

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> ดร.อนุวัตร แจ่มชัด	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> ก.พ. 2554 - ม.ค. 2558 หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ก.พ. 2550 - ม.ค. 2554 หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
<b>การศึกษา</b> Ph.D.( Food Science & Technology ), University of Georgia , สหรัฐอเมริกา, 2540 วท.ม.( พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2533 วท.บ.( พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2530	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แผ่น, การพัฒนาไบโอพอลิเมอร์ฟิล์ม สารเคลือบ และการประยุกต์ใช้, การวางแผนการตลาด และการใช้เทคนิคทางสถิติในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและมิโซอาหาร
<b>งานสอน</b>	Applied Statistics for PD I Applied Statistics for Product Development I Applied Statistics for Product Development II Consumer Research In Agro-Indus.Pro.Develop. Development of Agro-Industrial Product Independent Study Introduction to Agro-Industry Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel. Lab. in Techniques for Product Development Lab.in Quality Manag. System in Agro-Industry Product Development Project Product Development Technology Quality Management System in Agro-Industry Research Method. in Biotech. in Agro-Industry Research Methodology Research Methods in Agro-Industry Biotech. Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel. Research Methods in Agro-Ind. Product Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Research Methods in Product Development Seminar Special Problems Statistics for PD Statistics for Product Development Techniques for Product Development Thesis
<b>โครงการวิจัย</b>	ปี 2544-2545 การวิจัยวัตถุดิบและตำรับอาหารไทยฮาลาลตามกฎระเบียบของศาสนาอิสลามเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2545 โครงการผลิตภัณฑ์ผลไม้แผ่นผสม / โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากผักและสมุนไพร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดทบวงมหาวิทยาลัย สำนักนโยบายและแผนอุดมศึกษา ปี 2546 การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร) ปี 2546 การสำรวจแหล่งและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ เครื่องเทศ และสินค้าหลักที่ใช้ในธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2548 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตบว้ยแผ่น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง ปี 2548 การพัฒนาสารเคลือบเพื่อใช้ยืดอายุผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์อาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ ปี 2548 โครงการพัฒนานวัตกรรมต่อยอดเทคโนโลยีจากเอกสารสิทธิบัตร เพื่อพัฒนาศักยภาพนิสิตและใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน (ศรอ.) ปี 2548-2553 วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลไม้แผ่น ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2553 การใช้สารธรรมชาติและไบโอพอลิเมอร์เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2553 การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

