



มหาวิทยาลัยมหิดล
สถาบันโภชนาการ

รายงานประจำปี 2558

ANNUAL REPORT 2015
Institute of Nutrition
Mahidol University



MAHIDOL

คำนำ



สถาบันโภชนาการได้จัดทำรายงานประจำปี 2558 เพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่สำคัญในด้านการบริหาร การศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทำให้ทราบถึงความก้าวหน้าและผลสำเร็จในการดำเนินงานของสถาบันตามวิสัยทัศน์ของสถาบันที่มุ่งสู่สถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในภูมิภาคอาเซียน ภายในปี พ.ศ. 2564 โดยในปี 2558 สถาบันมีผลงานวิจัยที่สำคัญ ได้แก่ สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายสำหรับเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ระบบประเมินติดตามร้านอาหารรอบรั้วโรงเรียนเพื่อป้องกันปัญหาโรคอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เครื่องผสมไอโอดีนต้นทุนต่ำสูตรผสมไอโอดีนสำหรับเกลือทุกประเภทและข้อมูลการประเมินความเสี่ยงการได้รับอันตรายทางเคมีจากการบริโภคอาหารของประชากรไทย นอกจากนี้ สถาบันยังได้รับรางวัลหน่วยงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Office) ในระดับดีเยี่ยม (ระดับทอง) จากกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุขและโรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ผักอบรมและผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” ได้รับการรับรองมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ดิฉันขอขอบคุณผู้บริหาร คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ทุกท่านที่ได้ร่วมแรงร่วมใจในการปฏิบัติหน้าที่อย่างเต็มที่ เพื่อให้สถาบันมีการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและสร้างประโยชน์ให้แก่ประชาชน สังคมและประเทศชาติ รวมทั้งขอขอบคุณผู้ที่ให้การสนับสนุนข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการจัดทำรายงานฉบับนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานประจำปีฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย)

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| ❖ คำนำ | |
| ❖ ปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์และพันธกิจ สถาบันโภชนาการ | 1 |
| ❖ แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ พ.ศ. 2556-2559 | 2 |
| ❖ ประวัติสถาบันโภชนาการ | 4 |
| ❖ โครงสร้างการบริหารงาน | 7 |
| ❖ รางวัลและผลงานดีเด่น | 12 |
| ❖ ทรัพยากรบุคคล | 16 |
| ❖ งบประมาณ | 19 |
| ❖ เทคโนโลยีสารสนเทศ | 22 |
| ❖ ความร่วมมือทางวิชาการ | 28 |
| ❖ สวัสดิการ | 31 |
| ❖ การจัดการสิ่งแวดล้อม | 33 |
| ❖ การวิจัย | 37 |
| ❖ การศึกษา | 55 |
| ❖ การบริการวิชาการ | 66 |
| ❖ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและการกีฬา | 75 |

ปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์และพันธกิจ สถาบันโภชนาการ

ปรัชญา (Philosophy)

อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดี และเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน

ปณิธาน (Determination)

สถาบันจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและภูมิภาคอาเซียน

วิสัยทัศน์ (Vision)

มุ่งสู่สถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในภูมิภาคอาเซียน ภายในปี พ.ศ. 2564

พันธกิจ (Mission)

- ดำเนินการวิจัยที่ได้มาตรฐานสากลบนพื้นฐานของสหวิทยาการ เพื่อสร้างองค์ความรู้ และการประยุกต์ความรู้ที่ตอบสนองต่อภาคสังคมและเศรษฐกิจ ในการส่งเสริมงานด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและภูมิภาคอาเซียน
- สร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรม และสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชน สังคม และภูมิภาคอาเซียน
- ให้บริการวิชาการ เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ และถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการแก่ชุมชน สังคม และภูมิภาคอาเซียนโดยคำนึงถึงสาธารณสุขประโยชน์เป็นที่ตั้ง
- สร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาทางวิชาการ

แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ พ.ศ. 2556-2559

| ยุทธศาสตร์ | วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ | กลยุทธ์ |
|--|--|---|
| 1. ความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ | 1. เพื่อสร้างผลงานวิจัยมีคุณภาพสูงเป็นที่ยอมรับในระดับชาตินานาชาติ และมีศักยภาพในการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสุขภาพที่ดีของประชาชน ชุมชน สังคม และเศรษฐกิจของประเทศและภูมิภาค | <ol style="list-style-type: none"> ผลักดันการทำงานวิจัยที่เป็นจุดแข็งและสาขาใหม่ตามยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศและโลกด้านอาหาร และโภชนาการ สนับสนุนการทำงานวิจัยร่วมกับหน่วยงาน/องค์กรต่างประเทศ วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน |
| 2. ความเป็นเลิศในการจัดการศึกษาด้านอาหาร และโภชนาการ | 2. เพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการจัดการเรียนการสอนด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารสู่มาตรฐานสากลและมาตรฐานวิชาชีพ | <ol style="list-style-type: none"> พัฒนาคุณภาพและมาตรฐานหลักสูตรสู่มาตรฐานสากลและมาตรฐานวิชาชีพ ส่งเสริมศักยภาพทางวิชาการของนักศึกษาเพื่อให้สามารถแข่งขันได้ พัฒนาคุณภาพงานบริการการศึกษาที่ครบวงจร เพื่อรองรับการขยายงาน |
| 3. ความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ | 3. เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการที่ได้มาตรฐานสากลและมีส่วนช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน | <ol style="list-style-type: none"> พัฒนาคุณภาพและมาตรฐานห้องปฏิบัติการและรายการทดสอบตามมาตรฐานสากล ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการสู่สังคม ภาครัฐ ภาค เอกชน ทั้ง ใน ประเทศ และ ต่างประเทศ ร่วมกับหน่วยงานเครือข่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อพัฒนางานบริการวิชาการเพื่อสังคม ขยายและต่อยอดความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศ |

| ยุทธศาสตร์ | วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ | กลยุทธ์ |
|---------------------------------------|---|--|
| 4. องค์กรมีสมรรถนะสูงและมีความยั่งยืน | 4. เพื่อให้สถาบันเป็นองค์กรที่มีสมรรถนะสูง สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน และเป็นไปตามหลักธรรมาภิบาล บนพื้นฐานการมีบุคลากรที่มีคุณภาพและมีความผูกพันต่อองค์กร | 1. สื่อสารและสร้างการมีส่วนร่วมของบุคลากรในการบริหารงาน |
| | | 2. บริหารจัดการงบประมาณและทรัพย์สินเพื่อความยั่งยืน |
| | | 3. ประยุกต์ใช้เกณฑ์คุณภาพ EdPEx ระบบตรวจสอบภายในและบริหารความเสี่ยงในการจัดการองค์กร |
| | | 4. สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามแนววิชาชีพและมีความสุข |
| | | 5. เสริมสร้างองค์กรแห่งการเรียนรู้ |
| | | 6. พัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐานและเทคโนโลยี เพื่อรองรับการขยายงานตามพันธกิจหลัก |
| | | 7. บริหารจัดการและควบคุมการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม |
| | | 8. ร่วมสืบสานและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมประเพณี |

ประวัติสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ตั้งอยู่เลขที่ 25/25 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

ความเป็นมาของสถาบันโภชนาการ เริ่มจากปัญหาโภชนาการของประเทศไทยได้รับความสนใจจาก นักวิชาการและผู้บริหารระดับต่าง ๆ ของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากมหาวิทยาลัยและกระทรวงสาธารณสุข โดยการสนับสนุนขององค์การระหว่างประเทศ เช่น UNICEF เป็นต้น ทำให้ผู้ที่คลุกคลีกับปัญหาโภชนาการใน หน่วยงานสำคัญ ได้แก่ นายอุทัย พิศัลยบุตร ผู้อำนวยการกองโภชนาการในขณะนั้น นายแพทย์อมร นนทสุต จากกระทรวงสาธารณสุข ดร.สาโรช บัวศรี จากกระทรวงศึกษาธิการ และศาสตราจารย์ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี จากมหาวิทยาลัยมหิดลร่วมปรึกษากัน และเกิดข้อสรุปที่สำคัญยิ่งของปัญหาโภชนาการ คือ โรคขาดอาหาร ซึ่งมี ผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยและศักยภาพของคนไทยเป็นอย่างมาก จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างจริงจัง และการแก้ไขปัญหานี้จะไม่ประสบความสำเร็จ หากให้หน่วยงานด้านสาธารณสุขรับผิดชอบเพียงฝ่ายเดียว เนื่องจากมี ปัจจัยหลายอย่างที่เกี่ยวข้องกัน ทั้งด้านการบริโภค การเลี้ยงดูเด็ก การดูแลสุขภาพ การศึกษาทั่วไป การศึกษา วิจัย และการพัฒนา นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการจึงเห็นพ้องกันว่าแผนพัฒนาด้านอาหารและ โภชนาการจะต้องเป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งต่อมาได้รับการบรรจุไว้ใน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) นอกจากนี้จะทำให้มีการร่วมประสานกัน ดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการระดับประเทศ ระหว่างกระทรวง ทบวง และกรมต่าง ๆ แล้ว ยังกำหนดให้ จัดตั้งสถาบันอาหารและโภชนาการแห่งชาติขึ้นเพื่อรับผิดชอบการวิจัย การผลิตและพัฒนาบุคลากร และการ ให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในประเทศไทย เพื่อส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ สามารถดำเนินงาน ให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แต่ด้วยลักษณะงานสำคัญที่ต้อง รับผิดชอบ คือ การวิจัยและการจัดการศึกษาและฝึกอบรม จึงมีข้อเสนอแนะว่าสมควรจัดตั้งเป็นสถาบันวิชาการ ขึ้นใหม่ในมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดการดำเนินงานที่คล่องตัวและสามารถเชื่อมประสานกับหน่วยงานต่าง ๆ ได้อย่างมี ประสิทธิภาพ เมื่อพิจารณาการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในขณะนั้นพบว่า มหาวิทยาลัยมหิดลมีความ พร้อมทางด้านนี้มากที่สุด รัฐบาลจึงเห็นชอบให้จัดตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการขึ้นใหม่ในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยมี ศาสตราจารย์ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี ซึ่งเป็นคณบดีคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีในขณะนั้น เป็น แกนนำสำคัญร่วมกับศาสตราจารย์ แพทย์หญิงสาคร ธนमितต์ ทั้งสองท่านมีประสบการณ์ด้านโภชนาการเมื่อ ศึกษาอยู่ ณ ต่างประเทศ และได้นำความรู้และประสบการณ์มาดำเนินการศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่าง ต่อเนื่อง

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการก่อตั้งเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2520 โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 94 ตอนที่ 8 มีศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก (พ.ศ. 2521-2530) ผู้อำนวยการในลำดับถัดมา ได้แก่ ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิง คุณสาคร ธนमितต์

(พ.ศ. 2530-2534) ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิริรินทร์ (พ.ศ. 2534-2542) รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต (พ.ศ. 2542-2546) รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร วสันตวิสุทธิ (พ.ศ. 2546-2550) และศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต (พ.ศ. 2550-ปัจจุบัน)

ในระยะเริ่มแรกสถาบันอาศัยสถานที่ของศูนย์วิจัย คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็น สำนักงานชั่วคราว ประมาณปีพ.ศ. 2524 จึงเริ่มก่อสร้างอาคารถาวร ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และได้ ย้ายเข้าทำงานที่อาคารใหม่ในปีพ.ศ. 2529 ทั้งนี้ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีเสด็จเป็นองค์ ประธานในพิธีเปิดอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2530

นับตั้งแต่ก่อตั้งจนถึงปัจจุบัน สถาบันได้ดำเนินการดำเนินงานวิจัยทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชน และจัดให้มีการเรียนการสอนและการฝึกอบรมทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ อีกทั้งยังให้บริการทางด้าน วิชาการ โดยมีปรัชญา คือ อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดีและเสริมสร้าง ศักยภาพของประชาชน และมีปณิธาน คือ สถาบันจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและ คุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและภูมิภาค

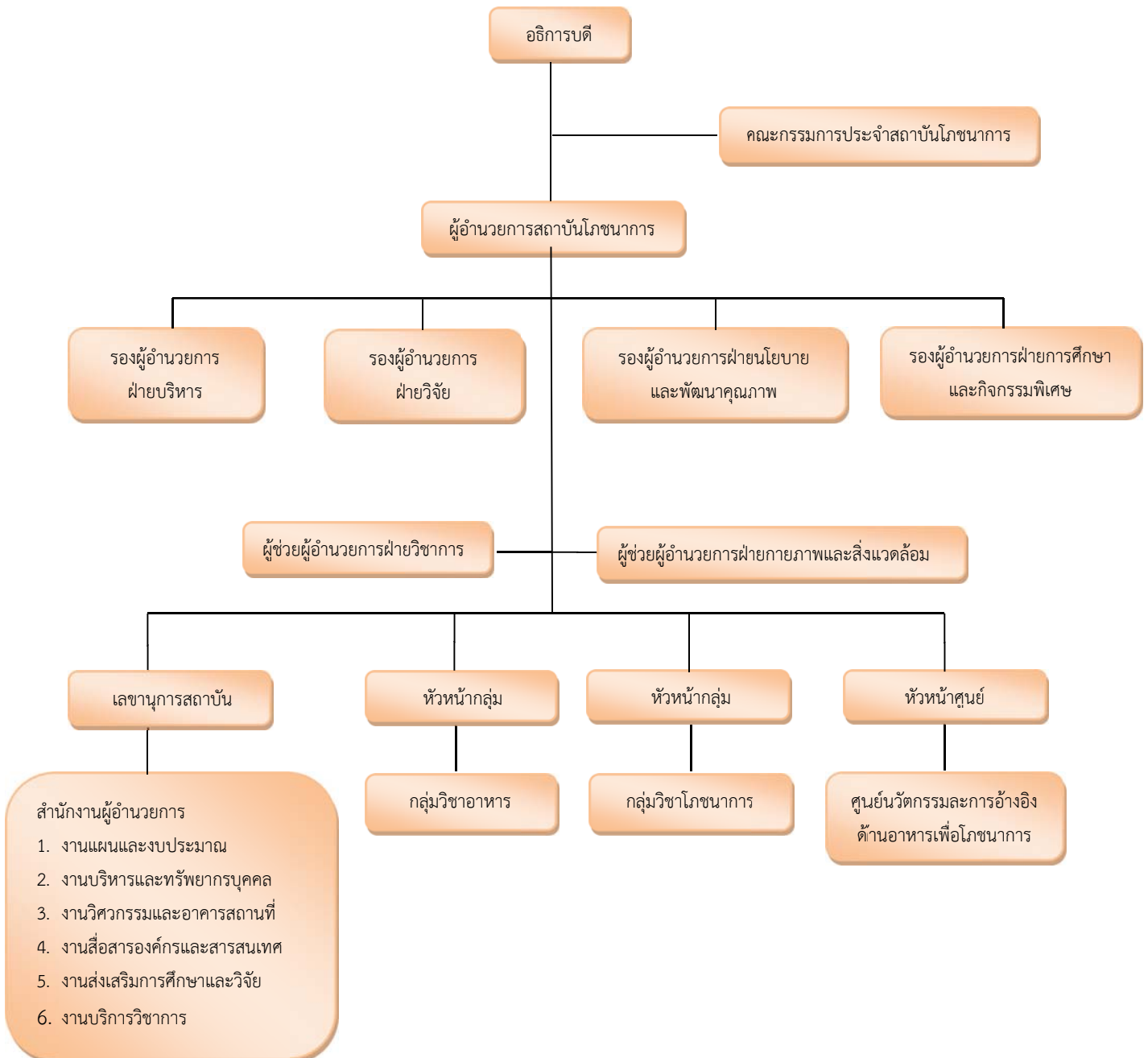
สถาบันได้รับการยอมรับให้เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารของ องค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) และศูนย์ ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่ง สหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) ดัชนีชี้วัด ความสำเร็จของสถาบันได้แก่การมีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการของชาติโดยมีส่วนร่วมในการกำหนด นโยบายด้านอาหารและโภชนาการของชาติ และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการใน ประเทศเพื่อนบ้านด้วย การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องทำให้ปัญหาทุพโภชนาการของประเทศลดลง ประกอบกับ การเปลี่ยนแปลงทางด้านสภาวะเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ทำให้การดำเนินงานของสถาบันเปลี่ยนแปลง จากการมุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเป็นการศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่ เหมาะสมกับวัยต่าง ๆ ตลอดวงจรชีวิต จากการทำงานในด้านอาหารและโภชนาการทำให้เกิดความร่วมมือของ กลุ่มนักวิชาการที่มีความชำนาญทางด้านเกษตร ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทาง อาหาร จุลชีววิทยาพิษวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน สาธารณสุขชุมชน การวางแผนทางด้านอาหารและ โภชนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬา วิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ มานุษยวิทยา ศึกษาศาสตร์และการเผยแพร่ สื่อสารและพฤติกรรมศาสตร์

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการเปลี่ยนชื่อเป็นสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2552 ตามประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่องการจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ลงวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2552 เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2550



โครงสร้างการบริหารงาน

สถาบันโภชนาการแบ่งหน่วยงานเป็นสำนักงานผู้อำนวยการ กลุ่มวิชาอาหาร กลุ่มวิชาโภชนาการ และศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ ดังนี้



ทำเนียบผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ (อดีต-ปัจจุบัน)



ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี
พ.ศ. 2521-2530



ศ.เกียรติคุณ พญ.คุณสาคร ชนมิตต์
พ.ศ. 2530-2534



ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์
พ.ศ. 2534-2542



รศ. ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต
พ.ศ. 2542-2546



รศ. ดร.เอมอร วสันตวิสุทธิ์
พ.ศ. 2546-2550



ศ. ดร.วิสิฐ จະวะะสิต
พ.ศ. 2550-ปัจจุบัน

ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ



ศ. ดร.วิสิฐ จະวะะสิต
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร



ผศ. ดร.วันทนี เกรัมย์สินยศ
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย



อ. ดร.จินต์ จรุงรักษ์
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษาและกิจกรรมพิเศษ



ผศ. ดร.สิตมา จิตตินันท์
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ



อ. ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ



ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลท์
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายกายภาพและสิ่งแวดล้อม

คณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ



ศ. ดร.วิสิฐ จະวะสิด
ประธานกรรมการ



ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
กรรมการ



ผศ. ดร.วันนี้อย์ เกียรติยศ
กรรมการ



ผศ. ดร.สิติมา จิตตินันท์
กรรมการ



อ. ดร.จินต์ จรุงรักษ์
กรรมการ



รศ. ดร. พญ.นลินี จงวิริยะพันธุ์
กรรมการ



ผศ. ดร. ทพญ.ศุภพร ตราชูธรรม
กรรมการ



ผศ. ดร.ชนิดา ปิชาติการ
กรรมการ



อ. ดร.นันทพล ตั้งสุภูมิ
กรรมการ



รศ. ดร.ชรราชิต จุฑประสงค์
กรรมการ



รศ. ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พัฒนา
กรรมการ



ผศ. ดร.ปริญรัตน์ ธนวิทย์ภักดี
กรรมการ



ผศ. ดร.เอกราช เกตวิทย์
กรรมการ



นางวันเพ็ญ วิมลพิรพัฒนา
กรรมการ



นายสมโชค คุณสนอง
กรรมการ



นางศิริพร โกสุม
กรรมการ



น.ส.พัชรา ตันตศิริคุณ
กรรมการและเลขานุการ

รางวัลและผลงานดีเด่น

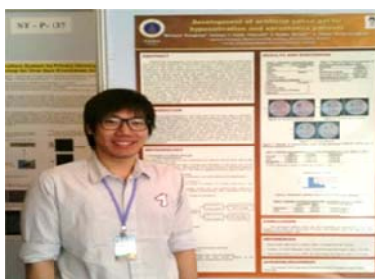
บุคลากรที่ได้รับรางวัล

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล | ชื่อผลงานที่ได้รับรางวัล | หน่วยงานที่ให้รางวัล |
|----------|--|--|--|
| 1 | รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย | ผลงานวิจัยดีเด่นเรื่อง คุณค่าผลไม้ไทย (Thai Fruits - Functional Fruits) | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) |
| 2 | รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต จุดประสงค์ | รางวัลการนำเสนอผลงานแบบ Oral presentation กลุ่ม Experimental Nutrition ประเภท Staff เรื่อง Stability of iodine content of iodized salt packed in small and large plastic bags after indoor and sunlight storages | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 8 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา |
| 3 | รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต จุดประสงค์ | รางวัล Young Scientist Award (Ajinomoto Award) “The Outstanding Nutrition Research for Thai Society Development” | Ajinomoto Award ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุม ไบเทค บางนา |
| 4 | รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์ | รางวัลผลงานวิจัยดีเด่นเรื่อง คุณค่าผลไม้ไทย (Thai Fruits-Functional Fruits) | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) |



นักศึกษาที่ได้รับรางวัล

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล | ผลงานที่ได้รับรางวัล | หน่วยงานที่ให้รางวัล |
|----------|--------------------------------|---|--|
| 1 | นางสาวนิภาวรรณ ธาตุทอง | Development and validation of innovative nutritional education tool for at-risk hypertensive people: A pilot study in Ratchaburi province in Thailand | Nestle Nutrition Research Award ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา |
| 2 | นางสาวพัชรี มั่นคง | การศึกษาความสามารถในการต้านออกซิเดชันและต้านการเกิดไกลเคชันของมันเทศสดและนึ่งสายพันธุ์ไทยที่มีการวางแผนการปลูก | ทุนวิจัย นิวทรีไลต์ (Nutrilite Research Award) |
| 3 | นางสาวสุชาดา ไกรเพชร | ศักยภาพของฝักมะระต่อการเหนี่ยวนำให้เกิด Apoptosis ของเซลล์มะเร็งลำไส้ใหญ่ในหนูเม้าส์ | ทุนวิจัยนิวทรีไลต์ (Nutrilite Research Award) |
| 4 | นางสาวณัฐรัชชธร นันทกรสุตนันท์ | ICAAI2004 Best Poster Presentation Award เรื่อง “Anti-cholinesterase Inhibitory activities of different varieties of chili peppers extracts | การประชุม The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 Fresh Produce, Novel Process and Health Product ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย |
| 5 | นางสาวปิยนิตย์ ชูรักษ์ | Thai food consumption, nutritional status, and impact on environment | The 12th Asian Congress of Nutrition Travel Award จากการประชุม 12th Asian Congress of Nutrition on May 12-18, 2015, PACIFICO Yokohama, Japan |



บุคลากรที่ได้รับรางวัลของสถาบันโภชนาการ

| ประเภท | ผู้ได้รับรางวัล |
|--|------------------------------|
| 1. อาจารย์ตัวอย่างของสภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ | ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลท์ |
| 2. ข้าราชการ ประเภทวิชาการ | นางสาวริญญา เจริญศิริ |
| 3. พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาการอายุงานมากกว่า 10 ปี | ผศ. ดร.นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล |
| 4. พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาชีพ หรือบริหารงานทั่วไปอายุงานมากกว่า 10 ปี | นางอรพินท์ บรรจง |
| 5. พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาชีพ หรือบริหารงานทั่วไปอายุงานน้อยกว่า 10 ปี | นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์ |
| 6. ลูกจ้างประจำเงินงบประมาณ | นายบุญเลิศ นารีไผ่ |
| 7. แม่ดี-บุคลากรเด่น | นางเฉลลา คงพูลสิน |



