างประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาสเกลความชอบสำหรับคนไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาสารเคลือบจากธรรมชาติ เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาคูณภาพข้าวหอมมะลิไทยโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาคูณภาพของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อความเผ็ดในน้ำจิ้มไก่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การศึกษาคูณลักษณะทางประสาทสัมผัสของขนมไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารขบเคี้ยว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การขยายสเกลผลผลิตและทดสอบประสิทธิภาพสารป้องกันโรคเหี่ยวสำหรับผลไม้อบแห้งและผลิตภัณฑ์เจลลี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2551	การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะขามป้อมแผ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงแนวโน้มของพฤติกรรมผู้บริโภคตามอารมณ์เพื่อกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การศึกษาปัจจัยคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์และมีอิทธิพลต่อความชอบของผลไม้ไทยบางชนิด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550-2551	การพัฒนาภาชนะบรรจุเพื่อลดกลิ่นของทุเรียนเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2551	การพัฒนาขายของเนสเสริมสารต้านออกซิเดชันจากเปลือกมะนาว อบเชย และน้ำผึ้ง และอายุการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การพัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับกล้วยหอมทอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การพัฒนาสารป้องกันการเกาะติดสำหรับผลไม้อบแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551	การศึกษาแนวทางการผลิตกำลังคนตามความต้องการของประเทศ : กรณีศึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ปี 2551-2552	การพัฒนาวิธีการยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าวน้ำหอม (Cocos nucifera Lin) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551-2552	สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรไบโอติกโดยใช้เชื้อผสมระหว่างแบคทีเรียกรดแลคติกและยีสต์โดยเทคนิคพื้นผิวตอบสนอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์ ม.เกษตรศาสตร์
ปี 2551-2553	โครงการวิจัยนวัตกรรมการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซทราซัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2552	อิทธิพลการแกว่งตัวของอุณหภูมิมะหว่างการขนส่งที่มีผลต่อคุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งในภาชนะบรรจุปรับสภาพบรรยากาศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	อิทธิพลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของลองกองระหว่างการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การศึกษามูลของสารไบโอพอลิเมอร์ต่อการเอนแคปซูเลชันน้ำมันรำข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2553	การทดสอบผลิตภัณฑ์ต้นแบบในระดับนาร์รอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปี 2553	โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2553-2554	การทดสอบสารเคลือบผิวจากข้าวไร่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2553-2554	การยืดอายุการเก็บรักษาของมะละกอพันธุ์เรดมาราดอล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2553-2555	การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพและยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ขนมอาลัวเป็นแบบจำลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2554	การศึกษาริชาวจีนด้านวัตถุดิบ(เปลือกมังคุด)และพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดระนอง
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2554	การศึกษาศาสตร์และอิทธิพลของสาร 1-MCP ที่มีต่อคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองตัดแต่งพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การพัฒนาแยมแครอทสูตรน้ำตาลน้อย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาข้าวเหนียวเปียกบรรจุกระป๋องจากข้าวเหนียวกลองออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากข้าวกล้องงอกสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบกาแฟและชา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)
ปี 2556	อิทธิพลของกระบวนการแช่เยือกแข็งและกระบวนการทำลายที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การพัฒนาโลโก้สำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และเห็ดโดยกระบวนการเอ็กซ์ทราซัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	ผลของการใช้สารเคลือบผิวต้านจุลินทรีย์จากแป้งมันสำปะหลังที่เติมเกลือของกรดอินทรีย์และกรดอะซิติกต่อคุณภาพแดงกว่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2557	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ปุยหมักมูลไส้เดือนดิน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ปี 2557-2558	ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ผลิตอุตสาหกรรมอาหารของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในเขตพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายอนุวัตร แจงชูด</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2558 ผลของกะทิและชนิดน้ำตาลต่อคุณภาพของเจลที่มีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลักโดยใช้ลวดของไทยแช่เยือกแข็งเป็นแบบจำลอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดอบกรอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาคุณภาพของผั้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: กลุ่มที่ 18 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2560 โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Anuvat Jangchud, "The effect of edible coating ingredient as a barrier to moisture and fat of fried breaded potato", Kasetsart J. (Nat.Sci. 39 (2005) 98-108 - Anuvat Jangchud, "Effect of temperatures on fruit leathers drying", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (1) (2006) 21-27 - Anuvat Jangchud, "Acceptance testing of forign consumer on RTE (ready -to-eat) durian pulp", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 285-288 - Anuvat Jangchud, "Development of vegetable leathers from chinese kale and ivy gourd", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 293-296 - Anuvat Jangchud, "Preliminary study on mixed fruit leather development from apricot and selected fruits", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 301-304 - Anuvat Jangchud, "Consumer survey on attitude and behavior of fresh fruits and vegetables coating", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 305-308 - Wanpen Mesomya, Payom Auttaviboonkul, Boonma Niyomwit, Yaovadee Cuptapun, Duangchan Hengsawadi, Udom Karnjanapakornchai, Sompoch Yai-eiam, Anuvat Jangchud, Napavarn Noparatnaraporn, "Food ingredient of Thai halal recipe research according to Islam religion rule for exporting", วารสารอาหาร 36 (2) (2006) 157-167 - Warapong Usawakesmanee, Manjeet S.Chinnan, Phaisan Wuttijumong, Anuvat Jangchud, Nongnuch Raksakulthai, "Effect of edible coating ingredients incorporated into predesting mix on moisture content, fat content and consumer acceptability of fried breaded product", Songklanakarinn Journal of Science and Technology 30 (suppl.1) (2008) 25 -34 - อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv.Nam Dokmai using Preference Mapping", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 39-42 - วรธรรมณเฑาะว์ ชาญจารุจิตร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Application of essential oil combined with shellac coating for extending shelf life of mango (Mangifera indica) cv.Namdokmai", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 137-140 - อุมาพร ชนประชา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Chitosan Based Coating for Extending Shelf Life of Banana (Musa AAA Group)", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 160-163 - ปิยนาด จิตอารีรัตน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of Edible Coating on Postharvest Qualities and Storage Life of Papaya", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 239-242 - กิรตินาฏ พูลเกษร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Anti-sticking Agent from Beeswax and Palm Olein Oil for Dried Fruits", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 516-519 - นส.สุทธิลักษณ์ พงษ์มณีสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality Change of Aromatic Coconut Fruits with Paraffin Coating", Agricultural Science Journal วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 83-86 - มยุรี เมื่องมูล, ศรีกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Firmness changes of fresh -cut durian cv. Monthong and Chanee dependent on storage temperatures", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3) (2012) 564-567 - สนิหนาท เรืองหิรัญ, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Influence of 1-MCP on textural changes of fresh-cut papaya cv. Holland", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3) (2012) - Ei Mon Mon Kyaw, Nantawan Therdtai, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Characterization of commercial wheat flour sold in Myanmar and its application in the fried chicken", Food and Applied Bioscience Journal 2 (3) (2014) 241 -248 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Anuvat Jangchud, "New product development in Thai agro -industry: Explaining the rates of innovation and success in innovation", International Food and Agribusiness Management Review 8 (3) (2005) 1 -20 - nyaporn Sirilert, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Kamolwan Jangchud, "Effect of Coating on Doughnut Cake Preference using R -index", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (1) (2006) 240-246 - Kamolwan Jangchud, Puchakawimol, P, Anuvat Jangchud, "Quality changes of burnt aromatic coconut during 28 -day storage in different packages", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 40 (7) (2007) 1232 -1239 - Nantawan Therdtai, Phaisan Wuttijumong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กุศลจิต., "Optimization of Vacuum Frying Condition for Shallot", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 338-342 - Nantipa Pansawat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Saalia, FK, Eitenmiller, RR, Phillips, RD, "Effects