



สถาบันโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหิดล

รายงานประจำปี
ANNUAL REPORT 2564
2021



สารจากผู้อำนวยการ

ปี 2564 เป็นปีที่มีความท้าทายท่ามกลางสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ถึงแม้ว่าจะมีทิศทางที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง สถาบันโภชนาการยังคงเตรียมพร้อมรับทุกสถานการณ์ เพื่อให้จัดการเรียนการสอน การสอบ การวิจัย การฝึกอบรม การประชุมหรือการทำกิจกรรมใดๆของสถาบันฯดำเนินการต่อไปได้ภายใต้กรอบยุทธศาสตร์ของสถาบัน สามารถบรรลุเป้าหมายการเป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากล



ด้วยความพร้อมในการทุ่มเท แรงกาย แรงใจของทีมผู้บริหาร รวมถึงบุคลากรสถาบันฯ ช่วยทำให้สถาบันโภชนาการพัฒนาก้าวต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง ภายในปี 2564 สถาบันฯ ได้ดำเนินกิจกรรมในหลายมิติอย่างสำคัญ ดังนี้

1) ด้านงานวิจัย อาจารย์และนักวิจัยของสถาบันฯ มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติเพิ่มมากขึ้น โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 2.21 ต่อคน และได้รับความไว้วางใจจากหน่วยงานทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และหน่วยงานต่างประเทศ โดยได้รับทุนสนับสนุนวิจัยเพิ่มขึ้น รวมทั้งสิ้น 65,103,966 บาท

2) ด้านการศึกษา สถาบันฯได้เปิดหลักสูตรต่างๆ นอกเหนือจากหลักสูตรปกติ เพื่อจัดหลักสูตรการเรียนการสอนที่สามารถรองรับสำหรับบุคคลทั่วไป ช่วยเพิ่มพูนทักษะความรู้ ตอบโจทย์คนในยุคปัจจุบัน ส่งเสริมเป้าหมายการสร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิต ต่อยอดประสบการณ์วิจัย เพื่อสร้างประโยชน์แก่สังคมต่อไป

3) ด้านการบริการวิชาการ สถาบันฯ ได้ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2564 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน 7,292,995 บาท และได้ถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อเป็นประโยชน์แก่สังคมผ่านสื่อสารณรูปแบบต่าง อาทิ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อสังคมออนไลน์ เป็นต้น รวม 436 ครั้ง

4) ด้านการบริหารจัดการ เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน สถาบันฯ จึงได้ให้ความสำคัญในหลายด้าน อาทิ *ด้านการบริหาร* เน้นการบริหารจัดการอย่างโปร่งใส เป็นธรรม สามารถตรวจสอบได้ *ด้านสิ่งแวดล้อม* ส่งเสริมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ผ่านกิจกรรมการรณรงค์ต่างๆ รวมถึงพยายามลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในทุกๆกิจกรรมที่เกิดขึ้น *ด้านบุคลากร* ปฏิบัติอย่างเป็นธรรม ส่งเสริมให้มีการพัฒนาตนเอง รวมถึงส่งเสริมสุขภาพ *ด้านศิลปวัฒนธรรม* ร่วมสืบสานประเพณีวัฒนธรรมอันดีของสังคมไทย

ทั้งนี้ สถาบันฯ มุ่งมั่นพัฒนาความรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างต่อเนื่อง พร้อมตอบสนองต่อความต้องการของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ในปี 2564 จึงริเริ่มโครงการต่างๆที่สำคัญ อาทิ การจัดตั้งครัวสาธิต และโรงงานต้นแบบตามมาตรฐาน GMP เพื่อการผลิตอาหารทางการแพทย์ นอกจากนี้สถาบันฯ ยังให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในการพัฒนาและขับเคลื่อนการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอย่างยั่งยืน จึงริเริ่มการจัดทำข้อตกลง สร้างความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยชั้นนำในระดับสากล เพื่อประโยชน์ต่อสังคมในด้านอาหารและโภชนาการต่อไปในอนาคต

ตลอดระยะเวลาการทำงานในหนึ่งปีที่ผ่านมา สถาบันโภชนาการ ได้ดำเนินการในด้านต่างๆ เพื่อพัฒนาตนเองให้บรรลุเป้าหมายที่จะเป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากล โดยมุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยแบบสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งการบูรณาการความรู้จากการวิจัยมาสร้างและพัฒนาหลักสูตรที่ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยั่งยืนและตอบสนองความต้องการของสังคม รวมถึงการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีพื้นฐานจากประสบการณ์การและความชำนาญในการวิจัยของบุคลากรของสถาบันฯ

Chalut S.

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรารังคณา)

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

มหาวิทยาลัยมหิดล



สารบัญ

สารจากผู้อำนวยการ

ประวัติและความเป็นมาสถาบันโกชนาคาร

1

แผนยุทธศาสตร์สถาบันโกชนาคาร

2

ธรรมเนียมปฏิบัติผู้อำนวยการและโครงสร้างองค์กร

8

เกียรติยศและความภาคภูมิใจ

13

รายงานผลการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1

14

ยุทธศาสตร์ที่ 2

32

ยุทธศาสตร์ที่ 3

40

ยุทธศาสตร์ที่ 4

51

คณะกรรมการจัดทำรายงานประจำปี

68

ความเป็นมาสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการก่อตั้งมาจากปัญหาโภชนาการด้านการขาดสารอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพคนไทย และได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) ลักษณะงานที่รับผิดชอบมุ่งเน้นด้านการวิจัย การศึกษา การฝึกอบรม รัฐบาลจึงเห็นชอบให้ตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการในมหาวิทยาลัยมหิดลขึ้นโดย มี ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี และ ศ.พญ.สาคร ธนมิตรต์ เป็นแกนนำสำคัญในการนำความรู้และประสบการณ์ ทางด้านโภชนาการการศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง ในระยะแรกใช้สถานที่ศูนย์วิจัยคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็นสำนักงานชั่วคราวโดยมี ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่าน แรก และปี พ.ศ. 2524 ได้สร้างอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการ ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และย้ายเข้ามา ปฏิบัติงานเมื่อปี พ.ศ. 2529 โดยสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จมาเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคาร เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2530

สถาบันฯ ดำเนินงานวิจัยในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชนจัดการเรียนการสอน จัดอบรมทั้งระดับชาติ และระดับนานาชาติและบริการทางด้านวิชาการได้รับการยอมรับให้เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและ ความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Communication Nutrition and Food Safety) และศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหารความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหาร และเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence for Food Quality, Safety and Nutrition) มีบทบาท ในการแก้ไขปัญหาโภชนาการ และมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการรวมทั้งช่วยเหลือ โครงการอาหารและโภชนาการแก่ประเทศเพื่อนบ้าน นอกจากนี้ยังให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์และเป็นหน่วยงานอ้างอิงใน การศึกษาประสิทธิผลต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและบริการวิจัยสร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับ หน่วยงานภาครัฐหรือภาคเอกชนตลอดจนการให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ โดยผ่านศูนย์นวัตกรรม และการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการบทบาทในด้านการศึกษการวิจัยและการให้บริการวิชาการของสถาบันฯ ครอบคลุมทั้งด้านอาหารและโภชนาการตลอดวงจรชีวิตของมนุษย์และครอบคลุมเชื่อมโยงกับมิติด้านสังคมและ สิ่งแวดล้อมโดยการดำเนินงานอาศัยสมรรถนะหลักของนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญ ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยา พิษวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน การวางแผนด้านอาหาร และโภชนาการ

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการเปลี่ยนชื่อเป็น “สถาบันโภชนาการ” เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2552 ตามประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่อง การจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ลงวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2552 เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับ พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2550 ที่ตั้งปัจจุบันเลขที่ 999 ถนน พุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ

พ.ศ. 2563-2566

ปรัชญา (Philosophy)

ความสำเร็จที่แท้จริงอยู่ที่การนำเอาความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ

ไปประยุกต์ใช้เพื่อประโยชน์สุขแก่มวลมนุษยชาติ

ปณิธาน (Determination)

มุ่งสร้างงานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริม

การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากล ภายในปี พ.ศ. 2573

พันธกิจ (Missions)

1. สร้างผลงานวิจัยสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ ที่ส่งเสริมความมั่นคงของระบบอาหารและสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมเพื่อสุขภาวะของมนุษยชาติ
2. สร้างและพัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพระดับสากลและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลด้านอาหารและโภชนาการที่มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพและศักยภาพด้านการวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม
3. ให้บริการวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นเอกลักษณ์โดยมีพื้นฐานจากประสบการณ์วิจัย เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการที่มุ่งตอบสนองความต้องการของประเทศและนานาชาติ

ค่านิยมหลักของสถาบัน

INMU CORE VALUES

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

ยุทธศาสตร์ที่ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategy objectives)

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

กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

- 1) สร้างมาตรการเชิงบวกเพื่อส่งเสริมให้นักวิจัยสามารถตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (Q1-Q2)
- 2) สร้างความร่วมมือในการสร้างงานวิจัยกับสถาบันระดับนานาชาติ
- 3) สร้างความร่วมมือและส่งต่อผลงานวิจัยให้กับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม
- 4) สนับสนุนการสร้างการวิจัยขั้นแนวหน้า (Frontier Research) แก่นักวิจัย
- 5) พัฒนาคูณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน 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 ที่คาดว่าจะระบาดอย่างต่อเนื่อง ** ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากมีการปรับเกณฑ์ในการดำเนินงาน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategy 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 (21st 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 และสามารถนำรายวิชามาเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา ต่อในระดับบัณฑิตศึกษา 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 ที่คาดว่าจะระบาดอย่างต่อเนื่อง ** ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากมีการปรับเกณฑ์ในการดำเนินงาน

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 บุคลากรสายวิชาการด้านการวิจัย	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 Happinometer	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. ผลการประเมินด้านกายภาพและสิ่งแวดล้อมที่ประเมินโดยกองกายภาพและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล	ร้อยละ	≥90	≥90	≥90	≥90

** ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากการปรับเกณฑ์ในการดำเนินงาน

ทำเนียบผู้อำนวยการ



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี

พ.ศ. 2521-2530



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิงคุณสาคร ชนมิตต์

พ.ศ. 2530-2534



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันตีสรินทร์

พ.ศ. 2534-2542



รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ

พ.ศ. 2542-2546



รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร อุดมเกษมาลี

พ.ศ. 2546-2550



ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะเสีต

พ.ศ. 2550-2558



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคาฉุยฉาย

พ.ศ. 2558-2562



รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา

พ.ศ. 2562-ปัจจุบัน

ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ



รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ทานติวรางคณา
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



รองศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีริชน์
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา



รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์
รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากร
และสิ่งแวดล้อม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม



รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายเครือข่ายความ
ร่วมมือและบริการวิชาการ



นางสาวภัสพร บุญศิริ
เลขานุการสถาบันฯ

หัวหน้ากลุ่มวิชา/หัวหน้าศูนย์/หัวหน้างาน



รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์
หัวหน้ากลุ่มวิชาการและวิจัย
ด้านอาหารและโภชนาการ



นางสาวศศิอำไพ พฤติพรธานี
หัวหน้าศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิง
ด้านอาหารเพื่อโภชนาการ



นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์
หัวหน้างานแผนและงบประมาณ



นางมะลิวรรณ ธารีสุวรรณ
หัวหน้างานบริหารทรัพยากรบุคคล



นายวิโรจน์ สันตยานนท์
หัวหน้างานวิศวกรรมและสถานที่



นายอำนาจ สมใจ
หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและ
สารสนเทศ

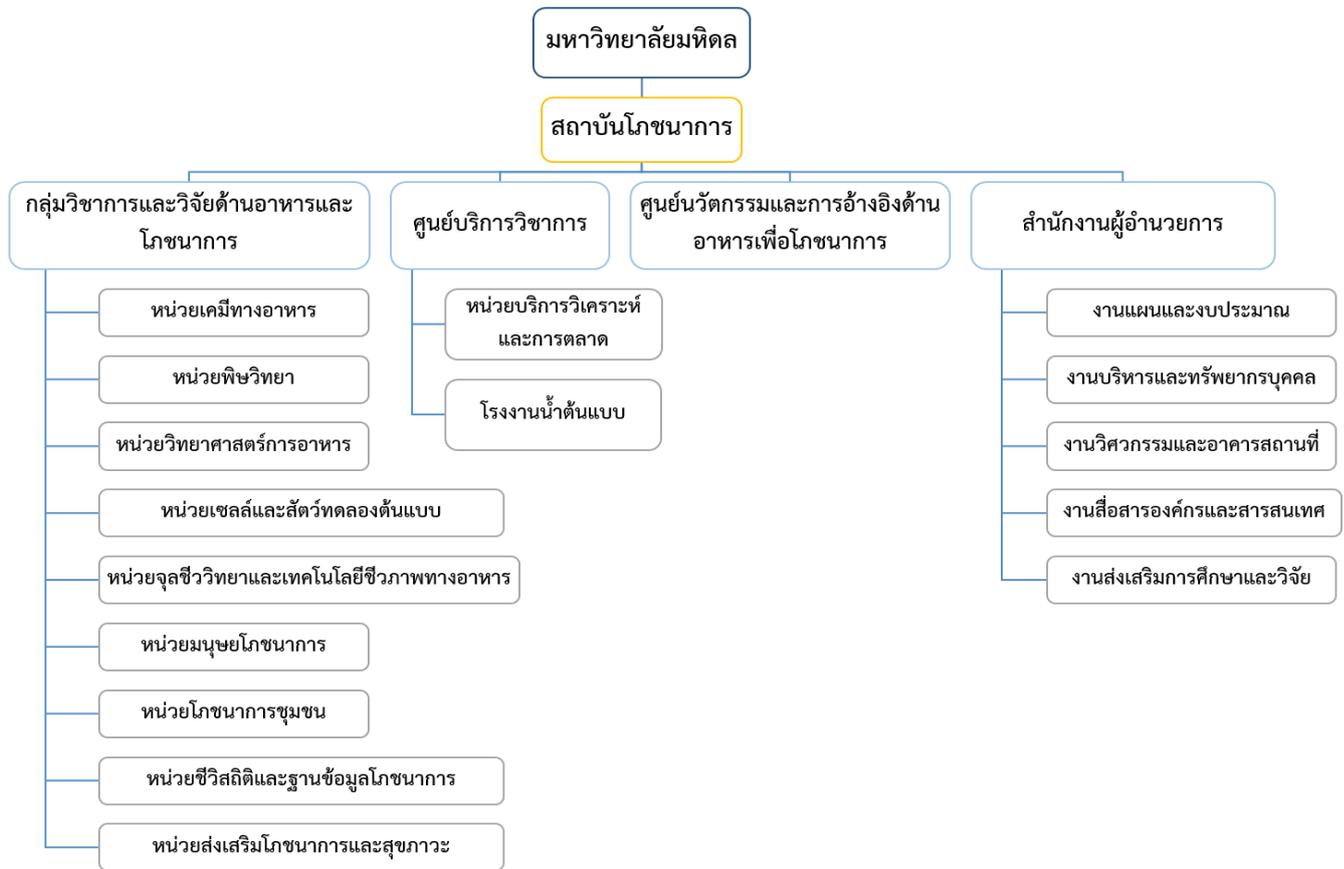


นางสาวรพีพรรณ ธรรมจง
หัวหน้างานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย

คณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ

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

โครงสร้างองค์กร



โครงสร้างการบริหาร





เกียรติยศและความภูมิใจ

ระดับประเทศ



ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะลิต

ได้รับรางวัล Ajinomoto-FoSTAT Awards สำหรับนักวิจัยดีเด่น ด้านสำหรับนักวิจัยดีเด่นได้รับรางวัลนักวิจัยดีเด่น ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร ประเภท Outstanding Food Scientist Award ประจำปี 2564 จากมูลนิธิอายิโนะโมะไต่ะร่วมกับสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย จากงานวิจัยเรื่อง “Use of Bacterial Growth Curve For Assessing Risk of Microbiological Pathogens in Food Products”

ระดับมหาวิทยาลัย



น.ส.รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์

ได้รับรางวัลข้าราชการลูกจ้างและพนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่น ประจำปี 2564 ในวันครบรอบ 53 ปีวันพระราชทานนาม และ 134 ปีมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2565 ณ หอประชุมมหิดลสิทธาคาร มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา

ยุทธศาสตร์ที่ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร
และโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน





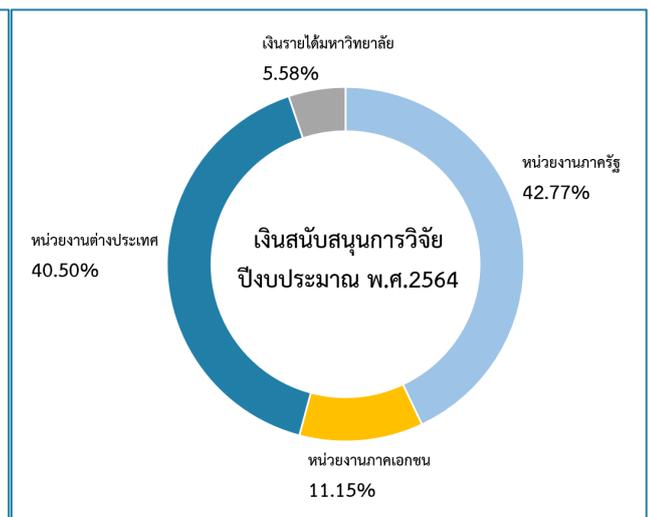
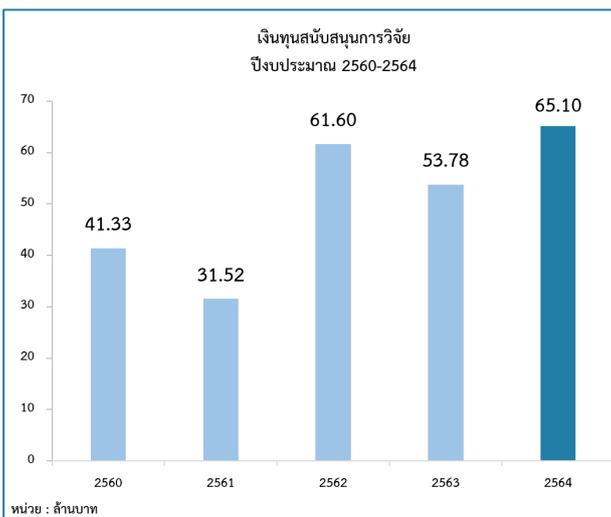
ยุทธศาสตร์ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน



แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย

ในปีงบประมาณ 2564 สถาบันโภชนาการได้รับเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนรวมทั้งสิ้น 65,103,966 บาท แบ่งเป็นเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 3,636,300 บาท โดยมาจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยมหิดล และเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนภายนอกมหาวิทยาลัยทั้งหมด จำนวน 61,467,666 บาท โดยมาจากแหล่งทุนหน่วยงานภาครัฐ 27,841,483 บาท แหล่งทุนหน่วยงานภาคเอกชน 7,264,822 บาท และแหล่งทุนจากต่างประเทศ 26,361,361 บาท

แหล่งทุน	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
ภายในมหาวิทยาลัย	250,000	8,005,500	4,225,000	1,574,000	3,636,300
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	3,371,000	-	-
เงินรายได้มหาวิทยาลัย	250,000	8,005,500	854,000	1,574,000	3,636,300
ภายนอกมหาวิทยาลัย	41,083,461	29,518,382	57,381,408	52,204,405	61,467,666
หน่วยงานภาครัฐ	32,818,852	17,160,426	29,347,734	25,449,180	27,841,483
หน่วยงานภาคเอกชน	5,963,900	8,474,740	10,576,225	19,788,970	7,264,822
หน่วยงานต่างประเทศ	2,300,709	3,883,216	17,457,449	6,966,255	26,361,361
รวมทั้งสิ้น	41,333,461	37,523,882	61,606,409	53,778,405	65,103,966





โครงการวิจัยที่ดำเนินการในปี 64

ในปี 2564 สถาบันโภชนาการ ดำเนินโครงการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่หลากหลาย สามารถจำแนกตามประเภทแหล่งทุนได้ดังนี้

ทุนที่ได้รับจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยมหิดล

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
มหาวิทยาลัยมหิดล	การศึกษาประสิทธิภาพฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านเบาหวานของสารสกัดเมล็ดข้าวต่างสีในประเทศไทย	อาจารย์วราภรณ์ มลิลาศ
	Efficiency of bioactive extracts of underutilized pulses (Vigna aconitifolia and Macrotyloma uniflorum) on antidiabetic and hypocholesterolemic activity	รศ.ดร.เอกราช เกตวัลท์
	ศักยภาพและกลไกการออกฤทธิ์ของสารสกัดผลมะเถียงต่อกระบวนการสร้างเซลล์ประสาทใหม่และการสร้างไซแนปส์	ผศ.ดร.มลฤดี สุขประสารทรัพย์
	การพัฒนาน้ำมันจากเมล็ดมะกิงเพื่อใช้ในการทำนาโนอิมัลชัน และการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสตจากกากที่เหลือ	ผศ.ดร.บุรภาพร สหัสกุล
	การศึกษาปริมาณโลหะหนักในปลาน้ำจืดและปลาน้ำเค็มของไทยที่นิยมบริโภค	ดร.นันทวัฒน์ มนตร์บุญพิทักษ์
สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (มหาวิทยาลัยมหิดล)	การวิจัยและพัฒนาซอฟต์แวร์เพื่อลดสารก่อมะเร็งจากเนื้ออย่าง	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม

ทุนวิจัยที่ได้รับจากหน่วยงานภาครัฐ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	ผลกระทบของการใช้ฉลากโภชนาการด้านหน้าผลิตภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงโปรไฟล์ของสารอาหารและการตลาดของผลิตภัณฑ์และการได้รับสารอาหารของผู้บริโภค (รหัสสายโครงการ (sub-code): NRCT5-RGJ63012- 143)	ศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสิต
	การประเมินความเสี่ยงสะสมและการพัฒนาเครื่องมือสำหรับประเมินการได้รับสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชจากการบริโภคอาหารในประเทศไทย	ดร.วีรยา การพานิช
	การพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มไอโซโทนิกชนิดเจลจากน้ำมะพร้าว	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานพัฒนาการ วิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	ประโยชน์ต่อสุขภาพของผงรำข้าวสกัดน้ำมันที่มีใย อาหารสูงในสัตว์และในคน (ปีที่2)	รศ.ดร.เอกราช เกตวัลท์
	การพัฒนาเม็ดบีดส์ไฮโดรเจลไบโหมอนด้วยเทคนิคไมโคร เอนแคปซูเลชันสำหรับห่อหุ้มแบคทีเรียโพรไบโอติก	ผศ.ดร.ชญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์
	การพัฒนาระบบอาหารของประเทศไทย: การวิเคราะห์ และพัฒนาระบบอาหารตลอดห่วงโซ่คุณค่าในมิติด้าน ความยั่งยืน ภายใต้แผนโครงการวิจัยเชิงนโยบายเพื่อ การพัฒนาระบบอาหารของประเทศไทย	รศ.ดร.ชลัท ศานติวารังคณา
	การบริหารจัดการเพื่อพัฒนา RAINS for Thailand Food Valley ภาคกลาง โดยมหาวิทยาลัยมหิดล: เกษตรกรรมไทยเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการและ สุขภาพ ประจำปี 2564	รศ.ดร.ชลัท ศานติวารังคณา
สถาบันวิจัยระบบ สาธารณสุข (สวรส.)	การพัฒนาตัวชี้วัดเพื่อติดตาม และประเมินผลการ ขับเคลื่อนงานการใช้ยาอย่างสมเหตุผลในชุมชนของ ประเทศไทย ภายใต้แผนงานวิจัยการพัฒนาระบบ กลไก และเครื่องมือติดตามและประเมินผลการใช้ยาอย่างสม เหตุผลของประเทศ	ผศ.ดร.อิสริย์ฐิกา ชัยสวัสดิ์ จันทร์ส่องสุข
	การประเมินประสิทธิภาพดัชนี Global Dietary Quality Score สำหรับบ่งชี้คุณภาพโดยรวมของการ บริโภคอาหารของวัยผู้ใหญ่ไทยเพื่อบูรณาการในระบบ การป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	รศ.ดร.วันทนี เกரியสินยศ
หน่วยบริหารและ จัดการทุนด้านการเพิ่ม ความสามารถในการ แข่งขันของประเทศ (บพข.)	ฐานข้อมูลสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของทรัพยากรอาหาร ในประเทศไทย	รศ.ดร.ชลัท ศานติวารังคณา