การได้รับรองมาตรฐานคุณภาพของสถาบันโภชนาการ ปีงบประมาณ 2558

| ลำดับที่ | หน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน | มาตรฐานคุณภาพที่ได้รับ |
|----------|---|---|
| 1 | ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ | การรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการด้านการวิเคราะห์อาหารจากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข |
| 2 | โรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ผักอบรมและผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดสถาบันโภชนาการ | การผลิตตามมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (น้ำบริโภค) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 3. | สถาบันโภชนาการ | หน่วยงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Office) ในระดับดีเยี่ยม (ระดับทอง) จากกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม |



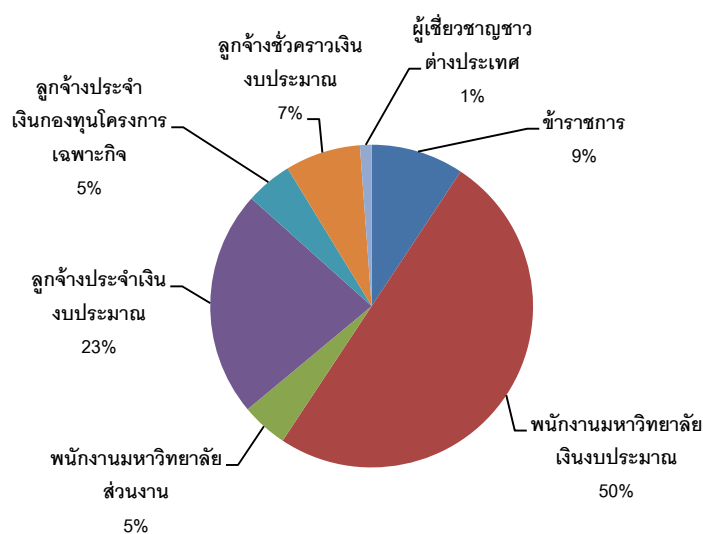
ทรัพยากรบุคคล

จำนวนบุคลากร

ในปีงบประมาณ 2558 สถาบันมีบุคลากร รวมทั้งสิ้น 172 คน จำแนกเป็นสายวิชาการ 34 คน (ร้อยละ 20) และสายสนับสนุน 138 คน (ร้อยละ 80) ดังนี้

| ประเภท | ข้าราชการ | พนักงานมหาวิทยาลัย เงินงบประมาณ | พนักงานมหาวิทยาลัย ส่วนงาน | ลูกจ้างประจำ เงิน งบประมาณ | ลูกจ้างประจำ รายได้ (กองทุน เฉพาะกิจ) | ลูกจ้าง ชั่วคราวเงิน งบประมาณ (เงินอุดหนุน โครงการ) | ลูกจ้างชั่วคราว เงินงบประมาณ (ผู้เชี่ยวชาญชาว ต่างประเทศ) | รวม |
|-----------------------|-----------|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--|---|--|-----|
| สายวิชาการ | 3 | 31 | - | - | - | - | - | 34 |
| 1. ศาสตราจารย์ | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 2. รองศาสตราจารย์ | 1 | 6 | - | - | - | - | - | 7 |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | 2 | 10 | - | - | - | - | - | 12 |
| 4. อาจารย์ | - | 13 | - | - | - | - | - | 13 |
| 5. นักวิจัย | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| สายสนับสนุน | 13 | 55 | 8 | 39 | 8 | 13 | 2 | 138 |
| รวม | 16 | 86 | 8 | 39 | 8 | 13 | 2 | 172 |

แผนภูมิที่ 1 จำนวนบุคลากร ประจำปีงบประมาณ 2558

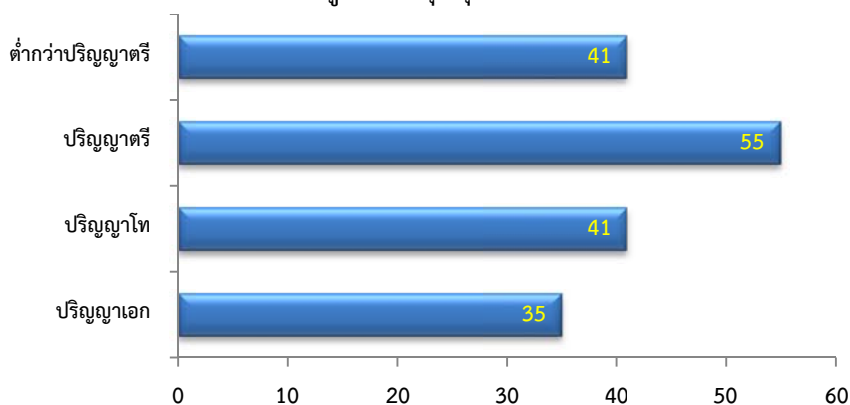


คุณวุฒิการศึกษา

สถาบันมีบุคลากรที่มีคุณวุฒิศึกษาปริญญาเอก 35 คน ปริญญาโท 41 คน ปริญญาตรี 55 คน และต่ำกว่าปริญญาตรี 41 คน รวมทั้งสิ้น 172 คน

| ประเภท | ปริญญาเอก | ปริญญาโท | ปริญญาตรี | ต่ำกว่าปริญญาตรี | รวม |
|-------------|-----------|-----------|-----------|------------------|------------|
| สายวิชาการ | 33 | 1 | - | - | 34 |
| สายสนับสนุน | 2 | 40 | 55 | 41 | 138 |
| รวม | 35 | 41 | 55 | 41 | 172 |

แผนภูมิที่ 2 คุณวุฒิการศึกษา



ตำแหน่งทางวิชาการ ตำแหน่งผู้เชี่ยวชาญ และตำแหน่งผู้ชำนาญการพิเศษ

สถาบันมีผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 20 คน ตำแหน่งผู้เชี่ยวชาญ และตำแหน่งผู้ชำนาญการพิเศษ จำนวน 8 คน รวมทั้งสิ้น 28 คน

| ประเภท | ข้าราชการ | พนักงานมหาวิทยาลัย | พนักงานฯ ส่วนงาน | รวม |
|--|-----------|--------------------|------------------|-----------|
| สายวิชาการ | 3 | 17 | - | 20 |
| 1. ศาสตราจารย์ | - | 1 | - | 1 |
| 2. รองศาสตราจารย์ | 1 | 6 | - | 7 |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | 2 | 10 | - | 12 |
| สายสนับสนุน | 1 | 6 | 1 | 8 |
| 1. ผู้เชี่ยวชาญ (นักปฏิบัติการวิจัย) | - | 2 | - | 2 |
| 2. ผู้ชำนาญการพิเศษ (นักวิจัย) | 1 | - | - | 1 |
| 3. ผู้ชำนาญการพิเศษ (นักปฏิบัติการวิจัย) | - | 2 | - | 2 |
| 4. ผู้ชำนาญการพิเศษ (เจ้าหน้าที่วิจัย) | - | 1 | - | 1 |
| 5. ผู้ชำนาญการพิเศษ (นักประชาสัมพันธ์) | - | 1 | - | 1 |
| 6. ผู้ชำนาญการพิเศษ (นักวิทยาศาสตร์) | - | - | 1 | 1 |
| รวม | 4 | 23 | 1 | 28 |

การพัฒนาบุคลากร

สถาบันได้สนับสนุนให้บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนวิชาการได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทั้งด้านความรู้ ความสามารถ และทักษะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน เช่น เข้าร่วมการฝึกอบรมในหัวข้อที่จะเพิ่มศักยภาพทั้งด้านความรู้ในสาขาวิชาและความรู้ที่สนใจ ที่มีทั้งการจัดการอบรมภายในสถาบัน และการส่งเข้าร่วมอบรมภายนอกสถาบัน ให้บุคลากรลาศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น การเข้าร่วมฟังการบรรยาย ฝึกอบรม สัมมนา ดูงาน ตลอดจนการนำเสนอผลงานวิชาการในที่ประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยใช้งบประมาณจากเงินงบประมาณแผ่นดิน เงินรายได้สถาบันและเงินกองทุนพัฒนาบุคลากร รวมทั้งสิ้น 112,300 บาท



การสร้างความผูกพันในองค์กร

| ความผูกพันของบุคลากรที่มีต่อหน่วยงาน | ค่าเฉลี่ย (X) | ระดับความผูกพัน |
|--|--------------------|-----------------|
| 1. ความพยายามทุ่มเทในการปฏิบัติงาน | 4.12 | มากที่สุด |
| 2. ความภาคภูมิใจและจงรักภักดีต่อหน่วยงาน | 4.13 | มากที่สุด |
| 3. การเป็นส่วนหนึ่งของหน่วยงาน | 3.75 | มากที่สุด |

ปัจจัยที่ส่งผลต่อความผูกพันของบุคลากร

1. มีความพึงพอใจในลักษณะงานที่ปฏิบัติ
2. มีความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน
3. ได้รับการยอมรับนับถือจากผู้บังคับบัญชาและเพื่อนร่วมงาน
4. มีความก้าวหน้าในหน้าที่การงาน
5. หน่วยงานมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับ

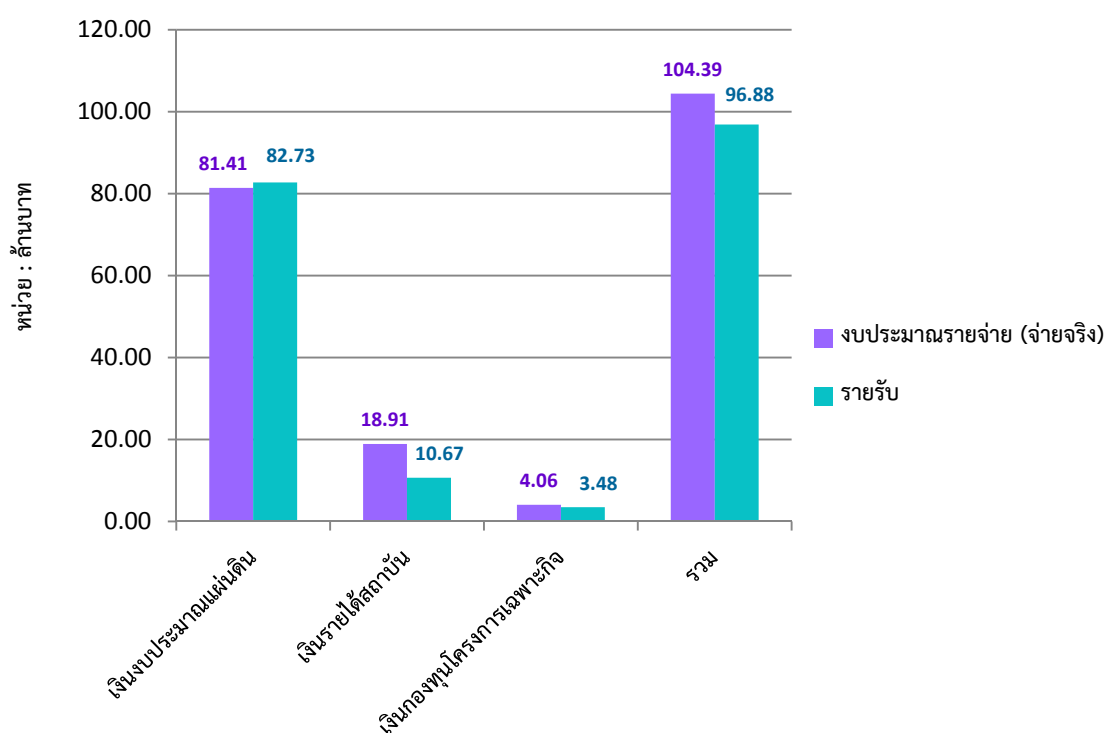
งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายและรายรับจากเงินงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ ปีงบประมาณ 2558

สถาบันมีการใช้จ่ายงบประมาณรวมทั้งสิ้น 104,388,967 บาท และมีรายรับจำนวนทั้งสิ้น 96,880,375 บาท ดังนี้

| ประเภท | งบประมาณรายจ่าย (จ่ายจริง) | รายรับ |
|------------------------------------|----------------------------|------------|
| 1. งบประมาณแผ่นดิน | 81,414,797 | 82,726,493 |
| 2. เงินรายได้สถาบัน | 18,912,388 | 10,668,938 |
| 3. เงินรายได้กองทุนโครงการเฉพาะกิจ | 4,061,782 | 3,484,944 |
| รวม | 104,388,967 | 96,880,375 |

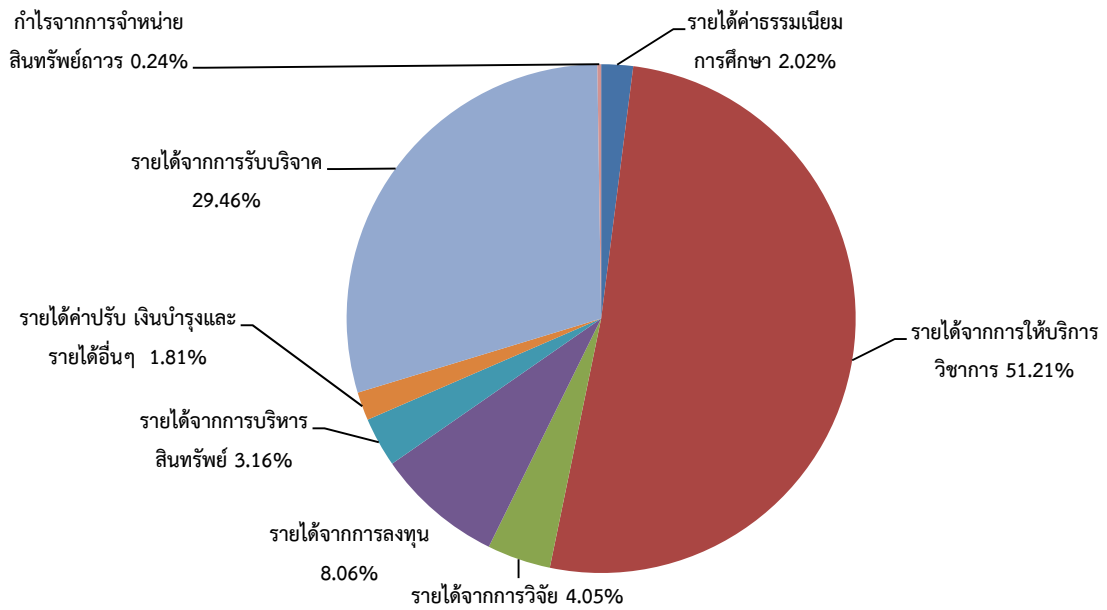
แผนภูมิที่ 3 งบประมาณรายจ่ายและรายรับจากเงินงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ ปีงบประมาณ 2558



รายรับจากเงินรายได้สถาบัน

| ประเภทรายได้ | จำนวนเงิน (บาท) |
|---|-------------------|
| 1. รายได้ค่าธรรมเนียมการศึกษา | 215,000 |
| 2. รายได้จากการให้บริการวิชาการ | 5,464,000 |
| 3. รายได้จากการวิจัย | 432,134 |
| 4. รายได้จากการลงทุน | 859,754 |
| 5. รายได้จากการบริหารสินทรัพย์ | 336,784 |
| 6. รายได้ค่าปรับเงินบำรุงและรายได้อื่นๆ | 192,831 |
| 7. รายได้จากการรับบริจาค | 3,143,335 |
| 8. กำไรจากการจำหน่ายสินทรัพย์ถาวร | 25,100 |
| รวม | 10,668,938 |

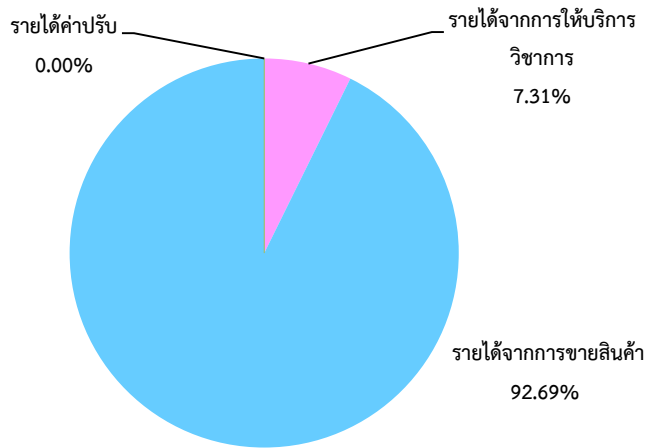
แผนภูมิที่ 4 รายรับจากเงินรายได้สถาบัน



รายรับจากเงินรายได้กองทุนโครงการเฉพาะกิจ

| ประเภทรายได้ | จำนวนเงิน (บาท) |
|---------------------------------|-----------------|
| 1. รายได้จากการให้บริการวิชาการ | 254,640 |
| 2. รายได้จากการขายสินค้า | 3,230,189 |
| 3. รายได้ค่าปรับ | 115 |
| รวม | 3,484,944 |

แผนภูมิที่ 5 รายรับจากเงินรายได้กองทุนโครงการเฉพาะกิจ



เทคโนโลยีสารสนเทศ

งานเทคโนโลยีสารสนเทศสถาบันโภชนาการ ครอบคลุมทั้งในเรื่องของระบบอินเทอร์เน็ต (www.inmu.mahidol.ac.th) ระบบอินเทอร์เน็ต ระบบฐานข้อมูลต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่ข่าวสาร ความรู้ด้านอาหาร และโภชนาการแก่ประชาชนทั่วไปและบุคลากร ตลอดจนนักศึกษา และเพื่ออำนวยความสะดวก ประหยัด และรวดเร็ว ในการทำงานของบุคลากรและผู้บริหาร โดยในปีงบประมาณ 2558 มีผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. เว็บไซต์สถาบันโภชนาการ (www.inmu.mahidol.ac.th)

เป็นช่องทางหนึ่งที่สถาบันใช้ในการเผยแพร่ข่าวสาร ผลงานวิจัย ผลิตภัณฑ์ และความรู้ด้านอาหาร และโภชนาการในรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งในรูปแบบเอกสาร วิดีทัศน์ และวิทยุ เพื่อให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายในปีงบประมาณ 2558 เว็บไซต์ของสถาบันมีผู้เข้าเยี่ยมชม จำนวน 1,173,110 ครั้ง มีจำนวนหน้าเพิ่มขึ้น 585 หน้า โดยมีรายละเอียดที่เพิ่มขึ้น ดังนี้

- 1.1 ปรับโฉม Home page INMU-Green
- 1.2 บทความ จำนวน 7 เรื่อง
- 1.3 วิดีทัศน์อาหารตลอดวงจรชีวิต จำนวน 30 ตอน
- 1.4 รายการวิทยุอาหารตลอดวงจรชีวิต จำนวน 30 ตอน
- 1.5 ประชาสัมพันธ์ ข่าวสาร ข้อมูลผ่าน social network จำนวน 79 ครั้ง
- 1.6 ประชาสัมพันธ์ ข่าวสาร หน้าเว็บสถาบันโภชนาการ ในข่าวและกิจกรรม จำนวน 74 ครั้ง

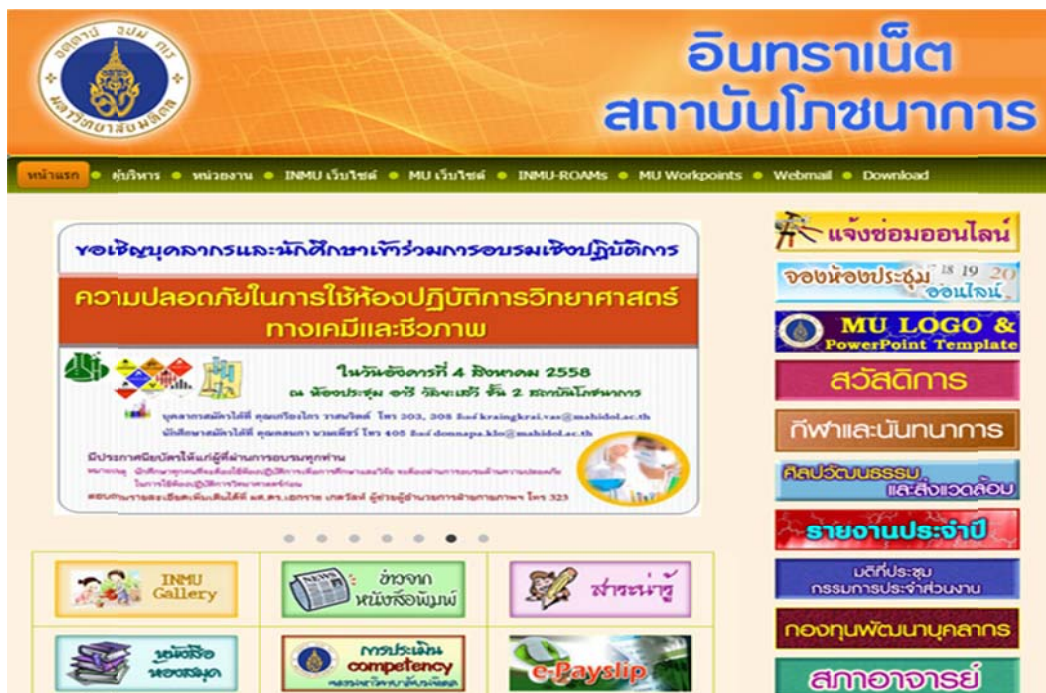




2. ระบบ Intranet (<http://10.19.1.42/intranet> หรือ <http://inmu/intranet>)

เป็นระบบเครือข่ายข้อมูลข่าวสารภายในสถาบัน ซึ่งในรอบปีงบประมาณ 2558 มีผู้เข้าชมทั้งสิ้น 12,691 ครั้ง ประกอบด้วย

- 2.1 ข่าวสารจากหน่วยงานต่าง ๆ
- 2.2 ข้อมูลโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ
- 2.3 ระบบฐานข้อมูล เช่น ระบบบุคลากร ระบบงานบริการวิชาการ
- 2.4 บริการดาวน์โหลดทั้ง software template และแบบฟอร์มต่าง ๆ
- 2.5 ปฏิทินกิจกรรม เพื่อแสดงรายการกิจกรรมต่างๆ ทั้งของสถาบันและหน่วยงานอื่นที่สำคัญ



3. ระบบฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการ ประกอบด้วย

- 3.1 ฐานข้อมูลค่าใช้จ่ายโครงการวิจัย
- 3.2 ฐานข้อมูลคอมพิวเตอร์
- 3.3 ฐานข้อมูลงานบริการวิเคราะห์
- 3.4 ฐานข้อมูลสวัสดิการ
- 3.5 ฐานข้อมูลเงินเดือน
- 3.6 ฐานข้อมูลการทำงานล่วงเวลา
- 3.7 ฐานข้อมูลบัญชีธนาคาร

4. ระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารจัดการพันธกิจโดยรวม (INMU ROAMS)

เป็นระบบฐานข้อมูลที่จัดทำเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารและเป็นเครื่องมือในการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรโดยมีวัตถุประสงค์ คือ

4.1 เพื่อสร้างระบบฐานข้อมูลบุคลากรทั้งสถาบันที่สามารถใช้ร่วมกันได้และมีความสะดวกรวดเร็วในการนำข้อมูลไปใช้กับการปฏิบัติงานประจำ

