

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภัทร์ ไชยกุล

สถานที่ทำงาน ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

420/1 ถ.ราชวิถี เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0-2354-8539, 0 2354-543-9 ต่อ 1204

โทรสาร 0-2354-8539

E-mail supat.chi@mahidol.ac.th

วุฒิการศึกษา

ชื่อวุฒิ สาขาที่จบการศึกษา มหาวิทยาลัย (ประเทศ) ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา

ปร.ด. พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย 2551

วท.ม. เทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย 2541

วท.บ. วิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, ไทย 2537

สาขาความเชี่ยวชาญ

1. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารทางการแพทย์
2. การทดสอบความปลอดภัยและการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ตามระบบมาตรฐาน
3. มาตรฐาน กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการผลิตอาหาร

โครงการวิจัย

1. โครงการวิจัยที่กำลังดำเนินการ งบประมาณปี 2568

หัวข้อโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ที่มีส่วนประกอบคาร์โบไฮเดรตจากแป้งมันสำปะหลังและการศึกษาผลทางคลินิก (ปี 2) ทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2568-2569)

หัวข้อโครงการวิจัย เรื่อง : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการปลูกและการผลิตชาใบชาจากใบอ่อนข้าวหอมมะลิ 105 เพื่อพัฒนาอาชีพในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด ทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2568-2569)

2. โครงการวิจัยที่กำลังดำเนินการ งบประมาณปี 2567

หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : เครื่องดื่มจากใบอ่อนข้าวหอมมะลิ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณสมบัติต่อสุขภาพ ชื่อทุน : ทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2567 -2568)

หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหอยกระเทียมโยเกิร์ตที่มีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติกและคุณสมบัติต่อสุขภาพ : ทุนวิจัยจากบริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) (ปี 2567 - 2568)

2. โครงการวิจัยที่สำเร็จไปแล้วและได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์

- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วย และผู้ที่มีเบาหวาน โดยใช้น้ำนมหรือน้ำนมปราศจากน้ำตาลแลคโตส และข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศ (ปี 2) ชื่อทุน : ทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2567 -2568)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ที่มีส่วนประกอบคาร์โบไฮเดรตจากแป้งมันสำปะหลังและการศึกษาผลทางคลินิก ทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2566-2567)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วย และผู้ที่มีเบาหวาน โดยใช้น้ำนมหรือน้ำนมปราศจากน้ำตาลแลคโตส และข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศ ทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2565-2566)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมอัดเม็ด สูตรปราศจากน้ำตาลแลคโตสและเสริมใยอาหารจากรำข้าว ชื่อทุน : สกว.ร่วมกับอุตสาหกรรม ร่วมกับองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (ปี 2562 -2565)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง :การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวอินทรีย์ผงเพื่อเป็นส่วนผสมอาหารในอุตสาหกรรม และผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวอินทรีย์อัดเม็ด ทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2564-2565)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง :การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ สำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศ ทุนวิจัยมุ่งเป้าเรื่องข้าว จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2563-2565)

- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ สำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศ ทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (ปี 2561-2563)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของ ฟรุคโตโอลิโกแซ็กคาไรด์ และการประเมินประสิทธิภาพในการบรรเทาภาวะท้องผูก ชื่อทุน : สกว.ร่วมกับอุตสาหกรรมร่วมกับบริษัท อีซีตัน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) (ปี 2560-2564)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเสริมพลังงานจากน้ำตาล พาลาติน สำหรับผู้บริโภคที่มีการเคลื่อนไหวออกแรง นักกีฬา และออกกำลังกายเพื่อสร้างสมรรถภาพทางกาย ชื่อทุน : สกว.ร่วมกับอุตสาหกรรม ร่วมกับบริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด (ปี 2560-2564)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากผงข้าวกล้องโฮล อินวัน สำหรับกลุ่มผู้บริโภค อ้วน เบาหวาน น้ำตาลสูง ชื่อทุน : สกว.ร่วมกับอุตสาหกรรม ร่วมกับบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด (ปี 2560-2564)
- ผู้ร่วมโครงการวิจัย เรื่อง : การเตรียมและความคงตัวของอิมัลชันเพื่อสุขภาพจากน้ำมันข้าวกล้องสกัดโดยวิธีธรรมชาติ (Virgin Phytoessential Oil, VPO) ชื่อทุน : สกว.ร่วมกับอุตสาหกรรม ร่วมกับบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) (ทุนนักศึกษาปริญญาโท) (ปี 2559)
- ผู้ร่วมโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาแป้งเค้กดัชนีน้ำตาลต่ำสำเร็จรูปโดยใช้ไอโซมอลทูลอสและแป้งข้าว ชื่อทุน : สกว.ร่วมกับอุตสาหกรรม ร่วมกับบริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด (ทุนนักศึกษาปริญญาโท) (ปี 2559)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมตามวัยสำหรับทารกที่มีส่วนผสมของแป้งโปรตีนไฮโดรไลเสตและน้ำมันจากข้าวเจ้า , ชื่อทุน : สกว.ร่วมกับอุตสาหกรรม ร่วมกับบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด (ปี 2558)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : ผลของการดัดแปรโดยเอนไซม์ต่อคุณสมบัติเชิงเคมีฟิสิกส์ และความสามารถในการย่อยแป้งข้าว , ชื่อทุน : สกว.ร่วมกับอุตสาหกรรม ร่วมกับบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด (ปี 2558)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าว สำหรับผู้ประสพภัยพิบัติ, ชื่อทุน : บริษัทหทัยมาตารดี จำกัด (ปี 2557)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : โครงการอาหารปลอดภัยด้วยใจสาสุข การตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารด้านเคมี และจุลินทรีย์ และการฝึกอบรมผู้ประกอบการ ชื่อทุน : คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล (ปี 2557)

- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การศึกษาผลของสภาวะการทำแห้งต่อคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของแป้งข้าวกล้องสีน้ำตาล, สีแดง และสีดำ , ชื่อทุน : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ทุนบัณฑิตศึกษา (ปี 2556)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเลียนแบบนม จากข้าวกล้องสีเหลือง ชื่อทุน : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม ร่วมกับบริษัท บีฟู้ด จำกัด (ปี 2555)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การศึกษาอิทธิพลของการพรีเจลาตินในเซชันต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งข้าวกล้องงอก ชื่อทุน : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ทุนบัณฑิตศึกษา (ปี 2554)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : ศึกษาผลของอัตราส่วนระหว่างแป้งข้าวหอมนิลและแป้งข้าวเหนียว ต่อคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไอศกรีม (ปี 2554)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากสาหร่ายผักกาดทะเลและธัญพืช ผลงานผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศ 1 ใน 10 สถาบัน งานประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Food Innovation Contest 2011 (ปี 2554)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงเสริมใยอาหาร และวิตามินซีจากสารองผง เพื่อสุขภาพ ผลงานผ่านเข้าประกวดรอบคัดเลือก งานประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Food Innovation Contest 2011 (ปี 2554)
- หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง : โรงอาหารเพื่อสุขภาพต้นแบบ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยการศึกษาแบบมีส่วนร่วม ชื่อทุน : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) (ปี 2010)
- ผู้ร่วมโครงการวิจัย เรื่อง : โครงการสำรวจปริมาณการบริโภคโซเดียมคลอไรด์ของประชากรไทย และปริมาณโซเดียมคลอไรด์ในเครื่องปรุงรส ของประเทศไทย ปี 2552 ชื่อทุน : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ปี 2552)
- ผู้ร่วมโครงการวิจัย เรื่อง : การสำรวจการบริโภคโซเดียมคลอไรด์ ศูนย์อนามัยที่ 1 กรุงเทพฯ ชื่อทุน : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ปี 2552)
- ผู้ร่วมโครงการวิจัย เรื่อง : สถานการณ์การขาดสารไอโอดีนของประชาชนไทยที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ความรับผิดชอบ ศูนย์อนามัยที่ 1 กรุงเทพฯ ชื่อทุน : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ปี 2552)
- ผู้ร่วมโครงการวิจัย เรื่อง : การประเมินและการใช้ชุดทดสอบอนามัย 36 ในการตรวจวัดปริมาณไอโอดีนในเกลือ ชื่อทุน : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ปี 2552)

