



## Functional Food Research and Development

Under the direction of

**Asst. Prof. Sujitta Raungrusmee, Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology)**  
Asian Institute Technology, Thailand E-mail: agrstrm@ku.ac.th

### Research Areas

Consumer's demands for the healthier foods have become important and increased, where the industry is directing to develop new products toward the area of functional and nutraceutical foods. Our laboratory focus on developing functional foods and new products for targeted nutrition groups particularly diabetic and celiac disease patient.

### Publications

- Raungrusmee.S., Shrestha. S., Sadiq. M. S. and Anal. K. A 2020. Influence of resistant starch, xanthan gum, inulin and defatted rice bran on the physicochemical, functional and sensory properties of low glycemic gluten-free noodles. LWT- Food Science and Technology. 126: 1-9.
- Raungrusmee. S and Anal. K. A. 2019. Effects of Lintnerization, Autoclaving, and Freeze-Thaw Treatments on Resistant Starch Formation and Functional Properties of Pathumthani 80 Rice Starch. Foods. 8(11): 1-19.
- Raungrusmee. S., Jadwong. K. and Wongtong. O. 2018. Development of sandwich bread formulation substituted wheat flour with riceberry rice bran. Phranakhon Rajabhat Research Journal (Science and Technology). 13 (1) : 123-138.
- Sriwilai. S., Chalermchaiwat. P., and Raungrusmee. S. 2017. Effect of Extrusion Conditions on Quality of the Extrudates made from Sungyod Phatthalung Rice, pp. 142-147. In The International Conference on Science and Technology. 7-8 December 2017, Thailand.
- Raungrusmee. S. and Lkajoncha. A. 2016. Study types of rice bran on doughnut qualities. VRUResearch and Development Journal Science and Technology. 11 (2): 25-35.

### ผลงานวิจัย/สิทธิบัตร

- Milk Products Book
- Development of Resistant Starch and Bread from Riceberry Rice
- Development of Low Fat and Low Glycemic Index Riceberry Ice Cream

### เครือข่ายงานวิจัย

- Institute of Food Research and Product Development, Thailand.
- Asian Institute Technology, Thailand.
- Forman Christian College, Pakistan





# คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาควิชาดหมกรรมศาสตร์

เลขที่ 50 งามวงศ์วาน ลาดยาว, กรุงเทพฯ 10900



ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ  
ภายใต้การดูแลโดย

ผศ.ดร.สุจิตตา เรืองรัมย์, Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology)  
Asian Institute Technology, Thailand E-mail: agrstrm@ku.ac.th

## โครงการวิจัยที่ดำเนินงาน

เนื่องจากปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ทำให้อุตสาหกรรมอาหารสุขภาพมีอัตราการเติบโตอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นงานวิจัยที่ดำเนินการวิจัยและศึกษาค้นคว้าจึงมุ่งเน้นในเรื่องการพัฒนาอาหารอาหารเพื่อสุขภาพ โดยผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นให้ความสำคัญกับสุขภาพและโภชนาการ โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคที่มีความต้องการพิเศษ เช่น ผู้ป่วยโรคเบาหวาน และ ผู้ป่วยที่แพ้อาหาร

## ผลงานตีพิมพ์

- Raungrusmee.S., Shrestha. S., Sadiq. M. S. and Anal. K. A 2020. Influence of resistant starch, xanthan gum, inulin and defatted rice bran on the physicochemical, functional and sensory properties of low glycemic gluten-free noodles. LWT- Food Science and Technology. 126: 1-9.
- Raungrusmee. S and Anal. K. A. 2019. Effects of Lintnerization, Autoclaving, and Freeze-Thaw Treatments on Resistant Starch Formation and Functional Properties of Pathumthani 80 Rice Starch. Foods. 8(11): 1-19.
- Sriwilai. S., Chalermchaiwat. P., and Raungrusmee. S. 2017. Effect of Extrusion Conditions on Quality of the Extrudates made from Sungyod Phatthalung Rice, pp. 142-147. In The International Conference on Science and Technology. 7-8 December 2017, Thailand.
- สุจิตตา เรืองรัมย์ กนกวรรณ จัตุพงษ์ และอมเชย วงศ์ทอง. 2561. การพัฒนาสูตรขนมปังแบนดรีชโดยใช้รำข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลี. วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (13)1: 123-138.
- สุจิตตา เรืองรัมย์ และ อศิราภรณ์ ลือขจรชัย. 2559. การศึกษาชนิดของรำข้าวที่มีผลต่อคุณภาพของโดนนัท. วารสารวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 11(2): 25-35.

## ผลงานวิจัย/สิทธิบัตร

- คู่มือผลิตภัณฑ์นม
- การพัฒนาแป้งทenyoy และขนมปังจากรำข้าวไรซ์เบอร์รี่
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่ไขมันและน้ำตาลต่ำ

## เครือข่ายงานวิจัย

- สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, ประเทศไทย
- Asian Institute Technology, Thailand.
- Forman Christian College, Pakistan

