สถาบันโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหิดล

รายงานประจำปี 2559



ANNUAL REPORT 2016
Institute of Nutrition
Mahidol University

คำนำ



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้จัดทำรายงานประจำปี 2559 เพื่อนำเสนอผลการดำเนินงานที่สำคัญในรอบปีที่ผ่านมา สถาบันมุ่งมั่นในการขับเคลื่อนการดำเนินงานภายใต้วิสัยทัศน์ “เป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับภูมิภาคอาเซียนภายในปี พ.ศ. 2564”

โดยในปี 2559 สถาบันมีผลงานด้านการวิจัยที่โดดเด่นในการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ (Healthier Choice)” สำหรับเป็นข้อมูลการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์อาหารของผู้บริโภคเพื่อลดการบริโภคน้ำตาล โซเดียม และไขมัน ซึ่งเป็นความร่วมมือในภูมิภาคอาเซียนในด้านโภชนศึกษา ลดปัญหาการบริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีผลเสียต่อสุขภาพ (Unhealthy diet) ที่ผลิตและนำเข้าในภูมิภาค โดยกระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 373/2559 เรื่อง สัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร ลงวันที่ 12 มกราคม 2559 และเสนอลงราชกิจจานุเบกษาเรียบร้อยแล้ว มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2559 เป็นต้นไป หลังจากนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศ เรื่องคำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 373) พ.ศ. 2559 เรื่องการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร ณ วันที่ 18 มีนาคม 2559 และได้รับรางวัลองค์กรดีเด่นด้านการช่วยสนับสนุนการลดบริโภคโซเดียมจากสมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย นอกจากนี้ นายสมใจ กลิ่นควร พนักงานห้องปฏิบัติการ ระดับ 2 บุคลากรของสถาบันยังได้รับรางวัลลูกจ้างประจำดีเด่นของมหาวิทยาลัยมหิดล และข้าราชการพลเรือนดีเด่น เข็มเชิดชูเกียรติ (ครุฑทองคำ) ระดับชาติ ประจำปี พ.ศ. 2559 อีกด้วย

ดิฉันขอขอบคุณผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ทุกคนที่ได้ร่วมแรงร่วมใจในการปฏิบัติหน้าที่ด้วยความมุ่งมั่นและตั้งใจ เพื่อให้สถาบันพัฒนาอย่างต่อเนื่องและสร้างประโยชน์ให้แก่ประชาชน สังคม และประเทศชาติ รวมทั้งขอขอบคุณผู้ที่ให้การสนับสนุนข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการจัดทำรายงานฉบับนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานประจำปีฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานและผู้ที่สนใจ

(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย)
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

สารบัญ

1. ประวัติความเป็นมาสถาบันโภชนาการ	1
2. แผนยุทธศาสตร์สถาบันโภชนาการ พ.ศ. 2559-2562	3
3. โครงสร้างองค์กรและการบริหารงาน	8
4. รางวัลและผลงานดีเด่น	13
5. กิจกรรมในรอบปี 2559	19
6. ความร่วมมือทางวิชาการ	27
7. งบประมาณ	31
8. ทรัพยากรบุคคล	34
9. สวัสดิการ	38
10. การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ	40
11. การจัดการสิ่งแวดล้อม	45
12. การวิจัยและพัฒนา	52
13. การศึกษา	73
14. การบริการวิชาการ	81
15. การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและการกีฬา	92



ประวัติความเป็นมาสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการเริ่มมาจากปัญหาโภชนาการของประเทศไทยได้รับความสนใจจากนักวิชาการและผู้บริหารระดับต่าง ๆ ของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากมหาวิทยาลัยและกระทรวงสาธารณสุข โดยการสนับสนุนขององค์การระหว่างประเทศ เช่น UNICEF เป็นต้น ทำให้ผู้ที่คลุกคลีกับปัญหาโภชนาการในหน่วยงานสำคัญ ได้แก่ นายอุทัย พิศัลยบุตร ผู้อำนวยการกองโภชนาการในขณะนั้น นายแพทย์อมร นนทสุต จากกระทรวงสาธารณสุข ดร. สาโรช บัวศรี จากกระทรวงศึกษาธิการ และศาสตราจารย์นายแพทย์อารี วัลยะเสวี จากมหาวิทยาลัยมหิดลร่วมปรึกษากัน และเกิดข้อสรุปที่สำคัญยิ่งของปัญหาโภชนาการ คือ โรคขาดอาหาร ซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยและศักยภาพของคนไทยเป็นอย่างมาก จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างจริงจัง และการแก้ไขปัญหาอาจไม่ประสบความสำเร็จ หากให้หน่วยงานด้านสาธารณสุขรับผิดชอบเพียงฝ่ายเดียว เนื่องจากมีปัจจัยหลายอย่างที่เกี่ยวข้องกัน ทั้งด้านการบริโภค การเลี้ยงดูเด็ก การดูแลสุขภาพ การศึกษาทั่วไป การศึกษาวิจัย และการพัฒนา นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการจึงเห็นพ้องกันว่าแผนพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการจะต้องเป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งต่อมาได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) นอกจากจะทำให้มีการร่วมประสานกันดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการระดับประเทศ ระหว่างกระทรวง ทบวง และกรมต่าง ๆ แล้ว ยังกำหนดให้จัดตั้งสถาบันอาหารและโภชนาการแห่งชาติขึ้นเพื่อรับผิดชอบการวิจัย การผลิตและพัฒนาบุคลากร และการให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในประเทศ เพื่อส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ สามารถดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แต่ด้วยลักษณะงานสำคัญที่ต้องรับผิดชอบ คือ การวิจัยและการจัดการศึกษาและฝึกอบรม จึงมีข้อเสนอแนะว่าสมควรจัดตั้งเป็นสถาบันวิชาการขึ้นในมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดการดำเนินงานที่คล่องตัวและสามารถเชื่อมประสานกับหน่วยงานต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อพิจารณาการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในขณะนั้นพบว่า มหาวิทยาลัยมหิดลมีความพร้อมทางด้านนี้มากที่สุด รัฐบาลจึงเห็นชอบให้จัดตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการขึ้นในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยมีศาสตราจารย์ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี ซึ่งเป็นคณบดีคณะ

แพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีในขณะนั้น เป็นแกนนำสำคัญร่วมกับศาสตราจารย์ แพทย์หญิงสาคร ธนมิตต์ ทั้งสองท่านมีประสบการณ์ด้านโภชนาการเมื่อศึกษาอยู่ ณ ต่างประเทศ และได้นำความรู้และประสบการณ์มาดำเนินการศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการก่อตั้งเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2520 โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 94 ตอนที่ 8 มีศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก (พ.ศ. 2521-2530) ผู้อำนวยการในลำดับถัดมา ได้แก่ ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิง คุณสาคร ธนมิตต์ (พ.ศ. 2530-2534) ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ (พ.ศ. 2534-2542) รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต (พ.ศ. 2542-2546) รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร วสันตวิสุทธิ์ (พ.ศ. 2546-2550) ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต (พ.ศ. 2550-2558) และรองศาสตราจารย์ ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย (พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน)

ในระยะเริ่มแรกสถาบันอาศัยสถานที่ของศูนย์วิจัย คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็นสำนักงานชั่วคราว ประมาณปีพ.ศ. 2524 จึงเริ่มก่อสร้างอาคารถาวร ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และได้ย้ายเข้าทำงานที่อาคารใหม่ในปีพ.ศ. 2529 ทั้งนี้ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีเสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2530 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล นับตั้งแต่ก่อตั้งจนปัจจุบัน สถาบันได้ดำเนินการด้านงานวิจัยทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชน และจัดให้มีการเรียนการสอนและการฝึกอบรมทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ อีกทั้งยังให้บริการทางด้านวิชาการ โดยมีปรัชญา คือ อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดีและเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน และมีปณิธาน คือ สถาบันจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและภูมิภาค

สถาบันได้รับการยอมรับให้เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) และศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของสถาบัน ได้แก่ การมีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการของชาติ โดยมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการของชาติ และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการในประเทศเพื่อนบ้านด้วย การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องทำให้ปัญหาทุพโภชนาการของประเทศลดลง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านสภาวะเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ทำให้การดำเนินงานของสถาบันเปลี่ยนแปลงจากการมุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเป็นการศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่าง ๆ ตลอดวงจรชีวิต จากการทำงานในด้านอาหารและโภชนาการทำให้เกิดความร่วมมือของกลุ่มนักวิชาการที่มีความชำนาญทางด้านเกษตร ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยา พิษวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน สาธารณสุขชุมชน การวางแผนทางด้านอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬา วิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ มานุษยวิทยา ศึกษาศาสตร์และการเผยแพร่สื่อสารและพฤติกรรมศาสตร์

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการเปลี่ยนชื่อเป็นสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2552 ตามประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่องการจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ลงวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2552 เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2550 และที่ตั้งปัจจุบันอยู่ ณ เลขที่ 25/25 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

แผนยุทธศาสตร์
สถาบันโภชนาการ พ.ศ. 2559-2562

ปรัชญา (Philosophy)

อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดี และเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน

ปณิธาน (Determination)

สถาบันจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในระดับประเทศและภูมิภาคอาเซียน

วัฒนธรรมองค์กรหรือค่านิยมหลัก

1. ความมุ่งมั่นในการทำงาน
2. การผลิตงานคุณภาพ
3. ความรักในองค์กร
4. ความสามัคคีมีน้ำใจและทำงานเพื่อส่วนรวม

วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับภูมิภาคอาเซียนภายในปี พ.ศ. 2564

พันธกิจ (Mission)

1. การดำเนินการวิจัยที่ได้มาตรฐานสากลบนพื้นฐานของสหวิทยาการ เพื่อสร้างองค์ความรู้ และการประยุกต์ความรู้ที่ตอบสนองต่อสังคมและเศรษฐกิจในการส่งเสริมงานด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและภูมิภาคอาเซียน
2. การสร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรมและสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชน สังคม และภูมิภาคอาเซียน
3. การให้บริการวิชาการ เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ และถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการแก่ชุมชน สังคม และภูมิภาคอาเซียน โดยคำนึงถึงสาธารณประโยชน์เป็นที่ตั้ง
4. การสร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาทางวิชาการ

ยุทธศาสตร์ที่ 1

ความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
(Research Excellence in Food and Nutrition for Health)

วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ และมีศักยภาพในการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสุขภาพของประชาชน ชุมชน สังคม และเศรษฐกิจ

มาตรฐานเทียบเคียงความเป็นองค์กรชั้นนำหรือเป็นเลิศที่พึงประสงค์

1) บทความวิจัยได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
2) บทความวิจัยได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus หรือ ISI
3) ผลงานวิจัยถูกนำไปใช้ประโยชน์ต่อประเทศชาติและประชาชน ทั้งด้านนโยบาย กฎหมาย เศรษฐกิจ สังคม และประเทศชาติอย่างต่อเนื่อง

กลยุทธ์



1. ผลักดันการผลิตผลงานวิจัยตามยุทธศาสตร์ชาติ และ ASEAN Community ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารร่วมกับองค์กร/หน่วยงานเครือข่าย
2. มุ่งเน้นผลิตผลงานวิจัยที่สามารถตีพิมพ์บทความวิชาการระดับนานาชาติ
3. สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของนักวิจัยรุ่นใหม่ให้สามารถผลิตผลงานและสร้างชื่อเสียงทั้งในระดับชาติและนานาชาติ เช่น การสร้างงานวิจัยร่วมกับภาคอุตสาหกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และการตีพิมพ์ระดับนานาชาติ
4. พัฒนาและปรับปรุงเครื่องมือและเทคโนโลยีในห้องปฏิบัติการให้ได้ตามมาตรฐานสากลและมีความปลอดภัย
5. สร้างความร่วมมือและส่งต่อผลงานวิจัยแก่ภาคเอกชน/อุตสาหกรรม เพื่อต่อยอดเป็นนวัตกรรม เทคโนโลยี สินค้า และบริการที่สร้างผลกระทบเชิงเศรษฐกิจ



ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย			
		2559	2560	2561	2562
1. จำนวนเงินสนับสนุนการวิจัย	ล้านบาท	30	32	34	36
2. จำนวนเงินรับจ้างวิจัย	ล้านบาท	5	6	7	8
3. จำนวนบทความตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ	เรื่อง	25	27	28	30
4. จำนวนบทความตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ	เรื่อง	5	5	5	5
5. ดัชนีการอ้างอิงบทความวิจัยหรือบทความวิชาการ	ครั้ง	7	7	7	7
6. จำนวนโครงการวิจัยหรือผลงานวิชาการที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือองค์ความรู้ให้ภาครัฐหรือเอกชน	โครงการ	2	2	2	2
7. จำนวนผลงานวิจัยที่ส่งผลต่อสังคม เศรษฐกิจ และนโยบายระดับชาติ	ผลงาน	1	1	1	2

ยุทธศาสตร์ที่ 2

ความเป็นเลิศในการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
(Education Management Excellence in Food and Nutrition)

วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อผลิตมหาบัณฑิตและดุษฎีบัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับ และรองรับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตภายในประเทศและต่างประเทศ

มาตรฐานเทียบเคียงความเป็นองค์กรชั้นนำหรือเป็นเลิศที่พึงประสงค์

1) หลักสูตรได้รับการรับรองมาตรฐาน TQF และ มาตรฐาน AUN-QA
2) บัณฑิตเป็นที่ยอมรับและสร้างชื่อเสียงในสายอาชีพ
3) นักศึกษาสำเร็จการศึกษาแล้วสามารถมีงานทำและเป็นที่ยอมรับของนายจ้าง/ตลาดแรงงาน
4) นักศึกษาสามารถสร้างผลงานวิชาการที่เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติได้

กลยุทธ์



1. พัฒนาหลักสูตรตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานวิชาชีพ
2. ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในทุกหลักสูตร
3. พัฒนาระบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะและประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริงและการเรียนรู้นอกห้องเรียน
4. ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพด้านการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง
5. สนับสนุนการพัฒนาทักษะและประสบการณ์ทางวิชาการแก่นักศึกษา ทั้งการศึกษาดูงานต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนนักศึกษาและอาจารย์กับสถาบันการศึกษาต่างประเทศ
6. ส่งเสริมการทำกิจกรรมพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตควบคู่กับทักษะวิชาการของนักศึกษาตามกรอบค่านิยม “การเป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์” ของมหาวิทยาลัยมหิดล

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย			
		2559	2560	2561	2562
1. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน AUN-QA	หลักสูตร	-	1	-	1
2. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการตรวจประเมินคุณภาพภายใน	ร้อยละ	100	100	100	100
3. จำนวนนักศึกษาที่ได้รับการพัฒนาทักษะและประสบการณ์ทางวิชาการ/วิชาชีพ	ร้อยละ	25	30	30	35
4. จำนวนนักศึกษาต่างชาติ Exchange Student	คน	5	5	5	5
5. อัตราการได้งานทำตรงสายวิชาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือศึกษาต่อของบัณฑิตภายใน 1 ปี	ร้อยละ	90	90	90	90
6. ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร	คะแนน	4.0	4.1	4.2	4.3
7. ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต (หลังทำงานแล้ว 1 ปี)	คะแนน	4.0	4.1	4.2	4.3

ยุทธศาสตร์ที่ 3

ความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ
(Academic Service Excellence in Food and Nutrition)

วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อการให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ และส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนและสังคม

มาตรฐานเทียบเคียงความเป็นองค์กรชั้นนำหรือความเลิศที่พึงประสงค์

1. ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล ISO, GMP
2. การให้บริการทางวิชาการที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า
3. การให้บริการวิชาการที่ส่งผลต่อการมีสุขภาวะที่ดีของประชาชน
4. การเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการที่น่าเชื่อถือ ถูกต้อง และเป็นกลาง

กลยุทธ์



1. พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 ต่อเนื่อง
2. เพิ่มรายการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานให้มากขึ้น เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับลูกค้า
3. ร่วมมือกับภาคเอกชน (อุตสาหกรรม) ในการทำงานวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ และถ่ายทอดเทคโนโลยีต่อกัน
4. พัฒนาระบบการให้บริการจัดฝึกอบรมแก่หน่วยงานต่าง ๆ โดยเฉพาะนานาชาติ พร้อมกับการผลักดันให้เกิดการทำงานร่วมกับองค์กร/หน่วยงานต่างประเทศ
5. นำความรู้และเทคโนโลยีที่ได้จากการวิจัยไปถ่ายทอดให้กับประชาชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งของชุมชน/สังคมโดยมุ่งเน้นที่ชุมชนรอบสถาบันและมหาวิทยาลัย
6. ร่วมกับสื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ เพื่อนำความรู้ทางวิชาการที่ถูกต้องและเป็นกลางสู่ประชาชนและสังคม

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย			
		2559	2560	2561	2562
1. ร้อยละของหน่วยบริการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล	ร้อยละ	100	100	100	100
2. จำนวนรายการวิเคราะห์/ทดสอบอาหารใหม่	รายการ	1	1	1	1
3. ผลตอบแทนจากการให้บริการวิชาการทั้งการบริการทดสอบอาหาร ฝึกอบรม ขายสินค้า และบริการทางวิชาการอื่น	ล้านบาท	5	5	5	5
4. จำนวนโครงการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่ดำเนินการร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศ	โครงการ	3	3	4	5
5. จำนวนโครงการวิชาการหรือวิชาชีพที่บูรณาการแบบองค์รวมสู่ประชาชน ชุมชน และสังคม	โครงการ	1	1	1	1
6. จำนวนเผยแพร่ความรู้วิชาการสู่สื่อสาธารณะ	เรื่อง	100	100	100	100

ยุทธศาสตร์ที่ 4

พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะที่สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร (High Performance and Sustainable Organization)

วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เป็นองค์กรที่มีระบบการจัดการงบประมาณ บุคลากร และทรัพยากรที่เป็นเลิศ มีธรรมาภิบาล มีสมรรถนะและผลผลิตที่สูงขึ้น และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนบนพื้นฐานการมีบุคลากรที่มีคุณภาพและมีความผูกพันต่อองค์กร

มาตรฐานเทียบเคียงความเป็นองค์กรชั้นนำหรือความเป็นเลิศที่พึงประสงค์

1) บุคลากรและนักศึกษาที่เป็นที่ยอมรับและสร้างชื่อเสียงทั้งในระดับนานาชาติและระดับชาติ
2) บุคลากรและนักศึกษามีความสุขในการทำงานหรือเรียนและใช้ชีวิตอยู่ภายในสถาบัน
3) การบริหารจัดการด้านการเงินการคลังที่เกิดความคุ้มค่าและยั่งยัน
4) การบริหารจัดการองค์กรที่เป็นเลิศตามเกณฑ์ EdPEx
5) การบริหารจัดการที่ใช้เทคโนโลยีที่มีประสิทธิภาพในการตัดสินใจและบริหารงาน
6) การบริหารจัดการองค์กรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

กลยุทธ์

1. ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพและความก้าวหน้าในสายอาชีพของบุคลากรทุกสายงาน
2. พัฒนาระบบสวัสดิการที่เหมาะสมและทั่วถึงแก่บุคลากรทุกระดับ
3. ส่งเสริมกิจกรรมสร้างความสุขและความสัมพันธ์ของบุคลากรต่อเนื่อง
4. บริหารจัดการการใช้จ่ายงบประมาณให้เกิดความคุ้มค่าสุงสุด
5. นำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ตัดสินใจและให้บริการที่ดีขึ้น
6. ขยายความร่วมมือในการทำงานกับองค์กรหรือหน่วยงานในประเทศและต่างประเทศให้เพิ่มมากขึ้น
7. ผลักดันสถาบันให้เป็นสำนักงานสีเขียว (Green Office)

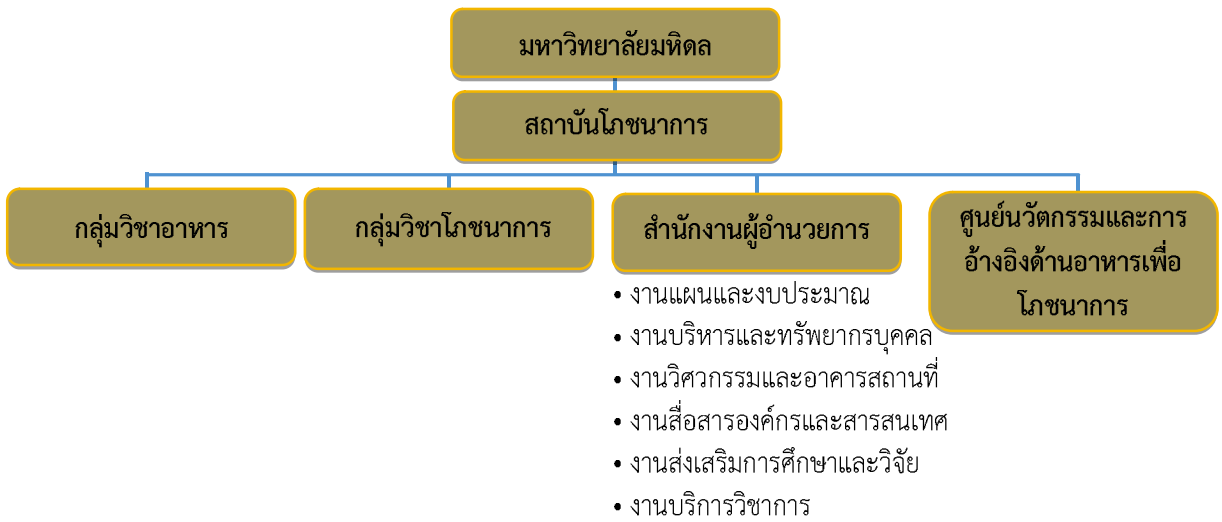




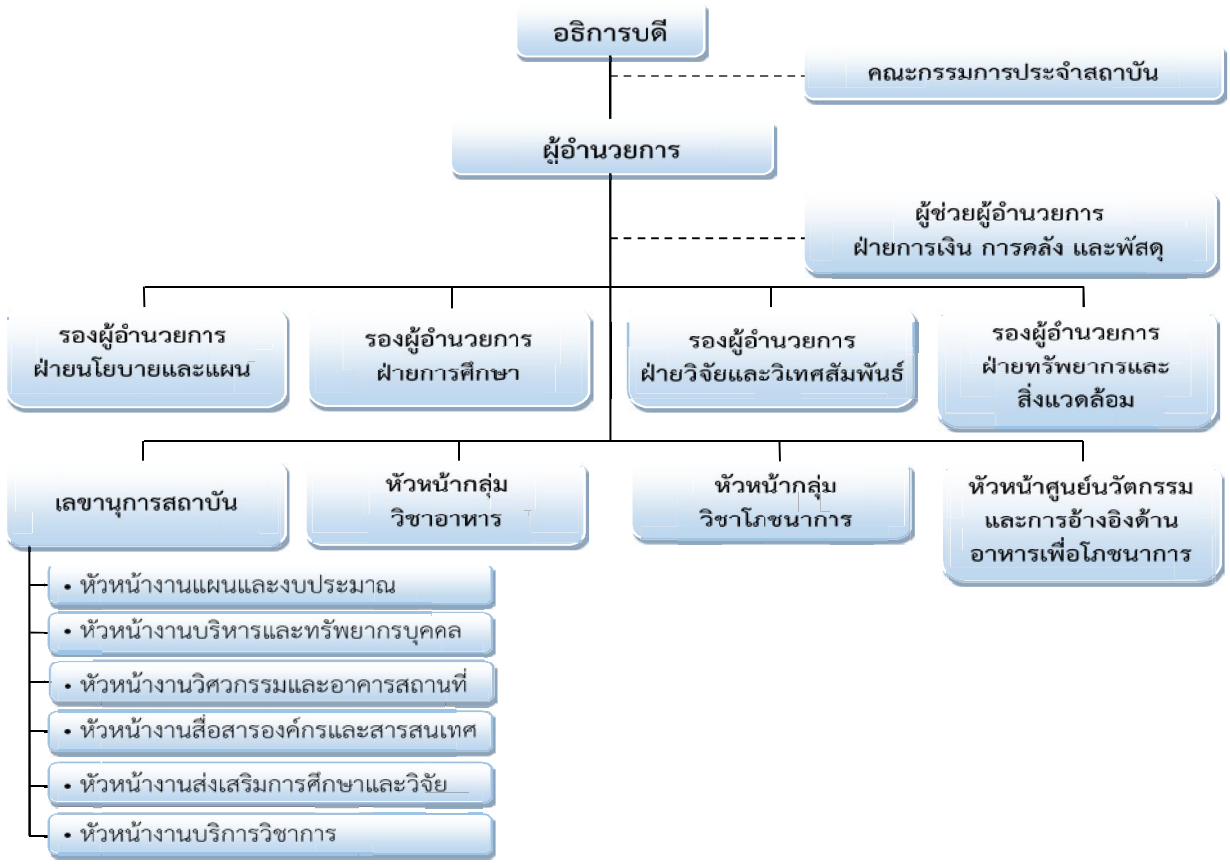
ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย			
		2559	2560	2561	2562
1. จำนวนบุคลากรที่ได้รับการรับตำแหน่งสูงขึ้น	คน	2	3	4	5
2. คะแนนความผูกพันของบุคลากรที่มีต่อองค์กร	คะแนน	≥4	≥4	≥4	≥4
3. คะแนนความพึงพอใจของบุคลากรต่อสิ่งสนับสนุนต่างๆ ที่องค์กรจัดให้บริการ	คะแนน	≥4	≥4	≥4	≥4
4. อัตราการใช้จ่ายเงินงบประมาณตามแผนการเบิกจ่าย	ร้อยละ	≥90	≥90	≥90	≥90
5. สัญญาความร่วมมือทางวิชาการใหม่ (MOU) กับองค์กรในประเทศและต่างประเทศ	ฉบับ	1	1	1	1
6. ปริมาณการใช้พลังงานและการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ลดลง	ร้อยละ	5	5	5	5
7. คะแนนประเมิน EdPEx	คะแนน	200	225	250	275