ทุนวิจัยที่ได้รับจากหน่วยงานภาคเอกชน

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
บริษัท มีวนา จำกัด	การทดลองทางคลินิกเพื่อหาระดับปลอดภัยของ เครื่องดื่มสกัดจากผลกาแฟเข้มข้นในคนสุขภาพดี	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
	(Clinical trial for identification of safety dose of coffee cherry concentrate in healthy volunteers)	
บริษัท แมรี แอน แดรี่โปรดักส์ จำกัด	การศึกษาอายุการเก็บรักษานมพาสเจอร์ไรส์ 4 ชนิด (22 วันและ 46 วัน)	นางสาวศศิอำไพ พุทธิพรธานี
บริษัท ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอร์เรจ จำกัด	การพัฒนาอาหารทางการแพทย์ชนิดปั่นผสมที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำพร้อมรับประทานในบรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัว	นางสาวศศิอำไพ พุทธิพรธานี
บริษัท น้ำมันพืชไทย จำกัด (มหาชน)	การฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับน้ำมันพืช สำหรับพนักงานบริษัท น้ำมันพืชไทย จำกัด (มหาชน)	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
บริษัท แบรินด์ ชันโทรี (ประเทศไทย) จำกัด	In vitro bioaccessibility of camosine and anserine from chicken essence	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
Thai Union Group Public Company Limited (Global Innovation Center (GIC))	Preparation and screening of bioactive chito-oligosaccharide (COS) via enzymatic hydrolysis	ดร.สุวภัทร กิตติบัญญัติ
บริษัท พรชีซันไดเอทส์ จำกัด	การพัฒนาเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมที่สามารถช่วยในการส่งเสริมสุขภาพที่ดีและป้องกันการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	ผศ.ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
Forcento Ltd liab Co	Development of Nutrition food product from cricket powder	ผศ.ดร.ธัญญ์นลิน วิทยุประสิทธิ์
บริษัท แมมมะเมท จำกัด	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตนํ้านมถั่วลูกไก่ชนิดยูเอชที	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
ห้างหุ้นส่วนจำกัด พีแอนด์ พี 99 ฟู้ดส์ เซอร์วิส	แนวทางการจัดอาหารในโรงเรียนเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร	นางสาวพรรณิ พรประชาวัฒน์
บริษัท ตรงเต็ม จำกัด	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นํ้าชาชนิดผง	นางสาวรุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์
บ. บีซี ดริงส์ จำกัด	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเสริมเวย์โปรตีนพร้อมดื่ม	นางสาวน้ำผึ้ง รุ่งเรือง
บริษัท เอ็ม.เจ 2015 อินเตอร์เทรด จำกัด	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารผงและอาหารเจลสูตรครบถ้วนจากข้าว ถั่ว งา และสมุนไพรไทย	ผศ.ดร.ธัญญ์นลิน วิทยุประสิทธิ์
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งชาติ	การประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารของถั่วเหลืองดัดแปลงพันธุกรรม DAS44406	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม
มูลนิธิ อายิโนะโมะโต๊ะ	โครงการ "อายิโนะโมะโต๊ะ โภชนาการเพื่อเด็กไทย ก้าวไกลสร้างชาติ" ปี 1 ถึงปี 5	ผศ.ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์

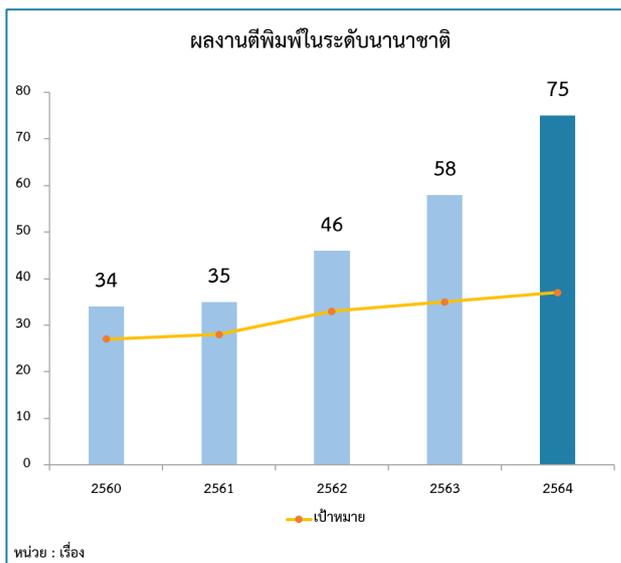
ทุนวิจัยที่ได้รับจากหน่วยงานต่างประเทศ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
Ministry of Health, Lao	Quantity and quality of breast milk of Laotian lactating women	ผศ.ดร.กิตติ สรรณเจริญพงศ์
Swiss Federal Institute of Technology (ETH) Zurich, Switzerland	Testing a natural polyphenol supplement to inhibit dietary iron absorption in Thai adults with iron-loading thalassemia: a stable isotope study	ดร.สีบพงษ์ กอวชิรพันธ์ Ph.D.Jeannine Baumgartner
Asian Food & Agriculture Cooperation Initiative (AFACI) in Rural Development Administration, Republic of Korea	Establishment of Asian Food Composition Database	รศ.ดร.ครรชิต จูตประสงค์
The Harvard T. H. Chan School of Public Health	Partnership for Global Health Research Training Program	ผศ.ดร.ทิพวัลย์ พงษ์เจริญ
FrieslandCampina Nederland B.V.	South East Asian Nutrition Survey II (SEANUTS II) Thailand: Nutrition survey of Thai children aged 6 months to 12.9 years	รศ.ดร.นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล
World Health Organization	Assessment on nutrition Surveillance mechanisms to reduce malnutrition in CLMV count	รศ.ดร. วันทนี เกียรติสินยศ
Application Europeene de Technologies et de service (AETS)	Assessment of the food environment around young children (<5 year of age) with regard to availability and consumption of commercial complementary foods, other commercial snack foods and out of home foods	ผศ.ดร.กิตติ สรรณเจริญพงศ์



ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

สถาบันกำหนดเป้าหมายผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 37 เรื่อง โดยเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการคิดเป็น 1.1 เรื่องต่อคน ผลการดำเนินงานของปี 2564 สถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 75 เรื่อง โดยเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการคิดเป็น 2.21 เรื่องต่อคน (จากบุคลากรสายวิชาการทั้งหมด 34 คน) สรุปได้ดังนี้



รายชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

รายชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ

ในปี 2564 สถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 75 เรื่อง (ข้อมูล ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2564) มีรายชื่อผลงานวิจัยตีพิมพ์ในระดับนานาชาติ ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Kemsawasd, V., Chaikham, P. Alteration of Bioactive Compounds and Antioxidative Properties In Thermal, Ultra-High Pressure and Ultrasound Treated Maoberry (Antidesma Bunius L.) Juice during Refrigerated Storage (2021) Current Research in Nutrition and Food Science, 9 (3), pp. 904-916.
2	Meisaprow, P., Aksorn, N., Vinayanuwattikun, C., Chanvorachote, P., Sukprasansap, M. Caffeine induces g0/g1 cell cycle arrest and inhibits migration through Integrin α_v , β_3 , and FAK/AKT/c-MYC signaling pathway (2021) Molecules, 26 (24), art. no. 7659, .

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
3	Kunkeaw, T., Suttisansanee, U., Trachootham, D., Karinchai, J., Chantong, B., Potikanond, S., Inthachat, W., Pitchakarn, P., Temviriyankul, P. Diplazium esculentum (Retz.) Sw. reduces BACE-1 activities and amyloid peptides accumulation in Drosophila models of Alzheimer's disease (2021) Scientific Reports, 11 (1), art. no. 23796, .
4	Meepho, S.-A., Kamdee, K., Saengkorakot, C., Thapprathum, P., Judprasong, K. Comparison between isotope ratio mass spectrometry (IRMS) and cavity ring-down spectroscopy (CRDS) for analysing the carbon isotope ratio and detection of adulteration in coconut water (2021) International Journal of Food Science and Technology, 56 (12), pp. 6611-6617.
5	Phiboonchaiyanan, P.P., Puthongking, P., Chawjarean, V., Harikarnpakdee, S., Sukprasansap, M., Chanvorachote, P., Pripem, A., Govitrapong, P. Melatonin and its derivative disrupt cancer stem-like phenotypes of lung cancer cells via AKT downregulation (2021) Clinical and Experimental Pharmacology and Physiology, 48 (12), pp. 1712-1723.
6	Chansrinoyom, C., Nooin, R., Nuengchamnong, N., Wongwanakul, R., Petpiroon, N., Srinuanhai, W., Chantarasuwan, B., Pitchakarn, P., Temviriyankul, P., Nuchuchua, O. Tandem mass spectrometry of aqueous extract from Ficus dubia sap and its cell-based assessments for use as a skin antioxidant (2021) Scientific Reports, 11 (1), art. no. 16899, .
7	Karinchai, J., Budluang, P., Temviriyankul, P., Ting, P., Nuchuchua, O., Wongnoppavich, A., Imsumran, A., Pitchakarn, P. Bioassay-guided study of the anti-inflammatory effect of Anoectochilus burmannicus ethanolic extract in RAW 264.7 cells (2021) Journal of Ethnopharmacology, 280, art. no. 114452, .
8	Kaewsit, N., Winuprasith, T., Trachootham, D. Detoxification of heterocyclic aromatic amines from grilled meat using a PEITC-rich vegetable sauce: A randomized crossover controlled trial (2021) Food and Function, 12 (21), pp. 10411-10422.
9	Tannirandorn, A., Pangkanon, W., Prachansuwan, A., Isarashewawat, P. Relationship between calf circumference and skeletal muscle index among community-dwelling Thai elderly (2021) Journal of the Medical Association of Thailand, 104 (11), pp. 1814-1820.
10	Wannasaksri, W., Temviriyankul, P., Aursalung, A., Sahasakul, Y., Thangsiri, S., Inthachat, W., On-Nom, N., Chupeerach, C., Pruesapan, K., Charoenkiatkul, S., Suttisansanee, U. Influence of plant origins and seasonal variations on nutritive values, phenolics and antioxidant activities of Adenia viridiflora Craib., an endangered species from Thailand (2021) Foods, 10 (11), art. no. 2799, .
11	Chupeerach, C., Cho, E.M., Suttisansanee, U., Chamchan, R., Khemthong, C., On-nom, N. Reducing calories, fat, saturated fat and sodium in Myanmar recipes: Effect on consumer acceptance (2021) NFS Journal, 25, pp. 51-55.
12	Temviriyankul, P., Kittibunchakul, S., Trisonthi, P., Inthachat, W., Siriwan, D., Suttisansanee, U. Analysis of phytonutrients, anti-mutagenic and chemopreventive effects of tropical fruit extracts (2021) Foods, 10 (11), art. no. 2600, .