4.2 เพื่อลดปัญหาการกระจายตัวของข้อมูลที่มีความจำเป็นสำหรับนำไปใช้การปฏิบัติงานของบุคลากรในสายงานต่างๆ และใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารทุกระดับ

หน้าแรก | ข่าวประชาสัมพันธ์ | ปฏิทินการศึกษา |

ข่าวประชาสัมพันธ์

รายชื่อเจ้าหน้าที่และเบอร์ติดต่อ สำหรับเพิ่มเติม แก้ไข หรือลบข้อมูลภาระงานในระบบ INMU-ROAMS **new**

หากอาจารย์/บุคลากรพบข้อผิดพลาดในการบันทึกข้อมูลภาระงานของตนเองตามรายงานผลการปฏิบัติงานรายบุคคล โปรดแจ้งเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบบันทึกข้อมูลเข้าระบบ INMU-ROAM ดำเนินการแก้ไขโดยด่วน โปรดดูจากไฟล์แนบ

ไฟล์ : inmu_roams/upload/content/inmu_roams_news.pdf

เมื่อ: 11 เม.ย. 2558 15:27:03 น. , ข้อมูลโดย: สุชาติ สิริเศรษฐานนท์ [ดาวน์โหลดเมื่อ](#)

ข่าวประชาสัมพันธ์

คู่มือการใช้งานระบบ INMU ROAMS (User Manual) สำหรับอาจารย์ นักวิจัย และเจ้าหน้าที่สนับสนุนวิชาการ **new**

อาจารย์ นักวิจัย และเจ้าหน้าที่สนับสนุนวิชาการสามารถดาวน์โหลด คู่มือการใช้งานระบบ INMU ROAMS (User Manual) ไปใช้งานได้

เมื่อ: 11 เม.ย. 2558 13:53:14 น. [ดาวน์โหลดเมื่อ](#)

ข่าวประชาสัมพันธ์ ทั้งหมด >>

การใช้งานระบบ

Username :

Password :

ประเภทผู้ใช้งาน

ปฏิทินการศึกษา เดือน เมษายน 2559

| จ. | อ. | พ. | พฤ. | ศ. | ส. | อา. |
|----|----|----|-----|----|----|-----|
| 28 | 29 | 30 | 31 | 01 | 02 | 03 |
| 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 01 |
| 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 |

5. ระบบฐานข้อมูลแจ้งซ่อมออนไลน์

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้สำหรับแจ้งการซ่อมแซมครุภัณฑ์ หรืออุปกรณ์ต่าง ๆ ผ่านระบบเครือข่าย แทนการแจ้งซ่อมแบบเดิมที่ใช้กระดาษ ในระบบจะเก็บประวัติการแจ้งซ่อมดังนี้

- 5.1 รหัสครุภัณฑ์
- 5.2 งานที่ต้องการจะให้ซ่อม
- 5.3 ผู้แจ้งซ่อม
- 5.4 หน่วยงานที่ผู้แจ้งซ่อมสังกัด
- 5.5 หมายเลขโทรศัพท์ผู้แจ้ง
- 5.6 วัน เดือน ปี ที่แจ้งซ่อม
- 5.7 รายชื่อผู้ซ่อมงานชิ้นนั้น
- 5.8 วัน เดือน ปี ที่รับงาน
- 5.9 สถานะของงาน

นอกจากนี้ยังสามารถออกรายงานประวัติการซ่อมได้ด้วย



| เลขที่ | รหัสครุภัณฑ์ | ต้องการซ่อม/ใช้ทำอะไร | ผู้แจ้ง | งาน/หน่วย | จบ. | วันที่แจ้ง | ผู้ปฏิบัติงาน | วันที่รับงาน | สถานะ |
|-----------|-------------------------|------------------------------|----------|-------------------------|-----|------------|---------------|--------------|----------------|
| 150201359 | ทว-33-004 | ตู้แม่เหล็ก | ดอภกรม | วิทยาลัยทางอากาศ | 116 | 23/02/2015 | | | New Job |
| 150201358 | ทว-50-704 | บันไดรถเข็น | นงนุช | ศูนย์ทางอากาศ | 411 | 23/02/2015 | | | New Job |
| 150201357 | | พื้นกระเบื้องยาง | ศิรพล | ประชาสัมพันธ์ | 109 | 19/02/2015 | ว่าง | 20/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201356 | ทว-32-060-3 | นาฬิกาอิเล็กทรอนิกส์ | ราพี | โรงพยาบาลฯ ทางอากาศ | 410 | 19/02/2015 | ดี | 20/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201355 | ทว-37-041 | UPS | นงนุช | ศูนย์ทางอากาศ | 411 | 19/02/2015 | ดี | 20/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201354 | 2155000-9010000895317-7 | สายโทรศัพท์ | ธมเดช | พัสดุ | 101 | 19/02/2015 | ดี | 20/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201353 | ทว-36-045-2 | รถเข็น | สมศักดิ์ | โรงพยาบาลกองทัพอากาศ | 120 | 18/02/2015 | ว่าง | 19/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201349 | | สายวัดอุณหภูมิไม่แสดงค่า | ธดณ | ศูนย์ทางอากาศ | 303 | 17/02/2015 | ดี | 18/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201348 | ทว-54-732 | นมแดงไม่มีฝา | ชันทวี | โรงพยาบาลศูนย์ | 150 | 16/02/2015 | ว่าง | 17/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201344 | | ตู้เครื่องปรับอากาศ | ชันทวี | โรงพยาบาลศูนย์ | 150 | 13/02/2015 | ดี | 16/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201341 | | ปลั๊กเสียบตู้เย็น | กัญญา | อาคารสถานที่และยานพาหนะ | 103 | 13/02/2015 | สมบูรณ์ | 16/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201337 | | มิเตอร์ไฟฟ้าเสีย | ชันทวี | โรงพยาบาลกองทัพอากาศ | 150 | 12/02/2015 | ดี | 16/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201331 | | ถังแก๊สแก๊สหลอดไฟ | ทรงคนา | ศูนย์ทางอากาศ | 415 | 12/02/2015 | สมบูรณ์ | 16/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150201326 | | ตู้แม่เหล็กทางอิเล็กทรอนิกส์ | ทรงคนา | ศูนย์ทางอากาศ | 415 | 09/02/2015 | ว่าง | 10/02/2015 | กำลังดำเนินการ |
| 150101313 | 2155000-409000010179-0 | Pump สำหรับเครื่อง HPLC | นงนุช | ศูนย์ทางอากาศ | 411 | 27/01/2015 | ดี | 28/01/2015 | กำลังดำเนินการ |

Total 29 Record : 2 Page : 1 [2]

©2012 All Rights Reserved. IT 104U

วิทยาการบริการ สถาบันโกชนาคาร โทร.104

#07706

6.ระบบฐานข้อมูลจองห้องประชุมออนไลน์

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้สำหรับจองห้องประชุมหรือห้องเรียนผ่านระบบเครือข่ายแทนการจองห้องประชุมแบบเดิมที่ใช้กระดาษถึง 2 แผ่น ในระบบจะสามารถแก้ไขหรือยกเลิกการจองห้องประชุมได้ มีรายการห้องประชุมและห้องเรียนทั้งหมด ซึ่งจะมีภาพประกอบพร้อมรายละเอียดของห้อง เพื่อให้ผู้จองใช้เป็นทางเลือกที่เหมาะสม สามารถพิมพ์รายงานการจองห้องประชุมได้

ระบบจองห้องประชุมออนไลน์
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

หน้าหลัก | รายละเอียดห้องประชุม | Admin

เข้าสู่ระบบการจองห้องประชุม

ชื่อผู้ใช้:
รหัสผ่าน:
ตกลง | ยกเลิก

ตรวจสอบการจองห้อง

ห้อง: -ห้องประชุม-
วันที่:
ตกลง | ยกเลิก

แจ้งข่าว

- แจ้งใช้ห้องประชุมชั้น 3
- แจ้งการชำระการจองห้องประชุม

จำนวนผู้เยี่ยมชม #121887

| << เมื่อวานก่อน | | กุมภาพันธ์ 2558 | | | | | เมื่อวันถัดไป >> | |
|-----------------|----|-----------------|----|-----|----|----|------------------|--|
| อา. | จ. | อ. | พ. | พฤ. | ศ. | ส. | | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | |

:: ข้อมูลการจองห้องประชุม วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2558 ::

| ห้องประชุม | เวลา | เรื่อง | รายละเอียด |
|------------------------|---------------|--|------------|
| ห้องประชุมตรี วิเศษศรี | 08:00 - 15:59 | อบรมโครงการนำทีมแบบเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำ | 🔒 |
| ห้องประชุมชั้น 3 | 09:00 - 11:59 | สอน NND 603 | 🔒 |
| ห้องเรียน 2/3 | 09:00 - 15:59 | อบรมโครงการทางองค์สมเด็จพระเอกาทศ | 🔒 |
| ห้องเรียน 2/6 | 09:00 - 11:59 | สอน RAN 612 | 🔒 |
| ห้องประชุม 2/5 | 09:00 - 11:59 | สอน NUTX 603 | 🔒 |
| ห้องอาหารชั้น 2 | 10:00 - 15:29 | อบรมโครงการนำทีมแบบเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำ | 🔒 |
| ห้องประชุม 2/5 | 13:00 - 15:59 | ประชุมงานโครงการวิจัย | 🔒 |
| ห้องประชุมชั้น 4/2 | 14:00 - 16:29 | ปรึกษางาน | 🔒 |

มีรายการจองห้องประชุมทั้งหมด 8 รายการ แบ่ง 1 หน้า :

แจ้งระบบออนไลน์ | Intranet | MU Webmail | IMU | Mahidol
©2014 All Rights Reserved. IT IMU
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล โทร.191

7. ระบบฐานข้อมูลการบริหารเงินโครงการวิจัย

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้เก็บข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของโครงการวิจัย โดยในระบบจะมีหมวดหมู่ของค่าใช้จ่ายทั้งหมดเป็นข้อมูลตั้งต้น มีการบันทึกเงินสนับสนุนโครงการวิจัยแบ่งเป็นงวด เพื่อนำมาใช้ในการคำนวณหักลบกับค่าใช้จ่าย มีรายงานสรุปแยกตามหมวดใหญ่และหมวดย่อย เป็นต้นในปีงบประมาณ 2558 มีโครงการวิจัยที่ใช้ระบบฐานข้อมูลนี้ทั้งสิ้น 15 โครงการ

ความร่วมมือทางวิชาการ

สถาบันมีความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในประเทศและประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาค ในด้านวิชาการ การศึกษาและการวิจัย โดยสถาบันได้รับการคัดเลือกให้เป็นสถาบันสมทบของมหาวิทยาลัยสหประชาชาติ (UNU Affiliated Institute) เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) และเป็นศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition)

ในปีงบประมาณ 2558 สถาบันได้จัดทำข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

1. โรงพยาบาลเทพธารินทร์ จังหวัดกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ได้จัดทำข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการด้านการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ในการจัดฝึกภาคปฏิบัติทางคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานและโรคในกลุ่มเมตาบอลิซึม ณ โรงพยาบาลเทพธารินทร์ รวมถึงการสนับสนุนความร่วมมือในการผลิตบัณฑิตสร้างองค์ความรู้ใหม่การแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษา



2. มหาวิทยาลัย STI เมืองย่างกุ้ง ประเทศเมียนมาร์ ได้จัดทำข้อตกลงความร่วมมือเพื่อสนับสนุนด้าน การศึกษาการวิจัย และวัฒนธรรม เช่น การแลกเปลี่ยนของนักศึกษา อาจารย์ การร่วมวิจัยและตีพิมพ์ การ แลกเปลี่ยนข้อมูลต่าง ๆ การจัดการประชุมวิชาการ เป็นต้น



3. Ethiopian Public Health Institute, ประเทศเอธิโอเปียได้จัดทำข้อตกลงความร่วมมือเพื่อสนับสนุน ด้านงานวิจัยดังนี้ food fortification program, school lunch program, food safety and quality control รวมทั้งการสร้างศักยภาพของสถาบัน การร่วมกิจกรรมด้านการวิจัยต่างๆ และการแลกเปลี่ยนของ บุคลากรและนักศึกษาในสังกัด

4. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวง สาธารณสุขได้จัดทำข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์ ง่ายๆโดยได้กำหนดบทบาทหน้าที่ของทั้งสองสถาบันเพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการลดหวาน มัน เค็ม ของ ผู้บริโภค



นอกจากนี้ สถาบันยังเป็นผู้ประสานงานในการจัดทำข้อตกลงความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยมหิดล และ Western Sydney University ประเทศออสเตรเลีย โดยมีความร่วมมือทางด้านการศึกษา การวิจัย และการแลกเปลี่ยนนักศึกษา อาจารย์ เป็นต้น

ทั้งนี้ ทางสถาบันได้จัดการฝึกอบรมทางด้านโภชนาการให้กับองค์กรที่ได้จัดทำบันทึกข้อตกลง และ สนับสนุนการดำเนินงานของหน่วยงานอื่น เช่น สำนักความร่วมมือเพื่อการพัฒนาระหว่างประเทศ ในหัวข้อ International Training on Household Food Security for Nutrition Well-being, World Health Organization (WHO) ในหัวข้อ Food Safety และ FAO Regional Office for Asia and the Pacific (RAP) ในการจัดประชุมเรื่อง Report on Regional Consultation on Enhancing Inter-ministerial Coordination for Strengthening Food Safety เป็นต้น



สวัสดิการ

สถาบันโภชนาการมีการสนับสนุนสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ให้กับบุคลากรภายในสถาบัน เพื่อเสริมสร้างความสามัคคี และเพิ่มความสุขในการทำงานให้แก่บุคลากรของสถาบันอย่างทั่วถึงกำลังใจในการปฏิบัติงานและส่งเสริมให้บุคลากรมีสุขภาพที่ดี อาทิ การจัดทำหลักเกณฑ์การกู้เงินดอกเบี้ยต่ำ การยืมเงินไม่เสียดอกเบี้ย การให้เงินช่วยเหลือกรณีประสบภัยหรือเจ็บป่วยกรณีฉุกเฉิน จัดให้มีการทำประกันชีวิตหมู่ทุกปี การให้เงินยืมเพื่อการศึกษาบุตร รวมถึงโครงการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบัน เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบันโภชนาการ อันจะส่งผลให้คุณภาพชีวิตในการทำงานของบุคลากรซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการของสถาบันเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดทั้งแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ และตอบสนองนโยบายการเป็นองค์กรแห่งความสุข มีการแต่งตั้งคณะกรรมการสวัสดิการซึ่งเป็นบุคลากรจากหน่วย/ฝ่ายงานต่าง ๆ โดยมีรองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร เป็นประธาน เพื่อควบคุมให้การดำเนินการต่าง ๆ ของสวัสดิการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดสวัสดิการแก่สมาชิก พร้อมทั้งมีการปรับแก้กฎระเบียบต่าง ๆ ให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันตามที่สมาชิกได้เสนอความคิดเห็นในการประชุมสมาชิกสามัญประจำปี เพื่อประโยชน์สูงสุดของสมาชิกด้วย



การจัดสวัสดิการในรอบปี พ.ศ. 2558

การยืมเงิน

| ประเภท | จำนวน (บาท) |
|-----------------------------------|-------------|
| 1. การยืมเงินฉุกเฉิน | 15,000 |
| 2. การยืมเงินเพื่อการศึกษาของบุตร | 6,000 |
| รวม | 21,000 |

เงินช่วยเหลือ

| ประเภท | จำนวน (บาท) |
|--|---------------|
| 1. เงินช่วยเหลือเมื่อสมาชิกลาออก/โอนย้าย/เกษียณอายุงาน | 2,500 |
| 2. การช่วยเหลือเยี่ยมไข้ | 2,500 |
| 3. การช่วยเหลืองานศพ | 45,000 |
| 4. การช่วยเหลืองานแต่ง | 500 |
| 5. การช่วยเหลือคลอดบุตร | 500 |
| 6. การช่วยเหลือการตรวจสุขภาพ | 24,800 |
| รวม | 75,800 |

อื่นๆ

| ประเภท | จำนวน (บาท) |
|------------------------------|----------------|
| 1. การสนับสนุนการแข่งขันกีฬา | 6,200 |
| 2. การประกันชีวิตหมู่ | 21,150 |
| 3. การเช่ารถร่วมงานศพ | 24,800 |
| 4. การกู้เงิน | 745,000 |
| รวม | 797,150 |

นอกจากนี้ สถาบันยังให้ความสำคัญกับการสร้างเสริมสุขภาพของบุคลากร เพื่อให้บุคลากรสามารถทำงานได้อย่างมีความสุข อาทิ จัดให้มีการตรวจสุขภาพประจำปี เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 26 มีนาคม 2558



การจัดการสิ่งแวดล้อม

การอนุรักษ์พลังงาน

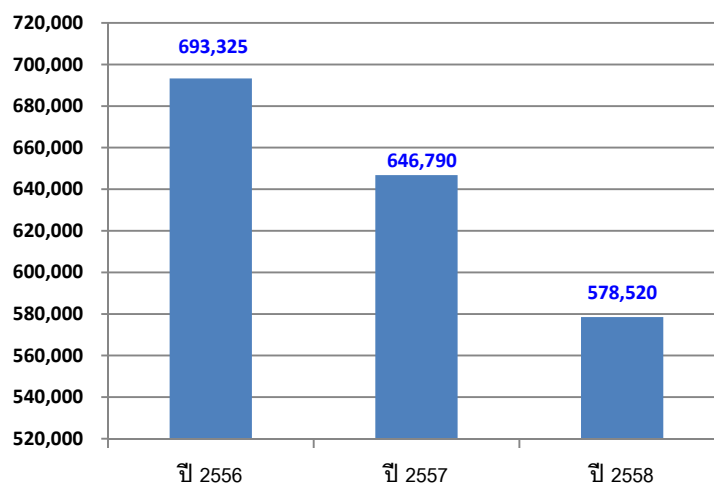
สถาบันได้กำหนดนโยบายการอนุรักษ์พลังงาน โดยได้แต่งตั้งคณะทำงานอนุรักษ์พลังงาน พร้อมทั้งได้มีการประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรและนักศึกษารับทราบโดยการติดประกาศ และเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ต เพื่อให้ผู้บริหาร บุคลากรและนักศึกษามีส่วนร่วมในการประหยัดพลังงานไฟฟ้า น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำ และกระดาษ สำนักงานตามที่ได้กำหนดเป้าหมายการลดพลังงานลงร้อยละ 10 ต่อปี ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามนโยบายดังกล่าว สถาบันได้จัดทำมาตรการประหยัดพลังงานรองรับ พร้อมทั้งมีการติดตามผลการอนุรักษ์พลังงานอย่างสม่ำเสมอ โดยได้รายงานให้ที่ประชุมคณะกรรมการประจำสถาบัน และติดประกาศให้บุคลากรทราบโดยทั่วกันด้วย

เปรียบเทียบปริมาณการใช้พลังงานและการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ปี 2557และปี 2558

| พลังงาน/ทรัพยากร | เป้าหมายการลดใช้ | หน่วย | ปี 2557 | ปี 2558 | ส่วนต่าง | | ใช้เฉลี่ยต่อเดือน | ใช้เฉลี่ยต่อคน |
|-------------------|------------------|---------------------|---------|---------|----------|--------|-------------------|----------------|
| | | | | | จำนวน | ร้อยละ | | |
| 1. ไฟฟ้า | ร้อยละ 5 | กิโลวัตต์ (kW) | 646,790 | 578,520 | -68,270 | -10.56 | 48,210 | 1,358 |
| 2. น้ำประปา | ร้อยละ 10 | ลูกบาศก์เมตร | 17,947 | 15,560 | -2,387 | -13.30 | 1,297 | 37 |
| 3. น้ำมัน | ร้อยละ 5 | ลิตร | 4,144 | 3,848 | -296 | -7.15 | 321 | 12 |
| 4. กระดาษสำนักงาน | ร้อยละ 10 | รีม | 687 | 694 | +7 | +1.02 | 58 | 4 |
| 5. ขยะ/ของเสีย | ร้อยละ 15 | กิโลกรัม | 7,951 | 5,884 | - 2,067 | -26 | 490 | 14 |
| 6. ก๊าซเรือนกระจก | ร้อยละ 10 | กิโลคาร์บอน (kgCO2) | 433,782 | 373,830 | -59,952 | -13.82 | 31,152 | 73.13 |

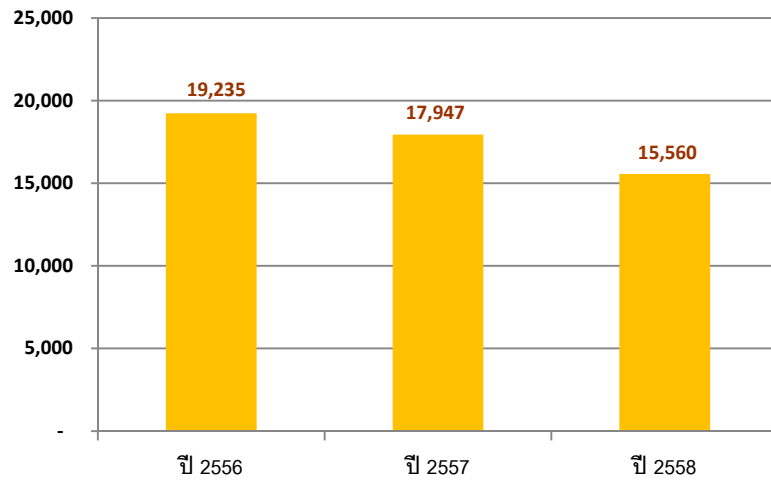
แผนภูมิที่ 6 ปริมาณการใช้ไฟฟ้า ปีงบประมาณ 2556-2558

หน่วย : กิโลวัตต์



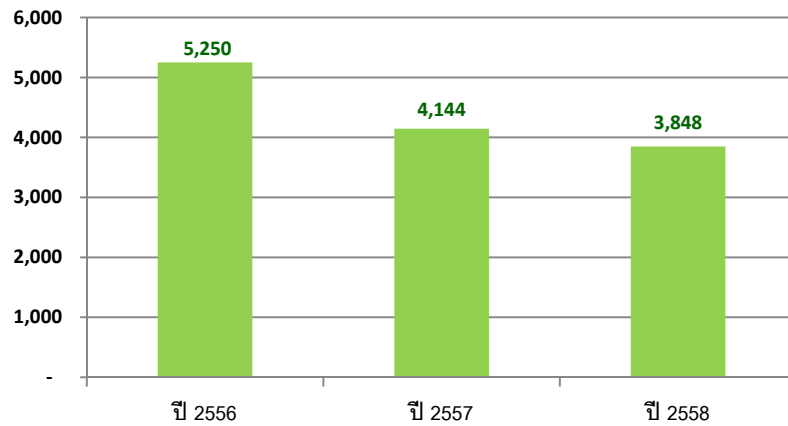
แผนภูมิที่ 7 ปริมาณการใช้น้ำประปา ปีงบประมาณ 2556-2558

