



ประกาศผลการพิจารณาผลงานวิจัยการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2559

“Thailand 4.0 : ผลิตผลคหกรรมศาสตร์สู่ตลาดโลก”

วันที่ 26 ธันวาคม 2559 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่	เรื่องผลงานวิจัย	ผลการพิจารณา	
		การนำเสนอ ภาคบรรยายหรือภาค โปสเตอร์ *	การตีพิมพ์เผยแพร่ ในวารสารคหเศรษฐศาสตร์**
1	ภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุกลุ่มติด สังคม ติดบ้าน และติดเตียง ในอำเภอ วิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขก่อนตีพิมพ์
2	การพัฒนาสุขภาพเบาะประยุกต์ต่อสมบัติ ทางกายภาพเคมีและผลการประเมินทาง ประสาทสัมผัส	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
3	การใช้เนื้อลูกสำรองเพื่อทดแทนการใช้ ไขมันในน้ำสลัดเซาซันต์ไอส์แลนด์	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
4	การพัฒนารูปแบบโซ่อุปทานใน อุตสาหกรรมเสื้อผ้า : กรณีศึกษา “เสื้อเชิ้ตบุรุษแขนสั้น” อ.ปทุมชัย จังหวัดนครราชสีมา	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนการตีพิมพ์ (เปลี่ยนชื่อใหม่แล้ว)
5	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากเมล็ด จำปาตะ และการยอมรับของผู้บริโภค	ผ่าน ภาคบรรยาย	ยังไม่สมควรตีพิมพ์ลง วารสารคหเศรษฐศาสตร์
6	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยแฉะเยือก แข็งโดยใช้แป้งข้าวเจ้าตัดแปรชนิด ครอสลิงกิงค์	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
7	การพัฒนาการออกแบบรูปแบบเสื้อคลุม แฟชั่นสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน เพื่อพัฒนา ทักษะด้านประสาทสัมผัสระหว่างสายตา และนิ้วมือ ที่สามารถปรับแบบเป็น กระเป่าเพื่อเพิ่มประโยชน์การใช้งาน	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
8	การผลิตไอศกรีมซอฟท์เสิร์ฟจากใบข้าว	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์ (เปลี่ยนชื่อใหม่แล้ว)



ประกาศผลการพิจารณาผลงานวิจัยการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2559

“Thailand 4.0 : ผลิตผลคหกรรมศาสตร์สู่ตลาดโลก”

วันที่ 26 ธันวาคม 2559 ณ อาคารรัถตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่	เรื่องผลงานวิจัย	ผลการพิจารณา	
		การนำเสนอ ภาคบรรยายหรือภาค โปสเตอร์ *	การตีพิมพ์เผยแพร่ ในวารสารคหกรรมศาสตร์**
9	การศึกษากระบวนการผลิตเครื่องดื่มชนิด ผงพร้อมชงจากข้าวกล้องหอมมะลิแดง ผสมแป้งกล้วยพร้อมเปลือก	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขก่อนตีพิมพ์
10	การพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการเย็บ เสื้อแจ๊คเก็ตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการ ผลิต	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
11	การพัฒนาความคงทนของสีและเฉดสี กลุ่มสีน้ำตาล ของผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีจาก เปลือกมะพร้าวอ่อนและใบลิ้นจี่	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
12	การออกแบบและปรับปรุงแบบชุดทำงาน สำหรับสตรีวัยทำงานด้วยเทคนิคการตัด ปะจากผ้าฝ้ายทอมือบ้านห้วยหินดำ	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
13	สังขยาน้ำเต้าหู้ผสมงาดำ	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขก่อนตีพิมพ์
14	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ฝอยทอง ตัวน้อย	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
15	ขนมเปียะ 1 ในยุทธจักรความอร่อย จังหวัดตรัง เมืองต้องห้าม...พลาดกับการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร	ผ่าน ภาคบรรยาย	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
16	องค์ประกอบทางเคมี และการยอมรับของ ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองเพื่อสุขภาพที่ได้รับ อิทธิพลจากการเติมหัวแค้นตะวัน	ผ่าน ภาคโปสเตอร์	แก้ไขก่อนตีพิมพ์
17	การใช้ลูกสำรองทดแทนไขมันใน ผลิตภัณฑ์คุกกี้บาร์	ผ่าน ภาคโปสเตอร์	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์



ประกาศผลการพิจารณาผลงานวิจัยการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2559

“Thailand 4.0 : ผลิตผลคหกรรมศาสตร์สู่ตลาดโลก”

วันที่ 26 ธันวาคม 2559 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่	เรื่องผลงานวิจัย	ผลการพิจารณา	
		การนำเสนอ ภาคบรรยายหรือภาค โปสเตอร์ *	การตีพิมพ์เผยแพร่ ในวารสารคหกรรมศาสตร์**
18	อุตสาหกรรมเสื้อผ้าของโลก: การพัฒนา สมัยใหม่	ผ่าน ภาคโปสเตอร์	แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์
19	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อ กะลา	ผ่าน ภาคโปสเตอร์	แก้ไขก่อนตีพิมพ์

* งานวิจัยที่ผ่านการตรวจประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิ ให้นำเสนอผลงานแบบบรรยายหรือแบบโปสเตอร์
ในงานการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2559 “Thailand 4.0: ผลิตผลคหกรรมศาสตร์สู่
ตลาดโลก” ในวันที่ 26 ธันวาคม 2559 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ให้ผู้วิจัยส่งบทความย่อ
ภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่แก้ไขเรียบร้อยแล้ว เพื่อจัดพิมพ์ลงใน Proceeding ภายในวันที่ 7 ธันวาคม 2559
มาที่ Email: food@dusit.ac.th และผู้วิจัยสามารถนำโปสเตอร์มาจัดแสดงได้ในวันที่ 26 ธันวาคม 2559 ณ อาคาร
รักตะกนิษฐ ชั้น 2 เวลา 07.30-08.00 น.

** งานวิจัยที่ผ่านการตรวจประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิ ในการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารคหกรรมศาสตร์
ให้ผู้วิจัยแก้ไขและส่งกองบรรณาธิการวารสารคหกรรมศาสตร์ เพื่อตรวจสอบความถูกต้องก่อนตีพิมพ์ หรือส่ง
ให้ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินเพื่อแก้ไขอีกครั้ง ทั้งนี้หากผู้วิจัยปรับแก้ไขข้อมูลเสร็จแล้วสามารถส่งมาให้ตรวจได้เลย
(รายละเอียดผลการตรวจประเมินได้จัดส่งเอกสารทางไปรษณีย์และส่ง Email ให้ผู้วิจัย) ทั้งนี้ขอให้ผู้วิจัยแก้ไขผลงาน
และส่ง File ข้อมูลมาที่ Email: food@dusit.ac.th