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
13	Vongthip, W., Sillapachaiyaporn, C., Kim, K.-W., Sukprasansap, M., Tencomnao, T. Thunbergia laurifolia leaf extract inhibits glutamate-induced neurotoxicity and cell death through mitophagy signaling (2021) <i>Antioxidants</i> , 10 (11), art. no. 1678, .
14	Kittibunchakul, S., Yuthaworawit, N., Whanmek, K., Suttisansanee, U., Santivarangkna, C. Health beneficial properties of a novel plant-based probiotic drink produced by fermentation of brown rice milk with GABA-producing <i>Lactobacillus pentosus</i> isolated from Thai pickled weed (2021) <i>Journal of Functional Foods</i> , 86, art. no. 104710, .
15	Trachootham, D., Whanmek, K., Praengam, K., Temviriyankul, P., Santivarangkna, C. Intake of: <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG (LGG) fermented milk before drinking alcohol reduces acetaldehyde levels and duration of flushing in drinkers with wild-type and heterozygous mutant ALDH2: A randomized, blinded crossover controlled trial (2021) <i>Food and Function</i> , 12 (20), pp. 10147-10159.
16	Chotwanvirat, P., Hnoohom, N., Rojroongwasinkul, N., Kriengsinyos, W. Feasibility Study of an Automated Carbohydrate Estimation System Using Thai Food Images in Comparison With Estimation by Dietitians (2021) <i>Frontiers in Nutrition</i> , 8, art. no. 732449, .
17	Nirmal, N.P., Mereddy, R., Maqsood, S. Recent developments in emerging technologies for beetroot pigment extraction and its food applications (2021) <i>Food Chemistry</i> , 356, art. no. 129611, .
18	Pitchakarn, P., Inthachat, W., Karinchai, J., Temviriyankul, P. Human hazard assessment using drosophila wing spot test as an alternative in vivo model for genotoxicity testing—A review (2021) <i>International Journal of Molecular Sciences</i> , 22 (18), art. no. 9932, .
19	Prihandari, R., Karnpanit, W., Kittibunchakul, S., Kemsawasd, V. Development of optimal digesting conditions for microplastic analysis in dried seaweed <i>gracilaria fisheri</i> (2021) <i>Foods</i> , 10 (9), art. no. 2118,.
20	Kennedy, G., Kanter, R., Chotiboriboon, S., Covic, N., Delormier, T., Longvah, T., Maundu, P., Omidvar, N., Vish, P., Kuhnlein, H. Traditional and indigenous fruits and vegetables for food system transformation (2021) <i>Current Developments in Nutrition</i> , 5 (8), art. no. nzab092, .
21	Ting, P., Srinuanchai, W., Suttisansanee, U., Tuntipopipat, S., Charoenkiatkul, S., Praengam, K., Chantong, B., Temviriyankul, P., Nuchuchua, O. Development of chrysin loaded oil-in-water nanoemulsion for improving bioaccessibility (2021) <i>Foods</i> , 10 (8), art. no. 1912, .
22	Kamchansuppasin, A., Sirichakwal, P.P., Bunprakong, L., Yamborisut, U., Kongkachuichai, R., Kriengsinyos, W., Nounmusig, J. Glycaemic index and glycaemic load of commonly consumed Thai fruits (2021) <i>International Food Research Journal</i> , 28 (4), pp. 788-794.
23	Suttisansanee, U., Thiyajai, P., Chalermchaiwat, P., Wongwathanarat, K., Pruesapan, K., Charoenkiatkul, S., Temviriyankul, P. Phytochemicals and in vitro bioactivities of aqueous ethanolic extracts from common vegetables in thai food (2021) <i>Plants</i> , 10 (8), art. no. 1563, .

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
24	Myint, A.T., Tiraphat, S., Jayasvasti, I., Hong, S.A., Kasemsup, V. Factors influencing the willingness of palliative care utilization among the older population with active cancers: A case study in mandalay, Myanmar (2021) International Journal of Environmental Research and Public Health, 18 (15), art. no. 7887, .
25	Churak, P., Sranacharoenpong, K., Mungcharoen, T. Environmental consequences related to nutritional status of Thai populations (2021) Journal of Public Health (Germany), 29 (4), pp. 879-884.
26	Mahmudiono, T., Setyaningtyas, S.W., Rachmah, Q., Nindya, T.S., Megatsari, H., Indriani, D., Rifqi, M.A., Kriengsinyos, W. Self-efficacy in physical activity and glycemic control among older adults with diabetes in Jagir Subdistrict, Surabaya, Indonesia (2021) Heliyon, 7 (7), art. no. e07578, .
27	Yuyun, Y., Ratnatilaka Na Bhuket, P., Supasena, W., Suwattananuruk, P., Praengam, K., Vajragupta, O., Muangnoi, C., Rojsitthisak, P. A novel curcumin-mycophenolic acid conjugate inhibited hyperproliferation of tumor necrosis factor-alpha-induced human keratinocyte cells (2021) Pharmaceutics, 13 (7), art. no. 956, .
28	Inui, T., Hanley, B., Tee, E.S., Nishihira, J., Tontisirin, K., Van Dael, P., Eggersdorfer, M. The role of micronutrients in ageing asia: What can be implemented with the existing insights (2021) Nutrients, 13 (7), art. no. 2222, .
29	Ngoc, H.N., Kriengsinyos, W., Rojroongwasinkul, N., Aekplakorn, W. Prevalence of metabolic syndrome and its prediction by simple adiposity indices in thai adults (2021) Journal of Health Science and Medical Research, 39 (4), pp. 331-343.
30	Hirunyophat, P., Chalermchaiwat, P., On-nom, N., Prinyawiwatkul, W. Selected nutritional quality and physicochemical properties of silkworm pupae (frozen or powdered) from two species (2021) International Journal of Food Science and Technology, 56 (7), pp. 3578-3587.
31	Benedict, L., Hong, S.A., Winichagoon, P., Tejativaddhana, P., Kasemsup, V. Double burden of malnutrition and its association with infant and young child feeding practices among children under-five in Thailand (2021) Public Health Nutrition, 24 (10), pp. 3058-3065.
32	Rachmah, Q., Kriengsinyos, W., Rojroongwasinkul, N., Pongcharoen, T. Development and validity of semi-quantitative food frequency questionnaire as a new research tool for sugar intake assessment among Indonesian adolescents (2021) Heliyon, 7 (6), art. no. e07288, .
33	Limcharoen, T., Muangnoi, C., Dasuni Wasana, P.W., Hasriadi, Vajragupta, O., Rojsitthisak, P., Towiwat, P. Improved antiallodynic, antihyperalgesic and anti-inflammatory response achieved through potential prodrug of curcumin, curcumin diethyl diglutarate in a mouse model of neuropathic pain (2021) European Journal of Pharmacology, 899, art. no. 174008, .
34	Trachootham, D., Thongyen, S., Lam-Ubol, A., Chotechuang, N., Pongpirul, W., Prasithsirikul, W. Simultaneously complete but not partial taste and smell losses were associated with SARS-CoV-2 infection (2021) International Journal of Infectious Diseases, 106, pp. 329-337.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
35	Muangnoi, C., Phumsuay, R., Jongjitphisut, N., Waikasikorn, P., Sangsawat, M., Rashatasakhon, P., Paraoan, L., Rojsitthisak, P. Protective effects of a lutein ester prodrug, lutein diglutaric acid, against h2 o2-induced oxidative stress in human retinal pigment epithelial cells (2021) International Journal of Molecular Sciences, 22 (9), art. no. 4722, .
36	Gasmi, A., Tippairote, T., Mujawdiya, P.K., Peana, M., Menzel, A., Dadar, M., Benahmed, A.G., Bjørklund, G. The microbiota-mediated dietary and nutritional interventions for COVID-19 (2021) Clinical Immunology, 226, art. no. 108725, .
37	Pinkaw, S., Udomkesmalee, E., Davis, C.R., Tanumihardjo, S.A. Vitamin A-fortified rice increases total body vitamin A stores in lactating Thai women measured by retinol isotope dilution: A double-blind, randomized, controlled trial (2021) American Journal of Clinical Nutrition, 113 (5), pp. 1372-1380.
38	Charoenthaikij, P., Chaovanalikit, A., Uan-On, T., Waimaleongora-ek, P. Quality of different rice cultivars and factors influencing consumer willingness-to-purchase rice (2021) International Journal of Food Science and Technology, 56 (5), pp. 2452-2461.
39	Nirmal, N.P., Mereddy, R., Webber, D., Sultanbawa, Y. Biochemical, antioxidant and sensory evaluation of Davidsonia pruriens and Davidsoina jerseyana fruit infusion (2021) Food Chemistry, 342, art. no. 128349, .
40	Hinkaew, J., Aursalung, A., Sahasakul, Y., Tangsuphoom, N., Suttisansanee, U. A comparison of the nutritional and biochemical quality of date palm fruits obtained using different planting techniques (2021) Molecules, 26 (8), art. no. 2245, .
41	Phonsuk, P., Vongmongkol, V., Ponguttha, S., Suphanchaimat, R., Rojroongwasinkul, N., Swinburn, B.A. Impacts of a sugar sweetened beverage tax on body mass index and obesity in Thailand: A modelling study (2021) PLoS ONE, 16, art. no. e0250841, .
42	Suttisansanee, U., Pitchakarn, P., Ting, P., Inthachai, W., Thiyajai, P., Rodthayoy, D., Karinchai, J., Chanatarasuwan, B., Nuchuchua, O., Temviriyankul, P. Health-promoting bioactivity and in vivo genotoxicity evaluation of a hemiepiphyte fig, Ficus dubia (2021) Food Science and Nutrition, 9 (4), pp. 2269-2279.
43	Petchoo, J., Jittinandana, S., Tuntipopipat, S., Ngampeerapong, C., Tangsuphoom, N. Effect of partial substitution of wheat flour with resistant starch on physicochemical, sensorial and nutritional properties of breadsticks (2021) International Journal of Food Science and Technology, 56 (4), pp. 1750-1758.
44	Lumanlan, J.C., Fernando, W.M.A.D.B., Karnpanit, W., Jayasena, V. Effects of food gums and pre-drying on fat content of fabricated fried chips (2021) International Journal of Food Science and Technology, 56 (4), pp. 1544-1550.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
45	Lam-ubol, A., Matangkasombut, O., Trachootham, D., Tarapan, S., Sattabanasuk, V., Talungchit, S., Paemuang, W., Phonyiam, T., Chokchaitam, O., Mungkung, O.-O. Efficacy of gel-based artificial saliva on Candida colonization and saliva properties in xerostomic post-radiotherapy head and neck cancer patients: a randomized controlled trial (2021) <i>Clinical Oral Investigations</i> , 25 (4), pp. 1815-1827.
46	Olatunde, O.O., Tan, S.L.D., Shiekh, K.A., Benjakul, S., Nirmal, N.P. Ethanolic guava leaf extracts with different chlorophyll removal processes: Anti-melanosis, antibacterial properties and the impact on qualities of Pacific white shrimp during refrigerated storage (2021) <i>Food Chemistry</i> , 341, art. no. 128251, .
47	Sorasitthyanukarn, F.N., Muangnoi, C., Rojsitthisak, P., Rojsitthisak, P. Chitosan-alginate nanoparticles as effective oral carriers to improve the stability, bioavailability, and cytotoxicity of curcumin diethyl disuccinate (2021) <i>Carbohydrate Polymers</i> , 256, art. no. 117426, .
48	Dumrongwongsiri, O., Winichagoon, P., Chongviriyaphan, N., Suthutvoravut, U., Grote, V., Koletzko, B. Effect of maternal nutritional status and mode of delivery on zinc and iron stores at birth (2021) <i>Nutrients</i> , 13 (3), art. no. 860, pp. 1-10.
49	Srichamnong, W., Kalambaheti, N., Woskie, S., Kongtip, P., Sirivarasai, J., Matthews, K.R. Occurrence of antibiotic-resistant bacteria on hydroponically grown butterhead lettuce (<i>Lactuca sativa</i> var. <i>capitata</i>) (2021) <i>Food Science and Nutrition</i> , 9 (3), pp. 1460-1470.
50	Khuropakhonphong, R., Whanmek, K., Purttiponthanee, S., Chathiran, W., Srichamnong, W., Santivarangkna, C., Trachootham, D. Bulgarian yogurt relieved symptoms and distress and increased fecal short-chain fatty acids in healthy constipated women: A randomized, blinded crossover controlled trial (2021) <i>NFS Journal</i> , 22, pp. 20-31.
51	Tippairote, T., Bjørklund, G., Peana, M., Roytrakul, S. The Proteomics Study of Compounded HFE/TF/TfR2/HJV Genetic Variations in a Thai Family with Iron Overload, Chronic Anemia, and Motor Neuron Disorder (2021) <i>Journal of Molecular Neuroscience</i> , 71 (3), pp. 545-555.
52	Srinuanchai, W., Nooin, R., Pitchakarn, P., Karinchai, J., Suttisansanee, U., Chansriniyom, C., Jarussophon, S., Temviriyankul, P., Nuchuchua, O. Inhibitory effects of <i>Gymnema inodorum</i> (Lour.) Decne leaf extracts and its triterpene saponin on carbohydrate digestion and intestinal glucose absorption (2021) <i>Journal of Ethnopharmacology</i> , 266, art. no. 113398, .
53	Wannasaksri, W., On-Nom, N., Chupeerach, C., Temviriyankul, P., Charoenkiatkul, S., Suttisansanee, U. In vitro phytotherapeutic properties of aqueous extracted <i>adenia viridiflora</i> craib towards civilization diseases (2021) <i>Molecules</i> , 26 (4), art. no. 1082, .
54	Warinhomhoun, S., Muangnoi, C., Buranasudja, V., Mekboonsonglar, W., Rojsitthisak, P., Likhitwitayawuid, K., Sritularak, B. Antioxidant activities and protective effects of dendropachol, a new bisbibenzyl compound from <i>dendrobium pachyglossum</i> , on hydrogen peroxide-induced oxidative stress in hacat keratinocytes (2021) <i>Antioxidants</i> , 10 (2), art. no. 252, pp. 1-16.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
55	Luckanagul, J.A., Bhuket, P.R.N., Muangnoi, C., Rojsitthisak, P., Wang, Q., Rojsitthisak, P. Self-assembled thermoresponsive nanogel from grafted hyaluronic acid as a biocompatible delivery platform for curcumin with enhanced drug loading and biological activities (2021) <i>Polymers</i> , 13 (2), art. no. 194, pp. 1-14.
56	Buranaamnuay, K., Kettawan, A., Changsangfa, C., Aiemongkot, S. Effect of Chicken Bone Extract Powder on Epididymal Sperm Quality of Male Wistar Rats [Pengaruh tepung ekstrak tulang ayam terhadap kualitas sperma epididimal tikus Wistar jantan.] (2021) <i>Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner</i> , 26 (2), pp. 74-81.
57	Visuthranukul, J., Rattananupong, T., Phansuea, P., Hiransuthikul, N. Incidence rate and time to occurrence of renal impairment and chronic kidney disease among thai hiv-infected adults with tenofovir disoproxil fumarate use (2021) <i>Open AIDS Journal</i> , 15 (1), pp. 73-80.
58	Chatvuttinun, S., Wattanasirichaigoon, D., Chavasit, V., Dumrongwongsiri, O., Tim-Aroon, T., Suthutvoravut, U., Chongviriyaphan, N. Clinical utility of low branched-chain amino acid modular diets in patients with isovaleric aciduria and maple syrup urine disease (2021) <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> , 27 (2), pp. 349-361.
59	Phochantachinda, S., Chatchaisak, D., Temviriyankul, P., Chansawang, A., Pitchakarn, P., Chantong, B. Ethanolic Fruit Extract of <i>Embllica officinalis</i> Suppresses Neuroinflammation in Microglia and Promotes Neurite Outgrowth in Neuro2a Cells (2021) <i>Evidence-based Complementary and Alternative Medicine</i> , 2021, art. no. 6405987, .
60	Chupeerach, C., Tapanee, P., On-Nom, N., Temviriyankul, P., Chantong, B., Reeder, N., Adegoye, G.A., Tolar-Peterson, T. The influence of TAS2R38 bitter taste gene polymorphisms on obesity risk in three racially diverse groups (2021) <i>BioMedicine (Taiwan)</i> , 11 (3), pp. 43-49.
61	Sridonpai, P., Prachansuwan, A., Praengam, K., Tuntipopipat, S., Kriengsinyos, W. Postprandial effects of a whey protein-based multi-ingredient nutritional drink compared with a normal breakfast on glucose, insulin, and active GLP-1 response among type 2 diabetic subjects: a crossover randomised controlled trial (2021) <i>Journal of nutritional science</i> , 10, p. e49.
62	Sirivasai, J., Chaisungnern, K., Panpunuan, P., Chanprasertyothin, S., Chansirikanjana, S., Sritara, P. Role of MT1A polymorphism and environmental mercury exposure on the montreal cognitive assessment (MoCA) (2021) <i>Neuropsychiatric Disease and Treatment</i> , 17, pp. 2429-2439.
63	Brimson, J.M., Prasanth, M.I., Isidoro, C., Sukprasansap, M., Tencomnao, T. <i>Cleistocalyx nervosum</i> var. <i>paniala</i> seed extracts exhibit sigma-1 antagonist sensitive neuroprotective effects in PC12 cells and protects <i>C. elegans</i> from stress via the SKN-1/NRF-2 pathway (2021) <i>Nutrition and Healthy Aging</i> , 6 (2), pp. 131-146.
64	Jayasvasti, I., Jayasvasti, M., Pengpid, S., Peltzer, K., Nanthananate, P. Participants' Views on Lifestyle Intervention Program Enhancing Long-Term Health-Related Behaviors Improvement among Prehypertension and/or Prediabetes Mellitus Older Adults: A Qualitative Study Examined in Thailand at Health Promoting Hospitals (2021) <i>Inquiry (United States)</i> , 58, .