หน่วย : ลูกบาศก์เมตร



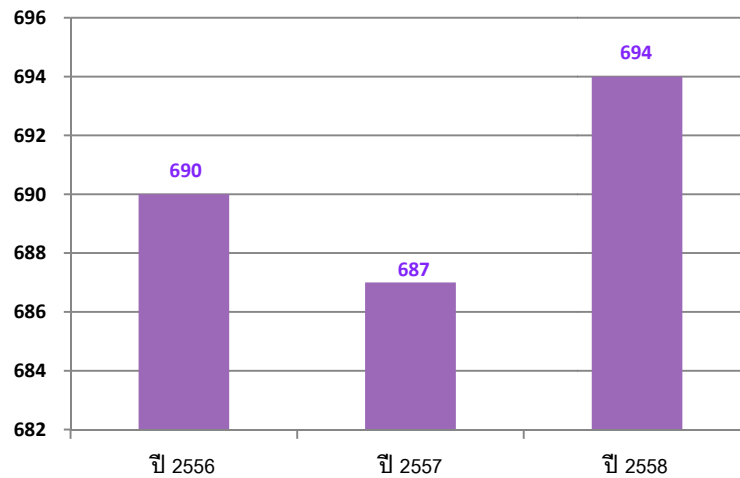
แผนภูมิที่ 8 ปริมาณการใช้น้ำมัน ปีงบประมาณ 2556-2558

หน่วย : ลิตร



แผนภูมิที่ 9 ปริมาณการใช้กระดาษสำนักงาน ปีงบประมาณ 2556-2558

หน่วย : รีม



การรักษาสิ่งแวดล้อม

สถาบันได้จัดกิจกรรมรักษาสิ่งแวดล้อม โดยการมีส่วนร่วมของบุคลากรและนักศึกษา เช่น จัดกิจกรรมร่วมปลูกป่าและร่วมทำฝายกับหน่วยงานเครือข่ายภายนอก กิจกรรม 5 ส. กิจกรรม Big Cleaning Day ปลูกต้นไม้ด้านหลังอาคารสถาบัน อบรมให้ความรู้เรื่อง "ภาวะโลกร้อน และวิถีชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม" เป็นต้น และได้ดำเนินโครงการสำนักงานสีเขียว (Green Office) โดยจัดการสำนักงานและกิจกรรมต่าง ๆ ภายในที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด ทั้งการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างรู้คุณค่า มีแนวทางในการจัดการของเสียอย่างมีประสิทธิภาพ รวมไปถึงการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้สำนักงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และดูแลกิจกรรมและการใช้ทรัพยากรที่ปล่อยก๊าซเรือนกระจกออกมาในปริมาณต่ำอย่างต่อเนื่อง



การรักษาความปลอดภัย

สถาบันได้จัดทำระบบการรักษาความปลอดภัย ดังนี้

| ความปลอดภัย | กิจกรรม |
|---------------------|---|
| ในสภาพแวดล้อมทั่วไป | <ol style="list-style-type: none"> 1. แต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อดูแลและบริหารจัดการพื้นที่ 2. จัดอุปกรณ์ป้องกันเสียง (ear plug) ให้แก่ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด 3. มีป้ายแสดงแผนผังอาคาร แผนผังอุปกรณ์ดับเพลิง ทางหนีไฟ และจุดรวมพล 4. มีอุปกรณ์ตรวจจับควันไฟในอาคาร 20 จุด 5. มีกล้องวงจรปิด 42 จุด (ในอาคาร 26 จุด นอกอาคาร 16 จุด) |
| ในห้องปฏิบัติการ | <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดหาถุงมือ แวนตา และหน้ากากป้องกันสารเคมี 2. จัดให้พื้นที่สำหรับล้างตัว ซึ่งมีฝักบัวฉุกเฉินในกรณีเกิดสารเคมีหกกรด 3. จัดให้มีอุปกรณ์และเวชภัณฑ์สำหรับการปฐมพยาบาลเบื้องต้นในจุดที่เป็นที่ตั้งของห้องปฏิบัติการ 4. ฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการและการปฐมพยาบาลแก่บุคลากรและนักศึกษาเป็นประจำทุกปี 5. จัดทำเอกสารแผนฉุกเฉินป้องกันและระงับอัคคีภัย |

นอกจากนี้ สถาบันยังได้มีการประเมินผลความพึงพอใจในสภาพแวดล้อมในการทำงาน ในประเด็นดังนี้

1. วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานมีจำนวนที่เพียงพอ ทันสมัย และมีความสะดวกที่จะนำมาใช้
2. สภาพแวดล้อมและบรรยากาศทั่วไปในที่ทำงาน
3. มีการจัดสถานที่/กิจกรรมนันทนาการให้แก่บุคลากรอย่างเพียงพอและเหมาะสม
4. มีการจัดสถานที่ทำงานเป็นสัดส่วน สะอาด เป็นระเบียบ เรียบร้อย สะดวกต่อการทำงาน
5. มีสิ่งอำนวยความสะดวก อาทิ น้ำดื่ม ห้องพัก ห้องสุขา ที่เพียงพอกับความต้องการ
6. มีแหล่งเรียนรู้ อาทิ ห้องสมุด มุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ฯลฯ ที่เหมาะสมต่อการเรียนรู้
7. มีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่ช่วยให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างต่อเนื่อง

โดยมีผลการประเมิน = 3.50 คะแนน (คะแนนเต็ม 5)

การวิจัย

ผลงานโดดเด่นด้านการวิจัย ประจำปีงบประมาณ 2558

1. สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายสำหรับเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

เป็นผลผลิตที่ได้จากการศึกษาและวิจัยโครงการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย (Healthier choice) โดยกระทรวงสาธารณสุขอยู่ระหว่างกระบวนการผลักดันนำสัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายมาใช้แสดงบนผลิตภัณฑ์อาหารที่มีผลเสียต่อสุขภาพ สำหรับผู้บริโภคใช้ตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อลดการบริโภคน้ำตาล โซเดียม ไขมัน สัญลักษณ์ดังกล่าวเป็นตราที่ให้ข้อมูลความรู้ทางด้านโภชนาการแก่ผู้บริโภคในการเปรียบเทียบ เพื่อตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และเพื่อเป็นการสร้างความตระหนักต่อการลดการบริโภคน้ำตาล โซเดียมและไขมัน รวมทั้งการบริโภคอาหารตามความเหมาะสมกับสภาพร่างกายและสุขภาพ นอกจากนี้ สัญลักษณ์ดังกล่าวได้วางแผนที่จะนำไปใช้เป็นข้อมูลประกอบการกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารในผลิตภัณฑ์ด้วย ซึ่งนับเป็นจุดเริ่มต้นความร่วมมือในภูมิภาคอาเซียนในด้านโภชนาการศึกษา เพื่อป้องกันปัญหาโรคอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง รวมทั้งเพื่อเป็นการป้องกันปัญหาการบริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีผลเสียต่อสุขภาพ (Unhealthy diet)



2. ระบบประเมินติดตามร้านอาหารรอบรั้วโรงเรียนเพื่อป้องกันปัญหาโรคอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

งานวิจัยนี้เป็นผลผลิตที่ได้จากการศึกษาของโครงการวิจัยการประเมินติดตามสภาพแวดล้อมด้านอาหารและนโยบายที่เกี่ยวข้อง เพื่อป้องกันควบคุมปัญหาโรคอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ในประเด็นของการจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมทั้งในสังกัดของรัฐบาลและเอกชนกว่า 350 โรงเรียนใน 4 ภูมิภาค ตลอดจนประเมินร้านจำหน่ายอาหารรอบรั้วโรงเรียน งานวิจัยนี้ดำเนินการโดยอาจารย์ ดร. กิตติ สรณเจริญพงศ์ และคณะ เป้าหมายของงานวิจัยนี้เพื่อมุ่งหวังกระบวนการเฝ้าระวังปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดโรคอ้วนในเด็กไทย ซึ่งผลการศึกษางานวิจัยนี้ยังมุ่งหวังที่จะให้เกิดผลกระทบต่อนโยบายการป้องกันการเกิดโรคอ้วนในเด็กไทยอย่างยั่งยืน โครงการวิจัยนี้เป็นการร่วมกันระหว่างสถาบันโภชนาการ สำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ กระทรวงสาธารณสุข และ International Network for Food and Obesity/Non-Communicable

Diseases Research, Monitoring and Action Support (INFORMAS) ในขณะนี้กระทรวงสาธารณสุขได้นำข้อมูลไปพัฒนากระบวนการเฝ้าระวังปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดโรคอ้วนในเด็กไทย

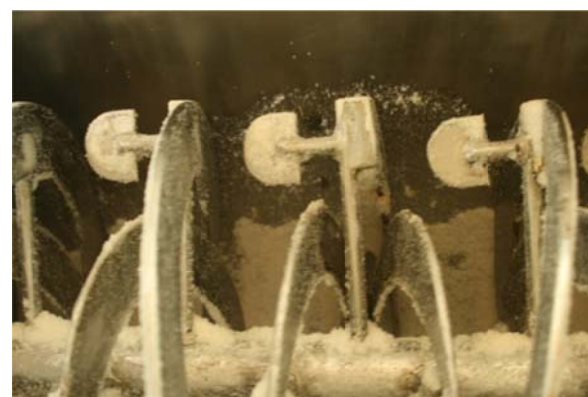


3. นวัตกรรมและเทคโนโลยี : เครื่องผสมไอโอดีนต้นทุนต่ำสูตรผสมไอโอดีนสำหรับเกลือทุกประเภท

งานวิจัยนี้เป็นผลผลิตที่ได้จากการศึกษาและวิจัยโครงการพัฒนาผู้ประกอบการผลิตเกลือเสริมไอโอดีนรายเล็กและขนาดย่อมเพื่อเข้าสู่ระบบมาตรฐานและสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานทั่วประเทศ โดยศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต และคณะ ซึ่งได้ทำงานร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นผลงานที่ได้นำไปใช้ประโยชน์ทั้งในเชิงพาณิชย์ และเชิงนโยบาย ตลอดจนการออกกฎหมายของประเทศ ซึ่งประกอบไปด้วย

1. การดัดแปลงเครื่องผสมไอโอดีนในเกลือให้มีต้นทุนต่ำลงและใช้งานง่ายขึ้น
2. สูตรการผสมไอโอดีนสำหรับเกลือทุกประเภท น้ำปลา น้ำเกลือปรุงอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลือง โดยใช้อุปกรณ์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดและราคาไม่แพง
3. การดัดแปลงวิธีการวัดและการอ่านค่าจากชุดทดสอบไอโอดีนให้มีความถูกต้องมากขึ้น
4. การปรับแก้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกลือบริโภค น้ำปลาและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลือง

ผลงานวิจัยดังกล่าวเป็นผลงานที่สร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมไอโอดีน และทำให้คนไทยทุกระดับสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารราคาถูกที่มีไอโอดีนสูงโดยใช้อุปกรณ์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดและราคาไม่แพง การดัดแปลงวิธีการวัดและการอ่านค่าจากชุดทดสอบไอโอดีนให้มีความถูกต้องมากขึ้น



4. ข้อมูลการประเมินความเสี่ยงการได้รับอันตรายทางเคมีจากการบริโภคอาหารของประชากรไทย

งานวิจัยนี้เป็นผลผลิตที่ได้จากการศึกษาและวิจัยโครงการประเมินความเสี่ยงการได้รับสารหนูและแคดเมียมจากการบริโภคข้าว ซึ่งได้ประเมินความเสี่ยงการได้รับวัตถุกันเสียจากการบริโภคอาหาร โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เวณิกา เบ็ญจพงษ์ และคณะ ซึ่งผลของวิจัยโครงการดังกล่าว สำนักงานมาตรฐานสินค้าอาหารและเกษตรแห่งชาติ (มกอช.) ได้นำไปใช้ในการวางแผนประชุมคณะอนุกรรมการพิจารณามาตรฐานระหว่างประเทศ เรื่อง มาตรฐานสารหนูในข้าว และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้นำข้อมูลไปใช้ในการพิจารณากำหนดมาตรฐานและเฝ้าระวังการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่จำหน่ายในประเทศ รวมทั้ง Codex Committee on Contaminants in Food ได้นำข้อมูลไปใช้ประกอบการพิจารณากำหนดมาตรฐานสารหนูในข้าวขัดสี - ข้าวกล้อง ซึ่งมีผลกระทบต่อสังคมโลกในวงกว้าง



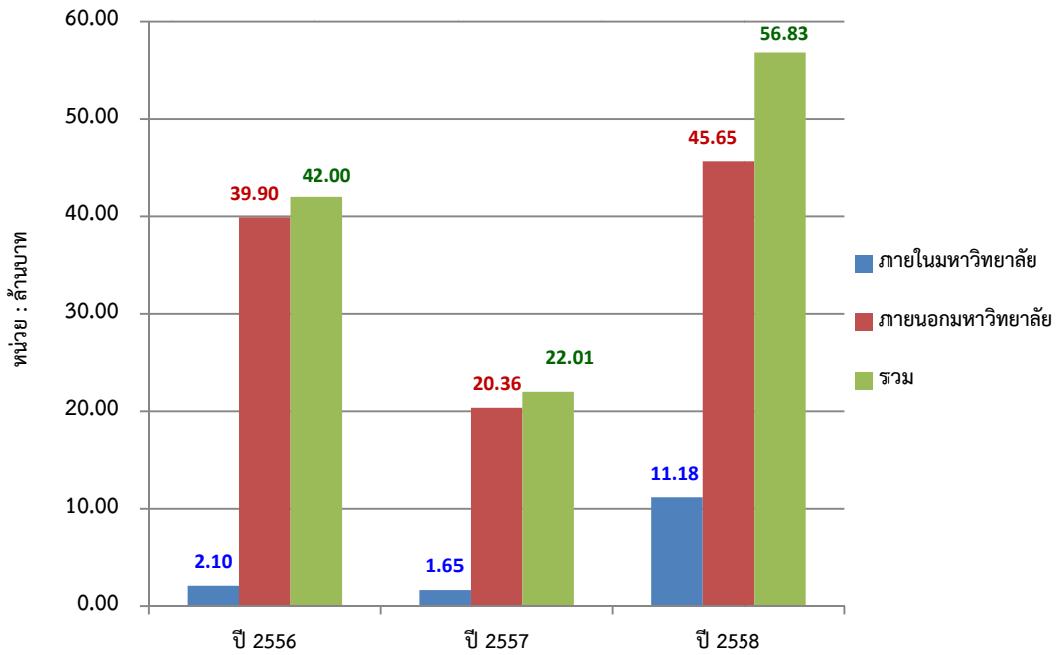
เงินทุนสนับสนุนการวิจัย

ในปีงบประมาณ 2558 สถาบันได้รับเงินทุนสนับสนุนการวิจัยรวมทั้งสิ้น 56,831,410 บาท โดยงบประมาณส่วนใหญ่ได้รับจากภายนอกมหาวิทยาลัย คือ หน่วยงานภาครัฐ จำนวน 37,635,163 บาท คิดเป็นร้อยละ 66 ของเงินทุนวิจัยทั้งหมดที่ได้รับ

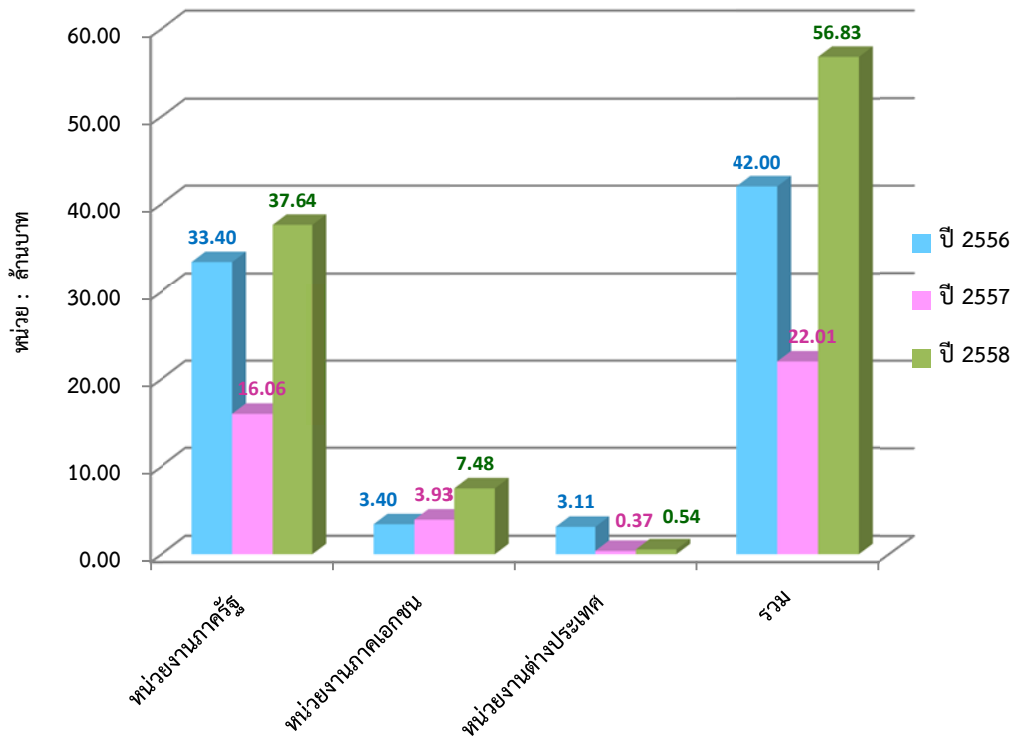
เงินทุนสนับสนุนการวิจัยที่ได้รับ ประจำปีงบประมาณ 2556-2558

| แหล่งทุน | ปี 2556 | ปี 2557 | ปี 2558 |
|--------------------------|------------|------------|------------|
| ภายในมหาวิทยาลัย | 2,100,000 | 1,650,000 | 11,176,494 |
| 1. งบประมาณแผ่นดิน | 1,700,000 | 1,500,000 | 2,150,000 |
| 2. เงินรายได้มหาวิทยาลัย | 400,000 | 150,000 | 1,081,650 |
| 3. เงินรายได้ส่วนงาน | - | - | 7,944,844 |
| ภายนอกมหาวิทยาลัย | 39,904,606 | 20,356,620 | 45,654,916 |
| 4. หน่วยงานภาครัฐ | 33,398,876 | 16,058,000 | 37,635,163 |
| 5. หน่วยงานภาคเอกชน | 3,400,580 | 3,926,340 | 7,476,980 |
| 6. หน่วยงานต่างประเทศ | 3,105,150 | 372,280 | 542,773 |
| รวม | 42,004,606 | 22,006,620 | 56,831,410 |

แผนภูมิที่ 10 เงินทุนสนับสนุนการวิจัยประจำปีงบประมาณ 2556-2558



แผนภูมิที่ 11 เงินทุนสนับสนุนการวิจัยจากภายนอกมหาวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ 2556-2558



หน่วยงานที่ให้ทุนสนับสนุนการวิจัยประจำปีงบประมาณ 2558

| หน่วยงานที่ให้ทุน | จำนวนโครงการ | จำนวนเงิน (บาท) |
|--|--------------|-------------------|
| ภายในมหาวิทยาลัย | 12 | 11,176,494 |
| 1. เงินงบประมาณแผ่นดิน | 2 | 2,150,000 |
| 2. เงินรายได้มหาวิทยาลัย | 4 | 1,081,650 |
| 3. เงินรายได้ส่วนงาน | 6 | 7,944,844 |
| ภายนอกมหาวิทยาลัย | 35 | 45,654,916 |
| 4. หน่วยงานภาครัฐ | 16 | 37,635,163 |
| 1) สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) | 1 | 2,000,000 |
| 2) แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพสำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศกระทรวงสาธารณสุข | 3 | 180,000 |
| 3) สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข | 1 | 4,900,000 |
| 4) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) | 2 | 1,398,000 |
| 5) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) | 2 | 6,161,580 |
| 6) สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) | 2 | 3,932,440 |
| 7) สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | 4 | 10,120,143 |
| 8) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) | 1 | 8,943,000 |
| 5. หน่วยงานภาคเอกชน | 17 | 7,476,980 |
| 1) บริษัท แนนท์ กรุ๊ป (888) จำกัด | 1 | 194,400 |
| 2) กองพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม | 1 | 1,630,000 |
| 3) โครงการทุนวิจัยนิวัตริไลท์ | 1 | 100,000 |
| 4) บริษัท จิมสกรุ๊ป จำกัด | 1 | 64,800 |
| 5) บริษัท ดัชมิลล์ อินเตอร์เนชั่นแนล รีเสิร์ช เซ็นเตอร์ จำกัด | 1 | 825,600 |
| 6) บริษัท ไทยรับเบอร์ แลนด์ แอนด์ แพลนเตชัน จำกัด | 1 | 258,500 |
| 7) บริษัท ฟริสแลนด์คัมพิน่า (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) | 1 | 1,930,800 |
| 8) บริษัท วิชไว้อย์ กรุ๊ป | 1 | 177,200 |
| 9) บริษัท วิมิราเคิล กรุ๊ป จำกัด | 1 | 301,680 |
| 10) บริษัทตาลบุรี | 1 | 60,000 |
| 11) บริษัทเนสท์เล่ (ไทย) จำกัด | 1 | 339,000 |
| 12) บริษัทอำพลฟู้ดส์ โพรเซสซิง | 1 | 950,000 |
| 13) ฟริสแลนด์คัมพิน่า เนเธอร์แลนด์ บีวี | 1 | 100,000 |
| 14) มูลนิธิทันตนวัตกรรม ในพระบรมราชูปถัมภ์ | 1 | 180,000 |
| 15) สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย | 1 | 301,680 |
| 16) สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย | 2 | 200,000 |

| หน่วยงานที่ให้ทุน | จำนวนโครงการ | จำนวนเงิน (บาท) |
|---|--------------|-------------------|
| 6. หน่วยงานต่างประเทศ | 2 | 542,773 |
| 1) Japanese Government Agency | 1 | 150,000 |
| 2) International Atomic Energy Agency: IAEA | 1 | 392,773 |
| รวม | 47 | 56,831,410 |

รายชื่อโครงการวิจัยของบุคลากรที่ได้รับทุน ประจำปีงบประมาณ 2558

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ |
|----------|--|--|--------------------------------|
| 1 | การวิจัยบูรณาการเพื่อเพิ่มศักยภาพและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการดูแลผู้สูงอายุ: ทางด้านเศรษฐกิจสังคม และโภชนาการ (ปีที่ 2) | งบประมาณแผ่นดิน | รศ. ดร.พัทธนี วินิจจะกุล |
| 2 | โภชนาการแม่และเด็ก: ผลต่อสุขภาพและต้นทุนมนุษย์ (ปีที่ 3) | งบประมาณแผ่นดิน | อ. ดร.ทิพวัลย์ พงษ์เจริญ |
| 3 | การใช้แป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบ | สถาบันชีววิทยาศาสตร์โมเลกุล มหาวิทยาลัยมหิดล | ผศ. ดร.สิติมา จิตตินันท์ |
| 4 | การพัฒนาอาหารสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการกลืน (ปีที่ 1) | งบประมาณเงินรายได้ ปีงบประมาณ 2558 สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล | ผศ. ดร.วันทนี เกரியสินยศ |
| 5 | การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่ออาหารจากหัวมันสำปะหลังสดที่มาจากสายพันธุ์และปัจจัยในการเพาะปลูกต่าง ๆ | สถาบันชีววิทยาศาสตร์โมเลกุล มหาวิทยาลัยมหิดล | ผศ.ดร.สิติมา จิตตินันท์ |
| 6 | การใช้เส้นใยเซลลูโลสที่สกัดจากเปลือกมังคุดเป็นสารอิมัลซิไฟเออร์และสารทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์มายองเนสเพื่อสุขภาพ | ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล | อ. ดร.ธัญญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์ |
| 7 | ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมบริโภคของผู้ป่วยมะเร็งศีรษะและคอก่อนรับการรักษาและการเปลี่ยนแปลงความสามารถในการรับรสหลังรับรังสีรักษาเพื่อกำจัดรอยโรค | หน่วยวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัสเพื่อโภชนาการที่ดี (Research and Education Unit on Sensory Science for Better Nutrition - SSBN) สถาบันโภชนาการ | ผศ. ดร. ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม |
| 8 | The comparison between original and modified Thai food with monosodium glutamate (MSG) by using urinary sodium analysis in healthy subjects | หน่วยวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัสสถาบันโภชนาการ | ผศ. ดร.ชนิตา ปิชาติการ |

