

ผลงานวิจัยเรื่อง AstaBead

ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัล Popular vote การประกวดนวัตกรรม
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๕ ประเภทนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการเกษตร



ผศ.ดร. วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์ และ น.ส. กกลรัตน์ ทักขิมา
ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง
คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง: AstaBead เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเม็ดบีด
สด ใส ขนาดประมาณ 4 มิลลิเมตร ภายในกักเก็บแอสตาแซนธิน
ธรรมชาติที่สกัดได้จากเศษเหลือเปลือกกุ้ง โครงสร้างของเม็ดบีดมี
ความแข็งแรง แต่ยืดหยุ่น สามารถป้องกันการเสื่อมสภาพของ
แอสตาแซนธินจากปัจจัยภายนอกต่าง ๆ ทั้งในระหว่างกระบวนการ
ผลิตและการเก็บรักษา ทำให้แอสตาแซนธินคงสมบัติทางเคมีที่ดีไว้ได้
และสะดวกต่อการนำไปใช้เสริมในผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ



AstaBead



ผลงานวิจัยเรื่อง การใช้เทคโนโลยีเอ็นแคปซูลชันในการเพิ่มความคงตัวให้กับ
แอสตาแซนธินธรรมชาติสำหรับการนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร
ได้รับรางวัล Cerebos Award 2013



ผศ.ดร. วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์
ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง
คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง: การวิจัยเน้นการเพิ่มความคงตัวให้กับแอสตาแซนธิน ด้วยเทคโนโลยีเอ็นแคปซูลชัน (Encapsulation Technology) ซึ่งมีประสิทธิภาพสูงในการช่วยกักเก็บสารต่าง ๆ ทั้งที่อยู่ในสภาวะที่เป็นของแข็ง ของเหลว หรือก๊าซ ให้อยู่ภายในสิ่งห่อหุ้มที่มีลักษณะคล้ายแคปซูลที่มีขนาดเล็ก ทั้งระดับไมโครเมตร และนาโนเมตร นอกจากนี้ยังช่วยควบคุมอัตราการปลดปล่อยของสารออกจากแคปซูล และช่วยรักษาสมบัติของสารภายในแคปซูลให้คงทนและมีประสิทธิภาพภายใต้สภาวะที่กำหนด



ผลงานวิจัยเรื่อง “Z'mon Go”

ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ

การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2559

ด้านวิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ



ผศ.ดร. วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์

ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง

คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง: การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาขึ้นมาให้เหมาะกับวิถีการดำเนินชีวิตของคนปัจจุบัน ที่ต้องการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง วิธีการเตรียมที่ไม่ยุ่งยาก มีรสชาติที่ดี สามารถใช้เสริม หรือเติมลงไปในผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มหลักชนิดต่างๆ ได้ตามความชอบ โดยไม่มีกลิ่นของน้ำมันปลาปนในผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็น การเพิ่มความหลากหลาย หรือทางเลือก ในการรับประทานน้ำมันปลาให้กับผู้บริโภค

ผลิตภัณฑ์ “Z'mon Go”



ผลงานวิจัยเรื่อง เอนไซม์ขอดเกล็ดปลา

ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ

การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ.2559

ด้านวิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ ประเภทบุคลากรซีเนียร์



อ.ดร. จีรภา หินชอุ

ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง

คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- การสกัดเอนไซม์จากปลาทูน่าเพื่อใช้ในการขอดเกล็ดปลา
- การขอดเกล็ดปลาแชลมอนด้วยเอนไซม์เปปซินจากปลาทูน่า
- การขอดเกล็ดปลาผลิตด้วยเอนไซม์เปปซินจากปลาทูน่า

เอนไซม์ขอดเกล็ดปลา

