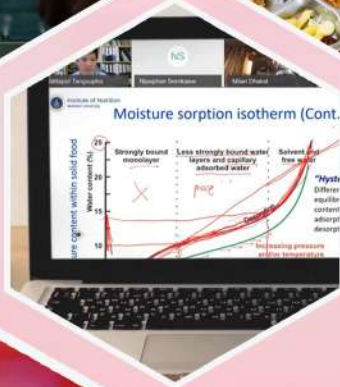




สถาบันโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี



ANNUAL  
REPORT **2020**

---

รายงานประจำปี  
**2563**



## สารจากผู้อำนวยการ

สถาบันโภชนาการ มีเป้าหมายที่จะเป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากลโดยมุ่งเน้นที่จะสร้างผลงานวิจัยสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งการนำความรู้จากการวิจัยเหล่านั้นมาสร้างและพัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม ทั้งนี้ยังรวมถึงการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีพื้นฐานจากประสบการณ์การวิจัยของบุคลากรของสถาบันฯ ในปี 2563 สถาบันฯ สามารถตีพิมพ์ผลงานการวิจัยในวารสารระดับนานาชาติ ได้เพิ่มมากขึ้นโดยมีค่าเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการ 1.81 เรื่องต่อคน แต่ขณะเดียวกันตัวเลขสัดส่วนของบุคลากรสายวิชาการที่ขอทุนวิจัยอาจยังต้องมีการพัฒนาให้สูงมากขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้มแข็งด้านการวิจัยต่อไป ในส่วนการเรียนการสอนนอกเหนือจากหลักสูตรปกติ สถาบันฯ ก็ได้เริ่มมีการเตรียมความพร้อมเพื่อให้สามารถจัดหลักสูตรการเรียนการสอนที่เปิดให้บุคคลทั่วไปสามารถเรียนเพิ่มพูนทักษะความรู้ได้ เพื่อส่งเสริมเป้าหมายการสร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิตการต่อยอดประสบการณ์วิจัยเพื่อพันธกิจด้านการบริการวิชาการและสร้างประโยชน์แก่สังคมที่สำคัญในปี พ.ศ.2563 นี้ได้แก่ การพัฒนาสูตรอาหาร MODULAR โดยใช้วัตถุดิบที่มีภายในประเทศสำหรับเด็กกลุ่มโรค BRANCHED-CHAIN ORGANIC ACIDURIAS ซึ่งเป็นผลงานวิจัยจากนักศึกษาระดับปริญญาเอก



ในด้านการบริหารงานสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล มีการดำเนินการเพื่อพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่องเพื่อให้การบริหารงานมีความยืดหยุ่น สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสถานะเศรษฐกิจและสังคมภายนอก โดยมีปัจจัยที่สำคัญที่สุดคือ ทรัพยากรมนุษย์หรือบุคลากรของสถาบันฯ ซึ่งได้ช่วยกันร่วมแรงร่วมใจในการทำงาน เพื่อให้การทำงานทั้งด้านการทำงานวิจัย การจัดการเรียนการสอนและการให้บริการวิชาการ มีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน สังคม และประเทศชาติ

Chait S.

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชลิท ศานติวรางคณา)

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยมหิดล



# สารบัญ

## CONTENTS

สารจากผู้อำนวยการ

ประวัติความเป็นมาสถาบันโภชนาการ 1

แผนยุทธศาสตร์สถาบันโภชนาการ พ.ศ.2563-2566 2

โครงสร้างองค์กรและการบริหาร 7

รางวัล 12

รายงานผลการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1 13

ยุทธศาสตร์ที่ 2 30

ยุทธศาสตร์ที่ 3 38

ยุทธศาสตร์ที่ 4 47

คณะกรรมการจัดทำหนังสือรายงานประจำปี 2563 61

## ความเป็นมาสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการก่อตั้งมาจากปัญหาโภชนาการด้านการขาดสารอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพคนไทย และได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2520-2524) ลักษณะงานที่รับผิดชอบมุ่งเน้นด้านการวิจัย การศึกษา การฝึกอบรม รัฐบาลจึงเห็นชอบให้ตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการในมหาวิทยาลัยมหิดลขึ้น โดยมี ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี และ ศ.พญ.สาคร ธนमितต์ เป็นแกนนำสำคัญในการนำความรู้และประสบการณ์ทางด้านโภชนาการการศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง ระยะเวลาใช้สถานที่ศูนย์วิจัยคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็นสำนักงานชั่วคราว มี ศ.เกียรติคุณ นพ. อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก และปี 2524 ได้สร้างอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการ ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และย้ายเข้าปฏิบัติงานเมื่อปี 2529 โดยสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จมาเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคาร เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2530

สถาบันฯ ดำเนินงานวิจัยในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชนจัดการเรียนการสอน จัดฝึกอบรมทั้งระดับประเทศและนานาชาติและบริการทางด้านวิชาการได้รับการยอมรับให้เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) และศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหารความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) มีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการ และมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการรวมทั้งช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการแก่ประเทศเพื่อนบ้าน นอกจากนี้ยังให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์และเป็นหน่วยงานอ้างอิงในการศึกษาประสิทธิภาพต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและบริการวิจัยสร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนตลอดจนให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ โดยผ่านศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการบทบาทในด้านการศึกษาระดับปริญญาตรีและการให้บริการทางวิชาการของสถาบันฯ ครอบคลุมทั้งด้านอาหารและโภชนาการตลอดวงจรชีวิตของมนุษย์ และครอบคลุมเชื่อมโยงกับมิติทางสังคมและสิ่งแวดล้อมโดยการดำเนินงานอาศัยสมรรถนะหลักของนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญ ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยา พิษวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน การวางแผนด้านอาหารและโภชนาการ

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

## แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ

พ.ศ.2563-2566

## ปรัชญา (Philosophy)

ความสำเร็จที่แท้จริงอยู่ที่การนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการไปประยุกต์ใช้เพื่อประโยชน์สุขแก่มวลมนุษยชาติ

## ปณิธาน (Determination)

มุ่งสร้างงานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

## วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากล ภายในปี พ.ศ.2573

## พันธกิจ (Missions)

- สร้างผลงานวิจัยสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ ที่ส่งเสริมความมั่นคงของระบบอาหารและสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมเพื่อสุขภาวะของมนุษยชาติ
- สร้างและพัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพระดับสากลและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลด้านอาหารและโภชนาการที่มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพและศักยภาพด้านการวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม
- ให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นเอกลักษณ์โดยมีพื้นฐานจากประสบการณ์การวิจัยเพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการที่มุ่งตอบสนองความต้องการของประเทศและนานาชาติ

## ค่านิยมหลักของสถาบันโภชนาการ (INMU Core Values)

I : Innovation	มุ่งสร้างนวัตกรรม
N : Nimbleness	ปรับเปลี่ยน เรียนรู้
M : Mettle	ตั้งใจ ไม่ยอมแพ้
U : Unwinding	ผ่อนคลาย คลายกังวล

## ยุทธศาสตร์ที่ 1

## วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน

## วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

- 1) ผลิตผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ
- 2) ผลักดันงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อการใช้ประโยชน์เชิงนโยบาย สังคม และพาณิชย์
- 3) ผลักดันการวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารและโภชนาการ (Frontier Research in Food and Nutrition)

## กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

- 1) สร้างมาตรการเชิงบวกเพื่อส่งเสริมให้นักวิจัยสามารถตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (Q1-Q2)
- 2) สร้างความร่วมมือในการสร้างงานวิจัยร่วมกับสถาบันระดับนานาชาติ
- 3) สร้างความร่วมมือและส่งต่อผลงานวิจัยให้กับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม
- 4) สนับสนุนการสร้างงานวิจัยขั้นแนวหน้า (Frontier Research) แก่นักวิจัย
- 5) พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ESPReL

## ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย			
		2563	2564	2565	2566
1. จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่อยู่ใน Q1-Q2	เรื่อง	25	27	29	32
2. ดัชนีการอ้างอิงผลงานวิจัย (Citations) ช่วง 5 ปีย้อนหลัง	ครั้ง/บทความ	10	12	14	16
3. จำนวนสัญญาและข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานหรือองค์กรในต่างประเทศ	เรื่อง	2	2	2	2
4. จำนวนโครงการวิจัยที่เข้าร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศ	โครงการ	2	2	4	4
5. จำนวนบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ร่วมกับนักวิจัยต่างประเทศ	ผลงาน	10	12 (11)*	14	16
6. จำนวนผลงานวิจัยหรือวิชาการที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือองค์ความรู้ให้ภาครัฐหรือภาคเอกชนเพื่อนำไปใช้ประโยชน์	ผลงาน	23	25	28	30
7. ผลงานวิจัยที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์เชิงสังคม เศรษฐกิจ และนโยบายระดับชาติ	ผลงาน	2	2	2	2
8. ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการและนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ ภายใต้ตราสถาบันโภชนาการร่วมกับภาคเอกชน	ผลิตภัณฑ์	-	-	1	1
9. จำนวนโครงการหรือผลงานวิจัยขั้นแนวหน้า (Frontier Research)	โครงการ	-	1	1	1
10. จำนวนห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ESPReL	ห้องปฏิบัติการ	1 (2)**	1 (8)**	1	1

\* ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากสถานการณ์ Covid-19 ที่คาดว่าจะระบอบอย่างต่อเนื่อง

\*\* ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากมีการปรับเกณฑ์ในการดำเนินงาน

## ยุทธศาสตร์ที่ 2

## การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

## วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

- 1) เพื่อพัฒนาหลักสูตรและคอร์สอบรมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 2) เพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลที่มีความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลก

## กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

- 1) ผลักดันหลักสูตรให้ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล
- 2) พัฒนาหลักสูตรการศึกษาและฝึกอบรมที่มีความยืดหยุ่น และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน สังคมและการพัฒนาประเทศ
- 3) พัฒนาอาจารย์และบุคลากรสนับสนุนการศึกษาให้มีศักยภาพที่ตอบสนองการจัดการศึกษาแบบเน้นผลลัพธ์ของผู้เรียน (Outcome-Based Education)
- 4) พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและกิจกรรมนักศึกษาส่งเสริมความเป็นพลเมืองโลก (Global Citizenship) และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 (21<sup>st</sup> Century Skill)
- 5) ส่งเสริมและสนับสนุนเครือข่ายศิษย์เก่า
- 6) นำ Digital Learning Platform มาใช้ในการเรียนการสอน

## ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย			
		2563	2564	2565	2566
1. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานนานาชาติ	หลักสูตร	-	1	1	2
2. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการตรวจประเมินโดยมหาวิทยาลัย	หลักสูตร	2	3 (2)**	3	3
3. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการตรวจประเมินภายในโดยส่วนงาน	หลักสูตร	3	3	3	3
4. จำนวนรายวิชาที่เปิดให้บุคคลทั่วไปเข้าศึกษา และสามารถนำรายวิชามาเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล (Mahidol Apprenticeship Program Curriculum: MAP-C)	หลักสูตร	1	2	3	4
5. จำนวนคอร์สอบรมระยะสั้น (Short Course) ที่เปิดกว้างสำหรับผู้สนใจเข้าร่วมอบรม (Mahidol Apprenticeship Program Extra: MAP-EX)	คอร์สอบรม	1	2	3	4
6. จำนวนรายวิชาหรือคอร์สอบรมระยะสั้น ที่จัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ แบบ Massive Open Online Courses (MOOC) หรือ Small Private Open Course (SPOC)	รายวิชา/ คอร์สอบรม	-	1	1	2
7. ภาพรวมความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร	คะแนน	≥4.2	≥4.2	≥4.2	≥4.2
8. ภาพรวมความพึงพอใจของผู้บังคับบัญชา/นายจ้างต่อการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา	คะแนน	≥4.2	≥4.2	≥4.2	≥4.2
9. จำนวนนักศึกษาของสถาบันที่เดินทางไปสถาบันการศึกษาต่างประเทศ เพื่อศึกษาหรือเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้อื่น ๆ อย่างน้อย 12 สัปดาห์ขึ้นไป	คน	1	1	2	2
10. จำนวนนักศึกษาต่างชาติที่เดินทางมาที่สถาบัน เพื่อศึกษาหรือเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้อื่น ๆ อย่างน้อย 12 สัปดาห์ขึ้นไป	คน	5	7 (4)*	8	10
11. จำนวนโครงการหรือกิจกรรมที่มีศิษย์เก่าเข้ามามีส่วนร่วมกับทางสถาบันหรือหลักสูตร	โครงการ/ กิจกรรม	1	1	1	1
12. จำนวนศิษย์เก่าที่เข้าร่วมกิจกรรมของสถาบัน	คน	20	25	30	35

\* ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากสถานการณ์ Covid-19 ที่คาดว่าจะระบอบอย่างต่อเนื่อง

\*\* ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากการปรับเกณฑ์ในการดำเนินงาน

## ยุทธศาสตร์ที่ 3

## การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

## วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

- 1) เพื่อบริการวิชาการด้านการวิเคราะห์และทดสอบอาหารที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล
- 2) เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการให้แก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคมทั้งในประเทศและต่างประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ
- 3) เพื่อให้สถาบันมีความเป็นเลิศในการบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยีและฝึกอบรมให้แก่ชุมชน หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ

## กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

- 1) เพิ่มรายการวิเคราะห์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 ให้มากขึ้น
- 2) เพิ่มรายการวิเคราะห์ใหม่ที่เป็นที่ต้องการของผู้รับบริการ
- 3) เผยแพร่องค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการผ่านการจัดประชุมวิชาการหรือให้บริการฝึกอบรมหรือรับจ้างวิจัย
- 4) เพิ่มการสื่อสารเชิงรุกด้านอาหารและโภชนาการเพื่อตอบปัญหาที่เป็นประเด็นในสังคม
- 5) นำเทคโนโลยีและองค์ความรู้มาบูรณาการ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจของชุมชน
- 6) เพิ่มบทบาทของสถาบันในการร่วมกำหนดและผลักดันนโยบาย กฎหมาย และระบบบริหารจัดการในประเด็นสำคัญด้านอาหารและโภชนาการ

## ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย			
		2563	2564	2565	2566
1. จำนวนรายการวิเคราะห์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 ใหม่	รายการ	1	-	2	-
2. จำนวนรายการวิเคราะห์ใหม่ที่เป็นที่ต้องการของผู้รับบริการ	รายการ	1	1	2	2
3. จำนวนการจัดประชุมวิชาการและฝึกอบรมที่สถาบันเป็นเจ้าภาพหรือเป็นเจ้าภาพร่วม	ครั้ง	-	1	-	1
4. จำนวนโครงการรับจ้างวิจัยที่ทำร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ	โครงการ	13	15	17	19
5. จำนวนข้อมูลและข่าวสารประเด็นด้านอาหารและโภชนาการที่สื่อสารในเชิงรุกสู่สังคม	เรื่อง	3	3	4	4
6. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่มุ่งให้บริการแก่ประชาชนในชุมชนและสังคม	โครงการ	1	1	1	1
7. จำนวนนโยบายหรือกฎหมายหรือระบบบริหารจัดการที่บุคลากรเข้าไปมีส่วนร่วมในการผลักดัน	นโยบาย / กฎหมาย / ระบบ	2	2	3	3



## ยุทธศาสตร์ที่ 4

## การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

## วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

- 1) เพื่อธำรงไว้ซึ่งธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการองค์กร
- 2) เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพระบบบริหารจัดการองค์กร
- 3) เพื่อรักษาไว้ซึ่งการเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

## กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

- 1) สร้างความโปร่งใส การมีส่วนร่วม และการเปิดเผยข้อมูลในการบริหารจัดการองค์กร
- 2) สร้างระบบการนำผลประเมินทั้งจากภายนอกและภายใน เพื่อใช้ในการทบทวนและปรับปรุงการบริหารจัดการ
- 3) นำแนวคิดการบริหารจัดการเชิงธุรกิจมาใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารงานบุคลากรและการเงิน
- 4) พัฒนาและฝึกอบรมบุคลากร เพื่อให้สอดคล้องกับสมรรถนะหลักของสถาบันและการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยเสี่ยงภายนอก
- 5) สร้างความสุขในการทำงานและความผูกพันต่อสถาบันของบุคลากร
- 6) นำเทคโนโลยีและระบบสารสนเทศที่ทันสมัย เพื่อพัฒนาระบบบริหารและปฏิบัติการภายใน
- 7) แสวงหารายได้ที่ต่อเนื่องและการบริหารสินทรัพย์ให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด
- 8) เพิ่มประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรหมุนเวียน เพื่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

## ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย			
		2563	2564	2565	2566
1. จำนวนครั้งในการมีส่วนร่วมของบุคลากรที่ร่วมกำหนดนโยบายและการดำเนินงานของสถาบัน	ครั้ง	≥2	≥2	≥2	≥2
2. ผลประเมินผู้บริหารด้านธรรมาภิบาล	คะแนน	3.75	≥4.0	≥4.0	≥4.0
3. คะแนนการประเมินผลลัพธ์รวมของ EdPEX-Band Process และ Band Result	คะแนน	เพิ่มขึ้น 1 Band ย่อย	เพิ่มขึ้น 1 Band ย่อย	เพิ่มขึ้น 1 Band ย่อย	เพิ่มขึ้น 1 Band ย่อย
4. ร้อยละของบุคลากรที่เป็น Global Talents ตามสายงาน					
4.1 บุคลากรสายวิชาการด้านการศึกษา	ร้อยละ	-	3	7	10
4.2 บุคลากรสายวิชาการด้านการศึกษาวิจัย	ร้อยละ	16	22(294)**	31	38
4.3 บุคลากรสายสนับสนุน (นับเฉพาะกลุ่ม Talent)	ร้อยละ	100	100(2941)**	100	100
5. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพตามสายงาน					
5.1 บุคลากรสายวิชาการ	ร้อยละ	100	100	100	100
5.2 บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ	ร้อยละ	85	88	90	93
5.3 บุคลากรสายสนับสนุนทั่วไป	ร้อยละ	60	63	65	68
6. ผลประเมิน Hapinometer	คะแนน	≥6.5	≥6.5	≥6.5	≥6.5
7. ความพึงพอใจของบุคลากรและนักศึกษาต่อระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่สถาบันพัฒนาหรือจัดหาใช้งาน	คะแนน	≥4.0	≥4.0	≥4.0	≥4.0
8. ค่า EBITDA	บาท	เป็นบวก	เป็นบวก	เป็นบวก	เป็นบวก
9. สัดส่วนรายได้เฉลี่ยต่อบุคลากรที่ปฏิบัติงานประจำทั้งหมด	บาทต่อคน	800,000	825,000	850,000	875,000
10. จำนวนแหล่งรายได้ใหม่	แหล่ง	1	1	1	1
11. ผลการประเมินด้านกายภาพและสิ่งแวดล้อมที่ประเมินโดยกองกายภาพและสิ่งแวดล้อมมหาวิทยาลัยมหิดล	ร้อยละ	≥90	≥90	≥90	≥90