โครงสร้างองค์กรและการบริหารงาน
สถาบันโภชนาการ พ.ศ. 2559

โครงสร้างองค์กร



โครงสร้างการบริหารงาน



ทำเนียบผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี

พ.ศ. 2521 - 2530



ศ.เกียรติคุณ พญ.คุณสาคร ธนมิตต์

พ.ศ. 2530 - 2534



ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์

พ.ศ. 2534 - 2542



รศ.ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต

พ.ศ. 2542 - 2546



รศ.ดร.เอมอร อุดมเกษมาลี

พ.ศ. 2546 - 2550



ศ.ดร.วิสิฐ จะวะสิต

พ.ศ. 2550 - 2558



รศ.ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย

พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน

ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ



รศ. ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



ผศ. ดร.อาณดี นิติธรรมยง
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและแผน



ผศ. ดร.ชนิดา ปโชติการ
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา



ผศ. ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย
และวิเทศสัมพันธ์



ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลห์
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากร
และสิ่งแวดล้อม



นางสาวริญ เจริญศิริ
ผู้ช่วยผู้อำนวยการ
ฝ่ายการเงิน การคลัง และพัสดุ

คณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ



รศ. ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย
ประธานกรรมการ



ผศ. ดร.อาณดี นิติธรรมยง
กรรมการ



ผศ. ดร.ชนิดา ปโชติการ
กรรมการ



ผศ. ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
กรรมการ



ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลห์
กรรมการ



รศ. ดร.พญ.นลินี จงวิริยะพันธุ์
กรรมการ



ผศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
กรรมการ



ผศ. ดร.สิติมา จิตตินันทน์
กรรมการ



ผศ. ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ
กรรมการ



รศ. ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์
กรรมการ



อ. ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
กรรมการ



ผศ. ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์
กรรมการ



อ. ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
กรรมการ



นายสมโชค คุณสนอง
กรรมการ



นายเกรียงไกร วาสนจิตต์
กรรมการ



นายอำนาจ สมใจ
กรรมการ



นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์
กรรมการ



น.ส.พัชรา ตันติศิริคุณ
เลขานุการ

รางวัลและผลงานดีเด่น

หน่วยงานที่ได้รับรางวัลและการรับรองมาตรฐาน

ชื่อผลงานที่ได้รับรางวัล	หน่วยงานที่ให้รางวัล
1. รางวัลองค์กรดีเด่นด้านการสนับสนุนการลดบริโภคโซเดียม เครือข่ายลดบริโภคเค็ม	สมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย
2. การรับรองมาตรฐานสำนักงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (สำนักงานสีเขียว) ระดับดีเยี่ยม (G ทอง) จากกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
3. การขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 ด้านการทดสอบอาหาร	สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข
4. การผลิตตามมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (น้ำบริโภค)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



รับรางวัล “องค์กรดีเด่นด้านการช่วยสนับสนุนการลดบริโภคโซเดียม”

ในวันที่ 8 ธันวาคม 2559 มอบโดยสมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย





บุคลากรที่ได้รับรางวัล



ศ.ดร. วิสิฐ จะวะสิต
อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร

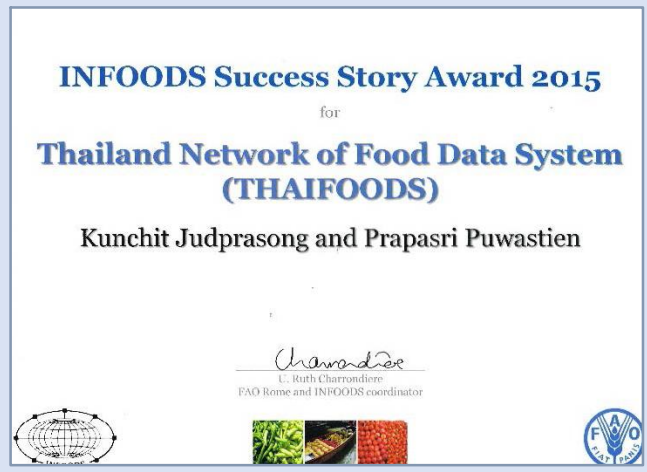
ได้รับคัดเลือกเป็น
“ศิษย์เก่าดีเด่น ประเภทนักวิชาการและนักวิจัย ประจำปี 2559”
จากสมาคมศิษย์เก่าคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



รศ.ดร. ประภาศรี ภูวเสถียร
ที่ปรึกษาอาวุโสสถาบันโภชนาการ



รศ.ดร. ครรชิต จุดประสงค์
อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร



ได้รับรางวัล **“INFOODS Success Story Award 2015”**
จากหน่วยงาน FAO/INFOODS, กรุงโรม ประเทศอิตาลี
ในการประชุม International Food Data Conference ครั้งที่ 11
ระหว่าง วันที่ 3-5 พฤศจิกายน 2558
ณ เมืองไฮเดอราบัด ประเทศอินเดีย”



ผศ.ดร.ทพญ. ดุลยพร ตราชูธรรม
อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาอาหาร

ได้รับรางวัล Ajinomoto award
"นวัตกรรมสร้างเสริมสุขภาพช่องปากเพื่อโภชนาการที่ดี
(Oral Health Innovation for Better Nutrition)"
มอบโดย บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด

นักศึกษาที่ได้รับรางวัลและทุนการศึกษา

ชื่อ สกุล	รางวัล/ทุนการศึกษา	หน่วยงานที่ให้รางวัล
• **น.ส.สุจาริณี สังข์วรรณะ**	รางวัลผลงานวิจัยดีมาก ภาคโปสเตอร์ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 26 ประจำปี 2559 ณ โรงแรมบุรีศรีภูบูติก อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
• **น.ส.บุญญริน ชาคริยานุกูล** • **น.ส.ณัฏฐ์ชยธร นันทกรสุตนัน** • **น.ส.บุษรา มุกดาสกุลภิบาล** • **น.ส.ธารีรัตน์ วัชรชัยโสภณสิริ** • **น.ส.กมลวรรณ ชินชนานุภาพ** • **น.ส.อมรรัตน์ มีเครือรอด** • **น.ส.ศรัญญา เดชาภินันท์** • **นพ.ต่อศักดิ์ ทิพย์ไพโรจน์** • **น.ส.พิมพ์พักตร์ ชาวทอง**	ทุนสนับสนุนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ในการเสนอผลงานทางวิชาการภายในประเทศ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
• **น.ส.บงกชพรรษ ปิ่นสวาสดิ์** • **น.ส.พิชญ์นันท์ มงคลสุจริตกุล**	ทุนส่งเสริมการวิจัยจากสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 10

บุคลากรดีเด่น ประจำปี 2559



นายสมใจ กลิ่นควร

พนักงานห้องปฏิบัติการ ระดับ 2

ได้รับรางวัลลูกจ้างประจำดีเด่นของมหาวิทยาลัยมหิดล และข้าราชการพลเรือนดีเด่น เข็มเชิดชู เกียรติ (ครุฑทองคำ) ระดับชาติ ประจำปี พ.ศ. 2559



รองศาสตราจารย์ ดร.นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล

อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาโภชนาการ

ได้รับรางวัลบุคลากรดีเด่น พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาการอายุงานมากกว่า 10 ปี



อาจารย์ ดร.อุทัยวรรณ สุทธิศันสนีย์

อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาโภชนาการ

- ได้รับรางวัลบุคลากรดีเด่น พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาการอายุงานน้อยกว่า 10 ปี
- ได้รับรางวัลอาจารย์ตัวอย่างของสภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ



นางวันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา

นักปฏิบัติการวิจัย (ผู้ชำนาญการพิเศษ)

ได้รับรางวัลบุคลากรดีเด่น พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาชีพ หรือบริหารงานทั่วไป อายุงานมากกว่า 10 ปี



นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์

นักวิเคราะห์นโยบายและแผน

ได้รับรางวัลบุคลากรดีเด่น พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาชีพ หรือบริหารงานทั่วไป อายุงานน้อยกว่า 10 ปี



นางศิริพร โกสุม

นักประชาสัมพันธ์ (ผู้ชำนาญการพิเศษ)

ได้รับรางวัลแม่ดีเด่นประจำปี 2559

รางวัลคนดีศรี INMU ประจำปี 2559



นางมะลิวรรณ ธารีสุวรรณ

เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป (ผู้ชำนาญการ)



นายอำนาจ สมใจ

นักวิชาการคอมพิวเตอร์



นางกัลยา ศรีจันทร์

นักวิชาการโสตทัศนศึกษา (ผู้ชำนาญการ)

กิจกรรมในรอบปี 2559



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ แถลงข่าวเรื่อง "ข้าวปรับปรุงพันธุ์ช่วยควบคุมอาหารและควบคุมน้ำหนักได้" ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2558

สถาบันโภชนาการ ร่วมกับกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ กระทรวงต่างประเทศ จัดอบรม International Training on Household Food Security for Nutrition Well-being ระหว่างวันที่ 2 – 13 พฤศจิกายน 2558





ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่สถาบันโภชนาการ ร่วมพิธีถวายผ้าพระกฐินพระราชทานมหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2558 ณ วัดกาญจนสิงหาสน์วรวิหาร กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2558

ผู้บริหาร อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาสถาบันโภชนาการ ร่วมถวายราชสดุดีเฉลิมพระเกียรติและถวายพระพรชัยมงคลเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในวโรกาสเฉลิมพระชนมพรรษา 88 พรรษา พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช “5 ธันวาคม 2558” ระหว่างวันที่ 1 - 9 ธันวาคม 2558





Dr.Drupadi HS Dillon ผู้อำนวยการ SEAMEO RECFON ประเทศอินโดนีเซีย มาเยี่ยมชมและร่วมปรึกษาหารือกับผู้บริหารสถาบันโภชนาการ เพื่อหาแนวทางในการสร้างความร่วมมือทางวิชาการ เมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2558

สถาบันโภชนาการ ร่วมกับ International Life Sciences Institute (ILSI) จัดประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง ILSI-ASEAN FOODS : Workshop Roundtable Discussion on Food Composition Database in ASEAN (INMU : ASEANFOODS Regional Centre) ระหว่างวันที่ 17 – 18 ธันวาคม 2558





นักศึกษาแลกเปลี่ยนจาก Soegijapranata Catholic University มาศึกษาระยะสั้น ณ สถาบันโภชนาการ ระหว่างวันที่ 12 มกราคม – 11 มีนาคม 2559

หน่วยวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัสเพื่อโภชนาการที่ดี สถาบันโภชนาการ ร่วมกับบริษัท Ajinomoto (Japan) และบริษัท Ajinomoto (Thailand) จัดบรรยายพิเศษด้านวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัสเพื่อโภชนาการให้กับอาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และประชาชนที่สนใจเข้าฟัง เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2559





Ms. Christine SLATER จาก IAEA มาเยี่ยมชมและร่วมประชุมเรื่อง The IAEA Nutrition Programme ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2559



นักศึกษา คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มาศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการวิจัย สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2559

ผู้บริหาร อาจารย์ และเจ้าหน้าที่สถาบันโภชนาการ ร่วมพิธีถวายพานพุ่มในวันพระราชทานนามมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2559





นักศึกษา จาก Soegijapranata Catholic University ประเทศอินโดนีเซีย มาศึกษาดูงาน ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2559

Justin Denny, MD MPH-Director of OHSU Global, SE Asia Oregon มาเยี่ยมชมและร่วมปรึกษาหารือความร่วมมือในด้านการวิจัยกับผู้บริหารสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2559





สถาบันโภชนาการ ร่วมกับ สสส. และองค์กรภาคีเครือข่าย จัดอบรมการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพและปฏิบัติการใช้ระบบออนไลน์ Thai School Lunch ให้กับโรงเรียน 122 แห่งทั่วประเทศ ระหว่างวันที่ 1 – 30 พฤษภาคม 2559



สถาบันโภชนาการ ร่วมกับคณะกรรมการอาหารและยา มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ และ สสส. จัดการประชุมปรึกษาหารือแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์และประชาสัมพันธ์สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” เมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2559

สถาบันโภชนาการ รับการตรวจประเมินตามเกณฑ์คุณภาพการศึกษา เพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (Education Criteria for Performance Excellence - EdPEx) ประจำปีการศึกษา 2558 โดยรองศาสตราจารย์ ดร.วรัญญา ว่องวิทย์ จากคณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นประธาน ระหว่างวันที่ 11-12 กรกฎาคม 2559





สถาบันโภชนาการ จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558 เมื่อวันที่ 5- 6 สิงหาคม 2558

สถาบันโภชนาการ จัดพิธีไหว้ครูประจำปีการศึกษา 2559 เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2559





สถาบันโภชนาการ บริการให้คำปรึกษาภาวะโภชนาการ เรื่อง "ลด หวาน มัน เค็ม" ในงานมหิดล-วันแม่ 2559 ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2559



Prof. Michael Zimmermann จาก Swiss Federal Institute of Technology (ETH) ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ มาลงนามความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันโภชนาการ และให้เกียรติเป็นวิทยากรบรรยายพิเศษ เรื่อง “Iron Deficiency and Obesity, What's the link?” เมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2559

Dr. Asna Urooj จาก Dept of Studies in Food science & Nutrition University of Mysore ประเทศอินเดีย เข้าพบผู้บริหารสถาบันโภชนาการ เพื่อร่วมพูดคุยด้านความร่วมมือทางวิชาการของทั้งสองฝ่าย เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2559





กระทรวงสาธารณสุขและสถาบันโภชนาการ ร่วมแถลงข่าวเปิดตัวสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ (Healthier Choice)” ต้านโรค NCDs พร้อมเปิดโฉมผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรอง เชิญผู้บริโภคเลือกซื้อ ต่อสื่อมวลชน ณ ลานเอนกประสงค์ ชั้น 1 อาคาร 3 ตึกสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2559

Prof. Z. Zee Haque จาก Food Science , Nutrition and Health Promotion Mississippi State University ประเทศสหรัฐอเมริกา มาบรรยายพิเศษด้านการศึกษาและวิจัย ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 9 กันยายน 2559





Prof. Tom Preston จาก Stable Isotope Biochemistry, University of Glasgow ประเทศสก๊อตแลนด์ มาเยี่ยมชมและเป็นวิทยากรบรรยายพิเศษให้ความรู้ด้านการทำงานวิจัยแก่อาจารย์ นักวิจัย และนักศึกษาของสถาบันโภชนาการ ระหว่างวันที่ 11 - 21 กันยายน 2559



ผู้บริหารบริษัท ยูนิลีเวอร์ (ประเทศไทย) นำผู้บริหารบริษัทยูนิลีเวอร์ สำนักงานใหญ่ เข้าพบผู้บริหารสถาบันโภชนาการเพื่อปรึกษาหารือแนวทางการทำงานร่วมกัน เมื่อวันที่ 16 กันยายน 2559

ผู้บริหาร อาจารย์ และเจ้าหน้าที่สถาบันโภชนาการ ร่วมพิธีวางพวงมาลาถวายราชสักการะพระราชานุสาวรีย์สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก ณ ลานกิจกรรมอาคารศูนย์การเรียนรู้มหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2559





Dr. Chandavon Phoxay, Deputy Director General of Department of Hygiene and Health Promotion, Ministry of Health และ the SUN Focal Point ของสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว มาเยี่ยมชมและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านงานวิจัยและนโยบายสาธารณสุข ณ สถาบันโภชนาการ ระหว่างวันที่ 3 - 7 ตุลาคม 2559

Dr.Tomoyuki Koyama, Tokyo University of Marine Science and Technology ประเทศญี่ปุ่น มาลงนามความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันโภชนาการ และให้เกียรติเป็นวิทยากรบรรยายพิเศษ เรื่อง Health-promoting Compounds in Food Materials เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2559





ผู้บริหารและคณาจารย์จาก Bogor Agricultural University ประเทศอินโดนีเซีย มาเยี่ยมชมและร่วมประชุมหารือกับผู้บริหารสถาบันโภชนาการด้านความร่วมมือทางวิชาการในอนาคต เมื่อวันที่ 6 ตุลาคม 2559

Dr.Shaw Watanabe ประธาน Life Science Promotion Foundation ประเทศญี่ปุ่น มาเยี่ยมชมและปรึกษาหารือในการทำงานวิจัยกับผู้บริหารสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม 2559





สถาบันโภชนาการ ร่วมกับ FAO จัดฝึกอบรม The 35th International Vegetable Training Course, Vegetables: From Harvest to Table เรื่อง “Food Safety and Nutrition Security” ระหว่างวันที่ 25-26 ตุลาคม 2559

สถาบันโภชนาการ ร่วมกับกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ กระทรวงต่างประเทศ จัดฝึกอบรม International Training on Household Food Security for Nutrition Well-being ระหว่างวันที่ 14 - 25 พฤศจิกายน 2559





สถาบันโภชนาการ ร่วมกับ Institute of Geography, University of Erlangen-Nürnberg ประเทศเยอรมัน จัดประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง Just Urban Workshop 2016 ระหว่างวันที่ 21-22 พฤศจิกายน 2559



ผู้บริหาร อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาสถาบันโภชนาการ ร่วมทำกิจกรรมบำเพ็ญสาธารณะประโยชน์ "INMU ร่วมทำความดีถวายพ่อ" ในโอกาสครบ 50 วันที่พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช เสด็จสู่สวรรคาลัย ณ โรงเรียนวัดสว่างอารมณ์ อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2559

ผู้บริหาร อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาสถาบันโภชนาการ ร่วมพิธีถวายความอาลัย ในโอกาสครบ 50 วันการเสด็จสู่สวรรคาลัยของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลเดช รัชกาลที่ 9 เมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2559





อธิการบดีและคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยมหิดล มาเยี่ยมชมและจัดทำข้อตกลงการปฏิบัติงานของส่วนงานประจำปีงบประมาณ 2560 ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2559

รองศาสตราจารย์ ดร.ปรางทิพย์ ฉายพุทธ รองคณบดีฝ่ายวิจัย และคณาจารย์จากคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล มาเยี่ยมชมและแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานวิจัยทางโภชนาการ ณ สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม 2559



ความร่วมมือทางวิชาการ

สถาบันโภชนาการมีความร่วมมือทางวิชาการกับองค์กรและหน่วยงาน ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศในด้านวิชาการ การศึกษา และการวิจัย โดยได้รับคัดเลือกให้เป็นสถาบันสมทบของมหาวิทยาลัยสหประชาชาติ (UNU Affiliated Institute) ให้เป็นศูนย์บริการทางวิชาการและวิชาชีพที่ได้รับการรับรองความเป็นเลิศระดับนานาชาติ คือ

World Health Organization

1. **ศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety)**

2. **ศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัย และโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) ซึ่งมีเพียง 16 แห่งในโลก**



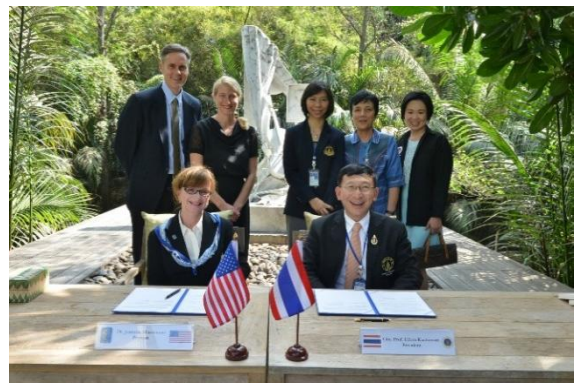


The New Regional Advisor–Nutrition for Health and Development

Dr. Angela Padmini de Silva, Regional Advisor Nutrition, WHO, Regional Office for South East Asia and Dr Nima Asgari Jirhandeh, Public Health Coordinator, WHO office in Bangkok เดินทางมาเยี่ยมชมและหารือกับผู้บริหารสถาบันโภชนาการ เพื่อกำหนดทิศทางในการทำงานร่วมกันทั้งด้านการวิจัย การศึกษา และการวิชาการ

การจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานหรือองค์กรต่างประเทศ

1. **การจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยมหิดล กับ Oregon Health and Science University** ลงนามโดยอธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล สถาบันโภชนาการเป็นคู่ความร่วมมือหลักในการทำงานการวิจัยและการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการร่วมกันตามสัญญาดังกล่าว





2. **สถาบันโภชนาการ และ Swiss Federal Institute Of Technology (ETH) ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ** ในการวิจัยและการจัดการฝึกอบรมทางด้านมนุษยโภชนาการ รวมถึงความร่วมมือทางด้านวิชาการ เช่น การแลกเปลี่ยนนักศึกษา อาจารย์ และบุคลากร โดยมีระยะความร่วมมือเป็นเวลา 5 ปี

3. **สถาบันโภชนาการได้รับมอบหมายให้เป็นผู้ประสานงานหลักในการจัดทำบันทึกข้อตกลงระหว่างมหาวิทยาลัยมหิดล และ Tokyo University of Marine Science and Technology ประเทศญี่ปุ่น** เพื่อสนับสนุนทุนการศึกษาให้กับบุคคลากรและนักศึกษาของสถาบันโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดลไปทำงานวิจัยและศึกษาเพิ่มทักษะและประสบการณ์



Institut für Geographie

Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

4. **สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล และ Institute of Geography, University of Erlangen-Nürnberg, Germany** ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในด้าน

- Research collaboration
- Scholarship for Ph.D program
- Travel grants/Field visit in Germany

5. สถาบันโภชนาการ และ Department of Human Nutrition, The University of Otago ประเทศนิวซีแลนด์ ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในการทำงานวิจัยด้านของมุนษยโภชนาการร่วมกัน

6. สถาบันโภชนาการ และ Consortium of ASEAN-EU-FUKUOKA UNIVERSITY (CASEUF) ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ

7. สถาบันโภชนาการ และ Universitas Indonesia, Republic of Indonesia ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างกัน





8. สถาบันโภชนาการ และ National Sub Committee for Control Iodine Deficiency Disorders of Cambodia ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในการให้บริการวิเคราะห์ด้าน Urine Specimen for Urinary Iodine Concentration

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานหรือองค์กรในประเทศไทย

1. สถาบันโภชนาการ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และสถาบันสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพ (สอส.) ประเทศไทย ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในด้านการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพอาหารและโภชนาการในโรงเรียนตามโครงการศูนย์เรียนรู้ต้นแบบโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสเพื่อถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการ ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อการสร้างศักยภาพด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพของนักเรียน โดยการจัดกระบวนการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพอาหารและโภชนาการในโรงเรียนตลอดจนการติดตามประเมินผลโครงการเพื่อให้ได้ศูนย์เรียนรู้ต้นแบบโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการภายใต้การสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)



2. สถาบันโภชนาการ และมูลนิธิเพื่อการพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ (IHPP) ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในด้านการพัฒนางานวิจัย และการสนับสนุนงานวิจัยเชิงนโยบายด้านอาหารและโภชนาการ ภายใต้ความร่วมมือผ่าน “แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ (Food and Nutrition Policy for Health Promotion Program, FHP)”

