



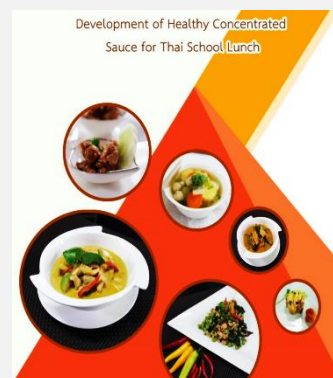
Asst.Prof. Amporn Jamphon, Ph.D. (Tropical Agriculture)
 Kasetsart University, Thailand E-mail: agramt@ku.ac.th

Research emphasizing on food and nutrition,
 quantity food service and food safety in food service

Project Research

Development of Thai School Lunch Recipes to Improve Nutritional Value for School Children

Development of Healthy Concentrated Sauce for Thai School Lunch



Development of Thai Healthy Recipes (Low-Sugar, Low-Fat and Low-Sodium Enhance Fruits and Vegetables) for Adolescent in Kasetsart University



Foods from community forest for the elderly

Production of Ready-to-Eat Spicy Banana Chips Salad with Chili Paste : to study the processing for crispy fried banana chips and processing chili paste for spicy banana chips salad with chili paste.

Research Team

Asst.Prof.Anchanee Utaipatanacheep,Ph.D., Asst.Prof. Taweesak Techakriengkrai,Ph.D.,
 Asst.Prof.Rutai Ruangthamsing, Asst.Prof.Parisut Chalermchaiwat,Ph.D., Asst.Prof. Pornpip Pasukamonset , Ph.D.,
 Asst.Prof. Nongnuch Siriwong , Ph.D. , Asst.Prof. Siriporn Riebroy Kim , Ph.D. , Dr. Kansuda Wunjuntuk,
 Asst.Prof. Sujitta Raungrusmee, Ph.D.,Mrs. Tipakorn Maungteuk, Mrs Sunisa Duangnum, Mrs. Suwanna Phaokum,
 Mrs. Weerawan Techakriengkrai , Miss Wanlapa Potasin

Publications

- Jamphon, A., A. Utaipatanacheep, W. Mahakarnchanakul and T. Limsuwan. 2015. Microbiological Quality for Assessment of Critical Control Points of Mass production in the University Canteen: Case Study of Spicy Boiled Egg Salad. **Srinakharinwirot Science Journal**. 31(1): 141-157.
- Potasin, W., A. Jamphon, T. Maungteuk, S. Phaokum and W. Cheewapun. 2018. Production of ready-to-eat spicy banana chips salad with chili paste. pp.855-862. In **Proceeding of the 56th Kasetsart University Annual Conference**. 2 February 2018, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.
- Papimon Prachongpun, Amporn Jamphon, Tipakorn Muangteuk , and Siriporn Riebroy Kim. 2019. Nutritional Value and Some Characteristics of Commercial Furikake Containing Fish Meat. pp.367-375. In **Proceeding of the 57th Kasetsart University Annual Conference**. Kasetsart University. Bangkok, Thailand.
- Samoekhan Kampeera, Amporn Jamphon and Parisut Chalermchaiwat. 2019. Snack from Sesbania Flower Coated with Ta-Dang Chilli Paste. pp.376-384. In **Proceeding of the 57th Kasetsart University Annual Conference**. Kasetsart University. Bangkok, Thailand.
- Thanattha Wansasueb, Amporn Jamphon and Taweesak Techakriengkrai. 2019. Factors Affecting Consumer Behavior of Organic Foods in Bangkok. pp.743-755. In **Proceeding of the 16th Kasetsart University Annual Conference**. Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus. Nakhonprathom, Thailand.
- Pakaporn Pangputhipong , Amporn Jamphon, Kansuda Wunjuntuk, Charoonsri Chusak, Sirichai Adisakwattana, Pornpip Pasukamonset. 2019. The Effect of Traditional Cooking and In Vitro digestion on Total Phenolic and Antioxidant Activity of Selected Thai Local Plants. **J Sci. Techno MSU** .38(3): 263-273.