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
65	Wongdokmai, R., Shantavasinkul, P.C., Chanprasertyothin, S., Panpunuan, P., Matchariyakul, D., Sritara, P., Sirivarasai, J. The involvement of selenium in type 2 diabetes development related to obesity and low grade inflammation (2021) <i>Diabetes, Metabolic Syndrome and Obesity: Targets and Therapy</i> , 14, pp. 1669-1680.
66	Bjørklund, G., Tippairote, T., Dadar, M., Lizcano, F., Aaseth, J., Borisova, O. The roles of dietary, nutritional and lifestyle interventions in adipose tissue adaptation and obesity (2021) <i>Current Medicinal Chemistry</i> , 28 (9), pp. 1683-1702.
67	Sajjapong, W., Leelahagul, P., Pongphibool, S., Thongsuk, N. Effect of resistance training exercise combined with high protein diet on body weight and muscle mass in underweight adolescent males (2021) <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> , 27 (1), pp. 41-52.
68	Chupeerach, C., Aursalung, A., Watcharachaisoponsiri, T., Whanmek, K., Thiyajai, P., Yosphan, K., Sritalahareuthai, V., Sahasakul, Y., Santivarangkna, C., Suttisansanee, U. The effect of steaming and fermentation on nutritive values, antioxidant activities, and inhibitory properties of tea leaves (2021) <i>Foods</i> , 10 (1), art. no. 117, .
69	Chottanapund, S., Chamroonsawasdi, K., Tunyasitthisundhorn, P., Aekplakorn, W., Silpasuwan, P., Anantachot, P., Rojroongwasinkul, N., Damapong, S., Sornpaisarn, B., Rojanapithayakorn, W., Ungchusak, K. Modifiable Factors and Colon Cancer Risk in Thai Population (2021) <i>Asian Pacific Journal of Cancer Prevention</i> , 22 (1), pp. 37-43.
70	Oujifard, A., Benjakul, S., Nirmal, N.P., Bashirzadeh, S. Chemical, Nutritional, Microbial, and Sensory Characteristic of Fish Sauce Suragh from Hormozgan, Iran (2021) <i>Journal of Aquatic Food Product Technology</i> , 30 (2), pp. 140-150.
71	Kettawan, A., Wunjuntuk, K. Quantitation, absorption and tissue distribution of coenzyme q10 from pak-wanban (<i>Sauropus androgynus</i> L. Merr.) leaf and its antioxidant activities (2021) <i>Walailak Journal of Science and Technology</i> , 18 (1), art. no. 6774, pp. 1-10.
72	Yogeswara, I.B.A., Kittibunchakul, S., Rahayu, E.S., Domig, K.J., Haltrich, D., Nguyen, T.H. Microbial production and enzymatic biosynthesis of γ -aminobutyric acid (GABA) using <i>Lactobacillus plantarum</i> FNCC 260 isolated from Indonesian fermented foods (2021) <i>Processes</i> , 9 (1), art. no. 22, pp. 1-17.
73	Khantamat, O., Dukaew, N., Karinchai, J., Chewonarin, T., Pitchakarn, P., Temviriyankul, P. Safety and bioactivity assessment of aqueous extract of Thai Henna (<i>Lawsonia inermis</i> Linn.) Leaf (2021) <i>Journal of Toxicology and Environmental Health - Part A: Current Issues</i> , 84 (7), pp. 298-312.
74	Tippairote, T., Janssen, S., Chunhabundit, R. Restoration of metabolic tempo through time-restricted eating (TRE) as the preventive measure for metabolic diseases (2021) <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , 61 (14), pp. 2444-2453.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
75	Waimaleongora-ek, P., Prinyawiwatkul, W. Comparison of discriminability of common food acceptance scales for the elderly (2021) International Journal of Food Science and Technology, 56 (1), pp. 148-157.

รายชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ

ในปี 2564 สถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ จำนวน 5 เรื่อง (ข้อมูล ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2564) มีรายชื่อผลงานวิจัยตีพิมพ์ในระดับชาติ ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Praengam K., Sukboon P., Tuntipopipat S. Gac Fruit Extract Suppresses Oxidative Stress in LPS-induced RAW264.7 Cells. (2021) Journal of Nutrition Association of Thailand. 56 (1), pp.37-51.
2	Ainul Fitri I., Mitbumrung w., Winuprasith T. Properties and stability of tween 20-stabilized emulsions containing nanocellulose (2021) Food and Applied Bioscience Journal, 9(1), pp. 28-41.
3	Praengam K., Tuntipopipat S., Muangnoi C. Protective Effects of Ethanol Extract and Bioaccessible Fraction of Centella asiatica against IL-1B-Induced Inflammation and Oxidative Stress in Human Intestinal Caco-2 Cells (2021) Thai Journal of Toxicology, 362, pp. 71-85.
4	ปริญรัชต์ ธนวิฑูรท์ภักดี, ชนิพรรณ บุตรยี่, วันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา, พัชร มั่นคง, ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต,ปริญรัชต์ ธนวิฑูรท์ภักดี. การประเมินความเสี่ยงของการได้รับสัมผัสเอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม-เค และซูคราโลส จากอาหารและเครื่องดื่มในประชากรไทย. วารสารพิษวิทยาไทย (2564) 36(1), หน้า 113-130.
5	พรพรรณ อนุศาสนี, ชนิพรรณ บุตรยี่, ปริญรัชต์ ธนวิฑูรท์ภักดี, วีรยา การพานิช. การประเมินความเสี่ยงการได้รับสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชกลุ่มคาร์บาเมตจากการบริโภคผักผลไม้ของประชากรไทย. วารสารพิษวิทยาไทย (2564) 36(1), หน้า 91-112.