\*\* ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากมีการปรับเกณฑ์ในการดำเนินงาน

## โครงสร้างองค์กรและการบริหาร

### ทำเนียบผู้อำนวยการ



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี

พ.ศ.2521-2530



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิงคุณสาคร อนุมัติต์

พ.ศ.2530-2534



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์

พ.ศ.2534-2542



รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต

พ.ศ.2542 - 2546



รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร อุดมเกษมาลี

พ.ศ.2546-2550



ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะะสิต

พ.ศ.2550-2558



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย

พ.ศ.2558-2562



รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา

พ.ศ.2562-ปัจจุบัน

## ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ



รองศาสตราจารย์ ดร.ชัชถ์ ตานติวรางคณา  
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพิริชน  
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ  
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา



รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์  
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากร  
และสิ่งแวดล้อม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตนลิน วิญญูประสิทธิ์  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม



รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายเครือข่ายความร่วมมือ  
และบริการวิชาการ



นางสาวกัทสร บุญศิริ  
เลขานุการสถาบันโภชนาการ

## หัวหน้ากลุ่มวิชา/ หัวหน้าศูนย์ /หัวหน้างาน



รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์  
หัวหน้ากลุ่มวิชาการและวิจัย  
ด้านอาหารและโภชนาการ



นางสาวศศิอำไพ พฤทธิพรธานี  
ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิง  
ด้านอาหารเพื่อโภชนาการ



นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์  
หัวหน้างานแผนและงบประมาณ



นางมะลิวรรณ ธารีสุวรรณ  
หัวหน้างานบริหารและทรัพยากรบุคคล



นายวิโรจน์ สันตยานนท์  
หัวหน้างานวิศวกรรมและอาคารสถานที่



นายอำนาจ สมใจ  
หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ

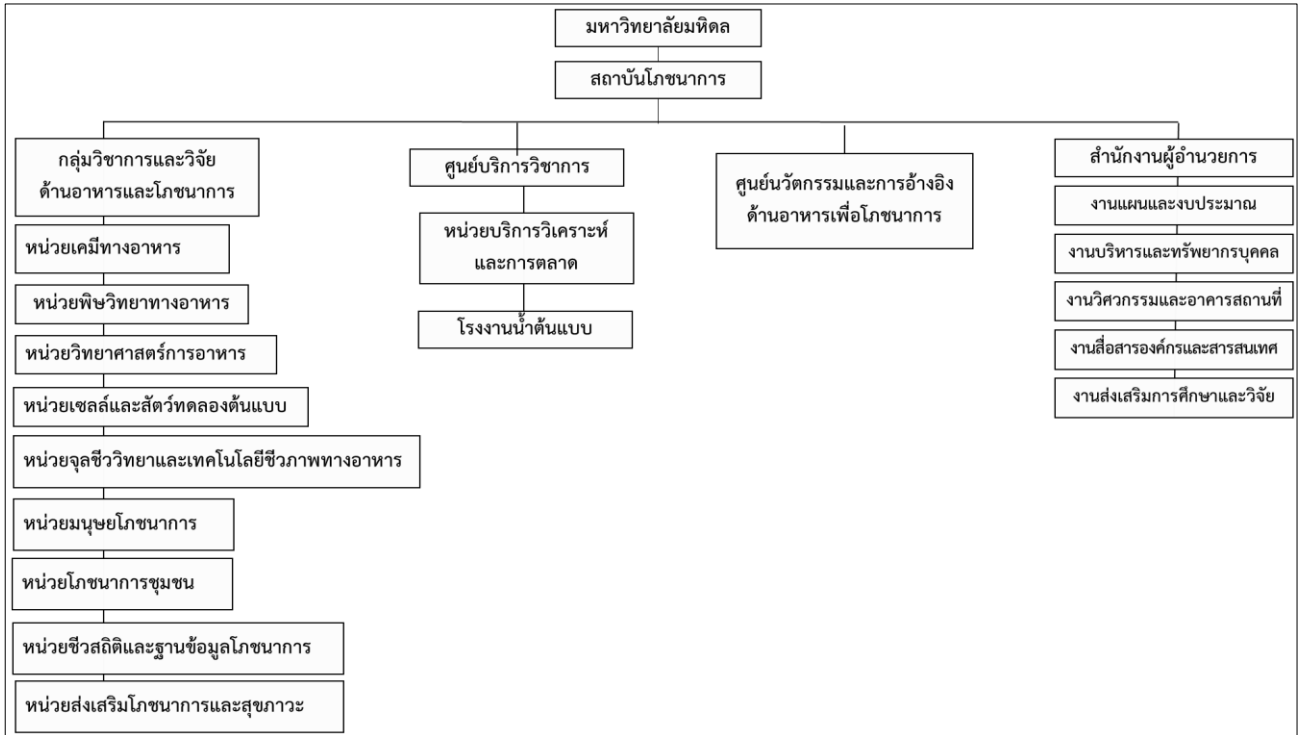


นางสาวรพีพรรณ ธรรมจง  
หัวหน้างานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย

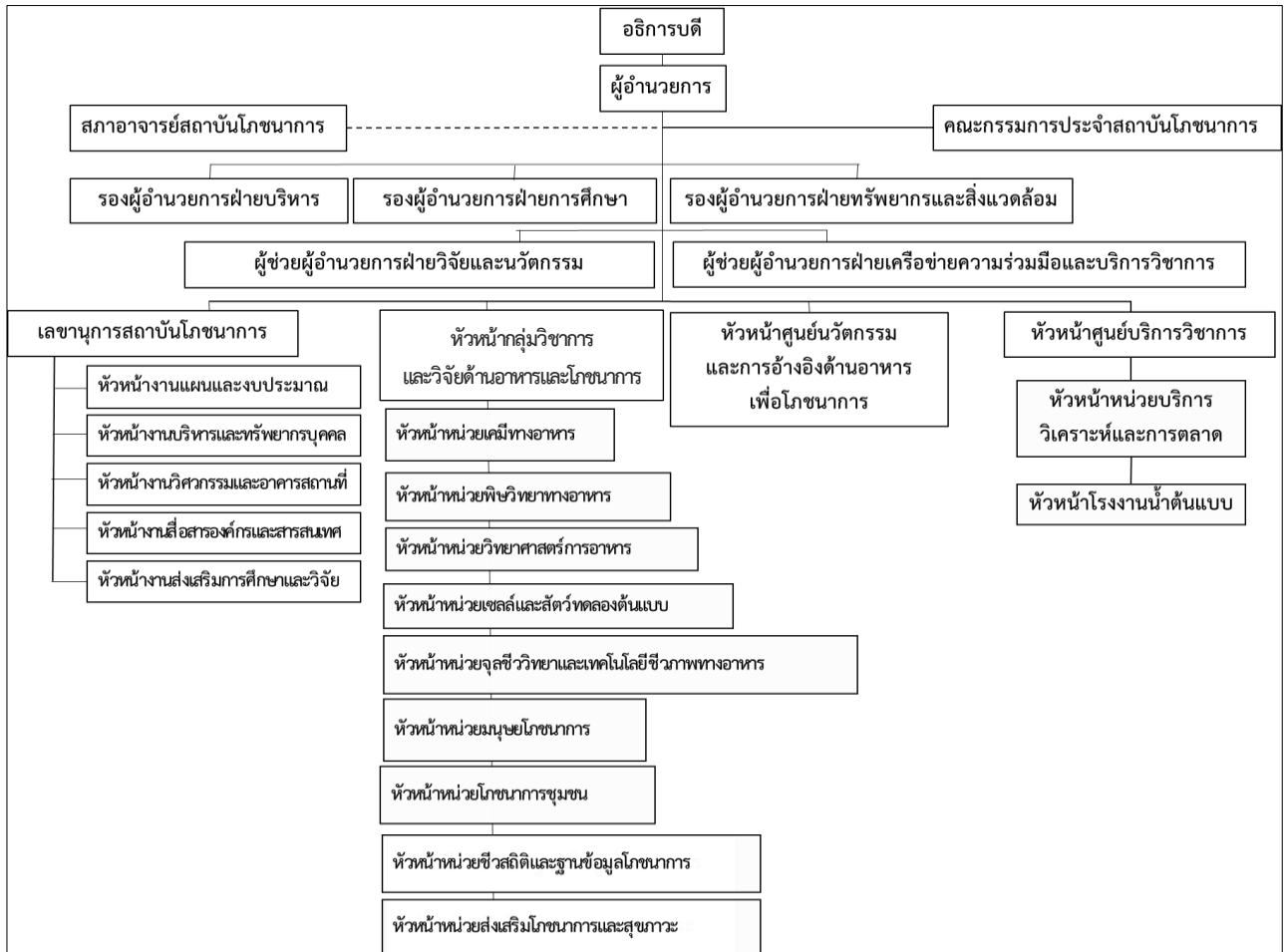
## คณะกรรมการประจำสถาบันสถาบันโภชนาการ

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1) รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา           | ประธานกรรมการ       |
| 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เขาวนีย์ ชูพีร์ชนัน     | กรรมการ             |
| 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ        | กรรมการ             |
| 4) รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์             | กรรมการ             |
| 5) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์ | กรรมการ             |
| 6) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล    | กรรมการ             |
| 7) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จินตนา ศิริวรราชัย      | กรรมการ             |
| 8) รองศาสตราจารย์ ดร.วันทนี เกரியงสินยศ          | กรรมการ             |
| 9) รองศาสตราจารย์ ดร.ทพญ. ดุลยพร ตราชูธรรม       | กรรมการ             |
| 10) รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต จุดประสงค์          | กรรมการ             |
| 11) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์  | กรรมการ             |
| 12) ดร.สีบพงษ์ กอวชิรพันธ์                       | กรรมการ             |
| 13) นางสาวภัสพร บุญศิริ                          | กรรมการและเลขานุการ |

## โครงสร้างองค์กร



## โครงสร้างการบริหาร



## เกียรติยศและความภูมิใจ

### ระดับนานาชาติ



นางสาวนัทธรา เนติน้อย

รางวัล Young Scientist Award of Best Oral Presentation Asian Congress of Nutrition (CAN) 2019

จาก U.S.Dairy Export Council

เมื่อ 4-7 สิงหาคม 2562

### ระดับประเทศ



นายสมศักดิ์ เมฆเกลือ

รางวัลครูทองคำ ประจำปี 2563

ในพิธีมอบเกียรติบัตรและเข็มเชิดชูเกียรติข้าราชการพลเรือนดีเด่น

จาก กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

### ระดับมหาวิทยาลัย



นายสมศักดิ์ เมฆเกลือ

รางวัลลูกจ้างประจำเงินงบประมาณดีเด่น ประจำปี 2563

ในงานครบรอบ “52 ปี วันพระราชทานนาม และ 133 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล” เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2564



รองศาสตราจารย์ ดร.ทพญ.ดุลยพร ตราชูธรรม

รางวัลอาจารย์ตัวอย่าง สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ ประจำปี 2563



รางวัล “สถานศึกษาปลอดภัย” ประจำปี 2563

สถาบันฯ ได้รับรางวัล สถานศึกษาปลอดภัย

เกียรติบัตรดีเด่น ปีที่ 4 ณ ห้องประชุม COSHEM

เมื่อวันศุกร์ที่ 30 ตุลาคม 2563

# ยุทธศาสตร์ที่ 1

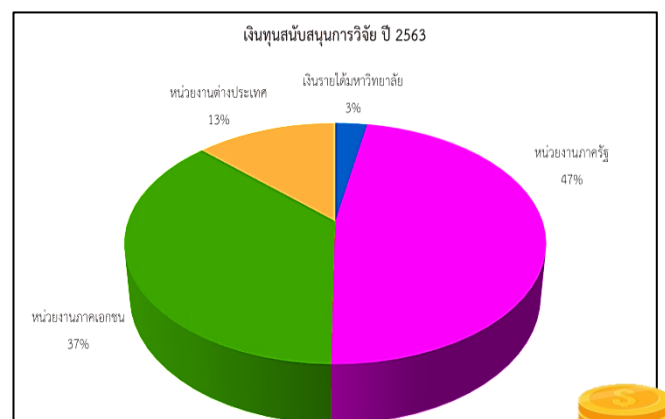
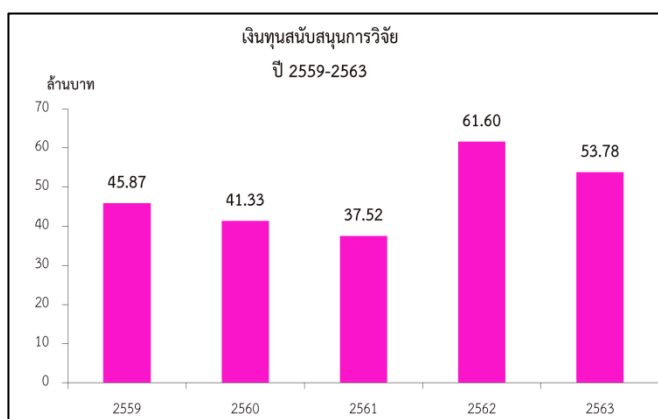
## วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน

### แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย

ในปีงบประมาณ 2563 สถาบันโภชนาการ ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 1,574,000 บาท (ร้อยละ 3) จากแหล่งทุนภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 52,204,405 บาท (ร้อยละ 97) รวมทั้งสิ้น 53,778,405 บาท โดยงบประมาณที่ได้รับมากที่สุด มาจากหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 25,449,180 บาท (ร้อยละ 47)

หน่วย: บาท

แหล่งทุน	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563
ภายในมหาวิทยาลัย	200,000	250,000	8,005,500	4,225,000	1,574,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	-	3,371,000	-
เงินรายได้มหาวิทยาลัย	200,000	250,000	8,005,500	854,000	1,574,000
ภายนอกมหาวิทยาลัย	45,668,355	41,083,461	29,518,382	57,381,408	52,204,405
หน่วยงานภาครัฐ	34,322,330	32,818,852	17,160,426	29,347,734	25,449,180
หน่วยงานภาคเอกชน	8,146,025	5,963,900	8,474,740	10,576,225	19,788,970
หน่วยงานต่างประเทศ	3,200,000	2,300,709	3,883,216	17,457,449	6,966,255
รวมทั้งสิ้น	45,868,355	41,333,461	37,523,882	61,606,409	53,778,405





## ผลงานวิจัยที่โดดเด่นในรอบปี

### ผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์ในเชิงสังคม

#### การพัฒนาสูตรอาหาร MODULAR โดยใช้วัตถุดิบที่มีภายในประเทศสำหรับเด็กกลุ่มโรค BRANCHED-CHAIN ORGANIC ACIDURIAS

โดย สุจิตา ขาดิฐฉันทน์, วิสิฐ จະวะละสิต Ph.D., อุมพร สุทัศน์วรวิฑูมิ M.D.,  
นลินี จงวิริยะพันธุ์ M.D., Ph.D., ดวงฤดี วัฒนศิริชัยกุล M.D.



การศึกษานี้มีจุดมุ่งหมายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโมดูลาร์เพื่อนำมาใช้กับผู้ป่วยกลุ่มโรคเหตุบกพร่องทางเมตาบอลิซึมของกรดอินทรีย์ที่มีอายุระหว่าง 4-15 ปี โดยใช้วัตถุดิบที่มีภายในประเทศไทย ได้แก่ กระเพาะปลา (*Pangasius hypophthalmus*) และเมล็ดทานตะวันคั่ว (*Helianthus annuus*)

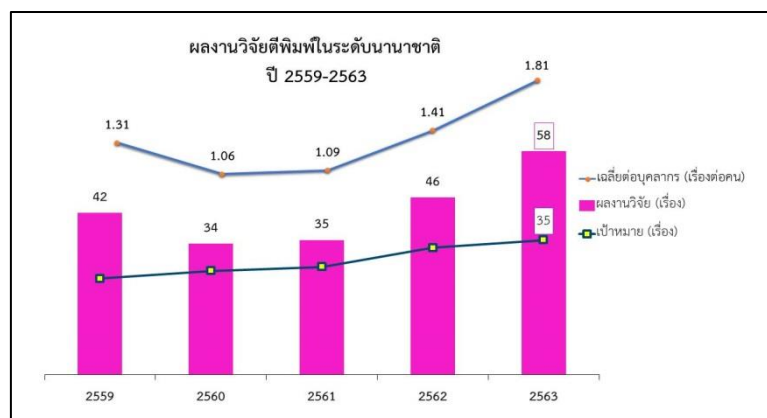
ผลิตภัณฑ์อาหารโมดูลาร์ได้ถูกพัฒนาขึ้นมา 5 รูปแบบ ได้แก่ MDA มีปริมาณของกรดอะมิโนลิวซีน ไอโซลิวซีน และวาเลอีนต่ำใช้สำหรับผู้ป่วย MSUD มีลักษณะเป็นผง และใช้ให้ผู้ป่วยโดยผ่านทางสายให้อาหาร MDB 1-4 มีปริมาณกรดอะมิโนลิวซีนต่ำใช้สำหรับผู้ป่วย IVA และมีปริมาณกรดอะมิโนวาเลอีน ไอโซลิวซีน เมไทโอนีน และทรีโอนีนต่ำใช้สำหรับผู้ป่วย PA และ MMA ในรูปของผงโรยข้าว ชูบก้อนสำหรับผัดอาหาร เครื่องดื่มรสโกโก้ และสแน็คบาร์รสช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์อาหารโมดูลาร์ 100 กรัม ให้พลังงาน 500-600 กิโลแคลอรี ให้ปริมาณโปรตีนที่เพียงพอ และมีปริมาณกรดอะมิโนที่ก่อให้เกิดสารพิษอยู่ในระดับที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย ผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้มีความคงตัวที่อุณหภูมิห้องเนื่องจากมีปริมาณแอสคอร์บิกของน้ำต่ำ