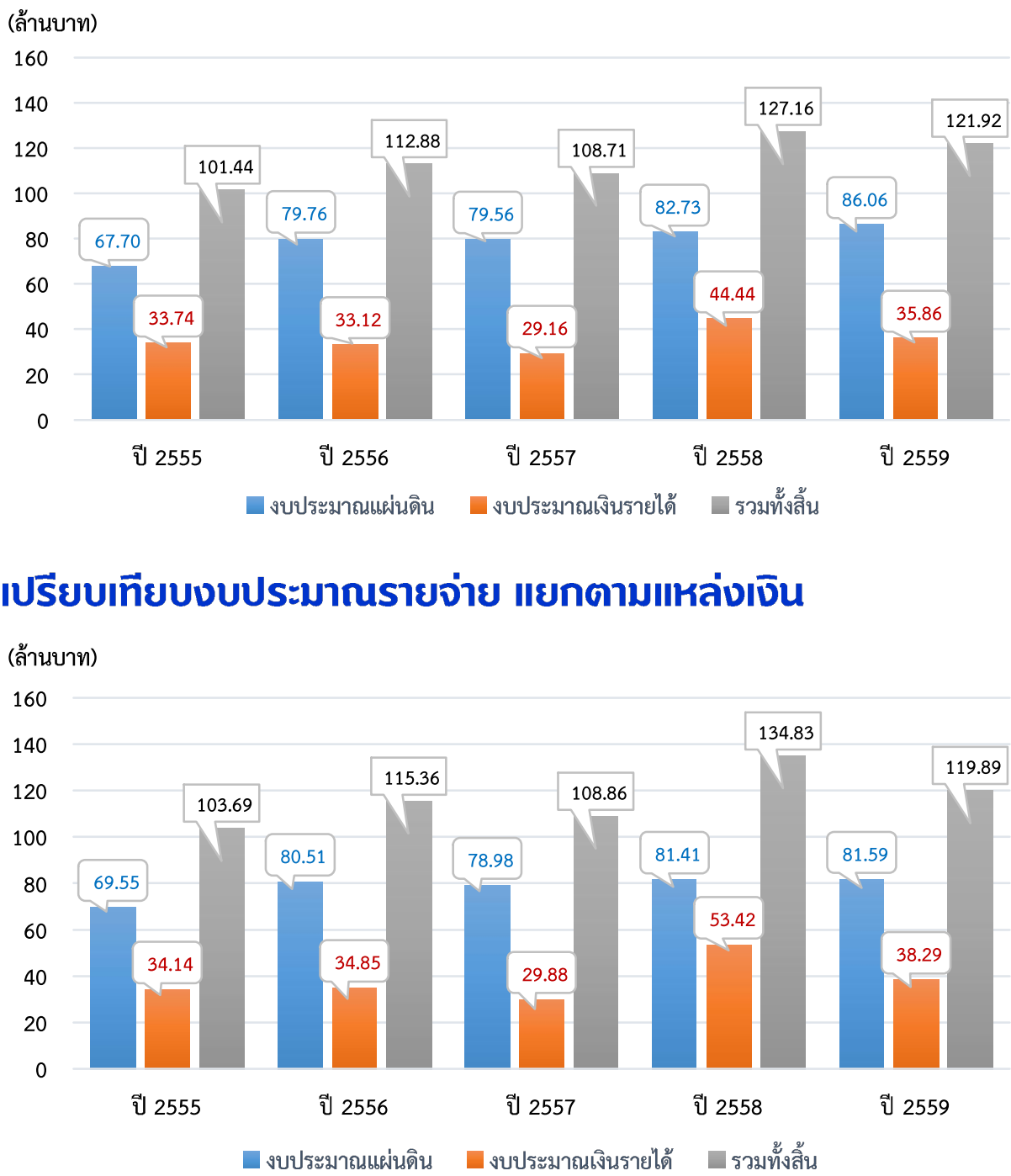
3. สถาบันโภชนาการ และโรงพยาบาลกรุงเทพ ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในด้านการพัฒนางานวิจัยและการจัดการศึกษาของหลักสูตรและนักศึกษา

4. สถาบันโภชนาการและโรงพยาบาลบำรุงราษฎร์อินเตอร์เนชั่นแนล ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในด้านการพัฒนางานวิจัยและการจัดการศึกษาของหลักสูตรและนักศึกษา

งบประมาณ

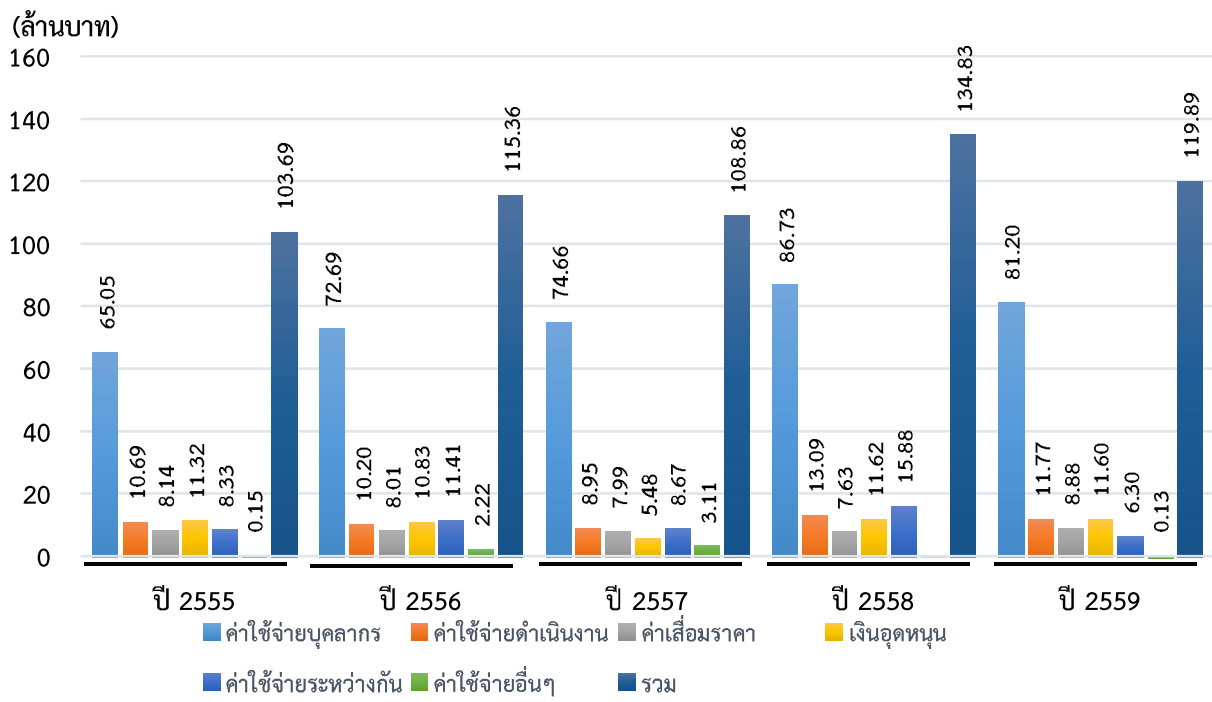
ในปีงบประมาณ 2559 สถาบันโภชนาการมีการใช้จ่ายงบประมาณรวมทั้งสิ้น 119,886,542.30 บาท และมีรายรับรวมทั้งสิ้น 121,924,252.37 บาท

เปรียบเทียบรายรับ แยกตามแหล่งเงิน



เปรียบเทียบงบประมาณรายจ่าย แยกตามแหล่งเงิน

เปรียบเทียบงบประมาณรายจ่าย แยกตามหมวดรายจ่าย



สถานะทางการเงิน

ผลการดำเนินงาน	เป้าหมาย	2555	2556	2557	2558	2559	ผลการดำเนินงานด้านการเงิน
1.อัตราส่วนทางการเงิน							
- **อัตรารายได้สุทธิ** (Net income margin) (%)	>1%	-2.22	-2.19	-0.14	-6.03	1.67	สามารถบริหารจัดการรายรับและรายจ่ายได้โดยมีแนวโน้มในปี 2559 ที่ดีขึ้น
- **อัตราผลตอบแทนต่อส่วนทุน** (Return on total Equity) (%)	>3%	-3.97	-4.57	-0.27	-16.33	3.74	ความมั่นคงทางการเงินในปี 2559 ดีขึ้น ทำให้ INMU มีแนวโน้มมีเงินสะสมมากขึ้น
2. ความมั่นคงทางการเงิน							
- **อัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของทุน** (Debt to Equity Ratio) (เท่า)	<1 (เท่า)	0.02	0.07	0.07	0.29	0.22	มีหนี้สินต่อส่วนทุนค่อนข้างน้อย ทำให้ไม่ต้องมีภาระการใช้หนี้ รายได้ที่หามาได้สามารถนำไปลงทุนในส่วนที่เป็นประโยชน์ได้มากขึ้น

ผลการดำเนินงาน	เป้าหมาย	2555	2556	2557	2558	2559	ผลการดำเนินงานด้านการเงิน
3. สภาพคล่อง							
- **อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน** (Current Ratio) (เท่า) *	>10 เท่า	56	824	1,981	1,025,863	344,261,750	มีสินทรัพย์มากเพียงพอที่จะเปลี่ยนสภาพสินทรัพย์เหล่านั้น เพื่อเป็นเงินในการชดใช้หนี้ได้อย่างเพียงพอ
4. ประสิทธิภาพการใช้สินทรัพย์							
- **อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์** (Return on Asset) (%)	>3%	-3.91	-4.27	-0.25	-12.65	3.06	มีแนวโน้มบริหารจัดการสินทรัพย์ทั้งหมดเพื่อสร้างรายได้ให้ INMU อย่างเพียงพอ เพื่อใช้ในการบริหารจัดการ

* อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน = สินทรัพย์หมุนเวียน / หนี้สินหมุนเวียน

ปี 2558 มีสินทรัพย์หมุนเวียน = 17,665,365.69 (ประกอบด้วยเงินสด 15,430,263.49 บาท ไม่เป็นเงินสด 2,235,102.20 บาท)
มีหนี้สินหมุนเวียน(เจ้าหนี้) = 17.22 บาท

ปี 2559 มีสินทรัพย์หมุนเวียน = 13,770,470.01 (ประกอบด้วยเงินสด 7,618,466.22บาท ไม่เป็นเงินสด 6,152,003.79 บาท)
มีหนี้สินหมุนเวียน(เจ้าหนี้) = 0.04 บาท

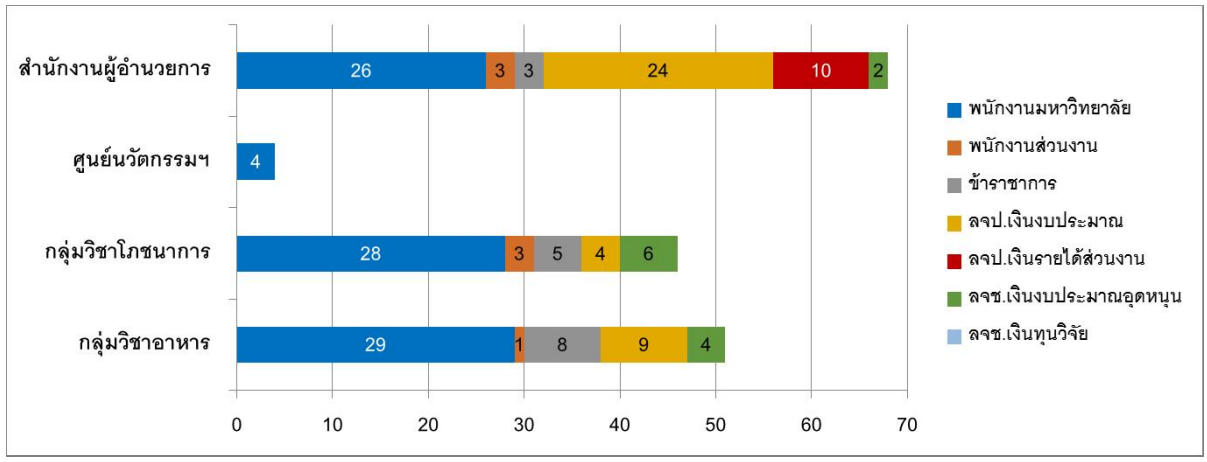
ทรัพยากรบุคคล

อัตรากำลัง

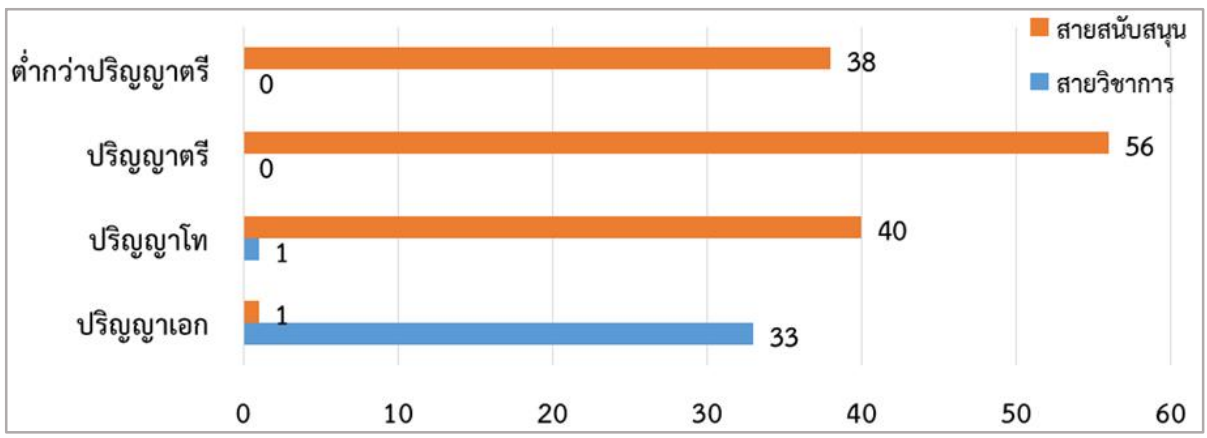
ในปีงบประมาณ 2559 มีบุคลากรผู้ปฏิบัติงานประจำรวม 169 คน (ข้อมูล ณ วันที่ 30 ต.ค. 2559) รายละเอียด ดังนี้

- มีผู้ดำรงตำแหน่งศาสตราจารย์ 1 คน รองศาสตราจารย์ 6 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 12 คน อาจารย์ 9 คน นักวิจัย 5 คน ผู้เชี่ยวชาญชาวต่างประเทศ 2 คน มีผู้ยื่นปรับเปลี่ยนตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 14 คน (ศ. 1 คน รศ. 4 คน ผศ. 6 คน และ ผู้ชำนาญการพิเศษ 3 คน)
- มีผู้ลาศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก จำนวน 5 คน (ภายในประเทศ 4 คน ต่างประเทศ 1 คน)

- **อัตรากำลัง จำแนกตามประเภทบุคลากร ประจำปีงบประมาณ 2559**



- **อัตรากำลัง จำแนกตามระดับการศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2559**



- **บุคลากรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการผู้เชี่ยวชาญ และผู้ชำนาญการพิเศษ**

ประเภท	ข้าราชการ	พนักงานฯ เงินงบประมาณ	พนักงานฯ ส่วนงาน	รวม
ตำแหน่งทางวิชาการ	**3**	**25**	**-**	**28**
1. ศาสตราจารย์		1		1
2. รองศาสตราจารย์	1	4		5
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์	2	10		12
ตำแหน่งเชี่ยวชาญ/ชำนาญการพิเศษ	**1**	**8**	**1**	**10**
1. ผู้เชี่ยวชาญ (นักปฏิบัติการวิจัย)		1		1
2. ผู้ชำนาญการพิเศษ (นักปฏิบัติการวิจัย)		2		2
3. ผู้ชำนาญการพิเศษ (ผู้ช่วยวิจัย)		2		2
4. ผู้ชำนาญการพิเศษ (นักวิจัย)	1			1
5. ผู้ชำนาญการพิเศษ (เจ้าหน้าที่วิจัย)		1		1
6. ผู้ชำนาญการพิเศษ (นักประชาสัมพันธ์)		1		1
7. ผู้ชำนาญการพิเศษ (นักวิทยาศาสตร์)		1	1	2
รวม	**4**	**33**	**1**	**38**

การพัฒนาบุคลากร

ในปีงบประมาณ 2559 สถาบันสนับสนุนให้บุคลากรเข้าร่วมประชุม ฝึกอบรม และสัมมนาทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อเพิ่มพูนความรู้ความสามารถทักษะประสบการณ์ต่าง ๆ จำนวน 756 ครั้ง นอกจากนี้ ได้จัดโครงการเพื่อพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ และสายสนับสนุน จำนวน 4 โครงการ

ประเภทกิจกรรม	จำนวนครั้ง		รวม
	สายวิชาการ	**สายสนับสนุน**	
จัดภายในประเทศ			
- ประชุม	218	179	397
- ฝึกอบรม	99	103	202
- สัมมนา	49	36	85
- ศึกษา	-	4	4
จัดในต่างประเทศ			
- ประชุม	55	9	64
- ฝึกอบรม	2	-	2
- สัมมนา	-	-	-
- ศึกษา	-	2	2
รวมทั้งสิ้น	**423**	**333**	**756**

• โครงการตลาดนัดความรู้ สถาบันโภชนาการ

โครงการตลาดนัดความรู้เริ่มจัดขึ้นในปี 2550 ภายใต้การดำเนินงานของสภาอาจารย์ร่วมกับหน่วยงานภายในสถาบันโภชนาการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้ให้กับอาจารย์ นักวิจัย เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา รวมถึงเป็นเวทีถ่ายทอด แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ และข้อคิดเห็นต่างๆ ที่เป็นประโยชน์แก่บุคลากรและนักศึกษา ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน อันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาศักยภาพในการทำงาน โดยได้รับเกียรติในการเป็นวิทยากรจากทั้งบุคลากรภายในสถาบันและผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก โดยมีการจัดกิจกรรมตลาดนัดความรู้เป็นประจำในช่วงบ่ายวันพุธ ในปีงบประมาณ 2559 มีการจัดกิจกรรมรวม 9 ครั้งมีผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมโดยรวมที่ระดับ 4.28 คะแนน (เต็ม 5 คะแนน)

หัวข้อบรรยาย	วันที่จัดกิจกรรม	วิทยากร
1. Studies on molecular diffusion in food gels and emulsions by using NMR	6 พฤศจิกายน 2558	**Assoc. Prof. Shingo Matsukawa** Department of Food Science and Technology, Tokyo University of Marine Science and Technology ประเทศญี่ปุ่น
2. นักโภชนาการและอาหาร คุณฝันอะไรกัน	10 กุมภาพันธ์ 2559	**รศ.นพ.วิทยา ถิฐาพันธ์** ภาควิชาสูติศาสตร์-นรีเวชวิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล
3. การแนะนำการจัดเก็บตัวอย่างพันธุ์ไม้แห้งและการจัดเก็บตัวอย่างในพิพิธภัณฑ์พืช	23 มีนาคม 2559	**ดร. กาญจนา พฤษพันธ์** นักวิชาการเกษตรชำนาญการ สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช
4. งานวิจัย: ทางเลือกใหม่ของความสำเร็จอย่างยั่งยืน	27 เมษายน 2559	**ศ.ภก.ดร. พรอนงค์ อร่ามวิทย์** คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
5. ทำอย่างไรให้ห่างไกลสมองเสื่อม อัลไซเมอร์	11 พฤษภาคม 2559	**รศ.ดร.วิภาวรรณ ตั้งนิพนธ์** สถาบันชีววิทยาศาสตร์โมเลกุล มหาวิทยาลัยมหิดล
6. การศึกษากลไกระดับโมเลกุลของยีนมะเร็ง CUG2 ในการพัฒนาของการเกิดมะเร็งและการรักษาเซลล์ที่มียีนมะเร็ง CUG2 ด้วยไวรัส Vesicular Stomatitis	22 มิถุนายน 2559	**ดร. วราภรณ์ มลิลาศ** สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
7. การตรวจสอบคุณภาพวารสารกับข้อควรพิจารณาการตีพิมพ์บทความในวารสารวิชาการที่เป็น Open Access	27 กรกฎาคม 2559	**ดร.รุจเรขา วิทยาวุฒิกุล** ผู้อำนวยการหอสมุดและคลังความรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล
8. สถิติเพื่อสตางค์	3 สิงหาคม 2559	**ดร. สิทธิเศรษฐ์ พลเวียง** ภาควิชาคณิตศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
9. กลยุทธ์บรรจุภัณฑ์ บรรจุอย่างไรให้ต่าง	7 กันยายน 2559	**คุณวิลาวัณย์ ลยานันท์** บริษัท ยูเนียนอินด้า จำกัด

• โครงการและกิจกรรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร



โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ “เล่าสู่กันฟัง : การเตรียมความพร้อมเข้าสู่ตำแหน่งสูงขึ้นของบุคลากรสายสนับสนุน” มีผู้เข้าร่วมจำนวน 34 คน วิทยากร : ดร.อุรุวรรณ แย้มบริสุทธิ์ (ผู้เชี่ยวชาญพิเศษ) และนายวีรชาติ ศรีจันทร์ (ผู้ชำนาญการพิเศษ) เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2559

โครงการฝึกอบรม “เทคนิคการจดรายงานการประชุม” รุ่นที่ 1 มีผู้เข้าร่วมจำนวน 13 คน วิทยากร : นางสาวพัชรา ตันติศิริคุณ เลขานุการสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2559





โครงการฝึกอบรม “เทคนิคการจดรายงานการประชุม” รุ่นที่ 2 มีผู้เข้าร่วมจำนวน 18 คน วิทยากร : นางสาวพัชรา ตันติศิริคุณ เลขานุการสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2559

โครงการฝึกอบรม “การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์” มีผู้เข้าร่วมจำนวน 10 คน (กลุ่มผู้ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการ)
วิทยากร : คุณปรีชา จึงสมานุกูล
เมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2559



สวัสดิการ





สถาบันโภชนาการมีการจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ให้กับบุคลากรสถาบัน เพื่อเสริมสร้างความสามัคคี เพิ่มความสุขและกำลังใจในการปฏิบัติงานให้แก่บุคลากรอย่างทั่วถึง ตลอดจนส่งเสริมให้บุคลากรมีสุขภาพที่ดี อาทิ การจัดทำหลักเกณฑ์การกู้เงินดอกเบี้ยต่ำ การยืมเงินไม่เสียดอกเบี้ย การให้เงินช่วยเหลือกรณีประสบภัยหรือเจ็บป่วยกรณีฉุกเฉิน จัดให้มีการทำประกันชีวิตหมู่ทุกปี การให้เงินยืมเพื่อการศึกษาบุตร รวมถึงโครงการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบัน เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบันอันจะส่งผลให้คุณภาพชีวิตในการทำงานของบุคลากรซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการของสถาบันเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดทั้งแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ รวมทั้งตอบสนองนโยบายการเป็นองค์กรแห่งความสุข มีการแต่งตั้งคณะกรรมการสวัสดิการซึ่งเป็นบุคลากรจากหน่วย/ฝ่ายงานต่าง ๆ โดยมีรองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เป็นประธาน เพื่อควบคุมให้การดำเนินการต่าง ๆ ของสวัสดิการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามข้อบังคับ ว่าด้วยการจัดสวัสดิการแก่สมาชิก พร้อมทั้งมีการปรับแก้กฎระเบียบต่าง ๆ ให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันตามที่สมาชิกได้เสนอความคิดเห็นในการประชุมสมาชิกสามัญประจำปี เพื่อประโยชน์สูงสุดของสมาชิกด้วย

การให้ความสำคัญกับการสร้างเสริมสุขภาวะที่ดีของบุคลากร เพื่อให้บุคลากรสามารถทำงานได้อย่างมีความสุข มีสุขภาพกายและใจที่ดี อาทิ จัดให้มีการตรวจสุขภาพประจำปี เมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2559





การช่วยเหลือสมาชิกกองทุนสวัสดิการ สถาบันโภชนาการ

ในปีงบประมาณ 2559 สถาบันโภชนาการได้จัดสวัสดิการช่วยเหลือแก่บุคลากร รวมจำนวน 330 คน เป็นเงินจากกองทุนสวัสดิการที่บุคลากรทุกคนมีส่วนช่วยกันเก็บออมไว้เป็นประจำทุกเดือน และนำออกมาช่วยเหลือสมาชิกในยามฉุกเฉินหรือประสบปัญหาทางการเงิน รวมจำนวน 960,760 บาท

ประเภท	ปี 2557		ปี 2558		ปี 2559	
	จำนวนคน	จำนวนเงิน (บาท)	จำนวนคน	จำนวนเงิน (บาท)	จำนวนคน	จำนวนเงิน (บาท)
1. การยืมเงิน/กู้เงิน	**25**	**720,000**	**33**	**766,000**	**34**	**870,000**
1.1. การยืมเงินฉุกเฉิน	2	15,000	1	15,000	1	15,000
1.2. การยืมเงินเพื่อการศึกษาของบุตร	-	-	1	6,000	-	-
1.3. การกู้เงิน (ดอกเบี้ยร้อยละ 0.75 ต่อปี ลดต้นลดดอกเบี้ย)	23	705,000	31	745,000	33	855,000
2. เงินช่วยเหลือ	**61**	**58,620**	**245**	**121,750**	**278**	**82,160**
2.1. เงินช่วยเหลือเมื่อสมาชิกลาออก/โอน-ย้าย/เกษียณอายุงาน	5	12,500	1	2,500	6	13,000
2.2. การช่วยเหลือเยี่ยมไข้	7	3,500	5	2,500	8	4,500
2.3. การช่วยเหลืองานศพ	7	21,000	12	45,000	2	10,000
2.4. การช่วยเหลืองานแต่ง	1	500	1	500	-	-
2.5. การช่วยเหลือคลอดบุตร	-	-	1	500	2	1,000
*2.6. การช่วยเหลือการตรวจสุขภาพ **	34	12,620	77	24,800	87	27,860
2.7. การประกันชีวิตหมู่	-	-	141	21,150	171	22,200
2.8. การเช่ารถร่วมงานศพ	7	8,500	7	24,800	2	3,600
3. เงินสนับสนุนอื่น ๆ	**16**	**8,900**	**14**	**6,200**	**18**	**8,600**
3.1. การสนับสนุนการแข่งกีฬาบุคลากร	16	8,900	14	6,200	18	8,600
รวมทั้งสิ้น	**102**	**787,520**	**292**	**893,950**	**330**	**960,760**

