



สถาบันโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยมหิดล



# รายงานประจำปี ANNUAL REPORT 2562 2019

Institute of Nutrition, Mahidol University



## สารจากผู้อำนวยการ

รายงานประจำปีของสถาบันโภชนาการ จัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่สำคัญ ในแต่ละพันธกิจหลักเพื่อให้ทราบถึงผลการดำเนินงานของตามวิสัยทัศน์และยุทธศาสตร์ของสถาบันฯ โดยในปี 2562 มีผลสำเร็จหลัก โดยสรุปได้แก่

ด้านการวิจัย สถาบันฯ ได้รับงบประมาณเพื่อผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพสูงเป็นที่ยอมรับ ในระดับชาติและนานาชาติ จากแหล่งทุนต่างๆ ได้แก่ งบประมาณแผ่นดิน เงินรายได้มหาวิทยาลัย และหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน และหน่วยงานต่างประเทศ รวมทั้งสิ้น 62,431,409 บาท โดยงบประมาณส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐมากที่สุด ร้อยละ 47.01 มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 46 เรื่อง และเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการ 1.4 เรื่องต่อคน รวมทั้งมีงานวิจัยที่ผลักดันให้เกิดการออกกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบเป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเลขที่ 388 พ.ศ.2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายและมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 9 มกราคม 2562 เป็นต้นมา

ด้านการศึกษา สถาบันฯ ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนเพื่อสร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรมและสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชน สังคมในประเทศและนานาชาติ โดยมีผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (นานาชาติ) จำนวน 11 คน หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (นานาชาติ) จำนวน 11 คน และหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 คน

ด้านบริการวิชาการ สถาบันฯ ได้ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2562 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน 15,326,071 บาท จัดสรรเข้ารายได้สถาบันฯ จำนวน 10,633,533 บาท และให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการวิจัยแก่ภาคเอกชนเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 8.63 ล้านบาท นอกจากนี้ สถาบันฯ ยังได้ถ่ายทอดความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการสู่สาธารณะผ่านสื่อสาธารณะรูปแบบต่าง อาทิ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อออนไลน์ เป็นต้น เพื่อให้ประชาชนสามารถเข้าถึงข้อมูลบริการวิชาการได้อย่างทั่วถึง รวม 219 ครั้ง

ผลสำเร็จต่างๆ สามารถเกิดขึ้นได้นี้ เกิดจากความร่วมมือร่วมใจในการปฏิบัติหน้าที่ของทั้งผู้บริหาร คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ในทุกระดับชั้น เพื่อนำไปสู่ความก้าวหน้าอย่างต่อเนื่องและประโยชน์ของประเทศชาติ และสังคม อันเป็นเป้าหมายที่สำคัญที่สุดของสถาบันโภชนาการ



Chalut S.

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา)

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

มหาวิทยาลัยมหิดล

# สารบัญ

	หน้า
สารจากผู้อำนวยการ	
ประวัติความเป็นมาสถาบันโภชนาการ	1
แผนยุทธศาสตร์สถาบันโภชนาการ พ.ศ.2559-2562	2
โครงสร้างองค์กรและการบริหาร	7
รางวัล	13
รายงานผลการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์	
ยุทธศาสตร์ที่ 1 ความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	17
ยุทธศาสตร์ที่ 2 ความเป็นเลิศในการจัดการการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	33
ยุทธศาสตร์ที่ 3 ความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ	44
ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาคูณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะ ให้สูงขึ้นและความมั่นคงขององค์กร	62
คณะกรรมการจัดทำหนังสือรายงานประจำปี 2562	76

## ประวัติความเป็นมาสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการก่อตั้งมาจากปัญหาโภชนาการที่สำคัญของประเทศไทย คือ โรคขาดสารอาหารซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพของคนไทยจำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างจริงจัง โดยได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2520-2524) ด้วยลักษณะงานที่ต้องรับผิดชอบคือ การวิจัย การจัดการศึกษาและการฝึกอบรม รัฐบาลจึงเห็นชอบให้ตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการในมหาวิทยาลัยมหิดล มี ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี เป็นแกนนำสำคัญ ร่วมกับ ศ.พญ.สาคร ธนมิตร โดยนำความรู้และประสบการณ์ด้านโภชนาการมาศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง ระยะแรกใช้สถานที่ของศูนย์วิจัยคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็นสำนักงานชั่วคราว ต่อมาได้รับการก่อตั้งเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2520 (ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 94 ตอนที่ 8) มี ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก และในปี 2524 ได้สร้างอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการ ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และย้ายเข้าทำงานในปี 2529 โดยสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคาร เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2530



สถาบันฯ ดำเนินงานวิจัยทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชน จัดการเรียนการสอน จัดฝึกอบรมทั้งระดับประเทศและนานาชาติและให้บริการทางด้านวิชาการ ได้รับการยอมรับให้เป็น ศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) และศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) มีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการและมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการแก่ประเทศเพื่อนบ้านทำให้ปัญหาทุพโภชนาการของประเทศลดลง นอกจากนี้ยังให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์และเป็นหน่วยงานอ้างอิงในการศึกษาประสิทธิผลต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและบริการวิจัยสร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ตลอดจนให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ โดยผ่านศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ บทบาทในด้านการศึกษา วิจัยและการให้บริการทางวิชาการของสถาบันฯ ครอบคลุมทั้งด้านอาหารและโภชนาการตลอดวงจรชีวิตของมนุษย์และครอบคลุมเชื่อมโยงกับมิติทางสังคมและสิ่งแวดล้อม โดยการดำเนินงานอาศัยสมรรถนะหลักของนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญด้านเกษตร ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยา พิษวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน สาธารณสุขชุมชน การวางแผนด้านอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬา วิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ มานุษยวิทยา ศึกษาศาสตร์และการเผยแพร่ สื่อสารและพฤติกรรมศาสตร์

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการเปลี่ยนชื่อเป็น “สถาบันโภชนาการ” เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2552 ตามประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่องการจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ลงวันที่ 29 มิถุนายน 2552 เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ.2550 ที่ตั้งปัจจุบัน เลขที่ 999 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

# แผนยุทธศาสตร์

## สถาบันโภชนาการ พ.ศ.2559-2562

### ปรัชญา (Philosophy)

อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดี และเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน

### ปณิธาน (Determination)

สถาบันโภชนาการจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในระดับประเทศและระดับนานาชาติ

### วัฒนธรรมองค์กร (Organizational Culture)

มุ่งมั่นในการทำงาน ผลิตงานคุณภาพ รักองค์กร สามัคคีและมีน้ำใจเพื่อส่วนรวม

### วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับนานาชาติ ภายในปี พ.ศ.2564

### พันธกิจ (Mission)

- ❖ ดำเนินการวิจัยที่ได้มาตรฐานสากลบนพื้นฐานของสหวิทยาการ เพื่อสร้างองค์ความรู้ และการประยุกต์ความรู้ที่ตอบสนองต่อสังคมและเศรษฐกิจในการส่งเสริมงานด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและนานาชาติ
- ❖ สร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ มีจริยธรรมและสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชน สังคมในประเทศและนานาชาติ
- ❖ การให้บริการวิชาการเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการและถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการแก่ชุมชน สังคมในประเทศและนานาชาติโดยคำนึงถึงสาธารณประโยชน์เป็นที่ตั้ง
- ❖ สร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาทางวิชาการ

### ค่านิยมหลัก (Core Value)

- ❖ ความมุ่งมั่นในการทำงาน
- ❖ การผลิตงานคุณภาพ
- ❖ ความรักในองค์กร
- ❖ ความสามัคคีมีน้ำใจและทำงานเพื่อส่วนรวม

## วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ และมีศักยภาพในการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสุขภาพของประชาชน ชุมชน สังคม และเศรษฐกิจ

## กลยุทธ์

1. ผลักดันการผลิตผลงานวิจัยตามยุทธศาสตร์ชาติและนานาชาติด้านอาหารโภชนาการ และการกำหนดอาหารร่วมกับเครือข่าย
2. มุ่งเน้นผลิตผลงานวิจัยที่สามารถตีพิมพ์บทความวิชาการระดับนานาชาติ
3. สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของนักวิจัยรุ่นใหม่ให้สามารถผลิตผลงานและสร้างชื่อเสียงทั้งในระดับชาติและนานาชาติ
4. พัฒนาและปรับปรุงเครื่องมือและเทคโนโลยีในห้องปฏิบัติการให้ได้ตามมาตรฐานสากล และมีความปลอดภัย
5. สร้างความร่วมมือและส่งต่อผลงานวิจัยแก่ภาคเอกชนและอุตสาหกรรมเพื่อต่อยอดเป็นนวัตกรรม เทคโนโลยีและสินค้า

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
1. เงินสนับสนุนการวิจัย (ล้านบาท)	30	32	34	36
2. เงินรับจ้างวิจัย (ล้านบาท)	5	6	7	8
3. การตีพิมพ์บทความวิชาการในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (บทความ)	25	27	28	30
4. การตีพิมพ์บทความวิชาการในวารสารวิชาการระดับชาติ (บทความ)	5	5	5	5
5. ดัชนีการอ้างอิงผลงานวิจัยในช่วง 5 ปีย้อนหลัง (ครั้งต่อบทความ)	7	7	7	7
6. ผลงานวิจัยและวิชาการที่สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือองค์ความรู้ให้ภาครัฐหรือเอกชน (ผลงาน/โครงการ)	5	7	8	10
7. ผลงานวิจัยที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์เชิงสังคม เศรษฐกิจ และนโยบายระดับชาติ	2	3	4	5

**วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์**

เพื่อผลิตมหาบัณฑิตและดุษฎีบัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญเป็นที่ยอมรับและรองรับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตภายในประเทศและต่างประเทศ

**กลยุทธ์**

1. พัฒนาหลักสูตรตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานวิชาชีพ
2. ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในทุกหลักสูตร
3. พัฒนาระบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะและประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริงและการเรียนรู้นอกห้องเรียน
4. ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพด้านการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง
5. สนับสนุนการพัฒนาทักษะและประสบการณ์ทางวิชาการแก่นักศึกษาทั้งการศึกษาดูงานต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนนักศึกษาและอาจารย์กับสถาบันการศึกษาต่างประเทศ
6. ส่งเสริมการทำกิจกรรมพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตควบคู่กับทักษะวิชาการของนักศึกษาตามกรอบค่านิยมที่มหาวิทยาลัยมหิดลกำหนด

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
1. หลักสูตรที่ได้รับการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน AUN-QA (หลักสูตร)	-	-	1	1
2. หลักสูตรที่มีทั้งหมดได้รับการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (ร้อยละ)	100.00	100.00	100.00	100.00
3. นักศึกษาต่างชาติ Exchange Student (คน)	5	5	5	5
4. ความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรให้แก่นักศึกษา (คะแนน)	4.00	4.10	4.20	4.30
5. สัดส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาที่ตีพิมพ์/เผยแพร่ผลงานในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (ร้อยละ)	15.00	20.00	20.00	25.00
6. อัตราการได้งานทำตรงสายวิชาชีพประกอบอาชีพอิสระ หรือศึกษาต่อของบัณฑิตภายใน 1 ปี (ร้อยละ)	90.00	90.00	90.00	90.00
7. ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต (คะแนน)	4.00	4.10	4.20	4.30

## วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการและส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนและสังคม

## กลยุทธ์

1. พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 อย่างต่อเนื่อง
2. เพิ่มรายการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานให้มากขึ้นเพื่อเป็นทางเลือกสำหรับลูกค้า
3. ร่วมมือกับภาคเอกชน (อุตสาหกรรม) ในการทำงานวิจัย พัฒนาผลิตภัณฑ์และถ่ายทอดเทคโนโลยี
4. เพิ่มความร่วมมือในการทำงานวิจัยและวิชาการกับองค์กรหรือหน่วยงานในประเทศและต่างประเทศ
5. บริการจัดฝึกอบรมด้านอาหารและโภชนาการแก่หน่วยงานต่างประเทศและร่วมทำงานวิจัยและบริการวิชาการร่วมกัน
6. ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีจากการวิจัยให้ประชาชนและชุมชนรอบมหาวิทยาลัยเพื่อสร้างความเข้มแข็งของชุมชน
7. ร่วมกับสื่อมวลชนแขนงต่างๆ เพื่อนำความรู้ทางวิชาการที่ถูกต้องและเป็นกลางสู่ประชาชนและสังคม

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
1. หน่วยบริการทั้งหมดที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล (ร้อยละ)	100.00	100.00	100.00	100.00
2. รายการทดสอบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 (รายการ)	1	1	1	1
3. ผลตอบแทนจากการให้บริการวิชาการ (ล้านบาท)	5.0	5.5	6.0	6.5
4. ความร่วมมือทางวิชาการกับองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศ (ฉบับ)	1	1	1	1
5. โครงการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่ดำเนินการร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศ (โครงการ)	3	3	4	5
6. โครงการบริการวิชาการที่มุ่งให้บริการแก่ประชาชนในชุมชนรอบมหาวิทยาลัย (โครงการ)	5	5	7	9
7. การเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อสาธารณะ (เรื่อง)	100	150	170	200

## ยุทธศาสตร์ที่ 4

# พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะให้สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร

## High Performance and Sustainable Organization

### วัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

เพื่อยกระดับคุณภาพการบริหารจัดการองค์กรด้านงบประมาณ บุคลากร และทรัพยากรที่เป็นเลิศ มีธรรมาภิบาล มีสมรรถนะและผลผลิตที่สูงขึ้นและพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนบนพื้นฐานการมีบุคลากรที่มีคุณภาพและมีความผูกพันต่อองค์กร

### กลยุทธ์

- ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพและความก้าวหน้าในสายอาชีพของบุคลากรทุกสายงาน
- พัฒนาระบบสวัสดิการที่เหมาะสมและทั่วถึงแก่บุคลากรทุกระดับ
- ส่งเสริมกิจกรรมสร้างความสุขและความสัมพันธ์ของบุคลากรต่อเนื่อง
- บริหารจัดการการใช้จ่ายงบประมาณให้เกิดความคุ้มค่าสูงสุด
- พัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อใช้ตัดสินใจและให้บริการที่ดี
- ผลักดันสถาบันฯ ให้เป็นองค์กรสีเขียว (Green Organization)

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย			
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
1. บุคลากรได้รับการปรับตำแหน่งสูงขึ้น (คน)	2	2	3	3
2. ความผูกพันต่อองค์กรแก่บุคลากร (คะแนน)	3.85	4.00	4.00	4.00
3. ความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนในการทำงานและการเรียนรู้แก่บุคลากรและนักศึกษา (คะแนน)	3.85	4.00	4.00	4.00
4. อัตราผลกำไรสุทธิจากการบริหารงาน (ร้อยละ)	2.00	2.50	3.00	4.00
5. ลดปริมาณการใช้พลังงานและก๊าซเรือนกระจก (ร้อยละ)	5.00	5.00	5.00	2.00
6. คะแนนประเมินตามเกณฑ์คุณภาพ EdPEx (คะแนน)	200	225	250	275

## โครงสร้างองค์กรและการบริหาร

### ทำเนียบผู้อำนวยการ



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี

พ.ศ.2521-2530



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิงคุณสาคร อนุมัติ

พ.ศ.2530-2534



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันศิริรินทร์

พ.ศ.2534-2542



รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต

พ.ศ.2542 - 2546



รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร อุดมเกษมาลี

พ.ศ.2546-2550



ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต

พ.ศ.2550-2558



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย

พ.ศ.2558-2562



รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา

พ.ศ.2562-ปัจจุบัน

ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ (20 ตุลาคม 2558 – 19 ตุลาคม 2562)



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย  
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



นางสาวริญู เจริญศิริ  
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและแผน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์  
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์



รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์  
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีร์ชนัน  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์

## ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ (20 ตุลาคม 2562 – 19 ตุลาคม 2566)



รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา  
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีร์ชนัน  
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ  
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา



รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์  
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากร  
และสิ่งแวดล้อม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม

## หัวหน้ากลุ่มวิชา/ หัวหน้าศูนย์ /หัวหน้างาน



รองศาสตราจารย์ ดร.พรรัตน์ สินชัยพานิช  
หัวหน้ากลุ่มวิชาอาหาร



นางวันเพ็ญ วิมลพีรพัฒน์  
หัวหน้ากลุ่มวิชาโภชนาการ



รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัทธิ ศานติวรางคณา  
หัวหน้าศูนย์นวัตกรรม  
และการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ  
(7 สิงหาคม 2556 - 19 ตุลาคม 2562)



นางสาวพัชรา ตันติศิริคุณ  
เลขานุการสถาบันโภชนาการ



นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์  
หัวหน้างานแผนและงบประมาณ



นางมะลิวรรณ ชาติสุวรรณ  
หัวหน้างานบริหารและทรัพยากรบุคคล



นายอำนาจ สมใจ  
หัวหน้างานสื่อสารองค์กร  
และสารสนเทศ



นายวิโรจน์ สันตยานนท์  
หัวหน้างานวิศวกรรม  
และอาคารสถานที่



นางสาวศุจินตรา สมประชา  
หัวหน้างานบริการวิชาการ

## คณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ

(วาระการดำรงตำแหน่งตั้งแต่วันที่ 10 มีนาคม พ.ศ.2561 – 19 ตุลาคม พ.ศ.2562)

### กรรมการโดยตำแหน่ง

- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย  
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ
- ❖ นางสาวริญา เจริญศิริ  
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและแผน
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์  
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์
- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์  
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม

### กรรมการโดยการเลือกตั้งจากคณาจารย์ประจำ

- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริญรัชต์ ธนวิญญ์ภักดี
- ❖ อาจารย์ ดร.มลฤดี สุขประสารทรัพย์
- ❖ อาจารย์ ดร.วีรยา การพานิช

### กรรมการโดยการเลือกตั้งจากบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ

- ❖ นางวันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา
- ❖ นายเกรียงไกร วาสนจิตต์

### กรรมการจากผู้แทนหลักสูตร

- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.แพทย์หญิงณลินี จงวิริยะพันธุ์  
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร  
วท.ม. สาขาวิชาโภชนศาสตร์ และหลักสูตร  
ปร.ด. สาขาวิชาโภชนศาสตร์ โครงการร่วม  
คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามธิบดีและ  
สถาบันโภชนาการ
- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่  
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.ม.  
สาขาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหาร  
ปลอดภัย
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ  
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.ม.  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อ  
โภชนาการ
- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.วันทนี เกரியสินยศ  
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.ม.  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

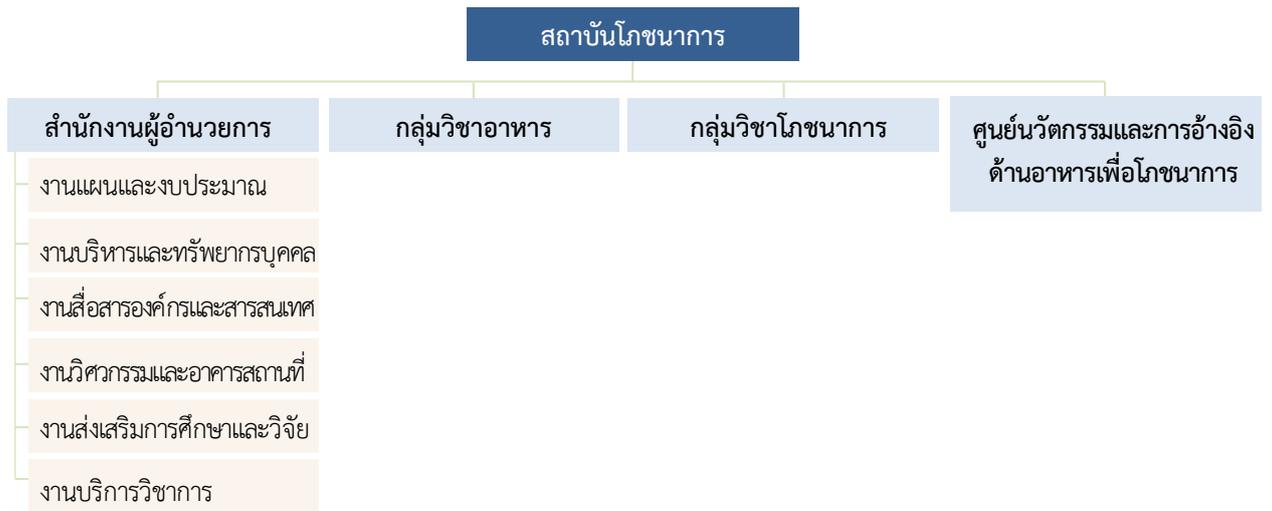
### กรรมการโดยการเลือกตั้งจากบุคลากรสายสนับสนุนทั่วไป

- ❖ นายอำนาจ สมใจ
- ❖ นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์

### เลขานุการคณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ

- ❖ นางสาวพัชรา ตันตศิริคุณ

## โครงสร้างองค์กร



## โครงสร้างการบริหาร (20 ตุลาคม 2558-19 ตุลาคม 2562)



## รางวัล

### ระดับนานาชาติ



ผศ.ดร.ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม

รางวัล Malaspina Scholar Award ในการประชุม ILSI Annual Meeting 2019 ณ Wyndham Grand Clearwater Beach Hotel Clearwater Beach, Florida.



นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท สาขาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย

รางวัลชนะเลิศลำดับที่ 2 จากการแข่งขันตอบปัญหาเนื่องในวันอาหารปลอดภัยโลก (World food safety day) ณ FAO Regional office for Asia and the Pacific, Bangkok, Thailand

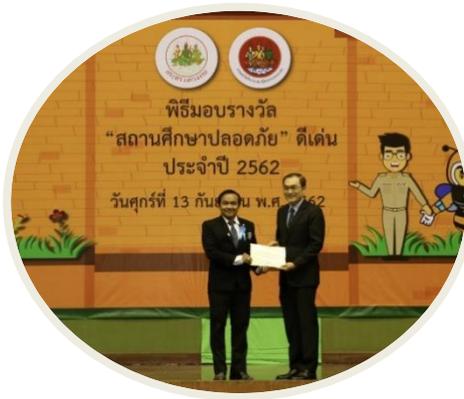


น.ส.นัทธรา เนติน้อย

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

รางวัล Young Scientist Award of Best Oral Presentation from U.S. Dairy Export Council จากการประชุม Asian Congress of Nutrition (ACN) 2019 ประเทศอินโดนีเซีย

## ระดับประเทศ



### สถาบันโภชนาการ

รางวัล "สถานศึกษาปลอดภัย" ดีเด่น ประจำปี 2562 ปีที่ 3 ติดต่อกัน จากกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน



### ศ.ดร.วิสิฐ จะวะสิต

รางวัล โล่สามศร รางวัลเกียรติยศ สำหรับบุคคลที่ได้บำเพ็ญประโยชน์ แก่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช ในโอกาสวันคล้ายวันสถาปนามหาวิทยาลัยฯ ครบ 41 ปี



### นายบุญเลิศ นารีไผ่

รางวัล ข้าราชการพลเรือนดีเด่น (ครูทองคำ) ประจำปี 2562 จากสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน



### ผศ.ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล

รางวัล Ajinomoto Young Researcher Award 2019 ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 13

## ระดับมหาวิทยาลัย



### สถาบันโภชนาการ

รางวัล "ห้องปฏิบัติการต้นแบบด้านมาตรฐานความปลอดภัย ตามมาตรฐาน ESPReI"

จาก ศ.นพ.บรรจง มไหสวริยะ รักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล จากงาน Safety day



### ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี

ศ.เกียรติคุณ พญ.คุณสาคร ธนमितต์

ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์

รศ.ดร.เอมอร อุดมเกษมาลี

รางวัลบุคลากรต้นแบบและรางวัลปูชนียบุคคล

งานครบรอบ 50 ปี วันพระราชทานนาม

131 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล



### นพ.ต่อศักดิ์ ทิพย์ไพโรจน์

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ

รางวัล วิทยานิพนธ์ดี (Distinguished Thesis Award 2018)



### ศ.ดร.วิสิฐ จະวะสิต

รางวัล คนดีศรีมหิดล ประจำปี 2561



### น.ส.รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์

ผศ.ดร.ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม

ผศ.ดร.สิติมา จิตตินันทน์

นางอรวรรณ เกตุวัลท์

น.ส.อรุณรัตน์ โพธิ์รัชต์

นายบุญเลิศ นารีไผ่

รางวัลบุคลากรดีเด่น มหาวิทยาลัยมหิดล



## รายงานผลการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์

- ยุทธศาสตร์ที่ 1 ความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 ความเป็นเลิศในการจัดการการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 ความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ
- ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะให้สูงขึ้นและความมั่นคงขององค์กร



# ยุทธศาสตร์ที่ 1

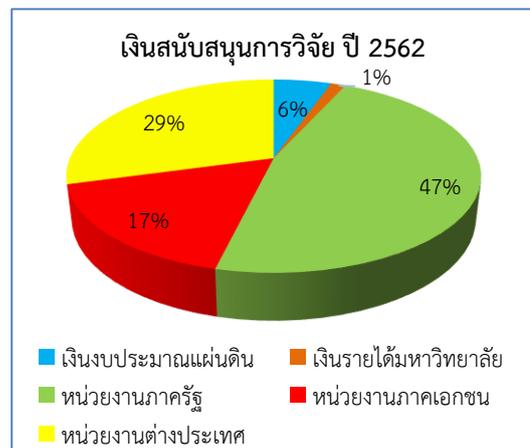
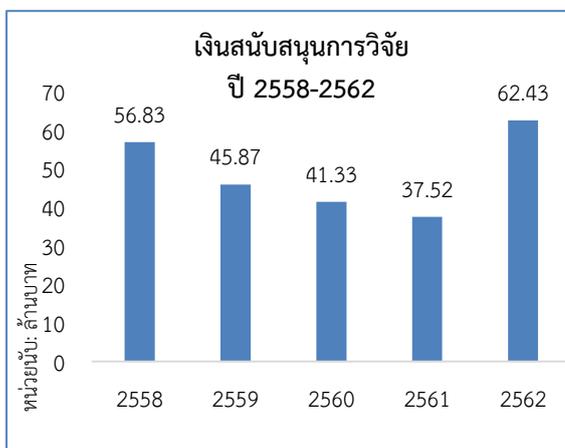
## ความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ

### งบประมาณการวิจัย

สถาบันโภชนาการได้รับงบประมาณเพื่อผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพสูงเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ จากแหล่งทุนต่างๆ ได้แก่ เงินงบประมาณแผ่นดิน เงินรายได้มหาวิทยาลัย และหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน และหน่วยงานต่างประเทศ รวมทั้งสิ้น 62,431,409 บาท โดยงบประมาณส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐมากที่สุด ร้อยละ 47.01 ดังนี้

หน่วยนับ: บาท

แหล่งทุน	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
ภายในมหาวิทยาลัย	3,231,650	200,000	250,000	8,005,500	4,225,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	2,150,000	-	-	-	3,371,000
เงินรายได้มหาวิทยาลัย	1,081,650	200,000	250,000	8,005,500	854,000
ภายนอกมหาวิทยาลัย	53,599,760	45,668,355	41,083,461	29,518,382	58,206,409
หน่วยงานภาครัฐ	37,635,163	34,322,330	32,818,852	17,160,426	29,347,734
หน่วยงานภาคเอกชน	15,421,824	8,146,025	5,963,900	8,474,740	10,576,225
หน่วยงานต่างประเทศ	542,773	3,200,000	2,300,709	3,883,216	18,282,450
รวมทั้งสิ้น	56,831,410	45,868,355	41,333,461	37,523,882	62,431,409



## โครงการวิจัยที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2562

### ทุนวิจัยจากเงินงบประมาณแผ่นดิน

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
มหาวิทยาลัยมหิดล	1. ไข้แด้งกั้บกลไกการเพิ่ม HDL และพันธุกรรมที่เกี่วข้องในคนอ้วนลงพุง (แผนบูรณาการ: ภาวะโภชนาการต่อสมดุลน้ำตาลและไขมันในกลุ่มเมตาบอลิซินโดรม และทุพโภชนาการ)	ผศ.ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
มหาวิทยาลัยมหิดล	2. ผลของการบริโภคทุเรียนพันธุ์ที่ได้รับคัดเลือกในปริมาณที่แตกต่างกันต่อการตอบสนองของระดับน้ำตาลและอินซูลินในเลือดในผู้ที่มีสุขภาพดีทั่วไปและผู้ที่เป็นเบาหวานชนิดที่ 2 (แผนบูรณาการ: ทุเรียนพื้นบ้านเพื่อชุมชนที่มั่นคง)	รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์

### ทุนวิจัยจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยมหิดล

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
ทุนโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริมหาวิทยาลัยมหิดล (อพ.สธ.)	1. การสำรวจและการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของพืชอาหารท้องถิ่น บริเวณเขื่อนศรีนครินทร์ จังหวัดกาญจนบุรี	รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์
ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล	2. ผลของสารให้ความหวาน และไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ และวิทยาการระเหยของน้ำฝรั่ง	นางนภัสสร เพ็ญสุระ
ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล	3. การพัฒนารูปแบบการสร้างความรู้ความเข้าใจด้านโภชนาการโดยอาศัยวิธีการทางวิทยาศาสตร์เพื่อส่งเสริมการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหารในกลุ่มวัยเด็กตอนปลาย	ดร.ปัทมาภรณ์ จุมปา

### ทุนวิจัยจากหน่วยงานภาครัฐ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	1. นวัตกรรมอาหารลดสารก่อมะเร็งที่เกิดจากการต้มแอลกอฮอล์	ผศ.ดร.ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	2. การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2 : ผลกระทบอาหารแห้งจากกลุ่มปลา กลุ่มที่ 30	อ.ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	3. การดัดแปรการย่อยของไขมันในระบบขนส่งชนิดคอลลอยด์แบบเดี่ยวและผสมโดยใช้นาโนเซลลูโลส	ผศ.ดร.ธัญญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์
สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)	4. การศึกษาปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสมบัติในการต้านโรคอัลไซเมอร์ของลูกหม่อนหลากหลายสายพันธุ์จากศูนย์อนุรักษ์พันธุ์หม่อน จังหวัดกาญจนบุรี เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน	ผศ.ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล
สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)	5. คุณค่าทางโภชนาการและสมบัติเชิงสุขภาพของผักอินทรีย์ 4 สายต้นจากพื้นที่	ผศ.ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
	ศูนย์อนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (พอ.สธ.)	
สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)	6. การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากน้อยหน้าเครือเพื่อลดความเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด	ผศ.ดร.เขาวานี ชูพิริขันธ์
สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)	7. การเผยแพร่ความรู้การวิจัยด้านโภชนาการสารออกฤทธิ์ชีวภาพและสมบัติเชิงสุขภาพของเห็ดกินได้ในจังหวัดอำนาจเจริญผ่านทางการ์ตูนเกมส์การศึกษา	ผศ.ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์
สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	8. ผลการกินผงรำข้าวที่ผ่านการสกัดน้ำมันเพื่อยับยั้งมะเร็งลำไส้ใหญ่ในเซลล์และในสัตว์ทดลองและลดกระบวนการอักเสบในผู้ป่วยลำไส้ใหญ่อักเสบเรื้อรัง	รศ.ดร.เอกราช เกตวัลท์
สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบของน้ำส้มชาหมักและ functional drink จาก ชาเมี่ยง	ผศ.ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์
สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	10. สภาวะที่เหมาะสมในการวางจำหน่ายข้าวโพดหวานพิเศษสีแดงราชินีพร้อมบริโภค (ทับทิมสยาม)	น.ส.จันทิมา โพธิ
สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	11. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างตัดแปงเนื้อสัมผัสชนิดพร้อมรับประทานที่มีกรดอะมิโนชนิดโซ่กิ่งสูง เพื่อส่งเสริมสุขภาพกล้ามเนื้อของผู้สูงอายุไทย	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	12. คุณภาพและความปลอดภัยของแมลงในประเทศไทยเพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารและการบริโภคอย่างยั่งยืน	อ.ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์
สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	13. การศึกษาลักษณะเฉพาะและสมบัติเชิงสุขภาพของทุเรียนปรับปรุงสายพันธุ์เปรียบเทียบกับพันธุ์การค้าและพันธุ์ต่างประเทศเพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์	ผศ.ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	14. การปกป้องเซลล์ประสาทและกลไกระดับโมเลกุลของผลมะเกี๋ยง โดยผ่านวิธีการกระตุ้นการมีชีวิตอยู่รอดและยืดอายุของเซลล์และการยับยั้งการตายแบบอะพอโทซิสภายใต้ภาวะ oxidative stress	อ.ดร.มลฤดี สุขประสารทรัพย์
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	15. ประโยชน์เชิงสุขภาพและสภาวะการเก็บรักษาของน้อยหน้าเครือ	ผศ.ดร.ณัฐิรา อ่อนน้อม
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	16. การพัฒนาฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของไทยอย่างเป็นระบบ โดยเน้นอาหารที่เป็นแหล่งของวิตามินดี	รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	17. การประมวลและจัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิตผักและผลไม้สด (คัดและบรรจุ) และฐานข้อมูลผลการเฝ้าระวังผักและผลไม้สด ณ สถานที่ผลิตและจำหน่าย (คัดและบรรจุ)	นางวันเพ็ญ วิมลพิริพัฒนา
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	18. ถอดบทเรียนต้นแบบจังหวัดผักและผลไม้ปลอดภัย (Best Practice Model) เพื่อศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย (ผักและผลไม้ปลอดภัย)	รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	19. สํารวจสถานการณํและทบทวนขอมูลความปลอดภยเกี่ยวกับสารสํกตที่ใชในอาหารเพื่อรองรับการพัฒนาขอกําหนดการเติมสารอาหารและสารสํกต (fortification) ในอาหาร (ระยะที่ 1)	รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	20. ศึกษาสถานการณํการปนเปอนโลหะหนักในเกลือบริโภค	ผศ.ดร.ปริญรชต ฌนวิฑูรทภคคี
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)	21. การประเมินการได้รับแรคโทพามีนจากการบริโภคอาหารที่มีเครื่องในสุกรปริมาณสูง	ผศ.ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์
สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.)	22. การพัฒนาการใช้เทคนิคกักเก็บสารสําคัญและการพรีชดรายเพื่อคงสภาพสารอาหารในผลิตภัณฑ์สำหรับกลุ่มคนเฉพาะเจาะจง	ผศ.ดร.ธัญญลิน วิญญูประสิทธิ์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น	23. การพัฒนาเครื่องต้มเพื่อสุขภาพแบบผงจากสารสกัดไขมันสําคัญ ปีที่ 2	อ.ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์
สำนักงานทันตสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	24. โครงการสํารวจพฤติกรรมการบริโภคในการบริโภคเครื่องดื่มรสหวานภายในและบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัย: กรณีศึกษาตำบลศาลายา	น.ส.อชิรญา คำจันทร์ศุภสิน
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)	25. การส่งเสริมการผลิตปลาร้าที่มีโซเดียมลดลงตามภูมิปัญญาท้องถิ่น	น.ส.จันทิมา โพธิ์

### ทุนวิจัยจากหน่วยงานภาคเอกชน

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
มูลนิธิอายิโนะโมะโต๊ะ	1. อายิโนะโมะโต๊ะเพื่อเด็กไทย ก้าวไกลโภชนาการสร้างชาติ ปี 2	ผศ.ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
บริษัท ปัญญาพินิต จำกัด	2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่รํงนํกเสริมสารอาหาร	ผศ.ดร.ธัญญลิน วิญญูประสิทธิ์
บริษัท ฮาร์ทเมต เรซิพี จำกัด	3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางสายยางชนิดพร้อมใช้	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
ร้านมดไทย	4. การหาสารยึดเกาะที่เหมาะสมในการพัฒนาขนมธัญพืชมั่งสวิรติ	น.ส.ศศิอำไพ พดุมิพรธานี
ลํมลิทธิโชค	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นหอมดอง	น.ส.ศศิอำไพ พดุมิพรธานี
บริษัท เบสท์ ออนโทสต์ตอรี จำกัด (ไทยแลนด์)	6. การยึดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สเปรด	น.ส.ศศิอำไพ พดุมิพรธานี
บริษัท ซีพีเมจิ จำกัด	7. การประเมินประสิทธิผลของโยเกิร์ตเมจิบัลแกเรียต่อการเพิ่มจุลินทรีย์ที่ดีในลำไส้การขับถ่ายและอารมณ์ในผู้หญิงที่มีปัญหาท้องผูก	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
สมาคมอุตสาหกรรมเครื่องต้มไทย	8. การศึกษาข้อมูลสำหรับการประเมินความปลอดภัยเพื่อใช้ในการประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการรีไซเคิลพลาสติก	รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
ทุน nestle nutrition research award 2561 สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	9. การศึกษาการใช้พลังงานและความต้องการพลังงานพื้นฐานต่อวันในกลุ่มคนไทยวัยทำงานที่มีพฤติกรรมเนือยนิ่ง	นางพิมพ์นภาณัท ศรีดอนไม่
บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด	10. รวมพลังเพื่อเด็กสุขภาพดี (United For Healthier Kids: U4HK)	ผศ.ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด	11. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เจลเพิ่มพลังงาน	ผศ.ดร.ธัญญ์ณลิน วิทยุประสิทธิ์
บริษัท ซีพี ฟู้ดแล็บ จำกัด	12. การทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสของ ผลิตภัณฑ์ข้าวต้มสำเร็จรูปที่มีสารอาหาร ครบถ้วนสำหรับผู้สูงอายุที่สูญเสียฟัน	น.ส.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง
บริษัท เอเชียติคอุตสาหกรรมเกษตร จำกัด	13. การพัฒนาสูตรน้ำมัน high-MCT จาก น้ำมันมะพร้าว	ผศ.ดร.วรางคณา ศรีจันทน์
Mega lifesciences public company limited	14. Study on postprandial glycemc response of Glucomeal in type 2 diabetes	รศ.ดร.วันทนี เกரியสินยศ
Mega Malee Company Ltd.	15. A Blinded Block-Randomized Placebo-Controlled Trial for Efficacy of a Fruit and Vegetable Juice (red grape, mulberry, beetroot) Mixed with Herbs on Liver Markers and Fatigue symptoms in Healthy Volunteers with Elevated Alanine Aminotransferase (ALT) Levels	ผศ.ดร.ทพญ.ศุภพร ตราชูธรรม
บริษัท ออแกนิก โซลูชั่น กรุ๊ป จำกัด	16. การพัฒนาหลอดดูดน้ำจากแป้งข้าว	ผศ.ดร.วรางคณา ศรีจันทน์
บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)	17. การให้คำปรึกษาในการจัดเมนูอาหาร เดลิเวอรี่	น.ส.ศศิอาไพ พงคิพธรานี

### ทุนวิจัยจากหน่วยงานต่างประเทศ

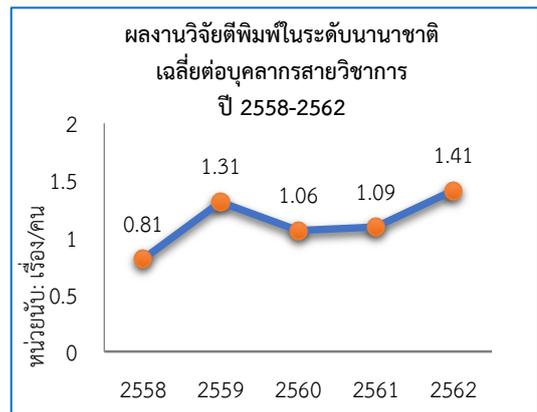
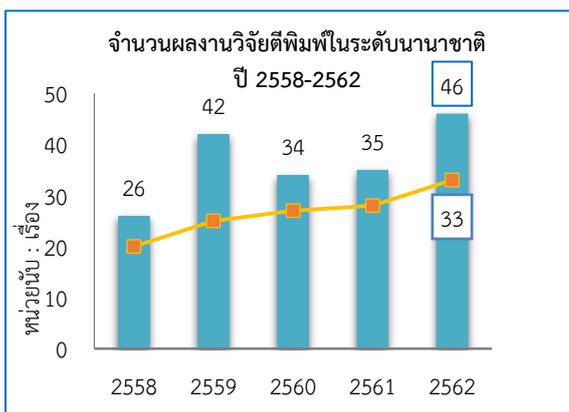
แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
International Atomic Energy Agency (IAEA)	1. Bioavailability of Protein in Mungbean Meal total 40000 euro อัตราครั้งแรก 40 บ./euro	รศ.ดร.วันทนี เกரியสินยศ
The Japan Society for the Promotion of Science (JSPS)	2. Study on gustatory-salivary reflex among healthy subjects with different taste thresholds	ผศ.ดร.ทพญ.ศุภพร ตราชูธรรม
Swiss Federal Institute of Technology (ETH) Zurich, Switzerland	3. การประเมินความต้องการธาตุเหล็กของทารกโดยใช้ สารอนุกรมชาติของธาตุเหล็ก	ดร.สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์
Swiss Federal Institute of Technology (ETH) Zurich, Switzerland	4. การศึกษารูปแบบการเสริมยาเม็ดธาตุเหล็กที่เหมาะสม สำหรับหญิงมีครรภ์โดยใช้ระดับ hepcidin ในน้ำเลือดและ อนุกรมชาติของธาตุเหล็ก	ดร.สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์
Bonn of University, Germany	5. Processing of edible insects for improved nutrition – Procinut อัตราแลก ณ 071019 33.42 บ./euro	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome, Italy	6. Surveys of Food Waste in Processing, Distribution and Retail in five sub-sectors	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
The Border Consortium (TBC)	7. การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลการสำรวจ โภชนาการในเด็กผู้พลัดถิ่นในศูนย์พักพิงชั่วคราวตาม แนวชายแดนไทย-พม่า ปี 2562	นางวันเพ็ญ วัฒนพิรพัฒนา
The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome, Italy	8. Determination of Energy Expenditure of Infants and Young Children (6-24 months old) in Asia using the Doubly-Labelled Water (DLW) Technique	ผศ.ดร.ทิพวัลย์ พงษ์เจริญ
World Health Organization	9. To develop of nutrient profile models for implementing population-based actions to promote healthy diets	รศ.ดร.วันทนี เกரியสินยศ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
World Health Organization	10. Assessment of Commercial Complementary Foods in South -East Asia (SEAR); Data Collection and Analysis from Thailand	รศ.ดร.วันทนี เกียรติสินยศ
Food Industry Asia Reg Singapore	11. Self-assessment Tool to Promote Nuteition Education in the Community for “Nutri-Teachers”	ศ.ดร.วิสิฐ จະวะสิต
Nutribay Company Limited	12. Development of Nutritious Tube Feeding Diet Using Water Spray Retort	น.ส.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง
Nutrition Society of Malaysia	13. Healthy Cooking with Oats,Volume. 3	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา

## ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

### ระดับนานาชาติ

สถาบันฯ ตั้งเป้าหมายผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 33 เรื่อง และเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการเท่ากับ 1.0 เรื่องต่อคน ผลลัพธ์ คือ มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 46 เรื่อง และเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการ 1.4 เรื่องต่อคน สรุปได้ดังแผนภูมิดังนี้



### รายชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

ลำดับ	ชื่อผลงาน
1.	Kidokoro, T., Suzuki, K., Naito, H., Balasekaran, G., Song, J.K., Park, S.Y., Liou, Y.M., Lu, D., Poh, B.K., Kijboonchoo, K., Hui, S.S.-C. Moderate-to-vigorous physical activity attenuates the detrimental effects of television viewing on the cardiorespiratory fitness in Asian adolescents: The Asia-fit study (2019) BMC Public Health, 19 (1), art. no. 1737.
2.	Prachansuwan, A., Kriengsinyos, W., Judprasong, K., Kovitvadh, A., Chundang, P. Effect of different pre-boiling treatment on in vitro protein and amino acid digestibility of mung beans [Vigna radiata (L.) Wilczek] (2019) Malaysian Journal of Nutrition, 25 (3), pp. 361-375.
3.	De Silva, A., Untoro, J., Blankenship, J., Udomkesmalee, E. Regional Overview on Maternal Nutrition and Examples of Health System Programme and Policy Responses: Asia and the Pacific (2019) Annals of Nutrition and Metabolism, 75 (2), pp. 131-134.