of extrusion conditions on secondary extrusion variables and physical properties of fish, rice -based snacks", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 41 (4) (2008) 632-641 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายอนุวัตร แจ่มชัด</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Supat Chaiyakul, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Ray Winger, "Effect of Protein Content and Extrusion Process on Sensory and Physical Properties of Extruded High-Protein, Glutinous Rice-Based Snack", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 182-190 - Chaiyakul, Supat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Winger, Ray, "Effect of extrusion conditions on physical and chemical properties of high protein glutinous rice-based snack", LWT - Food Science and Technology 42 (3) (2009) 781 -787 - Vane Chonhenchob, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, อศรา เฟื่องฟูชาติ, "Development of antimicrobial EVA/LDPE films incorporated with thymol and eugenol", Food Manufacturing Efficiency 2 (2) (2009) 1 -7 - Charoenthaikij, P, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, ดร. เกื้อกุล ปิยะจวมขวัญ, Patcharee Tungtrakul, Prinyawiwatkul, W, "Germination Conditions Affect Physicochemical Properties of Germinated Brown Rice Flour", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 74 (9) (2009) C658 -C665 - Sinee Nongtaodum, Anuvat Jangchud, "Effect of Edible Chitosan Coating on Quality of Fresh -Cut Mangoes (Fa-lun) During Storage", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 282-289 - Chatlada Kusucharid, Anuvat Jangchud, Porjai Thamakorn, "Change in Characteristics of Palm Oil During Vacuum and Atmospheric Frying Conditions of Sweet Potato", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 298-304 - นิสรา ร่มสมชา, Patoomporn Chimanage, Anuvat Jangchud, "Optimization of silk degumming protease production from Bacillus subtilis C4 using Plackett-Burman design and response surface methodology", ScienceAsia 36 (2) (2010) 118 -124 - Phantipha Charoenthaikij, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, Witoon Prinyawiwatkul, "Germination Conditions Affect Selected Quality of Composite Wheat-Germinated Brown Rice Flour and Bread Formulations", Journal of Food Science 75 (5) (2010) S312 -S318 - Charoenthaikij, P, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Prinyawiwatkul, W, No, HK, King, JM, "Physicochemical Properties and Consumer Acceptance of Wheat-Germinated Brown Rice Bread during Storage Time", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 75 (6) (2010) S333 -S339 - นางสาวสุธีรา วัฒนกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, Brian Wilkinson, "Gold kiwifruit leather product development using quality function deployment approach.", Food Quality and Preference 21 (3) (2010) 339 -345 - Chanchira Phimpharian,, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, Witoon Prinyawiwatkul, Hong Kyoon No, "Physicochemical characteristics and sensory optimisation of pineapple leather snack as affected by glucose syrup and pectin concentrations", International Journal of Food Science and Technology 46 (46) (2011) 972 -978 - รุชนี เจริญ, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Onanong Naivikul, David Julian McClements, "Influence of Biopolymer Emulsifier Type on Formation and Stability of Rice Bran Oil-in-Water Emulsions: Whey Protein, Gum Arabic, and Modified Starch", Journal of Food Science 76 (1) (2011) 165-172 - Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, J. Lin, ปรัชญา นันทพล, "Effect of the Physical Properties on Consumer Preference of Nuggets", Thai Journal of Agricultural Science 44 (5) (2011) 519-525 - Charoen, R, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Decker, EA , McClements, DJ , "Influence of interfacial composition on oxidative stability of oil-in-water emulsions stabilized by biopolymer emulsifiers", FOOD CHEMISTRY 131 (4) (2012) 1340 -1346 - Charoenthaikij, P, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Prinyawiwatkul, W, No, HK, "Composite wheat -germinated brown rice flours: selected physicochemical properties and bread application", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 47 (1) (2012) 75 -82 - นางสาวณัชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Antimicrobial Activity of Cinnamaldehyde and Eugenol and Their Activity after Incorporation into Cellulose-based Packaging Films", Packaging Technology and Science 25 (1) (2012) 7 -17 - Parisut Songtip, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Physicochemical property changes in germinated brown rice flour from different storage periods of paddy rice", International Journal of Food Science and Technology 47 (4) (2012) 682 -688 - Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, รศ.