ชื่อ ดร.อนุวัตร แจ่มชัด	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2548-2553	โครงการสร้างหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเทคโนโลยีรักษาความสดใหม่ของอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลไม้แปรรูป ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การใช้สารธรรมชาติและไบโอพอลิเมอร์เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารคบเคี้ยว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาแบบจำลองในการสร้างนวัตกรรมใหม่จากผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาคุณภาพของมะม่วงแปรรูปเพื่อการส่งออก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุผลิตภัณฑ์สำหรับสมุนไพรไทย โครงการย่อยที่ 3 เรื่อง การเสริมคุณค่าอาหารจากสมุนไพรไทยในอาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาแผ่นฟิล์มต่อต้านจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุผลผลิตเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาสารเคลือบจากวัสดุธรรมชาติเพื่อเพิ่มคุณภาพผลผลิตเกษตร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2549	การพัฒนาหลักและแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2549	การศึกษาระบบมาตรฐานคุณภาพของกลุ่มตลาดต่างประเทศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโครงการหลวง
ปี 2549	โครงการการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพรไทย โครงการย่อยที่ 3 เรื่อง การเสริมคุณค่าอาหารจากสมุนไพรไทยในอาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2549	โครงการนาร่องการจัดทำมาตรฐานกลางระบบติดตามสินค้าเกษตรและอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2549	โครงการศึกษาวิจัยแนวทางการสร้างคุณค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารยุค Mood Consumption ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา และ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2550	การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการคลัง ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2550	การพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (โครงการวิจัยและพัฒนาภาครัฐร่วมเอกชนในเชิงพาณิชย์)
ปี 2550	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเลแปรรูป ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลบางพระ
ปี 2550	การพัฒนาฟิล์มต่อต้านจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุผลผลิตเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2550	การพัฒนาสารเคลือบจากวัตถุดิบธรรมชาติเพื่อเพิ่มคุณภาพผลผลิตเกษตร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2550	การศึกษาริวิจัยแปรรูปมังคุด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
ปี 2550	ผลของสารเคลือบผิวอิมัลชันจากไข่ขาวต่อผลไม้ตระกูลส้ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2550	การพัฒนาค่าศัพท์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนารูปแบบและคุณภาพของผลไม้กวนเพื่อเป็นของฝากเอกลักษณ์ของประเทศไทยและส่งออกต่างประเทศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาสเกลความชอบสำหรับคนไทย ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การพัฒนาสารเคลือบจากธรรมชาติ เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาค่าคุณภาพข้าวหอมมะลิไทยโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาค่าดัชนีของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อความเค็มในน้ำจิ้มไก่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การศึกษาค่าลักษณะทางประสาทสัมผัสของขนมไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารขบเคี้ยว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การขยายสเกลผลิตและทดสอบประสิทธิภาพสารป้องกันการเกาะติดสำหรับผลไม้อบแห้งและผลิตภัณฑ์เจลลี่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะขามป้อมแผ่น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงแนวโน้มของพฤติกรรมผู้บริโภคตามอารมณ์เพื่อกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การศึกษาค่าดัชนีคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์และมีอิทธิพลต่อความชอบของผลไม้ไทยบางชนิด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> ดร.อนุวัตร แจงชูด	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2550-2551	การพัฒนาภาชนะบรรจุเพื่อลดกลิ่นของทุเรียนเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2551	การพัฒนาของเนสเสิร์มสารต้านออกซิเดชันจากเปลือกมะนาว 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	สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรไบโอติกโดยเชื้อผสมระหว่างแบคทีเรียกรดแลคติกและยีสต์โดยเทคนิคพื้นผิวตอบสนอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์ ม.เกษตรศาสตร์
ปี 2551-2553	โครงการวิจัยนวัตกรรมการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซทราซัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2552	อิทธิพลการแกว่งตัวของอุณหภูมิมะพร้าวระหว่างการขนส่งที่มีผลต่อคุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งในภาชนะบรรจุปรับสภาพบรรยากาศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	อิทธิพลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพของลองกองระหว่างการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การศึกษาผลของสารไบโอพอลิเมอร์ต่อการเอนแคปซูเลชันน้ำมันรำข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2554	การยืดอายุการเก็บรักษาของมะละกอพันธุ์เรดมาราโดล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2553-2555	การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพและยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ขนมอาลัวเป็นแบบจำลอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2552-2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2553	การทดสอบผลิตภัณฑ์ต้นแบบในระดับนาร์รอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปี 2553	โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2553-2554	การทดสอบสารเคลือบผิวจากไขรำข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2553-2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2554	การศึกษาวิจัยด้านวัตถุดิบ(เปลือกมังคุด)และพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดระนอง
ปี 2554	การศึกษาศาสตร์การฉลุลูกทุเรียนและอิทธิพลของสาร 1- MCP ที่มีต่อคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองตัดแต่งพร้อมบริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การพัฒนาข้าวเหนียวเปียกบรรจุกระป๋องจากข้าวเหนียวกล้องอก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากข้าวกล้องงอกสำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การพัฒนาแยมแครอทสูตรน้ำตาลน้อย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบกาแฟและชา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2556	อิทธิพลของกระบวนการแช่เยือกแข็งและกระบวนการทำลายที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองแช่เยือกแข็ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	ผลของการใช้สารเคลือบผิวต้านจุลินทรีย์จากแป้งมันสำปะหลังที่เติมเกลือของกรดอินทรีย์และกรดอะซิติกต่อคุณภาพแตงกวา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ปี 2558	ผลของกะทิและชนิดน้ำตาลต่อคุณภาพของเจลที่มีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลักโดยใช้ลวดของไทยแช่เยือกแข็งเป็นแบบจำลอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