ลำดับ	ชื่อผลงาน
4.	Jensen, H.T., Keogh-Brown, M.R., Shankar, B., Aekplakorn, W., Basu, S., Cuevas, S., Dangour, A.D., Gheewala, S.H., Green, R., Joy, E., Rojroongwasinkul, N., Thaiprasert, N., Smith, R.D. International trade, dietary change, and cardiovascular disease health outcomes: Import tariff reform using an integrated macroeconomic, environmental and health modelling framework for Thailand (2019) <i>SSM - Population Health</i> , 9, art. no. 100435.
5.	Welch, V.A., Ghogomu, E., Hossain, A., Riddle, A., Gaffey, M., Arora, P., Dewidar, O., Salaam, R., Cousens, S., Black, R., Hollingsworth, T.D., Horton, S., Tugwell, P., Bundy, D., Castro, M.C., Elliott, A., Friis, H., Le, H.T., Liu, C., Rousham, E.K., Rohner, F., King, C., Sartono, E., Supali, T., Steinmann, P., Webb, E., Wieringa, F., Winnichagoon, P., Yazdanbakhsh, M., Bhutta, Z.A., Wells, G. Mass deworming for improving health and cognition of children in endemic helminth areas: A systematic review and individual participant data network meta-analysis (2019) <i>Campbell Systematic Reviews</i> , 15 (4), art. no. e1058.
6.	Ngamlerst, C., Udomkasemsab, A., Kongkachuichai, R., Kwanbunjan, K., Chupeerach, C., Prangthip, P. The potential of antioxidant-rich Maoberry ( <i>Antidesma bunius</i> ) extract on fat metabolism in liver tissues of rats fed a high-fat diet (2019) <i>BMC Complementary and Alternative Medicine</i> , 19 (1), art. no. 294.
7.	Kampanit, W., Benjapong, W., Srianujata, S., Rojroongwasinkul, N., Tanaviyutpakdee, P., Sakolkittinapakul, J., Poowanatien, A., Jatutipsompol, C., Jayasena, V. Cultivation practice on nitrate, lead and cadmium contents of vegetables and potential health risks in children (2019) <i>International Journal of Vegetable Science</i> , 25 (6), pp. 514-528.
8.	Tangpanithandee, N., On-Nom, N., Srichamnong, W. Effect of vegetable oil blending on acrylamide during potato deep-frying (2019) <i>Malaysian Applied Biology</i> , 48 (4), pp. 47-51.
9.	Naprasert, J., Suttisansanee, U., Kemsawasd, V. Single and mixed lactic acid bacteria culture fermentation in red bean milk for development of a functional beverage (2019) <i>Malaysian Applied Biology</i> , 48 (4), pp. 139-145.
10.	Chirdkiasak, M., Sranacharoenpong, K., Churak, P., Praditsorn, P. Thai diabetes prevention education program: development and validation of the Thai physical activity questionnaire for at-risk people (2019) <i>Journal of Public Health (Germany)</i> , 27 (5), pp. 659-667.
11.	Kemsawasd, V., Chaikham, P. Beneficial effectiveness of probiotic-low-fat ice cream containing krueo ma noy ( <i>Cissampelos pareira</i> L.) gum on colon microbiome under a dynamic gut model (2019) <i>Food Research</i> , 3 (5), pp. 428-440.
12.	Sorasitthyanukarn, F.N., Muangnoi, C., Thaweeseest, W., Rojsitthisak, P., Rojsitthisak, P. Enhanced cytotoxic, antioxidant and anti-inflammatory activities of curcumin diethyl disuccinate using chitosan-tripolyphosphate nanoparticles (2019) <i>Journal of Drug Delivery Science and Technology</i> , 53, art. no. 101118, .
13.	Tarapan, S., Matangkasombut, O., Trachootham, D., Sattabanasuk, V., Talungchit, S., Paemuang, W., Phonyiam, T., Chokchaitam, O., Mungkung, O.-O., Lam-ubol, A. Oral <i>Candida</i> colonization in xerostomic postradiotherapy head and neck cancer patients (2019) <i>Oral Diseases</i> , 25 (7), pp. 1798-1808.
14.	Udomkun, P., Tirawattanawanich, C., Ilukor, J., Sridonpai, P., Njukwe, E., Nimbona, P., Vanlauwe, B. Promoting the use of locally produced crops in making cereal-legume-based composite flours: An assessment of nutrient, antinutrient, mineral molar ratios, and aflatoxin content (2019) <i>Food Chemistry</i> , 286, pp. 651-658.
15.	Welch, V.A., Hossain, A., Ghogomu, E., Riddle, A., Cousens, S., Gaffey, M., Arora, P., Black, R., Bundy, D., Castro, M.C., Chen, L., Dewidar, O., Elliott, A., Friis, H., Hollingsworth, T.D., Horton, S., King, C.H., Thi, H.L., Liu, C., Rohner, F., Rousham, E.K., Salam, R., Sartono, E., Steinmann, P., Supali, T., Tugwell, P., Webb, E., Wieringa, F., Winnichagoon, P., Yazdanbakhsh, M., Bhutta, Z.A., Wells, G.A. Deworming children for soil-transmitted helminths in low and middle-income countries: systematic review and individual participant data network meta-analysis (2019) <i>Journal of Development Effectiveness</i> , 11 (3), pp. 288-306.

ลำดับ	ชื่อผลงาน
16.	Jantrapirom, S., Nimlamool, W., Temviriyankul, P., Ahmadian, S., Locke, C.J., Davis, G.W., Yamaguchi, M., Noordermeer, J.N., Fradkin, L.G., Potikanond, S. Dystrobrevin is required postsynaptically for homeostatic potentiation at the Drosophila NMJ (2019) <i>Biochimica et Biophysica Acta - Molecular Basis of Disease</i> , 1865 (6), pp. 1579-1591.
17.	Chavasit, V., Photi, J., Kriengsinyos, W., Ditmetharaj, M., Preecha, S., Tontisirin, K. Overcoming the Trans Fat Problem in Thailand (2019) <i>Current Developments in Nutrition</i> , 3 (6), art. no. nzz045.
18.	Chamchan, R., Charoenkiatkul, S., Thiyajai, P., Suwanwattana, W., Suttisansanee, U., Srichamnong, W., On-Nom, N. Development of dried chili paste with added indigenous herbs from conserved area of plant genetic conservation at Kanchanaburi Province (2019) <i>Walailak Journal of Science and Technology</i> , 16 (5), pp. 361-368.
19.	Tippairote, T., Temviriyankul, P., Benjapong, W., Trachootham, D. Prevalence and Factors Associated with High Levels of Aluminum, Arsenic, Cadmium, Lead, and Mercury in Hair Samples of Well-Nourished Thai Children in Bangkok and Perimeters (2019) <i>Biological Trace Element Research</i> , 188 (2), pp. 334-343.
20.	Gomez, C., Muangnoi, C., Sorasitthyanukarn, F.N., Wongpiyabovorn, J., Rojsitthisak, P., Rojsitthisak, P. Synergistic effects of photo-irradiation and curcumin-chitosan/alginate nanoparticles on tumor necrosis factor-alpha-induced psoriasis-like proliferation of keratinocytes (2019) <i>Molecules</i> , 24 (7), art. no. 1388.
21.	Jain, S., Winuprasith, T., Suphantharika, M. Design and synthesis of modified and resistant starch-based oil-in-water emulsions (2019) <i>Food Hydrocolloids</i> , 89, pp. 153-162.
22.	Trachootham, D., Khoonin, W. Disrupting redox stabilizer: A novel therapeutic strategy for colorectal cancer (2019) <i>Cancer Communications</i> , 39 (1), art. no. 9.
23.	Suttisansanee, U., Kruawan, K. Cholinesterase-inhibiting potential and anti-BACE1 activities of edible leaves of selected thai local plants (2019) <i>Walailak Journal of Science and Technology</i> , 16 (3), pp. 155-163.
24.	Suttisansanee, U., Kunkeaw, T., Thatsanasuwan, N., Tonglim, J., Temviriyankul, P. The investigation on cholinesterases and BACE1 inhibitory activities in various tea infusions (2019) <i>Walailak Journal of Science and Technology</i> , 16 (3), pp. 165-174.
25.	Praditsorn, P., Churak, P., Wimonpeerapattana, W., Moore, T., Bovill, M. Prevalence of undernutrition and associated factors among children 6 to 59 months of age in refugee camps along thailand-myanmar border (2019) <i>Southeast Asian Journal of Tropical Medicine and Public Health</i> , 50 (2), pp. 372-382.
26.	Vittayakasemsont, K., Klaitong, C., Phukosi, K., Chavasit, V., Sinthusek, T., Trachootham, D. Association Between Pretreatment Dietary Preference and Weight Loss after Radiation Therapy in Head and Neck Cancer Patients: A Pilot Study (2019) <i>Nutrition and Cancer</i> , 71 (2), pp. 230-239.
27.	Jensen, H.T., Keogh-Brown, M.R., Shankar, B., Aekplakorn, W., Basu, S., Cuevas, S., Dangour, A.D., Gheewala, S.H., Green, R., Joy, E.J.M., Rojroongwasinkul, N., Thaiprasert, N., Smith, R.D. Palm oil and dietary change: Application of an integrated macroeconomic, environmental, demographic, and health modelling framework for Thailand (2019) <i>Food Policy</i> , 83, pp. 92-103.
28.	Ferguson, E.L., Watson, L., Berger, J., Chea, M., Chittchang, U., Fahmida, U., Khov, K., Kounnavong, S., Le, B.M., Rojroongwasinkul, N., Santika, O., Sok, S., Sok, D., Do, T.T., Thi, L.T., Vonglokhom, M., Wieringa, F., Wasantwisut, E., Winichagoon, P. Realistic Food-Based Approaches Alone May Not Ensure Dietary Adequacy for Women and Young Children in South-East Asia (2019) <i>Maternal and Child Health Journal</i> , 23, pp. 55-66.
29.	Greffeuille, V., Kameli, Y., Chamnan, C., Chea, M., Daream, S., Winichagoon, P., Butryee, C., Le, B.M., Lua, T.T., Muslimatum, S., Roshita, A., Kounnavong, S., Wieringa, F.T., Berger, J. Multi-criteria Mapping of Stakeholders' Viewpoints in Five Southeast Asian Countries on Strategies to Reduce Micronutrient Deficiencies Among Children and Women of Reproductive Age: Findings from the SMLING Project (2019) <i>Maternal and Child Health Journal</i> , 23, pp. 67-78.

ลำดับ	ชื่อผลงาน
30.	Roos, N., Ponce, M.C., Doak, C.M., Dijkhuizen, M., Polman, K., Chamnan, C., Khov, K., Chea, M., Prak, S., Kounnavong, S., Akkhavong, K., Mai, L.B., Lua, T.T., Muslimatun, S., Famida, U., Wasantwisut, E., Winichagoon, P., Doets, E., Greffeuille, V., Wieringa, F.T., Berger, J. Micronutrient status of populations and preventive nutrition interventions in South East Asia (2019) <i>Maternal and Child Health Journal</i> , 23, pp. 29-45.
31.	Saokosol, Y., Praengam, K., Sukprasansap, M., Tuntipopipat, S. Orange-fleshed sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> ) extract attenuates lipopolysaccharide-induced inflammation in RAW264.7 cells via inactivation of MAPKs and IκB signaling (2019) <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> , 25 (2), pp. 247-260.
32.	Thuphairo, K., Sornchan, P., Suttisansanee, U. Bioactive compounds, antioxidant activity and inhibition of key enzymes relevant to Alzheimer's disease from sweet pepper ( <i>capsicum annuum</i> ) extracts (2019) <i>Preventive Nutrition and Food Science</i> , 24 (3), pp. 327-337.
33.	Kongkachuichai, R., Charoensiri, R., Kettawan, A. Vitamin C, folate, and phytochemical compounds of organically versus inorganically grown fruits and vegetables commonly consumed in Thailand (2019) <i>Pharmaceutical Sciences Asia</i> , 46 (4), pp. 218-230.
34.	Suttireung, P., Winuprasith, T., Srichamnong, W., Paemuang, W., Phonyiam, T., Trachootham, D. Riceberry rice puddings: rice-based low glycemic dysphagia diets (2019) <i>Asia Pacific journal of clinical nutrition</i> , 28 (3), pp. 467-475.
35.	Churak, P., Praditsorn, P., Meenongwah, J., Wimonpeerapattana, W. Factors associated with nutritional status of elderly in ubon Ratchathani, Thailand (2019) <i>Asia-Pacific Journal of Science and Technology</i> , 24 (1), art. no. APST-24-01-08, .
36.	Sukprasansap, M., Sridonpai, P., Phiboonchaiyanan, P.P. Eggplant fruits protect against DNA damage and mutations (2019) <i>Mutation Research - Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis</i> , 813, pp. 39-45.
37.	Suttisansanee, U., Honek, J.F. Preliminary characterization of a Ni <sup>2+</sup> -activated and mycothiol-dependent glyoxalase I enzyme from <i>streptomyces coelicolor</i> (2019) <i>Inorganics</i> , 7 (8), art. no. 99, .
38.	Nguyen, T.T., Jittanit, W., Srichamnong, W. Production of xyloglucan component extracted from tamarind ( <i>Tamarindus indica</i> ) seeds using microwave treatment for seed decortication (2019) <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 43 (8), art. no. e14055.
39.	Ngampeerapong, C., Chavasit, V. Nutritional and bioactive compounds in coconut meat of different sources: Thailand, Indonesia and Vietnam (2019) <i>Chiang Mai University Journal of Natural Sciences</i> , 18 (4), pp. 562-573.
40.	Treesattayakul, B., Winuprasith, T., Theeranuluk, B., Trachootham, D. Loss of Posterior Occluding Teeth and Its Association with Protein-Micronutrients Intake and Muscle Mass among Thai Elders: A Pilot Study (2019) <i>The Journal of frailty &amp; aging</i> , 8 (2), pp. 100-103.
41.	Schulze, K.J., Mehra, S., Shaikh, S., Ali, H., Shamim, A.A., Wu, L.S.F., Mitra, M., Arguello, M.A., Kmush, B., Sungpuag, P., Udomkesmelee, E., Merrill, R., Klemm, R.D.W., Ullah, B., Labrique, A.B., West, K.P., Jr., Christian, P. Antenatal multiple micronutrient supplementation compared to iron-folic acid affects micronutrient status but does not eliminate deficiencies in a randomized controlled trial among pregnant women of rural Bangladesh (2019) <i>Journal of Nutrition</i> , 149 (7), pp. 1260-1270.
42.	Rachmah, Q., Setyaningtyas, S.W., Rifqi, M.A., Indriani, D., Nindya, T.S., Megatsari, H., Mahmudiono, T., Kriengsinyos, W. Self-efficacy to engage in physical activity and overcome barriers, sedentary behavior, and their relation to body mass index among elderly Indonesians with diabetes (2019) <i>Journal of Preventive Medicine and Public Health</i> , 52 (4), pp. 242-249.
43.	Paratthakonkun, C., Kaewprasert, S., Arthan, D., Soonthornworasiri, N., Tungtrongchitr, R., Prangthip, P., Wongsutthilerd, A., Pooudong, S., Chantaranipapong, Y., Nakosiri, W., Aroonnuat, A., Chupeerach, C., Chanchai, S., Nana, A. Associations among serum folate, waist-to-hip ratio, lipid profile, and eating habits with homocysteine in an elderly Thai population (2019) <i>International Journal for Vitamin and Nutrition Research</i> , 89 (5-6), pp. 246-254.

ลำดับ	ชื่อผลงาน
44.	Udomkasemsab, A., Ngamlert, C., Kwanbunjun, K., Krasae, T., Amnuaysookkasem, K., Chunthanom, P., Prangthip, P. Maoberry ( <i>Antidesma bunius</i> ) improves glucose metabolism, triglyceride levels, and splenic lesions in high-fat diet-induced hypercholesterolemic rats (2019) <i>Journal of Medicinal Food</i> , 22 (1), pp. 29-37.
45.	Prasanth, M.I., Brimson, J.M., Chuchawankul, S., Sukprasansap, M., Tencomnao, T. Antiaging, stress resistance, and neuroprotective efficacies of cleistocalyx nervosum var. paniala fruit extracts using caenorhabditis elegans model (2019) <i>Oxidative Medicine and Cellular Longevity</i> , 2019, art. no. 7024785.
46.	Mitbumrung, W., Supphantharika, M., McClements, D.J., Winuprasith, T. Encapsulation of Vitamin D3 in Pickering Emulsion Stabilized by Nanofibrillated Mangosteen Cellulose: Effect of Environmental Stresses (2019) <i>Journal of Food Science</i> , 84 (11), pp. 3213-3221.

### ระดับชาติ

สถาบันฯ ตั้งเป้าหมายการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสารวิชาการระดับชาติจำนวน 5 เรื่อง หรือเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการ 0.15 เรื่องต่อคน ผลลัพธ์ คือ มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ จำนวน 3 เรื่อง ซึ่งเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการ 0.09 เรื่องต่อคน

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1.	Kong L., Wimonpeerapattana W., Photi J., Chavasit V. Training and Auditing Material Effectiveness for Good Manufacturing Practices and Critical Control Points of Drinking Water Production Plants in Cambodia (2019) <i>Thai Journal of Science and Technology</i> , 8 (2) (March-April, 2019), pp. 187-196.
2.	Saokosol Y., Sukprasansap M., Praengam K., Tuntipopipat S. Antioxidant potential of ethanol extract from orange fleshed sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> ) in murine macrophage RAW264.7 cell line (2019) <i>Journal of Nutrition Association of Thailand</i> , 54(1) (January-June, 2019), pp. 37-54.
3.	Chimkerd C., Rungraung N., Thiyajai P., Purttiponthanee S., Sahasakul Y., Trachootham D., Winuprasith T. Formulation of vegetable pudding for elderly and their storage effect on total phenolics and antioxidant activities (2019) <i>Srinakharinwirot University (Journal of Science and Technology)</i> , 11(21) (January-June, 2019), pp. 64-76.

### ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation) ในที่ประชุมวิชาการ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
1.	Kunkeaw T., Suttisansanee U., Trachootham D., Pitchakarn P., Temviriyankul P. <i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw. extract inhibits key enzymes involved in Alzheimer's disease, both in vitro and in drosophila models. JSPS Core-to-Core Program. Insect Biomedical Research. Nov. 3, 2018. Kyoto Institute of Technology (KIT), Japan.
2.	Trachootham D., Safety and Efficacy of Novel Functional Food. 2019 ILSI Annual meeting. A Brave New World in Nutrition & Food Safety: Applying New Technologies and Paradigms in Nutrition & Food Safety. Jan. 9, 2019. Wyndham Grand Clearwater Beach Hotel, Clearwater, Florida, USA.
3.	Tangsuphoom N., Suttisansanee U., Winuprasith T., Kemsawasd V. The Effect of Processing Conditions on Color, Total Phenolic Content and Antioxidative Activities of Cassava Leaf Extracts. 4th Conference of the Asia Color Association. Color in health and cosmetics. Dec. 5, 2018. Khum Phucome Hotel Chiang Mai, Thailand.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
4.	Petchoo J., Jittinandana S., Tuntipopipat S., Tangsuphoom N. Effect of Resistant Starch Fortification on Physico-Chemical and Nutritional Qualities of Thai Shortbread Cookies. The 13th Asian Congress of Nutrition (ACN 2019). Nutrition and Food Innovation for Sustained Well-being. Aug. 4, 2019. Bali International Convention Centre, Indonesia.
5.	Saputri E.M., Rojroongwasinkul N., Tangsuphoom N. Nutritional Impact of Plate Waste in University Canteens: An Assessment at Mulawarman University, Indonesia. The 13th Asian Congress of Nutrition (ACN 2019). Nutrition and Food Innovation for Sustained Well-being. Aug. 4, 2019. Bali International Convention Centre, Indonesia.
6.	Pongcharoen T., Titapant V., Winichagoon P., Sae-tang S., Pongcharoen T. Recommended Gestational Weight Gain For Thai Pregnant Women. The 13th Asian Congress of Nutrition Theme: Nutrition and Food Innovation for Sustained Well-Being. Aug. 6, 2019. Bali International Convention Centre, Indonesia.
7.	Gowachirapant S., Winichagoon P., Tuntipopipat S., Masaratana P., Herter-Aeberli I., Stoffel N.U., Zimmermann M.B., Mounmaithong S. A comparison of iron absorption and status in normal weight and overweight/obese pregnant Thai women. The 13th Asian Congress of Nutrition Theme: Nutrition and Food Innovation for Sustained Well-Being. Aug. 5, 2019. Bali International Convention Centre, Indonesia.
8.	Photi J., Chavasit V., Chittchang U., Ag-kantrong P., Chinchanupap K., Boonpraderm A. Reduction of Sodium Intake from Papaya Salad with the Use of Sodium-Reduced Fermented Fish in Producing Traditional Seasoning Sauce. The 13th Asian Congress of Nutrition Theme: Nutrition and Food Innovation for Sustained Well-Being. Aug. 5, 2019. Bali International Convention Centre, Indonesia.
9.	Trachootham D. A Multi-Discipline Approach for Innovative Functional Food. ILSI SEA REGION 2019. Annual Meeting & Science Symposium on Smart Eating–Harnessing Innovative Approaches & New Technologies for Health and Sustainability. Aug. 3, 2019. Sheraton Imperial Kuala Lumpur, Malaysia.
<b>ระดับชาติ</b>	
1.	ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์, ชวัลพัชร เมืองน้อย, เกมิกา แพรงงาม, สมศรี เจริญเกียรติกุล, นิรินทรา พรหมจันทิก. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระจากส่วนที่ผ่านการย่อยของใบกระพี้จั่นสดในเซลล์ Caco-2 ที่เหนี่ยวนำด้วยไฮโดรเจน เปอร์ออกไซด์และอินเตอร์ลิวคินวันเบต้า. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 12 โภชนาการช่วงแรกของชีวิต วันที่ 9 ตุลาคม 2561. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร ราชอาณาจักรไทย.

## ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วย Poster Presentation ในที่ประชุมวิชาการ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
1.	Akanitkul P., Winuprasith T., Rungraung N., Akanitkul P. Development of Low-glycemic index Riceberry pudding. The 3rd International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI 2018). The 3rd International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI 2018). Nov. 14, 2018. Mae Fah Luang University, Thailand.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
2.	Kriengsinyos W., Sridonpai P., Judprasong K. Assessment of resting, activity and total energy expenditure in free-living Thai elderly: A pilot study. The International Symposium on Understanding the Double Burden of Malnutrition for Effective Interventions Nutrition. Dec. 10, 2018. International Atomic Energy Agency, Austria.
3.	Pongcharoen T., Winichagoon P., Judprasong K., Rojroongwasinkul N. Birth weight and weight gain during early life in relation to body composition and cardiovascular disease risk of rural Thai adolescents. International Symposium on Understanding the Double Burden of Malnutrition for Effective Interventions. Nutrition. Dec. 12, 2018. IAEA's Headquarters, Vienna, Austria.
4.	Trachootham D. Safety and Efficacy of Novel Functional Food. 2019 ILSI Annual meeting. A Brave New World in Nutrition & Food Safety: Applying New Technologies and Paradigms in Nutrition & Food Safety. Jan. 9, 2019. Wyndham Grand Clearwater Beach Hotel, Clearwater, Florida, USA.
5.	Rungraung N., Trachootham D., Muangpracha N., Purttiponthane S. Textural properties and sensory acceptability of texture-modified food for elderly. Food Innovative Asia Conference 2019. Future Food Innovation for Better Health and Wellness. Jun. 13-15, 2019. Bangkok International Trade & Exhibition Center (BITEC), Thailand.
6.	Sukprasansap M., Pin-Am A., Kangsadalampai K. Thai desserts and snacks reduce the formation of mutagen, mutagenesis and their antioxidant activity. The 15th International Congress of Toxicology (ICTXV). Toxicology Solutions for Global Public, Environmental, and Personal Health. Jul. 15-18, 2019. Hawaii Convention Center, Honolulu, USA.
<b>ระดับชาติ</b>	
1.	สญามล เสนาพรหม, กัญญกุลณัช นิมมานนันทน์, ธนิสร รัตนยัง, นวรัตน์ ว่องไวเมธี, ชญานิชฐ์ วานิจจะกุล, อทิตตา บุญประเดิม, นิภา โรจนรุ่งวศินกุล. การประเมินความถูกต้องของน้ำหนักและส่วนสูงจากการสัมภาษณ์ในประเทศไทย อายุ 15 ปีขึ้นไป. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 12 โภชนาการช่วงแรกของชีวิต วันที่ 9 ตุลาคม 2561. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร ราชอาณาจักรไทย.
2.	นวรัตน์ ว่องไวเมธี, ชญานิชฐ์ วานิจจะกุล, อทิตตา บุญประเดิม, สญามล เสนาพรหม, ธนิสร รัตนยัง, นิภา โรจนรุ่งวศินกุล. การบริโภคน้ำและเครื่องดื่มในเด็กไทย อายุ 4-13 ปี วิเคราะห์จากโครงการศึกษาการบริโภค. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 12 โภชนาการช่วงแรกของชีวิต วันที่ 9 ตุลาคม 2561. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร ราชอาณาจักรไทย.
3.	ปิยณัฐ ศรีดอนไผ่, ปรีชา แซ่ตั้ง, ประภาศรี ภูวเสถียร, นิภา โรจนรุ่งวศินกุล, อารยะ โรจนวณิชชากร, ครรชิต จุดประสงค์. การพัฒนาฐานข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่มีตราสินค้าจากฉลากโภชนาการ. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 12 โภชนาการช่วงแรกของชีวิต วันที่ 9 ตุลาคม 2561. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร ราชอาณาจักรไทย.
4.	Sahasakul Y., Trachootham D., Aursalung A., Angkhasirisap W., Lam-ubol A., Sano D. Effect of Xylitol against Oral Cancer Xenograft Model. TOAC 2019 The 18th TRF-OHEC Annual Congress TOAC 2019. The 18th TRF-OHEC Annual Congress. Jan. 9, 2019. The Regent Chaam Resort, Thailand.

## ผลงานวิจัยที่โดดเด่นในรอบปี

### ผลงานวิจัยที่นำไปใช้เป็นนโยบายระดับชาติ

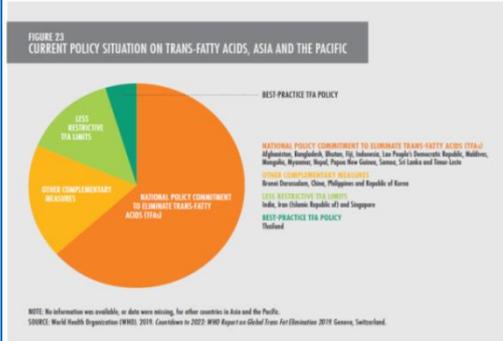
การวิจัยและพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุไทยที่มีปัญหาการเคี้ยวและกลืนอาหาร  
โดย ผศ.ดร.ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม  
ได้รับทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยมหิดล



งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารปรับเนื้อสัมผัสที่ผ่านการตรวจสอบความตรง ความเชื่อมั่นและการนำไปใช้ วิธีวิจัยได้แก่ การสำรวจกลุ่มตัวอย่างในผู้สูงอายุ 400 คน การประชุมระดมสมองกับที่ปรึกษาจากหน่วยงานต่างๆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การทดสอบคุณสมบัติของอาหาร การทดสอบทางประสาทสัมผัส การทดสอบความตรง ความเชื่อมั่นและการนำไปใช้ในกลุ่มเป้าหมายที่สอดคล้องกับเกณฑ์

ผลการวิจัยพบว่า ผู้สูงอายุไทยส่วนใหญ่เห็นว่าเกณฑ์มาตรฐานอาหารสำหรับผู้สูงอายุควรแบ่งตามความยากง่ายในการเคี้ยวกลืนมี 4 ระดับ คือ อาหารที่ใช้ฟันเคี้ยวได้ง่ายตาย อาหารที่บดได้ง่ายด้วยเหงือก อาหารอ่อนนุ่มที่ละลายได้ในปากกลืนง่ายและอาหารเหลวที่กลืนได้เลย โครงการนี้ได้พัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหาร 3 ประเภท ได้แก่ ข้าว ผักและเนื้อสัตว์แล้วนำมาทดสอบทางประสาทสัมผัสและทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพเพื่อนำมาใช้กำหนดค่าเชิงสูงสุดและค่าความหนืดสูงสุดสำหรับอาหารแต่ละระดับ ผลผลิตจากโครงการวิจัยนี้มีลักษณะกายภาพซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานสากลไอดีดีเอสไอและมาตรฐานญี่ปุ่นยูดี กลุ่มเป้าหมายดังกล่าวสามารถเลือกอาหารที่เหมาะสมจากการอ่านฉลากอาหาร 4 ระดับและสามารถ เคี้ยวกลืนอาหารได้อย่างปลอดภัย องค์ความรู้จากงานวิจัยนี้มุ่งเป้าหมายถ่ายทอดให้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาซึ่งเป็นนโยบายระดับประเทศ เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาร่างหลักเกณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้องโดยหลักเกณฑ์ดังกล่าวจะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ผลิตสามารถขออนุญาตนำไประบุประเภทบนฉลากและสื่อสารให้ผู้บริโภคสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสมกับความต้องการของตนเองได้ปลอดภัย

ประเทศไทยปลอดไขมันทรานส์  
โดย ศ.ดร.วิสิฐ จະวะละสิต  
ได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)



โครงการประเทศไทยปลอดไขมันทรานส์โดย ศ.ดร.วิสิฐ จະวะละสิต เป็นงานวิจัยที่ผลักดันให้เกิดการออกกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบเป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเลขที่ 388 พ.ศ.2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายและมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 9 มกราคม 2562 เป็นต้นมา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมกับมูลนิธิเพื่อผู้บริโภค (มพบ.) และสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้ติดตาม ตรวจสอบและเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มเสี่ยงที่มีโอกาสใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน ได้แก่ โดนัททอด พาย พัฟ เพสทรี ครั้วซอกค์และบัตเตอร์เค้ก จากการสุ่มตัวอย่างพบว่าปริมาณไขมันทรานส์ลดลงหลังกฎหมายดังกล่าวมีผลบังคับใช้ ส่งผลให้ในปี 2562 ประเทศไทยได้รับการยกย่องให้เป็น Best Practice ด้านนโยบายการแบนไขมันทรานส์ของ FAO, UNICEF, WFP and WHO. ซึ่งในระบุไว้ในรายงานประจำปี 2019/2 ประเด็น Sustainable Development Goal (SDG) 2 to eliminate hunger and malnutrition by 2030 ของ FAO, UNICEF, WFP and WHO. เรื่อง Placing Nutrition at the Centre of Social Protection. Asia and the Pacific Regional Overview of Food Security and Nutrition 2019. ถือได้ว่าเป็นเป้าหมายสำคัญของการแบนไขมันทรานส์ให้หมดไปทั่วโลก ภายในปี ค.ศ.2023



ความสำเร็จในครั้งนี้นับเป็นตัวอย่างที่ดีในความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม ภาควิชาการและภาคอุตสาหกรรมในด้านต่างๆ อาทิ การให้ข้อมูลที่ถูกต้องกับประชาชน การเร่งรัดภาคอุตสาหกรรมให้มีการพัฒนาส่วนประกอบทดแทนการพัฒนากระบวนการวิเคราะห์ให้ถูกต้องแม่นยำ การใช้ประโยชน์จากฐานข้อมูลในการประเมินและแก้ไขสถานการณ์ สิ่งเหล่านี้นับเป็นเบื้องหลังความสำเร็จที่เป็นต้นแบบให้กับประเทศต่างๆ ได้

## ผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์

การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์นมฟังก์ชันนอลเพื่อการเพิ่มมูลค่าและคุณค่าเชิงสุขภาพของน้ำนมโค  
โดย รศ.ดร.ชลัท ศานติวารังคณา

ได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)



ประเทศไทยมีกำลังการผลิตน้ำนมดิบปีละประมาณ 1.1 ล้านตัน น้ำนมดิบที่ผลิตได้จะแปรรูปเป็นนมพร้อมดื่มเป็นหลัก ขณะที่การเพิ่มราคานมพร้อมดื่มทำได้ยากเนื่องจากเป็นสินค้าควบคุม นอกจากนี้ผลกระทบจากปัจจัยภายนอกประเทศ อาทิ การเข้าสู่ AEC ทำให้ต้องแข่งขันกับผู้ผลิตจากมาเลเซีย อินโดนีเซีย เวียดนาม ฟิลิปปินส์ ก่อให้เกิดปัญหาการนำเข้า น้ำนมดิบเป็นระยะ การแปรรูปน้ำนมดิบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่

ช่วยสร้างเสริมสุขภาพและลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหรืออาหารฟังก์ชันนอล (Functional foods) เป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มเสถียรภาพของราคาน้ำนมดิบเนื่องจากมีความยืดหยุ่นของการกำหนดราคาจำหน่าย นอกจากนี้สามารถตอบสนองต่อแนวโน้มของผู้บริโภคในปัจจุบันที่มีความต้องการผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพ รวมถึงช่วยเสริมความสามารถในการแข่งขันกับประเทศเพื่อนบ้านของอุตสาหกรรมนมภายในประเทศ หลังการเปิด AEC เนื่องจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรมซึ่งทำให้ได้เปรียบจากการแข่งขันมากกว่าการแปรรูปน้ำนมโคเป็นนมพร้อมดื่มทั่วไป ชุดโครงการได้ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมเป็นผลิตภัณฑ์นมฟังก์ชันนอล 3 ชนิดได้แก่ นมเป๊ปไทด์, นมเปรี้ยว CLA สูง และ โพรไบโอติกโยเกิร์ตจากบาสูง ตัวผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตอยู่ในขั้นตอนการดำเนินการด้านทรัพย์สินทางปัญญา โดยผลิตภัณฑ์ในลักษณะดังกล่าวยังไม่มีการจำหน่ายทางการค้า จึงน่าจะเป็นที่สนใจสำหรับภาคอุตสาหกรรมในการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่กลุ่มเป้าหมาย สรุปได้ดังนี้

- อุตสาหกรรมแปรรูปน้ำนมและผู้ประกอบการอาหารเพื่อสุขภาพ โดยผลการวิจัยสามารถถ่ายทอดให้อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องได้ไม่ยากและใช้เทคโนโลยีที่มีความซับซ้อนไม่สูงมากนักสามารถใช้เครื่องจักรเครื่องมืออุปกรณ์ที่มีในอุตสาหกรรมอาหารโดยทั่วไปได้

- เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม โดยผลิตภัณฑ์นวัตกรรมดังกล่าวสามารถกำหนดราคาที่เหมาะสมโดยไม่ถูกควบคุมจากคณะกรรมการกลางว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ (กกร.) เหมือนราคาของนมพร้อมดื่มทั่วไป อีกทั้งตอบสนองความต้องการผู้บริโภคด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้ประกอบการจึงไม่จำเป็นต้องแข่งขันโดยอาศัยกลไกราคาหรือการจำหน่ายสินค้าในราคาต่ำเป็นหลัก

- ผู้บริโภคที่มีปัญหาด้านสุขภาพ เช่น ความดันโลหิตสูง คอเลสเตอรอลหรือไขมันในเลือดสูง รวมทั้งผู้บริโภคทั่วไปที่ต้องการดูแลสุขภาพโดยไม่ต้องการพึ่งยาเป็นหลัก



## ผลงานวิจัยที่ใช้ประโยชน์ในเชิงสังคม

### การวิเคราะห์เภสัชจลนศาสตร์ของเจลลี่โภชนาผสมสาร PEITC

ในผู้ป่วยมะเร็งศีรษะและคอ

โดย ผศ.ดร.ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม

ร่วมกับ ผศ.ดร.ทพญ.อรุณวรรณ หล้าอุบล

คณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ได้รับทุนวิจัย จากมูลนิธิทันตนวัตกรรมในพระบรมราชูปถัมภ์

สารพืไธโอทีซีหรือพีนิลเอทิลไอโซโธไซยาเนต (PEITC) เป็นสารสำคัญในผักตระกูลกะหล่ำ เช่น กะหล่ำปลี บร็อกโคลี่ ผักสลัดน้ำ (watercress) โดยได้ทำการวิจัยและพัฒนาตั้งแต่การทดสอบในเซลล์ ในสัตว์ทดลองและในมนุษย์ ทั้งการทดสอบทางประสาทสัมผัส การทดสอบประสิทธิผล ความปลอดภัยและเภสัชจลนศาสตร์ ก่อนจะนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เจลลี่โภชนาผสมสารพืไธโอทีซี (Nutri-PEITC jelly) ซึ่งเป็นอาหารฟังก์ชัน (functional food) สำหรับผู้ป่วยมะเร็งช่องปาก



ในอนาคตทางมูลนิธิทันตนวัตกรรมในพระบรมราชูปถัมภ์จะมีการเผยแพร่ผลิตภัณฑ์แก่ประชาชนโดยไม่คิดมูลค่า เพื่อประโยชน์ต่อคุณภาพชีวิตของผู้ป่วยมะเร็ง

## ผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา

### MUsho card game

โดย ผศ.ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์, ผศ.ดร.ณัฐริา อ่อนน้อม, รศ.ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล, ผศ.ดร.วรางคณา ศรีจางงค์และน.ส.ภรณ์ยา ธิยะใจ

โครงการจัดทำการ์ดเกมสให้ความรู้เกี่ยวกับข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการสารออกฤทธิ์ชีวภาพและสมบัติเชิงสุขภาพของเห็ดกินได้ในจังหวัดอำนาจเจริญ มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ สารออกฤทธิ์ชีวภาพและสมบัติเชิงสุขภาพของเห็ดกินได้ จำนวน 10 ชนิด ได้แก่ เห็ด



โคขาว เห็ดโคเขียว เห็ดตาโล่ เห็ดหน้าแหล่ เห็ดเสม็ด เห็ดอีตั้น เห็ดระโงกขาว เห็ดก้อขาแดง เห็ดเผาะหนังและเห็ดเผาะฝ้าย ข้อมูลในการ์ดเกมส์ประกอบด้วยลักษณะและถิ่นที่อยู่อาศัยของเห็ดคุณค่าทางโภชนาการ น้ำตาล คาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน สมบัติเชิงสุขภาพ รวมทั้งสภาวะที่เหมาะสมและไม่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเห็ดแก่ประชาชนโดยเฉพาะเยาวชนให้ได้รับข้อมูลที่ถูกต้องซึ่งจะช่วยให้เกิดความตระหนักรู้ถึงคุณค่าแหล่งอาหารและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อรักษาพื้นที่ป่าดั้งเดิมและระบบนิเวศให้คงความสมบูรณ์อันเป็นปัจจัยเกื้อหนุนต่อทรัพยากรชีวภาพและแหล่งอาหารที่ยั่งยืนสำหรับอนุชนรุ่นหลังต่อไป

## ยุทธศาสตร์ที่ 2

### ความเป็นเลิศในการจัดการการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

#### หลักสูตร

สถาบันฯ ได้ดำเนินงานการจัดการเรียนการสอนตามพันธกิจในการสร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรมและสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชนสังคมในประเทศและนานาชาติ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ได้บัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญเป็นที่ยอมรับทั้งภายในประเทศและต่างประเทศซึ่งได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานวิชาชีพการประกันคุณภาพการศึกษามีระบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะและประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริงและการเรียนรู้นอกห้องเรียน ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของอาจารย์อย่างต่อเนื่องและส่งเสริมการทำกิจกรรมพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตควบคู่กับทักษะวิชาการของนักศึกษา โดยมีหลักสูตรที่เปิดการเรียนการสอนดังนี้

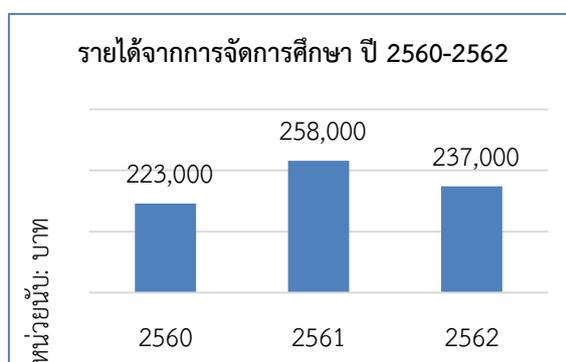
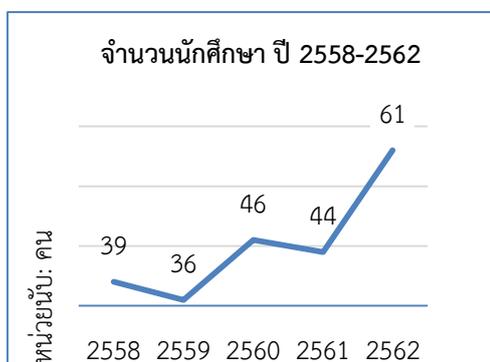
#### ระดับบัณฑิตศึกษา 3 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคปกติและภาคพิเศษ)

#### หลักสูตรร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี 2 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์
2. หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์

#### สารสนเทศด้านการศึกษา



## กิจกรรมเสริมสร้างหลักสูตรเพื่อการพัฒนาผู้เรียน

**กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่** ประจำปีการศึกษา 2561 วันที่ 9 สิงหาคม 2561 เพื่อให้ นักศึกษาใหม่ได้ทำความรู้จักกับอาจารย์ รุ่นพี่และ เพื่อนรุ่นเดียวกัน แนะนำหลักสูตร รายวิชาและแนว แนวการเรียนการสอน การเข้าร่วมกิจกรรมเสริม หลักสูตรและกิจกรรมเพื่อสังคมต่างๆ ตลอดจน แนะนำการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย



**กิจกรรมพิธีไหว้ครู** ประจำปีการศึกษา 2561 วันที่ 30 สิงหาคม 2561 เพื่อให้ นักศึกษา ทุกชั้นปีได้แสดงความรำลึกถึงพระคุณครูอาจารย์และ เสริมความเป็นสิริมงคลแก่นักศึกษา ปลุกฝังค่านิยม สืบสานวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงามของไทย ควบคู่ไปกับการสร้างความรักและความผูกพัน ระหว่างอาจารย์กับนักศึกษา



**โครงการจากห้องเรียนสู่สังคม** ด้วยความมุ่ง ผลิตบัณฑิตที่สมบูรณ์พร้อมทั้งในด้านสติปัญญา สังคม อารมณ์ จิตใจและร่างกายเพื่อตอบสนอง มาตรฐานวิชาชีพ มาตรฐานวิชาการและความ ต้องการของสังคมและประเทศชาติ สถาบันฯ ร่วมกับ คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีจัดโครงการ จากห้องเรียนสู่สังคมขึ้นเป็นปีที่ 8 ด้วยความมุ่งหวังที่ จะให้ ประชาชนได้รับความรู้ด้านอาหารและ โภชนาการ นักศึกษาได้ตระหนักถึงหน้าที่ในการทำงานรับใช้สังคม เมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม 2562 ได้ลงพื้นที่หมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง บ้านคลองใหม่ หมู่ที่ 5 ตำบลคลองใหม่ อำเภอสามพราน จังหวัด นครปฐม มีนักศึกษาคณาจารย์จากสถาบันฯ และคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี รวมทั้งบุคลากรเข้าร่วมทั้งสิ้น 28 คน



### กิจกรรมแสดงความยินดีกับบัณฑิตใหม่

ประจำปีการศึกษา 2561 วันที่ 30 กันยายน 2562 โดยมีผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อโภชนาการ (นานาชาติ) จำนวน 11 คน หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหาร (นานาชาติ) จำนวน 11 คน และหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 คน ซึ่งเข้ารับพระราชทานปริญญาบัตรจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี วันที่ 2 ตุลาคม 2562 ณ หอประชุมมหิตลลิตาคาร มหาวิทยาลัยมหิดล (ศาลายา)



### ความสามารถทางวิชาการของนักศึกษา

#### ผลงานวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ

นักศึกษาได้ส่งผลงานวิจัย/บทความวิชาการเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการจำแนกเป็นระดับนานาชาติ จำนวน 7 เรื่อง และระดับชาติ จำนวน 5 เรื่อง

ลำดับ	ชื่อผลงาน
ระดับนานาชาติ	
1	Suttireung P., Winuprasith T., Srichamnong W., Paemuang W., Phonyiam T., Trachootham D. (2019). Riceberry rice puddings: rice-based low glycemic dysphagia diets. <i>Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition</i> , 28(3), pp. 467-475.
2	Nuchit S., Lam-Ubol A., Paemuang W., Talungchit S., Chokchaitam O., Mungkung O., Pongcharoen T., Trachootham D. (2019). Alleviation of dry mouth by saliva substitutes improved swallowing ability and clinical nutritional status of post-radiotherapy head and neck cancer patients: a randomized controlled trial. <i>Support Care Cancer</i> , 28, pp. 2817-2828.
3	Aree Prachansuwan A., Kriengsinyos W., Judprasong K., Kovitvadhi A., Chundang P. (2019). Effect of different pre-boiling treatment on in vitro protein and amino acid digestibility of mung beans [ <i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek]. <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> , 25(3), pp. 361-375.
4	Tangpanithandee N., On-Nom N., Srichamnong W. (2019). Effect of vegetable oil blending on acrylamide during potato deep-frying. <i>Malaysian Applied Biology</i> , 48 (4). pp. 47-51.
5	Naprasert J., Suttisansanee U., Kemsawasd V. (2019). Single and Mixed Lactic Acid Bacteria Culture Fermentation in Red Bean milk for Development of a Functional Beverage. <i>Malaysian Applied Biology</i> , 48(4), pp. 139-145.