ดร. พันธิพา จันทวัฒน์, "Characterisation of physical, chemical and antimicrobial properties of allicin-chitosan complexes", International Journal of Food Science and Technology 47 (7) (2012) 1339 -1347 - Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Soft starchy candy as a food model to study the relationship between sensory and selected physicochemical properties", International of Food Science and Technology 48 (10) (2013) 2078 -2085 - Nongtaodum, S., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, No, HK, Prinyawiwatkul, W , "Oil Coating Affects Internal Quality and Sensory Acceptance of Selected Attributes of Raw Eggs during Storage", Journal of Food Science 72 (2) (2013) S329 -S335 - Soison, B, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Kuakoon Piyachomkwan, Chulaluck Charunuch, Prinyawiwatkul, W, "Physico-functional and antioxidant properties of purple -flesh sweet potato flours as affected by extrusion and drum-drying treatments", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49 (9) (2014) 2067 -2075 - Shompoo Yimtoe, Diane M. Barrett, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Effect of Beeswax Coating with Cinnamon Oil on Quality of Sweet Peppers", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (3) (2014) 348 -363 - Ratchanee Charoen, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, David Julian McClements, "The Physical Characterization and Sorption Isotherm of Rice Bran Oil Powders Stabilized by Food-Grade Biopolymers", Drying Technology 33 (4) (2015) 479 -495 - Parisut Chalermchaiwat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Professos Dr. Witoon Prinyawiwatkul, "Antioxidant activity, free gamma-aminobutyric acid content, selected physical properties and consumer acceptance of germinated brown rice extrudates as affected by extrusion process", LWT- Food Science and Technology 64 (1) (2015) 490 -496 - Soison, B., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, ดร. เกื้อกุล ปิยะจวมขวัญ, "Characterization of starch in relation to flesh colors of sweet potato varieties", International Food Research Journal 22 (6) (2015) 2302 -2308 - Sinsuwan, Sornchai, Anuvat Jangchud, Rodtong, Sureelak, Roytrakul, Sittirak, Yongsawatdigul, Jirawat, "Statistical Optimization of the Production of NaCl-Tolerant Proteases by a Moderate Halophile, Virgibacillus sp SK37", FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY 53 (2) (2015) 136 -145 - น.ส. ปาริชาติ ธรรมนราพิทย์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Sunee Nitisinprasert, Sukuntaros Tadakittisarn, ุ.บ. Vardhanabhuti, "Extraction and characterisation of Riceberry bran protein hydrolysate using enzymatic hydrolysis.", International Journal of Food Science and Technology 51 (1) (2016) 194-202 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายอนุวัตร แจงชูด</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>- นางสาวปาริชาติ ธรรมนารัตน์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Bongkosh Vardhanabhuti, "Functional properties of protein hydrolysates from Riceberry ricebran", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 51 (5) (2016) 1110 -1119</p> <p>- Ninchan, B, Saotong, P, Sirisatesuwan, C, Anuvat Jangchud, Doherty, WOS, Klanarong Siroth, "Comparison of methods for dextran analysis: Effect of sugar and dextran concentrations", INTERNATIONAL SUGAR JOURNAL 118 (1408) (2016) 260 -267</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- อัมพร แซ่เอี้ยว, Penkwan Chompreeda, Jaungjun Duangpatra, Anuvat Jangchud, "Nutritive value of germinated grains and their flours", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39 (2001)</p> <p>- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Chutima Waisarayutt, "Development of pet food using solid waste from fish sauce production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Anuvat Jangchud, "Development of apricot leather from salted apricot", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Anuvat Jangchud, "Modeling on adsorption isotherms and drying of vegetable leather", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Anuvat Jangchud, Sunee Nitisinprasert, "Effect of Antimicrobial Agents on Food -borne Pathogens in Tomatoes", The 18th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology (2006)</p> <p>- นำฝน รักชมแก้ว, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Study of optimum ratio of rice flour, wheat flour and cassava starch to produce ready-to-eat crust for snack", Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro -Industry, Economics and Business Administration (2006)</p> <p>- Anuvat Jangchud, นรลักษณ์ รัตนสุตินันต์, วัฒนา จิรังรัตน์., "Development of Sweet Chilli Leather", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)</p> <p>- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, กิตติวีร์ เสรีกุล, ฉัตรลดา