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิจัย

1. ระดับนานาชาติ

- Keawdounlek V, Chaiyakul S, Aunkham A (2025) The development of the “Laab Nuer Model” for food safety management in handling traditional Lanna cuisine in Thailand. PLoS One 20(9): e0331933. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0331933>
- Chanunya F, Rewadee C, Supat C. Improving Physicochemical Properties of Milk Powder and Lactose-Free Milk Powder with the Prebiotic Carrier. Afr.J.Bio.Sc.2024;6(9):2727-2732. doi: 10.33472/AFJBS.6.9.2024.2727-2732.
- Suksathien M, Pengpumkiat S, Chaiyakul S. The effect of transglucosidase concentrations and digestion times on the oligosaccharide, physical properties, and in vitro digestibility of the modified rice flour and starch. Afr.J.Bio.Sc. 2024;6(9):1439-1444. doi: 10.33472/AFJBS.6.9.2024.1439-1444.
- Chaiyakul S, Ketkham N, Chaichana C, Khumkhana N, Deekum W, Wongshaya P, Suwanmalai T, Hutchinson C, Pramyothin P. Effects of a novel rice-based diabetes-specific formula on postprandial glucose and gastrointestinal hormones: a double-blinded multi-arm randomized crossover trial. Front. Endocrinol. 2023; 14:1141497. doi: 10.3389/fendo.2023.1141497
- Suwannakornrat P, Chaiyakul S, Thakhiew W, Judprasong K. Effect of blanching in NaCl solution and drying temperature on the physiochemical of ivy-gourd powders. Agricultural Sci J 2016; 47(2):181-184.
- Pongpaiboon W, Srichamnong W, Chaiyakul S. Physical properties and resistant starch content of rice flour residues hydrolyzed by α -amylase. Inter J Bio Biomol Agri Food Biotech Eng 2016; 10(11): 692-97.
- Chaiyakul S, Sukkasem D, Natthapanpaisith P. "Effect of flour concentration and retrogradation treatment on physical properties of instant sinlek brown rice". Inter J Bio Biomol Agri Food Biotech Eng 2016; 10(12): 724-32.
- Nuprapa J, Tantisawangwong N, Sompornserm P, Chaiyakul S. Development of iron complementary food for 9-11 months infant. Agricultural Sci J 2015; 46(3): 193-6.

- Pongpaiboon W, Chaikakul S. Effect of enzyme concentration and hydrolysis time on chemical properties and viscosity of hydrolyzed high-amylose Thai rice flour. *Agricultural Sci J* 2015; 46(3): 481-4.
- Saardsriweradej R, Chaikakul S, Hudthagosol C. Effect of soaking on physico-chemical properties of sinlek brown rice. *Agricultural Sci J* 2013; 44(2): 9-12.
- Ritruengdech K, Kerdchoechuen O, Laohakunjit N, Chaikakul S. Effects of extrusion on thermal and rheological properties of pregelatinized germinated brown rice flour. *Agricultural Sci J* 2012; 43(2): 321-4.
- Ritruengdech K, Kerdchoechuen O, Laohakunjit N, Chaikakul S. Effects of pregelatinization on physico-chemical properties of flour of germinated brown rice cv. KDML 105. *Agricultural Sci J* 2011; 42(2): 117-120.
- Ritruengdech K, Kerdchoechuen O, Laohakunjit N, Chaikakul S. Effects of pregelatinization on physico-chemical properties of flour of germinated brown rice cv. Chainat 1. *Agricultural Sci. J* 2011; 42(2): 425-428.
- Chaikakul S, Jangchud K, Jangchud A, Wuttijumnong P, Winger R. Effect of extrusion conditions on the physical and chemical properties of high protein glutinous rice-based snack. *Lebensm. Wiss. U-Technol-Food Science and Technology* 2009; 42(3): 781-7.

ระดับชาติ

- Keawdoungek V, Chaikakul S, Paenkhokuard W. Factors Associated with the Food Safety Management for Consumer of the Traditional Cuisine in Chiang Rai, Thailand. *KKU Research Journal (Graduate Studies)* Vol. 25 No. 1: January-March 2025
- Suworakun K, Chaikakul S, Hutchinson C. Effects of sweetener on whole grain whole-in-one beverage powders for obese, prediabetic and diabetic consumers. *Agricultural Sci J* 2021; 52(1): 49-52.
- Manjong T, Chaikakul S, Saranpuetti C. Effect of brewing conditions on physicochemical properties, bioactive compounds and antioxidant capacity of moroheiya (*Corchorus olitorius* L.) tea. *Agricultural Sci J* 2021; 52(1): 45-48.