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ |
|----------|--|---|------------------------------|
| 9 | โครงการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายสำหรับเป็นข้อมูลการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์อาหารของผู้บริโภคเพื่อลดการบริโภคน้ำตาลโซเดียมและไขมัน (ปีที่ 1) | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ(สสส.) และมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี | ศ. ดร.วิสิฐ จະวะสิต |
| 10 | ประเมินติดตามสภาพแวดล้อมด้านอาหารและนโยบายที่เกี่ยวข้องเพื่อป้องกันควบคุมปัญหาโรคอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังประเด็นการจัดบริการอาหารของหน่วยงานและการประเมินติดตามร้านจำหน่ายอาหาร | แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการ เพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ(Food and Nutrition Policy for Health Promotion - FHP) สำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ กระทรวงสาธารณสุข และมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี | อ. ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์ |
| 11 | โครงการแผนงานพัฒนาต่อยอดโปรแกรมประเมินคุณภาพสำหรับอาหารสำหรับโรงเรียน Thai School Lunch : จาก “ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวัน” เสริม “ระบบติดตามประเมินผลออนไลน์” | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ และมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี | นางอรพินท์ บรรจง |
| 12 | Using mushrooms as a saltiness enhancer in meat products and surimi-based products | หน่วยวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาธสัมพันธ์เพื่อโภชนาการที่ดี สถาบันโภชนาการ | ผศ. ดร.สิติมา จิตตินันท์ |
| 13 | ความหลากหลายทางชีวภาพในด้านของข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของทุเรียนพันธุ์ท้องถิ่นในจังหวัดนนทบุรี | สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) | รศ. ดร.ครรชิต จุดประสงค์ |
| 14 | โครงการศึกษาข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย ระยะที่ 3 (ปีที่ 3) | สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) | ผศ. ดร.นิภา โรจน์รุ่งงศ์นกุล |
| 15 | การพัฒนาขนมบัวลอยแป้งข้าวกล้องสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ | สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | อ. ดร.ณัฐรา อ่อนน้อม |

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ |
|----------|---|---|------------------------------|
| 16 | ความหลากหลายของพื้นที่และพันธุกรรมของตะคึก (<i>Albizia lebbek</i> (L.) Benth.) ในประเทศไทยต่อคุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์เชิงสุขภาพ | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) | รศ. ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล |
| 17 | การพัฒนาระบบกำกับดูแลความปลอดภัยผักและผลไม้ | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ | ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่ |
| 18 | ผลของมี้ออาหารที่มีดัชนีน้ำตาลและมวลน้ำตาลสูงและต่ำต่อการเปลี่ยนแปลงของระดับน้ำตาล, อินซูลิน, glucagon-like peptide-1, glucose-dependent insulinotropic polypeptide และระดับความหิวโห้ในผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2 | สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | รศ. ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย |
| 19 | การสร้างฐานข้อมูลวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงรส: อาหารท้องถิ่นภาคต่าง ๆ และอาหารที่นิยมทั่วไป (ปีที่ 3) | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ | ผศ. ดร.อุไรพร จิตต์แจ้ง |
| 20 | โครงการส่งเสริมโภชนาการช่วงแรกของชีวิตในระบอบงานอนามัยแม่และเด็ก (ปีที่1) | สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข | รศ.ดร.พัทธนี วินิจจะกุล |
| 21 | การพัฒนาเครื่องต้มข้าวเจ้าหอมนิลที่เพิ่มปริมาณชีวประสิทธิผลของสารแอนโทไซยานินโดยการหมักด้วยโพรไบโอติก | สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | อ. ดร.ชลัท ศานติวรางคณา |
| 22 | ประโยชน์เชิงสุขภาพ ความปลอดภัยต่อการบริโภคและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชท้องถิ่นในพื้นที่โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี จังหวัดกาญจนบุรี | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ | รศ. ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล |
| 23 | โภชนาการและประโยชน์ต่อสุขภาพของข้าวกล้องงอกนึ่งสายพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 (ปีที่ 3) | สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | รศ. ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล |
| 24 | การพัฒนาเจลลี่มะม่วงเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) | อ. ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์ |
| 25 | การวิเคราะห์หาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมยูเอชที | บริษัทฟริสแลนด์คัมพิน่า (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) | น.ส.ศศิอำไพ พฤทธิพรธานี |
| 26 | การศึกษาอายุการเก็บรักษานมพาสเจอร์ไรส์ตราดัชมิลล์ | บริษัทดัชมิลล์ อินเตอร์เนชั่นแนล รีเสิร์ช เซ็นเตอร์ จำกัด | น.ส.ศศิอำไพ พฤทธิพรธานี |

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ |
|----------|---|---|--------------------------------|
| 27 | กิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (value added) กลุ่มที่ 3 | กองพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม | อ. ดร.ชลัท ศานติวารังคณา |
| 28 | การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพในบรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัว | บริษัทวิหัย กรุ๊ป | อ. ดร.ธัญญ์ณลิน วิทยุประสิทธิ์ |
| 29 | การศึกษาค่าดัชนีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์น้ำหวานจากเกสรดอกตาลโตนด | บริษัทตาลบุรี | ผศ. ดร.วันทนี เกரியสินยศ |
| 30 | การศึกษาค่าดัชนีน้ำตาลมะพร้าว | บริษัทอำพลฟู๊ดส์ไพเรสเซซซิ่ง | ผศ. ดร.วันทนี เกரியสินยศ |
| 31 | การสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กไทยอายุ 6 เดือนถึง 12 ปี ระยะที่ 2.2 | ฟริสแลนด์คัมพิน่า เนเธอร์แลนด์ บีวี | ผศ. ดร.นิภา โรจน์รุ่งวาศินกุล |
| 32 | การศึกษาสารพิษโดยธรรมชาติที่อาจพบในใบและเมล็ดดาวอินคาและการประเมินความปลอดภัยต่อเซลล์ของมนุษย์และระบบสารพันธุกรรม | บริษัทไทยรับเบอร์ แลนด์ แอนด์ แพลนเตชัน จำกัด | อ. ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล |
| 33 | การสกัดโปรตีนจากกากเมล็ดดาวอินคาที่เหลือจากการสกัดน้ำมัน | บริษัทวิมิราเคิล กรุ๊ป จำกัด | อ. ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ |
| 34 | การวิเคราะห์เภสัชจลนศาสตร์ของเจลลี่โภชนาผสมสาร PEITC ในผู้ป่วยมะเร็งศีรษะและคอ | มูลนิธิทันตนวัตกรรม ในพระบรมราชูปถัมภ์ | ผศ. ดร. ทพญ.ศุภพร ตราชูธรรม |
| 35 | สื่อการสอนเพื่อเสริมสร้างสมดุลสุขภาพที่เหมาะสมกับวิธีการเรียนรู้และความพร้อมในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมสุขภาพ | สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย | อ.ปรารธนา ตปนี |
| 36 | Taste perception of Thai Elders in hospital-based setting | Japanese Government Agency | ผศ. ดร. ทพญ.ศุภพร ตราชูธรรม |
| 37 | Bioavailability of protein in mungbean meal | International Atomic Energy Agency - IAEA | ผศ. ดร.วันทนี เกரியสินยศ |

รายชื่อโครงการวิจัยของนักศึกษาที่ได้รับทุน ประจำปีงบประมาณ 2558

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ |
|----------|---|---------------------------------|---------------------|
| 1 | สมบัติทางชีวเคมีของพริกในการต้านอนุมูลอิสระที่ควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังบางชนิด | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ | น.ส.กัญญ์ณลิน ทัฬหะ |
| 2 | การศึกษาสมบัติต้านอนุมูลอิสระและโรคอัลไซเมอร์ในใบเตยหอม | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ | นายณัฐพล ทัศนสุวรรณ |

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ |
|----------|--|---|-----------------------------|
| 3 | สมบัติทางชีวภาพของสารสกัดถั่วในการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์บางชนิดที่ควบคุมการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ | น.ส.ปริยานุช ชูติปัญญาภรณ์ |
| 4 | การศึกษาสมบัติทางชีวเคมีต่อการต้านการทำงานของเอนไซม์ของสารสกัดจากพริก | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ | น.ส.พุทธชา สอนจันทร์ |
| 5 | การใช้เทคนิคโปรตีโอมิกส์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงของมะเร็งลำไส้ใหญ่ในหนูเม้าส์ที่ได้รับผักชีฝรั่ง | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ | นายฐิติพัฒน์ ลิขิตพฤษ์ไพศาล |
| 6 | การใช้ประโยชน์ทางโภชนาการจากกากเมล็ดดาวอินคาที่เหลือจากการสกัดน้ำมัน | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) | น.ส.ธนัชพันธ์ ธนาสัมฤทธิ์ |
| 7 | การพัฒนาตำรับขนมหวานไทยโดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานและผลต่อการตอบสนองของระดับน้ำตาลและอินซูลินในเลือด | แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพสำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ, กระทรวงสาธารณสุข | น.ส.ชลทิพย์ โยธกุลศิริ |
| 8 | การพัฒนาโปรแกรมบูรณาการโภชนาการและกิจกรรมทางกายในเด็กที่มีภาวะบกพร่องทางสติปัญญาอายุ 6-15 ปีกรณีศึกษา: สถาบันราชานุกูล | แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพสำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ, กระทรวงสาธารณสุข | น.ส.พิสุทธินิ เกวียนวงษ์ |
| 9 | Understanding interactions between school food environments and nutritional status of children in Thailand: Formative evaluation | แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพสำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ, กระทรวงสาธารณสุข | น.ส.ปานรวีร์ ประดิษฐ์ศรี |
| 10 | พัฒนาสูตรอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก | สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย อุดหนุนโดยบริษัท เนสเล่ ประเทศไทย จำกัด | น.ส.บุญญาริน ชาศิริยานุกูล |
| 11 | พัฒนาตำรับอาหารจากพืชผักและส่วนประกอบอื่นที่มีการศึกษาว่าสามารถลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ | สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย อุดหนุนโดยบริษัท เนสเล่ ประเทศไทย จำกัด | น.ส.บุษรา มุกดาสกุลภิบาล |

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ |
|----------|---|---|------------------------|
| 12 | การพัฒนาตำรับขนมหวานไทยโดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานและผลต่อการตอบสนองของระดับน้ำตาลและอินซูลินในเลือด | โครงการทุนวิจัยนิวทริไลท์ (Nutrilite Research Award 2015) | น.ส.ชลทิพย์ โยธกุลศิริ |

โครงการวิจัยที่ดำเนินการแล้วเสร็จ ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ/แผนงาน |
|----------|---|--|--------------------------------|
| 1 | แผนงานวิจัย: การพัฒนาแนวทางการบริโภคอาหารและการประเมินการได้รับสารอาหารสำคัญของผู้สูงอายุไทย (ปีที่ 1) | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) | รศ. ดร.ประไพศรี ศิริจักรวาล |
| 2 | การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ชีสเชคไส้สับปะรด | สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) | อ. ดร.ณัฐรา อ่อนน้อม |
| 3 | การวิจัยด้านการส่งเสริมความรู้ในการจัดการความปลอดภัยการบริการอาหารโรงเรียน | สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | ผศ. ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์ |
| 4 | แผนงานวิจัย: การยกระดับคุณค่ามันเทศให้เป็นอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพและแหล่งสำรองอาหารในภาวะวิกฤติเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการ (ปีที่ 1) | สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | ผศ. ดร.ปริญรัชต์ ธนวิญญูศักดิ์ |
| 5 | โครงการประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารหนูในข้าวและแนวทางจัดการความเสี่ยง | สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) | ผศ. ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์ |
| 6 | แผนงานวิจัย: โครงการคุณค่าโภชนาการและดัชนีน้ำตาลของผลไม้ไทยที่นิยมรับประทานในประเทศไทย | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) | รศ. ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย |
| 7 | โภชนาการและประโยชน์ต่อสุขภาพของข้าวกล้องงอกนึ่งสายพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 | สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | รศ. ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล |
| 8 | การพัฒนาเครื่องต้มข้าวเจ้าหอมนิลที่เพิ่มปริมาณชีวประสิทธิผลของสารแอนโธไซยานินโดยการหมักด้วยโพรไบโอติก | สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | อ. ดร.ชลัท ศานติวรางคณา |
| 9 | แผนงานประโยชน์เชิงสุขภาพความปลอดภัยต่อการบริโภคและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชท้องถิ่นในพื้นที่โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี จังหวัดกาญจนบุรี | สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) | รศ. ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล |

| ลำดับที่ | ชื่อโครงการ | หน่วยงานที่ให้ทุน | หัวหน้าโครงการ/แผนงาน |
|----------|--|---|------------------------------|
| 10 | การใช้แป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบ | สถาบันชีววิทยาศาสตร์ โมเลกุล มหาวิทยาลัยมหิดล | ผศ. ดร.สิตมา จิตตินันทน์ |
| 11 | การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่ออาหารจากหัวมันสำปะหลังสดที่มาจากสายพันธุ์และปัจจัยในการเพาะปลูกต่างๆ | สถาบันชีววิทยาศาสตร์ โมเลกุล มหาวิทยาลัยมหิดล | ผศ. ดร.สิตมา จิตตินันทน์ |
| 12 | โครงการศึกษาข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทยระยะที่ 3 (ปีที่ 3) | สำนักงานมาตรฐานสินค้า เกษตรและอาหารแห่งชาติ | ผศ. ดร.นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล |
| 13 | การวิจัยบูรณาการเพื่อเพิ่มศักยภาพและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการดูแลผู้สูงอายุ: ทางด้านเศรษฐกิจสังคม และโภชนาการ (ปีที่ 2) | งบประมาณแผ่นดิน | รศ. ดร.พัทธนี วินิจจะกุล |
| 14 | ผลต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเสริมสมุนไพร | บริษัทเบทาโกร จำกัด | ผศ. ดร.วันทนี เกரியงสินยศ |
| 15 | การปรับปรุงสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ปลาเส้นลดโซเดียม | บริษัทพี เอ็ม ฟู้ด จำกัด | ผศ. ดร.สิตมา จิตตินันทน์ |
| 16 | การวิเคราะห์หาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมยูเอชที | บริษัทฟริสแลนค์คัมพิน่า (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) | น.ส.ศศิอาไพ พดุมิพรธานี |
| 17 | กิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (value added) กลุ่มที่ 3 | กองพัฒนาอุตสาหกรรมราย สาขา 2 กรมส่งเสริม อุตสาหกรรม กระทรวง อุตสาหกรรม | อ. ดร.ชลัท ศานติวารังคณา |
| 18 | การศึกษาค่าดัชนีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์น้ำหวานจากเกสรดอกตาลโตนด | บริษัทตาลบุรี | ผศ. ดร.วันทนี เกரியงสินยศ |
| 19 | การศึกษาค่าดัชนีน้ำตาลมะพร้าว | บริษัทอำพลฟู้ดส์โปรดิวเซอร์สซิง | ผศ. ดร.วันทนี เกரியงสินยศ |
| 20 | การสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กไทยอายุ 6 เดือนถึง 12 ปี ระยะที่ 2.2 | ฟริสแลนค์คัมพิน่า เนเธอร์แลนด์ บีวี | ผศ. ดร.นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล |

ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติ ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อผลงาน |
|----------|--|
| 1 | Nutrients and phenolic acids in Krung Ba Dan (<i>Cyclea barbata</i> miers) leaves and aqueous extract from Ubon Ratchathani Province |
| 2 | Effects of packaging films on the quality and storage stability of cheese shake biscuits made from germinated hom nin brown rice flour with sugar-reduced pineapple pastefilling |
| 3 | Pharmacokinetic, safety and tolerability studies after single and multiple oral administration of phenethyl isothiocyanate in nutri Jelly |
| 4 | Extraction of dietary fiber from corn silk (<i>Zea mays</i>) and Its application in food products |
| 5 | Antioxidant activities of pandanus amaryllifolius leaves extracted under four designed extraction conditions. |
| 6 | ดัชนีน้ำตาลในข้าวเหนียวและข้าวเจ้าพันธุ์พื้นเมือง โดยใช้วิธี “การเลียนแบบการย่อยการดูดซึมน้ำตาลในหลอดทดลอง” |
| 7 | คุณค่าทางโภชนาการของไข่ที่นิยมบริโภค และผลของการประกอบอาหาร |
| 8 | ฤทธิ์ของแก่นตะวันในการปกป้องจีโนมของแมลงหวี่จากสารไนโตรโซเมทิลยูเรีย |
| 9 | การศึกษาเปรียบเทียบสมบัติต้านอนุมูลอิสระของชาสมุนไพรไทยและชาในสกุลคาเมลเลีย |

ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ระดับนานาชาติ ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อผลงาน |
|----------|---|
| 1 | Digestedm moringa oleifera boiled pod exhibits anti-inflammatory activity in caco-2 cells |
| 2 | Nutri-jelly may improve quality of life and decrease tube feeding demand in head and neck cancer patients |
| 3 | Serum cholesterol reduction efficacy of biscuits with added plant stanol ester |
| 4 | Vitamin D status Is positively associated with calcium absorption among postmenopausal Thai women with low calcium intakes |
| 5 | Effects of malaria parasite density on blood cell parameters |
| 6 | Optical and thermo-mechanical properties of composite films based on fish gelatin/rice flour fabricated by casting technique |
| 7 | Calcium intake in relation to body mass index and fatness in Thai school-aged children |
| 8 | A bioaccessible fraction of parboiled germinated brown rice exhibits a higher anti-inflammatory activity than that of brown rice |
| 9 | Internal discoloration of various varieties of macadamia nuts as influenced by enzymatic browning and maillard reaction |
| 10 | Conventional steaming retains tocols and ?-oryzanol better than boiling and frying in the jasmine rice variety khao dok mali 105 |
| 11 | Modulating glyoxalase I metal selectivity by deletional mutagenesis: underlying structural factors contributing to nickel activation profiles |

| ลำดับที่ | ชื่อผลงาน |
|----------|--|
| 12 | Breakfast consumption behaviors of elementary school children in Bangkok metropolitan region |
| 13 | Bone status measured by quantitative ultrasound: a comparison with DXA in Thai children |
| 14 | Length and height percentiles for children in the South-East Asian Nutrition Surveys (SEANUTS). |
| 15 | Nutrients value and antioxidant content of indigenous vegetables from Southern Thailand |
| 16 | Forward screening for seedling tolerance to Fe toxicity reveals a polymorphic mutation in ferric chelate reductase in rice |
| 17 | Iron bioavailability in 8-24-month-old Thai children from a micronutrient-fortified quick-cooking rice containing ferric ammonium citrate or a mixture of ferrous sulphate and ferric sodium ethylenediaminetetraacetic acid |
| 18 | Terminalia catappa linn seeds as a new food source |
| 19 | Physicochemical properties of terminalia catappa seed oil as a novel dietary lipid source |
| 20 | The Global Nutrition Report 2014 : Actions and accountability to accelerate the world's progress on nutrition |
| 21 | The Global Nutrition Report 2015: What we need to do to advance progress in addressing malnutrition in all its forms |
| 22 | First-trimester plasma tocopherols are associated with risk of miscarriage in rural Bangladesh |
| 23 | Multi-stakeholders and multi-strategic approaches for food and nutrition security |
| 24 | Undesirable enzymatic browning in crustaceans: Causative effects and Its inhibition by phenolic compounds |
| 25 | Brazilin from caesalpinia sappan heartwood and its pharmacological activities: A review |
| 26 | Knowledge, attitudes and practice of breast cancer screening among female personnel of Walailak University |

ผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์ในชุมชน/สังคม ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อผลงาน |
|----------|--|
| 1 | โครงการประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารหนูในข้าว และแนวทางการจัดการความเสี่ยง |
| 2 | การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ซีสเคคไส้สับปะรด |
| 3 | แผนงานวิจัย: โครงการคุณค่าโภชนาการและดัชนีน้ำตาลของผลไม้ไทยที่นิยมรับประทานในประเทศไทย |

ผลงานที่ได้รับสิทธิบัตร

| ลำดับที่ | ชื่อผลงาน | ผู้ขอรับสิทธิบัตร | ผู้ประดิษฐ์ |
|----------|-----------------------|---------------------------------------|------------------------------|
| 1 | เจลลี่โภชนาการสมะม่วง | มูลนิธิทันตนวัตกรรมในพระบรมราชูปถัมภ์ | ศ. ดร.วิสิฐ จະวะละสิต และคณะ |

ผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบายสาธารณะ ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อผลงาน |
|----------|---|
| 1 | โครงการประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารหนูในข้าว และแนวทางจัดการความเสี่ยง |
| 2 | การวิจัยบูรณาการเพื่อเพิ่มศักยภาพและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการดูแลผู้สูงอายุ: ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และโภชนาการ (ปีที่ 2) |

การนำเสนอบทความวิชาการด้วยวารสารระดับชาติ ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง |
|----------|--|
| 1 | Selective toxicity against cancer in vitro and in vivo by pro-oxidative effect of PEITC, A metabolite from cruciferous vegetable |
| 2 | ผลของการให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เป็นผลต่อการควบคุมภาวะเมตาบอลิกในผู้ป่วยโรคปอดอุดกั้นเรื้อรังที่มีภาวะอ้วนลงพุง |
| 3 | ความสัมพันธ์ระหว่างดัชนีมวลกายไขมันในช่องท้องกับรอบเอวของผู้ใหญ่วัยทำงาน |
| 4 | สัญลักษณ์โภชนาการของประเทศไทยสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าโภชนาการที่ดีกว่า: การแบ่งกลุ่มอาหาร และเงื่อนไข |
| 5 | การเปรียบเทียบสมบัติทางชีวเคมีในปฏิกิริยาที่ใช้เอนไซม์และไม่ใช้เอนไซม์ของสารสกัดใบแปะตำปึง และใบจินเจียเหมาเยี่ย |
| 6 | ผลของส่วนที่ผ่านการย่อยจากตำรับอาหารผู้สูงอายุที่ผ่านกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อการต้านอนุมูลอิสระและการต้านการอักเสบในเซลล์ Caco-2 |
| 7 | ความคงตัวของปริมาณไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีนที่บรรจุของเล็กและใหญ่หลังการเก็บในที่ร่มและในที่ตากแดด |