กุสุจรีด., "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดกรอบรสสุญญากาศ", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)</p> <p>- Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กุสุจรีด., "การศึกษาสภาวะการทอดสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับหมอด่าง", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)</p> <p>- Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, ปนัดดา ตุงสวัสดิ์, "อิทธิพลของสารเคลือบผิวจากแอลแลคและไซรัข้าวต่อผลไม้ตระกูลส้ม", ประชุมวิชาการโครงการทุนวิจัยมหาวิทยาลัย สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2007)</p> <p>- อรุณศรี ธรรมกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "ผลของส่วนผสมกันและขุโครสเอสเทอร์ต่อสมบัติของสารเคลือบผิวผสมจากโคโคซานและแอลแลค.", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับมหามบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2007)</p> <p>- ศรีภัทร จันทรราม,, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- วรรณมณฑล ชาญจารุจิตร, ปิยนดา จิตอารีรัตน์, กิรติญา พูลเกษตร, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของชนิดแป้งต่อคุณสมบัติการดูดซับความชื้นของฟิล์ม.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- สุริยา อติวิทยากรณ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "การศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งกล้วยตากแบบลมร้อนร่วมกับการอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟระบบสุญญากาศ.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- สรัภร ไชยกุล, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, "ผลของปริมาณโปรตีนและสภาวะในเอกซทรักชันต่อคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส และสีของขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- รสพร เจริญธรรม, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Effect of pre -germinated brown rice flour on cookie with pineapple filling quality", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- นายสะเทือน ทีแก้ว, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Phaisan Wuttijumong, นางสาววัฒนา จิรังรัตน์, "Effect of Roasting Time and Temperature on the quality of Arabica and Robusta Coffee Bean in Lao PDR", การประชุมสมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2008)</p> <p>- นิสารัมสมชา, Patoomporn Chimanage, Pramote Sirote, Anuvat Jangchud, "Optimization of Medium and Culture Condition for Silk Degumming Protease Production from Bacillus sp. C4 by Plackett -Burman Design.", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)</p> <p>- Supaporn Pajaren, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Development of mayonnaise supplemented with crude extracts from lime peel and cinnamon", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Supaporn Pajaren, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Optimum conditions for the extraction of crude extracts from lime peel and cinnamon", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Chanidida Wongbasg, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, Sukuntaros Tadakittisarn, "Germination condition affecting the physical and chemical properties of germinated glutinous brown rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Umoporn Chonpracha, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of plasticizers on properties of chitosan coating and application on banana (Musa AAA group)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Watthanamon Chanjarujit, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of coatings on qualities of mango cv. Nam Dok Mai during storage", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Sinee Nongtaodum, Anuvat Jangchud, "Effects of edible chitosan coating on quality of fresh -cut mangoes (Fa-Lun) during storage", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Chatlada Kusucharid, Anuvat Jangchud, Porjai Thamakorn, "Changes in characteristics of palm oil during vacuum and atmospheric frying conditions of sweet potato", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจงชูด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv. Nam Dokmai using Preference Mapping", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009) - สุทธิลักษณ์ พงษ์เสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมที่เคลือบผิวด้วยพาราฟิน", สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8. (2010) - กิรตินาฏ พูลเกษร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Shelf-life evaluation of anti-sticking agent by using ASLT method", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - ปิยนาด จิตอารีรัตน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya cv. Hawaii by using preference mapping", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - ภัฏฐินี นที ละลอกแก้ว, Anuvat Jangchud, "Quality index of longkong (Lansium domesticum Corr.) on consumers acceptance", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - ชุตินา ภูมิวัฒน์ชา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Product development of indian gooseberry leather", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - ชานนท์ สารสุข, Anuvat Jangchud, "Comparison of sensory characteristics on unripe and ripe stage of mango cv. Nam Dok Mai", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - สุทธิลักษณ์ พงษ์เสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Bilayer and Composite Coatings for Decreasing Weight Loss of Tangerine.