**บทความวิจัยในวารสารวิชาการ**

ระดับชาติ

- 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 foreign consumer on RTE (ready -to-eat) durian pulp", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 285-288

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

ชื่อ ดร.อนุวัตร แจงชุด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>- Anuvat Jangchud, "Development of vegetable leathers from chinese kale and ivy gourd", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 293-296</p> <p>- Anuvat Jangchud, "Preliminary study on mixed fruit leather development from apricot and selected fruits", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 301-304</p> <p>- Anuvat Jangchud, "Consumer survey on attitude and behavior of fresh fruits and vegetables coating", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (2 (พิเศษ)) (2006) 305-308</p> <p>- 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</p> <p>- 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", Songklanakarin Journal of Science and Technology 30 (suppl.1) (2008) 25 -34</p> <p>- อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv. Nam Dokmai using Preference Mapping", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 39-42</p> <p>- วรธมนมณฑน์ 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</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- กীরดีนาฏ 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</p> <p>- นส.สุทธิลักษณ์ พงษ์นิสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality Change of Aromatic Coconut Fruits with Paraffin Coating", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 42 (1) (2011) 83-86</p> <p>- มยุรี เมื่องมูล, ศรีกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Firmness changes of fresh-cut durian cv. Monthong and Chane dependent on storage temperatures", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3) (2012) 564-567</p> <p>- สนิหนาท เรืองหิรัญ, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Influence of 1-MCP on textural changes of fresh-cut papaya cv. Holland", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3) (2012)</p> <p>- 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> <p><b>ระดับนานาชาติ</b></p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- Supat Chaiyakul, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 182-190</p> <p>- Chaiyakul, Supat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, 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</p> <p>- 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</p> <p>- Charoenthaikij, P, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, ดร.แก้วกุล ปิยะจอมขวัญ, Patcharee Tungrakul, Prinyawiwatkul, W, "Germination Conditions Affect Physicochemical Properties of Germinated Brown Rice Flour", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 74 (9) (2009) C658 -C665</p> <p>- Sinee Nongtaodum, Anuvat Jangchud, "Effect of Edible Chitosan Coating on Quality of Fresh-Cut Mangoes (Fa-lun) During Storage", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 282-289</p> <p>- 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 298-304</p> <p>- นิสาลิ ร่มสมขชา, 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</p> <p>- Phantipha Charoenthaikij, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungrakul, 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</p>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

