



วารสารวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นวารสารที่จัดทำขึ้นโดยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งนำเสนอบทความทางวิชาการด้านอาหารในสาขาเทคโนโลยีการอาหาร เคมีอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร โภชนาการ และวิทยาศาสตร์การอาหารที่เกี่ยวข้อง บทความที่เผยแพร่ต้องได้รับการประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer review) ในสาขาที่เกี่ยวข้อง ผู้เขียนสามารถส่งบทความเพื่อตีพิมพ์ได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย และผู้สนใจสามารถเข้าถึงบทความที่เผยแพร่ในวารสารผ่านทางเว็บไซต์: <https://kuojs.lib.ku.ac.th/index.php/JFRPD> โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายเช่นกัน

วารสารฉบับนี้ เป็นปีที่ 54 ฉบับที่ 2 ประจำเดือน กรกฎาคม – ธันวาคม พ.ศ. 2567 ซึ่งประกอบด้วยบทความวิจัย 3 เรื่อง เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากส่วนเหลืออย่างกากถั่วดาวอินคาและเปลือกส้มโอ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ และยังมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาด้วยกระบวนการแช่เยือกแข็งด้วยและบทความวิชาการ 8 เรื่อง ซึ่งให้ความรู้เกี่ยวกับสารสำคัญอย่างสารฟลาโวนอยด์ในวัตถุดิบธรรมชาติ และยังได้รวบรวมการเพาะเลี้ยงสาหร่ายและจุลินทรีย์เพื่อให้ได้สารสำคัญที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพอีกด้วย

กองบรรณาธิการขอขอบคุณผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้ความกรุณาในการประเมินและเสนอแนะแก้ไขจนได้บทความที่มีความสมบูรณ์ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผู้อ่านจะได้รับความรู้เชิงวิชาการทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารที่มีความน่าเชื่อถือ ตลอดจนสามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงในการต่อยอดพัฒนาองค์ความรู้เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อทั้งงานวิจัยและการต่อยอดในอุตสาหกรรมอาหารต่อไป



แบบสอบถาม

ข้อมูล วรรณคดี และข้อความใด ๆ ที่ปรากฏในวารสารวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

เป็นของผู้เขียนหรือเจ้าของต้นฉบับเดิมโดยเฉพาะ

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่จำเป็นต้องเห็นพ้องด้วย