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, รศ.ดร. พันธิพา จันทร์วัฒน์, "Applications of Allicin-Chitosan Complex as Antimicrobial Agent in Low-Fat Pork Sausage and Its Effect on Product Quality and Shelf Life", การประชุมนักวิจัยรุ่นใหม่ พบเมธีวิจัย อาวุโส ครั้งที่ 10 (2010) - ชนิด ชนปะลาพันธ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation of the odorants in durian CV. Monthong by GC-TOFMS and electronic nose", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation Changes on Softening of Fresh -Cut Durian cv. Monthong by Using Kinetic Reaction", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - นางสาวบริญญา เหลียวไชยพันธ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Preference Mapping of Commercial Khanom Ar -Lua", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - นางสาวณัฐธิดา มหาชัยราชัน, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of hydrocolloid and moisture content of ingredients on the breakfast flake from germinated brown rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - นายปรัชญา นันทปถวี, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Development of the Product Concept of Frozen Chicken Nugget Analogue by Using Consumer Perceptual Mapping and External Preference Mapping", The 22nd National Graduate Research Conference (2011) - นส.ภวีณา ดวงทวีทรัพย์, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, "Quality index of dragon fruit (Hylocereus (Haw.) Britt.&Rose)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011) - นายพันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร , Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Process Development for Pectin Production from Krueo Ma Nok Leaves (Cissampelos pareira L.)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011) - นส.วรรณรัตน์ สีสุขสวัสดิ์, Anuvat Jangchud, Nantawan Therdtai, "Effect of blanching on polyphenol oxidase activity enzyme in mangosteen and effect of sucrose syrup incorporated with citric acid in mass transfer during osmosis", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011) - นส.ภัณฑิรา นามไพโรจน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya on overall liking of consumer", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011) - นส.ศรียาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Explanation in changes on softening of fresh -cut durian cv. Monthong by using Kinetic reaction", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - มยุรี เมืองมูล, ศรียาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Temperature dependent on the firmness of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee", 10th National Postharvest Technology Conference 2012 (2012) - นส.กนกวรรณ ชื่นบาน, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "The Optimization of Formulation for Mixed Tropical Fruits Jam Sheet", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นส.ลลิตกานต์ สุขศรี, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Reduced Sugar Carrot Spread", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - Kamolwan Jangchud, ดวงกมล ฉายะศิริพันธ์, Anuvat Jangchud, Sineenart Chariyachotilert, SOMPORN KONGCHAROENKIAT, "The effect of main ingredients on qualities of snack bar flavored mee-krob", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2013) - นางสาวจันทน์ ธีรเวชเจริญชัย, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Sineenart Chariyachotilert, "Effect of gelatin and glucose syrup on qualities of carrot sheet jelly", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - กุลบดี ดันดีจันรรจ์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, SOMPORN KONGCHAROENKIAT, "Development of Butterfly Pea Based Fruit Leather as Snack", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นางสาว ศรัณันท์ คงวรรณ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of chitosan and acid solution on physiochemical properties and gamma-aminobutyric acid (GABA) content of germinated brown rice flour(Oryza sativa L.cv.105)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นายทศพล สิมศรีเพชร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, "The optimal amount of Riceberry rice, mushroom and feed moisture for the main ingredients porridge using extrusion process", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - นางสาวญาณดา พวงศรี, Thepkunya Harnsilawat, Hathairat Rimkeeree, Anuvat Jangchud, "Effect of ingredients on qualities of lotion product containing coconut oil", การประชุมวิชาการครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายอนุวัตร แจ้งชัด</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ณิชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Antimicrobial Activity of Cinnamon, Clove and Galangal Essential Oils and Their Principal Constituents, and Possible Application in Active Packaging", The 15th IAPRI World Conference on Packaging (2006) - นัทร เดชสุข, ณิชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Properties of Cinnamaldehyde -Incorporated Cellulose Ether Film and Coating", The 5th International Packaging Congress (2007) - ณิชชา แสนละเอียด, นัทร เดชสุข, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Properties of Eugenol -Incorporated Cellulose Ether Film and Coating", The 10th ASEAN Food Conference (2007) - Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, สายน้ำผึ้ง ทองใส, "Preference mapping of mango leather", SPISE 2007 (2007) - Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, พันธิภา เจริญไทยกิจ, "Preference Mapping of Khanom Chun (Thai Dessert)", SPISE 2007 (2007) - Vane Chonhenchob, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, วรณิฉินศิริกุล, อศรา เฟื่องฟูชาติ, นพดล เกิดดอนแฝก, ปณิธิ ทิพย์ธรรม, "Development of Antimicrobial EVA/LDPE Films Incorporated with Thymol and Eugenol", 23rd IAPRI Symposium on Packaging (2007) - Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, วรณิฉินศิริกุล, นพดล เกิดดอนแฝก, "KU Wax", The 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008) - Ratchanee Charoen, Anuvat Jangchud, "Effect of Gum acacia and Maltodextrin on the Properties of Rice Bran Oil Microencapsulation", IFT 2008 (2008) - Suteera Vatthanakul, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, Brian Wilkinson, "Gold Kiwifruit Leather Product Development using Quality Function Deployment approach", Sensometrics 2008 (2008) - P. Charoenthaikij, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, W. Prinyawiwatkul, "Optimizing germination conditions of brown rice for use in wheat-germinated brown rice bread making", IFT Annual Meeting, July 17 -20, 2010, Chicago, IL, (2010) - Shompoo Yimtoe, Diane M. Barrett, John M. Krochtas, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Shelf life extension of whole sweet peppers coated with edible beeswax and antimicrobial compound", IFT Annual Meeting, July 17 -20, 2010, Chicago, IL (2010) - Bisri Soison, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Some physicochemical properties of starches isolated from different flesh colors of Thai commercial sweet potato varieties.", IFT Annual Meeting, July 17 -20, 2010, Chicago, IL, (2010) - Chanchira Phimpharian, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtai, "Modeling of drying process of pineapple sheet in the tunnel dryer", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL (2010) - นางสาวรัชณี เจริญ, Prof. Dr. David Julian McClements, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Onanong Naivikul, "The effect of pH, salt and thermal processing on the stability of rice bran oil -in-water emulsions stabilized by biopolymers", IFT Annual Meeting (2010) - Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, "The Modification of Structure, Texture and Sensory Properties of Pork Meat Batters: The Effect of Substitution of Pork fat with Mixed Plant Oil", International Conference on Food Oral Processing -Physics, Physiology, and Psychology of Eating (2010) - นายปรัชญา นันทปถวี, Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, Assoc. Prof. Dr. Jenshinn Lin, "Effect of the physical properties on consumer preference of nuggets", International conference on agriculture and agro -industry: food, health and trade (2010) - นางสาวณิชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, PANUWAT SUPPAKUL, "Antimicrobial Activity of Cinnamaldehyde and Eugenol and Their Activity after Incorporation into Cellulose -Based Packaging Films", The 25th IAPRI Symposium on Packaging (2011) - นส.สินี หนองเต่าดำ, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, W. Prinyawiwatkul., "Effects of Edible Oil Coating on the Quality of Fresh Hen Eggs", IFT Annual Meeting 2012 (2012) - นส.ใบศรี สร้อยสอน, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Extrusion processing affects physicochemical and antioxidant properties of sweet potato extrudates", IFT Annual Meeting 2012 (2012) - นส.