*นโยบายสมทบเงินค่าบริการตรวจสุขภาพประจำปีแก่บุคลการที่มีอายุเกิน 45 ปีขึ้นไปเพิ่มขึ้น เริ่มในปีงบประมาณ 2558 เป็นต้นมา

การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ

งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศของสถาบันโภชนาการ ได้ดำเนินการบริหารจัดการระบบเทคโนโลยีและสารสนเทศ และระบบการสื่อภายภายในและภายนอกสถาบัน ครอบคลุมทั้งระบบอินเทอร์เน็ต ระบบอินทราเน็ต ระบบฐานข้อมูลต่างๆ เพื่อเผยแพร่ข่าวสาร ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนทั่วไป และบุคลากร ตลอดจนนักศึกษา และอำนวยความสะดวก ประหยัด และรวดเร็ว ในการทำงานของบุคลากรและผู้บริหาร โดยในปีงบประมาณ 2559 มีผลการดำเนินงาน ดังนี้

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

เป็นช่องทางหนึ่งที่สถาบันใช้ในการเผยแพร่ข่าวสาร ผลงานวิจัย ผลิตภัณฑ์ และความรู้ด้านอาหารและโภชนาการในรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งในรูปเอกสาร วีดิทัศน์ และวิทยุ เพื่อให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่าย ในปีงบประมาณ 2559 เว็บไซต์ของสถาบันมีผู้เข้าเยี่ยมชม จำนวน 1,668,700 ครั้ง มีจำนวนหน้าเพิ่มขึ้น 585 หน้า โดยมีรายละเอียดที่เพิ่มขึ้น ดังนี้

1.1 บทความ จำนวน 24 เรื่อง

1.2 วีดิทัศน์อาหารตลอดวงจรชีวิต จำนวน 30 ตอน

1.3 รายการวิทยุอาหารตลอดวงจรชีวิต จำนวน 30 ตอน

1.4 ประชาสัมพันธ์ ข่าวสาร ข้อมูลผ่าน social network จำนวน 147 ครั้ง

1.5 ประชาสัมพันธ์ ข่าวสาร หน้าเว็บสถาบันโภชนาการ ในข่าวและกิจกรรม จำนวน 30 ครั้ง



ระบบ Intranet (http://10.19.1.42/intranet หรือhttp://inmu/intranet)

เป็นระบบเครือข่ายข้อมูลข่าวสารภายในสถาบัน ซึ่งในรอบปีงบประมาณ 2559 มีผู้เข้าชมทั้งสิ้น 15,221 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 เพื่อแสดงรายการกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งของสถาบันและหน่วยงานอื่นที่สำคัญ

2.6 เอกสารคู่มือธรรมมาภิบาลมหาวิทยาลัยมหิดล



ระบบฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการ

3.1 ฐานข้อมูลค่าใช้จ่ายโครงการวิจัย

3.2 ฐานข้อมูลคอมพิวเตอร์

3.3 ฐานข้อมูลงานบริการวิเคราะห์

3.4 ฐานข้อมูลสวัสดิการ

3.5 ฐานข้อมูลเงินเดือน

3.6 ฐานข้อมูลการทำงานล่วงเวลา

3.7 ฐานข้อมูลบัญชีธนาคาร

ระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารจัดการพันธกิจโดยรวม (INMU ROAMs)

เป็นระบบฐานข้อมูลที่จัดทำเพื่อเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารและเป็นเครื่องมือในการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรโดยมีวัตถุประสงค์ คือ

4.1 เพื่อสร้างระบบฐานข้อมูลบุคลากรทั้งสถาบันที่สามารถใช้ร่วมกันได้และมีความสะดวกรวดเร็วในการนำข้อมูลไปใช้กับการปฏิบัติงานประจำ

4.2 เพื่อลดปัญหาการกระจัดกระจายของข้อมูลที่มีความจำเป็นสำหรับนำไปใช้การปฏิบัติงานของบุคลากรในสายงานต่าง ๆ และใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารทุกระดับ



ระบบฐานข้อมูลแจ้งซ่อมออนไลน์

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้สำหรับแจ้งการซ่อมแซมครุภัณฑ์ หรืออุปกรณ์ต่าง ๆ ผ่านระบบเครือข่ายแทนการแจ้งซ่อมแบบเดิมที่ใช้กระดาษ 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



ระบบฐานข้อมูลจองห้องประชุมออนไลน์

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้สำหรับจองห้องประชุมหรือห้องเรียนผ่านระบบเครือข่ายแทนการจองห้องประชุมแบบเดิม ที่ใช้กระดาษถึง 2 แผ่น ในระบบจะสามารถแก้ไขหรือยกเลิกการจองห้องประชุมได้ มีรายการห้องประชุมและห้องเรียนทั้งหมด ซึ่งจะมีภาพประกอบพร้อมรายละเอียดของห้อง เพื่อให้ผู้จองใช้เป็นทางเลือกที่เหมาะสม สามารถพิมพ์รายงานการจองห้องประชุมได้



ระบบฐานข้อมูลการบริหารเงินโครงการวิจัย

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้เก็บข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของโครงการวิจัย โดยในระบบจะมีหมวดหมู่ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด เป็นข้อมูลตั้งต้น มีการบันทึกเงินสนับสนุนโครงการวิจัยแบ่งเป็นงวด เพื่อนำมาใช้ในการคำนวณหักลบกับค่าใช้จ่าย มีรายงานสรุปแยกตามหมวดใหญ่และหมวดย่อย เป็นต้น ในปีงบประมาณ 2559 มีโครงการวิจัยที่ใช้ระบบฐานข้อมูลนี้ทั้งสิ้น 9 โครงการ



ระบบฐานข้อมูลจองห้องทดสอบทางประสาทสัมผัส

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้สำหรับจองห้องทดสอบทางประสาทสัมผัสผ่านระบบเครือข่ายซึ่งระบบเก่าไม่มีระบบการจองห้อง ในระบบจะสามารถแก้ไขหรือยกเลิกการจองห้องได้ มีรายการการขอห้องใช้ทดสอบทางประสาทสัมผัส ซึ่งจะมีภาพประกอบพร้อมรายละเอียดของห้อง เครื่องมือและอุปกรณ์ที่อำนวยความสะดวกต้องการใช้งาน เพื่อให้ผู้จองใช้เป็นทางเลือก และสามารถพิมพ์รายงานการจองห้องได้



การจัดการสิ่งแวดล้อม

ปีงบประมาณ 2559 สถาบันโภชนาการได้ดำเนินการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม ปรับปรุงระบบสาธารณูปโภคและภูมิทัศน์เพื่อให้เหมาะสมและปลอดภัย เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้ของนักศึกษาและการปฏิบัติงานของอาจารย์และเจ้าหน้าที่ทุกคน ดังนี้

การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

1. คณะทำงานจัดการพลังงาน ได้ติดตามตรวจสอบ และรายงานการใช้พลังงานไฟฟ้า น้ำประปา น้ำมันเชื้อเพลิง กระดาษสำนักงาน ขยะ ของเสียและก๊าซเรือนกระจก เป็นประจำทุกเดือน





2. คณะผู้ตรวจประเมินการจัดการพลังงานภายในสถาบันโภชนาการ ได้ติดตามตรวจประเมินผลการจัดการพลังงานและทรัพยากร เป็นประจำทุกปี โดยในปี 2559 ได้ตรวจประเมิน เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2559

3. คณะผู้ตรวจประเมินการจัดการพลังงานภายในมหาวิทยาลัย ที่มหาวิทยาแต่งตั้ง เข้ามาตรวจประเมินเป็นประจำปี โดยในปี 2559 ได้รับการตรวจประเมิน เมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2560





4. จัดนิทรรศการให้ความรู้และรณรงค์สร้างจิตสำนึกร่วมอนุรักษ์พลังงานและทรัพยากร ณ บริเวณห้องโถงชั้น 1 ตลอดปี 2559

5. จัดทำโครงการคัดแยกขยะ เพื่อรณรงค์ให้บุคลากรและนักศึกษามีความรู้ในการคัดแยกขยะประเภทต่างๆ ให้ถูกต้อง ร่วมกันลดปริมาณขยะและคัดแยกขยะ เพื่อการนำกลับมาใช้ซ้ำหรือนำไปจำหน่ายที่ธนาคารขยะของมหาวิทยาลัยมหิดล





6. โครงการปรับปรุงสวนหย่อมบริเวณด้านข้างอาคารสถาบัน เพื่อเป็นที่พักผ่อนหย่อนใจของบุคลากรและนักศึกษา และเพื่อส่งผลงานเข้าประกวดกับทางมหาวิทยาลัยมหิดล และสถาบันโภชนาการได้รับรางวัลชมเชยและเงินรางวัล 5,000 บาท

7. จัดกิจกรรม Big Cleaning Day ประจำปี 2559 มีบุคลากรและนักศึกษาข้าร่วมกิจกรรมรวม 130 คน เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2559





8. จัดกิจกรรม 5 ส ประจำปี 2559
มีบุคลากรและนักศึกษาข้าร่วมกิจกรรมรวม 130 คน เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2559

9. จัดอบรมให้ความรู้เรื่อง "โซล่ารูฟพลังงานสะอาดเพื่อชาติ" ในสถาบันโภชนาการ มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมรวม 34 คน เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2559





10. ศึกษาดูงาน "การติดตั้งและนำโซล่ารูฟมาใช้ในสำนักงาน" ณ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 19 สิงหาคม 2559

11. ร่วมกิจกรรม MU LIGHTS OUT กับมหาวิทยาลัยมหิดล ณ ศูนย์การเรียนรู้มหิดล เมื่อวันที่ 30 กันยายน 2559





12. กิจกรรม INMU ร่วมลดโลกร้อน ครั้งที่ 10
ปลูกไม้ยืนต้นจำนวน 100 ต้น และเดินป่าศึกษาธรรมชาติ ณ ศูนย์ฝึกอบรมที่ 6 เจ็ดคต-โป่งก้อนเส้า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2559

13. กิจกรรม "INMU ร่วมทำความดีถวายพ่อ“
ปลูกต้นไม้ในพื้นที่โรงเรียนวัดสว่างอารมณ์ อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2559



ผลการดำเนินงานอนุรักษ์พลังงานและทรัพยากร

จากการดำเนินงานโครงการและกิจกรรมด้านต่าง ๆ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อการสร้างการมีส่วนร่วมและปลูกจิตสำนึกในการร่วมอนุรักษ์ ลดการใช้พลังงาน ร่วมดูแลสิ่งแวดล้อม และช่วยกันลดปัญหาโลกร้อนนั้น ในปี 2559 สถาบันสามารถดำเนินการได้ผลดังนี้

- ลดการใช้ไฟฟ้าลง 30,201 กิโลวัตต์ หรือคิดเป็นร้อยละ 5.22 เมื่อเปรียบเทียบกับปี 2558
- ลดการใช้น้ำประปาลง 2,654 กิโลวัตต์ หรือคิดเป็นร้อยละ 17.06 เมื่อเปรียบเทียบกับปี 2558
- ลดการใช้น้ำมันเชื้อเพลิงลง 541 ลิตร หรือคิดเป็นร้อยละ 13.81 เมื่อเปรียบเทียบกับปี 2558
- ลดการใช้กระดาษสำนักงานลง 35 รีม (87.5 กิโลกรัม) หรือคิดเป็น 5.11 เมื่อเปรียบเทียบกับปี 2558











นอกจากนี้ สถาบันโภชนาการได้การรับรองมาตรฐานการจัดการสำนักงานสีเขียว จากกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีอายุการรับรอง 2 ปี (2559-2560) และผ่านการประเมินการจัดการพลังงานภายใน โดยมหาวิทยาลัยมหิดล และผ่านการประเมินตามเกณฑ์ตัวชี้วัดมหาวิทยาลัยเชิงนิเวศน์ได้คะแนนร้อยละ 100 ซึ่งเป็น 1 ใน 9 ส่วนงานที่ได้ผลการประเมินร้อยละ 100 จากทั้งหมด 39 ส่วนงานของมหาวิทยาลัย



การรักษาความปลอดภัยและการป้องกันอัคคีภัย

สถาบันได้ปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานโดยมีการสื่อสารกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อมให้บุคลากรทราบและถือปฏิบัติผ่านช่องทางINMU Must-Know e-mail บอร์ดประกาศ โดยสถาบันได้ดำเนินการรักษาความปลอดภัยและการป้องกันอัคคีภัยดังนี้

1. มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยดูแล รับแจ้งเหตุการณ์ฉุกเฉินทั้งกลางวันและกลางคืน รวมทั้งดูแลการเปิด-ปิดลิฟท์และระบบไฟฟ้าในช่วงกลางคืนและวันหยุดราชการ

2. ติดตั้งกล้องวงจรปิดจำนวน 32 จุดเพื่อตรวจสอบและป้องปรามการก่อโจรกรรมหรือเหตุร้ายที่อาจจะเกิดขึ้นภายในบริเวณส่วนงานและโดยรอบและบริเวณที่มีความเสี่ยง

3. บุคลากรภายนอกที่เข้ามาในอาคาร ต้องแลกบัตรประชาชนที่โต๊ะพนักงานรักษาความปลอดภัย

4. ติดหมายเลขโทรศัพท์ของหน่วยรักษาความปลอดภัยและของจุดที่ให้บริการด้านพยาบาลครอบคลุมทุกชั้นและทุกอาคารของสถาบัน

5. จัดอุปกรณ์ป้องกันเสียง (ear plug) ให้แก่ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด

6. ดูแลการใช้และการจัดเก็บสารเคมีในห้องปฏิบัติการ ตลอดจนการกำจัดสารเคมีของเสียให้เป็นไปอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

7. จัดหาวัสดุอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากสารเคมี ได้แก่ ถุงมือ แว่นตาและหน้ากากป้องกันสารเคมีสำหรับบุคลากรที่ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเฝ้าระวังไม่ให้เกิดเหตุการณ์ร้ายแรง

8. มีแบบฟอร์มรายงานอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นภายในส่วนงานเพื่อให้เกิดการรายงานและวิเคราะห์สาเหตุที่เกิดขึ้นนำไปสู่การป้องกันอย่างถาวร

9. มีระบบสำรองกระแสไฟฟ้า (UPS) รองรับกรณีไฟฟ้าดับฉุกเฉิน และตรวจสอบอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน

10.ติดตั้งอุปกรณ์ Eye Wash และ Shower ในพื้นที่ห้องปฏิบัติการสำหรับล้างตัวซึ่งมีฝักบัวฉุกเฉินในกรณีเกิดสารเคมีหกราด

11.จัดให้มีอุปกรณ์และเวชภัณฑ์สำหรับการปฐมพยาบาลเบื้องต้นในจุดที่เป็นที่ตั้งของห้องปฏิบัติการ

12.ฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการและการปฐมพยาบาล แก่บุคลากรและนักศึกษาเป็นประจำทุกปี

13.จัดทำสัญลักษณ์แสดงพื้นที่อันตรายให้สามารถสังเกตเห็นได้อย่างเด่นชัดเช่น ในห้องปฏิบัติการที่มีสารเคมีอันตราย ห้องเก็บสารเคมีส่วนกลาง

14.มีคู่มือความปลอดภัยกฎระเบียบด้านความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์

15.จัดอบรมให้แก่นักศึกษาใหม่ และเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์

16.ผู้รับการอบรมการปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการต้องผ่านอบรม การดูวีดีทัศน์ และทดสอบวัดความรู้ผ่าน 100 % ถึงจะได้รับการอนุญาตให้เข้าใช้ห้องปฏิบัติการได้

17.ติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงตามจุดต่างๆที่มองเห็นง่าย เพื่อเตรียมพร้อมกรณีที่เกิดอัคคีภัย

18.ฝึกซ้อมหนีไฟปีละ 1 ครั้งพร้อมทั้งจัดหาอุปกรณ์ในการดับเพลิงอย่างพอเพียงและพร้อมใช้งานตลอดเวลาพร้อมวิธีปฏิบัติงานและวิธีปฏิบัติในภาวะฉุกเฉิน

19.จัดทำเอกสารแผนฉุกเฉินป้องกันและระงับอัคคีภัย

20.จุดตรวจจับควันไฟในอาคาร 20 จุดติดตั้งไว้ในจุดเสี่ยงต่างๆ

21.มีป้ายแสดงแผนผังอาคาร แผนผังอุปกรณ์ดับเพลิง ทางหนีไฟและจุดรวมพล

สถาบันโภชนาการได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การระงับอัคคีภัยและซ้อมอพยพหนีไฟ เมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน 2559 โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นบุคลากร 92 คน และนักศึกษา 28 คน และจากการติดตามประเมินผลประเมินความพึงพอใจของบุคลากรและนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม “ฝึกซ้อมการดับเพลิงและอพยพหนีไฟ” ประจำปี 2559 พบว่า บุคลการและนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอที่เข้าร่วมที่ระดับ 4.25 คะแนน

นอกจากนี้ ได้มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการด้านความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์เคมีและชีวภาพเป็นประจำทุกปี เพื่อให้บุคลากรและนักศึกษาใหม่ที่ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ได้รับความรู้เบื้องต้น ในการป้องกันภัยจากการทำงานในห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์มีความรู้และความเข้าใจวิธีปฏิบัติตัวเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน และสามารถนำความรู้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้ เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม









การวิจัยและพัฒนา

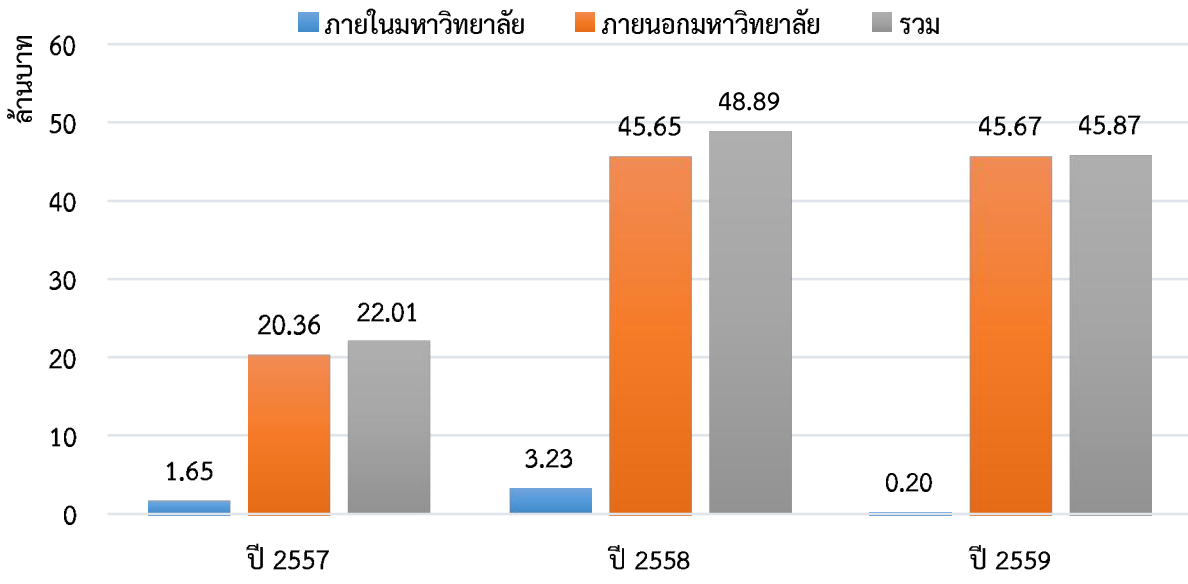
ทุนสนับสนุนการวิจัย

ในปีงบประมาณ 2559 สถาบันโภชนาการได้รับเงินทุนสนับสนุนการวิจัย รวมทั้งสิ้น 45,868,355 บาท โดยงบประมาณส่วนใหญ่ได้รับจากหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 34,322,330 บาท คิดเป็นร้อยละ 75 ของเงินทุนวิจัยทั้งหมดที่ได้รับ

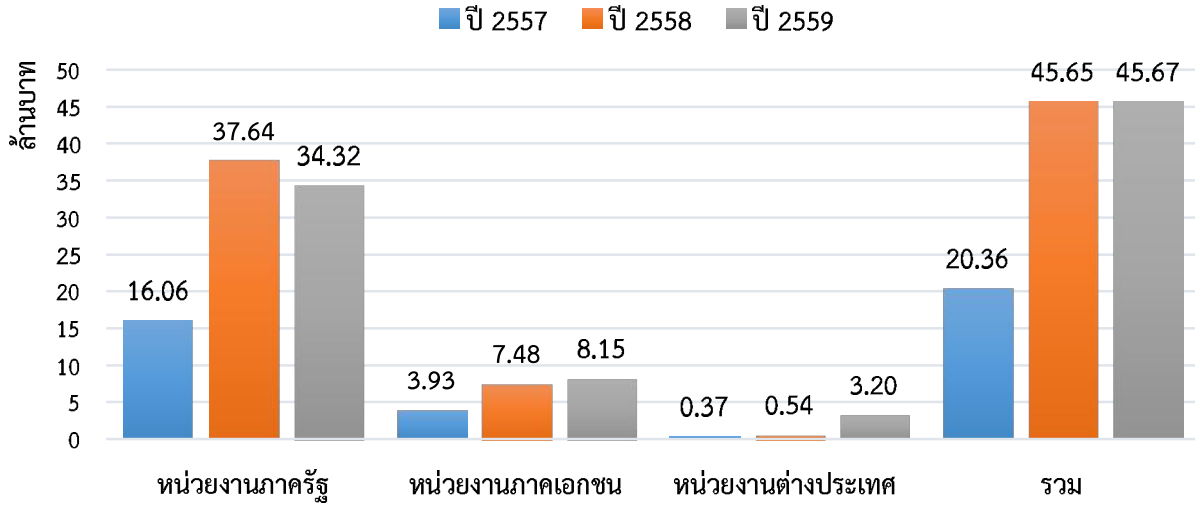
- **จำนวนเงินสนับสนุนการวิจัยโดยรวม ปีงบประมาณ 2557 – 2559**

แหล่งทุน	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559
ภายในมหาวิทยาลัย	**1,650,000**	**3,231,650**	**200,000**
1. งบประมาณแผ่นดิน	1,500,000	2,150,000	-
2. เงินรายได้มหาวิทยาลัย	150,000	1,081,650	200,000
3. เงินรายได้ส่วนงาน	-	-	-
ภายนอกมหาวิทยาลัย	**20,356,620**	**45,654,916**	**45,668,355**
1. หน่วยงานภาครัฐ	16,058,000	37,635,163	34,322,330
2. หน่วยงานภาคเอกชน	3,926,340	7,476,980	8,146,025
3. หน่วยงานต่างประเทศ	372,280	542,773	3,200,000
รวมทั้งสิ้น	22,006,620	48,886,566	45,868,355

- **เปรียบเทียบจำนวนเงินสนับสนุนการวิจัยโดยรวม ปีงบประมาณ 2557-2559**



- **จำนวนเงินสนับสนุนการวิจัยจากภายนอก ปีงบประมาณ 2557–2559**



- **จำนวนเงินทุนวิจัย ปีงบประมาณ 2559 จำแนกตามแหล่งทุนต่างๆ**

หน่วยงานที่ให้ทุน	จำนวนโครงการ	จำนวนเงิน
ภายในมหาวิทยาลัย		
1. เงินรายได้มหาวิทยาลัย	1	200,000
ภายนอกมหาวิทยาลัย		
2. หน่วยงานภาครัฐ	**23**	**34,322,330**
1) สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)	1	1,499,000
2) แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข	1	1,436,243
3) สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	2	3,899,436
4) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	3	5,052,466
5) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)	2	8,809,780
6) สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	14	13,625,405
3. หน่วยงานภาคเอกชน	**14**	**8,146,025**
1) บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด	1	750,000
2) บริษัท ฟรีสแลนด์คัมพิน่า (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	1	998,065
3) สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	1	250,000
4) บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด	1	1,744,800
5) บริษัท วีมิราเคิล กรุ๊ป จำกัด	1	99,900
6) บริษัท มาลีสามพราน จำกัด (มหาชน)	1	873,960
7) บริษัท ไพออริตี้ คอนเนอร์ จำกัด	1	98,700
8) บริษัท วิชไวย์ กรุ๊ป	1	192,000
9) บริษัทไบโอนอสต์ จำกัด	1	228,000
10) บริษัท ดัชมิลล์ อินเตอร์เนชั่นแนล รีเสิร์ช เซ็นเตอร์ จำกัด	2	626,100