เมื่อนำผลิตภัณฑ์อาหารนี้มาศึกษาทางคลินิกเป็นเวลา 6 เดือนในผู้ป่วย MSUD 2 ราย และผู้ป่วย IVA 4 ราย พบว่าผู้ป่วย MSUD รับประทานผลิตภัณฑ์อาหารชนิดผงที่ให้ผ่านทางสายให้อาหารได้ดี ในขณะที่ผู้ป่วย IVA ชอบรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารชนิดเครื่องดื่มรสโกโก้ และสแน็คบาร์รสช็อกโกแลตมากกว่า ผู้ป่วย IVA ทุกรายมีการเจริญเติบโตปกติหรือไม่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการที่แสดงค่าเกี่ยวกับระบบเลือด ชีวเคมี และกรดอะมิโนจำเป็นมีค่าปกติ สำหรับผู้ป่วย MSUD รายที่ 1 ตอบสนองต่อการได้รับ MDA เป็นอย่างดี ในขณะที่ผู้ป่วยรายที่ 2 มีอาการอาเจียนเกิดขึ้น 2 ครั้ง และมีค่าอัลบูมินในเลือดลดลงหลังสิ้นสุดการศึกษาที่ 6 เดือน ผลิตภัณฑ์อาหารโมดูลาร์ที่พัฒนาขึ้นนี้มีราคาถูกกว่าอาหารทางการแพทย์ถึง 30 เท่า ดังนั้นในการรักษาผู้ป่วยกลุ่มโรคเหตุบกพร่องทางเมตาบอลิซึมของกรดอินทรีย์ในระยะยาวด้วยการใช้วัตถุดิบที่มีภายในประเทศจึงถือเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับประเทศที่กำลังพัฒนาเพื่อให้เกิดการพึ่งพาตนเองมากขึ้น

## ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

### ระดับนานาชาติ

สถาบันฯ กำหนดเป้าหมายผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 35 เรื่อง โดยเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการคิดเป็น 1.1 เรื่องต่อคน ผลการดำเนินงานในปี 2563 สถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 58 เรื่อง ซึ่งตีพิมพ์เผยแพร่บนฐานข้อมูล SCOPUS ในระดับ Q1 จำนวน 28 เรื่อง, Q2 จำนวน 14 เรื่อง, Q3 จำนวน 11 เรื่อง และ Q4 จำนวน 5 เรื่อง (ข้อมูล ณ วันที่ 30 เมษายน 2564) โดยเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการ 1.81 เรื่องต่อคน (จากบุคลากรสายวิชาการ 32 คน) สรุปได้ดังนี้



### รายชื่อผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Supasena, W., Muangnoi, C., Praengam, K., Wong, T.W., Qiu, G., Ye, S., Wu, J., Tanasupawat, S., Rojsitthisak, P. Enhanced selective cytotoxicity of doxorubicin to breast cancer cells by methoxypolyethylene glycol conjugation via a novel beta-thiopropamide linker (2020) European Polymer Journal, 141, art. no. 110056,.
2	Sranacharoenpong, K. The environmental impacts of 12 country-specific food-based dietary guidelines (2020) Journal of Public Health (Germany), 28 (6), pp. 719-727.
3	Rajput, M.S., Nirmal, N.P., Rathore, D., Dahima, R. Dimethyl fumarate exerts neuroprotection by modulating calcineurin/NFAT1 and NFKB dependent BACE1 activity in A $\beta$ 1-42 treated neuroblastoma SH-SY5Y cells (2020) Brain Research Bulletin, 165, pp. 97-107.
4	Limsangouan, N., Charunuch, C., Sastry, S.K., Srichamnong, W., Jittanit, W. High pressure processing of tamarind ( <i>Tamarindus indica</i> ) seed for xyloglucan extraction (2020) LWT, 134, art. no. 110112,.
5	Prasanth, M.I., Sivamaruthi, B.S., Sukprasansap, M., Chuchawankul, S., Tencomnao, T., Chaiyasut, C. Functional properties and bioactivities of cleistocalyx nervosum var.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	Paniala berry plant: A review (2020) Food Science and Technology, 40, pp. 369-373.
6	Kanpiengjai, A., Khanongnuch, C., Lumyong, S., Kummasook, A., Kittibunchakul, S. Characterization of sporidiobolus ruineniae A45.2 cultivated in tannin substrate for use as a potential multifunctional probiotic yeast in aquaculture (2020) Journal of Fungi, 6 (4), art. no. 378, pp. 1-15.
7	Rajput, M.S., Nirmal, N.P., Rathore, D., Dahima, R. Dimethyl Fumarate Mitigates Tauopathy in A $\beta$ -Induced Neuroblastoma SH-SY5Y Cells (2020) Neurochemical Research, 45 (11), pp. 2641-2652.
8	Dumrongwongsiri, O., Winichagoon, P., Chongviriyaphan, N., Suthutvoravut, U., Grote, V., Koletzko, B. Determining the actual zinc and iron intakes in breastfed infants: Protocol for a longitudinal observational study (2020) JMIR Research Protocols, 9 (11), art. no. 19119,.
9	Hirunyophat, P., Chalermchaiwat, P., On-Nom, N. Optimization of ratio of silkworm pupae powder to broken rice flour and of barrel temperature to develop high protein breakfast cereal using response surface methodology (2020) Agriculture and Natural Resources, 54 (6), pp. 609-616.
10	Gasmi, A., Tippairote, T., Mujawdiya, P.K., Peana, M., Menzel, A., Dadar, M., Gasmi Benahmed, A., Bjørklund, G. Micronutrients as immunomodulatory tools for COVID-19 management (2020) Clinical Immunology, 220, art. no. 108545,.
11	Schulze, K.J., Gernand, A.D., Khan, A.Z., Wu, L.S.-F., Mehra, S., Shaikh, S., Ali, H., Shamim, A.A., Sungpuag, P., Udomkesmalee, E., Labrique, A.B., West, K.P., Christian, P. Newborn micronutrient status biomarkers in a cluster-randomized trial of antenatal multiple micronutrient compared with iron folic acid supplementation in rural Bangladesh (2020) American Journal of Clinical Nutrition, 112 (5), pp. 1328-1337.
12	Verhagen, N.J.E., Gowachirapant, S., Winichagoon, P., Andersson, M., Melse-Boonstra, A., Zimmermann, M.B. Iodine Supplementation in Mildly Iodine-Deficient Pregnant Women Does Not Improve Maternal Thyroid Function or Child Development: A Secondary Analysis of a Randomized Controlled Trial (2020) Frontiers in Endocrinology, 11, art. no. 572984,.
13	Chin, K.J., A, A., HM, Y., Churak, P., K, L. Does Dietary Adequacy Reflect the Cognitive Performance of Children? A Study among the Homeless Children in Klang Valley, Malaysia (2020) International Medical Journal Malaysia, 19 (3), pp. 55-62.
14	Effendy, D.S., Prangthip, P., Soonthornworasiri, N., Winichagoon, P., Kwanbunjan, K. Nutrition education in Southeast Sulawesi Province, Indonesia: A cluster randomized

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	controlled study (2020) <i>Maternal and Child Nutrition</i> , 16 (4), art. no. e13030,.
15	Promyos, N., Temviriyankul, P., Suttisansanee, U. Investigation of anthocyanidins and anthocyanins for targeting $\alpha$ -glucosidase in diabetes mellitus (2020) <i>Preventive Nutrition and Food Science</i> , 25 (3), pp. 263-271.
16	Sritalahareuthai, V., Temviriyankul, P., On-Nom, N., Charoenkiatkul, S., Suttisansanee, U. Phenolic profiles, antioxidant, and inhibitory activities of <i>Kadsura heteroclita</i> (Roxb.) Craib and <i>Kadsura coccinea</i> (Lem.) A.C. Sm. (2020) <i>Foods</i> , 9 (9), art. no. 1222,.
17	Tongchom, W., Pongcharoen, T., Judprasong, K., Udomkesmalee, E., Kriengsinyos, W., Winichagoon, P. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants During the First 6 Months Using the Dose-to-Mother Deuterium Dilution Method (2020) <i>Food and Nutrition Bulletin</i> , 41 (3), pp. 343-354.
18	Nirmal, N.P., Santivarangkna, C., Rajput, M.S., Benjakul, S. Trends in shrimp processing waste utilization: An industrial prospective (2020) <i>Trends in Food Science and Technology</i> , 103, pp. 20-35.
19	Limcharoen, T., Wasana, P.W.D., Hasriadi, Muangnoi, C., Vajragupta, O., Rojsitthisak, P., Towiwat, P. Curcumin diglutaric acid, a prodrug of curcumin reduces pain hypersensitivity in chronic constriction injury of sciatic nerve induced-neuropathy in mice (2020) <i>Pharmaceuticals</i> , 13 (9), art. no. 212, pp. 1-24.
20	Phumsuay, R., Muangnoi, C., Wasana, P.W.D., Hasriadi, Vajragupta, O., Rojsitthisak, P., Towiwat, P. Molecular insight into the anti-inflammatory effects of the curcumin ester prodrug curcumin diglutaric acid in vitro and in vivo (2020) <i>International Journal of Molecular Sciences</i> , 21 (16), art. no. 5700, pp. 1-16.
21	Thatthong, N., Sranachoenpong, K., Praditsorn, P., Churak, P., Ponprachanuvut, P., Srisangwan, N., Keeratichamroen, A. Innovative tool for health promotion for at-risk Thai people with hypertension (2020) <i>Journal of Public Health (Germany)</i> , 28 (4), pp. 437-443.
22	Temviriyankul, P., Sritalahareuthai, V., Promyos, N., Thangsiri, S., Pruesapan, K., Srinuanchai, W., Nuchuchua, O., Siriwan, D., On-Nom, N., Suttisansanee, U. The Effect of Sacred Lotus ( <i>Nelumbo nucifera</i> ) and Its Mixtures on Phenolic Profiles, Antioxidant Activities, and Inhibitions of the Key Enzymes Relevant to Alzheimer's Disease (2020) <i>Molecules</i> , 25 (16), art. no. 3713,.
23	Chavasit, V., Photi, J., Dunkum, P., Krassanairawiwong, T., Ditmetharaj, M., Preecha, S., Martinez, F. Evolution of Trans-fatty acid consumption in Thailand and strategies for its reduction (2020) <i>Journal of Clinical Hypertension</i> , 22 (8), pp. 1347-1354.
24	Phannasil, P., Roytrakul, S., Phaonakrop, N., Kupradinun, P., Budda, S., Butryee, C., Akekawatchai, C., Tuntipopipat, S. Protein expression profiles that underpin the

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	preventive and therapeutic potential of <i>Moringa oleifera</i> Lam against azoxymethane and dextran sodium sulfate-induced mouse colon carcinogenesis (2020) <i>Oncology Letters</i> , 20 (2), pp. 1792-1802.
25	Sritalahareuthai, V., Aursalung, A., On-nom, N., Temviriyankul, P., Charoenkiatkul, S., Suttisansanee, U. Nutritional composition of conserved <i>Kadsura</i> spp. plants in Northern Thailand (2020) <i>Heliyon</i> , 6 (7), art. no. e04451,.
26	Kongkachuichai, R., Charoensiri, R., Meekhrerod, A., Kettawan, A. Effect of processing conditions on bioactive compounds and glycemic index of the selected landrace rice variety in pre-diabetes (2020) <i>Journal of Cereal Science</i> , 94, art. no. 102994,.
27	Jain, S., Winuprasith, T., Suphantharika, M. Encapsulation of lycopene in emulsions and hydrogel beads using dual modified rice starch: Characterization, stability analysis and release behaviour during in-vitro digestion (2020) <i>Food Hydrocolloids</i> , 104, art. no. 105730,.
28	Somsong, P., Santivarangkna, C., Tiyyayon, P., Hsieh, C.-M., Srichamnong, W. Assessing polyphenol components and antioxidant activity during fermented assam tea ball processing (2020) <i>Sustainability (Switzerland)</i> , 12 (14), art. no. 5853,.
29	Mayurasakorn, K., Pinsawas, B., Mongkolsucharitkul, P., Sranachoenpong, K., Damapong, S.-N. School closure, COVID-19 and lunch programme: Unprecedented undernutrition crisis in low-middle income countries (2020) <i>Journal of Paediatrics and Child Health</i> , 56 (7), pp. 1013-1017.
30	Temviriyankul, P., Sritalahareuthai, V., Jom, K.N., Jongruaysup, B., Tabtimsri, S., Pruesapan, K., Thangsiri, S., Inthachat, W., Siriwan, D., Charoenkiatkul, S., Suttisansanee, U. Comparison of Phytochemicals, Antioxidant, and In Vitro Anti-Alzheimer Properties of Twenty-Seven <i>Morus</i> spp. Cultivated in Thailand (2020) <i>Molecules (Basel, Switzerland)</i> , 25 (11),.
31	Nuchit, S., Lam-ubol, A., Paemuang, W., Talungchit, S., Chokchaitam, O., Mungkung, O.-O., Pongcharoen, T., Trachootham, D. 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 (2020) <i>Supportive Care in Cancer</i> , 28 (6), pp. 2817-2828.
32	Gasmi, A., Noor, S., Tippairote, T., Dadar, M., Menzel, A., Bjørklund, G. Individual risk management strategy and potential therapeutic options for the COVID-19 pandemic (2020) <i>Clinical Immunology</i> , 215, art. no. 108409,.
33	Kanpiengjai, A., Khanongnuch, C., Lumyong, S., Haltrich, D., Nguyen, T.-H., Kittibunchakul, S. Co-production of gallic acid and a novel cell-associated tannase by a pigment-

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	producing yeast, <i>Sporidiobolus ruineniae</i> A45.2 (2020) <i>Microbial Cell Factories</i> , 19 (1), art. no. 95.
34	Kittibunchakul, S., Van Leeuwen, S.S., Dijkhuizen, L., Haltrich, D., Nguyen, T.-H. Structural Comparison of Different Galacto-oligosaccharide Mixtures Formed by $\beta$ -Galactosidases from Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria (2020) <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 68 (15), pp. 4437-4446.
35	Hinkaew, J., Sahasakul, Y., Tangsuphoom, N., Suttisansanee, U. The effect of cultivar variation on total phenolic contents and antioxidant activities of date palm fruit ( <i>Phoenix dactylifera</i> L.) (2020) <i>Current Research in Nutrition and Food Science</i> , 8 (1), pp. 155-163.
36	Kemsawasd, V., Chaikham, P. Effects of frozen storage on viability of probiotics and antioxidant capacities of synbiotic riceberry and sesame-riceberry milk ice creams (2020) <i>Current Research in Nutrition and Food Science</i> , 8 (1), pp. 107-121.
37	Suttisansanee, U., Charoenkiatkul, S., Jongruaysup, B., Tabtimsri, S., Siriwan, D., Temviriyankul, P. Mulberry fruit cultivar ‘Chiang Mai’ prevents beta-amyloid toxicity in PC12 neuronal cells and in a <i>Drosophila</i> model of Alzheimer’s disease (2020) <i>Molecules</i> , 25 (8), art. no. 25081837.
38	Mitbumrung, W., Jain, S., Winuprasith, T. Properties and stability of pickering emulsions stabilized by nanofibrillated mangosteen cellulose: Impact of oil type and emulsifier concentration (2020) <i>Songklanakarin Journal of Science and Technology</i> , 42 (2), pp. 468-476.
39	Hong, S.A., Winichagoon, P., Khang, Y.-H. Rural–urban differences in socioeconomic inequality trends for double burden of malnutrition in Thailand 2005–2016 (2020) <i>European Journal of Clinical Nutrition</i> , 74 (3), pp. 500-508.
40	Raiten, D.J., Darnton-Hill, I., Tanumihardjo, S.A., Suchdev, P.S., Udomkesmalee, E., Martinez, C., Mazariegos, D.I., Mofu, M., Kraemer, K., Martinez, H. Perspective: Integration to Implementation (I-to-I) and the Micronutrient Forum - Addressing the Safety and Effectiveness of Vitamin A Supplementation (2020) <i>Advances in Nutrition</i> , 11 (2), pp. 185-199.
41	Jantrapirom, S., Nimlamool, W., Chattipakorn, N., Chattipakorn, S., Temviriyankul, P., Inthachat, W., Govitrapong, P., Potikanond, S. Liraglutide suppresses tau hyperphosphorylation, amyloid beta accumulation through regulating neuronal insulin signaling and BACE-1 activity (2020) <i>International Journal of Molecular Sciences</i> , 21 (5), art. no. 1725.
42	Photi, J., Chavasit, V., Chitchang, U., Egkantrong, P., Chinchunupap, K., Boonpradern, A. Reduction of sodium intake from papaya salad with the use of sodium-reduced fermented fish in producing traditional seasoning sauce (2020) <i>Journal of Nutritional</i>

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	Science and Vitaminology, 66, pp. S173-S178.
43	Khemthong, C., Chamchan, R., Suttisansanee, U., Charoenkiatkul, S., Chupeerach, C., On-Nom, N. Development of healthy snack from sa-med mushroom ( <i>Boletus griseipurpureus</i> corner)(2020) Walailak Journal of Science and Technology, 17 (11), pp. 1157-1167.
44	Rungraung, N., Trachootham, D., Muangpracha, N., Purttiponthanee, S., Winuprasith, T. Textural properties and sensory acceptability of texture-modified pork balls for the elderly (2020) Asia-Pacific Journal of Science and Technology, 25 (1), art. no. APST-25-01-07,.
45	Srichan, W., Pongcharoen, T., Judprasong, K., Winichagoon, P., Gowachirapant, S., Wimonpeerapattana, W. Association between adiposity indicators and cardiorespiratory fitness among rural northeastern Thai adolescents (2020) Malaysian Journal of Nutrition, 26 (1), pp. 107-116.
46	Gunyaphan, S., On-Nom, N., Suttisansanee, U., Nana, A., Chamchan, R., Khemthong, C., Chupeerach, C. Product qualities and sensory evaluation of high protein snack bar incorporated with pea protein isolate (2020) Food Research, 4, pp. 51-55.
47	Jain, S., Winuprasith, T., Suphantharika, M. Digestion behavior and gastrointestinal fate of oil-in-water emulsions stabilized by different modified rice starches (2020) Food and Function, 11 (1), pp. 1087-1097.
48	Kaewmak, N., Chupeerach, C., Suttisansanee, U., Siriwan, D., Chamchan, R., Khemthong, C., On-nom, N. Production and quality evaluation of low glycemic index crispy waffle from whole wheat flour supplemented with type 4-resistant starch and sacred lotus stamen (2020) Food Research, 4, pp. 1-8.
49	Wunjuntuk, K., Chareonkiatkul, S., Kettawan, A. Parboiled germinated brown rice decreases inflammatory cytokines levels in various regions of brain in rats induced by carbon tetrachloride (2020) Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 19 (2), pp. 265-279.
50	Choichuedee, P., Suttisansanee, U., Hudthagosol, C., Sanporkha, P. Sweet sticky rice puree diet for elderly with dysphagia (2020) Walailak Journal of Science and Technology, 17 (1), pp. 47-54.
51	Rahmi, R.N., Poolsawad, N., Sranacharoenpong, K. Environmental impacts related to food consumption of Indonesian adults (2020) Journal of Nutritional Science and Vitaminology, 66, pp. S149-S154.
52	Bjørklund, G., Tippairote, T., Rahaman, M.S., Aaseth, J. Developmental toxicity of arsenic: a drift from the classical dose-response relationship (2020) Archives of Toxicology, 94 (1), pp. 67-75.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
53	Chonpracha, P., Ardoin, R., Gao, Y., Waimaleongoraek, P., Tuuri, G., Prinyawiwatukul, W. Effects of intrinsic and extrinsic visual cues on consumer emotion and purchase intent: A case of ready-to-eat salad (2020) <i>Foods</i> , 9 (4), art. no. 396,.
54	Thiyajai, P., Charoenkiatkul, S., Kulpradit, K., Swangpol, S., Sridonpai, P., Judprasong, K. Nutritional composition of indigenous durian varieties (2020) <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> , 26 (1), pp. 93-99.
55	Chutoprapat, R., Malilas, W., Rakkaew, R., Udompong, S., Boonpisuttinant, K. Collagen biosynthesis stimulation and anti-melanogenesis of bambara groundnut ( <i>Vigna subterranea</i> ) extracts (2020) <i>Pharmaceutical Biology</i> , 58 (1), pp. 1023-1031.
56	On-Nom, N., Suttisansanee, U., Tongmai, J., Khemthong, C., Chamchan, R., Prangthip, P., Hanboonkunupakarn, B., Chupeerach, C. Consumption of Anthocyanin-Rich Mulberry Fruit Jelly with a High-Fat Meal Decreases Postprandial Serum Cardiometabolic Risk Factors in Dyslipidemia Subjects (2020) <i>Journal of Nutrition and Metabolism</i> , 2020, art. no. 1370951,.
57	Sukprasansap, M., Chanvorachote, P., Tencomnao, T. Cyanidin-3-glucoside activates Nrf2-antioxidant response element and protects against glutamate-induced oxidative and endoplasmic reticulum stress in HT22 hippocampal neuronal cells (2020) <i>BMC Complementary Medicine and Therapies</i> , 20 (1), art. no. 46, pp. 1-12.
58	Sorasitthiyankarn, F.N., Muangnoi, C., Thaweeseest, W., Ratnatilaka Na Bhuket, P., Jantaratana, P., Rojsitthisak, P., Rojsitthisak, P. Polyethylene glycol-chitosan oligosaccharide-coated superparamagnetic iron oxide nanoparticles: A novel drug delivery system for curcumin diglutamic acid (2020) <i>Biomolecules</i> , 10 (1), art. no. 73,.

