



วารสาร
วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
Journal of Food Research and Product Development
JFRPD

สารบัญ

บทความวิชาการ

- ◆ นวัตกรรมฟิล์มบรรจุภัณฑ์: ทางเลือกใหม่ในการยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ 1
Innovative Packaging Films: A Novel Approach to Extending Meat Shelf Life
สุวีณา จันทพิรักษ์
(Suveena Jantapirak)
- ◆ เมล็ดเจียและมิวซีเลจจากเมล็ดเจีย: อาหารทางเลือกใหม่สำหรับผู้รักสุขภาพ 14
Chia seeds and chia seed mucilage: An innovative option for health-conscious individuals
ธีรพัฒน์ สีมามหรรณพ, นิธิวดี เมฆานุcornบุตร และ สุภคชนม์ คล่องดี
(Theeraphat Seemamahunnop, Nitiwadee Masanukornbut and Supakchon Klongdee)
- ◆ ยกระดับความสด: การประเมินเทคโนโลยี ESL เทียบกับการพาสเจอร์ไรส์แบบดั้งเดิม 29
Extending freshness: evaluating ESL technology versus traditional pasteurization in milk processing
จันทร์สุดา จรรย์วัฒนวิจิตร
(Chansuda Jariyavattanavijit)
- ◆ โภชนาการแม่นยำกับบทบาทของพันธุกรรมในการจัดการโรคอ้วน 46
และภาวะเมตาบอลิกซินโดรม
Precision nutrition and the role of genetics in managing obesity and metabolic syndrome
ณัฐวุฒิ ลายนน้ำเงิน
(Nuttawut Lainumngen)
- ◆ นวัตกรรมโยเกิร์ตฟังก์ชัน: การผสานโพรไบโอติกส์และสาหร่ายเพื่อเพิ่มคุณค่า 61
ทางโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ
Innovative functional yogurt: integration of probiotics and algae for enhanced nutritional value and health benefits
รุตจิรา ทรัพย์ทอง, เพชรพริ้ง แก้วประพาฬ, วิรดา คิตติวิเศษกุล, เขมิกา คำอ้ายอูด และ วณิดา ปานอุทัย
(Rudjira Sabthong, Petchpring Kaewprapal, Wirada Kittiwisetkul, Khemika Khamaiaut and Wanida Pan-utai)
- ◆ โปสโตไบโอติกส์: สารออกฤทธิ์ชีวภาพยุคใหม่ในนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน 78
Postbiotics: Next-gen bioactives for functional food innovation
กานต์ธิดา วดีศิริศักดิ์
(Kanthida Wadeesirisak)
- ◆ ตัวทำละลายดีเพนติกจากธรรมชาติ: ศักยภาพในการสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ 94
จากผลิตภัณฑ์พลอยได้ในอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร
Natural deep eutectic solvents: Potential for bioactive compound extraction from agro-food industry by-products
ทัศนีย์ ปลั่งกลาง
(Thussanee Plangklang)



วารสาร

วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

Journal of Food Research and Product Development

JFRPD

สารบัญ (ต่อ)

บทความวิจัย

◆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา buckwheat เพื่อเพิ่มมูลค่า	106
Development of Buckwheat Tea Product for Value Addition	
สุทธกานต์ ใจกาวิล, พิชญ์นันท์ กังแฮ และ ชมดาว สิกขะมณฑา	
(Suttakarn Jaikawin, Pitchanan Kanghae, Janpen Saengprakai and Chomdao Sikkhamonthon)	

คำแนะนำสำหรับผู้เขียน	123
-----------------------	-----