- Kusslanupap P, Chaiyakul S, Nana A. Effect of Isomaltulose in Energy Drink Products on Physicochemical and Sensory Characteristic and Sugar Releasing by In Vitro Digestion. Agricultural Sci J 2021; 52(1): 161-164.
- Chaiyakul S. Sugar: health risks and policy actions for healthier consumption. J Nutri. Associat. Thailand. Vol.55, No.1, January-June, 2020; 55(1): 95-110.
- สุภัทร์ ไชยกุล. เครื่องดื่มจากข้าว : ผลิตภัณฑ์และผลต่อสุขภาพ. สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สืบค้นได้จาก <http://www.nutritionthailand.org/th/สารความรู้/นานาสาระ>. 1-6. 2020
- Chaiyakul S, Maleevong K. Evaluation of efficacy and usage of h36 test kit for determination of iodine level in salt. J Pub Health. 2011; Special issue: 29-37.
- Khohornchaikul P, Chaiyakul S. Consumption behavior and satisfaction in the canteen: a case study of the faculty of public health, Mahidol University. J Pub Health. 2011; Special issue: 21-28.
- Chaiyakul S, Jangchud K, Jangchud A, Wuttijumnong P, Winger R. Effect of protein content and extrusion process on sensory and physical properties of extruded high-protein, glutinous rice-base snack. Kasetsart Journal 2008; 42(5): 182-90.

2. ตำรา หนังสือ และบทความในหนังสือ

- สุภัทร์ ไชยกุล. เรื่องอาหารเฉพาะทาง อาหารทางสายยาง นวัตกรรมจากข้าวไทยเพื่อการแพทย์. ในหนังสือ สร้างสรรค์คุณค่าข้าวไทยด้วยเกษตรปลอดภัยและนวัตกรรมที่ยั่งยืน. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). พิมพ์ครั้งที่ 1. 2561. หน้า 32-33.
- สุภัทร์ ไชยกุล. เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ. ในตำรา โภชนาการในงานสาธารณสุข. ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. พิมพ์ครั้งที่ 1 ธันวาคม 2558. หน้า 229-247.
- สุภัทร์ ไชยกุล. เรื่อง คลังความรู้การทำงานร่วมกับชุมชน ในหนังสือ การทำงานกับชุมชน ผู้นำกับความสำเร็จของโครงการ. พิมพ์ครั้งที่ 1 มิถุนายน 2554. หน้า 16-24.
- สุภัทร์ ไชยกุล. เรื่อง ความปลอดภัยของอาหาร: สถานการณ์และแนวทางแก้ไขกรณีศึกษาโรงอาหารต้นแบบเพื่อสุขภาพ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. ในหนังสือ การจัดการสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อการสร้างเสริมสุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 1 มิถุนายน 2554. หน้า 4-31.

3. สิทธิบัตร และอนุสิทธิบัตร

1. เลขที่ สิทธิบัตร 10992 ชื่อผลงาน เครื่องต้มเลียนแบบน้ำนมจากข้าวและกรรมวิธีการผลิต ชื่อผู้ประดิษฐ์ สุภัทร์ ไชยกุล และ นายปนิต ไตรโรจน์ วันที่ออกหนังสือรับรอง 8-ม.ค.-59 - สถานที่จดทะเบียน ประเทศไทย
2. เลขที่ อนุสิทธิบัตร 22283 วันที่ 21 สิงหาคม 2566 วิธีการเตรียมข้าวกล้องและข้าวขาวดัดแปลง ที่มีแป้งหนื่อยสูง และค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ เพื่อผลิตอาหารทางการแพทย์ วันที่ออกหนังสือรับรอง 21 สิงหาคม 2566-21 มกราคม 2569
3. เลขที่ อนุสิทธิบัตร 23219 วิธีการเตรียมข้าวกล้องดัดแปร ชนิดผง ที่มีแป้งหนื่อยสูงค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ และคุณค่าทางโภชนาการ จากข้าวเปลือก เพื่อผลิตอาหารทางการแพทย์ วันที่ออกหนังสือรับรอง 21 สิงหาคม 2567-21 มกราคม 2569
4. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 2203001904 การผลิตอาหารทางการแพทย์โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก ในรูปแบบพร้อมบริโภค ข้า้เชื้อด้วยกระบวนการแปรรูปแบบยูเอชที สำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน
5. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 2203001905 การผลิตอาหารทางการแพทย์โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก ในรูปแบบพร้อมบริโภค ข้า้เชื้อด้วยเครื่องข้า้เชื้อที่ใช้ความดันเพิ่มสำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน
6. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 2203001659 การผลิตอาหารทางการแพทย์โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก ในรูปแบบผง สำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน
7. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 2303002522 สูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมหวานอัดเม็ดจากข้าวกล้องหรือมันเทศ ที่มีพรีไบโอติกและใยอาหารสูง
8. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 2303002521 กรรมวิธีการผลิตผงข้าวกล้องหรือผงมันเทศ ที่มีพรีไบโอติกและใยอาหารสูง
9. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 2303002868 ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์โดยใช้น้ำนมโคและข้าว
10. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 2303002869 ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ปราศจากน้ำตาลแลคโตส โดยใช้น้ำนมโคและข้าว

4. นำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. Uthairangsi A, Mahamud N, Chaiyakul S, Tansawat R. Effect of harvest time on metabolite profiles of rice leaf using LC-QTOF MS/MS metabolomics approach. ในงานประชุมวิชาการ The 2nd Thailand Metabolomics Society (TMS) Conference 2024. “Rise of Metabolomics

in Thailand” At K Building, Vidyasirimedhi Institute of Science and Technology (VISTEC), Rayong, Thailand. October 3-4, 2024

5. นำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Uthairangsi A, Mahamud N, Chaiyakul S, Tansawat R. Effect of harvest time on antioxidant activity and metabolite profiles of rice tea. ในงานประชุม The upcoming 3rd. International Conference on Rice for the Future, Grand Richmond Hotel Nonthaburi, Thailand, November 14-15, 2024.

2. Uthairangsi A, Mahamud N, Chaiyakul S, Tansawat R. Metabolomics Reveals the Impact of Harvest Time on the Chemical and Volatile Profiles of Jasmine Rice Leaf Tea. ในงานประชุม Metabolomics 2025, the 21st Annual Conference of the Metabolomics Society. The event will be held in Prague, Czech Republic, June 22-26, 2025, at the Prague Congress Centre.

การบริการวิชาการ

- ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความในวารสาร Journal of Food Processing and Preservation Manuscript
- ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษาด้านการดำเนินธุรกิจและพัฒนานวัตกรรมแก่ผู้ประกอบการสินค้าเกษตร วช.
- ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา รับฟังความคิดเห็นและร่วมให้ข้อมูล ทุนวิจัย พวอ.สวก
- ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินแผนงานและข้อเสนอโครงการวิจัย มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ประจำปีงบประมาณ 2565-2567
- ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลการดำเนินงานโครงการวิจัยส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย พัฒนาเทคโนโลยีให้ผู้ประกอบการไทย ภายใต้การดำเนินงานเครือข่ายโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (Innovation and Technology Assistance Program: ITAP)
- ผู้เชี่ยวชาญประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารของถั่วเหลืองและข้าวโพดดัดแปลงพันธุกรรม ด้านโภชนาการ สวทช. ปี 2562-2568
- ผู้ทรงคุณวุฒิประชุมพิจารณาโครงการให้ทุน ติดตาม และ ประเมินผลโครงการวิจัย ด้านพืชสวน สกว. ประจำปีงบประมาณ 2564-2568

- วิทยาการและที่ปรึกษาให้คำแนะนำผู้ประกอบการในโครงการ “กิจกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรสู่อาหารแห่งอนาคต” แก่ผู้เข้าร่วมโครงการระยะ 1 และ 2 2565-2567 กระทรวงอุตสาหกรรม
- กรรมการชมรมโภชนวิทยามหิดล วาระปี 2560-2569
- เภรณญิกและกรรมการสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย วาระปี 2567-2569
- ที่ปรึกษาโครงการการส่งเสริม สนับสนุนการวิจัยปลูกพืชสมุนไพรและพืชเศรษฐกิจองค์การบริหารส่วนจังหวัดเพชรบูรณ์ 2567-2568
- ที่ปรึกษาโครงการวิจัยเรื่อง “รูปแบบการจัดการอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยตลอดทั้งวงจร ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย” วิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 2565-2569
- ที่ปรึกษาบริษัทเอกชนและภาคอุตสาหกรรมการผลิต