### ระดับชาติ

ในปี 2563 สถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ จำนวน 7 เรื่อง (ข้อมูล ณ วันที่ 30 เมษายน 2564) มีรายชื่อผลงานวิจัยตีพิมพ์ในระดับชาติ ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	ชนิพรรณ บุตรยี่. บริโภคผักผลไม้อย่างน้อยวันละ 400 กรัม เพื่อสุขภาพ: หลักฐานเชิงประจักษ์. วารสารโภชนาการ. เดือนมกราคม-มิถุนายน 2563; 55(1): 53-65.
2	Amornsil P., Winuprasith T., Trachootham D. Effect of Nutri-Jelly Matrix on Cytotoxicity of Phenethyl Isothiocyanate in Oral Cancer Cells. <i>Thai Journal of Toxicology</i> . 2020; 35(1): 50-62.
3	พิมพ์นภภัท ศรีดอนไผ่, ปิยนุช วิเศษชาติ, การะเกด ทองดอนโพธิ์, วีรชาติ ศรีจันทร์, วันทนีย์ เกรียงสินยศ, วิยะดา ทักษณสุวรรณและวัชรินทร์ สุขสนาน. ปัจจัยทำนายพื้นที่ไขมันช่องท้องของผู้สูงอายุไทย. วารสารพดุมหาวิทยาลัยและเวชศาสตร์ผู้สูงอายุที่สามารถทำกิจวัตรประจำวันได้เอง. 2563;



ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	19(3): 1-12.
4	จักรกฤษณ์ ทองคำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, รัชณี คงคาอุยฉายและริฎุ เจริญศิริ. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลในผลิตภัณฑ์อาหารว่างเสริมผลไม้ม้วน. วารสารวิชาการและวิจัยพระนคร มทร. กรกฎาคม-ธันวาคม 2563; 14(2): 57-71.
5	พิมพ์นภานัท ศรีดอนไผ่, วีรชาติ ศรีจันทร์, ปิยนุช วิเศษชาติ, ปัญชลี อร่ามดวง และวันทนีย์ เกรียงสินยศ. การใช้พลังงานและระดับกิจกรรมทางกายในวัยผู้ใหญ่ที่มีพฤติกรรมเนือยนิ่ง. วารสารโภชนาการ, 2563; 55(2): 86-96.
6	อัญชนาพร เข้มทอง, ภักดีพร พรหมิฤทธิ์, รุ่งรติศ สืบเรือง, ตรีนเนตร ยิ่งสัมพันธ์เจริญ, นครินทร์ ศรีสุวรรณ และครรชิต จุดประสงค์. การประเมินความสามารถของห้องปฏิบัติการของการทดสอบค่าโพลาไรเซชันและค่าสีของน้ำตาลทราย. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2563; 28(12): 2128-2141.
7	ฐนิต วินิจจะกุล, จินต์จุฑา ประสพธรรม, ญาณิศา พุ่มสุทัศน์, ภาสกร สุระผัดการทบทวนความรู้ทาง . วิชาการเกี่ยวกับโภชนาการและการกำหนดอาหารในผู้สูงอายุ วารสารโภชนาการ 2563; 55(1): 41-52.

## โครงการวิจัยที่ดำเนินการในปี 2563

ในปี 2563 สถาบันฯ ดำเนินโครงการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่หลากหลาย สามารถจำแนกตามประเภทแหล่งทุนได้ดังนี้

### ทุนวิจัยจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยมหิดล

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
มหาวิทยาลัยมหิดล	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุดฝึกกลืนสำหรับผู้ที่มีปัญหาการกลืน	ผศ.ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์
	ประสิทธิภาพและกลไกของสารสกัดจากข้าวโพดหวานในการป้องกันเซลล์จอประสาทตามนุษย์ที่ถูกเหนี่ยวนำให้เกิดภาวะเครียดออกซิเดชัน	ดร.ชวัลพัชร เมืองน้อย
	การประเมินความเสี่ยงการได้รับกรดเบนโซอิกและเบนซีนจากการบริโภคเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ของประชากรกรุงเทพมหานคร	ดร.วีรยา การพานิช

### ทุนวิจัยจากหน่วยงานภาครัฐ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	นวัตกรรมอาหารลดสารก่อมะเร็งที่เกิดจากการดื่มแอลกอฮอล์	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม
	การพัฒนาฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของไทยอย่างเป็นระบบ โดยเน้นอาหารที่เป็นแหล่งของวิตามินดี	รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์
	การดัดแปรการย่อยของไขมันในระบบขนส่งชนิดคอลลอยด์แบบเดี่ยวและผสมโดยใช้นาโนเซลลูโลส	ผศ.ดร.ธัญญ์นลิน วิทยุประสิทธิ์
	นวัตกรรมบำบัดภาวะผอมแห้งจากโรคมะเร็งด้วยการผสมผสานกรดไขมันโอพีเอและกรดอะมิโนชนิดแตกสาขา: การศึกษานำร่องในผู้ป่วยมะเร็งลำไส้ใหญ่	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	กลไกระดับโมเลกุลเชิงลึกของไบโตะคิกต่อการป้องกันหรือชะลอโรคที่เกี่ยวข้องกับความชรา	ผศ.ดร.มลฤดี สุขประสารทรัพย์
	ประสิทธิภาพของเครื่องดื่มกึ่งสำเร็จรูปจากน้อยหน้าเครื่องต่อการตอบสนองปัจจัยเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจในอาสาสมัครไขมันในเลือดผิดปกติ	ผศ.ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล
	ผลกระทบของการใช้ฉลากโภชนาการด้านหน้าผลิตภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงโปรไฟล์ของสารอาหารและการตลาดของผลิตภัณฑ์และการได้รับสารอาหารของผู้บริโภค	ศ.ดร.วิสิฐ จະวะลิต
	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากอินทผลัมสดเพื่อการสร้างมูลค่าและการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานเพื่อสุขภาพ ปีที่ 1	รศ.ดร.รังนี คงคาอุยฉาย
	โครงการพัฒนาแนวทางและศักยภาพการประเมินความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหาร	รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
	การศึกษาศาถาการณ์การใช้และการได้รับสัมผัสวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลในประเทศไทย	ผศ.ดร.ปริญรัตน์ ธนวิญญ์ภักดี
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	การศึกษาศาถาถาณ์การได้รับสัมผัสโซเดียม (salt intake) ในอาหารแต่ละประเภทของคนไทย	ศ.ดร.วิสิฐ จະวะลิต
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ	การประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารของข้าวโพดดัดแปลงพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโคไซด์ MON87427 ด้านพิษวิทยา	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม

### ทุนวิจัยจากหน่วยงานต่างประเทศ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
Swiss Federal Institute of Technology (ETH) Zurich, Switzerland	การประเมินความต้องการธาตุเหล็กของทารกโดยใช้สารอนุมูลอิสระของธาตุเหล็ก	ดร.สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์
Bonn of University, Germany	Processing of edible insects for improved nutrition - Procinut	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
Ministry of Health, Lao	Quantity and quality of breast milk of Laotian lactating women	ผศ.ดร.กิตติ สรรณเจริญพงศ์
บริษัท ฟริสแลนด์ คัมพิน่า เนเธอร์แลนด์ ปวี	INSPIRE: Metabolic availability of L-lysine from two differently processed milk powders using indicator amino acid oxidation (IAAO) technique Protocol	รศ.ดร.วันทนี เกரியสินยศ
International Atomic Energy Agency (IAEA)	Nutrition status, body composition and energy expenditure of children with leukemia during treatment ภายใต้แผนงาน Applying Nuclear Nutrition Techniques to Improve Outcomes for Childhood Cancer in Low and Middle Income Countries (การศึกษาการประเมินภาวะโภชนาการ องค์ประกอบร่างกาย และการใช้พลังงานระหว่างการรักษาโรคมะเร็งเม็ดเลือดขาวในเด็ก)	นางพิมพ์พันธุ์ ศรีดอนไผ่
UNICEF	Micronutrient analysis of micronutrient syrups for children	รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์

### ทุนวิจัยจากหน่วยงานภาคเอกชน

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
National Council for Child and Youth Development (NCYD)	The impact assessment of day care centers (DCCs) in the community for low income families	ผศ.ดร.กิตติ สรรณเจริญพงศ์
มูลนิธิ ไอ้โนะโมะโตะ	โครงการ "ไอ้โนะโมะโตะ โภชนาการเพื่อเด็กไทย ก้าวไกลสร้างชาติ" ปี 1	ผศ.ดร.กิตติ สรรณเจริญพงศ์
มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ	การทบทวนวรรณกรรมเชิงระบบ “พฤติกรรมการบริโภคอาหารแปรรูป และ ผลกระทบต่อความ	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
	เสียงทางโภชนาการและโรคไม่ติดต่อในประเทศไทยและต่างประเทศ”	
บริษัท ฟริสแลนด์ คัมพิน่า เนเธอร์แลนด์ ปีวี	South East Asian Nutrition Survey II (SEANUTS II) Thailand: Nutrition survey of Thai children aged 6 months to 12.9 years	รศ.ดร.นิภา โรจน์รุ่งควินกุล
บริษัท เชียงใหม่ ไบโอเวกส์ จำกัด	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารผงสูตรครบถ้วนจาก แป้งข้าวและผักผงที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำ	ผศ.ดร.ธัญญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์
บริษัท พ.ศ.ช. ผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งโรยขนมจีนจากแป้งหมัก ขนมจีน	ผศ.ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์
ห้างหุ้นส่วนจำกัด สมายล์ ออร์แกนิกส์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเจลเพิ่มพลังงานจากน้ำ มะพร้าวสำหรับนักกีฬา	น.ส.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง
บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รี เทล จำกัด	การให้คำปรึกษาทางวิชาการด้านอาหารและ โภชนาการในการพัฒนาร้าน Healthiful	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
ห้างหุ้นส่วนจำกัด รวมพันธ์ ฟู้ดส์	การประเมินพัฒนาคุณภาพอาหารที่จัดบริการใน โรงเรียนเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร	น.ส.พรรณิ พรประชาวัฒน์
บริษัท แกล็กโซสมิท ไคลน์ คอนซูมเมอร์ เฮลธ์แคร์ (ประเทศ ไทย) จำกัด	การฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับวิตามินและแร่ธาตุ สำหรับพนักงานบริษัท แกล็กโซสมิทไคลน์ คอนซูม เมอร์ เฮลธ์แคร์ (ประเทศไทย) จำกัด	ดร.สีบพงษ์ กอวชิรพันธ์

## ผลงานวิจัยที่เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการ

### ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation)

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
1	Judprasong K. Fructans (Inulin and Fructooligosaccharides) in Foods and Food Products. The 2020 Pure and Applied Chemistry International Conference (PACCON 2020). Chemistry for Catalyzing Sustainability and Prosperity. Feb. 13, 2020. Impact Forum, Impact Muang Thong Thani, Nonthaburi, Thailand.
<b>ระดับชาติ</b>	
1	วรรณชนก นันทเจริญ, เทวิน เทนคานาวัว, มลฤดี สุขประสารทรัพย์. ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและผลของสารสกัดจากผลมะเกี๋ยงสุกต่อเซลล์ประสาทส่วนฮิปโปแคมปัสของหนูชนิด HT-22. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 50. วันที่ 6 มิถุนายน 2563. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ราชอาณาจักรไทย.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
2	Mudor H., Muangnoi C., Tuntipopipat S., Tencomnao T., Sukprasansap M. The therapeutic effect of Cleistocalyx nervosum var. paniala fruit extract on hydrogen peroxide-induced cytotoxicity in U937 cell line. The 50th National Graduate Research Conference. Jun. 6, 2020. King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang. Thailand.

### ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วย (Poster Presentation)

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
1	Muangpracha N., Rungraung N., Winuprasith T. Development of Complete Balanced Nutrition Instant Diet for Dysphagia Patients with Various Rice Powder Concentrations. Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020): Innovation for future food and nutrition security. Jun. 18, 2020. Bangkok International Trade & Exhibition Centre. Thailand.
2	Rungraung N., Mantham K., Akanitkul P., Kemsawasd V., Waimaleongora-ek P. Winuprasith T. Physicochemical and Hardness Properties of Rice-based Food Gel Using Different Brown Rice Cultivars. Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020): Innovation for future food and nutrition security. Jun. 18, 2020. Bangkok International Trade & Exhibition Centre. Thailand.
3	Akanitkul P., Rungraung N., Suttisansanee U., Kemsawasd V., Winuprasith T. Effect of spray drying conditions on microencapsulation of bioactive compounds extracted from cassava leaf. Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020): Innovation for future food and nutrition security. Jun. 18, 2020. Bangkok International Trade & Exhibition Centre. Thailand.
<b>ระดับชาติ</b>	
1	นิภา โรจนรุ่งวศินกุล, ชญานิชฐ์ วาณิชจะกุล, ธนิสร รัตนยัง, สยามล เสนาพรหม, กัญญ์กุลณัช นิมมานันท์, นวรัตน์ ว่องไวเมธี. ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่สำคัญจากการบริโภคอาหารของคนไทย อายุ 35-59 ปี: วิเคราะห์จากโครงการศึกษาการบริโภคอาหารของประเทศไทย พ.ศ.2556-2558. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 13 โภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ. วันที่ 1 ตุลาคม 2562. ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ราชอาณาจักรไทย.
2	ธนิสร รัตนยัง, กัญญ์กุลณัช นิมมานันท์, สยามล เสนาพรหม, ชญานิชฐ์ วาณิชจะกุล, นวรัตน์ ว่องไวเมธี, นิภา โรจนรุ่งวศินกุล. ปริมาณสารอาหารจากการบริโภคอาหารในเด็กวัยเรียนอายุ 6-12 ปี: ข้อมูลจากโครงการศึกษาการบริโภคอาหารของประเทศไทย พ.ศ.2556-2558. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 13 โภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ. วันที่ 1 ตุลาคม 2562. ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ราชอาณาจักรไทย.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
3	กัญญกุลณัช นิมมานันท์, สยามล เสนาพรม, ธนิสร รัตนยัง, ชญานิษฐ์ วานิจจะกุล, นวรัตน์ ว่องไวเมธี, นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล. การบริโภคอาหารของผู้สูงอายุไทยข้อมูลจากโครงการศึกษาการบริโภคอาหารของประเทศไทย พ.ศ.2556-2558. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 13 โภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ. วันที่ 1 ตุลาคม 2562. ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ราชอาณาจักรไทย.
4	ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์, มลฤดี สุขประสารทรัพย์, เกมิกา แพรงงาม, ญาดา เสาศิล. สารสกัดด้วยเอทานอลจากหัวมันเทศสีส้มมีผลลดการอักเสบในเซลล์เม็ดเลือดขาวหนูที่เหนียวผ่านการอักเสบด้วยสารโปโพลีแซคคาไรด์. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 13 โภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ. วันที่ 1 ตุลาคม 2562. ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ราชอาณาจักรไทย.
5	เกมิกา แพรงงาม, ยุราพร สหสกุล, อมรรัตน์ เอื้อสูง, ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์ผักผุงปรุงรสโรยข้าวต้มยำในเซลล์มนุษย์. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 13 โภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ. วันที่ 1 ตุลาคม 2562. ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ราชอาณาจักรไทย.
6	เวณิกา เบ็ญจพงษ์, จักรกฤษณ์ สกลกิจดิณภากุล, ปิยนุช วิเศษชาติ, ปราณี พัฒนกุลอนันต์, สมชาย ฝีปากเพราะ, วีรยา การพาณิชย์. การบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของนักเรียนในจังหวัดนครปฐม. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 13 โภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ. วันที่ 1 ตุลาคม 2562. ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ราชอาณาจักรไทย.
7	ประภา คงปัญญา, วรากร คชไกร, จรณะ ทรัพย์สุวรรณ, สมโชค คุณสนอง. การสร้างเครือข่ายแกนนำผู้สูงอายุนครปฐม ปลุกผักกินเองได้กายใจแข็งแรง. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 13 โภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ. วันที่ 1 ตุลาคม 2562. ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ราชอาณาจักรไทย.

## ผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา

### หนังสืออิเล็กทรอนิกส์รูปแบบปฏิสัมพันธ์ เรื่อง **อันตรายในอาหาร**

โดย ผศ.ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์, ผศ.ดร.อาณัติ นิตติธรรมยง, ดร.วีรยา การพานิช  
นางสาวประภา คงปัญญา, นายจักรกฤษณ์ สกลกิจดิณภากุล  
แหล่งทุน: สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)



การพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบปฏิสัมพันธ์เพื่อนำไปใช้ให้ความรู้เรื่องอันตรายในอาหาร ผ่านกระบวนการเรียนรู้ในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย โดยใช้ ICT เป็นฐาน (ICT-base Learning) เพื่อสร้างแรงจูงใจให้ผู้เรียนสนใจเรียนรู้การเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ โดยหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ชุด “อันตรายในอาหาร” ถูกพัฒนาขึ้นในรูปแบบที่ง่ายในการใช้งาน (User-Friendly) ทำเป็น Application software สามารถแสดงผลบนระบบปฏิบัติการ iOS, Android และ PC Window เหมาะสำหรับผู้เรียนระดับประถมศึกษาตอนปลาย หรือประชาชนทั่วไปเป็นการเรียนรู้ในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย โดยใช้ ICT เป็นฐาน (ICT-base Learning)



### เกมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง **“ตะลุยแดนอาหาร”**

โดย ผศ.ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์, ผศ.ดร.อาณัติ นิตติธรรมยง, ดร.วีรยา การพานิช  
นางสาวประภา คงปัญญา, นายจักรกฤษณ์ สกลกิจดิณภากุล  
แหล่งทุน: สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)

การพัฒนาเกมอิเล็กทรอนิกส์เพื่อให้ผู้เล่นเกมสามารถประเมินความเสี่ยงต่อสุขภาพในการได้รับสารกันบูดจากการบริโภคอาหารด้วยตนเอง อันจะเป็นการสร้างแรงจูงใจให้ผู้เรียนสนใจเรียนรู้ในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ นำเสนอผ่าน Application softwa บนระบบปฏิบัติการ iOS, Android และ PC Window เหมาะสำหรับผู้เรียนระดับประถมศึกษาตอนปลาย ประชาชนทั่วไป และครูหรือผู้ปกครองใช้ในการสอนหรือให้ความรู้กับผู้เรียนระดับประถมศึกษาตอนต้น ผ่าน 5 เกมย่อย ได้แก่ รู้ทันสารกันบูด, เมืองกล้วยเตี้ยวขามใหญ่, เมืองเนื้อสัตว์แปรรูป, เมืองขนมอบหอมอร่อยและเมืองน้ำหวานแสนอร่อย การนำเสนอในรูปแบบนี้ทำให้ผู้เล่นได้ฝึกประเมินความเสี่ยงตามลักษณะการบริโภคได้ตามรูปแบบที่ตนเองต้องการ

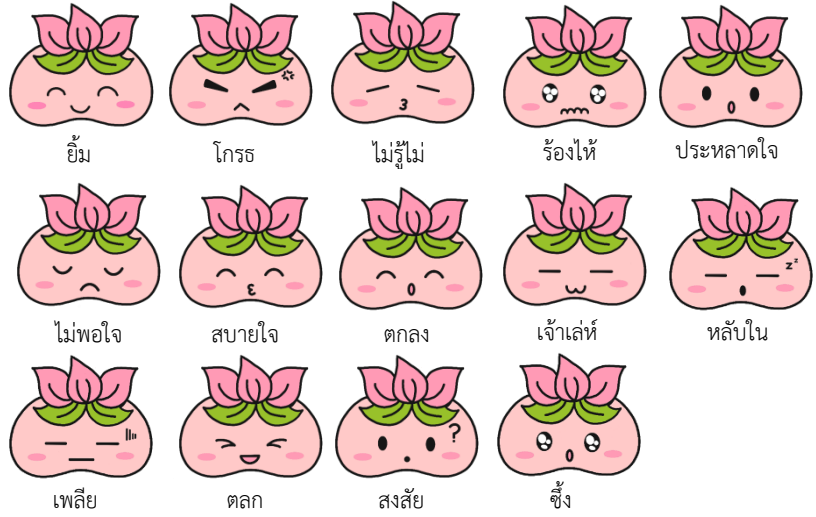


### งานออกแบบภาพการ์ตูน “MUKU”

โดย ผศ.ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์, ผศ.ดร.ณัฐรา อ่อนน้อม, ผศ.ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล, ดร.ดาลัด ศิริวัน

งานออกแบบภาพการ์ตูน MUKU เพื่อใช้ประกอบการทำบรรจุภัณฑ์อาหารจากบัวหลวง MUKU เป็นภาพการ์ตูนขาว-ดำ และภาพสี โดยมีลักษณะร่วม คือ มีหน้าลักษณะเป็นวงรีแนวนอน และมีส่วนเว้าเข้าตรงกลางด้านล่างของวงรีส่วนบนของหน้ามีดอกบัวทาบอยู่ โดยมีลักษณะเป็นกลีบบัว 3 กลีบ และใบบัว 2 ใบ ส่วนกลีบบัวมีลักษณะซ้อนทับกันโดยกลีบบัวทางซ้ายมีปลายกลีบงอไปทางซ้าย กลีบบัวทางขวามีปลายกลีบงอไปทางขวา ส่วนกลีบบัวตรงกลางทับกลีบดอกซ้ายและขวา และมีปลายกลีบค่อนข้างงอไปทางซ้าย

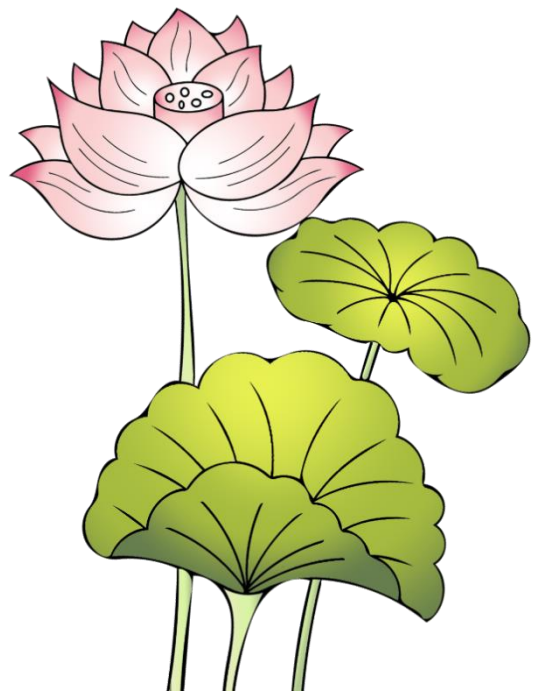
กลีบบัวทั้ง 3 กลีบทาบอยู่บนใบบัวทั้ง 2 ใบ โดยใบบัวทางซ้ายมีลักษณะปลายใบงอไปทางซ้าย และใบบัวทางขวามีลักษณะปลายใบงอไปทางขวา ใบหน้าของภาพการ์ตูนมีลักษณะแตกต่างกัน 14 ภาพ ตามอารมณ์



### รูปภาพ “บัวบานใบ”

โดย ดร.ดาลัด ศิริวัน, ผศ.ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์

บัวบานใบเป็นการสร้างสรรค์รูปภาพสำหรับทำฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากบัวหลวง ลักษณะของภาพดอกบัวบาน โดยเผยให้เห็นฝักบัวด้านใน จะเป็นรูปบัวยื่นขึ้นมา 1 ดอก และมีรูปใบบัวทางด้านล่างและขวามือของดอกบัว ใบบัวด้านล่างของดอกบัวมีลักษณะพับซ้อนขึ้นมาครึ่งหนึ่ง โดยทับกันบัวของดอกบัวไว้ ส่วนใบบัวทางด้านขวามือของดอกบัว มีลักษณะแผ่ออก โดยใบบัวซ้อนทับอยู่ด้านหลังของดอกบัว





## ยุทธศาสตร์ที่ 2

### การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

#### หลักสูตร

สถาบันฯ ได้ดำเนินงานการจัดการเรียนการสอนตามพันธกิจในการสร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรมและสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชนสังคมในประเทศและนานาชาติ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ได้บัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญเป็นที่ยอมรับทั้งภายในประเทศและต่างประเทศซึ่งได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานวิชาชีพการประกันคุณภาพการศึกษามีระบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะและประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริงและการเรียนรู้นอกห้องเรียน ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของอาจารย์อย่างต่อเนื่องและส่งเสริมการทำกิจกรรมพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตควบคู่กับทักษะวิชาการของนักศึกษา โดยมีหลักสูตรที่เปิดการเรียนการสอนดังนี้

ระดับบัณฑิตศึกษา 3 หลักสูตร ได้แก่

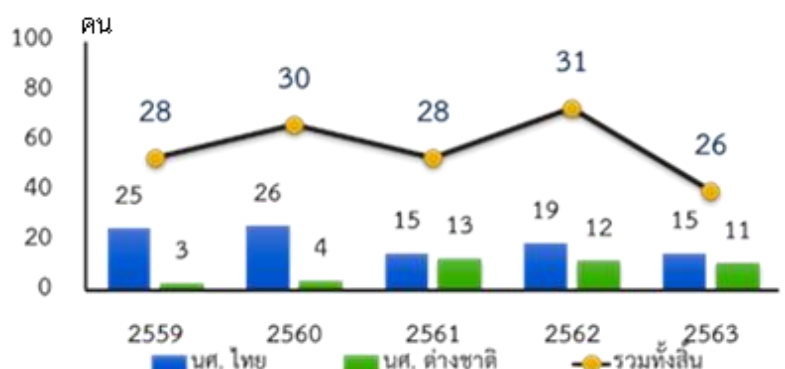
1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคปกติและภาคพิเศษ)

หลักสูตรร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี 2 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์
2. หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์

#### สารสนเทศด้านการศึกษา

จำนวนนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ ปีการศึกษา 2559-2563



## ความสามารถทางวิชาการของนักศึกษา

### ผลงานวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ ระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Tangpanithandee N., On-nom N., Srichamnong W. Effect of Vegetable Oil Blending on Acrylamide Durng: Potato Deep-Frving. (2019) Malaysian Applied Biology, 48 (4), pp.47-51.
2	Mitbumrung W., Suphantharika M., McClements D.J., Winuprasith T. Encapsulation of Vitamin D <sub>3</sub> in Pickering Emulsion Stabilized by Nanofibrillated Mangosteen Cellulose: Effect of Environmental Stresses. (2019) Journal of Food Science; 84 (11), pp 3213-3221.
3	Naprasert J., Suttisansanee U., Kemsawasd V. Single and Mixed Lactic Acid Bacteria Culture Fernetation in Red Bean milk for Development of a Functional Beverage. (2019) Malaysian Applied Biology (The 1st RMUTT Food Innovation and Smart Farm International Conference); 48(4), pp. 139-145.
4	Nuchit S., Lam-Ubol A., Paemuang W., Talungchit S., Chokchaitam O., Mungkung O., Pongcharoen T., Trachootham D. 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. (2019) Support Care Cancer; 28(6), pp.2817-2828.
5	Khuropakhonphong R., Whanmek K., Purttiponthanee S., Chathiran W., Srichamnong W., Santivarangkna C. Bulgarian yogurt relieved symptoms and distress and increased fecal short-chain fatty acids in healthy constipated women: A randomized, blinded crossover controlled trial. (2021) NFS Journal; 22, pp 20-31.
6	Nirdnoy N., Sranacharoenpong K., Mayurasakorn K., Surawit A., Pinsawas B., Mongkolsucharitkul P., Pongkunakorn T., Suta S. Development of the Thai semiquantitative food frequency questionnaire (semi-FFQ) for people at risk for metabolic syndrome. (2021). Journal of Public Health; pp. 1-8.
7	Hinkaew J., Sahasakul Y., Tangsuphoom N., Suttisansanee U. The Effect of Cultivar Variation on Total Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Date Palm Fruit (Phoenix Dactylifera L.). (2020). Current Research in Nutrition and Food Science; 8(1). pp.155-163.
8	Sritalahareuthai V., Temviriyankul P., On-Nom N., Charoenkiatkul S., Suttisansanee U. Phenolic Profiles, Antioxidant, and Inhibitory Activities of Kadsura heteroclita (Roxb.) Craib and Kadsura coccinea (Lem.) A.C. Sm. Foods. (2020). Multidisciplinary Digital Publishing Institute; 9(9). pp.1222.
9	Sritalahareuthai V., Temviriyankul P., On-nom N., Aursalung A., Charoenkiatkul S.,

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	Suttisansanee U. Nutritional composition of conserved <i>kadsura</i> spp. Plants in Northern Thailand. (2020). Heliyon-CellPress. 6(7); pp.1-9.
10	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 [ <i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek]. (2019). Malaysian Journal of Nutrition. 25 (3); pp.361-375.
11	Sajjapong W., Leelahagul P., Pongphibool S., Thongsuk N.. Effects of resistance training exercise combined with a high protein diet on body weight and muscle mass in underweight adolescent males. (2021). Malaysian Journal of Nutrition. 27(1); pp.041-052.
12	Tongchom W., Pongcharoen T., Judprasong K., Udomkesmalee E., Kriengsinyos W., Winichagoon P. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants during the First 6 Months using the Des-to-Mother Deuterium Dilution Method. (2020). Food and Nutrition Bulletin. 41(3); pp.343-354.

#### ผลงานวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ ระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Choublab P., Winuprasith T. การประยุกต์ใช้นาโนไฟบริลเซลลูโลสที่สกัดจากเปลือกมังคุด เป็นอิมัลซิไฟเออร์เชิงเดี่ยวในมายองเนส (Application of Nanofibrillated Cellulose Extracted from Mangosteen Rind as a Single Emulsifier in Mayonnaise). (2019). วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). 11(22); หน้า 119-130.
2	Amornsil P., Winuprasith T., Trachootham D. ผลของเมทริกซ์เจลลี่โภชนาต่อความเป็นพิษของฟีนทิลไอโซไธโอไซยาเนตในเซลล์มะเร็งช่องปาก (Effect of Nutri-Jelly Matrix on Cytotoxicity of Phenethyl Isothiocyanate in Oral Cancer Cell). (2020). วารสารพิษวิทยาไทย. 35(1); หน้า 50-62.
3	Kaewmak N., Chupeerach, C., Suttisansanee U., Siriwan D., Chamchan R., Khemthong C., On-nom N. Production and quality evaluation of low glycemic index crispy waffle from whole wheat flour supplemented with type 4-resistant starch and sacred lotus stamen. (2020). Food Research 4 (Suppl.4); pp.1-8.
4	Phyu L.E, Kriengsinyos W., Rojitoongwasinkul N., Chongviriyaphan N., Pongcharoen T. Validation of a Pediatric Nutrition Screening Tool in Hospital Outpatients of Myanmar. (2020). Asian Journal of Dietetics. 2(1); pp.9-14.
5	Tirakomonpong N., Judprasong K., Sridonpai P., Saetang P., Puwastien P., Rojroongwasinkul N., Ongphiphadhanakul B. Vitamin D in Commonly Consumed Freshwater and Marine Fish. (2019). วารสารโภชนาการ. 54(2); หน้า 55-67.

### ผลงานวิจัยนำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation) ระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	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). 05 ก.ค.2562 at Faculty of Science and Technology, RMUTT
2	Optimization of Extracted Condition, Bioactive Compounds and Antioxidant Activities of <i>Adenia viridiflora</i> Craib.FAB 2020 Food and Applied Bioscience International Conference. 06 ก.พ.2563 Chiangmai Grandview Hotel & Convention Center
3	Wan itch a Pakpo,Sriwatana Songchitsomboon,Prapimporn Chattranukulchai,Surat Komindr. The Glycemic Response and Satisfaction Toward Diabetes-Specific Nutrition Formula: A Randomized Crossover Study in Healthy Subjects. วารสารโภชนาการ มิถุนายน-มกราคม .2564

### ผลงานวิจัยนำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation) ระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Formulation of high dietary fiber snack bar using Jerusalem powder and low-fat desiccated coconut. Future Food Innovation for Better Health and Wellness. 13 มิ.ย.2562 at BITEC, Bangkok
2	Development of Kombucha and its functional property from agricultural waste (fermented tea broth). THE 7th INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD, AGRICULTURE AND BIOTECHNOLOGY (ICoFAB 2020). 29 มิ.ย.2563 at the Faculty of Technology, Mahasarakham University, Thailand
3	Studies on the Optimum Condition for the Extraction of Commercial Dried Roselle ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> ) Extract. The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020) Innovation for future food and nutrition security . 18 มิ.ย.2563 Bangkok
4	Proximate composition analysis in different parts of <i>Kadsura coccinea</i> (Lem.) A.C. Sm.The 5th International Conference on Food and Applied Bioscience 2020. 06 ก.พ.2563 Chiangmai Grandview Hotel & Convention Center
5	ผลของรำข้าวสาคัดน้ำมันต่อระดับไขมันและคลอเลสเตอรอลในเลือดของหนูทดลอง. การประชุมวิชาการการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 50 ระหว่างวันที่ 6-7 มิถุนายน 2563
6	THE EFFECT OF TAS2R38 GENE POLYMORPHISM (P49A) ON DIETARY INTAKE IN THAI ADULTS. 14th National and International Sripatum University Conference {SPUCON2019}: Research and Innovations for Thailand 4.0. วันที่ 19 ธ.ค.2562

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	Sripatum University, Bangkhen Campus, Thailand
7	Effect of Enzymatic Pulp Liquefaction on Physico-chemical and Antioxidant Properties of Date Juice. Food and Applied Bioscience International Conference. 06 ก.พ.2563 Chiangmai Grandview Hotel & Convention Center

### ผลงานวิจัยนำเสนอด้วยโปสเตอร์ (Poster Presentation) ระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Effect of Maillard Reaction Condition on the Solubility of Protein from Sacha Inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> ) Press Cake. FAB 2020 Food and Applied Bioscience International Conference. 06 ก.พ.2563 Chiangmai Grandview Hotel & Convention Center.
2	Volatile Compositions in Date Palm Fruit ( <i>Phoenix dactylifera</i> L.): The Comparison between Flesh and Seed. FAB 2020 Food and Applied Bioscience International Conference. 06 ก.พ.2563 Chiangmai Grandview Hotel & Convention Center

### ผลงานวิจัยนำเสนอด้วยโปสเตอร์ (Poster Presentation) ระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Stability of carotene Encapsulated in Plant-Based Emulsions : Impact of Nanofibrillated Cellulose Concentration. FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2020 "Innovation for future food and nutrition security". 18 มิ.ย.2563 BITEC, Bangkok, Thailand
2	Nutritive values of indigenous plants in Kanchanaburi province. The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020) Future Food Innovation for Better Health and Wellness. 18 มิ.ย.2563 BITEC, BANGKOK, THAILAND
3	Simultaneous determination of different types of vitamin D in foods by liquid chromatography tandem mass spectrometry (LC-MS/MS). The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020) Future Food Innovation for Better Health and Wellness. 18 มิถุนายน 2563 BITEC, BANGKOK, THAILAND
4	Concentration Effects of Fumonisin B1 and Ochratoxin A on IL-6 Release in Microglia Cells. The 9th National Conference in Toxicology Update in toxicology 'for safe- life. 25 กันยายน 2562 Bangkok International Trade & Exhibition Center (BITEC), Bangkok, Thailand
5	Determination of Lead, Cadmium, Nitrate and Nitrite in Orange, Purple and Yellow sweet Potato from Center market of Nonthaburi, Pathum Thani, and Nakhon