ลำดับ	ชื่อผลงาน
6	Ngoc H. N., Kriengsinyos W., Rojroongwasinkul N., Aekplakorn W. Association of Adiposity Indices With Hypertension in Middle-Aged and Elderly Thai Population: National Health Examination Survey 2009 (NHES-IV). (2019). <i>Journal of Cardiovascular Development and Disease</i> , 6(1), pp. 13.
7	Mitbumrung W., Suphantharika M., McClements D. J., Winuprasith T. Encapsulation of Vitamin D3 in Pickering Emulsion Stabilized by Nanofibrillated Mangosteen Cellulose: Effect of Environmental Stresses. (2019). <i>Journal of Food Science</i> , 84(11), pp. 3213-3221.
<b>ระดับชาติ</b>	
1	Saokosol, Y., Praengam, K., Sukprasansap, M., & Tuntipopipat, S. (2019). Antioxidant Potential of Ethanol Extract from Orange Fleshed Sweet Potato ( <i>Ipomoea batatas</i> ) in Murine Macrophage RAW264.7 Cell Line. <i>Journal of Nutrition Association of Thailand</i> , 54(1), pp. 37-54.
2	Sukboon, P., Tuntipopipat, S., & Praengam, K. (2019). Ethanol Extract of Aril and Pulp from <i>Momordica cochinchinensis</i> Fruit Exhibits Anti-inflammatory Effect in LPS-induced Macrophage RAW264.7 Cells. <i>Thai Journal of Toxicology</i> , 34(1), pp. 71-90.
3	Tirakomonpong, N., Judprasong, K., Sridonpai, P., Saetang, P., Puwastien, P., Rojroongwasinkul, N., & Ongphiphadhanakul, B. (2019). Vitamin D in commonly consumed freshwater and marine fish. <i>Journal of Nutrition Association of Thailand</i> , 54(2), pp. 55-67.
4	Manatkitsamran, T., Chattranukulchai, P., Chunhabundit, R., Panpunuan, P., Matchariyakul, D., Sritara, P., & Sirivarasa. (2019). Increased Serum Selenium Levels and Metabolic Factors are Associated with Alterations in Biomarkers of Glucose Metabolism. <i>Journal of Nutrition Association of Thailand</i> , 54(1), pp. 69-84.
5	Kong L., Wimonpeerapattana W., Chavasit V., Photi J. (2019). Training and Auditing Material Effectiveness for Good Manufacturing Practices and Critical Control Points of Drinking Water Production Plants in Cambodia. <i>Thai Journal of Science and Technology</i> , 8(2), pp. 190-199.

### ผลงานวิจัยนำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation)

ลำดับ	ชื่อผลงาน
1	Kalambaheti N. The Effect of Using Antibiotic on Antibiotic Bacteria Resistance in Butterhead Lettuce ( <i>Lactuca sativa</i> var. <i>capitata</i> ). 1st RMUTT Food Innovation and Smart Farm International Conference (FISF); July. 5, 2019. Faculty of Science and Technology, RMUTT, Rangsit- Nakhonnayok Road, Thanyaburi, Pathum Thani, Thailand.
2	Tangpanithandee N. Effect of Vegetable Oil Blending on Acrylamide in Deep-fried Potato. 1st RMUTT Food Innovation and Smart Farm International Conference (FISF); July. 5, 2019. Faculty of Science and Technology, RMUTT, Rangsit- Nakhonnayok Road, Thanyaburi, Pathum Thani, Thailand.
3	Naprasert J. 1. Single and Mixed Lactic Acid Bacteria Culture Fermentation in Red Bean Milk for Development of a Functional Beverage. 1st RMUTT Food Innovation and Smart Farm International Conference (FISF); July. 5, 2019. Faculty of Science and Technology, RMUTT, Rangsit- Nakhonnayok Road, Thanyaburi, Pathum Thani, Thailand.

## ผลงานวิจัยนำเสนอด้วยโปสเตอร์ (Poster Presentation)

นักศึกษาได้นำเสนอผลงานวิชาการด้วยโปสเตอร์ (Poster Presentation) ในระดับนานาชาติ จำนวน 10 เรื่อง และระดับชาติ จำนวน 4 เรื่อง

ลำดับ	ชื่อผลงาน/ชื่อผลงาน
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
1	Udomsinka A. Development of reduced fat purple sweet potato ice cream mix power. International Conference on the 4 th Industrial Revolution and its Impacts (IC4IR2019). Mar. 27-30, 2019. Walailak University, Thailand.
2	Srisungwan S. Development of reduced-sodium seasoning powder using yeast extract. International Conference on the 4th Industrial Revolution and Its Impacts (IC4IR2019). Mar. 27-30, 2019. Walailak University, Thailand.
3	Yooying R. Effects of Cooking Methods on Antioxidant Properties and Carotenoids Contents of Moringa oleifera Lam. Pods. Mar. 27-30, 2019. Walailak University, Thailand.
4	Tongmai J. Development of anthocyanin-rich jelly by Thai Mulberry (Morus alba) Fruit Powder. International Conference on the 4th Industrial Revolution and Its Impacts (IC4IR2019). Mar. 27-30, 2019. Walailak University, Thailand.
5	Tortrakun P. Physical property and antioxidant activity of spread product from Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.) tubers. International Conference on the 4th Industrial Revolution and Its Impacts (IC4IR2019). Mar. 27-30, 2019. Walailak University, Thailand.
6	Vanitcharoen S. Effect of protein hydrolysis on physical properties and antioxidant activities of cow's milk. The 3 rd International Conference on Agriculture and Agro-Industry, November 15-17, 2018, Chiang Rai, Thailand.
7	Wibawa Al. Antioxidative properties of essential spices in an Indonesian non-alcoholic beverage 'Bir Pletok'. The 3rd International Conference on Agriculture and Agro-Industry, November 15-17, 2018, Chiang Rai, Thailand.
8	Pinthong S. Effect of different drying processes on physical properties and carotenoid content of gac fruit (Momordica cochinchinensis Spreng.). The 3 rd International Conference on Agriculture and Agro-Industry, November 15-17, 2018, Chiang Rai, Thailand.
9	Pratiwi IA. Formulation of high dietary fiber snack bar using Jerusalem powder and low fat desiccated coconut. Food Innovation Asia Conference 2019. Jun. 13, 2019. Bitec, Bangkok, Thailand.
10	Noor HM. Physicochemical Properties of Soft Tofu as Affected by Addition of Calcium Sulfate and k-Carrageenan. Food Innovation Asia Conference 2019. Jun. 13, 2019. Bitec, Bangkok, Thailand.
<b>ระดับชาติ</b>	
1	ณัฐวรรณ พงศ์รัตน์. Formulation of Enteral Diabetic Blenderized diet modified with Vegetable Powder. การประชุมวิชาการระดับชาติเทคโนโลยีภาคใต้วิจัย ครั้งที่ 9. วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2562. อาคารอเนกประสงค์ วิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ จังหวัดนครศรีธรรมราช ราชอาณาจักรไทย.
2	วรวิรุ์ อินทชาติ. Genotoxicity Evaluation of Diplazium esculentum (Retz.) Sw. Extract Using Somatic Mutation and Recombinat Test (SMART). การประชุมวิชาการพิษวิทยาแห่งชาติ ครั้งที่ 9

ลำดับ	ชื่อผลงานชื่อผลงาน
	The 9th National Conference in Toxicology (NCT9). วันที่ 25 กันยายน 2562. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร ราชอาณาจักรไทย.
3	อภิรดี ศรีสุทธิสัมพันธ์. Development reduced-sodium instant shrimp paste chili sauce with vegetable powder. การประชุมวิชาการระดับชาติเทคโนโลยีภาคใต้วิจัย ครั้งที่ 9. วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2562. อาคารอเนกประสงค์ วิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ จังหวัดนครศรีธรรมราช ราชอาณาจักรไทย.
4	กุลนิษฐ์ เขียวสวาท. Cadmium Contents in Pig Offal and Blood Sold in Thailand. การประชุมวิชาการพิษวิทยาแห่งชาติครั้งที่ 9 The 9th National Conference in Toxicology (NCT9). วันที่ 25 กันยายน 2562. ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค (ห้อง MR218-219) บางนา กรุงเทพมหานคร ราชอาณาจักรไทย.

**ทุนการศึกษา** ในปีการศึกษา 2562 นักศึกษาได้รับมอบทุนการศึกษาจำนวน 33 ราย

**ทุนวิจัยบัณฑิต วช.** สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) มอบทุนการศึกษาเพื่อสนับสนุนการวิจัยแก่นักศึกษา จำนวน 2 ราย



**น.ส.จารุเนตร เพ็ชรชู**

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ  
(หลักสูตรนานาชาติ)  
โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
ว่างและเครื่องดื่มสตาร์ชที่ทนต่อการย่อยด้วย  
เอนไซม์สำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงน้ำหนักเกินและอ้วน



**น.ส.พจนรภัฏ ธีเรืองชัย**

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)  
โครงการวิจัยเรื่อง ผลของการให้ความรู้ทาง  
โภชนาการร่วมกับการสัมภาษณ์เพื่อเสริมสร้าง  
แรงจูงใจต่อความรู้และภาวะโภชนาการใน  
ผู้สูงอายุที่เป็นโรคเบาหวาน ชนิดที่ 2

**ทุน พวอ.** โครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม-พวอ ม อ บ ทุน ก า ร ศึ ก ข า เพื่อสนับสนุนการวิจัยแก่นักศึกษา จำนวน 3 ราย



**นายวัชรพล ขุนอินทร์**

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนศาสตร์



น.ส.ลาลีวัลย์ เตจ๊ะสุวรรณ  
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนศาสตร์



น.ส.ศิวพลอย อำนาจเอมมงคล  
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ  
(หลักสูตรนานาชาติ)

จรีพร เทพผดุงพร มุลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์ในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี มอบทุนการศึกษาแก่นักศึกษา จำนวน 6 ราย



นายฮานีฟ มุดอ  
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย



น.ส.เจตศราภรณ์ หน้าประเสริฐ  
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ  
(หลักสูตรนานาชาติ)



นางเอมอุมมา กิตติพงษ์  
น.ส.พรทิพย์ อยู่ในศิล  
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)

น.ส.ภฤตยา สุภาจारी  
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนศาสตร์

น.ส.พีรภาว เตชะนิยม  
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนศาสตร์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล และหลักสูตรฯ ร่วมมอบทุนการศึกษา 2018 Mahidol Postgraduate Partial Scholarship แก่นักศึกษาต่างชาติ จำนวน 13 ราย วันที่ 17 สิงหาคม 2561



Miss Carolina Santoso

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss Ichlasia Ainul Fitri

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss. Lisandra Maria Goretti Bernadette Sidabutar

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Mr. Linn Minn Oo

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Mr. Soe Thiha

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss. Nur Hadiyani Binti Zakaria

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss. Ei Mon Physo

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss. Cherry Win Maung

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss. Htet Htet Khine

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Mr. Aung Nay Myo Htet

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Ms. Siqi Yang

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Ms. Putheara Lon

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Ms. Ei Mon Cho

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ) มอบทุนการศึกษาแก่นักศึกษาเรียนดี จำนวน 1 ราย วันที่ 5 กรกฎาคม 2561



น.ส.นิปฎ ตังปนิธานดี

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ  
(นานาชาติ)

ทุนสนับสนุนค่าใช้จ่ายรายเดือนสำหรับนักศึกษาชาวต่างชาติ (Living Allowance Scholarship for Foreign Graduate Students) ประจำปีการศึกษา 2561 มอบทุนแก่นักศึกษา 6 ราย



Miss Carolina Santoso

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss Ichlasia Ainul Fitri

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss Lisandra Maria Goretti Bernadette  
Sidabutar

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Mr. Soe Thiha

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss Cherry Win Maung

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)



Miss Ei Mon Phy

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย  
มอบทุนนักศึกษาเข้าใหม่ จำนวน 1 ราย



น.ส.ฐิติชญา บุญจุง

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย  
มอบทุนเรียนดี จำนวน 1 ราย



น.ส.วรวิร์ อินทชาติ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย

## ยุทธศาสตร์ที่ 3

### ความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ

#### การให้บริการทดสอบอาหาร

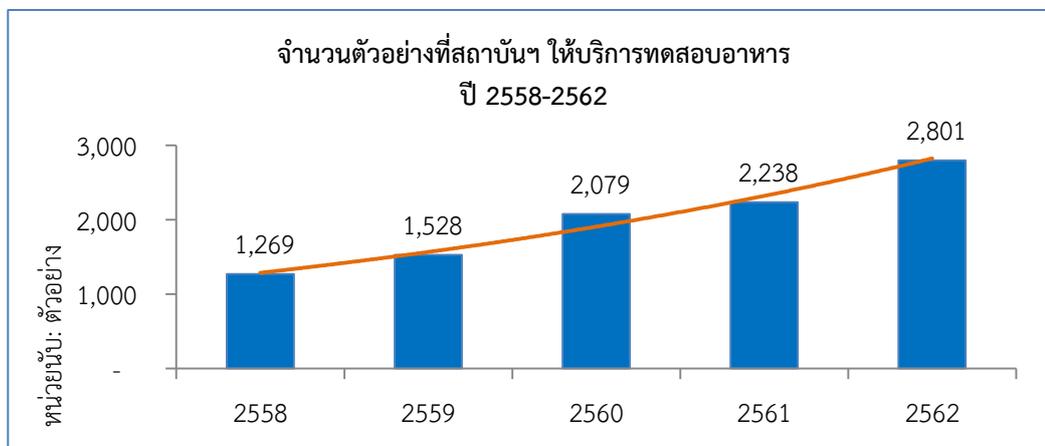
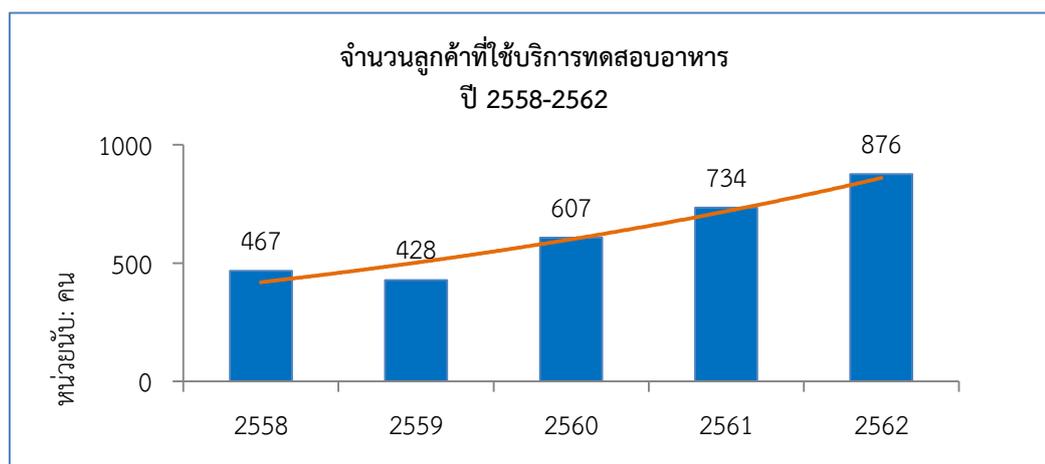
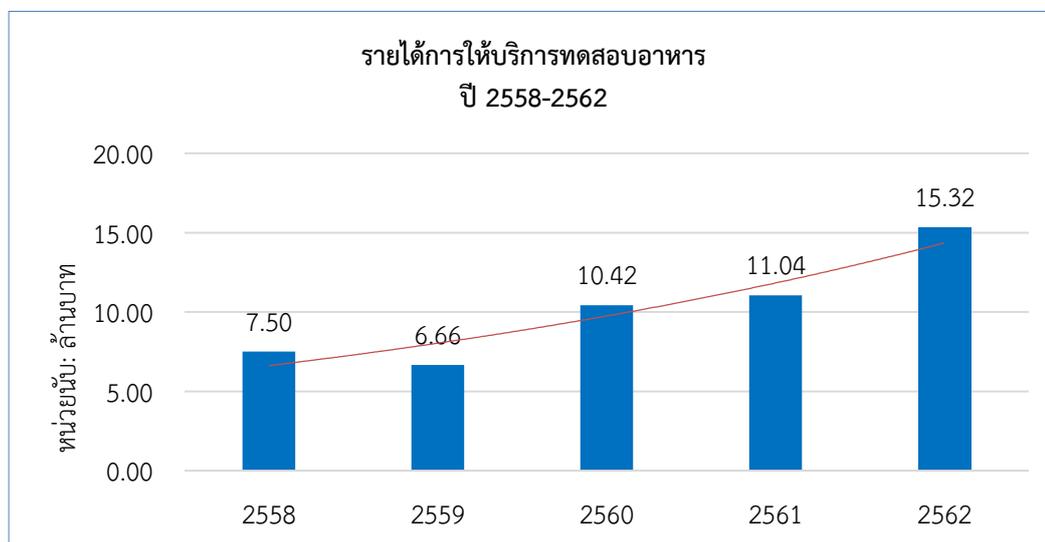
สถาบันโภชนาการเป็นหน่วยงานแรกในประเทศไทยที่ให้บริการทดสอบอาหาร จัดทำฉลากโภชนาการ และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาคุณภาพการทดสอบอาหารตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 โดยอาศัยความเชี่ยวชาญของบุคลากร มีการพัฒนาตัวอย่างอาหารอ้างอิงสำหรับใช้ในโครงการประเมินสถานภาพความชำนาญในการวิเคราะห์ (Laboratory performance study or proficiency test) ของห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อสนับสนุนงานวิจัยด้านอาหาร โภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งการสร้างข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย มีนักวิทยาศาสตร์ที่ผ่านการฝึกอบรมด้านการวิเคราะห์และทดสอบอาหารจากสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในยุโรป ได้แก่ CIVO (Toxicology and Nutrition Institute), TNO, Zeist ประเทศเนเธอร์แลนด์ และ Institute of Food Research, Norwich ประเทศอังกฤษ สถาบันฯ ได้ให้บริการแก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการตรวจวิเคราะห์ตามพระราชบัญญัติอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จนได้รับการยอมรับจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ให้เป็นห้องปฏิบัติการที่สามารถวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารเพื่อขึ้นทะเบียนได้

ปัจจุบันสถาบันฯ สามารถวิเคราะห์อาหารเพื่อขึ้นทะเบียนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้หลากหลายชนิด อาทิ Moisture, Protein, Fat, Ash ในนมและนมพร้อมดื่ม Total solids ในนมพร้อมดื่ม Cholesterol, Vitamin B1, Vitamin B2, Sugars, Fe, Cu, Mg, Zn ในนมและนมพร้อมดื่ม Water Activity ในน้ำพริกสำเร็จรูป pH ในน้ำบริโภค Benzoic acid และ Sorbic acid ในน้ำผลไม้ Total plate count ในนม น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และอาหาร Coliform bacteria, และ Escherichia coli ในเครื่องดื่มและอาหาร Total dietary fiber ในอาหาร และ Calcium ในนมและนมพร้อมดื่ม Lead และ Cadmium ในน้ำบริโภคและอุปโภค ตลอดจนการให้บริการทดสอบและวิเคราะห์อาหารอื่นๆ อีกจำนวนมาก



## ผลการดำเนินงานด้านการให้บริการทดสอบอาหาร

สถาบันโภชนาการได้ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2562 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน 15,326,071 บาท จัดสรรเข้ารายได้สถาบันฯ จำนวน 10,633,533 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 69.38

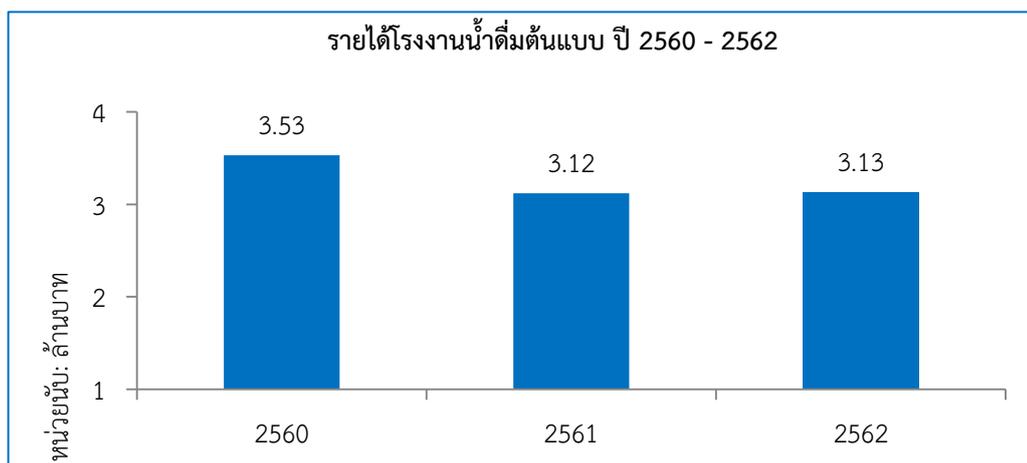


## การให้บริการจัดฝึกอบรมการผลิตและจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) พบว่า น้ำบริโภคที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทในท้องตลาดของประเทศไทยอย่างน้อยร้อยละ 30 มีการปนเปื้อนและไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานจึงร่วมมือกับองค์การไจก้า (JICA) ประเทศญี่ปุ่น สนับสนุนให้สถาบันฯ จัดตั้งโรงงานน้ำดื่มต้นแบบเมื่อปี 2540 เพื่อใช้เป็นสถานที่สำหรับการศึกษาวิจัยเพื่อให้ผู้วิจัยทราบปัญหาและข้อจำกัดต่างๆ อย่างละเอียดในเชิงลึกซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาวิธีการผลิตและควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำดื่มที่เหมาะสมของสถานประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางที่จะสามารถใช้เป็นต้นแบบในการผลิตน้ำบริโภคบรรจุขวดและจำหน่ายสู่ท้องตลาดได้ ในขณะเดียวกันสถาบันฯ ได้ผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดภายใต้ชื่อ “ต้นน้ำ” เพื่อจำหน่ายแก่บุคลากรภายในวิทยาเขตศาลายาและชุมชนใกล้เคียง



