



ประกาศผลการพิจารณาผลงานวิจัยการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560

“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

วันที่ 20-21 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

| ที่ | เรื่องผลงานวิจัย | ผลการพิจารณา | |
|-----|---|---|--|
| | | การนำเสนอ ภาคบรรยายหรือภาค โปสเตอร์ * | การตีพิมพ์เผยแพร่ ในวารสารคหกรรมศาสตร์** |
| 1 | พฤติกรรมการบริโภคขนมขบเคี้ยวของ นักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนเทพ มิตรศึกษา จังหวัดสุราษฎร์ธานี | ผ่าน ภาคบรรยาย | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 2 | พฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ของผู้สูงอายุในจังหวัดตรัง Healthy dietary Habits of the elderly in the Trang province | ผ่าน ภาคบรรยาย | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 3 | เส้นใยจากเปลือกลำต้นกระเจี๊ยบเขียว: ผลของพันธุ์และระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อ ปริมาณสมบัติทางกายภาพ และสมบัติ ทางเชิงกลของเส้นใย | ผ่าน ภาคบรรยาย | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 4 | การทดแทนมาการีนในคุกกี้ด้วยอิมัลชัน จากออร์แกนเจลของไซรับข้าวฟอกสี | ผ่าน ภาคบรรยาย | - |
| 5 | ผลของกระบวนการทำแห้งต่อคุณสมบัติ ทางเคมีกายภาพบางประการของแป้ง มะม่วง และการประยุกต์ใช้ในเค้กเนยสด | ผ่าน ภาคบรรยาย | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 6 | ผลของการตกแต่ง อุณหภูมิ และ ระยะเวลาการย้อมสีต่อสมบัติการติดสี ของผ้าฝ้ายตกแต่งด้วยโคโตซาน | ผ่าน ภาคบรรยาย | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 7 | คู่มือการออกแบบเครื่องแขวนไทยจาก ลายไทยผนังโบสถ์ในพระอารามหลวง กรณีศึกษา วัดประยุรวงศาวาสวรวิหาร กรุงเทพมหานคร | ผ่าน ภาคบรรยาย | แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์ |



ประกาศผลการพิจารณาผลงานวิจัยการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560

“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

วันที่ 20-21 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

| ที่ | เรื่องผลงานวิจัย | ผลการพิจารณา | |
|-----|---|---|--|
| | | การนำเสนอ ภาคบรรยายหรือภาค โปสเตอร์ * | การตีพิมพ์เผยแพร่ ในวารสารคหกรรมศาสตร์** |
| 1 | น้ำตาลตโนดพร้อมดื่มผสมวุ้นสวรรค์ | ผ่าน โปสเตอร์ | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 2 | เส้นใยจากเปลือกลำต้นกระเจียวเขียว: ผลของวิธีเตรียมและระยะเวลาแช่หมักต่อ ปริมาณ สมบัติทางกายภาพและสมบัติ ทางเชิงกลของเส้นใย | ผ่าน โปสเตอร์ | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 3 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นเพตดูชินีจากแป้ง มันเทศสีม่วง | ผ่าน โปสเตอร์ | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 4 | ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการปรับ แบบตัดเบื้องต้นสำหรับสตรีน้ำหนัก เกินมาตรฐาน | ผ่าน โปสเตอร์ | แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์ |
| 5 | ผ้าไหมมัดหมี่: สภาพปัจจุบันของภูมิ ปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาตลาดดั้งเดิม ด้วยแนวคิดศิลปะสมัยใหม่ | ผ่าน โปสเตอร์ | แก้ไขและส่งให้ผู้ประเมินพิจารณา อีกครั้งก่อนตีพิมพ์ |
| 6 | โครงสร้างทางเคมี ลักษณะทางกายภาพ และสมบัติทางกายภาพของผ้าฝ้ายตกแต่ง ด้วยไคโตซาน | ผ่าน โปสเตอร์ | แก้ไขก่อนตีพิมพ์ |
| 7 | การใช้หล่อฮังก้วยทดแทนน้ำตาลมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์สังขยาไข่ | รอพิจารณาผล | รอพิจารณาผล |
| 8 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์โพรเซสชีสจากนํ้านม ถั่วเหลือง กะทิและกะทิธัญพืช | รอพิจารณาผล | รอพิจารณาผล |



ประกาศผลการพิจารณาผลงานวิจัยการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560

“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

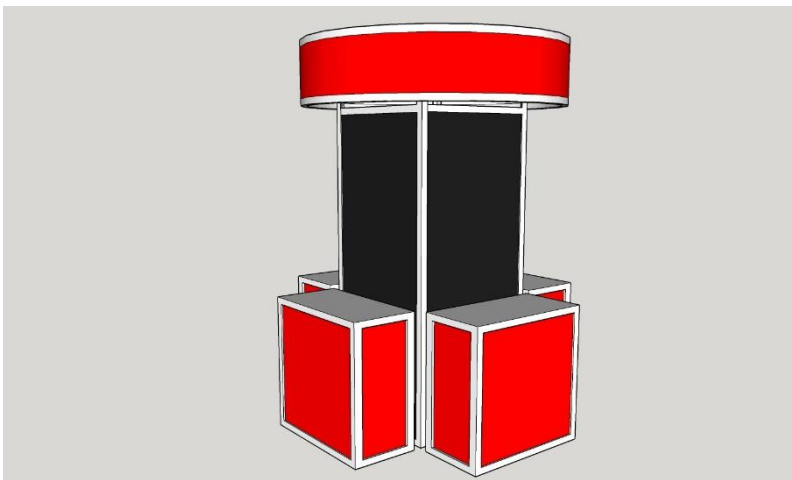
วันที่ 20-21 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

* งานวิจัยที่ผ่านการตรวจประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิ ให้นำเสนอผลงานแบบบรรยายหรือแบบโปสเตอร์ในงาน การประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560 “การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม” ในวันที่ 20-21 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ในวันที่ 20 ธันวาคม 2560 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ขอประทานกราบทูลเชิญ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ เสด็จไปทรงเปิดงานการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560 จึงขอเชิญผู้วิจัย/ผู้นำเสนอผลงานเข้าเฝ้ารับเสด็จฯ โดยขอความร่วมมือเข้าอาคารรักตะกนิษฐ ระหว่างเวลา 07.30-09.00 น. และการแต่งกาย สวมชุดสุภาพ (สตรีสวมกระโปรง สวมรองเท้าหุ้มส้นปิดด้านหน้า)

1. ผู้วิจัยที่นำเสนอผลงานแบบบรรยายและแบบโปสเตอร์ ส่งบทความย่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่แก้ไขเรียบร้อยแล้ว นำมาจัดพิมพ์ลงในเอกสารประกอบการประชุม โดยส่งมาที่ มาที่ Email: food@dusit.ac.th ภายในวันที่ 8 ธันวาคม 2560

2. ผู้วิจัยที่นำเสนอผลงานแบบโปสเตอร์ สามารถมาจัดแสดงผลงานโปสเตอร์และผลิตภัณฑ์ ได้ในวันที่ 19 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ ชั้น 2 เวลา 09.00-17.00 น. รูปแบบบอร์ดนิทรรศการ



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