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	Pathom. The 9th National Conference In Toxicology Update in toxicology for safe life. 25 กันยายน 2562 BITECT, BANGKOK
6	Genotoxicity Evaluation of Diplazium esculentum (Retz.) Sw. Extract Using Somatic Mutation and Recombinat Test (SMART). การประชุมวิชาการพิษวิทยาแห่งชาติครั้งที่ 9 "The 9th National Conference in Toxicology (NCT9)". 25 กันยายน 2562 ณ ศูนย์นันทนาการและการประชุมไบเทค (ห้อง MR218-219) บางนา กรุงเทพฯ.
7	The effect of sacred lotus leaf stalk replacement on physico-chemical and functional properties of red kidney bean paste. The International Conference on Food and Applied Bioscience 2020 "Insights for Research and Industry 4.0 ". 6 กุมภาพันธ์ 2563. Chiangmai Grandview Hotel & Convention Center, Chiang Mai, Thailand
8	การจัดการปัญหาการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สดที่ผ่านโรงคัดบรรจุด้วยระบบตามสอบย้อนกลับ การประชุมวิชาการพิษวิทยาแห่งชาติครั้งที่ .10 Toxicology and COVID-19 วันที่ 28-29 ตุลาคม 2563. ศูนย์นันทนาการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ.
9	ผลของวิธีปรุงอาหารต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและการต้านอนุมูลอิสระของผักกูด (Effect of cooking methods on bioactive compounds and antioxidant properties of Diplazium esculentum (Retz.) Sw.) Page. 5159 การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน) The 17th National Kasetsart University Kamphaeng Saen Conference) ระหว่างวันที่ 2-3 ธันวาคม 2563
10	Rheological and Physicochemical properties of ice cream fortified with freeze-dried mulberry powder. FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2020 "Innovation for future food and nutrition security". 18 มิถุนายน 2563 BITEC, Bangkok, Thailand
11	Production and quality evaluation of low glycemic index crispy waffle from whole wheat flour supplemented with type 4-resistant starch and sacred lotus stamen. FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2020 "Innovation for future food and nutrition security". 18 มิถุนายน 2563 BITEC, Bangkok, Thailand
12	Product qualities and sensory evaluation of high protein snack bar incorporated with pea protein isolate. The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020) Future Food Innovation for Better Health and Wellness. 18 มิถุนายน 2563 BITEC, BANGKOK, THAILAND
13	Sugar intake and bitter taste in Thai adult. การประชุมวิชาการระดับชาติและระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยศรีปทุม .19 ธันวาคม 2562 มหาวิทยาลัยศรีปทุม
14	ศึกษาผลของเครื่องดื่มเสริมข้าวกล้องสังขยดพัทลุงต่อการตอบสนองของระดับน้ำตาลอินซูลินและภาวะต้านอนุมูลอิสระในเลือดหลังบริโภคในผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2 Study of Sangyod Phattalung Brown Rice Beverage on Postprandial Response of Blood Glucose, Insulin and Antioxidant Status in Type 2 Diabetics . การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	16 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน .03 ธ .ค.2562 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ณ ห้องคอนเวนชัน อาคารศูนย์เรียนรวม

## ทุนการศึกษา

ในปีการศึกษา 2563 นักศึกษาได้รับมอบทุนการศึกษา จำนวน 21 คน



ทุน จริพร เทพผดุงพร มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์ใน สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี มอบทุนการศึกษา แก่ นางสาวแสงอรุณ มีโพธิ์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนวิจัยบัณฑิตศึกษา (วช) มอบทุนการศึกษาแก่ นางสาวแสงอรุณ มีโพธิ์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนเรียนดี มอบทุนการศึกษาแก่ นางสาวมิตา ศุภศิลป์ และนางสาววิมลพรรณ ฉัตรหิรัญย์ หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนการศึกษา 2019 Mahidol Postgraduate Scholarship มอบทุนการศึกษาแก่

- ❖ Mr. Sochannet Chheng หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์ การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- ❖ Mrs. Sandhya Subedi หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- ❖ Miss. Rizky Prihandari หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- ❖ Miss Linh Khanh Luu หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ การกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- ❖ Miss Kay Zin Lwin หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ การกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- ❖ Miss Thinzu San หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนด อาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

- ❖ Mr. Sai Tun Oo หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- ❖ Miss Su Mon Kyi หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- ❖ Miss Khin Aye Sein หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- ❖ Miss Riju Sigdel หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุน “เฉลิมพระเกียรติ 60 ปี ครองราชย์สมบัติ” มอบทุนการศึกษาแก่ นางสาว เพ็ญภา เหลือหลาย หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ), นางสาวปัญญาพร ขนุนก้อน หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย, นางสาวพรพรรณ อนุศาสน์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย, นางสาวเพ็ญภา เหลือหลาย หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนวิจัยบัณฑิตศึกษาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร (สวก.) มอบทุนการศึกษาแก่นายปฐมพนธ์ สุวรรณมงคล หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ) และนางสาวปภาวรินทร์ แสงชัยทิพย์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย

ทุนเรียนดี หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย มอบทุนการศึกษาแก่ นางสาวปภาวรินทร์ แสงชัยทิพย์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย



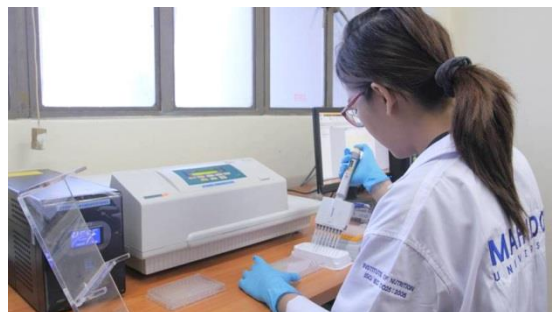
## ยุทธศาสตร์ที่ 3

### การให้บริการวิชาการจากงานวิจัยเพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

#### การให้บริการทดสอบอาหาร

สถาบันโภชนาการ เป็นหน่วยงานแรกในประเทศไทยที่ให้บริการทดสอบอาหาร จัดทำผลึกโภชนาการ และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาคุณภาพการทดสอบอาหารตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 โดยอาศัยความเชี่ยวชาญของบุคลากรมีการพัฒนาตัวอย่างอาหารอ้างอิงสำหรับใช้ในโครงการประเมินสถานภาพความชำนาญในการวิเคราะห์ (Laboratory performance study or proficiency test) ของห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารอย่างต่อเนื่องเพื่อสนับสนุนงานวิจัยด้านอาหารโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งการสร้างข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยมีนักวิทยาศาสตร์ที่ผ่านการฝึกอบรมด้านการวิเคราะห์และทดสอบอาหารจากสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในยุโรป ได้แก่ CIVO (Toxicology and Nutrition Institute), TNO, Zeist ประเทศเนเธอร์แลนด์ และ Institute of Food Research, Norwich ประเทศอังกฤษ สถาบันฯ ได้ให้บริการแก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการตรวจวิเคราะห์ตามพระราชบัญญัติอาหารกระทรวงสาธารณสุข จนได้รับการยอมรับจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ให้เป็นห้องปฏิบัติการที่สามารถวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารเพื่อขึ้นทะเบียนได้

ปัจจุบันสถาบันฯ สามารถวิเคราะห์อาหารเพื่อขึ้นทะเบียนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้หลากหลายชนิด อาทิ Moisture, Protein, Fat, Ash ไนโตรเจนและนมพร้อมดื่ม Total solids ไนโตรเจนพร้อมดื่ม Cholesterol, Vitamin B1, Vitamin B2, Sugars, Fe, Cu, Mg, Zn




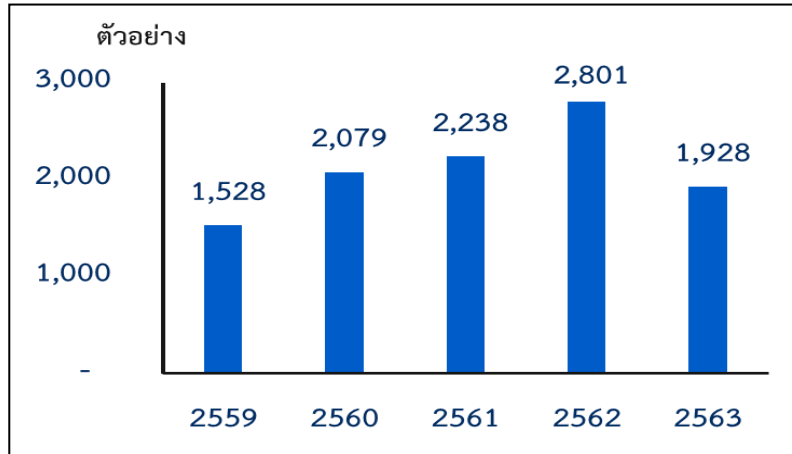
ไนโตรเจนและนมพร้อมดื่ม Water Activity ในน้ำพริกสำเร็จรูป pH ในน้ำบริโภค Benzoic acid และ Sorbic acid ในน้ำผลไม้ Total plate count ไนโตรเจน น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และอาหาร Coliform bacteria, และ Escherichia coli ในเครื่องดื่มและอาหาร Total dietary fiber ในอาหาร และ Calcium ไนโตรเจนและนมพร้อมดื่ม Lead และ Cadmium ในน้ำบริโภคและอุปโภค ตลอดจนการให้บริการทดสอบและวิเคราะห์อาหารอื่นๆ อีกจำนวนมาก



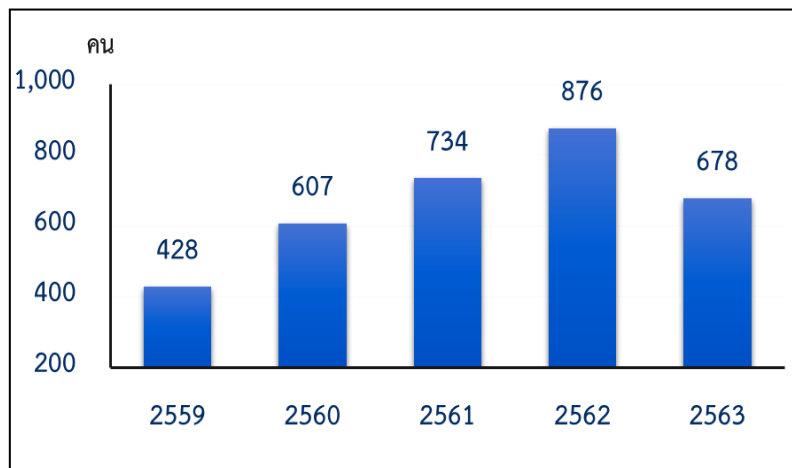
## ผลการดำเนินงานด้านการให้บริการทดสอบอาหาร

สถาบันโภชนาการ ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2563 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน 9.99 ล้านบาท จัดสรรเข้ารายได้สถาบันฯ จำนวน 7.00 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 70

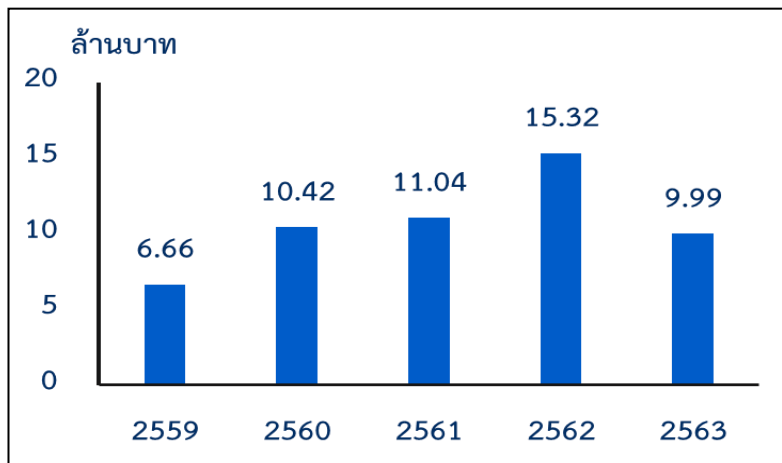
  
จำนวนตัวอย่างที่สถาบันฯ  
ให้บริการทดสอบอาหาร  
ปีงบประมาณ 2559-2563



จำนวนลูกค้า  
ที่ใช้บริการทดสอบอาหาร  
ปีงบประมาณ 2559-2563



รายได้การให้บริการ  
ทดสอบอาหาร  
ปีงบประมาณ 2559-2563



## การให้บริการจัดฝึกอบรมการผลิตและจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด

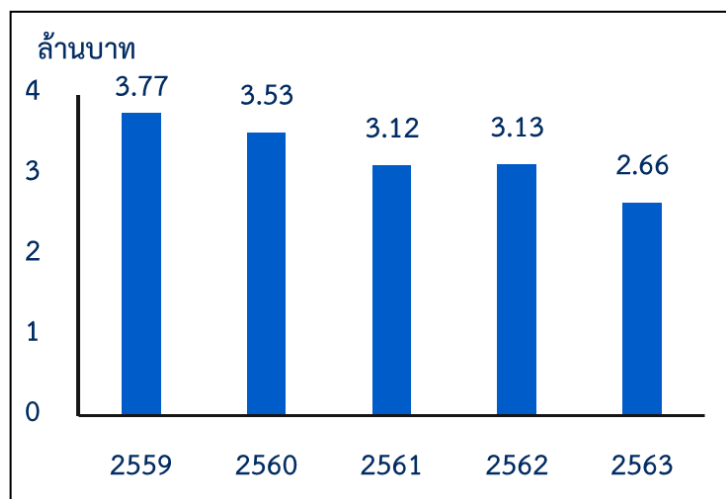


สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) พบว่า น้ำบริโภคที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทในท้องตลาดของประเทศไทยอย่างน้อยร้อยละ 30 มีการปนเปื้อนและไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานจึงร่วมมือกับองค์การไจก้า (JICA) ประเทศญี่ปุ่น สนับสนุนให้สถาบันฯ จัดตั้งโรงงานน้ำดื่มต้นแบบเมื่อปี 2540 เพื่อใช้เป็นสถานที่สำหรับการศึกษาวิจัย เพื่อให้ผู้วิจัยทราบปัญหาและข้อจำกัดต่างๆ อย่างละเอียดในเชิงลึกซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาวิธีการผลิตและควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำดื่ม



ที่เหมาะสมของสถานประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางที่จะสามารถใช้เป็นต้นแบบในการผลิตน้ำบริโภคบรรจุขวดและจำหน่ายสู่ท้องตลาดได้ ในขณะเดียวกันสถาบันโภชนาการ ได้ผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดภายใต้ชื่อ “ต้นน้ำ” เพื่อจำหน่ายแก่บุคลากรภายในวิทยาเขตศาลายาและชุมชนใกล้เคียง

นอกจากนี้ โรงงานน้ำดื่มต้นแบบยังถูกใช้ในการศึกษาวิจัยโรงงานต้นแบบใช้ในการสาธิตเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการโรงงานผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดขนาดเล็กและกลางในประเทศและภูมิภาค นอกจากนี้ยังเป็นห้องปฏิบัติการในงานวิจัยและสาธิตสำหรับการฝึกอบรมผู้ประกอบการน้ำดื่มบรรจุขวด การจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด การฝึกอบรมผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ภาคเอกชนและผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ผ่านมามีผู้สนใจเข้าร่วมอบรมมากกว่า 10,000 คน โดยในปี 2563 มีการให้บริการจัดอบรมการผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด 1 ครั้ง และมีผู้สนใจเข้าร่วมจำนวน 28 คน



รายได้โรงงานน้ำดื่มต้นแบบ

ปีงบประมาณ 2559-2563

## ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ



ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการเป็นหน่วยงานที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสถาบันโภชนาการก่อตั้งขึ้นเพื่อให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ โดยเป็นหน่วยงานอ้างอิงในการศึกษาประสิทธิภาพต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร บริการวิจัยสร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในด้านความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและเล็ก ตลอดจนให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม ศูนย์นวัตกรรมฯ ให้บริการวิจัยแบบครบวงจรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ เป็นที่ปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการแก่ภาคเอกชน ผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อนำไปอ้างอิงในการกล่าวอ้างเชิงพาณิชย์ บริการวิจัยด้านอาหารปลอดภัยและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร บริการวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาธสัมพันธ์เพื่อโภชนาการ

### ตัวอย่างผู้รับบริการ



### ตัวอย่างโครงการวิจัยภายใต้การดำเนินงานของศูนย์ฯ

- ◆ โครงการสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กไทยการประเมินประสิทธิผลต่อสุขภาพและการกล่าวอ้างทางสุขภาพของโพรไบโอติกในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต
- ◆ การศึกษาค่าดัชนีน้ำตาลการเปลี่ยนแปลงระดับน้ำตาลและการเผาผลาญสารอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นพลังงานภายหลังการรับประทานน้ำตาลไอโซมอลตูลอส
- ◆ โครงการวิจัยปริมาณโซเดียมที่ได้รับจากพฤติกรรมการปรุงรสในการบริโภคอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและการศึกษาค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index) ของผลิตภัณฑ์ขนมปังสำเร็จรูปแบบอบแห้งที่มีส่วนผสมของแป้งโฮลวีต 50%