หน่วยงานที่ให้ทุน	จำนวนโครงการ	จำนวนเงิน
11) บริษัท ซีพีแรม จำกัด	1	1,284,000
12) บริษัทเนสท์เล่ (ไทย) จำกัด	1	500,500
13) บริษัทสังคมสุขภาพ จำกัด	1	500,000
4. หน่วยงานต่างประเทศ	**1**	**3,200,000**
1) WHO/FAO	1	3,200,000
รวมทั้งสิ้น	**39**	**45,868,355**

• โครงการวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยมหิดล

ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	แหล่งทุน	จำนวนเงินทุน
1. ผลของการปรับเปลี่ยนสารแอนโทไซยานินโดยจุลินทรีย์โปรไบโอติกในระหว่างการหมักที่มีผลในการเพิ่มศักยภาพสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งการทำงานของ angiotensin	อ. ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์	มหาวิทยาลัยมหิดล	200,000

• โครงการวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนจากหน่วยงานหรือองค์กรภาครัฐในประเทศ

ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	แหล่งทุน	จำนวนเงินทุน
สำหรับอาจารย์และนักวิจัย			
1. การประเมินความเสี่ยงต่อสุขภาพในการได้รับสารแรคโตพามีนจากการบริโภคเนื้อและเครื่องในสุกรและทัศนคติการเลือกซื้อเนื้อและเครื่องในสุกร	ผศ. ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์	สำนักงานกองทุนสนับ สนุนการวิจัย (สกว.)	2,224,860
2. โครงการจัดทำฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ สารออกฤทธิ์ชีวภาพและสมบัติเชิงสุขภาพ ของเห็ดกินได้ในจังหวัดอำนาจเจริญ	อ. ดร.อุทัยวรรณ สุทธิศันสนีย์	สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)	1,499,000
3. การยกระดับคุณค่ามันเทศให้เป็นอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพและแหล่งสำรองอาหารในภาวะวิกฤติเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการ ปีที่ 2	ผศ. ดร.ปรัญรัชต์ ธนวิยุทธ์ภัคดี	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	2,098,580
4. ผลของการขัดสีต่อปริมาณสารหนูในเมล็ดข้าวภายใต้แผนงานการจัดการเพื่อลดการปนเปื้อนสารหนูในการผลิตข้าวที่	ผศ. ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	1,660,700

ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	แหล่งทุน	จำนวนเงินทุน
ผลิตจากพื้นที่เสี่ยงกรมพัฒนาที่ดิน			
สำหรับอาจารย์และนักวิจัย			
5. Encapsulation of vitamin D3 in Pickering emulsion fabricated using microfibrillated cellulose from mangosteen rind (Garciniamangostana L.) and its in vitro digestion study	อ. ดร. ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	300,000
6. การสำรวจทัศนคติความรู้และพฤติกรรมผู้บริโภคในการบริโภคเครื่องดื่มและทัศนคติต่อนโยบายการลดปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มของผู้ประกอบการภายในและบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยภาครัฐ	นางพิมพ์นภาณัท ศรีดอนไผ่	แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการ เพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ	1,436,243
7. การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ สารออกฤทธิ์ชีวภาพและสมบัติทางชีวเคมีในการต้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากส่วนต่าง ๆ ของน้อยหน่าเครือ	อ. ดร.อุทัยวรรณ สุทธิศันสนีย์	โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ	1,497,000
8. คุณค่าทางโภชนาการและสมบัติเชิงสุขภาพของผักและสมุนไพรที่ใช้ในตำรับอาหารไทย	อ. ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	4,000,000
9. การศึกษาผลของการบริโภคกะทิต่อการเปลี่ยนแปลงระดับไขมันในเลือดและปัจจัยเสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือดในคนทั่วไปที่ไม่มีปัญหาสุขภาพ	ผศ. ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	2,000,000
10. ประเทศไทยปลอดไขมันทรานส์	ศ. ดร.วิสิฐ จะวะสิต	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	3,439,405
11. สถานภาพประเทศไทยและแนวทางในการปรับปรุงเพื่อจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์	ศ. ดร.วิสิฐ จะวะสิต	สำนักงานกองทุนสนับ สนุนการวิจัย (สกว.)	2,527,606
12. พัฒนายกระดับมาตรฐานการกำกับดูแลผักและผลไม้สดปลอดภัยตลอดห่วงโซ่สู่การปฏิบัติ	ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่	สำนักงานกองทุนสนับ สนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)	4,545,440

ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	แหล่งทุน	จำนวนเงินทุน
สำหรับอาจารย์และนักวิจัย			
13. การพัฒนาสื่ออิเล็กทรอนิกส์รูปแบบสื่อปฏิสัมพันธ์ในการเรียนรู้ด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับนักเรียน	ผศ. ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	1,800,856
14. พัฒนารูปแบบการจัดการด้านอาหารเพื่อพัฒนาสุขภาพผู้สูงอายุจังหวัดนครปฐม	น.ส.ประภา คงปัญญา	สำนักงานกองทุนสนับ สนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)	4,264,340
สำหรับนักศึกษา			
1. การลดระดับอะคริลาไมด์ในผลิตภัณฑ์มันเทศแปรรูปชนิดทอดและอบในประเทศไทย (Reduction of acrylamide in fried and baked sweet potato products in Thailand)	น.ส.พิมพ์พักตร์ ชาวทอง	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	110,000
2. การศึกษาความสัมพันธ์ของการสะสมของโลหะตะกั่วในเนื้อเยื่อเส้นผมกับภาวะสมาธิสั้นและการไม่อยู่นิ่งในเด็กไทย	นพ.ต่อศักดิ์ ทิพย์ไพโรจน์	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	111,000
3. ผลกระทบของคุณสมบัติทางกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของการเสริมเยื่อฟักข้าวและใบกระเพราะในบะหมี่	น.ส.กมลวรรณ ชินชนานุภาพ	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	112,000
4. สมบัติต้านโรคอัลไซเมอร์จากสารสกัดพริกพื้นบ้านไทย	น.ส.วณัฏฐ์ชยธร นันทกรสุตนันท์	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	120,000
5. ผลของกระบวนการผลิตต่อปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและความสามารถในการย่อยแป้งเพื่อหาค่าดัชนีน้ำตาลในหลอดทดลองและในมนุษย์ของข้าวพันธุ์พื้นเมืองชนิดต่างๆ	น.ส.อมรรัตน์ มีเครือรอด	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	121,000
6. สมบัติของพริกพื้นบ้านไทยต่อการต้านโรคอ้วนและโรคเบาหวาน: การศึกษาการยับยั้งเอนไซม์ และการบ่งชี้สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ	น.ส.ธารีรัตน์ วัชรชัยดสภณสิริ	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	120,000
7. แคลเซียมจากเปลือกกุ้งขาวแปซิฟิก (Litopenaeusvannamei) และการนำไป ใช้ในอาหาร	น.ส.ศรัญญา เดชาภินันท์	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	109,000

ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	แหล่งทุน	จำนวนเงินทุน
8. **พัฒนาสูตรอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก**	น.ส.บุญญรินชาคริยานุกูล	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	115,300
9. **พัฒนาตำรับอาหารจากพืชผักและส่วนประกอบอื่นที่มีการศึกษาว่าสามารถลดระดับน้ำตาลในเลือดได้**	น.ส.บุษรามุกดาสกุลภิบาล	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	110,000

- **โครงการวิจัยที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาคเอกชนภายในประเทศ (การรับจ้างวิจัย)**

ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	แหล่งทุน	จำนวนเงินทุน
1. **การศึกษาประสิทธิผลของแคลเซียมและคอลลาเจนจากซุปกระดูกไก่ในหนูทดลอง**	ผศ.ดร.เอกราช เกตวัลห์	บริษัทศูนย์วิทยาศาสตร์ เบทาโกร จำกัด	750,000
2. **การหาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมยูเอชที**	น.ส.ศศิอำไพ พฤฒิพรธานี	บริษัท ฟรีสแลนด์คัมพิน่า (ปท.ไทย) จำกัด (มหาชน)	998,065
3. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นชนิดสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปจากแป้งกล้วยน้ำว้า**	ผศ. ดร.สิติมา จิตตินันทน์	สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	250,000
4. Immunomodulating effects of drinking fermented milk containing Lactobacillus paracasei IMULUSTM: A randomised controlled trial using an influenza vaccination model	ผศ. ดร. ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม	บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด	1,744,800
5. **การศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์น้ำมันดาวอินคา**	อ. ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ	บริษัท วีมิราเคิล กรุ๊ป จำกัด	99,900
6. **การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์**	น.ส.ศศิอำไพ พฤฒิพรธานี	บริษัท มาลีสามพราน จำกัด (มหาชน)	873,960
7. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชอบกรอบ**	น.ส.ศศิอำไพ พฤฒิพรธานี	บริษัท ไพออริตี้ คอนเนอร์ จำกัด	98,700

ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	แหล่งทุน	จำนวนเงินทุน
8. การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพในบรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัวระยะที่ 2	อ. ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์	บริษัท วิชไวย์ กรุ๊ป	192,000
9. การพัฒนาอาหารพร้อมบริโภคสำหรับเด็กช่วงอายุ 6 เดือน ถึง 3 ปี	น.ส.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง	บริษัท ไบโอนอสต์ จำกัด	228,000
10. การศึกษาอายุการเก็บรักษานมพาสเจอร์ไรส์ตราดัชมิลล์ (ขยายเวลา)	น.ส.ศิอำไพ พฤฒิพรธานี	บริษัท ดัชมิลล์ อินเตอร์เนชั่นแนล รีเสิร์ช เซ็นเตอร์ จำกัด	213,900
11. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวต้มสำเร็จรูปที่มีสารอาหารครบถ้วนเพื่อผู้สูงอายุที่สูญ เสียฟัน	อ. ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์	บริษัท ซีพีแรม จำกัด	1,284,000
12. การศึกษาอายุการเก็บรักษานมปรงแต่งพาสเจอร์ไรส์พรีเมียม ตราดัชมิลล์ พรีเมียมมิลค์	น.ส.ศศิอำไพ พฤฒิพรธานี	บริษัท ดัชมิลล์ อินเตอร์เนชั่นแนล รีเสิร์ช เซ็นเตอร์ จำกัด	412,200
13. โครงการวิจัยประเมินผลการดำเนินโครงการ United For Healthier Kids ปีพ.ศ. 2559	น.ส.ประภา คงปัญญา	บริษัท เนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด	500,500
14. การวิจัยเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระในผัก-ผลไม้อินทรีย์และอินทรีย์กับผักผลไม้ที่ปลูกแบบใช้สารเคมี	รศ. ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย	บริษัท สังคมสุขภาพ จำกัด	500,000

• โครงการวิจัยได้รับทุนสนับสนุนจากหน่วยงานหรือองค์กรต่างประเทศ

ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ	แหล่งทุน	จำนวนเงินทุน
1. Harmonizing Individual Food Consumption Data in ASEAN	นางวันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา	WHO/FAO	3,200,000

การตีพิมพ์บทความในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ปี 2559

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Ahmad, M.,Nirmal, N.P., Chuprom, J. **Molecular Characteristics of Collagen Extracted from The Starry Triggerfish Skin and Its Potential in The Development of Biodegradable Packaging Film.** Rsc Advances. 2016; 6 (40): 33868-33879.
2	Ahmad, M.,Nirmal, N.P., Danish, M., Chuprom, J., Jafarzedeh, S. **Characterisation of Composite Films Fabricated from Collagen/Chitosan and Collagen/Soy Protein Isolate for Food Packaging Applications.** Rsc Advances. 2016; 6 (85): 82191-82204.
3	Chaikham, P., Kemsawasd, V.,Apichartsrangkoon, A. **Effects of Conventional and Ultrasound Treatments on Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Floral Honeys from Northern Thailand.** Food Bioscience. 2016; 15: 19-26.
4	Chaito C., Sirichakwal P., **Judprasongk.Inulin Content of Fortified Food Products in Thailand. Food Chemistry.** 2016; 193: 102-105.
5	Charoenkiatkul S., Thiyajai P., Judprasong K. **Nutrients and Bioactive Compounds in Popular and Indigenous Durian (Duriozibethinusmurr.).** Food Chemistry. 2016; 193: 181-186.
6	Chingsuwanrote, P., Muangnoi C., Praengam K., Tuntipopipat S. **Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of Durian and Rambutan Pulp Extract**. International Food Research Journal. 2016; 23(3): 939-947.
7	Chompoopong, S., Jarungjitaree, S., Punbanlaem, T., Rungruang, T., Chongthammakun, S.,Kettawan, A.,Taechowisan, T. **Neuroprotective Effects of Germinated Brown Rice in Rotenone-Induced Parkinson's-Like Disease Rats.** Neuromolecular Medicine. 2016; 18 (3): 334-346.
8	Chuprom, J., Bovornreungroj, P., Kantachote, D., Ahmad, M.,Enomoto, T. **Statistical Optimization for The Improved Production of An Extracellular Alkaline Nuclease By Halotolerantallobacillushalotolerans Msp69: Scale-Up Approach and Its Potential As Flavor Enhancer af Fish Sauce.** Biocatalysis And Agricultural Biotechnology. 2016; 8: 236-247.
9	Danish M., Ragunathan S., Ahmad T., Ahmad M. **Optimization of Parameters for The Preparation of High Yielded Activated Carbon from Banana Trunk.** Journal Of Materials And Environmental Science. 2016; 7(12): 4375-7382.
10	De Gier, B., Nga, T.T.,Winichagoon, P.,Dijkhuizen, M.A., Khan, N.C., Van De Bor, M., Ponce, M.C., Polman, K., Wieringa, F.T. **Species-Specific Associations Between Soil-Transmitted Helminths and Micronutrients in Vietnamese Schoolchildren.** American Journal Of Tropical Medicine And Hygiene. 2016; 95 (1): 77-82.

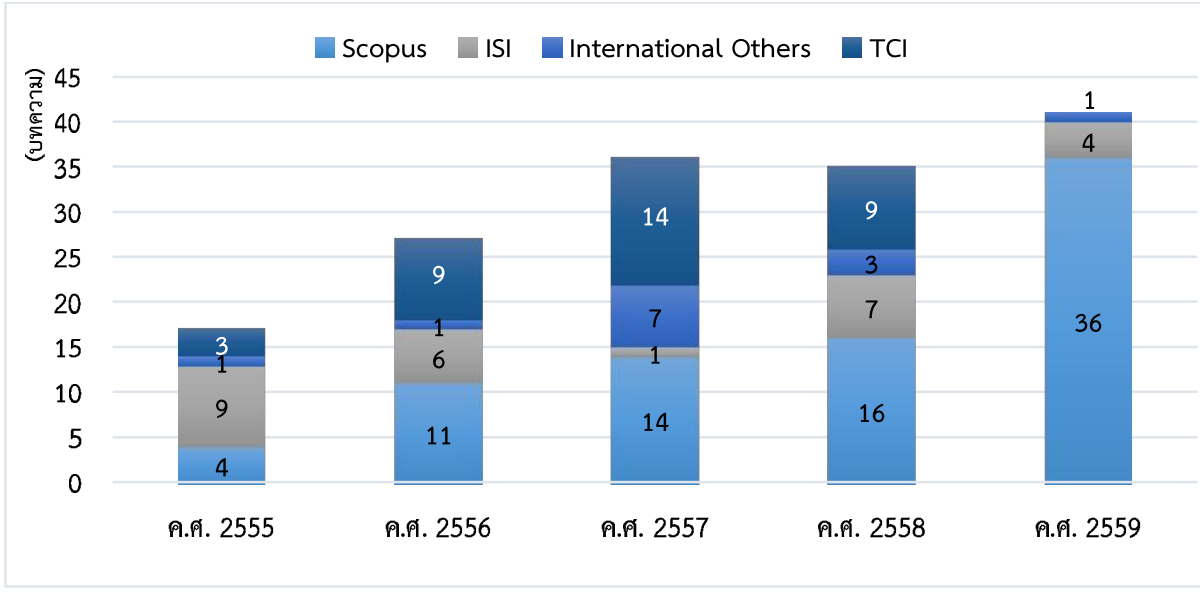
ลำดับที่	ชื่อผลงาน
11	Janwitthayanuchit, K., Kupradinun, P., Rungsipipat, A.,Kettawan, A., Butryee, C.A **24-Weeks Toxicity Study of Eryngiumfoetidum Linn.** Leaves In Mice. Toxicological Research. 2016; 32 (3): 231-237.
12	Jirakatemadiloggovit, Dds, Nattidachotechuang, Phd, Dunyaporntrachootham, Phd, Dds. **Impact of Self-Tongue Brushing on Taste Perception in Thai Older Adults: A Pilot Study.** Geriatric Nursing; 2016: 37: 128-136.
13	Judprasong K., Jongjaithetn. ,Chavasit V. **Comparison of Methods for Iodine Analysis in Foods.** Food Chemistry. 2016; 193: 12-14.
14	Karnpanit W.,Coorey R., Clements J., Nasar-Abbas S.M., Khan M.K., Jayasena V. **Effect of Cultivar, Cultivation Year and Dehulling on Raffinose Family Oligosaccharides in Australian Sweet Lupin (Lupinusangustifolius L.).** International Journal Of Food Science And Technology. 2016; 51(6): 1386-1392.
15	Kemsawasd, V.,Chaikham, P., Rattanasena, P. **Survival of Immobilized Probiotics in Chocolate during Storage and With An In Vitro Gastrointestinal Model.** Food Bioscience. 2016; 16: 37-43.
16	Kijboonchoo K., Srichan W., Unjana R., Thasanasuwan W. **Physical Activity and Fitness, Lifestyle and Policy in Thailand.** Journal Of Health And Sports Science Juntendo. 2016; 7(No. 2 (No. 69)): 71-73.
17	Kotepui M., Punsawad C., Songsri A., Charoenkijkajorn L.,Chupeerach C., Petmitr S. **Differential Expression of Matrix Metalloproteinase-13 in Association with Invasion of Breast Cancer Wspolczesnaonkologia-Contemporary Oncology.** 2016; 20(3): 225-228.
18	Lippman H.E., Desjeux J.-F., Ding Z.-Y.,Tontisirin K.,Uauy R., Pedro R.A., Van Daelp. **Nutrient Recommendations for Growing-Up Milk: A Report Of An Expert Panel.** Critical Reviews In Food Science And Nutrition. 2016; 56 (1): 141-145.
19	Nantakornsuttanan N.,Charoenkiatkul S., Thuphairo K., Kukreja R.K.,Suttisansanee U. **Anti-Cholinesterase Inhibitory Activities of Different Varieties of Chili Peppers Extracts.** International Food Research Journal. 2016; 23(5): 1953-1959.
20	On-Nom N.,Chalermchaiwat P., Nualkaekul S., Nitithamyong A. And Murtaza M.A. **Development of A Fat Reduced Cheese Shake Biscuit from Germinated Homnin Brown Rice Flour.** International Food Research Journal. 2016; 23(2): 475-481.
21	Poh B.K., Nguyen B.K., Sandjajadruzita A.T., Hong T.N., Ernawati F., Deurenber, P.,Rojroongwasinkul N., Yamborisut U., Parikh P. **25-Hydroxy-Vitamin D Demography and The Risk of Vitamin D Insufficiency in The South East Asian Nutrition Surveys (Seanuts).** Asia Pacific Journal Of Clinical Nutrition. 2016; 25(3): 538-548.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
22	Pongcharoen T., Gowachirapant S.,Wecharak P., Sangket N.,Winichagoon P. **Pre-Pregnancy Body Mass Index and Gestational Weight Gain in Thai Pregnant Women As Risks for Low Birth Weight and Macrosomia.** Asia Pacific Journal Of Clinical Nutrition. 2016; 25(4): 810-817.
23	Prangthip P., Kettawan A.,Posuwan J., Okuno, M., Okamoto T. **An Improvement of Oxidative Stress in Diabetic Rats by Ubiquinone-10 and Ubiquinol-10 and Bioavailability After Short- and Long-Term Coenzyme Q10 Supplementation.** Journal Of Dietary Supplements 2016; 13 (6): 647-659.
24	Promtes K., Kupradinun P., Rungsipipat A.,Tuntipopipat S., Butryee C. **Chemopreventive Effects of Eryngiumfoetidum L. Leaves on Cox-2 Reduction in Mice Induced Colorectal Carcinogenesis.** Nutrition And Cancer. 2016; 68(1): 144-153.
25	Purttiponthanee S., Vimonpeerapattana W., Thasanasuwan W., Senaprom S.,Khouw I., Deurenberg P., Rojroongwasinkul N. **The Effect of Breakfast Type on Total Daily Energy Intake and Body Mass Index Among Thai School Children.** Asia Pacific Journal Of Public Health. 2016; 28(5s): 85s–93s.
26	Rojroongwasinkul N.,Bao K.L.N., Sandjaja, S., Poh B.K.,Boonpraderm A.,Huu C.N., Soekatri M., Wong J.E., Deurenberg P., Manios Y. **Length and Height Percentiles for Children in The South-East Asian Nutrition Surveys (Seanuts).** Public Health Nutrition. 2016; 19 (10): 1741-1750.
27	Sripum C., Kukreja R.K.,Charoenkiatkul S., Kriengsinyos W., Suttisansanee U. **The Effect of Storage Conditions on Antioxidant Activities and Total Phenolic Contents of Parboiled Germinated Brown Rice (Khaodok Mali 105).** International Food Research Journal. 2016; 23(4): 1827-1831.
28	Supraneedalodom, Ms, Dds, Aroonwan Lam-Ubol, Phd, Dds , Suthajeanmaneechotechai, Ms, Dds, Lalanatakamfoo, Dds, Watanyoointachai, Dds, Kochapornduangchada, Dds, Buakhaohongsachum, Ms, Bs, Panitnartkanjanatiwat, Ms, Bs, Piamkamonvacharotayangul, Phd, Dds,Dunyaporntrachootham, Phd, Dds. **Influence of Oral Moisturizing Jelly As A Saliva Substitute for The Relief of Xerostomia in Elderly Patients with Hypertension and Diabetes Mellitus.** Geriatric Nursing. 2016; 37: 101-109.
29	Thasanasuwan W., Kijboonchoo K., Yamborisut U., Vimonpeerapattana W., Rojroongwasinkul N.,Khouw I.T., Deurenberg P. **Low Sleeping Time, High Tv Viewing Time, and Physical Inactivity in School Are Risk Factors for Obesity in Pre-Adolescent Thai Children.** Journal Of The Medical Association Of Thailand. 2016; 99(3): 314-321.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
30	Thidarat S., Udomsak M., Jindawan W., Namphung D., Suneerat Y., Sawan T.,Pisamai T. **Effect of Roasting on Phytochemical Properties of Thai Soybeans.** International Food Research Journal. 2016; 23 (2): 606-612.
31	Watcharachaisoponsiri T., Sornchan P.,Charoenkiatkul S., Suttisansanee U. **The A-Glucosidase and A-Amylase Inhibitory Activity from Different Chili Pepper Extracts.** International Food Research Journal. 2016; 23(4): 1439-1445.
32	Wimonpeerapattana W., Rojroongwasinkul N., Boonpraderm A., Thasanasuwan W., Senaprom S., Purttiponthanee S.,Bragt Mce., Deurenberg P. **Association of Environmental Factors and Adiposity in Thai School Children: A Structural Equation Modeling Approach.** Southeast Asian Journal Of Tropical Medicine And Public Health. 2016; 47(6): 1315-1324.
33	Wunjuntuk K., Charoenkiatkul S.,Rungruang T., Kettawan A. **Parboiled Germinated Brown Rice Protects Against Ccl4-Induced Oxidative Stress and Liver Injury in Rats.** Journal Of Medicinal Food. 2016; 19(1): 15-23.
34	Wunjuntuk K., Kettawan A., Rungruang T.,Charoenkiatkul S. **Anti-Fibrotic and Anti-Inflammatory Effects of Parboiled Germinated Brown Rice (Oryza Sativa 'Kdml 105') in Rats With Induced Liver Fibrosis.** Journal Of Functional Foods. 2016; 26: 363-372.
35	Zimmermann M.B., Hussein I., Al Ghannami S., El Badawi S., Al Hamad N.M., Hajj B.A., Al-Thani M., Al-Thani A.A., Winichagoon P., Pongcharoen T., Van Der Haar F., Qing-Zhen J., Dold S., Andersson M., **Carriquiry A.L. Estimation of The Prevalence of Inadequate and Excessive Iodine Intakes in School-Age Children fFrom The Adjusted Distribution of Urinary Iodine Concentrations from Population Surveys.** Journal Of Nutrition. 2016; 146 (6): 1204-1211.
36	Sridonpai P., Komindr S., Kriengsinyos W. **Impact of Isomaltulose and Sucrose Based Breakfasts on Postprandial Substrate Oxidation and Glycemic/Insulinemic Changes in Type-2 Diabetes Mellitus Subjects.** Journal Of The Medical Association Of Thailand. 2016; 99(3): 282-289.
37	Senaprom S., Rojroongwasinkul N., Vimonpeerapattana W., Purttiponthanee S., Ilsekhouw, Paul Deurenberg, Yamborisut U. **Factors Associated with Vitamin D Status Among Thai Children Aged 3-13 Years.** Southeast Asian J Trop Med Public Health. 2016; 47(2): 277-286.
38	Thiyajai P., Saetang P., Kettawan A., Charoenkiatkul S., Srichamnong W. **Promising Industrial Flour Processing and Household Applications of Parboiled Germinated Brown Rice (Khaodokmali 105).** Lwt - Food Science And Technology. 2016; 73: 406-411.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
39	Chupeerach C., Suttisansanee U., On-Nom N., Kriengsinyos W. **Impact of Genetic Polymorphism on Ldl-C Response to Plant Stanol Ester Intake.** Journal Of The Medical Association Of Thailand. 2016; 99(6): 723-731.
40	Chuprom J.,Bovornreungroj P., Kantachote D., Ahmad M., Dueramae S. **Approach Towardenhancement of Halophilic Protease Production by Halobacterium Sp. Strain Lbu50301 Using Statistical Design Response Surface Methodology.** Biotechnology Reports. 2016; 10: 17-28.
41	Srichan W., Kijboonchoo K., Rojroongwasinkul N., Vimonpeerapattana W., I Khouw, P Deurenberg, Thasanasuwan W. **Bone Status Measured by Quantitative Ultrasound: A Comparison with Dxa in Thai Children.** European Journal Of Clinical Nutrition. 2016; 70(8): 894-897.