ผลงานวิจัยที่เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการ

ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation) ในที่ประชุมวิชาการ ระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	พิลิปดา สุทธิพิบูลย์, ปิยณัฐ ศรีดอนไผ่, สิตติมา จิตตินันทน์, ชนิกา ฉิมเกิด, ประภาศรี ภูเสถียร, นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล, บุญส่ง องค์กรพัฒนกุล, ครรชิต จุดประสงค์. วิตามินดีในเห็ดไทยที่นิยมบริโภค . การประชุมวิชาการโภชนาการครั้งที่ 14 : ชีวิตวิถีใหม่ สู้ภัยโควิด-19 ด้วยอาหารและโภชนาการ. วันที่ 8 ตุลาคม 2563 โรงพยาบาลเทพธารินทร์ กรุงเทพฯ ราชอาณาจักรไทย
2	ภัสราภรณ์ สำเภานนท์, พิมพน์ภรณ์ ศรีดอนไผ่, วันทนี เกரியสินยศ. การศึกษาเปรียบเทียบผลของการให้คำปรึกษาทางโภชนาการแบบดั้งเดิมและแบบที่ใช้หลักการบริโภคอย่างมีสติต่อการลดน้ำหนักในนักศึกษามหาวิทยาลัยที่มีภาวะอ้วน . การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน (ASTC) ครั้งที่ 8 : วิทยาศาสตร์ วิจัย นวัตกรรม น้อมนำศาสตร์พระราชา เพื่อพัฒนาประเทศ. วันที่ 26 มีนาคม 2564 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ (รูปแบบออนไลน์) ราชอาณาจักรไทย
3	ปัญชลี อร่ามดวง, พิมพน์ภรณ์ ศรีดอนไผ่, วันทนี เกரியสินยศ, ปัญชลี อร่ามดวง. การศึกษาการใช้พลังงานทั้งหมดและเวลาที่ใช้ในการทำกิจกรรมแต่ละวันในคนไทยวัยทำงานที่มีพฤติกรรมเนือยนิ่ง . การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน (ASTC) ครั้งที่ 8 : วิทยาศาสตร์ วิจัย นวัตกรรม น้อมนำศาสตร์พระราชา เพื่อพัฒนาประเทศ. วันที่ 26 มีนาคม 2564 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ (รูปแบบออนไลน์) ราชอาณาจักรไทย
4	ชนิพรรณ บุตรยี่. โครงการพัฒนาแนวทางและศักยภาพการประเมินความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหาร . ARDA virtual event ต่อยอดงานวิจัยเกษตรไทยมิติใหม่แห่งการลงทุน: นวัตกรรมเทคโนโลยีและผลสำเร็จงานวิจัยเกษตรไทย. วันที่ 20 สิงหาคม 2564 (รูปแบบออนไลน์) ราชอาณาจักรไทย

ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วย Poster Presentation ในที่ประชุมวิชาการ ระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	เวณิกา เบ็ญจพงษ์, จักรกฤษณ์ สกลกิจดิณภากุล, ประภา คงปัญญา, ปราณิ พัฒนกุลอนันต์, สมชาย ฝีปากเพระ, วีรยา การพานิช, หัสยา อมราชกุลทรัพย์, พรพรรณนัต พงศ์อิทธิโกคิน. การจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน: กรณีศึกษาอาหารโรงเรียนในจังหวัดนครปฐม . การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 14 : ชีวิตวิถีใหม่ สู้ภัยโควิด-19 ด้วยอาหารและโภชนาการ. วันที่ 7 ตุลาคม 2563 (Virtual Conference) กรุงเทพฯ ราชอาณาจักรไทย
2	ปัทมาภรณ์ จุมปา, ประภา คงปัญญา, สินี โชติบริบูรณ์, ณัฐพัชร์ ทองคำ. การพัฒนาแบบการสร้างความรู้ความเข้าใจด้านโภชนาการโดยอาศัยวิธีการทางวิทยาศาสตร์สำหรับกลุ่มวัยเด็กตอนปลาย . การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 14 : ชีวิตวิถีใหม่ สู้ภัยโควิด-19 ด้วยอาหารและโภชนาการ. วันที่ 7 ตุลาคม 2563 (Virtual Conference) กรุงเทพฯ ราชอาณาจักรไทย
3	ประภา คงปัญญา, จักรกฤษณ์ สกลกิจดิณภากุล, วีรยา การพานิช, ปัทมาภรณ์ จุมปา, เวณิกา เบ็ญจพงษ์. การพัฒนาศักยภาพเยาวชนในการสื่อสารความเสี่ยงการบริโภคอาหารที่มีไขมันสูง . การประชุมวิชาการ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	โภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 14 : ชีวิตวิถีใหม่ สู้ภัยโควิด-19 ด้วยอาหารและโภชนาการ. วันที่ 7 ตุลาคม 2563 (Virtual Conference) กรุงเทพฯ ราชอาณาจักรไทย
4	Kaewsrihawong T., Wanwimolruk S., Kemsawasd V., Butryee C. Management of Pesticide Residue Contamination in Fresh Vegetables and Fruits Produced in Packing Houses Using Traceability System. THE 10th NATIONAL CONFERENCE IN TOXICOLOGY (NCT10) Oct. 28, 2020. Bangkok International Trade & Exhibition Centre: BITEC Thailand.



ผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา

กรรมวิธีการสกัดสารจากใบเตยที่มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์โคลีนเอสเทอเรส และ/หรือ เอนไซม์เบตา-ซีครีเตส

โดย รศ. อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์ และนายณัฐพล ทิศนสุวรรณ

แหล่งทุน ทุนวิจัยบัณฑิต สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

การวิจัยกรรมวิธีการสกัดสารจากใบเตยที่มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์โคลีนเอสเทอเรส และ/หรือ เอนไซม์เบตา-ซีครีเตส มีวัตถุประสงค์เพื่อยับยั้งการทำงานของเอนไซม์โคลีนเอสเทอเรส (acetylcholinesterase, AChE) และ/หรือ เอนไซม์เบตา-ซีครีเตส (β -secretases) ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอัลไซเมอร์ (Alzheimer's disease)

โดยการวิจัยส่วนใหญ่ของพืชที่มีฤทธิ์ต้านโรคอัลไซเมอร์จะเน้นไปที่พืชตระกูลหัว เช่น ขิง โสม ขมิ้น ซึ่งมีราคาแพงและหายาก จากผลการวิจัยเบื้องต้นในชาหลากหลายชนิดพบว่า สารสกัดจากชาใบเตยสามารถยับยั้งการทำงานของเอนไซม์แอซีทิลโคลีนเอสเทอเรส และเอนไซม์บิวทิลโคลีนเอสเทอเรสได้ดีกว่าชาขิง

จากการวิเคราะห์ของทีมผู้วิจัยทำให้ทราบว่า สารสกัดจากใบเตยหอมอาจมีสมบัติยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ที่ควบคุมโรคอัลไซเมอร์ได้ดีกว่าสารสกัดจากขิง ดังนั้น จุดมุ่งหมายในการประดิษฐ์นี้ คือ เพื่อศึกษากรรมวิธีการสกัดสารจากใบเตยที่มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์โคลีนเอสเทอเรส และ/หรือ เอนไซม์เบตา-ซีครีเตสสูง



ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch)

ดร.สุปิยา เจริญศิริวัฒน์, นายพงษ์ศักดิ์ ตียนันท์, นางสาวปารุสก์ บุญพร, นางสาวอภัททา ปี่ทอง,
นางสาวจันทิมา จันทรศักดิ์ศรี, ผศ. อุไรพร จิตต์แจ้ง, นางอรพินท์ บรรจง,
นางพัศมัย เอกก้านตรง, นางสาวกมลนิตย์ ปีมณี
หน่วยงาน มหาวิทยาลัยมหิดลร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ



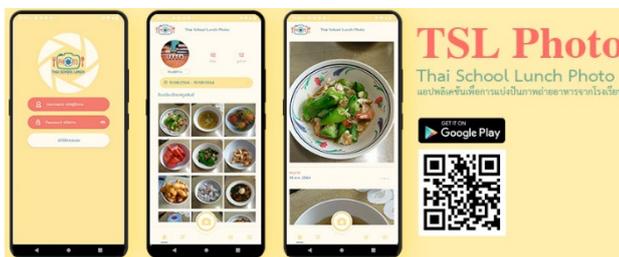
มหาวิทยาลัยมหิดล
สถาบันโภชนาการ

NECTEC
a member of NSTDA

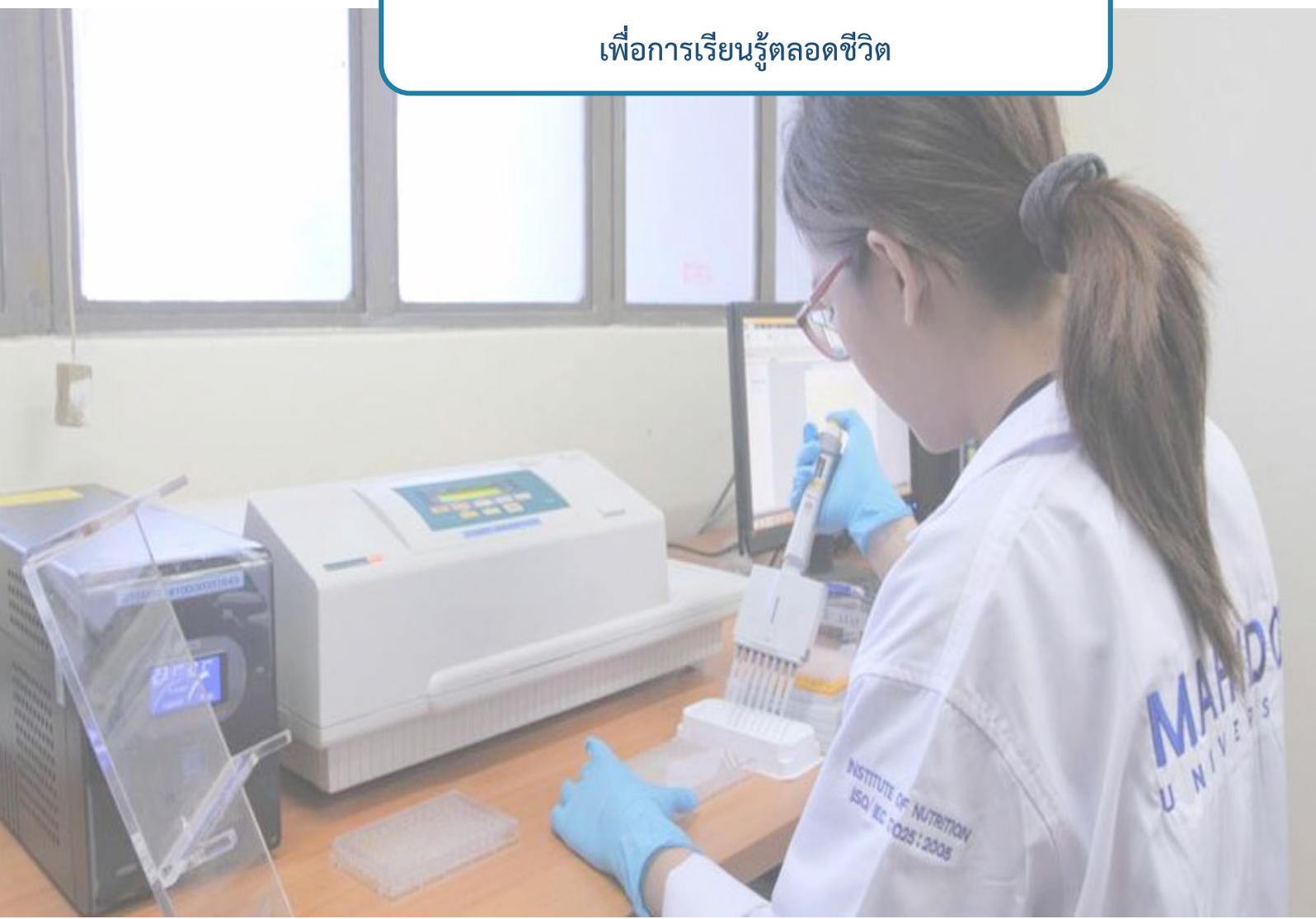


สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (เนคเทค) พัฒนา “ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch)” ซึ่งเป็นระบบที่ทำงานผ่านอินเทอร์เน็ต

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยการจัดการอาหารกลางวันในสถานพัฒนาเด็กและโรงเรียนรุดเร็วขึ้น มีความหลากหลาย ถูกหลักโภชนาการ และได้คุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้นภายใต้งบประมาณที่จำกัด ระบบ Thai School Lunch สามารถประเมินคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม รวมถึงรายการและปริมาณวัตถุดิบที่จำเป็นต้องใช้ในแต่ละมื้อ สามารถปรับปรุงราคาวัตถุดิบให้สอดคล้องกับราคาจริงในแต่ละพื้นที่เพื่อช่วยในการวางแผนจัดการงบประมาณ และจัดทำรายงานประเมินคุณภาพอาหารกลางวันของแต่ละโรงเรียน ช่วยให้การจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนสามารถทำได้ง่ายตาย ถูกต้อง และรวดเร็ว



ยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต





ยุทธศาสตร์ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต



กลยุทธ์

สถาบันฯ ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามพันธกิจในการสร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรมและสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชนสังคมในประเทศและนานาชาติ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ได้บัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญเป็นที่ยอมรับทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในศตวรรษที่ 21 ตอบสนองความต้องการของผู้เรียนที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา และส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต(Lifelong Learning) ซึ่งได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรตามมาตรฐาน AUN – QA หรือมาตรฐานวิชาชีพการประกันคุณภาพการศึกษามีระบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นพัฒนาทักษะและประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริงและการเรียนรู้ในห้องเรียน ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของอาจารย์อย่างต่อเนื่องและส่งเสริมการทำกิจกรรมพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตคู่กับทักษะทางวิชาการของนักศึกษา โดยมีหลักสูตรที่เปิดการเรียนการสอนดังนี้

ระดับบัณฑิตศึกษา 3 หลักสูตร ได้แก่

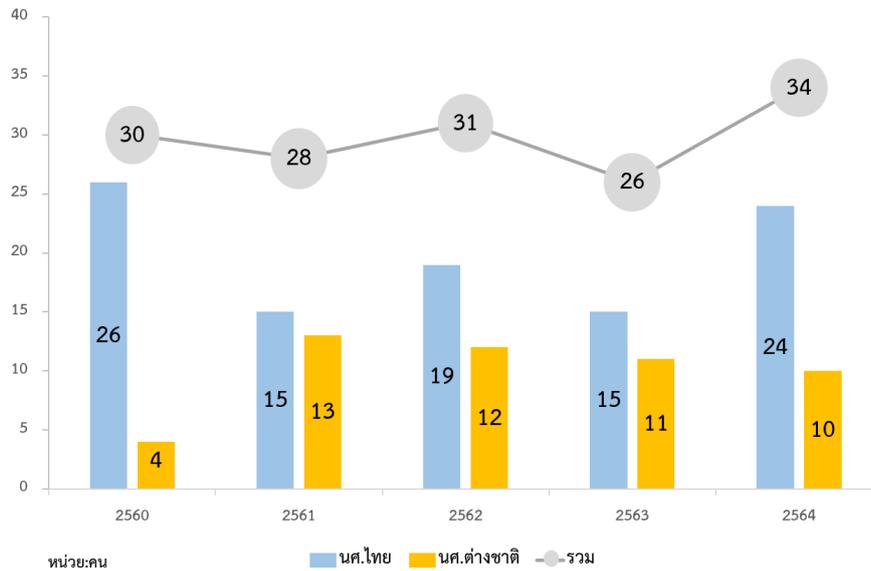
1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคปกติและภาคพิเศษ)

หลักสูตรร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี 2 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์
2. หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์



สารสนเทศด้านการศึกษา



จำนวนนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ
ปีการศึกษา 2560 - 2564



ความสามารถทางวิชาการของนักศึกษา

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ เผยแพร่ในวารสารระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Prihandari R., Karnpanit W., Kittibunchakul S., Kemsawasd V. Development of Optimal Digesting Conditions for Microplastic Analysis in Dried Seaweed Gracilaria fisheri (2021) Foods, 10(9), no.2118,.
2	Kaewsit N., Winuprasith T., Trachootham D. Detoxification of Heterocyclic Aromatic Amines from Grilled Meat by PEITC-rich Vegetable Sauce: A Randomized Crossover Controlled Trial (2021) Food and Function, 12(21), pp.10411-10422,.
3	Sang-Arun Meepho S., Kamdee K., Saengkorakot C., Thapprathum P., Judprasong K. Comparison between isotope ratio mass spectrometry (IRMS) and cavity ring-down spectroscopy (CRDS) for analysing the carbon isotope ratio and detection of adulteration in coconut water (2021) International Journal of Food Science and Technology, 56(12), pp.6611 – 6617,.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
4	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) Nutrition and Food Science, 8(1), pp.155-163,.
5	Yoonaisil P., Rojroongwasinkul N., Srivanichakorn W., Pattayanant T., Kriengsinyos W. Effectiveness of Medical Nutrition Therapy with Technology-Assisted Intervention onCardiometabolic Parameters in Thai Participants with Prediabetes and Obesity (2021) Asian Journal of Dietetics, 3(3), pp.89-93,.
6	Phucharoenrak P., Muangnoi C., Trachootham D. A Green Extraction Method to Achieve the Highest Yield of Limonin and Hesperidin from Lime Peel Powder (Citrus aurantifolia) (2022) Molecules, 27(3), no.820,.

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ เผยแพร่ในวารสารระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	ความสัมพันธ์ระหว่างการดื่มแอลกอฮอล์กับการกำจัดสารก่อมะเร็งที่เกิดจากการสูบบุหรี่ (Association between Alcohol Drinking and Detoxification Metabolism of Carcinogens derived from Tobacco Smoking) ณัฐพงศ์ พิกุลขาว, ปรีญรัชต์ ธนวิญญ์ภักดี, ดุลยพร ตราชูธรรม.

ผลงานวิจัยนำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation) ระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Changes in nutritional and physico-chemical properties of chickpea flour and foxtail millet flour as a result of pregelatinizing. FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2021 VIRTUAL CONFERENCE “Food Innovation and Sustainability through Bio-Circular-Green Economy”. 17 มิ.ย. 2564 online
2	Vitamin D in commonly consumed mushrooms in Thailand. FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2021 VIRTUAL CONFERENCE “Food Innovation and Sustainability through Bio-Circular-Green Economy”. 17 มิ.ย. 2564 Online and BITEC, BANGKOK, THAILAND
3	ความสัมพันธ์ระหว่างการดื่มแอลกอฮอล์กับการกำจัดสารก่อมะเร็งที่เกิดจากการสูบบุหรี่. ประชุมวิชาการพิษวิทยาแห่งชาติ ครั้งที่ 11. 27 ต.ค. 2564 Virtual Conference
4	The effect of bamboo charcoal on acrylamide reduction and lipid degradation in palm-oil during frying. The 8th Academic Science and Technology Conference (ASTC2021). 26 มี.ค. 2564 ออนไลน์ผ่าน Zoom application
5	ผลของอาหารต่อความปลอดภัยทางอาหารของแมลงวันลายระยะต่างๆ (Effect of Foods on Food Safety Concern of Black Soldier Fly). การประชุมวิชาการพิษวิทยาแห่งชาติ ครั้งที่ 11 (NCT 11)

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	เรื่อง “Toxicology and safety concern towards pandemic era”. 27 ต.ค. 2564 จัดในรูปแบบ Virtual Conference บนแพลตฟอร์มออนไลน์
6	The improvement of total phenolic content and antioxidant activity in fermented water from Asian pears (<i>Pyrus pyrifolia</i>) and Assam tea (<i>Camellia sinensis</i> var. <i>assamica</i>) leaves with co-cultures between <i>Lactobacillus plantarum</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . The 23rd Food Innovation Asia Conference 2021 (FIAC 2021) Food Innovation and Sustainability through Bio-Circular-Green Economy 17-18 June 2021. 17 มิ.ย. 2564 ONLINE and BITEC, BANGKOK, THAILAND
7	ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและฟลาโวนอยด์รวมและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดผักพ้อค้ำตีเมียจากการสกัดลำดับส่วน. The 50th National Graduate Research Conference. 06 มิ.ย. 2563 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
8	Effect of cooking methods on bioactive compounds and antioxidant properties of <i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.17th National Kasetsart University Kamphaeng Saen Conference. 02 ธ.ค. 2563 ณ อาคารศูนย์เรียนรวม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม
9	Effect of consumer acceptance on the reduction of sodium, fat and saturated fat in Myanmar chili paste. The 23rd FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2021 (FIAC 2021) “Food Innovation and Sustainability through Bio-Circular-Green Economy”. 17 มิ.ย. 2564 Hybrid Conference, BITEC, BANGKOK, THAILAND
10	ผลของรำข้าวสาคัดน้ำมันต่อระดับไขมันและคอเลสเตอรอลในเลือดของหนูทดลอง. การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 50. 06 มิ.ย. 2563 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
11	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
12	Investigation of optimized extraction conditions of total anthocyanin content from <i>Kadsura heteroclita</i> (Roxb.) Craib. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59. 02 ก.พ. 2564 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ
13	Product qualities and sensory evaluation of high protein snack bar incorporated with pea protein isolate. FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2020 “Innovation for future food and nutrition security”. 18 มิ.ย. 2563 BITEC, BANGKOK, THAILAND



ทุนการศึกษาประจำปีการศึกษา 2564

ในปีการศึกษา 2564 นักศึกษาได้รับมอบทุนการศึกษา จำนวน 26 ทุน

ทุนการศึกษา "เฉลิมพระเกียรติ 60 ปี ครองราชสมบัติ" มอบให้แก่ นางสาวกนกกร สมบูรณ์ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย

ทุนการศึกษาช่วยเหลือค่าธรรมเนียมการศึกษาแก่นักศึกษาผู้ได้รับผลกระทบอันเนื่องมาจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) มอบให้แก่ นางสาวศิริวี ชาญใช้จักร หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย

ทุนการศึกษา Living Allowance Scholarship for Foreign Graduate Students 2021 มอบให้แก่

- Miss Thin Thin Myat หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- Mrs. Win Lai Khine หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Phan Thi Bao Nga หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร(หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Panharat Duk หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Swe Zin Moe หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Phu Pwint Wai หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- Mr. Sampurna Rai หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนการศึกษา 2021 MAHIDOL POSTGRADUATE SCHOLARSHIPS (Full Scholarships) มอบให้แก่

- Mr. Pankaj Koirala หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- Mrs. Win Lai Khine หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

- Mrs. Dhwani Narendrakumar Vansjalia หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร(หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Phan Thi Bao Nga หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร(หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Panharat Duk หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนสนับสนุนค่าธรรมเนียมการศึกษาสำหรับนักศึกษาต่างชาติ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ) ประจำปีการศึกษา 2564 มอบให้แก่

- Miss Swe Zin Moe หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Phu Pwint Wai หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- Mr. Sampurna Rai หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนสนับสนุนบางส่วนสำหรับนักศึกษาเข้าใหม่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย ประจำปีการศึกษา 2564 มอบให้แก่

- นางสาวมยุรี กรอบรูป หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคปกติ)
- นางสาวชัชฌิมพร พรหมลิกุล หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคปกติ)
- นางสาวศิริวดี ชาญใช้จักร หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคปกติ)
- นางสาวพนิดา เการอด หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)
- ทันตแพทย์หญิงขวัญฉวีชัย บัญชเสนศิริ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)

ทุนสนับสนุนค่าธรรมเนียมวิจัย/ค่าธรรมเนียมการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา
พิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย ประจำปีการศึกษา 2564 มอบให้แก่

- นางสาวพรทิพย์ คำพูล หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่อ
อาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)
- นายฉัตรวัฒน์ นนลือชา หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหาร
ปลอดภัย (ภาคพิเศษ)

ทุนเรียนดี หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
ประจำปีการศึกษา 2564 มอบให้แก่

- นางสาวนิสาพร นวลมะ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหาร
ปลอดภัย (ภาคปกติ)
- นางสาวหนึ่งฤทัย ครุฑคาบแก้ว หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการ
เพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคปกติ)

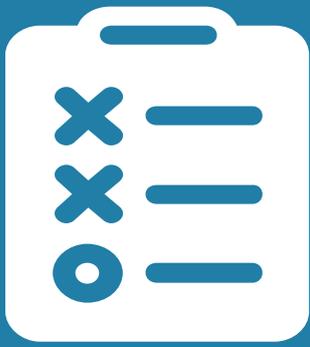


มหาวิทยาลัยมหิดล
Mahidol University



ยุทธศาสตร์ที่ 3 การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย
เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม