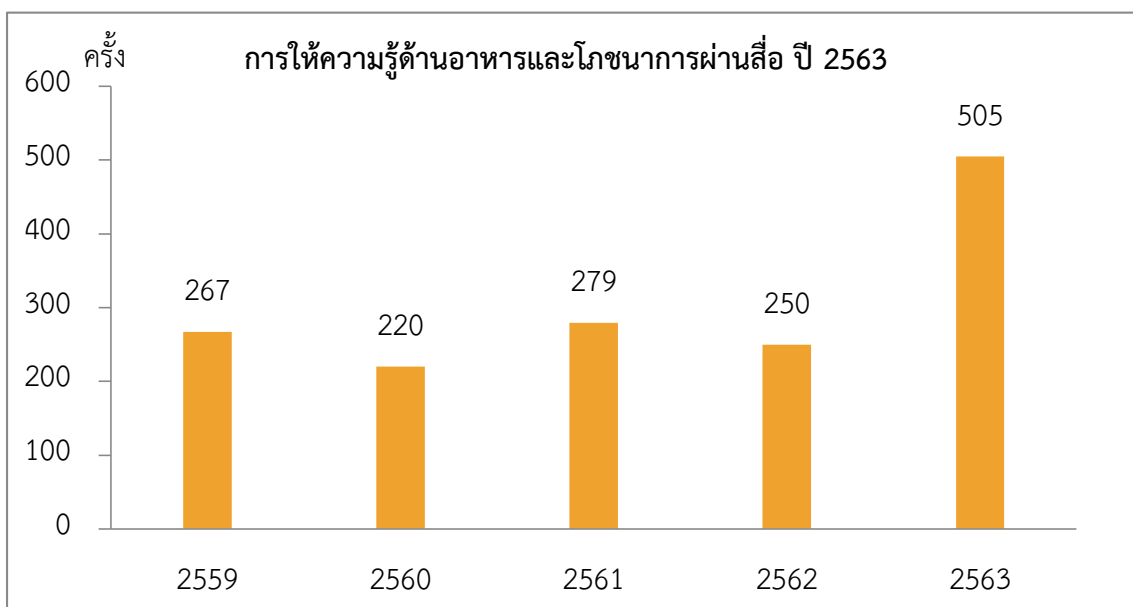


## การให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อ



สถาบันโภชนาการ มีบริการให้ข้อมูลความรู้ทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการแก่บุคคลทั่วไปโดยมีการเผยแพร่ผ่านสื่อสาธารณะต่างๆ อาทิ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อสังคมออนไลน์ เป็นต้น เพื่อให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงข้อมูลด้านบริการวิชาการได้อย่างทั่วถึง

ในปี 2563 สถาบันฯ ได้เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่ถูกต้องแก่ประชาชนและกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 505 ครั้ง ผ่านช่องทางสื่อสารเชิงรุกสู่สังคมในรูปแบบสื่อสังคมออนไลน์มากที่สุด อาทิ Facebook, website, Instagram เป็นต้น รวมถึงผ่านช่องทางสื่อมวลชนอื่นๆ



สถาบันโภชนาการ ได้ดำเนินการพัฒนาช่องทางการสื่อสารผ่านสังคมออนไลน์ในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้ประชาชนสามารถเข้าถึงข้อมูล ข่าวสารได้ง่ายและสามารถเข้าถึงได้ในชีวิตประจำวัน ดังนี้



<https://www.facebook.com/INMUMahidol/>



[https://twitter.com/inmu\\_pr](https://twitter.com/inmu_pr)



[https://www.instagram.com/mahidol\\_inmu/](https://www.instagram.com/mahidol_inmu/)



Institute of nutrition Mahidol University

## การให้บริการวิชาการแก่ชุมชน

สถาบันโภชนาการ ให้บริการวิชาการต่อชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัย ศาลายา โดยให้ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้สูงอายุ อาสาสมัครสาธารณสุข เด็กวัยเรียนและประชาชนเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือด เป็นต้น



โครงการเผยแพร่องค์ความรู้จากการวิจัยสู่การปฏิบัติเพื่อพัฒนาความมั่นคงทางอาหารและสุขภาวะบนฐานวัฒนธรรมชุมชน “สุขภาพดี วิถีพอเพียง” ต.มหาสวัสดิ์ อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม บนความร่วมมือระหว่างสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล รพ.สต.มหาสวัสดิ์ ชมรมอาสาสมัครสาธารณสุขตำบลมหาสวัสดิ์ อบต.มหาสวัสดิ์ และหน่วยงานภาคีเครือข่าย ในการริเริ่มแนวคิดฟื้นฟูและสร้างแหล่งอาหารรอบบ้านด้วยวิถีวัฒนธรรมชุมชน โดยชวนให้คนในชุมชนรวบรวมเมล็ดพันธุ์ ต้นกล้าพืชผัก ผลไม้ รวมถึงสมุนไพร แบ่งปันคนในชุมชนตำบลมหาสวัสดิ์และพื้นที่ใกล้เคียงให้นำไปปลูกเพื่อเป็นแหล่งอาหารและยาที่หลากหลายและปลอดภัยใกล้บ้าน

โครงการพัฒนารูปแบบการสร้างความรู้ความเข้าใจด้านโภชนาการโดยอาศัยวิธีการทางวิทยาศาสตร์เพื่อส่งเสริมการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหารในกลุ่มวัยเด็กประถมศึกษาตอนปลาย เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจให้เด็กนักเรียนโดยใช้นวัตกรรมการเรียนรู้ที่มีหลักคิดมาจากวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ส่งเสริมให้เด็กนักเรียนเรียนรู้และเข้าใจ พิษภัยจากการบริโภคอาหารรสหวาน มัน เค็ม จัดในปริมาณมากและเป็นเวลานานโดยใช้เหตุผลเชิงวิทยาศาสตร์ เพื่อเป็นสร้างความเชื่อมโยงระหว่างข้อสรุปและหลักฐานที่สนับสนุนข้อสรุปนั้นอย่างเป็นเหตุเป็นผล เป็นการสร้างความรู้ความเข้าใจได้อย่างถ่องแท้จนทำให้เกิดแรงจูงใจในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมนักเรียนระดับประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 และโรงเรียนใน อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม



## ความร่วมมือทางวิชาการ

สถาบันโภชนาการ เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) เพื่อสนับสนุนและให้ความช่วยเหลือด้านเทคนิคแก่องค์การอนามัยโลก (World Health Organization: WHO) ในการป้องกันภาวะทุพโภชนาการที่มีในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และสนับสนุนการฝึกอบรมในการสร้างขีดความสามารถด้านเทคนิคของประเทศสมาชิก เพื่อส่งเสริมอาหารที่ปลอดภัยและปลอดภัยต่อเนื่อง เป็นศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) เพื่อแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ ศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่างๆ ตลอดจนร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานภายในประเทศและต่างประเทศเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุตามวัตถุประสงค์

ในปี 2563 สถาบันฯ ดำเนินงานบนความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานภายนอกในระดับชาติ ประกอบด้วย



### “Healthiful”

สถาบันโภชนาการ โดย รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันฯ ได้ลงนามความร่วมมือกับบริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด เพื่อนำองค์ความรู้ ความเชี่ยวชาญทางด้านนวัตกรรมอาหารและโภชนาการมาพัฒนาโมเดลใหม่ในการเสริมศักยภาพธุรกิจรับเทรนด์การใช้ชีวิตในวิถีใหม่ของลูกค้าแบบ Now Normal ทั้งนี้ได้ทำการเปิดตัวร้านจำหน่ายสินค้าและอาหารเพื่อสุขภาพครบวงจรแห่งแรกของไทย “Healthiful” ภายใต้สโลแกน ‘Nature’s Delights for a Healthy Life เต็มสุขจากธรรมชาติ เพื่อสุขภาพยั่งยืน’ เมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2563

ผลการดำเนินงาน สถาบันฯ ดำเนินการจัดอบรมเกี่ยวกับโภชนาการพื้นฐานความปลอดภัยทางอาหาร และหลักการจัดการและแนะนำสินค้าภายในร้าน ให้กับพนักงานของบริษัทฯ และร่วมออกงานเพื่อให้ความรู้ด้านโภชนาการให้แก่ประชาชน



## “Sensory science for better nutrition under COVID-19 emergency”

สถาบันโภชนาการ ได้ร่วมมือทางวิชาการกับ Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd. ในการจัดกิจกรรมการบรรยายพิเศษด้านวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัสเพื่อโภชนาการที่ดีครั้งที่ 9 เรื่อง “Sensory science for better nutrition under COVID-19 emergency” โดยมีวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศ ได้แก่ Prof. Shigeru Yamamoto จาก Jumonji University บรรยายเรื่อง “How to improve immunity during COVID-19 with Sensory Nutrition?” และ Prof. Thomas Hummel จาก Faculty of Medicine Carl Gustav Carus, TU Dresden บรรยายเรื่อง “Role of Taste and smell for better nutrition” เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม 2563

Research and Education Unit on Sensory Science for Better Nutrition (SSBN),  
Institute of Nutrition, Mahidol University  
Cordially invite you to the 9<sup>th</sup> SSBN Special Lecture on Sensory Science for Nutrition  
“Sensory science for better nutrition under COVID-19 emergency”

### “How to Improve Immunity During COVID-19 with Sensory Nutrition?”



By Prof. Shigeru Yamamoto  
Director of Asian Nutrition and  
Food Culture Research Center,  
Jumonji University, Japan

### Role of Taste and Smell for Better Nutrition

By Prof. Thomas Hummel  
Head of Interdisciplinary Center  
“Smell and Taste”, Faculty of Medicine  
Carl Gustav Carus, TU Dresden, Germany



## กิจกรรมบริการวิชาการที่ร่วมกับหน่วยงาน/องค์กร

### การบรรยายพิเศษ

#### Sensory science for better nutrition under COVID-19 emergency

สถาบันโภชนาการ จัดกิจกรรมบรรยายพิเศษเรื่อง Sensory science for better nutrition under COVID-19 emergency โดยได้รับเกียรติจาก Prof. Shigeru Yamamoto จาก Asian Nutrition and Food Culture Research Center, Jumonji University, Japan และ Prof. Thomas Hummel. Head of Interdisciplinary Center “Smell and Taste”, Faculty of Medicine Carl Gustav Carus, TU Dresden, Germany Role of Taste and smell for better nutrition. ผ่านรูปแบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม 2564 มีผู้เข้าร่วมจำนวน 43 คน



## “Food Process Design and Regulatory Requirements for Food Safety” & “Food Packaging Interaction”

สถาบันโภชนาการ จัดกิจกรรมบรรยายพิเศษเรื่อง “Food Process Design and Regulatory Requirements for Food Safety” & “Food Packaging Interaction” โดยได้รับเกียรติจาก Dr. Dharmendra Mishra, Asst.Prof. จาก Department of Food Science, Purdue University และ Dr. Patnarin Benyathiar, Co-founder and managing director of Islander Consulting and Engineering company and Guest lecturer at Purdue University. เมื่อวันที่ 22 มกราคม 2563 มีผู้เข้าร่วมจำนวน 35 คน

## การศึกษาดูงาน

### “Food and Sustainability: Study Abroad”

สถาบันโภชนาการ ให้การต้อนรับ Prof. Karl Matthew. Department chair, Rutgers University. และนักศึกษาจำนวน 6 คน ร่วมศึกษาดูงานในหัวข้อ “Food and Sustainability: Study Abroad” ณ สถาบันโภชนาการ, Thai Union Food, สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย (RILCA), มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาเขตกาญจนบุรี (MUKA) และจังหวัดเพชรบูรณ์ เมื่อวันที่ 4-18 มกราคม 2563

## ยุทธศาสตร์ที่ 4

การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัยเพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

### Council Visit

คณะกรรมการประจำสถาบันฯ ให้การต้อนรับ นายกสภามหาวิทยาลัยและคณะ ในการมาเยี่ยมสถาบันโภชนาการ (Council Visit) เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2562



### PA-Visit

ผู้บริหารสถาบันฯ ให้การต้อนรับผู้บริหารมหาวิทยาลัยและคณะ ในการเยี่ยมชมและติดตามผลการดำเนินงานตามข้อตกลงการปฏิบัติงานของส่วนงาน ประจำปีงบประมาณ 2563 เมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2562



### EdPEX

ผู้บริหารสถาบันฯ ให้การต้อนรับคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (EdPEX) ในรูปแบบการตรวจประเมิน Online MU EdPEX Assessment เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563



### SDGs-Visit

ผู้บริหารสถาบันฯ ให้การต้อนรับผู้แทนจากกองกายภาพและสิ่งแวดล้อม ม.มหิดล ในการเยี่ยมชมและติดตามผลการดำเนินงานตามเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน (SDGs-VISIT) ประจำปี 2563 เมื่อวันที่ 3 กันยายน 2563





### งบประมาณรายรับ

ในปีงบประมาณ 2563 (ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2563) สถาบันโภชนาการได้รับจัดสรรงบประมาณ จำนวนทั้งสิ้น 158,482,245.24 บาท ดังนี้

หน่วย: บาท

รายการ	รายรับ
รายได้จากรัฐบาล	89,465,773.80
รายได้จากการจัดการศึกษา	175,000.00
รายได้จากการให้บริการวิชาการและวิจัย	67,464,669.96
รายได้จากการบริหารเงินลงทุน (Financial)	834,883.94
รายได้จากการบริหารสินทรัพย์ (Property)	119,600.00
รายได้อื่นๆ	422,317.54
<b>รวมรายรับ</b>	<b>158,482,245.24</b>

### งบประมาณรายจ่าย

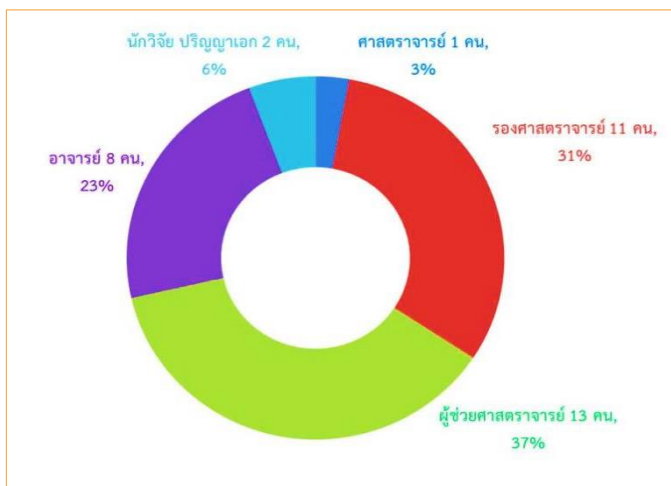
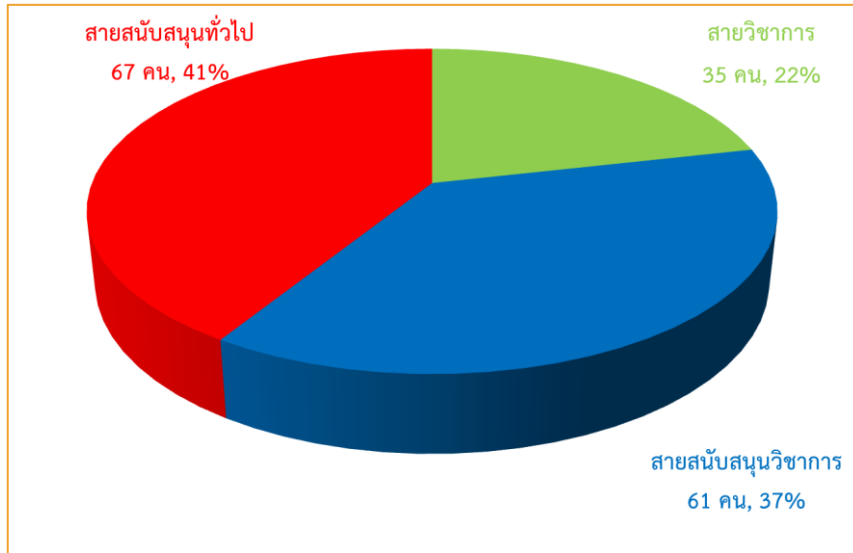
ในปีงบประมาณ 2563 (ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2563) สถาบันโภชนาการใช้จ่ายงบประมาณทั้งสิ้น 151,022,582.09 บาท ดังนี้

หน่วย: บาท

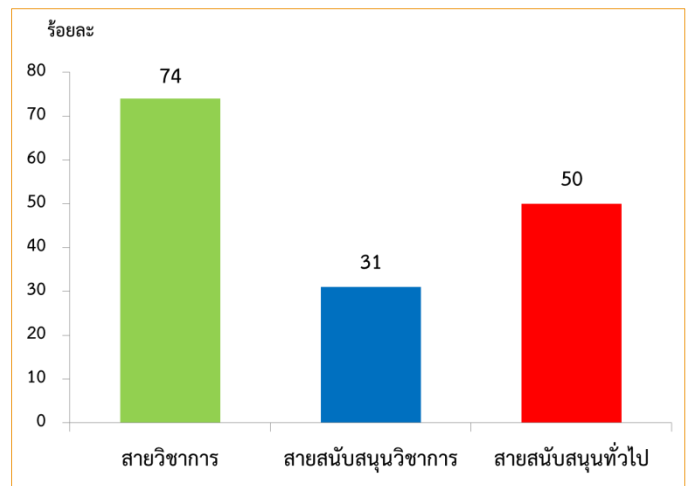
รายการ	รายจ่าย
ค่าใช้จ่ายบุคลากร	100,389,772.22
ค่าตอบแทน	2,503,045.80
ค่าใช้จ่าย	17,625,185.99
ค่าวัสดุ	8,130,449.82
ค่าสาธารณูปโภค	2,983,210.77
ค่าใช้จ่ายอื่น	4,113,355.70
เงินอุดหนุน	4,777,698.14
รายจ่ายลงทุน	10,499,863.65
<b>รวมรายจ่าย</b>	<b>151,022,582.09</b>

## การบริหารทรัพยากรบุคคล

บุคลากรสถาบันโภชนาการ ปีงบประมาณ 2563 จำนวน **163** คน



ตำแหน่งทางวิชาการ



ร้อยละบุคลากรที่ได้พัฒนาความรู้และทักษะ

## โครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม จิตอาสา และกีฬานันทนาการ

### กิจกรรมด้านพระพุทธศาสนา



**ทำบุญและถวายผ้าพระกฐินพระราชทาน**  
สถาบันโภชนาการ ร่วมทำบุญและถวายผ้าพระกฐินพระราชทาน “กฐินพระราชทาน มหาวิทยาลัยมหิดล” ณ วัดรัชฎาธิษฐานราชวรวิหาร เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2562



**ส่งท้ายปีเก่า-ต้อนรับปีใหม่**  
สถาบันโภชนาการ จัดพิธีทำบุญตักบาตร เนื่องวันโอกาสส่งท้ายปีเก่า-ต้อนรับปีใหม่ เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2562



**วันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ครบรอบ 43 ปี**  
สถาบันโภชนาการ จัดกิจกรรมทำบุญเลี้ยงพระและมอบรางวัลบุคลากรดีเด่นในโอกาส 43 ปี แห่งการสถาปนา สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 24 มกราคม 2563



### กิจกรรมเทศกาลวันมาฆบูชา ประจำปี พุทธศักราช 2563

สถาบันโภชนาการ ร่วมกิจกรรมเนื่องใน เทศกาลวันมาฆบูชา ประจำปีพุทธศักราช 2563 ณ อาคารโพธิญาณมหาวิชาลัย พุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2563



### กิจกรรมถวายเทียนพรรษา ประจำปี 2563

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมถวายเทียนพรรษา เนื่องในโอกาสวันอาสาฬหบูชาและ วันเข้าพรรษา ณ วัดอ่วมอ่องประชาชนภูมิ ต่าบลหนองเพรางาย อำเภอไทรน้อย จังหวัด นนทบุรี เมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2563