• เปรียบเทียบจำนวนผลงานตีพิมพ์บทความในวารสารวิชาการ



การนำเสนอและเผยแพร่ผลงานในเวทีการประชุมวิชาการปี 2559

• การนำเสนอบทความวิชาการด้วยวาจาระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Kijboonchoo K.Thasanasuwan W. **Physical Activity and Fitness, Lifestyle and Policy in Thailand.** Sports Science and Medical Research for Health Promotion among Children and Adolescents Symposium. Nov 21, 2015. Juntendo University, Japan.

• การนำเสนอบทความวิชาการด้วยวาจาระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์ พัศมัย เอกก้านตรง และอทิตดา บุญประเดิม. **องค์ประกอบร่างกายของผู้สูงอายุไทย กรณีศึกษา ณ อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
2	ยุพาพร นาคงามอนงค์. **การสอบเทียบปั๊มและตัวตรวจวัดของเครื่องโครมาโทกราฟชนิดของเหลวประสิทธิภาพสูง.** การประชุมวิชาการประจำปี สังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ และศึกษาศาสตร์ ครั้งที่ 10 ประจำปี พ.ศ. 2559. “ประชาคมอาเซียน: โอกาสและความท้าทาย” 2559. วันที่ 24 มีนาคม 2559 โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพมหานคร
3	ปรารถนา ตปนีย์ และจุฑามาส โพธิ์ฐิติรัตน์. **สื่อการสอนเพื่อเสริมสร้างสมดุลสุขภาพที่เหมาะสมกับวิธีการเรียนรู้และความพร้อมในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมสุขภาพ.** ประชุมวิชาการนักกำหนดอาหารประจำปี 2559 6 + 1 Building Blocks กับงานโภชนาการและโภชนบำบัด 2559 วันที่ 25 เมษายน 2559 โรงแรมเดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพฯ

• การนำเสนอบทความวิชาการด้วยโปสเตอร์ระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Tanaviyutpakdee P. **Anti-glycation Capacity of Thai Recommended Orange Sweet Potato. FOOD ANNOVATION ASIA CONFERENCE 2016.** Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity 2016. June 16, 2016 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมนานาชาติ ไบเทค ราชอาณาจักรไทย.

- **การนำเสนอบทความวิชาการด้วยโปสเตอร์ระดับชาติ**

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	พัศมัย เอกก้านตรง อทิตดา บุญประเดิม พัตธนี วินิจจะกูล และอรพินท์ บรรจง. **รูปแบบการบริโภคอาหารผู้สูงอายุในเขตเมือง-กึ่งเมือง และเขตชนบท ในจังหวัดกาญจนบุรีและนครปฐม.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
2	ยุราพร สหัสกุล อมรรัตน์ เอื้อสลุง รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์ และสมศรี เจริญเกียรติกุล. **การศึกษาผลของสีใบกรุงบาดาล (Cycleabarbata) ต่อคุณภาพของเจลที่สกัดได้.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
3	พรรณี พรประชานุวัฒน์ พัศมัย เอกก้านตรง อรพินท์ บรรจง และอุไรพร จิตต์แจ้ง. **การพัฒนาฐานข้อมูลค่าแปลงน้ำหนักดิบ-สุกของตำรับอาหารภาคเหนือ.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
4	ประภา คงปัญญา ไพรวัลย์ ตันติวัฒนเสถียร จรณะ ทรัพย์สุวรรณ ปรางค์ทอง ดวงโนแสน และปรัญรัชต์ ธนวิยุทธ์ภัคดี. **การศึกษารูปแบบการเพาะปลูกและการผลิตมันเทศบนฐานวัฒนธรรมไทยแบบครบวงจร กรณีศึกษาจังหวัดพิจิตร.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
5	อาริสา กีรติจำเริญ พรรณี พรประชานุวัฒน์ อรพินท์ บรรจง อำนาจ สมใจ และอาริสา กีรติจำเริญ. **การพัฒนาฐานข้อมูลอาหารของผลิตภัณฑ์นมจากฉลากโภชนาการ.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
6	อุไรวรรณ กิจพิทักษ์กุล พรรณี พรประชานุวัฒน์ จินต์ จรูญรักษ์ จรณะ ทรัพย์สุวรรณ อรพินท์ บรรจง และอุไรวรรณ กิจพิทักษ์กุล. **การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับการฝึกอบรมออนไลน์.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
7	ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์ เกมิกา แพรงาม และพิมพ์ใจ ฉิ่งสุวรรณโรจน์. **ฤทธิ์ลดการอักเสบและลดอนุมูลอิสระของสารสกัดจากทุเรียน และเงาะ.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
8	อทิตดา บุญประเดิม พัศมัย เอกก้านตรง สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์ และอทิตดา บุญประเดิม. **การเพิ่มศักยภาพอาสาสมัครสาธารณสุข อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐมในด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพของผู้สูงอายุ.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
9	ปราณี พัฒนกุลอนันต์ จักรกฤษณ์ สกลกิจติณภากุล หัสยา อมราสกุลทรัพย์ พรรษมนต์ พงษ์อิทธิโภคิน และเวณิกา เบ็ญจพงษ์. **วัตถุกันเสียและสีสังเคราะห์ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกทีจำหน่ายภายในและภายนอกโรงเรียนในจังหวัดนครปฐม.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
10	เวณิกา เบ็ญจพงษ์ พรรัตน์ สินชัยพานิช เรณู ทวิชชาติวิทยากุล วีรยา การพานิช และเวณิกา เบ็ญจพงษ์. **การเฝ้าระวังการตกค้างสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผลิตผลทางการเกษตรตามรูปแบบการบ่งชี้ความเสี่ยง.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ. วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
11	ปรัญรัชต์ ธนวิยุทธ์ภัคดี สิติมา จิตตินันทน์ รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์ อทิตดา บุญประเดิม วันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา และปรัญรัชต์ ธนวิยุทธ์ภัคดี. **การสำรวจการบริโภคมันเทศในประเทศไทย.** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
12	ภรัณยา ธิยะใจ ครรชิต จุดประสงค์ ชนิกา ฉิมเกิด และสมศรี เจริญเกียรติกุล. **ผลของการลวกต่อปริมาณวิตามินซี สารออกฤทธิ์ชีวภาพ และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของตะคึก (Albizialebbeck (L.) Benth).** ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้านักโภชนาการ วันที่ 21 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
13	ปรารถนา ตปนีย์ จุฑามาส โพธิ์ฐิติรัตน์. **สื่อการสอนเพื่อเสริมสร้างสมดุลสุขภาพที่เหมาะสมกับวิธีการเรียนรู้และความพร้อมในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมสุขภาพ.** ประชุมวิชาการนักกำหนดอาหารประจำปี 2559 6 + 1 Building Blocks กับงานโภชนาการและโภชนบำบัด 2559. วันที่ 25 เมษายน 2559 โรงแรมเดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพฯ

ผลงานวิจัยที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ภาคเอกชนนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์

INMU Functional Food and Healthy Ageing

- **กลุ่มอาหารสำหรับผู้สูงอายุ**

เจลลี่โภชนารสมะม่วงและรสชานม เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยวและกลืน เช่น ผู้ป่วยมะเร็งช่องปาก อัมพฤกษ์ อัมพาต ผ่าฟัน ผู้ป่วยระยะสุดท้าย ผู้สูงอายุมีปัญหาการขาดอาหาร และต้องใช้การให้อาหารทางสายยาง ทำให้ทรมานและมีคุณภาพชีวิตที่ไม่ดี อายุสั้น การพัฒนาอาหารที่มีลักษณะเป็นเจลที่มีลักษณะทางกายภาพเหมาะสม กลืนง่าย ลื่นคอ ลงในลำคอในอัตราที่เหมาะสม ช่วยให้ผู้ป่วยกินอาหารได้เองโดยไม่ต้องให้อาหารทางสายยาง โดยใช้นมที่ผ่านการย่อยน้ำตาลแลคโทสเป็นแหล่งโปรตีน maltodextrin และน้ำตาลเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรต น้ำมันรำข้าวเป็นแหล่งไขมัน ให้มีสารอาหารหลักตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก ใช้สารเกิดเจลที่มีใช้ในอุตสาหกรรมทั่วไป ผลิตโดยการฆ่าเชื้อแบบ ultraheat treatment บรรจุในกล่องปลอดเชื้อ สามารถทำเป็นหลายรสชาติทั้งคาวหวาน ขึ้นกับการปรับเปลี่ยนแหล่งของสารอาหาร เมื่อผู้ป่วยสามารถรับเจลลี่โภชนาได้ จะทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น มีความต้านทานกับโรคเพิ่มขึ้น





ชื่อเจ้าของผลงานหรือผลิตภัณฑ์ มูลนิธิทันตนวัตกรรม ในพระบรมราชูปถัมภ์
ผู้ประดิษฐ์ ศ. ดร.วิสิฐ จะวะสิต
รสมะม่วง สิทธิบัตรการประดิษฐ์ เลขที่ 137371
รสชาเย็น เลขที่คำขออนุสิทธิบัตร 1201004093

ข้าวต้มสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ เป็นข้าวต้มสำเร็จรูปที่ประกอบด้วยสารอาหารครบถ้วน มีการกระจายตัวของสัดส่วนพลังงานจากสารอาหารหลักเหมาะสม และใยอาหารสูง ในผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้อสัตว์และผักที่ขึ้นรูปใหม่ และมีเนื้อสัมผัสที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุที่สูญเสียฟัน บรรจุในกาชนะถ้วยพลาสติกพร้อมบริโภคได้ทันที หรืออุ่นร้อนก่อนรับประทานก็ได้ สามารถเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นาน 1 ปี





ชื่อเจ้าของผลงานหรือผลิตภัณฑ์ บริษัท ซีพี ฟู้ดแลป จำกัด
ผู้วิจัย อ. ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์/ ผศ. ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม/
นส.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง/ นส.ศศิอำไพ พฤฒิพรธานี

พุดดิ้งผักสำหรับผู้สูงอายุที่สูญเสียฟัน เป็นพุดดิ้งที่มีเนื้อสัมผัสเหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุที่สูญเสียฟัน แบ่งเป็น 3 ระดับ ได้แก่

(1) สูญเสียฟันแต่ยังมีฟันกรามบนล่างสบกันทั้งด้านซ้ายและขวา
(2) สูญเสียฟันโดยเหลือคู่สบฟันกรามเพียงด้านเดียว หรือเหลือแต่ฟันหน้าบนล่างสบกันเท่านั้น
(3) สูญเสียฟันโดยไม่มีฟันบนล่างที่สบกันเหลืออยู่เลย



มี 3 รสชาติ ได้แก่ฟักทอง ข้าวโพดหวาน และมันเทศเหลือง พุดดิ้งผักดังกล่าวมีสารอาหารครบถ้วน มีการกระจายตัวของสัดส่วนพลังงานจากสารอาหารหลักเหมาะสม เป็นแหล่งของใยอาหาร สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้อย่างน้อย 6 เดือน ถึง 1 ปี

ชื่อเจ้าของผลงานหรือผลิตภัณฑ์ อ. ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์/ ผศ. ดร.อาณดี นิติธรรมยง/ ผศ. ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม/
นส.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง/ นส.ศศิอำไพ พฤฒิพรธานี/ อ. ดร. ยุราพร สหัสกุล

ผลงานวิจัยที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ภาคเอกชนนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์

INMU Functional Food and Healthy Ageing

- **กลุ่มอาหารสำหรับผู้สูงอายุ**

เยลลี่ผงโภชนาการ ผลิตจากโปรตีนนม แล้วแต่งรสและกลิ่น ตลอดจนเนื้อสัมผัส ให้มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน อ่อนนุ่ม และมีความข้นหนืด เพื่อป้องกันการสำลัก โดยเยลลี่ผงโภชนาการที่พัฒนาขึ้นนี้จะมีลักษณะเป็นผงคล้ายนมผง บรรจุในซองอลูมินั่มฟอยล์ ขนาดบรรจุ(น้ำหนักสุทธิ) 116 กรัม สามารถนำไปเตรียมไว้รับประทานได้ 2 ครั้ง (2 หน่วยบริโภค) เยลลี่ผงโภชนาการหนึ่งหน่วยบริโภค (ปริมาณที่แนะนำให้รับประทานต่อหนึ่งครั้งหรือครึ่งซอง) ให้คุณค่าโภชนาการ ดังนี้คือ พลังงาน 231 กิโลแคลอรี่ ไขมันทั้งหมด 6 กรัม โปรตีน 9 กรัม คาร์โบไฮเดรต 35 กรัม น้ำตาล 5 กรัม แล้วยังมีวิตามินและแร่ธาตุอื่นๆ อีกด้วย ขณะนี้อยู่ระหว่างการศึกษาในผู้ที่มีปัญหาการกลืน ในลักษณะต่างๆ มีรสชาติต่างๆ เช่น รสส้ม รสโกโก้ รสข้าว รสนม รสกะทิ





นักวิจัย ศ. ดร.วิสิฐ จะวะสิต/ ผศ. ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ/ นส.จันทิมา โพธิ

พุดดิ้ง ยี่ห้อ Taste'n Time เป็นผลิตภัณฑ์พุดดิ้งที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แบบอ่อนตัว (Retort pouch) ที่มีหลอดเพื่อความสะดวกในการบริโภค มี 2 รสชาติ ได้แก่ สตรอเบอรี่ และกาแฟ ให้สารอาหารครบถ้วน มีการกระจายตัวของสัดส่วนพลังงานจากสารอาหารหลักเหมาะสม และมีวิตามิน B1, B2, B6, B12 โฟเลต และแคลเซียมสูง สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้อย่างน้อย 6 เดือน ถึง 1 ปี





ชื่อเจ้าของผลงานหรือผลิตภัณฑ์ บริษัท วิชไวย์ กรุ๊ป จำกัด
นักวิจัย อ. ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์ และ นส.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง

ผลงานวิจัยที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ภาคเอกชนนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์

INMU Functional Food and Healthy Ageing

- **กลุ่มอาหารสำหรับบุคคลทั่วไป**

เครื่องดื่มโพรไบโอแอคทีฟจากข้าวกล้องที่มีปริมาณสารกาบาสูง



เป็นการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอทิคสร้างมูลค่าเพิ่มแก่พันธุ์ข้าวไทยด้วยการแปรรูปเป็นเครื่องดื่ม วัตถุดิบหลักคือ ข้าวไทย และจุลินทรีย์โพรไบโอทิค ที่แยกจากอาหารหมักของไทย เครื่องดื่มที่ได้มีปริมาณสารกาบา 10-15 มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร สูงกว่าเครื่องดื่มกาบาในตลาดประมาณ 10 เท่า มีจุลินทรีย์โพรไบโอทิคไม่น้อยกว่า หนึ่งล้านเซลล์ต่อมิลลิลิตร และเครื่องดื่มมีรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ชื่อเจ้าของผลงานหรือผลิตภัณฑ์ ดร.ชลัท ตานติวรางคณา
เลขที่คำขอสิทธิบัตร 1401002321

เครื่องปรุงรสชนิดลดโซเดียมและน้ำตาล

เป็นการนำเครื่องปรุงรสชนิดต่างๆ ที่นิยมใช้ในครัวเรือนมาพัฒนาขึ้นโดยใช้โพแทสเซียมเข้าไปทดแทนโซเดียมบางส่วน และใช้น้ำตาลแอลกอฮอล์ทดแทนน้ำตาลบางส่วน ทำให้ผลิตภัณฑ์มีประโยชน์เชิงสุขภาพจากปริมาณโซเดียมที่ลดลงและโพแทสเซียมที่เพิ่มขึ้น จึงเหมาะสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสชนิดลดโซเดียมและน้ำตาลที่พัฒนาขึ้น ได้แก่ น้ำปลา ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส น้ำมันหอย น้ำจิ้มไก่ บ๊วยเจี่ย ซอสพริก ขณะนี้มีการผลิตเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์โดยบริษัทอำพลฟูดส์โพรเซสซิ่ง จำกัด ซึ่งจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ



ชื่อเจ้าของผลงานหรือผลิตภัณฑ์ ศ. ดร.วิสิฐ จะวะสิต/ ผศ. ดร.สิตินา จิตตินันทน/ นส.รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์

นมแลคโตส 0 % ผลิตภัณฑ์สำหรับคนแพ้น้ำตาลในนม



เป็นผลิตภัณฑ์นมเพื่อผู้ที่ดื่มนมแล้วเกิดปัญหาไม่สบายท้อง ท้องเสีย เนื่องจากร่างกายไม่มีน้ำย่อยแลคเทสที่จะย่อยน้ำตาลแลคโทสที่มีอยู่ตามธรรมชาติในนม ผลิตภัณฑ์นี้จึงสามารถแก้ปัญหาในคนที่ดื่มนมไม่ได้ให้สามารถดื่มนมได้ ซึ่งขณะนี้ผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวได้มีการผลิตจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ ในแบรนด์ Umm!..Milk 0% Lactose โดยกลุ่มบริษัท ฟาร์มโชคชัย

ชื่อเจ้าของผลงานหรือผลิตภัณฑ์ ศ. ดร.วิสิฐ จะวะสิต/ นส.รัตนา วัฒนาไพศาลตระกูล/ นส.ศศิอำไพ พฤฒิพรธานี

ขนมปังชีสเชคบิสกิตแป้งข้าวกล้องหอมนิลงอกไส้สับปะรดลดน้ำตาล

เป็นงานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรทุ่งเคล็ด ตำบลศาลาลัย อำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยมีจุดประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ชีสเชคไส้สับปะรด ให้มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น โดยใช้แป้งข้าวกล้องหอมนิลงอกที่มีสารต้านอนุมูลอิสระ และกาบ้าทดแทนการใช้แป้งสาลี และมีการลดปริมาณน้ำตาลและไขมันลงอีกด้วย นอกจากนี้ยังพัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์และดึงดูดใจผู้บริโภค รวมถึงการมีข้อมูล คุณค่าทางโภชนาการ



ชื่อเจ้าของผลงานหรือผลิตภัณฑ์ อ. ดร.ณัฐิรา อ่อนน้อม และ ดร.สวามินี นวลแขฤล

ผลงานวิจัยที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ภาคเอกชนนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์

INMU Functional Food and Healthy Ageing

- **กลุ่มอาหารสำหรับบุคคลทั่วไป**

ผลิตภัณฑ์ข้าวผสมธัญพืชเพื่อผู้ป่วยเบาหวาน ซึ่งเป็นผลิตผลทางการเกษตรที่ประเทศไทยสามารถผลิตได้เอง มีคุณสมบัติที่ดีต่อสุขภาพคือมีดัชนีน้ำตาลต่ำซึ่งเป็นผลดีต่อผู้ป่วยเบาหวาน มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม มีคุณภาพของโปรตีนที่ดีขึ้น โดยมีสัดส่วนของกรดอะมิโนจำเป็นสมบูรณ์ตามความต้องการของร่างกาย มีการยอมรับเป็นอย่างดีจากผู้สูงอายุ โดยผลิตภัณฑ์ดังกล่าวประกอบด้วย ข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวหอมนิล ข้าวหอมแดง ถั่วแดง ข้าวโพด งาขาวถั่วเขียวกะเทาะเปลือก ลูกเดือย เมล็ดฟักทอง และเมล็ดทานตะวัน ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอยู่ในลักษณะกึ่งสำเร็จรูป พร้อหุง และพร้อมบริโภค ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)



ผู้วิจัย ผศ. ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ

ผลิตภัณฑ์ เม็ดไข่มุก ต้มสุกใน 5 นาที เม็ดไข่มุกเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบัน แต่ต้องใช้เวลานานมากในการต้มเม็ดไข่มุกให้สุก จึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากผลิตภัณฑ์เดิมคือ เม็ดไข่มุกต้มสุก 30 นาที ซึ่งสามารถลดเวลาการเตรียมได้ ทำให้ผู้บริโภคสะดวกในการรับประทานมากขึ้น ผู้สนับสนุนทุนคือ กองพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ผ่านบริษัท เฉินอี้เจิน ชาไข่มุก จำกัด



ผู้วิจัย ดร.ชลัท ศานติวรางคณา/ นส.รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์/ นส.พนิตนาฏ กาญจนาธิวัฒน์

ข้าวตังอบพองด้วยไมโครเวฟ และผงซอสราดข้าวตัง เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตังให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมหาสวัสดิ์ จากรูปแบบข้าวตังพร้อมบริโภค มาเป็นแบบกึ่งสำเร็จรูป จากเดิมที่ใช้การทอด เปลี่ยนมาเป็นการทำให้พองด้วยไมโครเวฟ ทำให้ลดปริมาณไขมันในผลิตภัณฑ์ลง ส่งผลดีต่อสุขภาพมากขึ้น ส่วนซอสราดหน้าข้าวตังที่ปรับเป็นรูปแบบผง เตรียมง่ายเพียงละลายน้ำ ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนางานต่อการขนส่ง มีอายุการเก็บรักษานานกว่าเดิม เพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค ผู้สนับสนุนทุนคือ กองพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม



ผู้วิจัย ดร.ชลัท ศานติวรางคณา/ นส.รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์/ นส.พนิตนาฏ กาญจนาธิวัฒน์

ผลงานวิจัยที่พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้



น้ำดื่มบรรจุขวดได้มาตรฐาน GMP



น้ำฝรั่ง



น้ำแครอท

ผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบายสาธารณะ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	ผลของการขัดสีต่อปริมาณสารหนูในเมล็ดข้าว ภายใต้แผนงานการจัดการเพื่อลดการปนเปื้อนสารหนูในการผลิตข้าวที่ผลิตจากพื้นที่เสี่ยง
2	การประเมินความเสี่ยงต่อสุขภาพในการได้รับสารแรคโตพามีนจากการบริโภคเนื้อและเครื่องในสุกรและทัศนคติการเลือกซื้อเนื้อและเครื่องในสุกร
3	การศึกษาแนวทางเฝ้าระวังสินค้าเกษตรที่มีความเสี่ยง
4	การประเมินติดตามสภาพแวดล้อมด้านอาหารและนโยบายที่เกี่ยวข้อง เพื่อป้องกันควบคุมปัญหาโรคอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ประเด็นการจัดบริการอาหารของหน่วยงานและประเมินติดตามร้านจำหน่ายอาหาร
5	โครงการศึกษาข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย ระยะที่ 3
6	สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ (Healthier Choice)” ต้านโรค NCDs

ผลงานวิจัยที่ก่อให้เกิดทรัพย์สินทางปัญญา

- **ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นทรัพย์สินทางปัญญาแล้วในปี 2559**

ชื่อสิ่งประดิษฐ์	ผู้ประดิษฐ์	ประเภท
1. เจลลี่โภชนา รสชานม	ศ.ดร.วิสิฐ จะวะสิต และคณะ	สิทธิบัตร
2. ผลิตภัณฑ์ธัญชาติผสมถั่วและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว	ผศ.ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ และคณะ	สิทธิบัตร
3. ผลิตภัณฑ์ธัญชาติพร้อมบริโภค	ผศ.ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ และคณะ	สิทธิบัตร

- **อยู่ระหว่างการขอขึ้นทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา**

ชื่อสิ่งประดิษฐ์	ผู้ประดิษฐ์	ประเภท
1. ผงเจลลี่สถาบันโภชนาการ	ศ.ดร.วิสิฐ จะวะสิต และคณะ	สิทธิบัตร
2. กระบวนการเสริมธาตุเหล็กในน้ำปลา ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส น้ำเกลือปรุงอาหาร ด้วยเฟอรัสซัลเฟตและใช้กรดซิตริก ช่วยป้องกันการตกตะกอน	ศ.ดร.วิสิฐ จะวะสิต และคณะ	สิทธิบัตร

การศึกษา

หลักสูตรที่เปิดการเรียนการสอน

ในปีการศึกษา 2558 สถาบันโภชนาการมีจัดการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษาจำนวน 3 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (นานาชาติ)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (นานาชาติ)
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ





หลักสูตรที่เปิดร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์
2. หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์

การพัฒนาหลักสูตรตามคุณภาพและมาตรฐาน AUN-QA





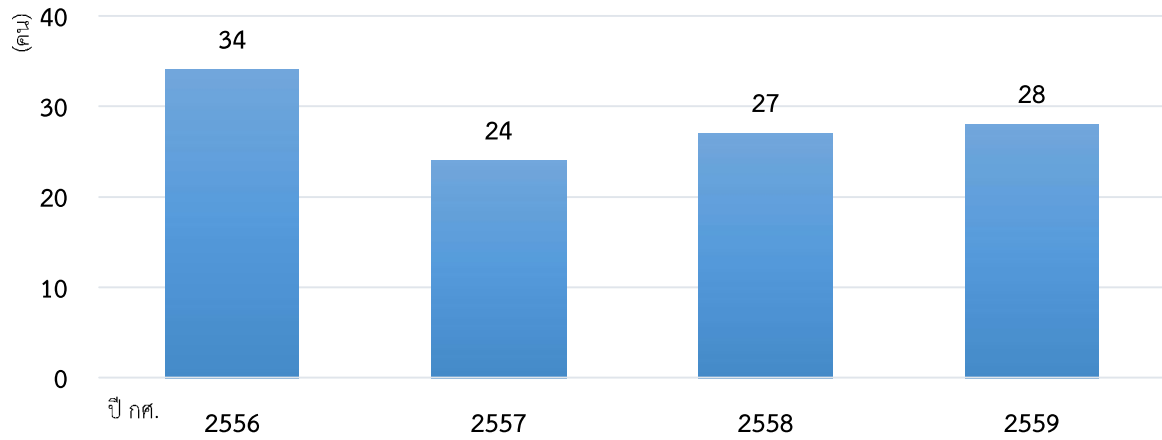
จัดอบรม “เกฑณ์มาตรฐานหลักสูตรอุดมศึกษาในภูมิภาคอาเซียน (AUN QA – ASEAN University Network Assurance)” เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2559 โดยมี รศ.ชวลิต วงษ์เอก เป็นวิทยากร



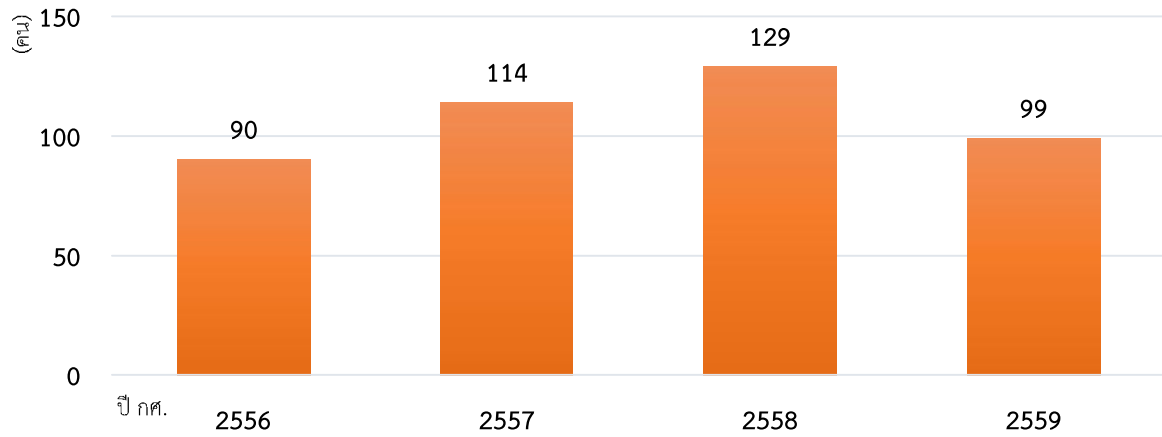


ผลผลิตด้านการเรียนการสอนของหลักสูตร

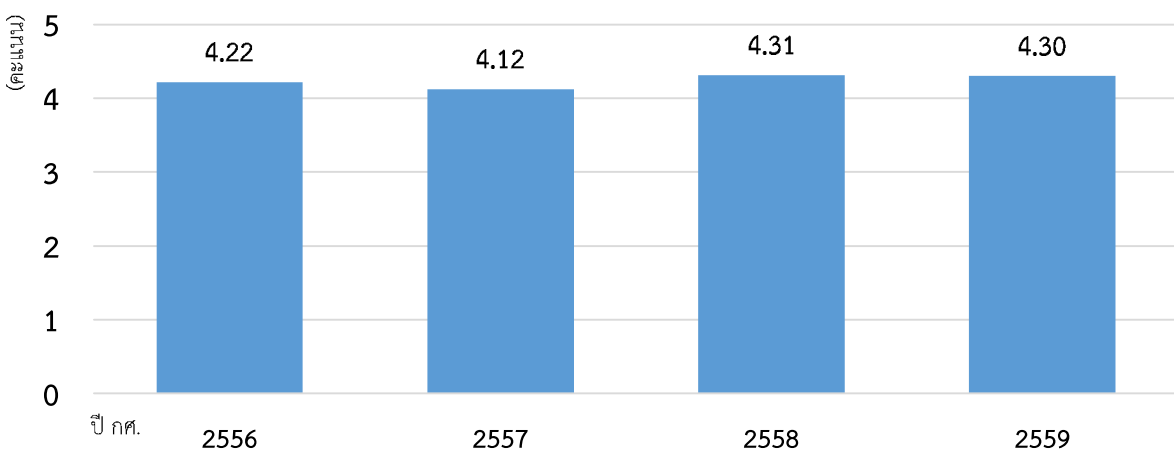
- จำนวนนักศึกษาเข้าใหม่



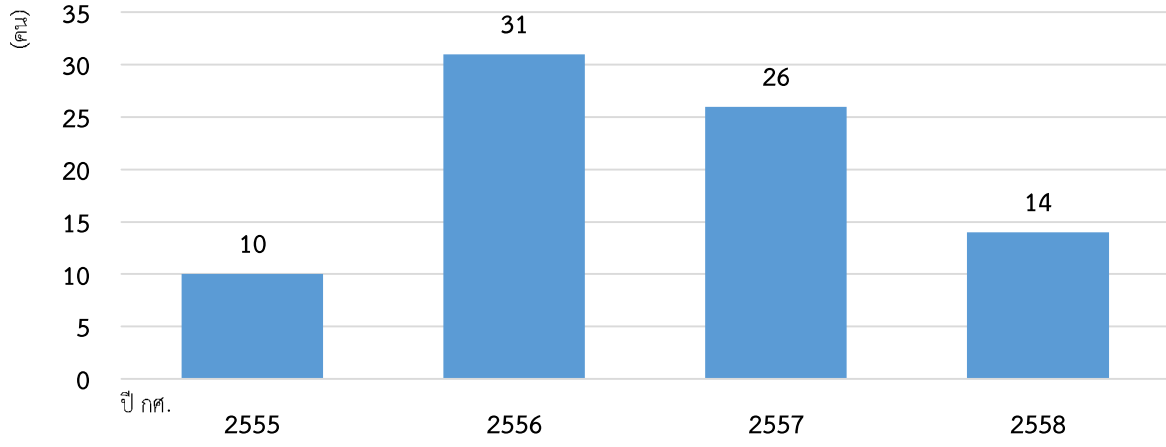
- จำนวนนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ทั้งหมด



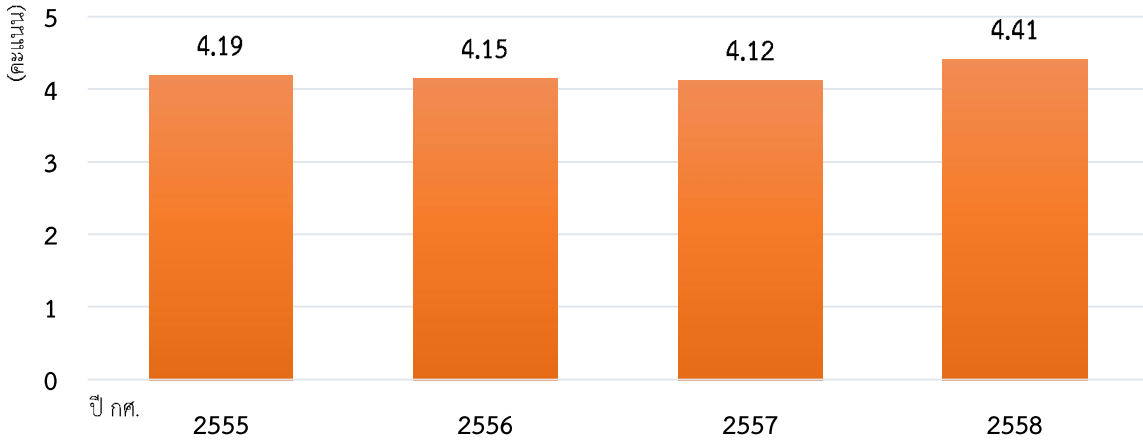
- ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร



- **จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา**



- **ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพบัณฑิต (หลังทำงานแล้ว 1 ปี)**



การตีพิมพ์บทความในวารสารวิชาการของนักศึกษา

ในปีการศึกษา 2558 นักศึกษาของสถาบันได้ตีพิมพ์ผลงานวิจัยและวิชาการในวารสารระดับชาติและระดับนานาชาติที่ได้รับการยอมรับ ดังนี้

เจ้าของผลงาน	หลักสูตร	ชื่อผลงาน	วารสารที่ตีพิมพ์
1. สิริรัญญา ผดุงอรรถ 2. รจนา ชุณหบัณฑิต 3. จินตนา ศิริวราศัย 4. นิภา โรจน์รุ่งโรจน์วศินกุล 5. จักรกฤษณ์ สกลกิจติณภา 6. กุลปิยนุช วิเศษชาติ 7. นฤมล คงทน 8. ปิยาภรณ์ แจ้งการกิจ	ว.ทม. สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	การศึกษาสถานการณ์การปน เปื้อนสารหนูในข้าวมีสีพันธุ์ ต่าง ๆ ของประเทศไทย	วารสารพิษวิทยาไทย
1. ไตรวุฒิ พันธุ์โยธา 2. วรางคณา ศรีจำนงค์ 3. ชลัท ศานติวรางคณา 4. นัฐพล ตั้งสุภูมิ 5. อุทัยวรรณ สุทธิศันสนีย์	ว.ทม. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)	ฤทธิ์ต้านเอนไซม์อะซิติลโคลีนเอสเตอเรสจากสารสกัดใบแปะตำลึง โดยวิธีการแสดงผล ตอบสนองแบบโครงร่างพื้นผิว	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 45 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) เดือนพฤษภาคม-สิงหาคม 2557 (หน้า 17-20)

การนำเสนอผลงานทางวิชาการของนักศึกษา

ในปีการศึกษา 2558 สถาบันได้ส่งเสริมให้นักศึกษาไปนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการระดับชาติ 8 คน และระดับนานาชาติ 5 คน

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	หลักสูตร	ชื่อผลงาน	วารสารที่ตีพิมพ์
การนำเสนอในรูปแบบ Poster Presentation ระดับชาติ			
1. น.ส.พัชรี มั่นคง	วท.ม. สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	Potential of Recommended Sweet Potato Varieties Planting by Organic Agriculture Method As Healthy Food and Food Security.	การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 11
2. น.ส.นิษฐิดา อาชีพสุจริต	วท.ม. สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	การศึกษาปริมาณยาฆ่าแมลงตกค้างไนเตรทและไนไตรท์ในหัวแก่นตะวัน	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	หลักสูตร	ชื่อผลงาน	วารสารที่ตีพิมพ์
3. น.ส.อัปสรสรวง ชวรัฐรังสรรค์	วท.ม. สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	Validation of semi-quantitative Food Frequency Questionnaires to assess macronutrient intake of Thai elderly	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
4. น.ส.เนริสา วงศ์เลิศประยูร	วท.ม. สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	ผลของการรับประทานข้าวกล้องต่อการเปลี่ยนแปลงระดับน้ำตาลและอินซูลินในผู้สูงอายุที่เป็นโรคเบาหวานชนิดที่ 2	การประชุมวิชาการประจำปีศูนย์การแพทย์กาญจนาภิเษก ครั้งที่ 2 ประจำปี 2557. ณ ห้องประชุมศูนย์การแพทย์กาญจนาภิเษก
5. นายวัชรินทร์ สุขสนาน	วท.ม. สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	Measured resting and estimated total energy expenditure of Thai elderly are lower than the energy recommendation by the Dietary Reference Intake for Thais, 2003	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
6. นายปรีชา แซ่ตั้ง	วท.ม.สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)	ปริมาณและการนำไปใช้ของแร่ธาตุในข้าวขาว ข้าวกล้อง และข้าวกล้องงอก	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
7. นายไตรวุฒิ พันธุ์โยธา	วท.ม.สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)	The Effect of Different Extraction Conditions on Acetylcholinesterese Inhibitory Activities of Gynura procumbens Leaves.	2nd ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC) 2014. at S31 Sukhumvit Hotel
8. น.ส.เบญญทิพย์ สุคนธประพันธ์	วท.ม.สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)	ปริมาณกรดอินทรีย์ชนิดต่าง ๆ ในพืชพื้นบ้านของไทย ในพื้นที่อนุรักษ์ของจังหวัดกาญจนบุรี และอำนาจเจริญ	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ

นักศึกษาเจ้าของผลงาน	หลักสูตร	ชื่อผลงาน	วารสารที่ตีพิมพ์
การนำเสนอในรูปแบบ Poster Presentation ระดับนานาชาติ			
1. น.ส. พิสมัย ติง	วท.ม. สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	Modulating Effect of Kaentawan (Helianthus tuberosus L.) on Urethane Induced Wing Spot Formation in Drosophila melanogaster	The International Graduate Research Conference 2014. 12 Dec. 2014 at Chiang Mai University
2. น.ส.สุนิทรา ชัยภัย	วท.ม. สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	In vitro starch digestibility and predicted glycemic index of boiled banas (Musa sapientum Linn).	ประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 5 ณ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร ม.ศิลปากร
3. น.ส. วันวิสาข์ แสนคมคาย	วท.ม.สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)	Antioxidant activities in Citrus medica L. var. linetta between fresh and storage.	12th Asian Congress of Nutrition (12th ACN). at Pacifico Yokohama, Japan
4. น.ส.นิภาวรรณ ธาตุทอง	วท.ม. สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	Innovative nutritional education tool for at-risk hypertensive people in Thailand: A study in Ratchahuri Province.	12th Asian Congress of Nutrition (12th ACN). at Pacifico Yokohama, Japan
5. Miss Qonita Rachmah	วท.ม. สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	Antioxidant Capacities and Total Phenolic Contents of Wine Grape Pomace.	The 6th Asian Congress of Dietetics (6th ACD). at Taipei, Taiwan

ทุนการศึกษา

ชื่อ-นามสกุลนักศึกษา	หลักสูตร	ชื่อแหล่งทุน	จำนวนเงิน
1. นายณัฐพล ทัศนสุวรรณ	วทม.สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา (หลักสูตรนานาชาติ)	ทุนอุดหนุนการวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	75,000 บาท
2. น.ส.พุทธชา สอนจันทร์	วทม.สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา (หลักสูตรนานาชาติ)	ทุนอุดหนุนการวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	113,000 บาท
3. น.ส.กัณฐมณี ทู้ไพเราะ	วทม.สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา (หลักสูตรนานาชาติ)	ทุนอุดหนุนการวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	75,000 บาท
4. นายฐิติพัฒน์ ลิขิตพฤกษ์ไพศาล	วท.ม สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	ทุนอุดหนุนการวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	85,000 บาท
5. Miss WIN THIDA HTWE	วท.ม สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	Mahidol-Norway	619,000 บาท
6. Mr. LAL LIAN PUIA	วท.ม สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	Mahidol-Norway	762,709 บาท
7. Miss SU MYAT SUE	วทม.สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา (หลักสูตรนานาชาติ)	Mahidol-Norway	212,245 บาท
8. Mr. LEAB KONG	วทม.สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา (หลักสูตรนานาชาติ)	Mahidol-Norway	742,645 บาท
9. Miss SU MAY AUNG	วท.ม สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	Mahidol-Norway	672,564 บาท
10. น.ส.ธนัชพันธ์ ธนาสัมฤทธิ์	วทม.สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา (หลักสูตรนานาชาติ)	ทุนสนับสนุนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย ม.มหิดล	4,000 บาท

กิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตของนักศึกษา

คณาจารย์ นักศึกษา และเจ้าหน้าที่หน่วยบริการการศึกษา สถาบันโภชนาการ ร่วมจัดกิจกรรม “จากห้องเรียนสู่สังคม ครั้งที่ 5” เมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2559 ณ โรงเรียนสุพรรณบุรีปัญญานุกูล จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อ

1. สร้างจิตสำนึกในการทำงานรับใช้สังคมส่วนรวมและมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกับสังคม
2. ใช้เวลาว่างให้เกิดระโยชน์ในการทำกิจกรรม และสร้างความสามัคคี
3. ให้นักศึกษาได้รู้จักการบริหารองค์กรให้มีประสิทธิภาพ
4. เผยแพร่ชื่อเสียงและเกียรติภูมิของสถาบันโภชนาการ และของมหาวิทยาลัยมหิดล

มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมรวม 31 คน และนักศึกษามีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมกิจกรรมที่ระดับ 4.26 จาก 5 คะแนน











การบริการวิชาการ

สถาบันโภชนาการได้ดำเนินงานให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชน ชุมชน และสังคมมาอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งเน้นการให้องค์ความรู้และการสร้างความเข้าใจในการดูแลสุขภาพของตนเองของประชาชนและคนรอบข้าง ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้จริง เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ ช่วยเหลือผู้อื่นได้ และไม่เป็นภาระกับสังคมและประเทศ นอกจากนี้ สถาบันยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้ศึกษา วิจัย และทดลองแล้วจากห้องปฏิบัติการให้กับหน่วยงานหรือองค์กรภาครัฐ และภาคเอกชน (อุตสาหกรรม) เพื่อนำต่อยอดและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ สินค้า และบริการที่เป็นเลิศ และจนเกิดผลที่ดีกับประชาชนและสาธารณประโยชน์ในวงกว้าง





การได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ

1. ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหาร ของสถาบันโภชนาการ ได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข ครอบคลุมรายการทดสอบและขอบข่าย จำนวน 19 รายการ ได้แก่ Moisture, Protein, Fat, Ash, Cholesterol, Vitamin B1, Vitamin B2, Sugars, Fe, Cu, Mg, Zn, Water Activity, pH, Benzoic acid,





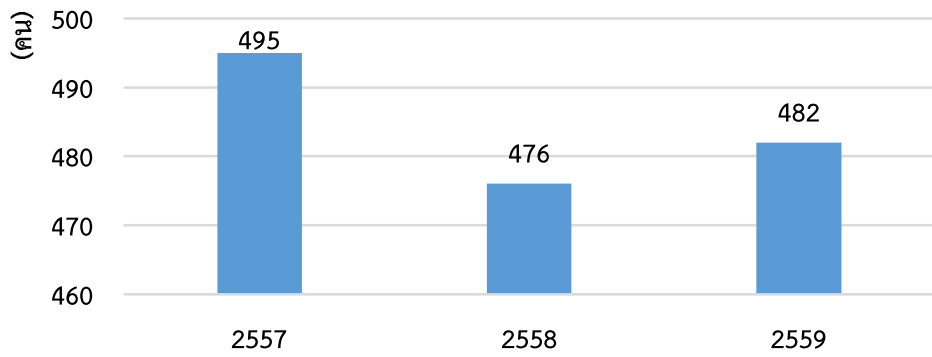
Sorbic acid, Total plate count, Coliform bacteria, และ Escherichia coli และรายการในปี พ.ศ. 2560 ที่กำลังจะขอขยายอีก 2 รายการ ได้แก่ dietary fiber และ Calcium

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

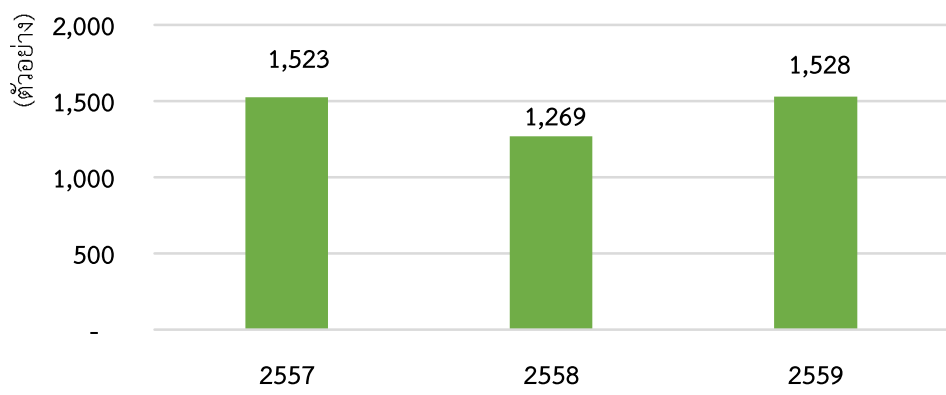
การให้บริการทดสอบอาหาร

ปีงบประมาณ 2559 สถาบันโภชนาการได้ให้บริการทดสอบอาหารแก่ผู้รับบริการจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชนทั่วไป รวมจำนวน 482 คน (ลูกค้าเก่า 337 คน ลูกค้าใหม่ 145 คน) รวม 1,528 ตัวอย่าง มีรายได้จากการให้บริการทดสอบอาหารรวมจำนวน 6,660,000 บาท

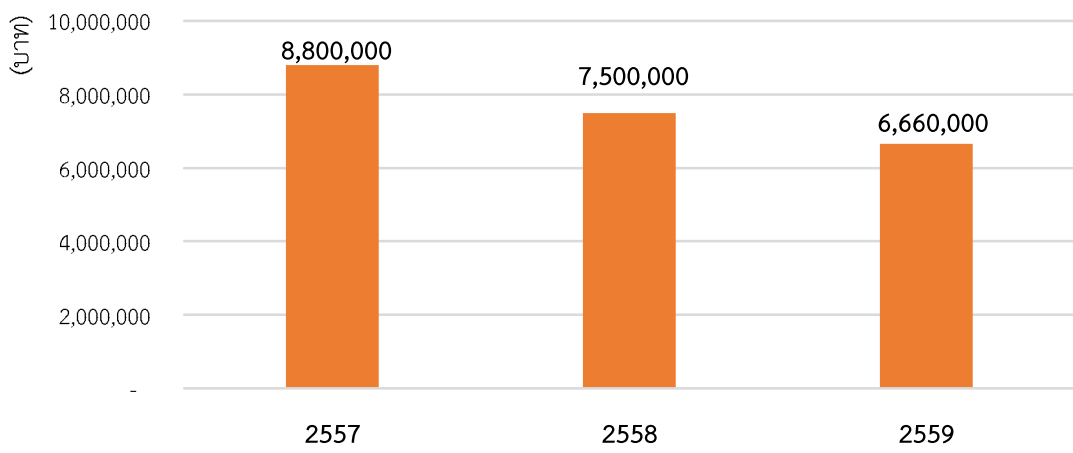
- **เปรียบเทียบจำนวนผู้รับบริการทดสอบอาหาร ปีงบประมาณ 2557-2559**



- **เปรียบเทียบจำนวนตัวอย่างที่ให้บริการทดสอบ ปีงบประมาณ 2557-2559**



- **เปรียบเทียบรายได้จากการให้บริการทดสอบอาหาร ปีงบประมาณ 2557-2559**



การจัดฝึกอบรม ประชุม และสัมมนา

จากทักษะ ประสบการณ์ และความชำนาญในด้านการวิจัยและการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนการที่มีมาอย่างยาวนาน สถาบันโภชนาจึงได้รับความน่าเชื่อถือ และไว้วางใจในการเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการให้จัดกิจกรรมฝึกอบรม จัดประชุม เป็นแหล่งศึกษาดูงานหน่วยผลิตต้นแบบ หรือเป็นแหล่งฝึกงานสำหรับนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป หรือหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