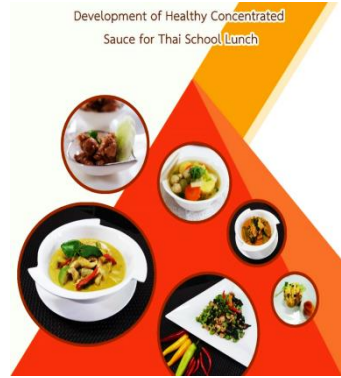
ผศ.ดร.อำพร แจ่มผล, ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ E-mail: agramt@ku.ac.th

อาหารและโภชนาการ การบริการอาหาร
ความปลอดภัยอาหาร

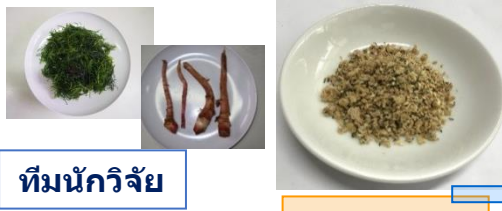
โครงการวิจัยที่ดำเนินงาน

การพัฒนาตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์เพื่อเพิ่ม
คุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน

การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมีเอกลักษณ์



การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ (ลดหวาน มัน เค็ม เพิ่มผักผลไม้) สำหรับนิสิตในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



อาหารจากป่าชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ

การผลิตยากล้วยกรอบน้ำพริกเผาพร้อมบริโภค : ศึกษาอุณหภูมิและ
ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดกล้วยไข่ดิบและการผลิตน้ำพริกเผาสำหรับ
การพัฒนาเป็นอาหารขบเคี้ยว

ทีมนักวิจัย

ผศ.ดร.อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ผศ.ดร.ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, ผศ.ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, ผศ.ปาริสุทธิ เจริญชัยวัฒน์,
ผศ.ดร.พรทิพย์ พสกมลเศรษฐ์, ผศ.ดร.น้องนุช ศิริวงศ์ , ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม, ดร.กานต์สุดา วันจันทิก,
ผศ.ดร.สัจจิดา เรืองรัมย์, อ.ทิพากร ม่วงถึก, นางสุนิสา ตัวนุ่ม, นางสาวรณนา เผ่ากุ่ม, นางวีรวรรณ เตชะเกรียงไกร,
นางวัลลภา โพธาสินธ์

ผลงานตีพิมพ์

อำพร แจ่มผล, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, วรภา มหากาญจนกุล และทัศนีย์ ลิมสุวรรณ. 2015. คุณภาพด้านจุลชีววิทยาเพื่อการ
ประเมินจุดควบคุมวิกฤติของการผลิตอาหารปริมาณมากในโรงอาหารมหาวิทยาลัย: กรณีศึกษาฯลฯ วารสาร
วิทยาศาสตร์ มศว. 31(1): 141-157.

วัลลภา โพธาสินธ์, อำพร แจ่มผล, ทิพากร ม่วงถึก, สุวรรณ เผ่ากุ่ม และวัจน์ ชีวาพันธ์. 2018. การผลิตยากล้วยกรอบ
น้ำพริกเผาพร้อมบริโภค, น. 855-862. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 56 .
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ภาพิมล ประจงพันธ์, อำพร แจ่มผล, ทิพากร ม่วงถึก และศิริพร เรียบร้อย คิม. 2019. คุณค่าทางโภชนาการและคุณลักษณะบาง
ประการของฟรุ๊ตเคซซิ่งที่ทำขึ้นจากผลไม้เป็นส่วนประกอบ,น. 367-375. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57.มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เสมอขวัญ คัมภีระ, อำพร แจ่มผล และปาริสุทธิ เจริญชัยวัฒน์. 2019. อาหารขบเคี้ยวจากดอกโสนเคลือบน้ำพริกตาแดง,
น. 376-384. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57.มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ.

อำพร แจ่มผล, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และธนัญญา วันสาสิน. 2562. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์
ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร, น.743-755. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ครั้งที่ 16. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม.

ภคพร ปางพุดพิงษ์, อำพร แจ่มผล, กานต์สุดา วันจันทิก, จริญญา ชูศักดิ์, สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา และพรทิพย์ พสกมลเศรษฐ์.
2019. ผลจากการปรุงประกอบอาหารและการย่อยอาหารในหลอดทดลองต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้าน
อนุมูลอิสระของพืชจากป่าชุมชน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 38(3): 263-273.