รางวัล หรือผลงานอื่นๆที่สร้างความภาคภูมิใจ

1. รางวัลเพื่อประกาศเชิดชูเกียรติ Thailand Triple S Awards 2025 ประเภทรางวัล ผลงานวิจัยและนวัตกรรมที่มีผลกระทบสูง (High Impact Innovation Awards) ด้านวิทยาศาสตร์ขั้นแนวหน้าและเทคโนโลยีขั้นสูงที่สร้างผลกระทบสูง เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วย และผู้ที่มีเบาหวาน โดยใช้ นํ้านมหรือนํ้านมปราศจากนํ้าตาลแลคโตส และข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศ” ภายใต้งาน “ทิศทางวิจัย x นวัตกรรมไทย 2569 :Thailand SRI Index 2025” ในวันพฤหัสบดีที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2568 เวลา 13.00 – 20.00 น. ณ ห้องนภลัย แกรนด์บอลรูม โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ
2. รางวัลผู้สร้างคุณประโยชน์และชื่อเสียงแก่คณะสาธารณสุขศาสตร์ รางวัลนักวิจัยด้านการเกษตรดีเด่น สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ประจำปี พ.ศ.2568
3. รางวัลการวิจัยแห่งชาติ : รางวัลผลงานประดิษฐ์คิดค้น ประจำปีงบประมาณ 2568 จากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ผลงานประดิษฐ์คิดค้น ระดับดี เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ สำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศ ”
4. รางวัลเหรียญทอง สิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม “2024 Bangkok International Intellectual Property, Invention, Innovation and Technology Exposition” (IPITEx 2024) ในงาน “วันนักประดิษฐ์” ประจำปี ๒๕๖๗
5. รางวัลบุคลากรดีเด่นคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี ๒๕๖๗
6. รางวัลประกาศเกียรติคุณผู้ประดิษฐ์ มหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี ๒๕๖๗
7. รางวัลการตีพิมพ์ความวิจัย หรือบทความปริทัศน์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติประจำปีงบประมาณ 2567 คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

8. รางวัลนักวิจัยด้านการเกษตรดีเด่น สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ประจำปี พ.ศ.2566
เข้ารับโล่พระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ในวันที่ 20
พฤศจิกายน 2566
9. รางวัลผลงานวิจัยนำเสนอดีเด่น ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 16 จัดโดยสมาคมโภชนาการ
แห่งประเทศไทย วันที่ 15-16 มีนาคม 2566 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
10. รางวัลการตีพิมพ์ความวิจัย หรือบทความปริทัศน์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติประจำปีงบประมาณ
2565 คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
11. รางวัลนักวิจัยดีเด่นที่ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากหน่วยงานภาครัฐและร่วมเอกชน ประจำปี 2564-2567
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ผลิตภัณฑ์จากโครงการวิจัยพร้อมการถ่ายทอดและผลิตเชิงพาณิชย์ (TRL9)

1. ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ที่มีส่วนประกอบคาร์โบไฮเดรตจากแป้งมันสำปะหลัง และโปรตีนจากไข่
ขาว ชนิดผงพร้อมชงละลาย 2 สูตร สูตรสารอาหารครบถ้วน และสูตรสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน
2. เครื่องดื่มจากใบบอนข้าวหอมมะลิ ชนิดใบชา และชนิดผงพร้อมชงละลาย ที่มีคุณสมบัติช่วยสุขภาพ
3. ผลิตภัณฑ์บะหมี่หยกเสริมใยอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติก
4. ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วย และผู้ที่มีเบาหวาน โดยใช้ไขมันหรือน้ำมันปราศจากน้ำตาล
แลคโตส และข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก
5. ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ สำหรับผู้ป่วยที่มีเบาหวาน โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก และส่วนผสมจาก
พืชทั้งหมด ชนิดผงพร้อมชงละลาย ชนิดเหลวบรรจุกล่องแบบ UHT
6. ผลิตภัณฑ์ผงพร้อมชงละลาย ที่มีใยอาหารสูง ใช้ซึ่งเป็นเครื่องดื่มหรือส่วนผสมในเครื่องดื่มหรืออาหาร เพื่อ
เพิ่มปริมาณใยอาหาร 6 ผลิตภัณฑ์ ที่มีส่วนผสมหลักจาก ข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวกล้องหอมมะลิระยเขียว
ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้องหอมมะลิแดง มันเทศสีม่วงและมันเทศสีส้ม
7. ขนมขบเคี้ยวอัดเม็ด ที่มีปริมาณใยอาหารสูง มีโปรตีน 6 ผลิตภัณฑ์ ที่มีส่วนผสมหลักจาก ข้าวกล้องหอม
มะลิ ข้าวกล้องหอมมะลิระยเขียว ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้องหอมมะลิแดง มันเทศสีม่วงและมันเทศสี
ส้ม
8. ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องหอมมะลิ อินทรี ระยะเวลาเขียว ที่มีปริมาณโปรตีนและใยอาหารสูง สำหรับหุงบริโภค
9. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของ ฟรุ๊ตโตโอลิโกแซ็กคาไรด์ และการประเมินประสิทธิภาพ
ในการบรรเทาภาวะท้องผูก
10. ผลิตภัณฑ์นมอัดเม็ด สูตรปราศจากน้ำตาลแลคโตสและเสริมใยอาหารจากรำข้าว