การฝึกอบรม/ประชุม/สัมมนา	วัน เดือน ปี ที่จัดกิจกรรม	จำนวน ผู้เข้าร่วม
1. ฝึกอบรม “WHO Training on Food analysis”	21 ก.ย.-2 ต.ค. 2558	2 คน
2. ฝึกอบรม The 35th International Vegetable Training Course, Vegetables: From Harvest to Table Food Safety and Nutrition Security 2016	26-27 ต.ค. 2558	18 คน
3. อบรม “International Training on Household Food Security for Nutrition Well-being”	2-13 พ.ย. 2558	17 คน
4. ฝึกอบรม “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ”	4 ธ.ค. 2558	32 คน
5. ประชุมเชิงปฏิบัติการ ILSI-ASEANFOODS Workshop	17-18 ธ.ค. 2558	23 คน
6. ฝึกอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำดื่มตามข้อกำหนดพื้นฐานและหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร	22 ธ.ค. 2558	36 คน
7. ประชุม “Global Nutrition Report 2015 Launch Event and IEG meeting in Bangkok”	22-23 ม.ค. 2559	116 คน
8. ฝึกอบรม “การใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients สำหรับคำนวณปริมาณสารอาหาร”	27-28 ม.ค. 2559	31 คน
9. ฝึกอบรม “เทคโนโลยีทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับบุคลากรทางการแพทย์จากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี”	8 ก.พ.-24 มี.ค. 2559	6 คน
10. ฝึกอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำดื่มตามข้อ กำหนดพื้นฐานและหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร	25 เม.ย. 2559	38 คน
11. ฝึกอบรม “การผลิตผลิตภัณฑ์น้ำดื่มตามข้อ กำหนดพื้นฐานและหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร”	27 มิ.ย. 2559	45 คน
12. ฝึกอบรม “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ”	4 ก.ค. 2559	36 คน
13. ฝึกอบรม “การใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients สำหรับคำนวณปริมาณสารอาหาร”	3-4 ส.ค. 2559	174 คน

สถาบันโภชนาการได้จัดการฝึกอบรมทางด้านโภชนาการให้กับองค์กรที่ได้ทำบันทึกข้อตกลงและสนับสนุนการดำเนินงานต่อเนื่อง อาทิ



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลร่วมกับกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ กระทรวงต่างประเทศ จัดอบรม “International Training on Household Food Security for Nutrition Well-being” ให้แก่ผู้รับทุนจากประเทศต่างๆ จำนวน 20 คน ในเมื่อวันที่ 14 – 25 พฤศจิกายน 2559









การจัดอบรม The 35th International Vegetable Training Course, Vegetables: From Harvest to Table Food Safety and Nutrition Security 2016 ให้แก่ผู้รับทุนจากประเทศต่างๆ จำนวน 12 คน ในเมื่อวันที่ 25 – 26 ตุลาคม 2559

โครงการที่มุ่งสร้างประโยชน์ต่อผู้ด้อยโอกาส ชุมชน และสังคม

(มุ่งเน้นการสร้างความเข้มแข็งต่อชุมชน)

สถาบันได้นำองค์ความรู้ทางวิชาการสาขาต่าง ๆ จากความเชี่ยวชาญของบุคลากรในสถาบันมาใช้เพื่อตอบสนองความต้องการเสริมสร้างความเข้มแข็ง และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนและสังคม

โครงการบริการวิชาการเพื่อสังคม สถาบันโภชนาการ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. จัดทำฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย และอาหารของกลุ่มประเทศอาเซียน (ASEANFOODS) ให้ถูกต้อง ครบถ้วน สมบูรณ์
2. พัฒนาฐานข้อมูลโปรแกรมสำเร็จรูปคำนวณสารอาหาร ประเมินการบริโภคอาหารทั้งระดับบุคคลและกลุ่มประชากร และพัฒนาตำรับอาหารสำหรับบุคคลที่มีความต้องการสารอาหารแตกต่างกัน เช่น ผู้สูงอายุ กลุ่มบุคคลที่เป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง
3. เพิ่มศักยภาพอาสาสมัครสาธารณสุขให้เป็นผู้นำในการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้สูงอายุในชุมชน
4. ให้บริการจัดฝึกอบรมออนไลน์ (e -Training) แก่ผู้สูงอายุและประชาชนให้มีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในชีวิตประจำวันเพื่อสร้างเสริมสุขภาวะที่ดี
5. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการดูแลสุขภาพ กระบวนการส่งเสริมสุขภาพและสร้างแหล่งอาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภคในครัวเรือนและชุมชนแก่ผู้สูงอายุเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหาร
6. จัดฝึกอบรมการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพแก่กลุ่มแม่บ้านและผู้ประกอบการรายย่อย
7. สร้างกระบวนการสื่อสารองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้สูงอายุและส่งเสริมให้กลุ่มเยาวชนในชุมชนมีส่วนร่วมในการดูแลผู้สูงอายุ
8. ให้บริการทดสอบคุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพของอาหารทางด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ รวมทั้งตรวจสอบสารพิษและสารชีวเคมีในอาหาร และสารอาหารในสารคัดหลั่ง
9. จัดทำคลิปวิดีทัศน์ เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่กลุ่มผู้สูงอายุผ่านเว็บไซต์ของสถาบันฯ

ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2559

1. มีประชาชนเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจในด้านอาหารและโภชนาการ และการมุ่งปรับพฤติกรรมการบริโภค การดูแลสุขภาพ และการป้องกันโรคของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในชุมชนต่างๆ เช่น นักเรียน เยาวชน ผู้สูงอายุ อาสาสมัครชุมชน กลุ่มแม่บ้าน เป็นต้นจำนวน 3,710 คน





2. มีผู้เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ ดาวน์โหลดข้อมูลไปใช้ประโยชน์ จำนวน 1,687,552 ครั้ง (ข้อมูล ณ วันที่ 30 ก.ย. 2559) ที่ได้เผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่สาธารณะบนระบบ Online และระบบ e-Training เพิ่มการเข้าถึงข้อมูลทางวิชาการที่ง่ายและสะดวกของประชาชน

3. ผลสัมฤทธิ์ด้านความสำเร็จและคุณภาพในการดำเนินโครงการ จากผู้เข้าร่วมกิจกรรม/โครงการ

- การนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการ ร้อยละ 85
- ความพึงพอใจที่ได้รับจากที่ร่วมโครงการของผู้รับบริการ ร้อยละ 88

4. การให้บริการทดสอบตัวอย่างอาหาร รวม 1,748 ตัวอย่าง

5. ผลสัมฤทธิ์ด้านการดำเนินงานแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนดของโครงการ ร้อยละ 91

6. การใช้งบประมาณดำเนินตลอดโครงการ รวม 5,022,050.24 บาท



ผลการดำเนินงานของโครการย่อยๆ ภายใต้โครงการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสังคม ปีงบประมาณ 2559 ที่สำคัญมีรายละเอียดดังนี้

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
1. โครงการพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและระบบฐานข้อมูลลักษณะต่าง ๆ ของอาหารไทย	- ผู้เข้าอบรมการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการคำนวณคุณค่าสารอาหาร 463 คน - มีชุดฐานข้อมูลอาหารไทย 5 ชุด - มีโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปที่เป็นผลผลิตจากโครงการสู่นักวิชาการและนักศึกษาด้านอาหารโภชนาการ - คู่มือการจัดอาหารกลางวันโรงเรียนกรุงเทพมหานคร 21 สูตร โรงเรียนอนุบาลกุ๊กไก่ 11 สูตร และโรงเรียนจากโครงการเด็กไทยแก้มใส 10 สูตร - มีผู้ใช้ฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการออนไลน์ 29,984 ครั้ง
2. โครงการเพิ่มศักยภาพอาสาสมัครสาธารณสุข ในด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพของผู้สูงอายุ อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม	- อาสาสมัครสาธารณสุข 46 คน ได้รับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ และมีศักยภาพในการทำหน้าที่เป็น Change Agent ในการให้ความรู้ในการลดปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคหลอดเลือดสมองและหัวใจ และโรคมะเร็ง

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	- ผู้สูงอายุ 333 คน เข้ารับการอบรมความรู้ ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (ลดหวาน มัน เค็ม) - จัดอบรมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ ให้แก่อาสาสมัครสาธารณสุขและผู้สูงอายุ 4 ครั้ง - องค์กรที่นำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพไปใช้ประโยชน์ 5 องค์กร
3. โครงการรณรงค์เผยแพร่ความรู้ทางด้านโภชนาการ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม	- เด็กเยาวชน และผู้สูงอายุในชุมชน 952 คน ได้รับความรู้ในการพึ่ง ตนเองด้านอาหารเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร การดูแลสุขภาพการค้นหาภูมิปัญญาการผลิตอาหาร - จัดกิจกรรม "มหกรรมสุขภาพดี วิถีคนมหาสวัสดิ์ปี 2559” เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่อง อาหาร โภชนาการ เพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหาร โภชนาการ และสุขภาวะบนฐานวัฒนธรรมชุมชน - จัดทำคู่มืออาสาป้านง 1 เล่ม
4. โครงการอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสมรรถภาพนักกีฬาไทยและบุคคลทั่วไป ตำบลนราภิรมย์ อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม	- ผู้รับบริการด้านการส่งเสริมสมรรถภาพร่างกายแก่บุคลากร บุคคลทั่วไป นักกีฬาและนักเรียนนักกีฬา 519 คน
5. โครงการพัฒนาสื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา	- ผู้รับบริการด้านการพัฒนาสื่อสร้างสรรค์เพื่อการเรียนรู้ด้านโภชนาการ 640 คน - จัดอบรมด้านสื่อสร้างสรรค์เพื่อการเรียนรู้โภชนาการ 2 ครั้ง
6. โครงการส่งเสริมภาวะโภชนาการในประชากรผู้สูงอายุ อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี	- ผู้สูงอายุ 201 คน ได้รับการตรวจวัดสุขภาพและให้ความรู้ข้อแนะนำด้านอาหารโภชนาการ ติดตามประเมินผลด้านภาวะโภชนาการหลังจากดำเนินโครงการเสร็จ
7. โครงการอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	- จัดอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 2 ครั้ง - มีผู้เข้ารับการอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 68 คน - ปรับสูตรเมนูอาหารกลางวันโรงเรียนจากตำรับอาหารเด็กก่อนวัยเรียน 13 สูตร
8. โครงการให้บริการทดสอบอาหาร	- ให้บริการทดสอบตัวอย่างอาหาร 1,528 ตัวอย่าง
9. โครงการสร้างเสริมโภชนาการที่เหมาะสมด้วยข้อมูลอ้างอิงสารอาหารของประเทศไทย	- มีผู้เข้าชมฐานข้อมูล Online Food Composition Database 25,900 ครั้ง - มีผู้ใช้ข้อมูล ASEANFOODS website 662 ครั้ง
10. โครงการพัฒนาเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ	- มีผู้เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ 1,654,887 ครั้ง - จัดทำรายการวิทยุออนไลน์อาหารและโภชนาการตลอดวงจรชีวิต 30 ตอน - มีจำนวนหน้าเพจที่เพิ่มขึ้น 576 หน้า

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
11. โครงการฝึกอบรมออนไลน์ (หลักสูตร e Training)	- มีหลักสูตรฝึกอบรมออนไลน์ 3 หลักสูตร - มีผู้เข้าสุ่มบทเรียนอาหารว่างเสริมแคลเซียม 4 หลักสูตร 172 ครั้ง - มีผู้เข้าชมเว็บไซต์ (หลักสูตรไม่ต้องเสียค่าลงทะเบียน) 10,728 ครั้ง



จัดอบรมโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและฐานข้อมูลลักษณะต่าง ๆ ของอาหารไทย



ถ่ายทอดความรู้ให้อาสาสมัครสาธารณสุข อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม



จัดอบรมพัฒนาสื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา



บริการตรวจวัดภาวะโภชนาการนักกีฬาสเปเชี่ยลโอลิมปิก



บริการตรวจวัดภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี



ให้ความรู้ภาวะโภชนาการกับผู้สูงอายุกลุ่มอาสาป้านง ชุมชนคลองมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม




โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชนผู้สูงอายุ รพ.สต.บ้านสวนถั่ว




บริการตรวจวัดภาวะโภชนาการให้แก่ผู้สูงอายุในชุมรอบที่รอบมหาวิทยาลัยมหิดล

การบริการวิชาการและวิชาชีพที่บูรณาการแบบองค์รวมระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม





โครงการ IAEA's Technical Cooperation project "Building Capacity in the Use of Stable Isotope Techniques to Measure Body Composition for Addressing Malnutrition of Children (LAO6003)







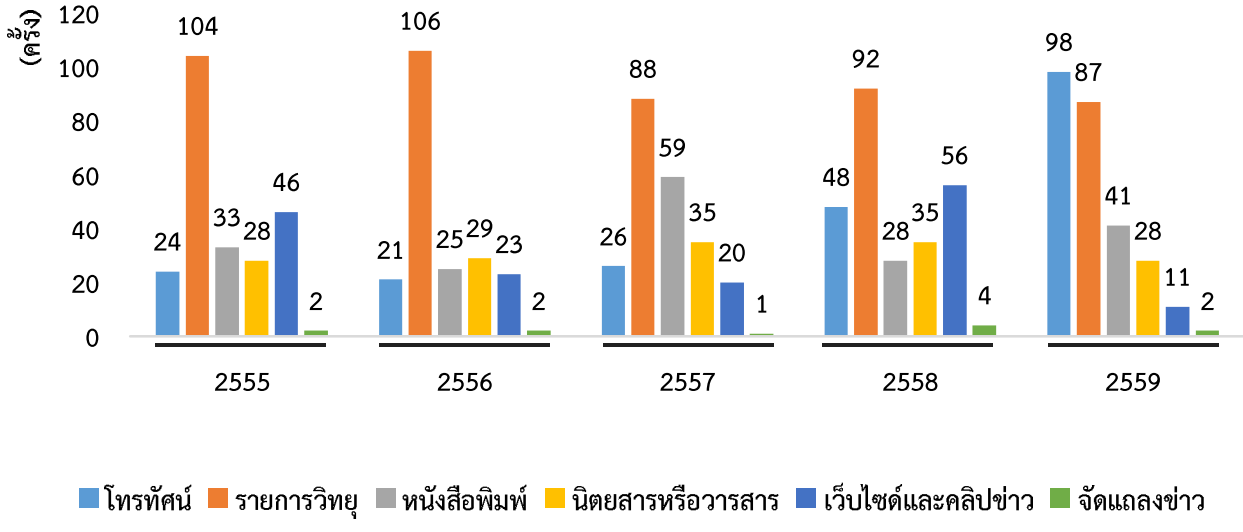
โครงการ United for Healthier Kids รวมพลังเพื่อเด็ก



โครงการ Laos PDR Food Consumption Survey 2016 Harmonizing Individual Food Consumption Data in ASEAN

การให้บริการวิชาการผ่านสื่อต่าง ๆ

- เปรียบเทียบจำนวนการให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อต่าง ๆ



การให้บริการวิชาการเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญ ให้แก่หน่วยงานภายนอก ปีงบประมาณ 2559

ลักษณะการให้บริการวิชาการ	จำนวน
1. คณะกรรมการ คณะทำงาน คณะอนุกรรมการ/กำหนดตำแหน่ง	38 คน
2. ผู้ทรงคุณวุฒิ	11 คน
3. เป็นที่ปรึกษา	13 คน
4. อาจารย์พิเศษสอน (ภายในมหาวิทยาลัยมหิดล)	14 คน
5. อาจารย์พิเศษสอน (ภายนอกมหาวิทยาลัยมหิดล)	17 คน
6. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	5 คน
7. คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษาในมหาวิทยาลัยมหิดล 6 คน	4 คน
8. วิทยากร	43 คน
9. คณะกรรมการตรวจประเมินด้านวิชาการ	8 คน

การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและกีฬา

งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและกีฬาเป็นภารกิจหลักหนึ่งของสถาบันโภชนาการ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อบำรุงขวัญและกำลังใจแก่บุคลากรและนักศึกษา และเป็นพลังขับเคลื่อนให้บุคลากรและนักศึกษาได้ทำงานและศึกษาเล่าเรียนอย่างมีความสุข ปลอดภัย ช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้สถาบัน ในการสร้างคุณประโยชน์ต่อส่งคม ชุมชน ภายนอกสถาบันโภชนาการ รวมทั้งเป็นการร่วมจรรโลงและอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีของชาติไทย

ในปีงบประมาณ 2559 สถาบันได้จัดโครงการและกิจกรรมด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม จำนวน 20 กิจกรรม ประกอบด้วยกิจกรรมด้านสถาบันพระมหากษัตริย์ 4 กิจกรรม ด้านศาสนา 5 กิจกรรม ด้านประเพณีไทย 5 กิจกรรม และด้านการแลกเปลี่ยนและเรียนรู้การรักษาสุขภาพ 4 กิจกรรม

การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย

- **กิจกรรมยกย่องและเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์**

1. กิจกรรมถวายราชสดุดีเฉลิมพระเกียรติและถวายพระพรชัยมงคลเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในวโรกาสเฉลิมพระชนมพรรษา 88 พรรษา พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช “5 ธันวาคม 2558” ระหว่างวันที่ 1 - 9 ธันวาคม 2558





2. ร่วมปลูกต้นไม้ 99 ต้น เทิดไท้องค์ราชันย์ เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2558

3. กิจกรรมถวายพานพุ่มในวันพระราชทานนามมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2559





4. กิจกรรมวางพวงมาลาถวายราชสักการะพระราชานุสาวรีย์สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก
เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2559

- **กิจกรรมทำนุบำรุงพุทธพระศาสนา**

1. กิจกรรมถวายผ้าพระกฐินพระราชทาน มหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2558
ณ วัดกาญจนสิงหาสน์วรวิหาร กรุงเทพฯ
เมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2558





2. กิจกรรมฟังธรรมบรรยาย ในวันมาฆบูชา เรื่อง “อานิสงส์แห่งศีล” โดย พระครูธรรมธร (พระอาจารย์ครรชิต คุณวโร) จากวัดญาณเวศกวัน จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2559

3. ฟังธรรมบรรยาย ในวันวิสาขบูชา เรื่อง “ทุกข์เพื่อเห็น สุขเพื่อเป็น” โดยพระอาจารย์ปณต คุณวฑฺโฒ จากวัดญาณเวศกวัน จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2559





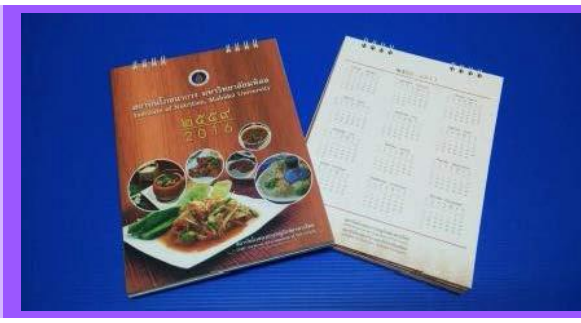
4. **กิจกรรมถวายเทียนจำนำพรรษา ในเทศกาลเข้าพรรษา ประจำปี 2559** ณ วัดไทยาวาส อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2559

5. **กิจกรรมร่วมเป็นเจ้าภาพทำบุญเดือนเกิด ตักบาตร ถวายปัจจัย และฟังบรรยายพระธรรม** ณ อาคารศูนย์การเรียนรู้มหิดล



- **กิจกรรมอนุรักษ์วัฒนธรรมและประเพณีไทย**

1. **จัดทำปฏิทินประจำปี 2559 “สถาบันโภชนาการร่วมอนุรักษ์อาหารไทย”**





2. **กิจกรรมทำบุญตักบาตรกีฬาเชื่อมสัมพันธ์และงานเลี้ยงสังสรรค์ในวันส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ 2559** เมื่อวันที่ 29 ธันวาคม 2558

3. **กิจกรรมทำบุญเลี้ยงพระแสดงความยินดีและมอบรางวัลบุคลากรดีเด่น** ในวันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ ครบรอบ 39 ปี เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2559





4. กิจกรรมจัดพานรดน้ำ ในเทศกาลวันสงกรานต์ประจำปี 2559 เมื่อวันที่ 7 เมษายน 2559



5. กิจกรรมจัดพานรดน้ำ และร่วมรดน้ำรับพรจากอาจารย์ผู้ใหญ่ ในเทศกาลวันสงกรานต์ประจำปี 2559 เมื่อวันที่ 8 เมษายน 2559

6. กิจกรรมแสดงมุทิตาจิต 72 ปี ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์
เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม 2559





7. กิจกรรมไหว้ครูประจำปีการศึกษา 2558
เมื่อวันที่ 20 สิงหาคม 2558

8. กิจกรรมแสดงมุฑิตาจิตในโอกาสเกษียณอายุราชการและอายุงานของบุคลากรประจำปี 2559 เมื่อวันที่ 21 กันยายน 2559



การแลกเปลี่ยนและเรียนรู้การรักษาสุขภาพ

1. โครงการคุยสบาย สไตล์ INMU ครั้งที่ 1 เรื่อง ของ... “มัน” โดย ผศ. ดร.ปรัญรัชต์ ธนวิยุทธ์ภัคดี เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2559





2. โครงการคุยสบาย สไตล์ INMU ครั้งที่ 2 เรื่อง “มะรุมรักษามะเร็งได้ จริงหรือ” โดย ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่ เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2559

3. กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่อง "มันเทศทำอาหารได้มากกว่าที่คุณคิด" โดย ผศ. ดร.ปรัญรัชต์ ธนวิยุทธ์ภัคดี เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2559





4. กิจกรรมนันทนา “สานตะกร้า” เพื่อความผ่อนคลายและเพิ่มความสุขแก่บุคลากรและนักศึกษา

การส่งเสริมการออกกำลังกายและนันทนาการ

ในปีงบประมาณ 2559 สถาบันได้สนับสนุนการจัดกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ โดยการส่งบุคลากรเข้าร่วมแข่งขันกีฬาบุคลากรภายในและนอกสถาบัน เพื่อเป็นการสร้างเสริมสุขภาพและความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรภายในและภายนอกสถาบัน

- **กิจกรรมการกีฬา ภายในสถาบันโภชนาการ**





กิจกรรมร่วมเดินขบวนพาเหรดในมหกรรม “มหิดลเกมส์” ประจำปี 2559 เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2559





กิจกรรมกีฬา 4 หน่วยงานประสานสัมพันธ์ เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2559





กิจกรรม "เดินออกกำลังกายเพื่อสุขภาพพร้อมกับเยี่ยมชม
อุทยานธรรมชาติวิทยาสิรีรุขชาติมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2559

- **กิจกรรมกีฬาบุคลากร ภายในมหาวิทยาลัยมหิดล**

สถาบันโภชนาการได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาภายในมหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2559 โดยนักกีฬาได้รับรางวัล ดังนี้

เหรียญรางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
4 เหรียญทอง	เปตอง ชายคู่	นายไพวัลย์ ดีเทียนอินทร์ นายปรีชา แตงสะอาด
	ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
	ว่ายน้ำ ผีเสื้อ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
3 เหรียญเงิน	พุ่งแหลน	นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ
	ว่ายน้ำท่ากบ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
	วิ่ง 800 เมตร	นายวีรชาติ ศรีจันทร์
2 เหรียญทองแดง	วิ่ง 1500 เมตร	อ. ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์
	วิ่ง 3000 เมตร	อ. ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์





- **กิจกรรมกีฬาบุคลากร สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา**

เหรียญรางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
8 เหรียญทอง	วิ่งผลัด 4x100 เมตร	นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ
	เดินทน 3000 เมตร	นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ
	ว่ายน้ำ ผีเสื้อ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
	ว่ายน้ำ ฟรีสไตส์ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร	นางสาวฤทัยสันทัดวัฒนา
	ว่ายน้ำ กบ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
	ว่ายน้ำ ผลัดฟรีสไตล์ 4 x 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
	ว่ายน้ำ ผลัดผสม 4 x 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา
1 เหรียญเงิน	เปตอง ชายคู่	นายไพวัลย์ ดีเทียนอินทร์
1 เหรียญทองแดง	วิ่งผลัด 4 x 100 เมตร	นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ


การแข่งขันกีฬาบุคลากร สกอ.
ครั้งที่
35


การแข่งขันกีฬาบุคลากร สกอ.
ครั้งที่
35
4-11 มิถุนายน 2559


RMUTT 2016



คณะทำงานจัดทำ

หนังสือรายงานประจำปี 2559 สถาบันโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหิดล

ที่ปรึกษา :

❖ รศ. ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย	ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ
❖ ผศ. ดร.ชนิดา ปโชติการ	รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา
❖ ผศ. ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์
❖ นางสาวริญ เจริญศิริ	รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและแผน
❖ ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลห์	รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
❖ นางสาวพัชรา ตันติศิริคุณ	เลขานุการสถาบันโภชนาการ

คณะทำงาน :

❖ นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์	หัวหน้างานแผนและงบประมาณ
❖ นางสาวศุจินทรา สมประชา	หัวหน้างานบริการวิชาการ
❖ นายวิโรจน์ สันตยานนท์	หัวหน้างานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
❖ นายอำนาจ สมใจ	หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
❖ นางสาวณิชาภา กรศักยา	งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
❖ นางนิภาพรรณ ศรแก้ว	งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
❖ นางสาวนันทัชพร คงอำนาจ	งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
❖ นางศิริพร โกสุม	งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
❖ นางสาวชลธร เหมธานนท์	งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
❖ สาวภัสพร บุญศิริ	งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
❖ นางสาวฤทัย สันทัดวัฒนา	งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
❖ นางเพชรา เทพลิบ	งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
❖ นางสาวอรุณรัตน์ โพธิรัชต์	งานแผนและงบประมาณ
❖ นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์	งานแผนและงบประมาณ

ออกแบบปกและภาพกิจกรรม :

❖ นางกัลยา ศรีจันทร์	งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ

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