ปาริสุทธิ์ สรวงทิพย์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, W. Prinyawiwatkul, "Extrusion conditions affect physicochemical properties of snacks made from germinated brown rice flour", IFT Annual Meeting 2012 (2012) - Nukoon Pupan, PISIT DHAMVITHEE, Chanit Chanapalpun, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the odorant of durian (cv. Chanee) by using gas chromatography time -of-flight mass spectrometer, general descriptive analysis and electronic nose", Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - Chanit Chanapalpun, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Comparative volatile compound of Chanee and Monthong durian cultivars using gas chromatography -time-of-flight mass spectrometry (GC -TOFMS)", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012) - Anuvat Jangchud, Nantawan Therdtai, นส. จันทร์จิรา พิมพ์เรียน, "Effect of osmotic solutions utilize sucrose syrup mixed with citric acid on mass transfer and the characteristic changes in mangosteen after drying", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012) - Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, นาย ชานนท์ สารสุข, "Driver of Liking of Thai Mangoes", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012) - Kamolwan Jangchud, Borinya Lhieochaiphant, Anuvat Jangchud, "Effect of glycerol and drying time on the quality of soft starchy candy", of Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - นางสาวสลิลดา เศรษฐา, Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, "Pasting properties of tapioca starch and carrageenan mixtures in corn milk dessert", 13th ASEAN Food Conference (2013) - นายพันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Characterization and physicochemical properties of pumpkin starch and flour", The 13th Asean Food Conference (2013) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายอนุวัตร แจงชุด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>- Sheree Ahmadi Pirshahid , Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, Chulaluck Charunuch, "Effects of Golden Oyster Mushroom Content and Feed Moisture Content on Qualities of Extruded Snack", The 2nd Annual PSU Phuket International Conference 2013 "Multidisciplinary Studies on Sustainable Development" (2013)</p> <p>- Wannarat Leesuksawat, N. Chanyongvorakul, D. Saksirisopak, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Fruit Coating from Morpholine -free Shellac Based Wax", The 13th Asean Food Conference (2013)</p> <p>- Bisri Soison, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Chemical Composition and Antioxidant Properties of Thai Sweet Potato Roots", 5th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON WELLNESS, HEALTHY LIFESTYLE AND NUTRITION 2014 (2014)</p> <p>- นางสาวปาริชาติ ธรรมนราธิป, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Sukuntaros Tadakittasarn, "Antioxidant Capacity of Rice Protein Hydrolysate Produced from Different Proteases", IFT Annual Meeting 2014 (2014)</p> <p>- พันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Sineenart Chariyachotilert, "Development of snack food from germinated brown rice and pumpkin flour using extrusion process", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (2015)</p> <p>- นายอนุกุล ภูพันธ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Effect of freezing methods and freeze -thaw cycles on chemical and physicochemical quality of frozen blended durian (cv. Monthong)", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) Innovative ASEAN Food Research towards the World (2015)</p> <p>- Wannarat Leesuksawat, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, "The Development of Emotion Lexicon for Coffee Drinker in Thailand", The 17th Food Innovation Asia Conference (FIAC) (2015)</p> <p>- Witcha Treesuwan, Dalad Siriwan, นางฉันทนา กอพิศชินทร์, Anuvat Jangchud, "Encapsulated fish oil-in-hydrogel using juices from Thai fruits", The 4th International ISEKI Food Conference (2016)</p>	
สิทธิบัตร	
<p>- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "มะม่วงแผ่นแบบแข็ง" จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ</p>	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<p>- เมธีส่งเสริมนวัตกรรมประจำปี 2552 Design and solution ประจำปี 2552 จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ</p> <p>- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยดีพิมพระดีบนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<p>- รางวัลชมเชย รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์มะขามป้อมแผ่น" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- รางวัลชมเชย รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 ประเภทอาจารย์ นักวิจัย และบุคลากรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "KU Wax" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- รางวัลนวัตกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน ครั้งที่ 1 ประจำปี 2551 เรื่อง "KU Wax" จาก สมาคมวิศวเคมี และเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทย</p> <p>- รางวัลชมเชย ประจำปี 2555 เรื่อง "น้ำพริกกะปิก้อน" จาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</p> <p>- รางวัลนวัตกรรมระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2556 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2557 เรื่อง "วัสดุป้องกันกลิ่นทุเรียน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<p>- รางวัลชมเชย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุมวิชาการครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 19 สิงหาคม 2560