### ทำบุญเดือนเกิด

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมเป็นเจ้าของภาพพิธี ทำบุญเดือนเกิดประจำเดือนสิงหาคม ณ ลาน ประติมากรรม อาคารศูนย์การเรียนรู้มหิดล (MLC) มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2563

## กิจกรรมด้านสถาบันพระมหากษัตริย์



### ครบรอบ 51 ปี วันพระราชทานนาม 132 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล

ผู้บริหารและบุคลากรเข้าร่วมพิธีวางพานพุ่ม เนื่องในวันครบรอบ 51 ปี วันพระราชทาน นาม 132 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล ณ สำนักงานอธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2563



### วันมหิดล

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมพิธีวางพวงมาลาถวายราชสักการะพระราชนุสาวรีย์ สมเด็จพระมหิตลาธิเบศรอดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก ณ อาคารศูนย์การเรียนรู้ เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2563

### กิจกรรมด้านจริยธรรม ประเพณีไทย



### โครงการสร้างขวัญกำลังใจและความผูกพัน ครั้งที่ 1/2563

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมแสดงความยินดีกับบุคลากรที่ได้รับการคัดเลือกระดับดีเด่นของมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2564



### เกษียณสำราญ โภชนาการ 63

ผู้บริหารและบุคลากรร่วมจัดงานแสดงมุทิตาจิตในโอกาสเกษียณอายุงาน “เกษียณสำราญ โภชนาการ’ 63” เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2563 ณ ห้องประชุมอารี วิลยะเสวี

### กิจกรรมด้านการส่งเสริมสุขภาพ



#### รัก ณ มหิดลเกมส์

ผู้บริหารและบุคลากรเข้าร่วมเดินขบวนพาเหรด ในพิธีเปิดการแข่งขันกีฬาบุคลากรมหาวิทยาลัยมหิดล “รัก ณ มหิดลเกมส์ (LOVE @Mahidol Game 2020)” ณ สนามกีฬาฟุตบอล 1 มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563



#### กิจกรรมปั่นจักรยาน

บุคลากรเข้าร่วมปั่นจักรยานนำเทียนพรรษาไปถวาย ณ วัดอ่วมอ่องประจักษ์ ตำบลหนองเพรางาย อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี เมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2563

### กิจกรรมเสริมสร้างการเรียนรู้และส่งเสริมให้นักศึกษาและบุคลากรได้มีส่วนร่วมในการทำงานจิตอาสาเพื่อชุมชนและสังคม



#### อุ้งกำลังใจ

ผู้บริหารและบุคลากรเข้าร่วมโครงการจิตอาสาเพื่อชุมชนและสังคม: กิจกรรม “อุ้งกำลังใจ” ช่วยเหลือผู้ประสบภัยโควิด-19 ณ ชุมชนคลองมหาสวัสดิ์ ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2563





## การจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์แก่บุคลากร



คณะกรรมการสวัสดิการ สถาบันโภชนาการ ได้ดูแลจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์แก่บุคลากรเพื่อบรรเทาความเดือดร้อน การดำรงชีพและการเสริมสร้างขวัญและกำลังใจในการปฏิบัติงานแก่บุคลากร

ประเภทสวัสดิการ	งบประมาณสนับสนุน (บาท)
<b>1. การยืมเงิน/กู้เงิน</b>	
1.1. การยืมเงินฉุกเฉิน	-
1.2. การยืมเงินเพื่อการศึกษาของบุตร	-
1.3. การกู้เงิน	510,000
<b>2. เงินช่วยเหลือ</b>	
2.1. เมื่อสมาชิกลาออก/โอน-ย้าย/เกษียณอายุงาน	-
2.2. เยี่ยมไข้	10,000
2.3. งานศพ	20,000
2.4. งานแต่งงาน	-
2.5. คลอดบุตร	500
2.6. ตรวจสอบสุขภาพประจำปี	20,870
2.7. ทำประกันชีวิตหมู่	23,550
2.8. ค่าเช่ารถร่วมงานศพ	-
<b>3. เงินสนับสนุนอื่นๆ</b>	
3.1. เงินสนับสนุนการแข่งขันกีฬาบุคลากร	3,650
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>588,570</b>

### การส่งเสริมให้บุคลากรตรวจสุขภาพประจำปี



สถาบันฯ จัดให้มีการตรวจสุขภาพแก่บุคลากร เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2563 มีบุคลากรเข้ารับการตรวจสุขภาพจำนวน 145 คน

## สภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการ

สภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2533 ตามข้อบังคับสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ว่าด้วยสภาอาจารย์ พุทธศักราช 2533 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้คณาจารย์ได้มีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นให้คำปรึกษาและช่วยเหลือ ประกอบการปฏิบัติงาน ประการ ในงานด้านวิชาการ การบริหารและกิจการอื่นๆ เพื่อช่วยปรับปรุงการดำเนินงานของสถาบันฯ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อันจะก่อให้เกิดประโยชน์และความก้าวหน้าต่อสถาบันฯ

### หน้าที่ของสภาอาจารย์

1. เสนอข้อแนะนำ ให้คำปรึกษาในกิจการต่างๆ ของสถาบัน ต่อ ผู้อำนวยการ หรือ คณะกรรมการบริหารเกี่ยวกับเรื่องต่อไปนี้
  - เรื่องทางวิชาการ
  - ตำแหน่งทางวิชาการ และการบริหาร
  - กิจการด้านนักศึกษา
  - สวัสดิการคณาจารย์
2. เป็นตัวแทนของคณาจารย์เพื่อประสานงานกับองค์กรอื่นๆ ในกิจการที่เกี่ยวข้องกับสภาอาจารย์
3. พิจารณาสีทีดี เสรีภาพ อันชอบธรรมของคณาจารย์

4. รักษาและส่งเสริมมาตรฐานและจริยธรรมของคณาจารย์
5. พิจารณาเรื่องต่างๆ ที่ผู้อำนวยการมอบหมาย เพื่อดำเนินการตามที่สมควร
6. ดำเนินการโดยชอบธรรมในฐานะตัวแทนของคณาจารย์ทั้งหมด เพื่อประโยชน์ของสถาบันเป็นส่วนรวม

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



**การคัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง** สภาอาจารย์ ได้คัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง ประจำปี 2563 ผู้ได้รับการคัดเลือก ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.ทพญ.ตุลยพร ตราชูธรรม

## คณะกรรมการสภาอาจารย์ (6 พฤศจิกายน 2562 - 5 พฤศจิกายน 2564)



อาจารย์ ดร.วีรยา การพานิช

ประธานสภาอาจารย์



ดร.สีบพงษ์ กอวชิรพันธ์

รองประธาน



นางพิมพ์นภานัท ศรีดอนไผ่

เลขานุการ



ผศ.ดร.ปรีชญ์ชต์ ฌนวิฑูร์ภักคิตี

กรรมการ



อาจารย์ ดร.สมลตติ์ สุขประสารทรัพย์

กรรมการ



อาจารย์ ดร.วราภรณ์ มลิลาศ

กรรมการ



ผศ.ดร.ณัฐิรา อ่อนน้อม

กรรมการ



รศ.ดร.พรริตน์ สิ้นชัยพานิช

กรรมการ



นางสาวนภัศสร เพ็ญสุระ

กรรมการ



นายเกรียงไกร วาสนจิตต์

กรรมการ



นางสาวปัทมาภรณ์ จุมปา

กรรมการ



นางสาวนวรรัตน์ ว่องไวมณี

กรรมการ



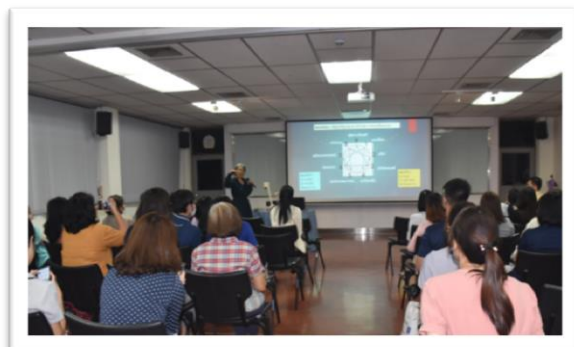
นางสาวน้ำผึ้ง รุ่งเรือง

กรรมการ

**โครงการตลาดนัดความรู้** เริ่มจัดขึ้นในปี 2550 ภายใต้การดำเนินงานของสภาอาจารย์ร่วมกับหน่วยงานภายในสถาบันโภชนาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการส่งเสริมความรู้ให้กับอาจารย์ นักวิจัย เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา รวมถึงเป็นเวทีถ่ายทอด แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ และข้อคิดเห็นต่างๆ ที่เป็นประโยชน์แก่บุคลากรของสถาบันฯ ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของบุคลากร อันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาศักยภาพในการทำงาน โดยได้รับเกียรติในการเป็นวิทยากรจากทั้งบุคลากรภายในสถาบันฯ และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก โดยกำหนดให้มีการจัดกิจกรรมตลาดนัดความรู้เป็นประจำในช่วงบ่ายวันพุธ

กิจกรรมในโครงการตลาดนัดความรู้ แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ตามวัตถุประสงค์ ลักษณะ และเนื้อหาของการบรรยาย ได้แก่ กิจกรรม Update ความรู้ และ Research study group ซึ่งเน้นการให้ความรู้ทางวิชาการเพื่อถ่ายทอดความรู้และกิจกรรม คุยสบายยามบ่าย ซึ่งเป็นการบรรยายเรื่องทั่วไป

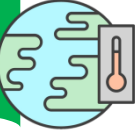
ในปี 2563 สภาอาจารย์ได้จัดกิจกรรมการบรรยายพิเศษภายใต้โครงการตลาดนัดความรู้ อาทิ กิจกรรมการบรรยายเรื่อง นพลักษณ์: ศักยภาพ - จุดอ่อน ของคน ๙ ลักษณะ วิทยากรโดย คุณอัญนุช จินดาไทย จากสมาคมพญลักษณ์ไทย, กิจกรรมการบรรยายพิเศษเรื่อง work life balance วิทยากรโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรบูลย์ นาคส์สุข หรือกิจกรรมการพัฒนาฐานข้อมูลทางโภชนาการของอาหาร วิทยากรโดย คุณปิยณัฐ ศรีดอนไผ่ เป็นต้น



# การจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม



## มาตรการประหยัดพลังงาน



1. สถาบันฯ จะดำเนินการและพัฒนาระบบการจัดการพลังงานอย่างเหมาะสมโดยกำหนดให้การอนุรักษ์พลังงานเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินงานของสถาบันฯ และสอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. สถาบันฯ จะปรับปรุงประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรพลังงานขององค์กรอย่างต่อเนื่องและเหมาะสมกับธุรกิจเทคโนโลยีที่ใช้และแนวทางการปฏิบัติงานที่ดี
3. สถาบันฯ จะกำหนดแผนและเป้าหมายการอนุรักษ์พลังงานในแต่ละปีและสื่อสารให้พนักงานทุกคนเข้าใจและปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
4. สถาบันฯ ถือว่าการอนุรักษ์พลังงานเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของเจ้าของผู้บริหาร บุคลากรและนักศึกษาทุกระดับที่จะให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนด ติดตามตรวจสอบ และรายงานต่อคณะทำงานด้านการจัดการพลังงาน
5. จะให้การสนับสนุนที่จำเป็น รวมถึงทรัพยากรบุคคล งบประมาณ เวลา ในการทำงาน การฝึกอบรม และการมีส่วนร่วมในการนำเสนอข้อคิดเห็นเพื่อพัฒนางานด้านพลังงานผู้บริหารและคณะทำงานด้านการจัดการพลังงานจะทบทวนและปรับปรุงนโยบาย เป้าหมายและแผนการดำเนินงานด้านพลังงานทุกปี

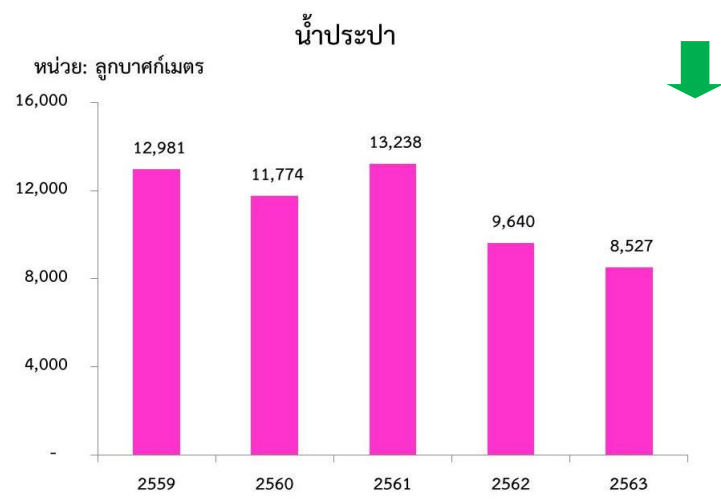
### มาตรการประหยัดไฟฟ้า

- ◆ ปรับอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศให้เหมาะสมที่ 25 องศาเซลเซียส
- ◆ เปิดใช้เครื่องปรับอากาศเท่าที่จำเป็นและใช้พัดลมช่วยรักษาอุณหภูมิภายในห้องทำงาน
- ◆ ปิดเครื่องปรับอากาศนอกเวลาทำงานและช่วงพักกลางวัน
- ◆ ไม่เปิดไฟแสงสว่างทิ้งไว้โดยไม่จำเป็นและปิดดวงที่ไม่ใช้งาน
- ◆ ปิดไฟเมื่อออกจากห้องทำงานเกินกว่า 30 นาที
- ◆ ไม่เปิดอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าทิ้งไว้
- ◆ ถอดปลั๊กอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าทุกครั้ง เมื่อเลิกใช้งาน
- ◆ เลือกลงอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเท่าที่จำเป็น
- ◆ ปิดพัดหน้าจอบิวทิวเตอร์ เมื่อไม่ใช้งานเป็นเวลานาน
- ◆ เดินขึ้นลงบันได 1-2 ชั้นแทนการใช้ลิฟต์ หรือใช้เท่าที่จำเป็น ยกเว้นแต่ผู้มีปัญหาทางสุขภาพ

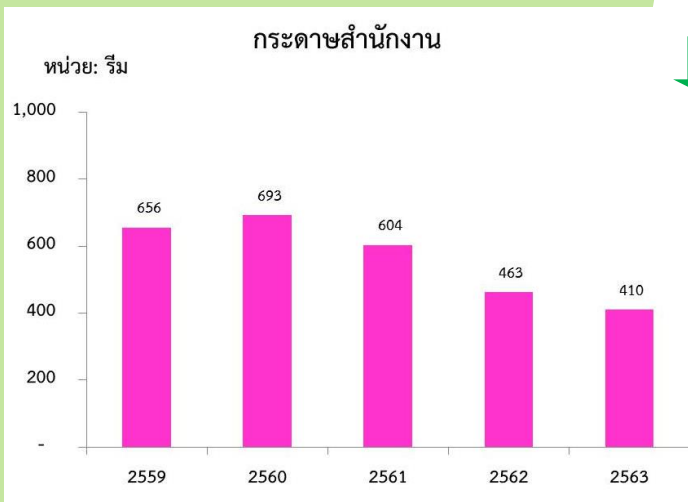
## สถิติการใช้พลังงานและทรัพยากร



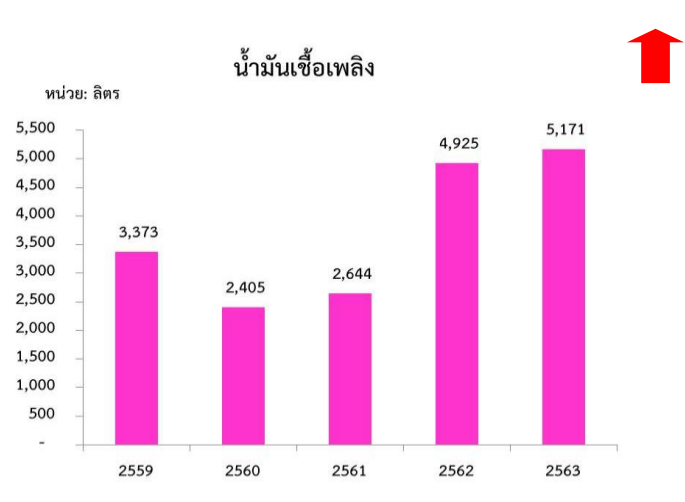
ลดลงร้อยละ 9.31



ลดลงร้อยละ 11.55



ลดลงร้อยละ 11.45



เพิ่มขึ้นร้อยละ 4.99



ลดลงร้อยละ 29.41



ลดลงร้อยละ 11.55

## การจัดการด้านความปลอดภัย

### การฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ และซ้อมแผนฉุกเฉินสาธารณภัยประจำปีงบประมาณ 2563

คณะกรรมการด้านความปลอดภัย ชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญในการดูแลและป้องกันการเกิดอัคคีภัยและสาธารณภัยจึงจัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การป้องกันและระงับอัคคีภัยเบื้องต้นและการอพยพหนีไฟ เมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2562 โดยได้รับความอนุเคราะห์จากเจ้าหน้าที่ป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยของเทศบาลตำบลบางกระพี้ อ.สามพราน จ.นครปฐม มาเป็นวิทยากรบรรยายและควบคุมการฝึกซ้อมปฏิบัติต่างๆ การอบรมครั้งนี้มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วม จำนวน 114 คน โดยผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดอบรมในระดับ 4.27 และได้รับความรู้และความเข้าใจในการเข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้เฉลี่ยอยู่ในระดับ 4.26



### สถานศึกษาปลอดภัย

สถาบันโภชนาการ ดำเนินการด้านมาตรฐานความปลอดภัยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการด้านความปลอดภัย ชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม มีการดำเนินกิจกรรมอบรมให้ความรู้ด้านการฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ และซ้อมแผนฉุกเฉินสาธารณภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น เป็นต้น ส่งผลให้สถาบันฯ ได้รับรางวัล “สถานศึกษาปลอดภัย” ประจำปี 2563 เกียรติบัตรดีเด่น ปีที่ 4 โดยมี ศ.นพ.บรรจง มไหสวริยะ ร่วมเป็นเกียรติในพิธีมอบรางวัล ณ ห้องประชุม COSHEM เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2563







## ปรัชญา

ความสำเร็จที่แท้จริงอยู่ที่การนำความรู้ด้านอาหาร  
และโภชนาการไปประยุกต์ใช้  
เพื่อประโยชน์สูงสุดแก่มวลมนุษยชาติ

## ปณิธาน

มุ่งสร้างงานด้านอาหารและโภชนาการ  
เพื่อส่งเสริมการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

## วิสัยทัศน์

เป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากล  
ภายในปี พ.ศ. 2573

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)