การนำเสนอบทความวิชาการด้วยวารสารระดับนานาชาติ ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง |
|----------|---|
| 1 | Development of a probiotic rice drink by the fermentation of rice milk using gaba-producing lactobacillus pentosus isolated from Thai fermented foods |
| 2 | Lowering effect on postprandial glycemicroresponse of parboiled germinated brown rice (Oryza Sativa KDML 105) in elderly with type 2 diabetes |
| 3 | In vitro digestion of starch in various grains and legumes reveals that the efficiency of glucose generation is dependent on the food matrix |
| 4 | Effect of pre-treatments, cooking methods and storage conditions of total resistant starch in white rice, brown rice and parboiled germinated brown rice (Oryza Sativa) |
| 5 | The associations of cholesterol ester transfer protein gene polymorphism and anthropometric parameters in Thai adolescences |
| 6 | Development of probiotic GABA drink from brown rice milk using lactobacillus pentosus 9D3 isolated from pickled weed |

การนำเสนอบทความวิชาการด้วยโปสเตอร์ระดับชาติ ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง |
|----------|---|
| 1 | พลังงานขณะพักที่ได้จากการวัดและค่าประมาณการของการเผาผลาญพลังงานทั้งหมดในผู้สูงอายุไทยที่มีค่าต่ำกว่าพลังงานที่ควรได้รับจากอาหารที่กำหนดไว้ในปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546 |
| 2 | การบริโภคมันเทศและการส่งเสริมให้เป็นอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับคนไทย |
| 3 | การทดสอบความแม่นยำตรงของแบบสอบถามความถี่การบริโภคอาหารที่ใช้ประเมินการได้รับแคลเซียมและเหล็กในผู้สูงอายุไทย |
| 4 | ปัจจัยด้านมารดาที่มีผลต่อภาวะโภชนาการเกินของบุตรในวัยเด็กและวัยรุ่น |
| 5 | การทดสอบความแม่นยำตรงของแบบสอบถามความถี่การบริโภคอาหารที่ใช้ประเมินพลังงานโปรตีน และไขมันในผู้สูงอายุไทย |
| 6 | การปรับปรุงผลการประมวลแหล่งของสารอาหารโดยการใช้โปรแกรมจำแนกส่วนประกอบอาหาร INMU-Recipe Database ร่วมกับโปรแกรม INMUCAL-Nutrients |
| 7 | การได้รับพลังงานและสารอาหารในระหว่างตั้งครรภ์ของหญิงไทย |
| 8 | การสื่อสารความเสี่ยงจากข้อมูลการประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบเสี่ยงนิยมใช้ในอาหารที่นักเรียนนิยมบริโภค |
| 9 | โครงการวิจัยการสร้าฐานข้อมูลส่วนประกอบอาหาร-เครื่องปรุงรสของตำรับอาหารทั่วไปและอาหารท้องถิ่นปีที่ 1: ตำรับอาหารภาคอีสาน |
| 10 | การจัดการความปลอดภัยอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูปบนพื้นฐานความเสี่ยงในการได้รับไนโตรตและไนเตรตของนักเรียนในจังหวัดนครปฐม |
| 11 | ความสามารถในการย่อยแป้งในหลอดทดลองและค่าประมาณการดัชนีน้ำตาลของกล้วยน้ำว้าที่มีระยะความสุกที่ต่างกัน |
| 12 | การใช้การทดสอบความสามารถของห้องปฏิบัติการเป็นเครื่องมือในการติดตามสมรรถนะของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์สารอาหารและการจัดทำข้อมูลโภชนาการ |
| 13 | ปริมาณกรดอินทรีย์ชนิดต่าง ๆ ในพืชพื้นบ้านของไทยในพื้นที่อนุรักษ์ของจังหวัดกาญจนบุรี และอำนาจเจริญ |
| 14 | ความเสถียรของสมบัติต้านปฏิกิริยาเอนไซม์ไลเปสในข้าวกล้องงอกหนึ่ง (ข้าวดอกมะลิ 105) |
| 15 | ผลของการหุงต้มแบบครัวเรือนต่อปริมาณใยอาหาร วิตามินบี1 วิตามินบี6 โนอะซิน และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในข้าวกล้องข้าวดอกมะลิ 105 |
| 16 | ส่วนที่ผ่านการย่อยจากข้าวกล้องงอกหนึ่งมีศักยภาพสูงกว่าข้าวกล้องในการลดการผลิตสารคีโมโคโคจากเซลล์ลำไส้ที่กระตุ้นด้วยสารอินเตอร์ลิวคินวันเบต้า |
| 17 | การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารต่อต้านอนุมูลอิสระในใบเตยด้วยรูปแบบการแสดงของพื้นผิวดอสนอง |
| 18 | ปริมาณและการนำไปใช้ของแร่ธาตุในข้าวขาว ข้าวกล้องและข้าวกล้องงอกหนึ่ง |
| 19 | สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและฤทธิ์ต้านการเกิดไนตริกออกไซด์และอนุมูลอิสระของผลมะม่วงหาวมะนาวโห่ในเซลล์แมคโครฟาจที่ถูกเหนี่ยวนำด้วยไลโปโพลีแซกคาไรด์ |
| 20 | สมบัติในการต้านอนุมูลอิสระและการก่อกลายพันธุ์ของนมที่ผลิตจากถั่วชนิดต่าง ๆ |
| 21 | การศึกษาปริมาณยาฆ่าแมลงตกค้าง ไนเตรท และไนไตรท์ในหัวแค้นตะวัน |
| 22 | สภาวะที่เหมาะสมสำหรับการสกัดสารต้านอนุมูลอิสระจากกระบอก |
| 23 | การประเมินความเสี่ยงของการได้รับสารหนูจากการบริโภคข้าวของประชากรไทย |
| 24 | ผลของมอลโทเดกซ์ทรินต่อคุณภาพของบรารีนี้ไขมันต่ำ |

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง |
|----------|--|
| 25 | ผลของแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อคุณภาพบราวนี่ |
| 26 | การประเมินความเสี่ยงการได้รับสัมผัสแคดเมียมจากการบริโภคข้าวของประชากรไทย |
| 27 | Nutri-jelly may improve quality of life and decrease tube feeding demand in head and neck cancer patients |
| 28 | A general and specific role of translesion synthesis DNA polymerases in protection of genome integrity |
| 29 | Association of Niemann-Pick C1 like 1 (NPC1L1) L272L SNP and serum lipid profile in mild hypercholesterolemia subjects |
| 30 | Excessive maternal body weight increases risk of macrosomia |

การนำเสนอบทความวิชาการด้วยโปสเตอร์ระดับนานาชาติ ปีพ.ศ. 2558

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง |
|----------|--|
| 1 | Effect of packaging films on the quality and shelf stability of cheese shake biscuits made from germinated hom nin brown rice flour with sugar reduced pineapple paste |
| 2 | Nutrient and non-nutrient composition in khrua-ma-noi (<i>Cyclea barbata</i> miers) leaves and aqueous extract from Ubon Ratchathani Province |
| 3 | Digested parboiled germinated brown rice exhibits anti-inflammatory and anti-oxidant activities higher than digested brown rice in cell culture models |
| 4 | Protective effect of parboiled germinated brown rice (<i>Oryza Sativa</i> KDML 105) in rat liver injury induced by carbon tetrachloride (CCl ₄) |
| 5 | Fatty acids composition and in vitro digestibility of virgin coconut oils produced by centrifugation and fermentation method |
| 6 | Effects of cooking and storage on vitamin A and omega-3 fatty acid retention in fortified vegetable oil blend |
| 7 | Solubility and dialyzability of calcium salts prepared from Pacific white shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) shell |
| 8 | Effect of fat substitution by pectin from banana peel on the properties of salad dressing |
| 9 | Development of pre-judged nutrition front-of-pack system for country with double-burden malnutrition |
| 10 | Biodiversity of organic acid contents in selected Thai indigenous plants |
| 11 | Modulating effect of kaentawan (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) on uthane induced wing spot formation in <i>drosophila melanogaster</i> |
| 12 | Cooperative promotion of food and nutrition for the elderly at a community level |
| 13 | Anti-acetylcholinesterase inhibitory activities of different varieties of chili peppers extracts |
| 14 | The α -glucosidase inhibitory activity from different chili pepper extracts |

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง |
|----------|--|
| 15 | The effect of storage time on antioxidant activities and total phenolic contents of parboiled germinated brown rice (Khao Dok Mali 105) |
| 16 | Buccal micronucleus frequency and plasma homocysteine status in MAP TA PHUT industrial estate population |
| 17 | Zinc status at late infancy predicted height at later childhood |
| 18 | Environment factors and body mass index in SEANUTS study: a structural equation modeling approach |
| 19 | Food variety, dietary diversity, nutrient adequacy and their associations with demographic factors and nutritional status in Thai school-aged children: SEANUTS-study |
| 20 | Bioavailable fraction of parboiled germinated brown rice exhibit higher antioxidant and anti-inflammatory activities than that of brown rice |
| 21 | A multi-criteria mapping of stakeholders' views on intervention options for alleviating micronutrient deficiencies among children and women in Thailand: A qualitative tool for stakeholder analysis |
| 22 | Effect of heat treatment on properties during in vitro digestion and lipid digestibility of coconut milk |
| 23 | Effect of fat substitution with pectin from Dragon fruit peel on quality and in vitro lipid digestibility of salad dressing |
| 24 | Evaluation and development of salt producers after iodine mixing machine subsidization: Thai Ministry of Public Healths Policy |
| 25 | Thai community health care workers improvements in diabetes knowledge were not sufficient to change risk factors in community members |
| 26 | TV viewing is associated with obesity in Thai children aged 7 to 12 years |
| 27 | Factors associated with bone quality in Thai school aged children |
| 28 | The influence of breakfast skipping on nutrient adequacy in Thai children aged 3-12.9 years old: the SEANUTS Study |
| 29 | Comparison of bone quality with quantitative ultrasound and dual energy x-ray absorptiometry in Thai children |
| 30 | Albizia lebbek L.Benth as promising sources of nutrients and bioactive components |
| 31 | Development of methodology to understand semi-urban school food environments in Thailand |
| 32 | Sustainable community-based diabetes prevention program by lifestyle modification for at-risk populations in Thailand: Educational tool development for change agents |

การศึกษา

หลักสูตร

ในปีการศึกษา 2557 สถาบันโภชนาการ มีหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาจำนวน 5 หลักสูตร

| หลักสูตร | สาขาวิชา |
|---|---|
| ปริญญาโท (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต - วท.ม.) | โภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) |
| ปริญญาโท (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต - วท.ม.) | วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ) |
| ปริญญาโท (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต - วท.ม.) | พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ |
| ปริญญาโท (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต - วท.ม.) | โภชนศาสตร์ (ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี) |
| ปริญญาเอก (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต - ปร.ด.) | โภชนศาสตร์ (ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี) |

นักศึกษา

ในปีการศึกษา 2557 สถาบันมีนักศึกษาทั้งหมด 107 คน และสำเร็จการศึกษา 35 คน โดยจำแนกแต่ละหลักสูตร ดังนี้

| หลักสูตร/สาขา | จำนวนนักศึกษา (คน) | จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา(คน) |
|--|--------------------|----------------------------|
| วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) | 40 | 12 |
| วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ) | 15 | 6 |
| วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ | 19 | 8 |
| วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ (ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี) | 22 | 8 |
| ปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิชาโภชนศาสตร์ (ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี) | 11 | 1 |
| รวม | 107 | 35 |

ผลงานตีพิมพ์ของนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2557

ในปีการศึกษา 2557 นักศึกษาของสถาบันได้ตีพิมพ์ผลงานวิจัย/วิชาการในวารสารที่ได้รับการยอมรับในระดับชาติและระดับนานาชาติ รวม 2 เรื่อง ดังนี้

ระดับชาติ

| ลำดับที่ | ชื่อ สกุล | เรื่อง | ชื่อวารสารที่ตีพิมพ์ |
|----------|--------------------|--|--|
| 1 | นายณัฐพล ทศนสุวรรณ | Antioxidant activities of pandanus amaryllifolius leaves extracted under four designed extraction conditions | Food and Applied Bioscience Journal (FABJ) |

ระดับนานาชาติ

| ลำดับที่ | ชื่อ สกุล | เรื่อง | ชื่อวารสารที่ตีพิมพ์ |
|----------|------------------------|---|--|
| 1 | นางกานต์สุดา วันจันทิก | Parboiled germinated brown rice protects against CCl ₄ -Induced oxidative stress and liver injury in rats. | Journal of Medicinal Food . (in press) ประเภทวารสาร : ระดับนานาชาติ ภาษาที่ใช้ในการตีพิมพ์ : ภาษาอังกฤษ ฐานข้อมูล : ISI-WOS |

การนำเสนอผลงานทางวิชาการของนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2557

ระดับชาติ

| ลำดับที่ | ชื่อ สกุล | เรื่อง | ชื่อการประชุม/วัน เดือน ปี/ สถานที่ |
|----------|------------------------|---|---|
| 1 | นายณัฐพล ทศนสุวรรณ | The investigation on antioxidant activities of pandanus amaryllifolius leaves extracted under different extraction conditions. (Poster presentation) | The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, Feb 7, 2014, The Empress Hotel, Chiang Mai |
| 2 | น.ส.ยุพาพร กิจหว่าง | ผลของการให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เป็นผลต่อการควบคุมภาวะเมตาบอลิกในผู้ป่วยโรคปิดอูดกันเรื้อรังที่มีภาวะอ้วนลงพุง (Oral presentation) | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 4 "โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค", 6 ต.ค. 2557 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ |
| 3 | น.ส.นริศรา พันธุ์รัตน์ | ผลของการรับประทานข้าวกล้องงอกหนึ่งต่อระดับน้ำตาลสะสม และไขมันในเลือดในผู้สูงอายุที่เป็นโรคเบาหวานชนิดที่ 2: กรณีศึกษาที่สถานสงเคราะห์บ้านบางแค 2 (Poster presentation) | การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3 ปี 2557, 11 ก.ย. 2557 ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพฯ |
| 4 | น.ส.ชมชนก ศรีจันทร์ | Development of Thai food exchange lists for one-plate dishes and side dishes. (Poster presentation) | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8, 6 ต.ค. 2557 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ |
| 5 | น.ส.ชิตชนก เมฆทรงฤทธิ์ | A comparison between measured and predictive resting energy expenditure in young adults. | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 7 ต.ค. 2556 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค |

| ลำดับที่ | ชื่อ สกุล | เรื่อง | ชื่อการประชุม/วัน เดือน ปี/ สถานที่ |
|----------|------------------------|--|---|
| | | (Oral presentation) | บางนา กรุงเทพฯ |
| 6 | นางสรินทร พัฒอำพันธ์ | Effect of ready-to-cook mixed-rice with selected grains and pulses on glycemic response in elderly with type 2 diabetes. (Poster presentation) | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 10 ก.ย. 2555 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ |
| 7 | น.ส.กัณฐมณี ทุ่ไพเราะ | Effect of solvents on butyrylcholinesterase inhibitory activities of sweet pepper extracts. (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok |
| 8 | น.ส.จิตต์วดี สีบวงษ์ | Development of Thai dessert "Kanom kleeb-lam-duan" from germinated brown rice. (Poster presentation) | The 16th Food Innovation Asia Conference 2014, Jun 12, 2014, BITEC |
| 9 | น.ส.อะฎุฟ เจ๊ะปือราเฮง | การประเมินความเสี่ยงของการได้รับสารหนูจากการบริโภคข้าวของประชากรไทย (Poster presentation) | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8, 6 ต.ค. 2557 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ |
| 10 | น.ส.บัณฑิตา เพิ่มพูล | Antioxidant activity and effect on urethane induced mutagenicity in drosophila melanogaster of some Thai desserts and snacks. (Poster presentation) | The 8th Congress of Toxicology in Developing Countries, Sep 10, 2014, Centra Grand, Central Plaza Ladprao |
| 11 | นายทนุอดม มณีสิงห์ | Portioned-meal box is more effective than dietary counseling in weight reduction among obese patients. (Oral presentation) | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8, 6 ต.ค. 2557 ณ ศูนย์นิทรรศการการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ |
| 12 | น.ส.จริยา บุญภัทรรักษา | Effects of two pre-germinated brown rice of Thailand on postprandial blood glucose and insulin responses in type 2 diabetes. (Poster presentation) | 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, Feb 6, 2014, Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University |
| 13 | น.ส.สกา มี่แหวน | The glycemic index of guava, tangerine and pineapple in the forms of whole fruit, pureed fruit and fruit-juice extract in type | 1st Joint ACS AGFD-ACS ICSC Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Mar 4, |

| ลำดับที่ | ชื่อ สกุล | เรื่อง | ชื่อการประชุม/วัน เดือน ปี/ สถานที่ |
|----------|-----------|--------------------------------------|---|
| | | 2 diabetes. (Poster presentation) | 2014, Montien Riverside Hotel, Bangkok |

ระดับนานาชาติ

| ลำดับที่ | ชื่อ สกุล | เรื่อง | ชื่อการประชุม/วัน เดือน ปี/ สถานที่ |
|----------|------------------------|--|---|
| 1 | น.ส.ลักษณะกมล ปราบกรี้ | Types and contents of sugars in selected commercial beverages. (Poster presentation) | The 6th Asian Congress of Dietetics (ACD), Aug 21, 2014 National Taiwan University Hospital International Convention Center, No. 2, Xuzhou Road, Zhongzheng District 101, Taipei City |
| 2 | นายณรงค์ เต็มพรเลิศ | Development of prejudged nutrition front-of-pack system for country with double-burden malnutrition. (Poster presentation) | The 5th International Symposium on Wellness Healthy Lifestyle and Nutrition 2014, Dec 2, 2014, Lee Gardens Plaza Hotel, Hat Yai, Songkhla |
| 3 | น.ส.นริศกา เรืองศรี | Types and contents of sugars in selected commercial snacks. (Poster presentation) | 6th Asian Congress of Dietetics (ACD), Aug 21, 2014, National Taiwan University Hospital International Convention Center, No. 2, Xuzhou Road, Zhongzheng District 101, Taipei City |
| 4 | นายอลงกต สิงห์โต | Development of a nutritional education tool and its application for primary school children on five-colored vegetable consumption. (Oral presentation) | 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC), Feb 5, 2014, S31 Sukhumvit Hotel, Bangkok |
| 5 | น.ส.ทิพธิดา สุขุม | Antioxidant capacities and total phenolic contents of wine grape pomace. | The 6th ASEAN Congress of Dietetics (ACD), Aug 21, 2014, |

| ลำดับที่ | ชื่อ สกุล | เรื่อง | ชื่อการประชุม/วัน เดือน ปี/ สถานที่ |
|----------|----------------------------|--|--|
| | | (Poster presentation) | Taipei, Taiwan |
| 6 | น.ส.อุไรภรณ์ บุรณสุขสกุล | Quality of food service management at the hospitals approach sustainable food supply. (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok |
| 7 | น.ส.ศมนวรรณ บุญจันทร์ | Phenolic compounds and antioxidant activities of corn silk (<i>Zea mays</i> L.) extract and Its application in food Products. (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok |
| 8 | น.ส.สุวิภากร กิตติปัญญากุล | Development of probiotic GABA drink from brown rice milk using GABA-producing probiotic isolated from Thai fermented foods. (Poster presentation) | International Conference on Beneficial Microbes (ICOBM 2014), May 27, 2014, Park Royal Penang Resort Hotel, Penang, Malaysia |
| 9 | น.ส.วิภาดา สุนทรธาดา | Chemical and functional properties of pectin from Dragon fruit (<i>Hylocereus undatus</i>) peel. (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok |
| 10 | น.ส.พุทธชา สอนจันทร์ | Evaluation of lipase inhibitory activity of sweet pepper extracts. (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok, |
| 11 | น.ส.จุฑามาศ มุ่งดี | The antioxidant activities and antimutagenicity of raw and heat processed sweet potatoes grown in Thailand. (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok, |
| 12 | น.ส.กัญฐิกา ประยูรรักษ์ | Antioxidant activities, total phenolic content and antimutagenicity of ten Thai chili pastes prepared with different sour fruit juices. (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb5, 2014, Bangkok |
| 13 | นายณัฐพล พ่อคำช้าง | Antioxidant activities total phenolic content and antimutagenicity against urethane of five stir-fry dressing | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok |

| ลำดับที่ | ชื่อ สกุล | เรื่อง | ชื่อการประชุม/วัน เดือน ปี/ สถานที่ |
|----------|------------------------------|--|---|
| | | composed of different herbs. (Poster presentation) | |
| 14 | นายภานุกร บุญสละ | Antimutagenicity antioxidant activities, and total phenolic contents of five mild Thai soups. (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok |
| 15 | น.ส.ภัทรธิรา เตชะกำธกรกิจ | Changes in microbial and physicochemical quality of guava, juice during storage. (Poster presentation) | The 13th ASEAN Food Conferenc, Sep 9, 2013, Maxatria, Singapore Expo |
| 16 | น.ส.จินตนา ศิริรูป | Antioxidant and antimutagenic activities of three combinationa of different fruit Peels (Poster presentation) | The 2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress, Feb 5, 2014, Bangkok |
| 17 | น.ส.กอบภาญจน์ นามศิริเลิศ | Effect of replacing wheat flour with coconut flour to carrot cake on in vitro starch digestion rate and sensory evaluation. (Poster presentation) | The 2nd International Conference on food and Applied Bioscience, Feb 6, 2014, Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University |
| 18 | น.ส.นุจรี ยิ่งยงตำรงฤทธิ์ | In vitro digestibility and sensory evaluation of high fiber butter cookies prepared using Thai coconut flour substituted for wheat flour. (Poster presentation) | The 1st Joint ACS AGFD-ACS IC SCT Symposium on agricultural and Food Chemistry. Mar 4, 2014, Montien Riverside Hotel, Bangkok |
| 19 | น.ส.สุวรรณี การแก้ว | Zinc Concentration in Breast Milk during 2-6 months of lactation and the associated factors. (Poster presentation) | The 6th Asian Congress of Dietetics, Aug 22, 2014, Taipei, Taiwan |