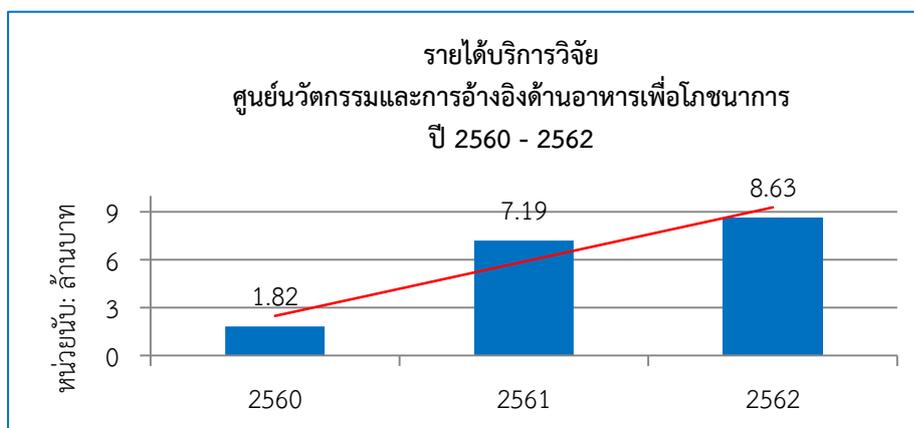
นอกจากนี้ โรงงานน้ำดื่มต้นแบบยังถูกใช้ในการศึกษาวิจัยโรงงานต้นแบบใช้ในการสาธิตเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการโรงงานผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดขนาดเล็กและกลางในประเทศและภูมิภาค นอกจากนี้ยังเป็นห้องปฏิบัติการในงานวิจัยและสาธิตสำหรับการฝึกอบรมผู้ประกอบการน้ำดื่มบรรจุขวด การจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด การฝึกอบรมผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ภาคเอกชนและ ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศมีผู้สนใจเข้าร่วมอบรมกว่า 10,000 คน ในปี 2562 มีการจัดอบรม 2 ครั้ง มีผู้สนใจเข้าร่วมจำนวน 54 คน



## ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ

ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ เป็นหน่วยงานที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสถาบันโภชนาการก่อตั้งขึ้น เพื่อให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ เป็นหน่วยงานอ้างอิงในการศึกษาประสิทธิภาพต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและบริการวิจัย สร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ในด้านความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและเล็ก ตลอดจนให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม ให้บริการวิจัยแบบครบวงจรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ บริการเป็นที่ปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการแก่ภาคเอกชน ผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อนำไปอ้างอิงในการกล่าวอ้างเชิงพาณิชย์ บริการวิจัยด้านอาหารปลอดภัยและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร บริการวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาธสัมพันธ์เพื่อโภชนาการ

ตัวอย่างโครงการวิจัยภายใต้การดำเนินงานของศูนย์ฯ ที่ได้ดำเนินการแล้ว อาทิ โครงการสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กไทย การประเมินประสิทธิภาพต่อสุขภาพและการกล่าวอ้างทางสุขภาพของ โพรไบโอติกในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต, การศึกษาค่าดัชนีน้ำตาล การเปลี่ยนแปลงระดับน้ำตาลและการเผาผลาญสารอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นพลังงานภายหลังการรับประทานน้ำตาลไอโซมอลทูลอส, โครงการวิจัยปริมาณโซเดียมที่ได้รับจากพฤติกรรมการปรุงรสในการบริโภคอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและการศึกษาค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index) ของผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบอบแห้งที่มีส่วนผสมของ แป้งโฮลวีต 50% เป็นต้น



## การให้บริการวิชาการผ่านสื่อ

### การพัฒนาเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ (พัฒนาเกมออนไลน์วันนี้คุณกินขนม/เครื่องดื่มมากเกินไปหรือเปล่า)

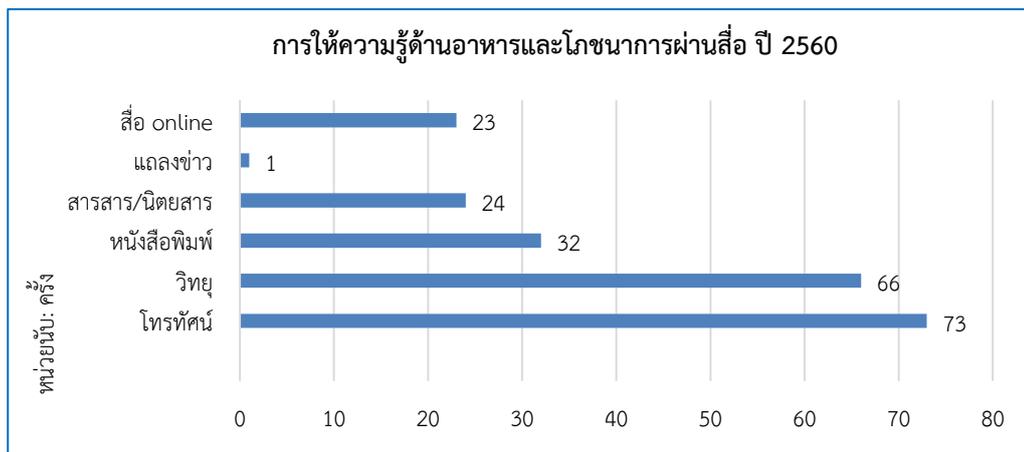


ขนมและเครื่องดื่มเป็นหนึ่งในอาหารว่างที่คนไทยนิยมบริโภคและมีพลังงานค่อนข้างสูงซึ่งการบริโภคขนมมากเกินไปทำให้ได้รับพลังงานมากเกินไปจนเป็นต่อร่างกายเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เช่น โรคเบาหวาน โรคอ้วน โรคความดันโลหิตสูง เป็นต้น ด้วยเหตุนี้งานประชาสัมพันธ์ สถาบันโภชนาการ จึงตระหนักและพยายามรวบรวมฐานข้อมูลเกี่ยวกับขนมและเครื่องดื่มที่จำหน่ายทั่วไปในท้องตลาด โดยให้ความสนใจกับพลังงาน ไขมัน โซเดียมและน้ำตาลซึ่งเป็นสารอาหารกลุ่มหลักๆ ที่มักพบว่ามีผลกระทบต่อสุขภาพ ดังนั้นจึงได้จัดทำรูปแบบเกมออนไลน์โดยโปรแกรมจะคำนวณว่าสารอาหารที่ได้รับเหมาะสมกับร่างกายต้องการหรือไม่เพื่อดึงดูดความสนใจจากกลุ่มเป้าหมายในการคำนวณว่าในหนึ่งวันท่านได้รับพลังงาน ไขมัน น้ำตาลและโซเดียมจากเวเฟอร์ ขนมปังกรอบ คุกกี้ เค้ก ขนมอบทอดกรอบ สาหร่าย น้ำผลไม้ น้ำชาหรือน้ำอัดลมเพื่อให้ผู้เล่นสามารถนำไปปรับใช้กับการเลือกรับประทานในชีวิตประจำวันได้



## การให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อ

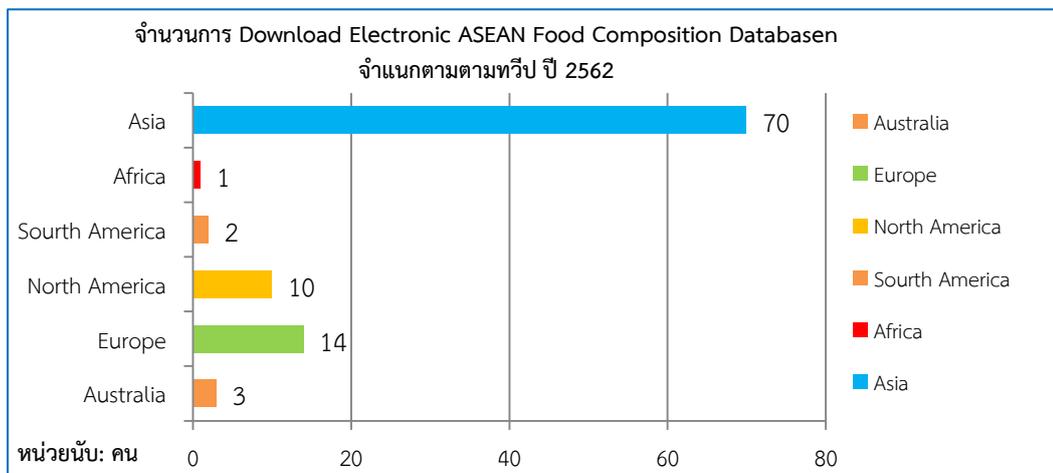
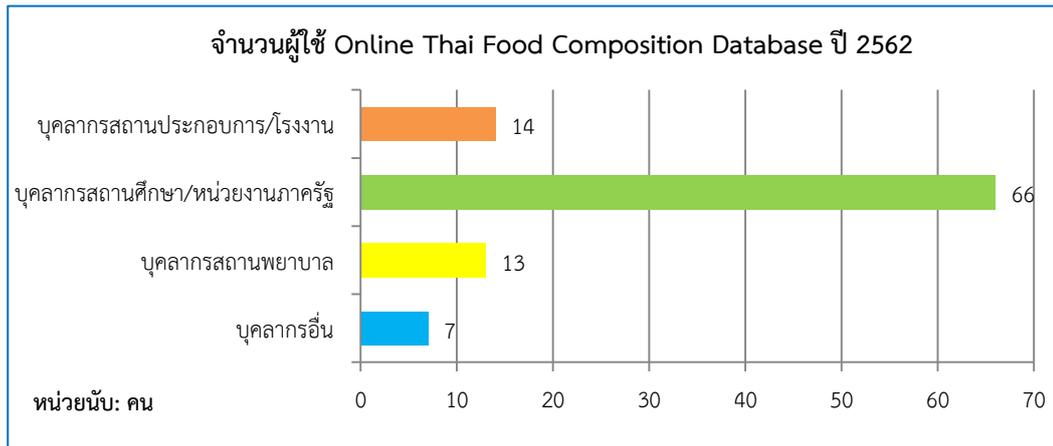
สถาบันฯ มีบริการให้ข้อมูลความรู้ทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการแก่บุคคลทั่วไปโดยมีการเผยแพร่ผ่านสื่อสาธารณะต่างๆ อาทิ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อสังคมออนไลน์ เป็นต้น เพื่อให้ประชาชนสามารถเข้าถึงข้อมูลบริการวิชาการได้อย่างทั่วถึงรวม 219 ครั้ง



### การให้บริการวิชาการแก่สังคม

สถาบันฯ ให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการแก่สังคมผ่านการสื่อสารถ่ายทอดทางออนไลน์เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการ ทันสมัยและรวดเร็วสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อให้มีสุขภาพดี ห่างไกลจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ดังนี้

**1) การสร้างเสริมโภชนาการที่เหมาะสมด้วยข้อมูลอ้างอิงสารอาหารของประเทศไทย**  
ดำเนินการจัดทำฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยอย่างเป็นระบบ เพิ่มเติมข้อมูลจากหนังสือ Thai Food Composition Tables 2015 โดยปรับปรุงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการแบบ on-line food composition database บนหน้าเว็บไซต์ <http://www.inmu.mahidol.ac.th/thaifcd/home.php> และปรับปรุงข้อมูล ASEANFOODS (Association of Southeast Asian Networks of Food Data systems) รวมทั้งเป็นผู้ประสานงานในการจัดทำฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาเซียนผ่าน website ที่ <http://www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/> ซึ่งประกอบด้วยฐานข้อมูลของประเทศ มาเลเซีย อินโดนีเซีย สิงคโปร์ เวียดนาม และไทย



2) การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป และระบบฐานข้อมูลลักษณะต่างๆ ของอาหารไทย เพื่อประเมินการบริโภคอาหารทั้งระดับบุคคลและกลุ่ม ประชากรดำเนินการพัฒนาระบบฐานข้อมูลโปรแกรม สำเร็จรูปคำนวณสารอาหารเพื่อประเมินการบริโภคอาหาร และพัฒนาตำรับอาหารสำหรับบุคคลที่มีความต้องการ สารอาหารแตกต่างกัน เช่น ผู้สูงอายุ กลุ่มบุคคลที่เป็นโรค ไม่ติดต่อเรื้อรังและบุคคลทั่วไป รวมทั้งเผยแพร่ฐานข้อมูล สารอาหารชุดต่างๆ และจัดฝึกอบรม การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปฯ ซึ่งนับว่ามีประโยชน์ต่อการเรียนการสอน การประเมินการบริโภคอาหารย้อนหลัง 24 ชั่วโมง การวางแผนการบริโภคอาหาร การจัดอาหาร กลางวันให้ศูนย์เด็กเล็กและเด็กนักเรียน รวมทั้งมีระบบการจัดสำรับอาหารรายวัน INMU-DailymenuPlan (iDP) สามารถเข้าชมได้ที่ <http://www.inmu2.mahidol.ac.th/inmuca/ldp/login> เพื่อวางแผนการจัด สำรับอาหารคุณภาพรายวันล่วงหน้าและประเมินคุณค่าสารอาหารสำหรับบุคคลทั่วไป



3) การพัฒนาเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ ดำเนินการเผยแพร่ข้อมูลด้านอาหาร และโภชนาการโดยเพิ่มจำนวนหน้า Page หน้าข่าว กิจกรรม บทความ ข้อมูล การศึกษา งานวิจัย และหน้าประกาศ รวม 574 หน้าและจำนวน first page 194 หน้า จำนวนการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร ลงใน Facebook twitter YouTube 238 ครั้งและจัดทำเกมออนไลน์จำนวน 1 ชิ้นงาน



Website ใหม่สถาบันโภชนาการ <https://inmu2.mahidol.ac.th/th/>



Facebook สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



เกมออนไลน์วันนี้คุณกินขนม/เครื่องดื่มมากเกินไปหรือเปล่า

## การให้บริการวิชาการแก่ชุมชน

สถาบันฯ ให้บริการวิชาการและรับผิดชอบต่อชุมชนบริเวณมหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา โดยให้ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้สูงอายุ อาสาสมัครสาธารณสุข เด็กวัยเรียน และประชาชนเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือด เป็นต้น



**โครงการผู้สูงวัย ลดโรค สดใส ต้องใส่ใจโภชนาการ** พื้นที่โรงพยาบาลพุทธมณฑล อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ดำเนินการจัดอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้สูงอายุที่เป็นผู้ป่วยโรคเบาหวานและโรคไตระยะแรกโดยมีการแลกเปลี่ยนอาหาร อาหารปลอดภัย โปรตีน ชนิดอาหารที่เหมาะสมและสาธิตการทำเมนูอาหารที่ลดปริมาณน้ำตาลและโซเดียมเพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถประกอบอาหารด้านโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูงและไขมันในเลือดสูง รวมทั้งปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภค มีผู้เข้าร่วม 98 คน



**โครงการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการในเด็กวัยเรียนและผู้สูงอายุ อำเภอพุทธมณฑลและอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม** ดำเนินการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่เด็กวัยเรียนและผู้สูงอายุเน้นการบริโภคอาหารที่เหมาะสมตามธงโภชนาการ ลดหวาน มัน เค็ม เพิ่มการรับประทานผักและผลไม้ให้หลากหลาย จัดเมนูอาหารกลางวัน ในโรงเรียนให้มีผักผลไม้มากขึ้น รวมทั้งเพิ่มทัศนคติ ที่ดีต่อการกินผักมากขึ้น



**โครงการเพิ่มศักยภาพอาสาสมัครสาธารณสุข  
พื้นที่อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม** ดำเนินการ  
จัดอบรมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ  
แก่อาสาสมัครสาธารณสุขเพื่อให้มีความรู้ด้านอาหาร  
และโภชนาการเพื่อสุขภาพโดยลดการบริโภคอาหาร  
หวาน มัน เค็ม เพิ่มผักผลไม้และเพิ่มศักยภาพ  
อาสาสมัครสาธารณสุข ในการถ่ายทอดความรู้ด้าน  
อาหารและโภชนาการแก่ผู้สูงอายุในชุมชน ผู้ป่วย  
เบาหวาน ความดันโลหิตสูงและนักเรียน รวมทั้งเป็น  
พี่เลี้ยงให้กับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทำให้อาสาสมัครสาธารณสุข ผู้สูงอายุ บุคคลในครอบครัว  
ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคลดการเกิดโรค  
ไม่ติดต่อเรื้อรัง

### ความร่วมมือทางวิชาการ



สถาบันฯ เป็น ศูนย์ความร่วมมือ  
ด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหาร  
ขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating  
Centre for Community Nutrition and Food  
Safety) เพื่อสนับสนุนและให้ความช่วยเหลือด้าน  
เทคนิคแก่องค์การอนามัยโลก (World Health  
Organization: WHO) ในการ ป้องกัน ภาวะ  
ทุพโภชนาการที่มีในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียง  
ใต้และสนับสนุนการฝึกอบรมในการสร้างขีดความสามารถด้านเทคนิคของประเทศสมาชิก เพื่อ  
ส่งเสริมอาหารที่ปลอดภัยและปลอดภัยต่อเนื่อง เป็นศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร  
ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Centre of  
Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) เพื่อแก้ไขปัญหาด้านอาหารและ  
โภชนาการ ศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่างๆ ตลอดจนร่วมมือ  
ทางวิชาการกับหน่วยงานภายในประเทศและต่างประเทศเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุตาม  
วัตถุประสงค์

หน่วยงานที่ร่วมมือกับสถาบันฯ	ผลการดำเนินงาน
<b>ต่างประเทศ</b>	
1. Oregon Health and Science University	ร่วมมือทำงานการวิจัยและการศึกษาด้านอาหารและ โภชนาการ
2. Swiss Federal Institute Of Technology (ETH) ประเทศสวิตเซอร์แลนด์	ร่วมมือดำเนินการวิจัย จัดฝึกอบรมด้าน มนุษย์โภชนาการ และแลกเปลี่ยนนักศึกษา อาจารย์ และบุคลากร

หน่วยงานที่ร่วมมือกับสถาบันฯ	ผลการดำเนินงาน
3. Tokyo University of Marine Science and Technology ประเทศญี่ปุ่น	สนับสนุนทุนการศึกษาให้กับบุคลากรและนักศึกษาของสถาบันโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดลไปทำงานวิจัยและศึกษาเพิ่มทักษะและประสบการณ์
4. Institute of Geography, University of Erlangen-Nürnberg, Germany	ร่วมมือด้าน Research collaboration Scholarship for Ph.D. program/ Travel grants/ Field visit in Germany
5. Department of Human Nutrition, The University of Otago ประเทศนิวซีแลนด์	ร่วมมือในการทำงานวิจัยด้านของมนุษย์โภชนาการ
6. Consortium of ASEAN-EU-FUKUOKA UNIVERSITY (CASEUF)	ร่วมมือทางวิชาการ
7. Universitas Indonesia, Republic of Indonesia	ร่วมมือในการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างกัน
8. National Sub Committee for Control Iodine Deficiency Disorders of Cambodia	ร่วมมือในการให้บริการวิเคราะห์ด้าน Urine Specimen for Urinary Iodine Concentration
9. Tokyo University of Marine Science and Technology ประเทศญี่ปุ่น	สนับสนุนทุนการศึกษาให้กับบุคลากรและนักศึกษาสถาบันโภชนาการ ไปทำงานวิจัยและศึกษาเพิ่มทักษะและประสบการณ์
10. STI University (Myanmar)	ร่วมมือทางด้านวิชาการ
11. Department of Geography and Geosciences, Friedrich-Alexander Universitat Erlangen-Nurnberg (Germany)	ร่วมมือทางด้านวิชาการ
12. Food Innovation for Improved Nutrition (ARoFIIN)	ร่วมมือทางด้านวิชาการ
13. Soegijpranata Catholic University, Indonesia	แลกเปลี่ยนนักศึกษาและความร่วมมือด้านวิชาการ
<b>ระดับประเทศ</b>	
1. สำนักข่าวไทย อสมท. และองค์กรพันธมิตร สังคมไทยให้เป็นสังคมชัวร์ก่อนแชร์	เป็นศูนย์กลางเฝ้าระวังและตรวจสอบข้อมูลข่าวสารที่ถูกต้องแก่ประชาชน พร้อมสร้างเครือข่ายภาคประชาชนให้ไม่ตกเป็นเครื่องมือส่งต่อข้อมูลที่ไม่เป็นความจริง
2. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และสถาบันสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพ (สอส.)	จัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ตามโครงการศูนย์เรียนรู้ต้นแบบโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสเพื่อถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการ เพื่อการสร้างศักยภาพด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพของนักเรียน โดยการจัดการกระบวนการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพอาหารและโภชนาการในโรงเรียนตลอดจนการติดตามประเมินผลโครงการเพื่อให้ได้ศูนย์เรียนรู้ต้นแบบโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการ ภายใต้การสนับสนุนจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

หน่วยงานที่ร่วมมือกับสถาบันฯ	ผลการดำเนินงาน
3. มูลนิธิเพื่อการพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ (IHPP)	พัฒนางานวิจัย และการสนับสนุนงานวิจัยเชิงนโยบายด้านอาหารและโภชนาการ ภายใต้ความร่วมมือผ่านแผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ (Food and Nutrition Policy for Health Promotion Program, FHP)
4. โรงพยาบาลกรุงเทพฯ	พัฒนางานวิจัยและการจัดการศึกษาของหลักสูตรและนักศึกษา
5. โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์ อินเตอร์เนชั่นแนล	พัฒนางานวิจัยและการจัดการศึกษาของหลักสูตรและนักศึกษา
6. ความร่วมมือไทย-ลาว ด้านการพัฒนาบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	พัฒนาบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขของกระทรวงสาธารณสุข สปป. ลาว ให้นำความรู้ที่ได้กลับไปพัฒนางานโภชนาการในพื้นที่ที่ตนเองเน้นโภชนาการตามช่วงวัยอนามัยโรงเรียน ความปลอดภัยในอาหาร ตัวอย่างการประยุกต์องค์ความรู้เพื่อนำไปประยุกต์ใช้งานโภชนาการชุมชน
7. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	เสริมสร้างความร่วมมือในการจัดการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหาร
8. บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน)	พัฒนาวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้ได้ผลงานทางวิชาการไปใช้ประโยชน์ในการสร้างองค์ความรู้ การสร้างเครือข่ายและนวัตกรรมต่างๆ
9. บริษัท ซีพี ฟู๊ดแล็บ จำกัด	พัฒนาวิชาการด้านอาหารและโภชนาการเพื่อให้ได้ผลงานทางวิชาการไปใช้ประโยชน์ในการสร้างองค์ความรู้ การสร้างเครือข่ายและนวัตกรรมต่างๆ
10. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข	จัดทำสัญลักษณ์ทางเลือกเพื่อสุขภาพ
11. บริษัท อายิโนะมะไต้ะ (ประเทศไทย) จำกัด	สนับสนุนการศึกษาและวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ประสาธสัมพันธ์เพื่อโภชนาการที่ดี

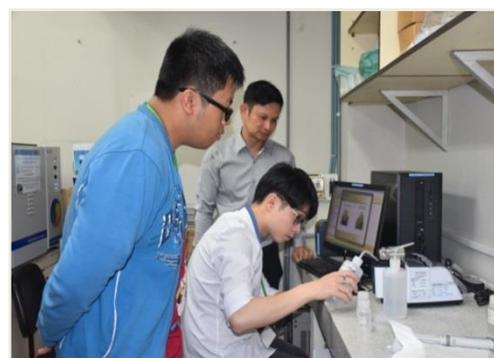
## กิจกรรมบริการวิชาการที่ร่วมกับหน่วยงาน/องค์กรต่างประเทศ

### INMU Visit of the Philippine Council for Health Research and Development (PCHRD)

รศ.ดร.รัชณี คงคาฉุยฉาย เยี่ยมชมกิจกรรม “INMU Visit of the Philippine Council for Health Research and Development (PCHRD)” พร้อมด้วยนักวิจัยจำนวน 3 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือทางด้านวิชาการและงานวิจัยร่วมกัน วันที่ 29 มกราคม 2562

## Using Fourier-transform infrared spectroscopy (FTIR) and Isotope Ratio Mass Spectrometer (IRMS) for body composition assessment FS-EVT for Vietnam Under INT6051 Project, Thailand.

รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์ เป็นวิทยากรฝึกอบรม “Using Fourier-transform infrared spectroscopy (FTIR) and Isotope Ratio Mass Spectrometer (IRMS) for assessment of body composition and breast milk intake” ให้กับบุคลากรของ National Institute of Nutrition (NIN) โดยได้รับการสนับสนุนทุนจากหน่วยงาน International Atomic Energy Agency (IAEA) มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพการศึกษาวิจัยด้านอาหารและโภชนาการในกลุ่มประเทศอาเซียน ในการอบรมมีการฟังบรรยายและฝึกภาคปฏิบัติในห้องปฏิบัติการด้วยการใช้ stable isotope ในการศึกษาด้านโภชนาการแม่และเด็ก ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือ FTIR และ IRMS ซึ่งเป็นวิธีที่มีมาตรฐานสูงสุด สำหรับการวิเคราะห์องค์ประกอบของร่างกาย และยังใช้ในการหาปริมาณน้ำนมที่ทารกได้รับจากนมแม่ที่แท้จริง กิจกรรมจัดขึ้นระหว่างวันที่ 11-22 กุมภาพันธ์ 2562



## Visit of Fukuoka Women University

รศ.ดร.รัชนี คงดาคูยฉาย ร่วมกิจกรรม “Visit of Fukuoka Women University” มีวัตถุประสงค์เพื่อปรึกษาทางด้านความร่วมมือกับอาจารย์จาก Fukuoka Women University จำนวน 4 คน วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2562

การฝึกอบรมเทคโนโลยีทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับบุคลากรทางการแพทย์จาก  
สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ  
สยามบรมราชกุมารี รุ่นที่ 21 ค.ศ.2019



ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ รศ.ดร.รัชนี คงคาอุยฉาย ผศ.ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์  
รศ.เอมอร อุดมเกษมาลี รศ.ดร.พัทธนี วินิจจะกุล รศ.ดร.วันทนี เกரியสินยศ ผศ.ดร.เวณิกา เบญจพงษ์  
ดร.อุรวรรณ แยมบริสุทธิ น.ส.ริญ เจริญศิริ ผศ.ดร.ทิพวัลย์ พงษ์เจริญ ผศ.ดร.ธัญญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์  
ดร.สีบพงษ์ กอวชิรพันธ์ น.ส.วันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา น.ส.ประภา คงปัญญา นางพัศมัย เอกก้านตรง  
น.ส.อติตดา บุญประเดิม อ.ปิยนิตย์ ชูรักษ์ น.ส.ปานรวีร์ ประดิษฐ์ศร น.ส.พรรณี พรประชาชนวัฒน์  
น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์ น.ส.อารีสา กิรติจำเริญ น.ส.กันทนิจัญ ชำมริ อ.ฐนิต วินิจจะกุล  
น.ส.จันทิมา โปธิ ร่วมกิจกรรม “การฝึกอบรมเทคโนโลยีทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับ  
บุคลากรทางการแพทย์จากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพ  
รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี รุ่นที่ 21 ค.ศ.2019” มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะ  
ในด้านการตรวจวินิจฉัย การรักษาโรค การดูแลผู้ป่วย การดูแลสุขภาพฟัน การฉายา การบริหารงาน  
สาธารณสุข งานโภชนาการและการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มพูนทักษะกระบวนการทำงานเป็นทีมและ  
การพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืนและเพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะในการเขียนและการนำเสนอ  
ผลงานทางวิชาการและเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับ  
บุคลากรทางการแพทย์จากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว จำนวน 4 คน ระหว่าง  
วันที่ 18 กุมภาพันธ์ – 27 มีนาคม 2563

### Tokyo Marine Science

รศ.ดร.รัชนี คงคาอุยฉาย ร่วมประชุม “Tokyo Marine Science” พร้อมด้วยผู้เชี่ยวชาญ  
จำนวน 8 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือทางด้านวิชาการและงานวิจัยร่วมกัน  
วันที่ 12 มีนาคม 2562

### University of Shizuoka, Japan visit INMU

รศ.ดร.รัชนี คงคาอุยฉาย ให้การต้อนรับการศึกษาดูงานในกิจกรรม “University of  
Shizuoka, Japan visit INMU” กับ Professor จำนวน 2 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความ  
ร่วมมือทางด้านวิชาการและงานวิจัยร่วมกัน ระหว่างวันที่ 25-26 มีนาคม 2562

## ฝึกปฏิบัติงาน

ผศ.ดร.วรางคณา ศรีจันทร์ เป็นที่ปรึกษาในการฝึกปฏิบัติงานแก่นักศึกษาประเทศสิงคโปร์ จำนวน 2 คน ในวันที่ 27 พฤษภาคม 2562

ผศ.ดร.ทิพวัลย์ พงษ์เจริญ เป็นที่ปรึกษาในการฝึกปฏิบัติงานแก่นักศึกษาสหรัฐอเมริกา จำนวน 1 คน ระหว่างวันที่ 17 มิถุนายน-17 กรกฎาคม 2562

## Food Analysis Workshop: Proficiency Testing and Reference Materials Development

รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์ ร่วมประชุมในหัวข้อ “Food Analysis Workshop: Proficiency Testing and Reference Materials Development” พร้อมด้วยผู้เชี่ยวชาญจากนานาชาติ จำนวน 47 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองการพัฒนาขีดความสามารถของห้องปฏิบัติการต่างๆ ด้วยการสนับสนุนให้เรียนรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการดำเนินงานด้านการเปรียบเทียบผลการวัดระหว่างห้องปฏิบัติการ (Proficiency testing) และการพัฒนาวัสดุอ้างอิง (Reference material) อย่างมืออาชีพ ระหว่างวันที่ 19-21 มิถุนายน 2563

## Laboratory Visit

หัวหน้าห้องปฏิบัติการทุกห้องร่วมเป็นวิทยากรในกิจกรรม Laboratory Visit มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดูงาน ณ ห้องปฏิบัติการและแลกเปลี่ยนทางวิชาการด้านความร่วมมือกับนักวิจัยจากประเทศเมียนมาร์ จำนวน 2 คน วันที่ 28 มิถุนายน 2563

## ผลงานบริการวิชาการที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา

### โปรแกรม INMUCAL Training Online

เป็นระบบเว็บไซต์การจัดการจัดอบรมการใช้งานโปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.4.0 แยกเป็นบทเรียนต่างๆ พร้อมทั้งแบบทดสอบหลัง การอบรมในแต่ละบทเรียน ซึ่งผู้ใช้งานจะต้องผ่านการลงทะเบียนเพื่อจะได้รับสิทธิในการเข้าใช้งานโดยไม่มีวัน

หมดอายุของรหัสสามารถเข้ามาเรียนรู้ได้ตลอดเวลา ไม่จำกัดจำนวนครั้งและเป็นการเพิ่มความสะดวกในการใช้งาน อีกทั้งยังช่วยลดค่าใช้จ่ายในการจัดอบรมด้วย



ทีมผู้สร้างสรรค์:

น.ส.พรรณิ พรประชาคุณวัฒน์ น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์

น.ส.อาริสสา กิรติจำเริญ และน.ส.กัณดินิจญ์ ชามริ

## โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.4.0

เป็นโปรแกรมคำนวณคุณค่าสารอาหารและประเมินภาวะโภชนาการตามเกณฑ์ Thai DRI สามารถประเมินการบริโภคย้อนหลัง 24 ชั่วโมงได้ พร้อมทั้งยังสามารถคำนวณคุณค่าสารอาหารของสูตรอาหาร โดยโครงสร้างของโปรแกรมถูกสร้างขึ้นมาให้ทำงานได้ดี ในระบบปฏิบัติการ Windows 10 ด้วยระบบการจัดเก็บฐานข้อมูลแบบการใช้ระบบ MySQL เพื่อให้ข้อมูลที่มีความปลอดภัยไม่เสียหายหรือเกิดปัญหาขึ้น ถ้ามีการปิดการใช้โปรแกรมอย่างกะทันหัน นอกจากนี้ยังมีระบบป้องกันการคัดลอกโปรแกรมด้วยระบบการลงทะเบียนออนไลน์ ในขั้นตอนการติดตั้งโปรแกรมด้วย



ทีมผู้สร้างสรรค์:

น.ส.พรณี พรประชาวัฒน์ น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์  
น.ส.อารีสา กิริติจำเริญ และน.ส.กันทนิญณ์ ชำมริ

## คู่มือการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.4.0 ฉบับปรับปรุง

เป็นโปรแกรมและหนังสือคู่มือที่ช่วยให้ผู้ใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปในการคำนวณคุณค่าสารอาหาร INMUCAL-Nutrients V.4.0 เข้าใจคำสั่งต่างๆ และขั้นตอนการทำงานของโปรแกรม อีกทั้งยังสามารถใช้โปรแกรมในการประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลหรือของครอบครัวและชุมชน หรือใช้เป็นอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการใช้ในงานวิจัย การวางแผนงาน และการประเมินผลการดำเนินงานของแผนงานทางด้านอาหารและโภชนาการต่างๆ รวมถึงเป็นเครื่องมือในการประเมินสูตรอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม



ทีมผู้สร้างสรรค์:

น.ส.อารีสา กิริติจำเริญ, น.ส.กันทนิญณ์ ชำมริ น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์  
และน.ส.พรณี พรประชาวัฒน์

## INMU-DailymenuPlan (iDP) application

เป็นแอปพลิเคชันบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์  
อย่างง่ายสำหรับผู้ที่ไม่ใช่โภชนาการสามารถใช้  
เพื่อวางแผน การจัดสำรับอาหารคุณภาพรายวัน  
ล่วงหน้าได้สำหรับบุคคลปกติ อายุตั้งแต่ 1 ปี  
เป็นต้นไปอีกทั้งยังสามารถตรวจสอบและปรับปรุง



คุณค่าอาหารสำหรับการบริโภคอาหารได้ด้วยตนเองโดยแอปพลิเคชันทำงานเชื่อมต่อระบบ  
อินเทอร์เน็ตกับระบบ server เก็บข้อมูลและประมวลผลบนสมาร์ตโฟน

ทีมผู้สร้างสรรค์:

น.ส.อาริสสา กิริติจำเริญ น.ส.พรรณี พรประชาชนวัฒน์  
น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์ และน.ส.กัณตนิญญา ชำมริ

## การจัดทำฐานการเรียนรู้เรื่องอาหารหวานมันเค็ม เพื่อการอบรม

เป็นสื่อมัลติมีเดียสำหรับให้ความรู้  
เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการพื้นฐานใน  
ชีวิตประจำวัน ประกอบด้วยตัวอย่างอาหาร ปริมาณ  
อาหารต่อ 1 หน่วยบริโภค ปริมาณน้ำตาล น้ำมัน  
หรือโซเดียมในอาหารชนิดต่างๆ โรคที่เกิดจากการ  
ทานอาหารหวาน มัน เค็มมากเกินไป สถิติผู้ป่วย  
คำแนะนำในการทานอาหารอย่างเหมาะสม การ  
อ่านฉลากโภชนาการ รวมถึงเกมเพื่อทดสอบความรู้ ซึ่งข้อมูลต่างๆ เหล่านี้สามารถนำไปเผยแพร่เพื่อ  
เป็นความรู้ให้กับผู้อื่นได้ เช่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข อสม. ครู ผู้ปกครอง ผู้ที่เกี่ยวข้องหรือผู้ที่สนใจ  
โดยบทเรียนออนไลน์มีการจัดทำฐานการเรียนรู้สำหรับจัดฝึกอบรม มีขั้นตอนและวิธีการเตรียมงาน  
ส่วนต่างๆ ให้กับเจ้าหน้าที่หรือวิทยากร ในการส่งต่อความรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายได้อย่างมี  
ประสิทธิภาพและผู้ที่ได้รับข้อมูลสามารถนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์กับตนเอง ครอบครัว บุคคล  
ใกล้ชิดหรือผู้อื่นได้ต่อไป



ทีมผู้สร้างสรรค์:

น.ส.พรรณี พรประชาชนวัฒน์ น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์  
น.ส.อาริสสา กิริติจำเริญ ดร.สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์, น.ส.พัชรี มั่นคง  
น.ส.กัณตนิญญา ชำมริ นายอำนาจ สมใจ และนางจรรยา ทรัพย์สุวรรณ

## เครื่องหมายการค้า

เครื่องหมายการค้า "iMD" ได้รับการจดเครื่องหมายการค้า  
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นสัญลักษณ์ประจำ  
ของโปรแกรม INMU-MenuDevelopment (iMD)

ทีมผู้สร้างสรรค์  
น.ส. พรรณี พรประชาวัฒน์



## ยุทธศาสตร์ที่ 4

# พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการ เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะให้สูงขึ้นและความมั่นคงขององค์กร

การตรวจประเมินคุณภาพตามเกณฑ์คุณภาพ  
การศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ  
(EdPEX)

ผู้บริหารสถาบันฯ ให้การต้อนรับ  
คณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพตามเกณฑ์  
คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ  
(EdPEX) วันที่ 9-10 กรกฎาคม 2562



คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยมหิดล  
เข้าเยี่ยมชมส่วนงาน (Council Visit)

คณะกรรมการประจำสถาบันฯ ให้การ  
ต้อนรับ นายกสภามหาวิทยาลัย และ  
คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยมหิดลมาเยี่ยม  
สถาบันฯ วันที่ 19 ธันวาคม 2562



คณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยมหิดล เยี่ยมชมและ  
ติดตามผลการดำเนินงานตามข้อตกลงการ  
ปฏิบัติงานส่วนงาน (PA-Visit)

ผู้บริหารสถาบันฯ ให้การต้อนรับคณะ  
ผู้บริหารมหาวิทยาลัยมาเยี่ยมชมและติดตามผลการ  
ดำเนินงานตามข้อตกลงการปฏิบัติงานของส่วนงาน  
วันที่ 24 ธันวาคม 2562



## งบประมาณ

### งบประมาณรายรับ

ในปีงบประมาณ 2562 (ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562) สถาบันฯ ได้รับจัดสรร งบประมาณรายรับ จำนวนทั้งสิ้น 169,089,536 บาท ดังนี้

หน่วยนับ: บาท

รายการ	รายรับ
รายได้จากรัฐบาล	91,983,233
รายได้จากการจัดการศึกษา	237,000
รายได้จากการให้บริการวิชาการและวิจัย	56,425,848
รายได้จากการบริหารเงินลงทุน (Financial)	794,447
รายได้จากบริหารสินทรัพย์ (property)	421,084
รายได้อื่นๆ	19,227,924
<b>รวมรายรับ</b>	<b>169,089,536</b>

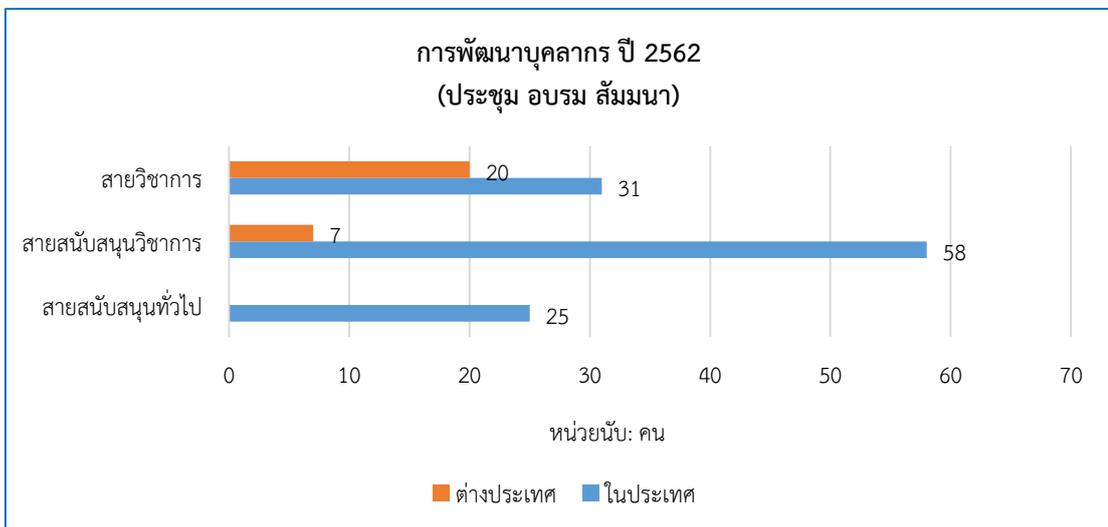
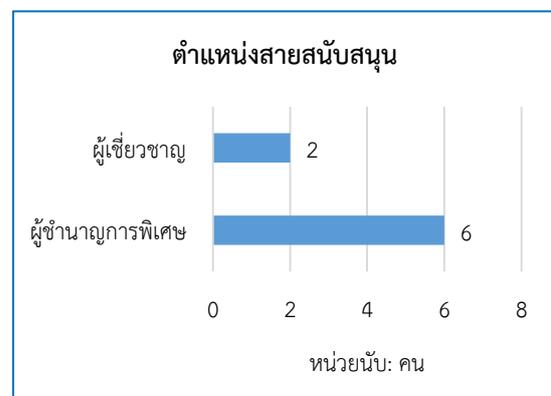
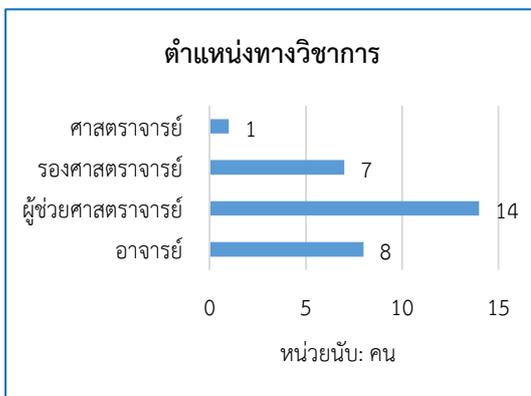
### งบประมาณรายจ่าย

ในปีงบประมาณ 2562 (ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562) สถาบันฯ ใช้จ่ายงบประมาณ ทั้งสิ้น 150,232,027 บาท ดังนี้

หน่วยนับ: บาท

รายการ	รายจ่าย
ค่าใช้จ่ายบุคลากร	90,702,990
ค่าตอบแทน	884,616
ค่าใช้จ่ายสอย	7,841,120
ค่าวัสดุ	6,223,497
เงินอุดหนุน	24,163,791
ค่าสาธารณูปโภค	2,973,943
รายจ่ายลงทุน	17,442,070
<b>รวมรายจ่าย</b>	<b>150,232,027</b>

## การบริหารทรัพยากรบุคคล



## กิจกรรมเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์



**50 ปี วันพระราชทานนาม 131 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล**  
ผู้บริหารและบุคลากรร่วมวางพานพุ่ม ณ บริเวณโถง ชั้น 1  
สำนักงานอธิการบดี ในกิจกรรม 50 ปี วันพระราชทานนาม  
131 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 1 มีนาคม 2562



**การเชิดชูและเทิดพระเกียรติสถาบันพระมหากษัตริย์**  
ผู้บริหารและบุคลากรร่วมพิธีทำบุญตักบาตรพระสงฆ์และ  
พิธีถวายพระพรชัยมงคลในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา  
สมเด็จพระนางเจ้าสุทิดา พัชรสุธาพิมลลักษณ  
พระบรมราชินี วันที่ 31 พฤษภาคม 2562



**การเชิดชูและเทิดพระเกียรติสถาบันพระมหากษัตริย์**  
ผู้บริหารและบุคลากรร่วมพิธีทำบุญตักบาตรถวายเป็นพระ  
ราชกุศลและพิธีถวายพระพรชัยมงคลสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว  
มหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร เนื่องในโอกาส  
วันเฉลิมพระชนมพรรษา 67 พรรษา วันที่ 28 กรกฎาคม  
2562



**มหิดล-วันแม่** ผู้บริหารและบุคลากรร่วมจัดนิทรรศการ  
ให้บริการและคำปรึกษาด้านภาวะโภชนาการเพื่อ  
เทิดพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ  
พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ณ บริเวณโถง ชั้น 1 สำนักงาน  
อธิการบดี วันที่ 9 สิงหาคม 2562



**วันมหิดล** ผู้บริหารและบุคลากรร่วมพิธีวางพวงมาลา  
ถวายราชสักการะพระราชนุสาวรีย์ สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร  
อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก ณ อาคาร  
ศูนย์การเรียนรู้ วันที่ 24 กันยายน 2562

