



วารสาร

วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

Journal of Food Research and Product Development

JFRPD

สารบัญ

บทความวิจัย

- ◆ ผลของสาหร่ายสไปรูลีนาต่อการเพาะเลี้ยงแบคทีเรียแล็กติก 6
Influence of *Spirulina* on lactic acid bacteria cultivation
วนิดา ปานอุทัย กฤติน จุลนารา จุฑามาศ อินคล้าย จุฑาทิพย์ รวดเร็ว และ ณัฐวดี แก้วเกลื่อน
(Wanida Pan-utai, Krittin Julnara, Juthamart Inkhlay, Jutatip Roudrew, and Nutthawadee Kaewkluean)

บทความวิชาการ

- ◆ การลดความเสี่ยงของการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) จากฤทธิ์ต้านการอักเสบ 19
ของสารพฤกษเคมีในเคพกูสเบอร์รี่
Reducing the risk of Noncommunicable diseases (NCDs) through anti-inflammatory activity of phytochemicals in cape gooseberry
นราพร พรหมไกรวงษ์ (Naraporn Phomkaivon)
- ◆ โปรตีนพืชอาหารแห่งอนาคตเพื่อลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์ในอาหารจานด่วน 29
The future of plant-based protein for reducing the carbon footprint in fast food
ฐิตาภรณ์ ตัมพานุวัตร ขวัญจิรา คุณาวิชชา และ ธนารีย์ เขียวเกิด (Titaporn Tumpanuvat, Kwanjira Kunawicha, and Tanaree Khiewkerd)
- ◆ คีเฟอร์ : ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักเพื่อสุขภาพ 43
Kefir : fermented beverage products for human health
วนิดา ปานอุทัย สร้อยสุดา พรภักดีวัฒนา มัสนาวี อาดำ รัตตินันท์ โรมรัตตะพันธู์ และ ชาลิสา ยอดบำเพ็ญ
(Wanida Pan-utai, Soisuda Pornpukdeewattana, Masnavee Adam, Rattinan Romrattaphan, and Charisa Yodbumpreng)
- ◆ อาหารและเครื่องดื่มฟังก์ชัน 58
Functional foods and beverages
ณัฐตา รอดขวัญ (Natita Rodkwan)
- ◆ แนวทางการบริโภคอาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะลองโควิด 70
Dietary recommendations for Long COVID-19
ณัฐวุฒิ ลายน้ำเงิน (Nuttawut Lainumngan)
- ◆ น้ำแข็งเหลวโอโซนกับการเพิ่มมูลค่าให้อาหารทะเล 81
Adding value to seafood products using ozonized slurry ice
สุมิตรา บุญบำรุง และ จุฑา มุกดาสนิท (Sumitra Boonbumrung, and Juta Mookdasanit)
- ◆ นวัตกรรมของสารเพิ่มรสชาติในอาหารลดโซเดียม 90
Flavor enhancer innovation in reduced sodium foods
วาสนา นาราศรี (Wassana Narasri)

- ◆ คำแนะนำสำหรับผู้เขียน 104