ชื่อ ดร.อนุวัตร แจงชุด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- นางสาวสุธีรา วัฒนกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtthai, Brian Wilkinson, "Gold kiwifruit leather product development using quality function deployment approach.", Food Quality and Preference 21 (3) (2010) 339 -345</li> <li>- 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</li> <li>- Chanchira Phimpharian,, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdtthai, 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</li> <li>- รัชณี 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- นางสาวณัชชา แสนละเอียด, Anuvat Jangchud, Vaneen 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</li> <li>- Parisut Songtip, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tuntrakul, "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</li> <li>- Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, รศ.ดร. พันธิพา จันทร์วัฒน์, "Characterisation of physical, chemical and antimicrobial properties of allicin–chitosan complexes", International Journal of Food Science and Technology 47 (7) (2012) 1339 -1347</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อัมพร แซ่เอี้ยว, Penkwan Chompreeda, Jaungjun Duangpatra, Anuvat Jangchud, "Nutritive value of germinated grains and their flours", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39 (2001)</li> <li>- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, Chutima Waisarayutt, "Development of pet food using solid waste from fish sauce production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</li> <li>- Anuvat Jangchud, "Development of apricot leather from salted apricot", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</li> <li>- Anuvat Jangchud, "Modeling on adsorption isotherms and drying of vegetable leather", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- Anuvat Jangchud, นรลักษ์ณ รัตนสุตินันต์, วัลณิดา จิรังรัตน., "Development of Sweet Chilli Leather", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)</li> <li>- Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumong, กิตติวีร์ เสรีกุล, ฉัตรลดา กุศลจิต., "การพัฒนาหนังเทศห่อถั่วอบสุญญากาศ", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)</li> <li>- Nantawan Therdtthai, Phaisan Wuttijumong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กุศลจิต., "การศึกษาสภาวะการทอดสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับหมอบแดง", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007)</li> <li>- Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, ปนัดดา ดั่งสวัสดิ์, "อิทธิพลของสารเคลือบผิวจากแอลแลคและไซรัขาวต่อผลไม้ตระกูลส้ม", ประชุมวิชาการโครงการทบทวนวิทยานิพนธ์ สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2007)</li> <li>- อรุณศรี ธารารกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "ผลของแขนแทนกัมและซูโครสเอสเทอร์ต่อสมบัติของสารเคลือบผิวผสมจากโคโคซานและแอลแลค. ", การประชุมเสนอมผลงานวิจัยระดับนานาชาติศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2007)</li> <li>- ศรีทิพย์ จันทรราม,, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- วรธนมณท์ ชาญจารุจิตร, ปิยนาก จิตอารีรัตน์, กิรตินาฏ พูลเกษตร, Anuvat Jangchud, "อิทธิพลของชนิดแป้งต่อคุณสมบัติการดูดซับความชื้นของฟิล์ม. ", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

ชื่อ ดร.อนุวัตร แจ่มชัด	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- สุรียา อติวิทยาภรณ์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "การศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งกล้วยตากแบบลมร้อนร่วมกับการอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟระบบสูญญากาศ.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- สุภัทร ไชยกุล, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumngong, "ผลของปริมาณโปรตีนและสภาวะในเอกซัทรูชินต่อคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส และสีของขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากข้าวเหนียว", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- รสพร เจียมจริยธรรม, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Patcharee Tungtrakul, "Effect of pre -germinated brown rice flour on cookie with pineapple filling quality", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</li> <li>- นายเสวียน ทีแก้ว, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Phaisan Wuttijumngong, นางสาววิณิดา จิรังรัตน์, "Effect of Roasting Time and Temperature on the quality of Arabica and Robusta Coffee Bean in Lao PDR", การประชุมสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2008)</li> <li>- นิสรา รมสมขำ, Patoomporn Chimanage, Pramote Sirirote, Anuvat Jangchud, "Optimization of Medium and Culture Condition for Silk Degumming Protease Production from Bacillus sp. C4 by Plackett -Burman Design.", การประชุมทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 34 (2008)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- Umaphorn 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)</li> <li>- Watthanamon Chanjarujit, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Effect of coatings on qualities of mango cv. Nam Dok Mai during storage", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</li> <li>- Sinee Nongtaodum, Anuvat Jangchud, "Effects of edible chitosan coating on quality of fresh -cut mangoes (Fa-Lun) during storage", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</li> <li>- 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)</li> <li>- อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv. Nam Dokmai using Preference Mapping", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)</li> <li>- สุทธิลักษณ์ พงษ์นิสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมที่เคลือบผิวด้วยพาราฟิน", สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8. (2010)</li> <li>- กิรตินาฎ พูลเกษร, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Shelf -life evaluation of anti-sticking agent by using ASLT method", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- ปิยนาล จิตอารีรัตน์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Quality index of papaya cv. Hawaii by using preference mapping", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- ณัฐลินันท์ ละลอกแก้ว, Anuvat Jangchud, "Quality index of longkong (Lansium domesticum Corr.) on consumers acceptance", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- ชุตติมา ภูมิวิณิชชา, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Product development of indian gooseberry leather", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- ชานนท์ สารสุข, Anuvat Jangchud, "Comparison of sensory characteristics on unripe and ripe stage of mango cv. Nam Dok Mai", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- สุทธิลักษณ์ พงษ์นิสกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Development of Bilayer and Composite Coatings for Decreasing Weight Loss of Tangerine.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- 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)</li> <li>- ชนิต ชนะपालพันธ์ุ, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation of the odorants in durian CV. Monthong by GC-TOFMS and electronic nose", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</li> <li>- 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)</li> <li>- นางสาวปริญญา เหลี้ยวไชยพันธ์ุ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Preference Mapping of Commercial Khanom Ar -Lua", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</li> <li>- นางสาวณัฐธิดา มหาชยาชาน, 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- นส.ภริษา ดวงทวีทรัพย์, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, "Quality index of dragon fruit (Hylocereus (Haw.) Britt.&amp;Rose)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011)</li> <li>- 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)</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.อนุวัตร แจ่มชัด	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