## การส่งเสริมการออกกำลังกายแก่บุคลากร



**มหิตลเกมส์ 62** ผู้บริหารและบุคลากรร่วมเดินขบวนพาเหรดในพิธีเปิดการแข่งขันกีฬาบุคลากร มหาวิทยาลัยมหิตล “มหิตลเกมส์ 62” ณ สนามกีฬา มหาวิทยาลัยมหิตล วันที่ 8 มีนาคม 2562 เพื่อเป็นการเชื่อมสัมพันธ์และความสามัคคีระหว่างบุคลากรของส่วนงานต่างๆ และคัดเลือกบุคลากรเป็นตัวแทนในการเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาบุคลากร สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)



**Talent Sport Man Award** น.ส.ฤทัย สันต์ด้วงนา ได้รับรางวัล Talent Sport Man Award นักกีฬาที่สร้างชื่อเสียงให้มหาวิทยาลัยจากการคว้าเหรียญทองการแข่งขันกีฬาบุคลากร สกอ. เป็นระยะเวลา 4 ปีติดต่อกันในงานพิธีเปิดการแข่งขันกีฬาบุคลากร มหาวิทยาลัยมหิตล ณ สนามกีฬา มหาวิทยาลัยมหิตล วันที่ 8 มีนาคม 2562



**กิจกรรมปั่นจักรยานออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ** ระยะทางไป-กลับ 15 กิโลเมตร เพื่อร่วมกิจกรรมทางศาสนาในวันวิสาขบูชา ณ วัดญาณเวศกวัน อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม วันที่ 17 พฤษภาคม 2562



**กิจกรรมปั่นจักรยานออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ** ระยะทางไป-กลับ 28 กิโลเมตร เพื่อร่วมกิจกรรมถวายเทียนจำนำพรรษา อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและปัจจัย ณ วัดป่าศรีถาวรคลองโยง ตำบลคลองโยง อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม เนื่องในวันอาสาฬหบูชาและเทศกาลเข้าพรรษา วันที่ 12 กรกฎาคม 2562

สรุปเหรียญรางวัลจากการร่วมแข่งขันกีฬาคุศลการภายใน มหาวิทยาลัยมหิดล



เหรียญรางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
4 เหรียญทอง	ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร (รุ่นอายุ 36-40 ปี)	น.ส.ศุภทัย สันต์ด้วงวัฒนา
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร (รุ่นอายุ 36-40 ปี)	น.ส.ศุภทัย สันต์ด้วงวัฒนา
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร (รุ่นอายุ 41-45 ปี)	นางอุไรวรรณ แจ่มกลิ่น
	หมากรุกไทย	น.ส.อริษา เนตรบุตร
1 เหรียญทองแดง	เปตองประเภททีมชาย 3 คน	นายไพวัลย์ ดีเทียนอินทร์ นายศาสนพงษ์ คงโสม นายนิคม พินทอง

สรุปเหรียญรางวัลจากการร่วมแข่งขันกีฬาคุศลการสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ครั้งที่ 38 “ขุนเลเกมส์”



เหรียญรางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
5 เหรียญทอง	ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร (รุ่นอายุ 36-40 ปี)	น.ส.ศุภทัย สันต์ด้วงวัฒนา
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร (รุ่นอายุ 36-40 ปี)	น.ส.ศุภทัย สันต์ด้วงวัฒนา
	ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร (รุ่นอายุ 36-40 ปี)	น.ส.ศุภทัย สันต์ด้วงวัฒนา
	หมากรุกไทย	น.ส.อริษา เนตรบุตร
	เปตอง ประเภททีมชาย 3 คน	นายไพวัลย์ ดีเทียนอินทร์
1 เหรียญเงิน	ว่ายน้ำ ท่ากบ 50 เมตร (รุ่นอายุ 36-40 ปี)	น.ส.ศุภทัย สันต์ด้วงวัฒนา

## ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม



### สถาปนาสถาบันโภชนาการ ปีที่ 42

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมทำบุญเลี้ยงพระ พิธีบวงสรวงศาลเจ้าพ่อขุนทุ่งและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ประจำมหาวิทยาลัยและพิธีมอบรางวัล บุคลากรดีเด่นและแม่ดีเด่น วันที่ 25 มกราคม 2562



### สัปดาห์วันมาฆบูชา

ผู้บริหารและบุคลากรเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติ “เจริญสติ..ด้วยวิถีพุทธ” โดยพระกิตติภพ กิตติปัญโญ จากวิทยาลัยศาสนศึกษา วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2562



### วันวิสาขบูชา วันสำคัญสากลของโลก

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมเวียนเทียนและ ฟังธรรมบรรยาย ในหัวข้อ “ฟัง” อย่างไร ให้เกิด “สติ” ด้วยวิถีพุทธ โดยพระครูธรรมรัตน์ วัฒนญาณ เวศกวัน อภิเษกสามพราน จังหวัดนครปฐม วันที่ 16 พฤษภาคม 2562



### กิจกรรมถวายเทียนจำนำพรรษา อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและปัจจัย

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมกิจกรรมถวายเทียน จำนำพรรษา อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและปัจจัย ณ วัดป่าศรีถาวรคลองโยง ตำบลคลองโยง อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม เนื่องในวันอาสาฬหบูชาและเทศกาลเข้าพรรษา วันที่ 12 กรกฎาคม 2562

## กิจกรรมสร้างความผูกพันแก่บุคลากร



### ร่วมสืบสานสงกรานต์..วิถีไทย

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมกิจกรรม “สถาบัน  
โภชนาการ ร่วมสืบสานสงกรานต์วิถีไทย”  
มีกิจกรรมจัดพานดอกไม้สด ตกแต่งสถานที่จัด  
งาน สรงน้ำพระ รดน้ำรับพรอาจารย์ผู้ใหญ่  
วันที่ 9-10 เมษายน 2562



### แสดงความยินดี

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมแสดงความยินดีใน  
โอกาสที่นายบุญเลิศ นารีไผ่ ได้รับการยกย่องเชิด  
ชูเกียรติเป็น ข้าราชการพลเรือนดีเด่น  
(ครูททองคำ) ปี 2561 วันที่ 23 เมษายน 2562  
ในกิจกรรมสร้างขวัญกำลังใจ สร้างความผูกพัน



### สัมพันธ์จากใจ..สายใย INMU

ผู้บริหารและบุคลากรเข้าร่วมแสดงมุทิตาจิตใน  
โอกาสเกษียณอายุราชการและอายุงาน  
วันที่ 19 กันยายน 2562



### ส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่

สถาบันฯ จัดงานส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่  
วันที่ 26 ธันวาคม 2562

## กิจกรรมจิตอาสา



### จิตอาสา

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมปลูกต้นไม้และปรับปรุงภูมิทัศน์ ทาสี ส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการ จัดเลี้ยงอาหารกลางวัน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก บ้านคลองใหม่ ในกิจกรรมเสริมสร้างการเรียนรู้ และส่งเสริมให้นักศึกษาและบุคลากรมีจิตอาสา เพื่อชุมชนและสังคมและโครงการห้องเรียนสู่สังคม ครั้งที่ 8 วันที่ 7 พฤษภาคม 2562



### INMU ร่วมลดโลกร้อน ครั้งที่ 13

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชน ณ ศูนย์เรียนรู้และขับเคลื่อนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงบ้านหัวอ่าว อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม วันที่ 7 พฤษภาคม 2562



### ทำความดีเนื่องในวันมหิดล

ผู้บริหารและนักศึกษาร่วมกิจกรรมทำความดีเนื่องในวันมหิดล บำเพ็ญประโยชน์ช่วยกันปรับปรุงภูมิทัศน์ เก็บขยะ ตามแนวถนนด้านหน้าอาคารสถาบันฯ และกิจกรรม 5ส. เพื่อส่งเสริมให้เกิดบรรยากาศและสิ่งแวดล้อมที่ดีของบุคลากรและนักศึกษาภายในสถาบันฯ วันที่ 24 กันยายน 2562

## กิจกรรมด้านความปลอดภัย



### ซ้อมดับเพลิงขั้นต้นและซ้อมอพยพหนีไฟ

สถาบันฯ จัดฝึกอบรมซ้อมดับเพลิงขั้นต้นและซ้อมอพยพหนีไฟ โดยได้รับความร่วมมือจากศูนย์ป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยเทศบาลตำบลบางระทึก อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม วันที่ 18 ธันวาคม 2562

## การจัดสวัสดิการและผลประโยชน์แก่บุคลากร

คณะกรรมการสวัสดิการ สถาบันโภชนาการ ได้ดูแลจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์แก่บุคลากรเพื่อบรรเทาความเดือดร้อน การดำรงชีพและสร้างขวัญกำลังใจในการปฏิบัติงาน

ประเภทสวัสดิการ	จำนวนสมาชิก ที่ได้รับความช่วยเหลือ (คน)	จำนวน เงินช่วยเหลือ (บาท)
1. การยืมเงิน/กู้เงิน		
1.1 การยืมเงินฉุกเฉิน	2	15,000
1.2 การกู้เงิน (ดอกเบี้ยร้อยละ 0.75 ต่อปี ลดต้นลดดอกเบี้ยย)	27	700,000
2. การให้เงินช่วยเหลือ		
2.1 สมาชิกลาออก/โอน-ย้าย/เกษียณอายุงาน	165	326,400
2.2 เยี่ยมไข้	5	5,000
2.3 งานศพ	6	35,000
2.4 งานแต่ง	1	500
2.5 คลอดบุตร	-	-
2.6 การตรวจสุขภาพ	51	16,850
2.7 การประกันชีวิตหมู่	157	23,550
2.8 การเช่ารถร่วมงานศพ	1	3,000
3. เงินสนับสนุนอื่นๆ		
3.1 สนับสนุนการแข่งขันกีฬาบุคลากร	16	5,750
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		<b>1,131,050</b>

## งานประชุมใหญ่สมาชิกสวัสดิการประจำปี 2562



คณะกรรมการสวัสดิการจัดประชุมใหญ่สมาชิกสวัสดิการประจำปี 2562 วันที่ 19 กรกฎาคม 2562 เพื่อรายงานผลประกอบการ ผลการดำเนินงาน การช่วยเหลือและสนับสนุนทางการเงิน การแจ้งสิทธิประโยชน์และการช่วยเหลือใหม่ให้สมาชิกทราบ ตลอดจนมอบของขวัญแก่ผู้เข้าร่วมการประชุมครั้งนี้

## การส่งเสริมให้บุคลากรตรวจสุขภาพประจำปี



สถาบันฯ จัดให้มีการตรวจสุขภาพแก่บุคลากร วันที่ 27 มีนาคม 2562 มีบุคลากรเข้ารับการตรวจสุขภาพ 93 คน

## สภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการ

**การประชุม** สภาอาจารย์จัดให้มีการประชุมเป็นประจำทุกวันพุธที่ 2 ของเดือน เพื่อสื่อสารข้อมูลข่าวสารจากสภาคณาจารย์ มหาวิทยาลัยมหิดล จัดกิจกรรมต่างๆ ตามแผนการดำเนินงาน ได้แก่ โครงการตลาดนัดความรู้ โครงการนักศึกษาภิรียงาม มารยาทดี การคัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง รวมทั้งมีวาระพิเศษเพื่อขอความคิดเห็นจากสภาอาจารย์ซึ่งถือเป็นตัวแทนบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน เช่น รางวัลคนดี ศรีมหิดล



**การคัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง** สภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการได้คัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง ประจำปี 2562 ผู้ได้รับการคัดเลือก ได้แก่ รศ.ดร.วันนี้อย์ เกรียงสินยศ

**โครงการนักศึกษาภิรียงาม มารยาทดี** สภาอาจารย์เล็งเห็นความสำคัญของการปลูกฝังและส่งเสริมให้นักศึกษามีภิรียงาม มารยาทดี เพราะการมีมารยาทดีเปรียบเสมือนมีอาวุธประดับกายที่งดงาม ทำให้ผู้นั้นเป็นที่ชื่นชมและยอมรับของบุคคลรอบข้าง ได้รับการยอมรับและเชื่อถือทางสังคม ในขณะนี้ คณะกรรมการบริหารแต่ละหลักสูตรได้ทำการพิจารณาและเสนอชื่อนักศึกษาเพื่อรับรางวัลดังกล่าว ดังนี้



น.ส.กนกวรรณ มนูญผล  
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนศาสตร์



น.ส.ปทุมรัตน์ อมรศิลป์  
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย



น.ส.ณัชชา กะลัมพะเหติ  
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาศาสตรการอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)



นางเอมอมา กิตติพงษ์  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

### โครงการตลาดนัดความรู้

สภาอาจารย์ จัดให้มีการบรรยายพิเศษในโครงการตลาดนัดความรู้ รวมทั้งสิ้น 6 ครั้ง พบว่า ผลการประเมินในแต่ละครั้งได้รับคะแนนความพึงพอใจโดยรวมมากกว่าร้อยละ 85



ครั้งที่	หัวข้อ	วิทยากร	ร้อยละความพึงพอใจ
1	Nexus of Analysis, Consensus and Decision Making for Better Nutrition “Experience of Fill the Nutrient Gap Analysis in Asia Pacific”	James W. Kingori	88
2	สมุนไพรไทย ทางรอดหรือทางเลือก	อาจารย์ฐนิต วินิจจะกุล	86
3	Effect of Distinct Lifestyle Interventions on Mobilization of Fat Storage Pools: CENTRAL Magnetic Resonance Imaging Randomized Controlled Trial	Dr. Iris Shai	90
4	ลดเค็ม ลดโรคร้าย	ผศ.นพ.สุรศักดิ์ กันตชูเวสศิริ	94
5	“เทคนิคการปรับพฤติกรรมตนเองและคนที่คุณรักเพื่อสุขภาพกายและใจ”	อ.ดร.โสวริทธิ์ธร จันทร์แสงศรี	89
6	ชะลอวัยด้วยสมุนไพรท้องถิ่น”	ผศ.ดร.กรวิมลวิชัยย์ บุญพิสุทธินันท์	91

## การจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม

### นโยบายอนุรักษ์พลังงาน

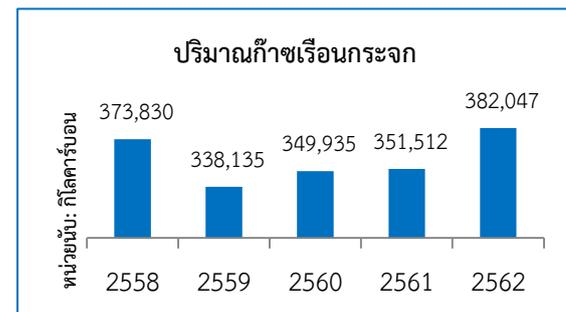
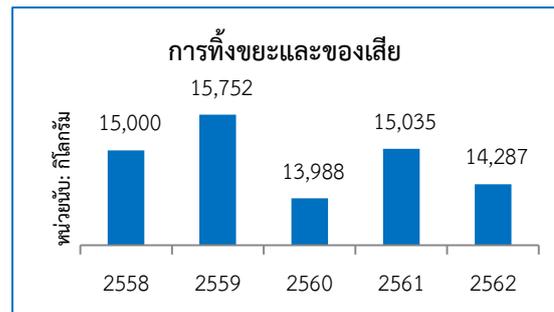
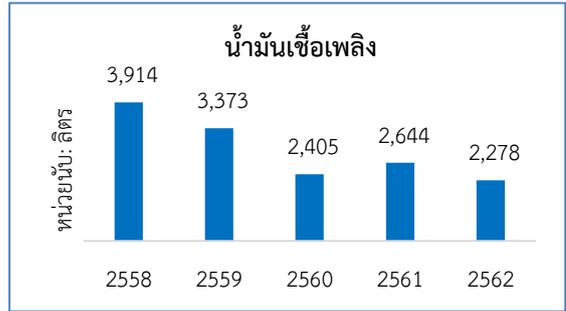
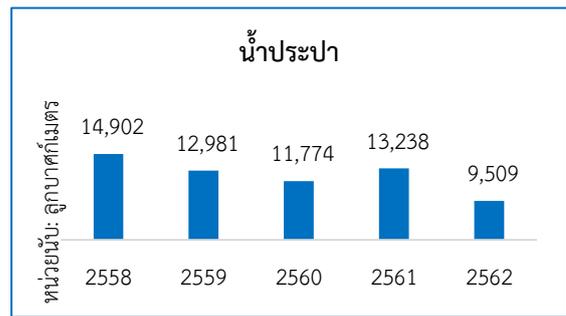
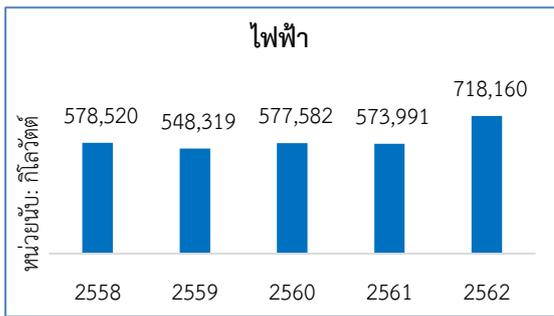
1. สถาบันฯ จะดำเนินการและพัฒนาระบบการจัดการพลังงานอย่างเหมาะสม โดยกำหนดให้การอนุรักษ์พลังงานเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินงานของสถาบันและสอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. สถาบันฯ จะปรับปรุงประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรพลังงานขององค์กรอย่างต่อเนื่องและเหมาะสมกับธุรกิจ เทคโนโลยีที่ใช้และแนวทางการปฏิบัติงานที่ดี
3. สถาบันฯ จะกำหนดแผนและเป้าหมายการอนุรักษ์พลังงานในแต่ละปีและสื่อสารให้พนักงานทุกคนเข้าใจและปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
4. สถาบันฯ ถือว่าการอนุรักษ์พลังงานเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของเจ้าของผู้บริหาร บุคลากรและนักศึกษาทุกระดับที่จะให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนด ติดตาม ตรวจสอบ และรายงานต่อคณะทำงานด้านการจัดการพลังงาน
5. สถาบันฯ จะให้การสนับสนุนที่จำเป็น รวมถึงทรัพยากรบุคคล งบประมาณ เวลา ในการทำงาน การฝึกอบรม และการมีส่วนร่วมในการนำเสนอข้อคิดเห็น เพื่อพัฒนางานด้านพลังงาน ผู้บริหารและคณะทำงานด้านการจัดการพลังงานจะทบทวนและปรับปรุงนโยบาย เป้าหมาย และแผนการดำเนินงานด้านพลังงานทุกปี

### มาตรการประหยัดไฟฟ้า

- ❖ ปรับอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศให้เหมาะสมที่ 25 องศาเซลเซียส
- ❖ เปิดใช้เครื่องปรับอากาศเท่าที่จำเป็นและใช้พัดลมช่วยรักษาอุณหภูมิภายในห้องทำงาน
- ❖ ปิดเครื่องปรับอากาศนอกเวลาทำงานและช่วงพักกลางวัน
- ❖ ไม่เปิดไฟแสงสว่างทิ้งไว้โดยไม่จำเป็นและปิดดวงที่ไม่ใช้งาน
- ❖ ปิดไฟเมื่อออกจากห้องทำงานเกินกว่า 30 นาที
- ❖ ไม่เปิดอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าทิ้งไว้
- ❖ ถอดปลั๊กอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าทุกครั้ง เมื่อเลิกใช้งาน
- ❖ เลือกลงอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเท่าที่จำเป็น
- ❖ ปิดพักหน้าจอคอมพิวเตอร์ เมื่อไม่ใช้งานเป็นเวลานาน
- ❖ เดินขึ้นลงบันได 1-2 ชั้นแทนการใช้ลิฟต์ หรือใช้เท้าที่จำเป็น ยกเว้นแต่ผู้มีปัญหาทางสุขภาพ

### สถิติการใช้พลังงานและทรัพยากร

- ❖ ไฟฟ้า 718,160 กิโลวัตต์ มากกว่าปี 2561 (573,991 กิโลวัตต์) ร้อยละ 25.12
- ❖ น้ำประปา 9,509 ลูกบาศก์เมตร น้อยกว่าปี 2561 (13,238 ลูกบาศก์เมตร) ร้อยละ 28.17
- ❖ กระดาษสำนักงาน 676 รีม มากกว่าปี 2561 (604 รีม) ร้อยละ 11.92
- ❖ น้ำมันเชื้อเพลิง 2,278 ลิตร น้อยกว่าปี 2561 (2,644 ลิตร) ร้อยละ 13.83
- ❖ การทิ้งขยะและของเสีย 14,287 กิโลกรัม น้อยกว่าปี 2561 (15,035 กิโลกรัม) ร้อยละ 4.98
- ❖ ปริมาณก๊าซเรือนกระจก 382,047 กิโลคาร์บอน มากกว่าปี 2561 (351,512 กิโลคาร์บอน) ร้อยละ 8.69



## คณะกรรมการจัดทำหนังสือรายงานประจำปี 2562

### ที่ปรึกษา :

- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีร์ชน รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา
- ❖ รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม
- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย และวิเทศสัมพันธ์
- ❖ นางสาวภัสพร บุญศิริ รักษาการเลขานุการสถาบันโภชนาการ

### คณะกรรมการ :

- ❖ นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์ หัวหน้างานแผนและงบประมาณ
- ❖ นางสาวศุจินทร่า สมประชา หัวหน้างานบริการวิชาการ
- ❖ นายวิโรจน์ สันตยานนท์ หัวหน้างานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
- ❖ นายอำนาจ สมใจ หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ❖ นางสาวรพีพรรณ ธรรมจง งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ❖ นางนิภาพรรณ ศรีแก้ว งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ❖ นางสาวนันทิชาพร คงอำนาจ งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ❖ นางสาวณิชาภา กรศักยา งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ❖ นางสาวชลธร เหมทานนท์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ❖ นางสาวฤทัย สันตวัฒนาวา งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
- ❖ นางเพชรรา เทพลิบ งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
- ❖ นางสาวอรุณรัตน์ โพธิ์รัชต์ งานแผนและงบประมาณ
- ❖ นางสาวสายลม ประทุมเมือง งานแผนและงบประมาณ

### ออกแบบปกและภาพประกอบ :

- ❖ นางกัลยา ศรีจันทร์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ❖ นางสาวกัลยรัชต์ คงอยู่ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ

# “โภชนาการพัฒนาคคน ประชาชนพัฒนาชาติ”

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา  
อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170  
โทรศัพท์ 0 2441 9740 โทรสาร 0 2441 9344  
[www.inmu.mahidol.ac.th](http://www.inmu.mahidol.ac.th)