การศึกษา ดูงานฝึกงาน/ฝึกปฏิบัติงาน

ในปีการศึกษา 2557 มีนักศึกษาเข้ารับการศึกษาดูงาน ฝึกงาน/ ฝึกปฏิบัติงานดังนี้

| หลักสูตร | รายวิชา | วัน เดือน ปี | สถานที่ |
|--|--|---------------------------|---|
| โภชนศาสตร์ | RANU630 Management of nutrition in hospital external lecturer | 1 ธ.ค. 2557 | รพ.บำรุงราษฎร์, รพ.โรคหัวใจกรุงเทพ |
| | RANU630 Management of nutrition in hospital drinking water industry | 23 ก.ย. 2557 | Water Industry จังหวัดพระนครศรีอยุธยา |
| | RANU614 Nutrition clinics drinking water industry | 23 ก.ย. 2557 | Water Industry |
| | RANU614 Nutrition clinics field experienced - study medical food and flavor enhancer industries | 7 ต.ค. 2557 | บริษัทอภินิโมะโตะ จำกัด อำเภอนองแคว จังหวัดสระบุรี |
| | RANU604 Nutrition communication nutrition counseling in action (2) | 12 ก.พ. 2558 | Bangkok Hospital |
| | RANU604 Nutrition communication nutrition counseling in action (3) | 19 ก.พ. 2558 | Huayploo Hospital |
| พิษวิทยาทาง อาหารและ โภชนาการ | NUTX619 Risk analysis of chemical hazards การเยี่ยมชมหน่วยงานด้านการจัดการความเสี่ยงความปลอดภัย ด้านอาหาร | 25 ธ.ค. 2557 | สำนักงาน คณะกรรมการอาหาร และยา |
| | NUTX623 การเกิดสารพิษ/อันตรายจากผลการแปรรูปอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค | 29 ธ.ค. 2557 | มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค |
| | NUTX607 Food and nutritional toxicology II การศึกษาดูงานด้านความปลอดภัยของอาหารในห่วงโซ่การผลิต อาหาร | 8 เม.ย. 2558 | สำนักงาน คณะกรรมการอาหาร และยา |
| วิทยาศาสตร์การ อาหาร เพื่อโภชนาการ | NUFN678 Sensory science for nutrition factory tour | 8 ส.ค. 2557 | Ajinomoto Factory, Ayutthaya |
| | NUFN679 International academic experience on food and nutrition regional training on food safety | 30 มี.ค.-13 เม.ย. 2558 | SEAMEO-RECFON Jakarta, Indonesia |
| | NUFN679 International academic experience on food and nutrition regional training on food and nutrient intervention | 13-27 เม.ย. 2558 | SEAMEO-RECFON Jakarta, Indonesia |
| โภชนาการและ การกำหนด อาหาร | NUND601 The dietitian profession and ethics Field Trip : Ramathibodi Hospital -Overview : Division of Nutrition and Dietetics -Dietitian role in government teaching hospital | 5 ก.ย. 2557 | Ramathibodi Hospital |

| หลักสูตร | รายวิชา | วัน เดือน ปี | สถานที่ |
|--------------------------------|---|----------------------|--|
| โภชนาการและการกำหนดอาหาร (ต่อ) | NUND601 The dietitian profession and ethics Field Trip : Nestle health science -Overview : Nestle Health Science -Dietitian role in food industry | 12 ก.ย. 2557 | Nestle (Thai) Company |
| | NUND601 The dietitian profession and ethics Field Trip : Sodexo company -Overview : Sodexo company -Dietitian role in contract food service management | 26 ก.ย. 2557 | Sodexo Company, Bangkok Hospital |
| | NUND601 The dietitian profession and ethics Field Trip : Public company -Dietitian role in sport nutrition | 17 ต.ค. 2557 | บริษัท The Diet Pump |
| | NUND601 The dietitian profession and Ethics Field Trip : Kewpie (Thailand) co., ltd. -Overview: Kewpie -Dietitian Role in private food company | 31 ต.ค. 2557 | Kewpie (Thailand) |
| | NUND601 The dietitian profession and ethics Field Trip : Theptarin Hospital (Diabetes and Endocrine Center) -Overview : Theptarin Hospital -Dietitian role in private hospital | 7 พ.ย. 2557 | Theptarin Hospital |
| | NUND601 The dietitian profession and ethics -Dietitian role in community | 28 พ.ย. 2557 | Pathum Thani Hospital |
| | NUND616 Advanced food service management practicum | 9 ก.ค.-5 ส.ค. 2557 | รพ.พระมงกุฎเกล้า, รพ.ราชวิถี, รพ.รามธิบดี |
| | NUND617 Nutrition and dietetics practicum in weight management and diabetes mellitus | 18 ส.ค.-5 ก.ย. 2557 | รพ.กรุงเทพ, รพ.รามธิบดี, รพ.เทพธารินทร์ |
| | NUND618 Nutrition and dietetics practicum in dyslipidemia and cardiovascular diseases | 15 ก.ย.-3 ต.ค. 2557 | ศูนย์ตติยภูมิโรคหัวใจและฟ่ายโภชนาการ รพ.ภูมิพลอดุลยเดช, รพ.วชิระพยาบาล |
| | NUND619 ฝึกปฏิบัติการโภชนาการและการกำหนดอาหารในชุมชน | 17 พ.ย.-21 พ.ย. 2557 | รพ.ปทุมธานี |

| หลักสูตร | รายวิชา | วัน เดือน ปี | สถานที่ |
|-------------------------------|---|---------------------|--|
| โภชนาการและการกำหนดอาหาร(ต่อ) | NUND608 Nutrition and dietetics practicum in metabolic syndrome | 19 ม.ค.-6 ก.พ. 2558 | รพ.รามธิบดี, รพ.เทพธารินทร์, รพ.เปาโลเมมโมเรียล พหลโยธิน |
| | NUND609 Nutrition and dietetics practicum in enteral and parenteral nutrition | 9 ก.พ.-6 มี.ค. 2558 | สาขาวิชาโภชนาวิทยา ภาควิชากุมารเวช ศาสตร์ รพ.รามธิบดี |
| | NUND621 Nutrition and dietetics practicum in kidney diseases | 9 ก.พ.-27 ก.พ. 2558 | คณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาล, รพ.พระมงกุฎเกล้า, รพ.บ้านแพ้ว |
| | NUND625 Nutrition and dietetic practicum in sports and fitness | 13-17 ต.ค. 2557 | วิทยาลัยวิทยาศาสตร์ การกีฬา, บริษัท The Diet Pump |
| | NUND622 Nutrition and dietetics practicum in HIV/AIDS | 13-24 ก.ค. 2557 | ศูนย์วิจัยโรคเอดส์ สภากาชาดไทย |

ทุนการศึกษา

ในปีการศึกษา 2557 มีนักศึกษาได้รับทุนการศึกษาจำนวน 11 ราย 5 ทุน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 1,571,000 บาท ดังนี้

| ชื่อ สกุล | ชื่อผู้ให้ทุน | จำนวนเงิน (บาท) |
|-----------------------------|---|-----------------|
| 1. น.ส.นิภาวรรณ ธาตุทอง | ทุนส่งเสริมการวิจัย “ทุนวิจัย Nestle Nutrition Research Award” เรื่อง Development and validation of innovative nutritional education tool for at-risk hypertensive people: A pilot study in Ratchaburi Province in Thailand ในการประชุมวิชาการ โภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (The 8 th Thailand Congress of Nutrition : TCN 2014) ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ | 100,000 |
| 2. น.ส.สุจาริณี สังข์วรรณะ | ทุนการศึกษา “จรีพร เทพผดุงพร มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี” | 100,000 |
| 3. น.ส.พวงพัทตร์ พรหมรังษี | | |
| 4. น.ส.วันวิสาข์ แสนคมคาย | | |
| 5. น.ส.บุษรา มุกดาสกุลภิบาล | | |
| 6. นางกานต์สุดา วันจันทิก | | |
| 7. น.ส.จิตราพร งามพีระพงศ์ | | |

| ชื่อ สกุล | ชื่อผู้ให้ทุน | จำนวนเงิน (บาท) |
|---------------------------|---|------------------|
| 8. น.ส.สุธิดา ขาดูฒินันท์ | ได้รับทุนโครงการทุนวิจัยบัณฑิตศึกษา จากบัณฑิตวิทยาลัย ปี 2557 | 240,000 |
| 9. นายอลงกต สิงห์โต | ได้รับทุนอุดหนุนการทำวิทยานิพนธ์บางส่วน ประจำปี 2557 จาก สมาคมศิษย์เก่าบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล | 45,000 |
| 10. น.ส.นิภาวรรณ ธาตุทอง | | |
| 11. น.ส.ปิยนิตย์ ชูรักษ์ | | |
| รวม | | 1,571,000 |

กิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ในปีการศึกษา 2557 สถาบันได้จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา 6 ครั้ง ดังนี้

| กิจกรรม | วัน เดือน ปี | สถานที่ | ระดับความพึงพอใจ (คะแนนเต็ม 5) |
|--|--------------|---|-----------------------------------|
| 1. กิจกรรมปฐมนิเทศ | 1 ส.ค. 2557 | ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ | 4.39 |
| 2. กิจกรรมไหว้ครู | 28 ส.ค. 2557 | ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ | 4.03 |
| 3. การอบรมเรื่อง“การใช้โปรแกรมระบบตรวจสอบการคัดลอกบทความวิชาการ Turnitin” | 10 ก.ย. 2557 | ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ | 4.49 |
| 4. กิจกรรมการอบรมเรื่อง “การเขียนรายการอ้างอิงตามแบบมาตรฐานของมหาวิทยาลัยมหิดล Endnote v.14.0” | 17 ก.ย. 2557 | ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ | 4.32 |
| 5. โครงการจากห้องเรียนสู่ชุมชน ครั้งที่ 4 | 12 พ.ค. 2558 | สถานสงเคราะห์เด็กพิการ ทางสมองและปัญญา จังหวัดราชบุรี | 4.44 |
| 6. กิจกรรมแสดงความยินดีแก่ผู้สำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา 2557 | 3 ก.ย. 2558 | ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ | 4.81 |



การบริการวิชาการ

สถาบันโภชนาการให้บริการวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการแก่สังคม ชุมชน และประชาชนทั่วไป โดยมุ่งเน้นการให้ความรู้และสร้างความเข้าใจในการดูแลสุขภาพ เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้และไม่เป็นภาระของประเทศ นอกจากนี้ สถาบันยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้จากการวิจัยไปสู่สังคม ชุมชน และหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยมีการให้บริการทั้งในเชิงพาณิชย์และด้านสาธารณประโยชน์

การได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ

1. ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข ครอบคลุมรายการทดสอบและขอบข่ายดังนี้ ความชื้น ไขมัน โปรตีน เถ้า คอเลสเทอรอล วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง น้ำตาล เหล็ก สังกะสี แมกนีเซียม ทองแดง ในตัวอย่างนมผงและนมพร้อมดื่ม ค่า Water activity ในตัวอย่างน้ำพริกสำเร็จรูป กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ในตัวอย่างเครื่องดื่มผลไม้ ค่าพีเอช ในตัวอย่างน้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ในตัวอย่างนมและผลิตภัณฑ์ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และอาหาร และจำนวนแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม จำนวนแบคทีเรียชนิดอีโคไล ในตัวอย่างเครื่องดื่ม และอาหาร

2. โรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ผักอบรม และผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” ได้รับการรับรองมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

3. สถาบันได้รับการรับรองมาตรฐานหน่วยงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Office) ในระดับดีเยี่ยม (ระดับทอง) จากกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

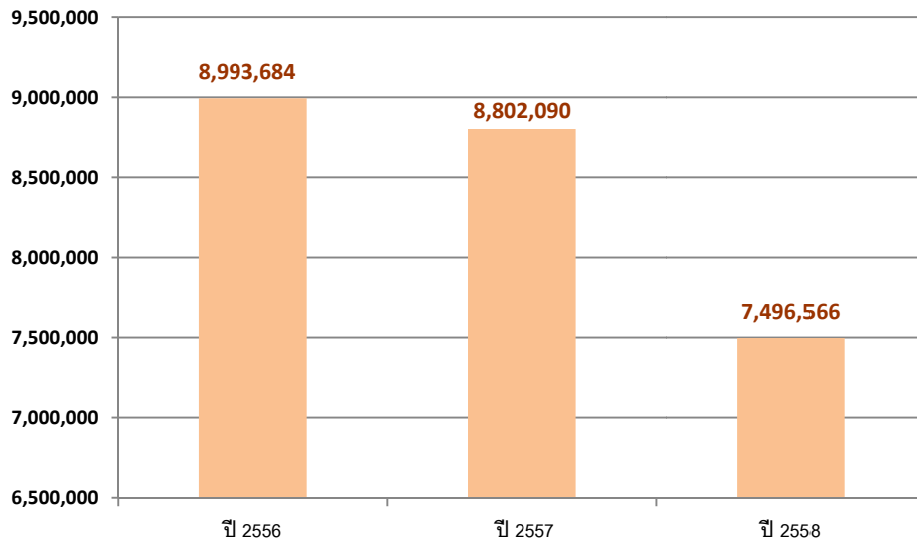
รายได้จากการให้บริการวิชาการ

ในปีงบประมาณ 2558 สถาบันมีรายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ เป็นจำนวนเงิน 7,496,566 บาท ตามรายละเอียดดังนี้

รายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการของโครงการต่าง ๆ

| โครงการ | รายได้ (บาท) |
|---|--------------|
| 1. การให้บริการวิเคราะห์ทางด้านอาหารและโภชนาการ | 7,261,766 |
| 2. การให้บริการเป็นที่ปรึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ | 112,700 |
| 3. การจำหน่ายเครื่องวัดส่วนสูง | 122,100 |
| รวม | 7,496,566 |

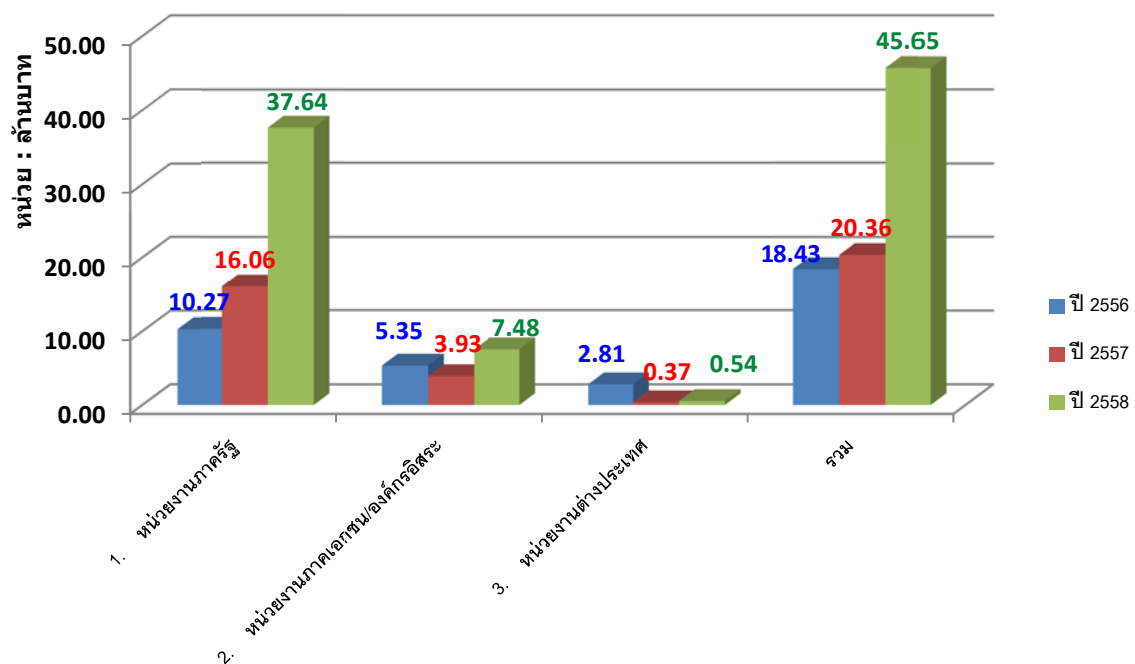
แผนภูมิที่ 12 รายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการของโครงการต่าง ๆ
ประจำปีงบประมาณ 2556-2558



รายได้จากการรับจ้างวิจัย ประจำปีงบประมาณ 2556-2558

| หน่วยงาน | ปี 2556 | ปี 2557 | ปี 2558 |
|---------------------------------|------------|------------|------------|
| 1. หน่วยงานภาครัฐ | 10,273,900 | 16,058,000 | 37,635,163 |
| 2. หน่วยงานภาคเอกชน/องค์กรอิสระ | 5,353,540 | 3,926,340 | 7,476,980 |
| 3. หน่วยงานต่างประเทศ | 2,805,150 | 372,280 | 542,773 |
| รวม | 18,432,590 | 20,356,620 | 45,654,916 |

แผนภูมิที่ 13 รายได้จากการรับจ้างวิจัย ประจำปีงบประมาณ 2556-2558



การประเมินความต้องการและความคาดหวังของผู้ใช้บริการ

1. การสำรวจความพึงใจและความต้องการของผู้รับบริการทดสอบอาหาร

จากการสำรวจความพึงใจและความต้องการของผู้รับบริการทดสอบอาหาร ได้ผลสรุปดังนี้

| หัวข้อการสำรวจ | รายละเอียด | ผลการสำรวจ |
|---|--|--------------|
| 1. เหตุผลที่ใช้บริการทดสอบของสถาบันโภชนาการ | 1) ความมีชื่อเสียงของสถาบันโภชนาการและมหาวิทยาลัยมหิดล | ร้อยละ 82.93 |
| | 2) การให้คำปรึกษาการช่วยแก้ปัญหา | ร้อยละ 29.27 |
| | 3) รายการทดสอบครอบคลุมตามความต้องการ | ร้อยละ 60.97 |
| | 4) ความเชื่อถือได้ของผลการทดสอบ | ร้อยละ 73.17 |
| | 5) ความเหมาะสมของอัตราค่าบริการ | ร้อยละ 48.78 |
| | 6) ความเหมาะสมของระยะเวลาในการรายงานผล | ร้อยละ 24.39 |
| | 7) ความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง | ร้อยละ 14.63 |
| | 8) อื่น ๆ | ร้อยละ 2.44 |
| 2. ความพึงพอใจต่อการให้บริการ | 1) รายการทดสอบครอบคลุมตามที่ต้องการ | 4.07 คะแนน |
| | 2) รายงานผลตรงตามเวลาที่นัดหมาย | 4.07 คะแนน |
| | 3) ความถูกต้องของผลการทดสอบ | 4.07 คะแนน |
| | 4) อัตราค่าบริการ | 3.73 คะแนน |
| | 5) ช่องทางการรายงานผล (รับผลเอง ไปรษณีย์ลงทะเบียน อีเมล) | 4.10 คะแนน |
| | 6) ช่องทางชำระค่าบริการ (เงินสด เช็ค โอนเงิน) | 4.07 คะแนน |
| | 7) การให้คำปรึกษา การช่วยแก้ปัญหา | 3.90 คะแนน |
| | 8) การให้บริการโดยรวม | 4.07 คะแนน |
| 3. ความผูกพันต่อการใช้บริการ | 1) จะใช้บริการทดสอบที่สถาบันโภชนาการอีก | ร้อยละ 100 |
| | 2) จะแนะนำให้หน่วยงานอื่นมาใช้บริการทดสอบที่สถาบันโภชนาการ | ร้อยละ 100 |
| 4. การนำไปใช้ประโยชน์ | 1) นำผลการทดสอบไปใช้ประโยชน์ใช้ในการควบคุมคุณภาพ | ร้อยละ 60.97 |
| | 2) ใช้ในการขึ้นทะเบียนเพื่อขอเลขสารบบ (เลข อย.) คิดเป็น | ร้อยละ 58.54 |
| | 3) ใช้ในการขอฉลากโภชนาการ | ร้อยละ 58.97 |
| | 4) ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ | ร้อยละ 48.72 |
| | 5) ใช้เพื่อรายงานผลโครงการวิจัย | ร้อยละ 28.21 |

ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการทดสอบอาหาร ประจำปี 2556-2558

| ปี | จำนวนแบบสำรวจ | | ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ | ระดับความพึงพอใจ |
|------|---------------|--------------------|----------------------|------------------|
| | ส่งออก | ได้รับคืน (ร้อยละ) | | |
| 2556 | 150 | 81 (54) | 4.41 | มาก |
| 2557 | 150 | 98 (65) | 4.48 | มาก |
| 2558 | 200 | 41 (21) | 4.07 | มาก |

2. การประเมินผลการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภคที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

การประเมินผลการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบ ดำเนินงานโดยให้ผู้เข้ารับการอบรมประเมินความพึงพอใจด้านต่าง ๆ พร้อมทั้งระบุข้อเสนอแนะเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการอบรมครั้งต่อไป

สรุปผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบฯ ประจำปีงบประมาณ2556-2558

| ตัวชี้วัด | หน่วยนับ | 2556 | 2557 | 2558 |
|--|----------|------|------|------|
| 1. ความพึงพอใจในเนื้อหาวิชา | คะแนน | 4.12 | 4.16 | 4.20 |
| 2. ความพึงพอใจต่อวิทยากร | คะแนน | 4.42 | 4.45 | 4.34 |
| 3. ความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการ | คะแนน | 4.20 | 4.17 | 4.01 |
| 4. ความพึงพอใจในภาพรวม | คะแนน | 4.32 | 4.34 | 4.03 |
| 5. ความพึงพอใจต่อการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ | คะแนน | 4.30 | 4.34 | 4.43 |

3. การประเมินผลการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ในการประเมินการบริโภคอาหาร

การประเมินผลการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ดำเนินงานโดยให้ผู้เข้ารับการอบรมประเมินความพึงพอใจด้านต่าง ๆ พร้อมทั้งระบุข้อเสนอแนะเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการอบรมครั้งต่อไป

สรุปผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrientsประจำปี 2556-2558

| ตัวชี้วัด | หน่วยนับ | 2556 | 2557 | 2558 |
|-------------------------------------|----------|------|------|------|
| 1. ความพึงพอใจในเนื้อหาวิชา | คะแนน | 4.21 | 4.26 | 4.39 |
| 2. ความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ | คะแนน | 4.24 | 4.45 | 4.39 |
| 3. ความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการ | คะแนน | 4.07 | 4.38 | 4.52 |
| 4. ความพึงพอใจในภาพรวม | คะแนน | 4.27 | 4.45 | 4.46 |
| 5. ความพึงพอใจสามารถนำไปใช้ประโยชน์ | คะแนน | N/A | 4.45 | 4.40 |

N/A ไม่มีข้อมูล

ผลการดำเนินงานการให้บริการวิชาการที่เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ ชุมชนและสังคม