  

- นส.วรรณรัตน์ สีสขสวัสดิ์, 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 ฉายะศรีพันธ์, 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", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 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 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2014)
- นางสาว ศรัณันท์ คงวรรณ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Effect of chitosan and acid solution on physicochemical properties and gamma-aminobutyric acid (GABA) content of germinated brown rice flour(Oryza sativa L.cv.105)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2014)

**ระดับนานาชาติ**

- 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)
- นิพร 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, นิพร 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, พันธิกา เจริญไทยกิจ, "Preference Mapping of Khanom Chun (Thai Dessert)", SPISE 2007 (2007)
- Vane Chonhenchob, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, วรณิฉินศรีกุล, อศรา เฟื่องฟูชาติ, นพดล เกิดดอนแฝก, ปณิธิ ทัพยธรรม, "Development of Antimicrobial EVA/LDPE Films Incorporated with Thymol and Eugenol", 23rd IAPRI Symposium on Packaging (2007)
- Anuvat Jangchud, Vane Chonhenchob, วรณิฉินศรีกุล, 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)
- Tantanwan 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 หนองเต่าตา, 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)

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> ดร.อนุวัตร แจงชูด</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- นส.ปาริสุทธิ์ สรทพิทย์, 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, นาย ชานนท์ สารสุข, "Driver of Liking of Thai Mangoes", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012)</li> <li>- 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)</li> <li>- นางสาวสลิลดา เศรษฐธา, Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, "Pasting properties of tapioca starch and carrageenan mixtures in corn milk dessert", 13th ASEAN Food Conference (2013)</li> <li>- นายพันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Characterization and physicochemical properties of pumpkin starch and flour", The 13th Asean Food Conference (2013)</li> <li>- 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)</li> <li>- Wannarat Leesuksawat, N. Chanyongvorakul, D. Saksirisopak, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, "Fruit Coating from Morpholine -free Shellac Based Wax", The 13th Asean Food Conference (2013)</li> </ul>	
<p><b>สิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "มะม่วงแผ่นแบบแข็ง" จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ</li> </ul>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เมธีส่งเสริมนวัตกรรมประจำปี 2552 Design and solution ประจำปี 2552 จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลชมเชย รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์มะขามป้อมแผ่น" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลชมเชย รางวัลนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 ประเภทอาจารย์ นักวิจัย และบุคลากรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประมง และวนศาสตร์ ประจำปี 2551 เรื่อง "KU Wax" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลนวัตกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน ครั้งที่ 1 ประจำปี 2551 เรื่อง "KU Wax" จาก สมาคมวิศวเคมี และเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทย</li> <li>- รางวัลชมเชย ประจำปี 2555 เรื่อง "น้ำพริกกะปิก้อน" จาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</li> <li>- รางวัลนวัตกรรมระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2556 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2557 เรื่อง "วัสดุป้องกันกลิ่นทุเรียน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลชมเชย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุมวิชาการครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 2 กุมภาพันธ์ 2558