สถาบันได้วางแผนและดำเนินการพัฒนาขั้นตอนการให้บริการวิชาการ โดยมีการนำองค์ความรู้ทางวิชาการสาขาต่าง ๆ จากความเชี่ยวชาญของบุคลากรในสถาบันมาใช้เพื่อตอบสนองความต้องการเสริมสร้างความเข้มแข็งและสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนและสังคม โดยในปีงบประมาณ 2558 ได้ดำเนินโครงการและกิจกรรมที่สำคัญดังนี้

| โครงการ | ผลการดำเนินงาน |
|--|--|
| 1. โครงการพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและระบบฐานข้อมูลลักษณะต่างๆของอาหารไทย | 1) จำนวนผู้เข้าอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL 325 คน 2) จำนวนผู้ใช้โปรแกรม INMUCAL ลงในคอมพิวเตอร์ 14 คน 3) จำนวนการตอบคำถาม แก้ปัญหา การใช้โปรแกรม INMUCAL 28 คน 4) พัฒนา/ปรับปรุงโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป 3 โปรแกรม 5) ทดสอบการทำงานของโปรแกรมที่เขียนใหม่จากปี 2557 (INMU-Fatty Acid) 1 โปรแกรม |

| โครงการ | ผลการดำเนินงาน |
|---|---|
| | 6) พัฒนา/ปรับปรุงฐานข้อมูลอาหารไทย 6 ชุดฐานข้อมูล 7) Update ข้อมูลใหม่ของการใช้โปรแกรม INMUCAL เพื่อเผยแพร่ข่าวสารและความรู้ด้านอาหารโภชนาการ ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เช่น internet (e-mail, Facebook, www//inmucal.inmu.mahidol.ac.th) 114 ครั้ง 8) จำนวนผู้กดถูกใจ facebook/INMUCAL จำนวน 554 ครั้ง 9) จำนวนผู้เข้าเว็บไซต์ inmu.mahidol.ac.th/inmucal เพิ่มขึ้นต่อปี 4,867 ครั้ง |
| 2. โครงการเพิ่มศักยภาพอาสาสมัครสาธารณสุข อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม ในด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพของผู้สูงอายุ | 1) จัดอบรมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพให้แก่อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) และผู้สูงอายุ 4 ครั้ง 2) จำนวนอสม. เข้ารับการอบรมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 184 คน 3) จำนวนผู้สูงอายุเข้ารับการอบรมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 3 พื้นที่จำนวน 245 คน 4) จำนวนองค์กรที่นำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพไปใช้ประโยชน์ 18 องค์กร 5) องค์กรที่นำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพไปใช้ประโยชน์โดยโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.) ที่เข้าร่วมโครงการนำอสม. ที่ผ่านการอบรมฯ ไปให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่นักเรียน ชั้น ป.5-6 และผู้สูงอายุกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่มาใช้บริการตามวันนัดหมาย 165 คน |
| 3. โครงการพัฒนาสื่อสำหรับการฝึกอบรมออนไลน์สถาบันโภชนาการ | 1) จำนวนหลักสูตร e Training ที่สามารถขึ้นบนเว็บไซต์ 2 หลักสูตร 2) จำนวนผู้สมัครเรียนบทเรียน e Training ลงทะเบียนต่อปี 12 คน 3) จำนวนผู้ประเมินคุณภาพบทเรียนนมถั่วเหลืองเสริมแคลเซียมและทองพับเสริมแคลเซียม 63 คน 4) จำนวนผู้เข้าชมเว็บไซต์ e Training เพิ่มขึ้น 4,318 ครั้งต่อปี 5) จำนวนผู้ถูกใจ page facebook.com/eTrainingAtINMU 143 คน 6) Update ข้อมูลใหม่ของสื่อออนไลน์ผ่านช่องทาง internet (e-mail, Facebook, www//inmucal.inmu.mahidol.ac.th) เพื่อเผยแพร่ข่าวสารและความรู้การใช้โปรแกรมด้านอาหารโภชนาการที่สถาบันพัฒนาสู่สังคมออนไลน์ 62 ครั้ง |
| 4. โครงการณรงค์เผยแพร่ความรู้ทางด้านโภชนาการ เพื่อส่งเสริมความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม | 1) จำนวนผู้รับบริการกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพะในชั้นเรียน (กิจกรรมอาสาป่านงมาเยี่ยม...จ้า) และกิจกรรมส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารโภชนาการและสุขภาพะบนฐานวัฒนธรรมชุมชน 1,544 คน 2) จัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพะในชั้นเรียน (กิจกรรมอาสาป่านงมาเยี่ยม...จ้า) และกิจกรรมส่งเสริมความมั่นคงทางอาหาร โภชนาการและสุขภาพะบนฐานวัฒนธรรมชุมชน 23 ครั้ง |

| โครงการ | ผลการดำเนินงาน |
|---|--|
| 5. โครงการอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสมรรถภาพนักกีฬาไทยและบุคคลทั่วไป | 1) จำนวนผู้รับบริการด้านการส่งเสริมสมรรถภาพร่างกายแก่บุคลากรบุคคลทั่วไป นักกีฬาและนักเรียนนักกีฬา 1,813 คน |
| 6. โครงการอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ | 1) จำนวนผู้รับบริการอบรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 66 คน 2) จัดอบรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 2 ครั้ง |
| 7. โครงการพัฒนาสื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน | 1) จำนวนผู้รับบริการด้านการพัฒนาสื่อสร้างสรรค์เพื่อการเรียนรู้ด้านโภชนาการ 1,494 คน 2) จัดอบรมด้านสื่อสร้างสรรค์เพื่อการเรียนรู้โภชนาการ 4 ครั้ง |
| 8. โครงการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ | 1) จำนวนผู้รับบริการในการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร 479 คน 2) จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์ 1,269 ตัวอย่าง |
| 9. โครงการสร้างเสริมโภชนาการที่เหมาะสมด้วยข้อมูลอ้างอิงสารอาหารของประเทศไทย | 10. จำนวนผู้ใช้ข้อมูล ASEANFOODS website 706 ครั้ง |
| 11. โครงการพัฒนาเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ | 1) จำนวนหน้าเพจที่เพิ่มขึ้น 585 หน้า 2) จำนวนผู้เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ 1,173,110 ครั้ง 3) จัดทำรายการวิทยุออนไลน์อาหารโภชนาการตามวัย 30 ตอน |
| 12. กิจกรรมให้บริการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อต่าง ๆ | 1) โทรทัศน์ 53 ครั้ง 2) วิทยุ 112 ครั้ง 3) หนังสือพิมพ์ 36 ครั้ง 4) วารสาร/นิตยสาร 46 ครั้ง 5) แดลงข่าว 4 ครั้ง 6) วิดีทัศน์เรื่องอาหารวัยต่าง ๆ 30 ตอน (ผ่านเว็บไซต์สถาบันและทาง CAT Channel ได้นำไปเผยแพร่ต่อ) 7) คลิปความรู้เรื่องแกงไทยด้านมะเร็ง คลินส์ฟูดส์ อาหารสำหรับผู้สูงอายุ และอาหารปรับสมดุลโรคลำไส้แปรปรวน 1 ครั้ง 8) จัดนิทรรศการให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ 3 ครั้ง 9) วัตถุประสงค์โภชนาการด้านสุขภาพ 2 ครั้ง 10) ให้อิมโพลเตอร์สำหรับการจัดนิทรรศการแก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชน 3 ครั้ง |
| 13. กิจกรรมให้บริการเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญ และกรรมการ | 1) คณะกรรมการคณะทำงาน คณะอนุกรรมการ/กำหนดตำแหน่ง 23 คน 2) ผู้ทรงคุณวุฒิ 8 คน 3) ที่ปรึกษา 14 คน 4) อาจารย์พิเศษสอน (ภายในมหาวิทยาลัยมหิดล) 13 คน 5) อาจารย์พิเศษสอน (ภายนอกมหาวิทยาลัยมหิดล) 18 คน 6) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ 7 คน 7) คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษาในมหาวิทยาลัยมหิดล 6 คน 8) วิทยากร 57 คน |

| โครงการ | ผลการดำเนินงาน |
|---------|---|
| | 9) คณะกรรมการตรวจประเมินด้านวิชาการ 13 คน |

การจัดประชุม/อบรม/สัมมนา

| ลำดับที่ | เรื่อง | วัน/เดือน/ปี | สถานที่ | จำนวน (คน) |
|----------|--|------------------------|---|------------|
| 1 | สัมมนา “Nutrition seminar series” ร่วมกับ บริษัท Mead Johnson Nutritionals | 15 ต.ค. 2557 | โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพมหานคร | 108 |
| 2 | ประชุม “Regional meeting on dissemination of WHO guidelines and recommendations on micronutrients: policy, practice and service delivery issues” | 14-16 ต.ค. 2557 | Ambassador Hotel Bangkok | 60 |
| 3 | อบรม “The 33rd International vegetable training course, vegetables: from seed to table and beyond food safety and nutrition security” ร่วมกับ AVRDC | 22-24 ต.ค. 2557 | ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี สถาบันโภชนาการ | 23 |
| 4 | อบรม “International training on household food security for nutrition well-being” | 3-14 พ.ย. 2557 | ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี สถาบันโภชนาการ | 16 |
| 5 | อบรม “Laboratory internship in bioassay of bioactive compound activity in animal” | 10-14 พ.ย. 2557 | ห้องปฏิบัติการเคมีทางอาหาร สถาบันโภชนาการ | 1 |
| 6 | อบรม “เทคโนโลยีทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับบุคลากรทางการแพทย์จากสาธารณสุขรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีรุ่นที่ 17” | 26 ม.ค.-12 มี.ค. 2558 | สถาบันโภชนาการ | 6 |
| 7 | สัมมนา “Update on nutrition criteria for front of pack labelling in three ASEAN member countries” | 16 ก.พ. 2558 | โรงแรมแอมบาสเตอร์ กรุงเทพฯ | 25 |
| 8 | ประชุม “INMU-FAO regional consultation on enhancing inter-ministerial coordination for strengthening food safety” | 1-3 เม.ย. 2558 | โรงแรมมิลเลนเนียมฮิลตัน กรุงเทพฯ | 50 |
| 9 | อบรม “Training on food safety inspection” | 1 มิ.ย. - 24 ก.ค. 2558 | สถาบันโภชนาการ | 4 |

| ลำดับที่ | เรื่อง | วัน/เดือน/ปี | สถานที่ | จำนวน (คน) |
|----------|---|---------------------|---|------------|
| 10 | อบรม “1st ASEAN undergraduate summit 2015 leadership in a complex world: The food, water, and energy nexus” | 15-19 มิ.ย.2558 | สถาบันโภชนาการ | 23 |
| 11 | อบรม “โครงการ EAT” | 1-8 ส.ค.2558 | สถาบันโภชนาการ และ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล | 36 |
| 12 | อบรม “Laboratory training on food analysis for WHO fellows” | 21 ก.ย.-2 ต.ค. 2558 | สถาบันโภชนาการ | 2 |



การสื่อสารเพื่อการให้บริการวิชาการ

สถาบันโภชนาการมีระบบการสื่อสารและสร้างความสัมพันธ์ในการให้บริการแก่บุคลากรทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน ดังนี้

1. มีระบบอินเทอร์เน็ตของสถาบัน เพื่อให้เจ้าหน้าที่และบุคลากรภายในสถาบันสามารถเข้ามาสืบค้นข้อมูลด้านต่าง ๆ ของสถาบันและรับรู้ความเคลื่อนไหวด้านต่าง ๆ ได้ที่ <http://10.19.1.42/intranet/>
2. ประชาสัมพันธ์และแจ้งข่าวสารให้กับแก่กลุ่มเป้าหมายและประชาชนผู้สนใจเข้ามารับรู้ข้อมูลกิจกรรม/โครงการด้านบริการวิชาการ ได้ที่ www.inmu.mahidol.ac.th
3. ประชาสัมพันธ์การให้บริการวิชาการผ่านเว็บไซต์ของสถาบัน ที่ <http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/service/> เพื่อให้ผู้ใช้บริการเข้ามาดูข้อมูลการให้บริการ โดยในปี 2558 มีผู้เข้ามาเยี่ยมชมเว็บไซต์ 35,720 ครั้ง
4. สร้างสัมพันธ์กับผู้ใช้บริการหลังการให้บริการ โดยการส่งบัตรอวยพรวันปีใหม่

การให้บริการวิชาการด้วยจริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อสาธารณะ

สถาบันได้ให้บริการจัดอบรมและดูงานแก่ผู้ที่จะประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทที่มีคุณภาพ ตลอดจนนักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ บุคลากรที่เกี่ยวข้อง และประชาชนทั่วไป โดยนำโปรแกรม INMUCAL-Nutrients สำหรับคำนวณปริมาณสารอาหาร เพื่อการประเมินคุณภาพเมนูอาหาร และจัดเมนูอาหารสุขภาพ นอกจากนี้ยังให้บริการวิจัยและคำปรึกษาแก่ภาคเอกชน เพื่อสามารถผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี ซึ่งเป็นไปตามแผนนโยบายกลยุทธ์ด้านการสร้างความเป็นเลิศในการบริการด้านอาหารและโภชนาการ



การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและการกีฬา

งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและกีฬาเป็นภารกิจหลักหนึ่งของสถาบันโภชนาการ เนื่องจากงานด้านนี้จะเอื้อให้เกิดขวัญและกำลังใจแก่บุคลากรและนักศึกษา และเป็นพลังขับเคลื่อนให้บุคลากรและนักศึกษาได้ทำงานและศึกษาเล่าเรียนอย่างมีความสุข ปลอดภัยช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้สถาบัน ในการสร้างคุณประโยชน์ต่อสังคม ชุมชน ภายนอกสถาบันโภชนาการ รวมทั้งเป็นการร่วมจรโลงและอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีของชาติไทย

ในปีงบประมาณ 2558 สถาบันได้จัดโครงการ/กิจกรรมด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและกีฬาเป็นจำนวน 21 ครั้ง ดังนี้

| โครงการ/กิจกรรม | วัน เดือน ปี | จำนวน (คน) | สถานที่ | ผลการประเมิน (คะแนนเต็ม 5) | งบประมาณ (บาท) |
|--|--------------|------------|---|----------------------------|----------------|
| ด้านสถาบันพระมหากษัตริย์ | | | | | |
| 1. พิธีถวายสัตย์ปฏิญาณเพื่อเป็นข้าราชการ พนักงานที่ดี และพลังของแผ่นดิน และถวายเครื่องราชสักการะ/สดุดีเฉลิมพระเกียรติเนื่องในโอกาสเฉลิมพระชนมพรรษาพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว | 4 ธ.ค. 2557 | 98 | บริเวณโถง ชั้น 1 สถาบันโภชนาการ | - | - |
| 2. ร่วมพิธีถวายพานพุ่ม เนื่องในวันพระราชทานนามมหาวิทยาลัยมหิดล | 2 มี.ค. 2558 | 34 | อาคารสำนักงาน อธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล | - | - |
| 3. จัดเครื่องถวายราชสักการะสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ เนื่องในวันแม่แห่งชาติ “12 ส.ค. 2558” | ส.ค. 2558 | - | ณ บริเวณโถง ชั้น 1 สถาบันโภชนาการ | | |
| 4. ร่วมพิธีวางพวงมาลาถวายราชสักการะพระราชนุสาวรีย์สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนกเนื่องในวันมหิดล | 24 ก.ย. 2558 | 21 | บริเวณศูนย์การเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล | - | - |
| ด้านวัฒนธรรมไทย | | | | | |
| 5. โครงการ INMU เรียนรู้และร่วมสืบสานอาหารพื้นบ้านไทย ชมการสาธิตการทำ“กุ้งเหยียด” และเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชน | 2 ธ.ค. 2557 | 45 | บ้านสาขลา ตำบลนาเกลือ อำเภอสุมทรีบุรีรัมย์ จังหวัดสมุทรปราการ | 4.3 | 20,010 |
| 6. กิจกรรมในวันส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ : ทำบุญตักบาตร กีฬาเชื่อมสัมพันธ์และงานเลี้ยงสังสรรค์ | 26 ธ.ค. 2557 | 180 | สถาบันโภชนาการ | 3.8 | 1,000 |

| โครงการ/กิจกรรม | วัน เดือน ปี | จำนวน (คน) | สถานที่ | ผลการประเมิน (คะแนนเต็ม 5) | งบประมาณ (บาท) |
|--|----------------------------|------------|---|----------------------------|----------------|
| 7. ร่วมจัดซุ้มกิจกรรมงานวันเด็กแห่งชาติของมหาวิทยาลัยมหิดล กิจกรรม : เด็กไทยสุขภาพดี ด้วยผักผลไม้ | 10 ม.ค. 2558 | 255 | สถาบันแห่งชาติเพื่อการพัฒนาเด็กและครอบครัว | - | 1,911 |
| 8. จัดกิจกรรมรดน้ำรับพรอาจารย์ผู้ใหญ่เนื่องในวันสงกรานต์ | 9 เม.ย. 2558 | 107 | สถาบันโภชนาการ | - | 4,013 |
| 9. กิจกรรมไหว้ครู | 20 ส.ค. 2558 | 60 | สถาบันโภชนาการ | - | - |
| 10. แสดงมุทิตาจิตในโอกาสเกษียณอายุราชการและอายุงาน ปีงบประมาณ 2558 | 21 ก.ย. 2558 | 51 | บริเวณห้องโถง ชั้น 1 สถาบันโภชนาการ | - | - |
| ด้านศาสนา | | | | | |
| 11. ร่วมพิธีถวายผ้าพระกฐินพระราชทานของมหาวิทยาลัยมหิดลประจำปี 2557 | 4 พ.ย. 2557 | 20 | วัดพระงามวรวิหาร ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม | - | - |
| 12. โครงการทำนุบำรุงศาสนา เนื่องในวันมาฆบูชา : กิจกรรมฟังธรรมะและปั่นจักรยานออกกำลังกายเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย | 3 มี.ค. 2558 | 34 | มหาวิทยาลัย มหามกุฏราชวิทยาลัย จังหวัดนครปฐม | 4.2 | 1,000 |
| 13. โครงการทำนุบำรุงศาสนา เนื่องในวันวิสาขบูชา “กิจกรรมปั่นจักรยานออกกำลังกายและฟังธรรมะ” | 29 พ.ค. 2558 | 34 | วัดหทัยเรศวร์ ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม | 4.4 | 1,000 |
| 14. โครงการทำนุบำรุงศาสนา “กิจกรรมถวายเทียนจำนำพรรษา” | 29 ก.ค. 2558 | 83 | วัดไร่ขิง พระอารามหลวง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม | 4 | 2,950 |
| ด้านสิ่งแวดล้อม | | | | | |
| 15. โครงการ “ภูมิทัศน์สดใส ถวายพ่อหลวง” | 28 พ.ย. และ 3 ธ.ค. 2557 | 109 | สวนบริเวณด้านหลัง อาคารสถาบัน โภชนาการ | - | 5,524 |

| โครงการ/กิจกรรม | วัน เดือน ปี | จำนวน (คน) | สถานที่ | ผลการประเมิน (คะแนนเต็ม 5) | งบประมาณ (บาท) |
|---|--------------|---------------|--|-------------------------------|-------------------|
| 16. โครงการสถาบันโภชนาการร่วมลดโลกร้อน ครั้งที่ 9 ร่วมกับการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (กฟผ.) เชื้อนครินทร์ : กิจกรรม “660 ฝ่าย เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เนื่องในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 5 รอบ 2 เม.ย. 2558” เพื่อสร้างฝ่าย 2 แห่ง | 30 ม.ค. 2558 | 34 | บริเวณโรงเรียน บ้านป่าหวาย อำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี | 4.4 | 14,500 |
| 17. กิจกรรม Big cleaning day | 20 พ.ค. 2558 | 34 | สวนบริเวณด้านหลัง อาคาร และริมคลอง ด้านข้างของสถาบัน | 3.8 | 3,394 |
| ด้านอื่น ๆ | | | | | |
| 18. ทำบุญเลี้ยงพระ ในกิจกรรม 38 ปี เนื่องในวันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ | 23 ม.ค. 2558 | - | สถาบันโภชนาการ | - | 22,100 |
| 19. Meet the director ครั้งที่ 1 | 23 ม.ค. 2558 | | สถาบันโภชนาการ | - | - |
| 20. พิธีมอบรางวัลบุคลากรดีเด่นและอาจารย์ตัวอย่างประจำปี 2557 | 23 ม.ค. 2558 | | สถาบันโภชนาการ | - | |
| 21. ร่วมงานมหิดล-วันแม่/กิจกรรม : บริการตรวจสุขภาพ “กินเท่าไรพอ และสุขภาพแข็งแรง” | 7 ส.ค. 2558 | 86 | สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล | - | - |



กีฬาและนันทนาการ

ในปี 2558 สถาบันได้สนับสนุนการจัดกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ โดยการส่งบุคลากรเข้าร่วมแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยภายในและนอกสถาบัน เพื่อเป็นการสร้างเสริมสุขภาพและความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรภายในและภายนอกสถาบัน ดังนี้

กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ ภายในสถาบันโภชนาการ

| เดือน ปี | กิจกรรม |
|---------------|---|
| มีนาคม 2558 | ปั่นจักรยานออกกำลังกาย ฟังธรรมะเนื่องในวันมาฆบูชา ณ มหามกุฏราชวิทยาลัย อำเภอบางบาล จังหวัดนครปฐม |
| มีนาคม 2558 | ร่วมพิธีเปิด และแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยในมหาวิทยาลัย |
| พฤษภาคม 2558 | ปั่นจักรยานออกกำลังกาย และเวียนเทียนเนื่องในวันวิสาขบูชา ณ วัดหทัยเรศวร อำเภอบางบาล จังหวัดนครปฐม |
| มิถุนายน 2558 | ตัวแทนสถาบันเข้าร่วมแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยระหว่างมหาวิทยาลัย ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม |
| กรกฎาคม 2558 | ปั่นจักรยานออกกำลังกาย ร่วมถวายเทียนพรรษา ณ วัดไร่ขิง อำเภอสสามพราน จังหวัดนครปฐม |
| ธันวาคม 2558 | กิจกรรมส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ |





กิจกรรมกีฬาบุคลากร ภายในมหาวิทยาลัยมหิดล

สถาบันได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาภายในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยนักกีฬาได้รับรางวัล 7 เหรียญทอง และ 1 เหรียญทองแดง ดังนี้

| เหรียญรางวัล | ประเภทกีฬา | นักกีฬา |
|----------------|--------------------------|--------------------------|
| 7 เหรียญทอง | ฟุตซอล | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| | วิ่งผลัด 4 x 100 เมตร | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| | วิ่ง 4 X 100 เมตร | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| | วิ่งผลัดผสม | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| | ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร | นางสาวฤทัย สันต์วัฒนนา |
| | ว่ายน้ำ ฝี่เสื่อ 50 เมตร | นางสาวฤทัย สันต์วัฒนนา |
| | ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร | นางสาวฤทัย สันต์วัฒนนา |
| 1 เหรียญทองแดง | เปตอง บุคคลชาย | นายไพวัลย์ ดีเทียนอินทร์ |



กิจกรรมกีฬาบุคลากรสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

สถาบันได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมแข่งขันกีฬาบุคลากรสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา “เกษตรศาสตร์เกมส์” ในระหว่างวันที่ 1-7 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน จังหวัดนครปฐม โดยได้รับรางวัล 6 เหรียญทอง 2 เหรียญเงิน และ 3 เหรียญทองแดง

รางวัลที่ได้รับจากการแข่งขันกีฬาบุคลากรสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

| เหรียญรางวัล | ประเภทกีฬา | นักกีฬา |
|----------------|----------------------------------|--------------------------|
| 6 เหรียญทอง | ฟุตซอล | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| | เดินท่น | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| | ว่ายน้ำ ผลัดฟรีสไตล์ 4 x 50 เมตร | นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา |
| | ว่ายน้ำ ผลัดผสม 4 x 50 เมตร | นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา |
| | ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร | นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา |
| | ว่ายน้ำ ฝี่เสื้อ 50 เมตร | นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา |
| 2 เหรียญเงิน | ว่ายน้ำ กบ 50 เมตร | นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา |
| | วิ่งผลัด 4 x 100 เมตร | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| 3 เหรียญทองแดง | วิ่ง 400 เมตร | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| | วิ่งผลัด 4 x 100 เมตร | นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ |
| | เปตอง 3 คน | นายไพวัลย์ ดีเทียนอินทร์ |



รายงานประจำปี 2558 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ที่ปรึกษา:

- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาณัติ นิตธีรรมยง รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและแผน
- ❖ นางสาวพัชรา ตันตศิรัคฺณ เลขานุการสถาบันโภชนาการ

รวบรวมข้อมูล:

- ❖ นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์ หน่วยแผนและพัฒนาคุณภาพ งานแผนและงบประมาณ

ออกแบบปกและภาพกิจกรรม:

- ❖ นางกัลยา ศรีจันทร์ หน่วยนิทัศน์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา
อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170
โทรศัพท์ 0 2441 9740 โทรสาร 0 2441 9344
www.inmu.mahidol.ac.th