ยุทธศาสตร์ที่ 3 การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย

เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

การให้บริการทดสอบอาหาร



สถาบันโภชนาการ เป็นหน่วยงานแรกในประเทศไทยที่ให้บริการทดสอบอาหาร จัดทำฉลากโภชนาการ และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาคุณภาพการทดสอบอาหารตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 โดยอาศัยความเชี่ยวชาญของบุคลากรมีการ

โครงการประเมินสถานภาพความชำนาญในการวิเคราะห์ (Laboratory performance study or proficiency test) ของห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อสนับสนุนงานวิจัยด้านอาหาร โภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งการสร้างข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยมีนักวิทยาศาสตร์ที่ผ่านการฝึกอบรมด้านการวิเคราะห์และทดสอบอาหารจากสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในยุโรป ได้แก่ CIVO (Toxicology and Nutrition Institute), TNO, Zeist ประเทศเนเธอร์แลนด์ และ Institute of Food Research, Norwich ประเทศอังกฤษ สถาบันฯ ได้ให้บริการแก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการตรวจวิเคราะห์ตามพระราชบัญญัติอาหารกระทรวงสาธารณสุข จนได้รับการยอมรับจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ให้เป็นห้องปฏิบัติการที่สามารถวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารเพื่อขึ้นทะเบียนได้

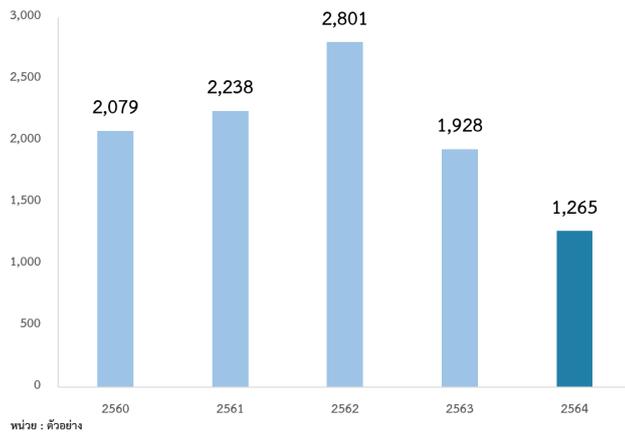
ปัจจุบันสถาบันฯ สามารถวิเคราะห์อาหารเพื่อขึ้นทะเบียนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้หลากหลายชนิด อาทิ Moisture, Protein, Fat, Ash ในนมและนมพร้อมดื่ม Total solids ในนมพร้อมดื่ม Cholesterol, Vitamin B1, Vitamin B2, Sugars, Fe, Cu, Mg, Zn ในนมและนมพร้อมดื่ม Water Activity ในน้ำพริกสำเร็จรูป pH ในน้ำบริโภคน้ำ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



ผลการดำเนินงานการให้บริการทดสอบอาหาร

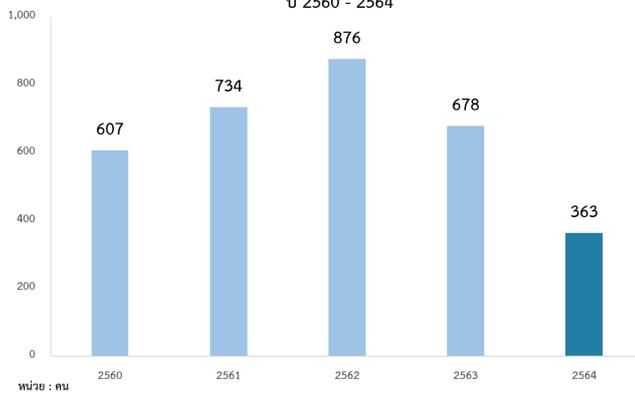
สถาบันโภชนาการ ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2564 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน 7,292,995.00 ล้านบาท

จำนวนตัวอย่างวิเคราะห์
ปี 2560-2564



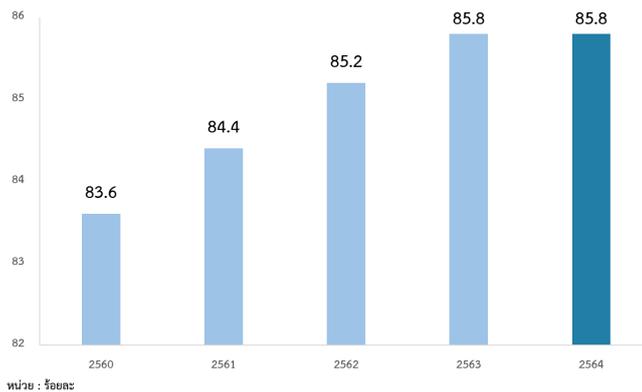
จำนวนตัวอย่างที่สถาบันฯ
ให้บริการทดสอบอาหาร
ปีงบประมาณ 2560 - 2564

จำนวนผู้เข้ารับบริการ
ปี 2560 - 2564



จำนวนลูกค้าที่สถาบันฯ
ให้บริการทดสอบอาหาร
ปีงบประมาณ 2560 - 2564

ความพึงพอใจผู้ใช้บริการวิเคราะห์
ปี 2560 - 2564



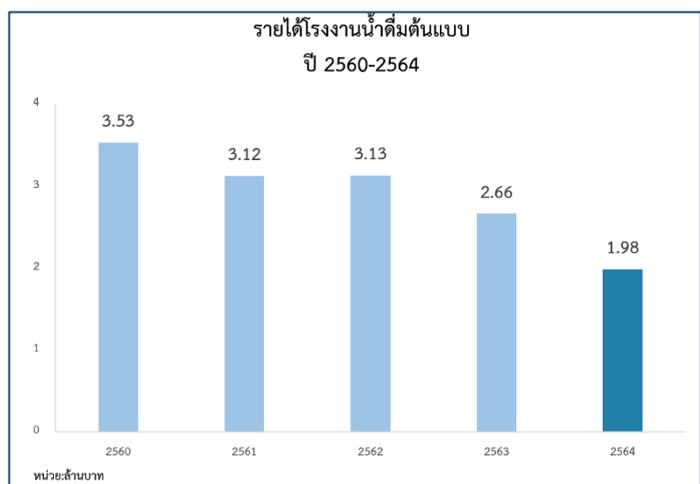
ความพึงพอใจผู้ใช้บริการ
วิเคราะห์อาหาร
ปีงบประมาณ 2560 - 2564



การให้บริการจัดฝึกอบรมการผลิตและจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด

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

นอกจากนี้ โรงงานน้ำดื่มต้นแบบยังถูกใช้ในการศึกษาวิจัยโรงงานต้นแบบใช้ในการสาธิตเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการโรงงานผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดขนาดเล็กและกลางในประเทศและภูมิภาค นอกจากนี้ยังเป็นห้องปฏิบัติการในงานวิจัยและสาธิตสำหรับการฝึกอบรมผู้ประกอบการน้ำดื่มบรรจุขวด การจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด การฝึกอบรมผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ภาคเอกชนและผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ ที่ผ่านมามีผู้สนใจเข้า





ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ

ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการเป็นหน่วยงานที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสถาบันโภชนาการก่อตั้งขึ้นเพื่อให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ โดยเป็นหน่วยงานอ้างอิงในการศึกษาประสิทธิผลต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร บริการวิจัยสร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในด้านความปลอดภัยอาหารโดยเฉพาะสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและเล็ก ตลอดจนให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม ศูนย์นวัตกรรมฯ ให้บริการวิจัยแบบครบวงจรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ เป็นที่ปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการแก่ภาคเอกชน ผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อนำไปอ้างอิงในการกล่าวอ้างเชิงพาณิชย์ บริการวิจัยด้านอาหารปลอดภัยและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร บริการวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาธน์สัมพันธ์เพื่อโภชนาการ

ตัวอย่างโครงการวิจัยภายใต้การดำเนินงานของศูนย์ฯ



ตัวอย่างผู้รับบริการ

- โครงการสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กไทยการประเมินประสิทธิผลต่อสุขภาพและการกล่าวอ้างทางสุขภาพของโพรไบโอติกในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต
- การศึกษาค่าดัชนีน้ำตาล การเปลี่ยนแปลงระดับน้ำตาลและการเผาผลาญสารอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นพลังงานภายหลังการรับประทานน้ำตาลไอโซมอลทูลอส
- โครงการวิจัยปริมาณโซเดียมที่ได้รับจากพฤติกรรมการปรุงรสในการบริโภคอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและการศึกษา ค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic index) ของผลิตภัณฑ์ขนมปังสำเร็จรูปแบบอบแห้งที่มีส่วนผสมของแป้งโฮลวีต 50%



SINCE 1957 GROUP
FARM CHOKCHAI



สหพัฒน์



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ

การให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อ

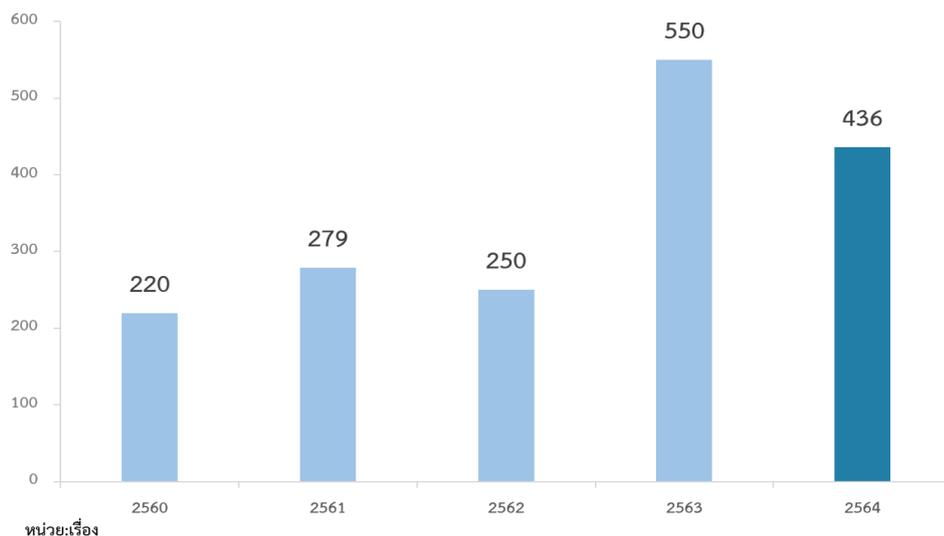
สถาบันโภชนาการ มีบริการให้ข้อมูลความรู้ทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการแก่บุคคลทั่วไปโดยมีการเผยแพร่ผ่านสื่อสาธารณะต่างๆ อาทิ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อสังคมออนไลน์ เป็นต้น เพื่อให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงข้อมูลด้านบริการวิชาการได้อย่างทั่วถึง

ในปี 2564 สถาบันฯ ได้เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่ถูกต้องแก่ประชาชนและกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 436 ครั้ง ผ่านช่องทางสื่อสารเชิงรุกสู่สังคมในรูปแบบสื่อสังคมออนไลน์มากที่สุด อาทิ Facebook, website, Instagram เป็นต้น รวมถึงผ่านช่องทางสื่อมวลชนอื่นๆ



รศ.ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ ตอบคำถามผ่านรายการข่าวเที่ยงช่องวัน ในประเด็น “อกไก่ชาชิมิบริโภคได้หรือไม่”

การให้ความรู้ด้านอาหารโภชนาการผ่านสื่อ ปี2564

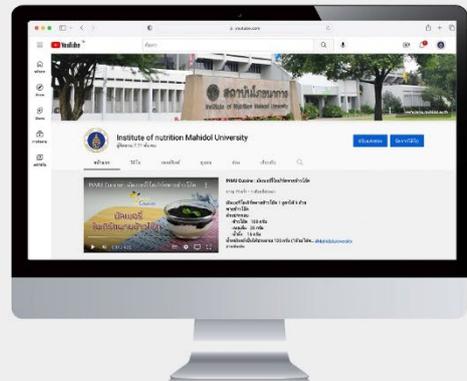
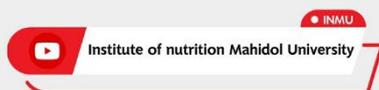


สถาบันโภชนาการ ได้ดำเนินการพัฒนาช่องทางการสื่อสารผ่านสังคมออนไลน์ในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้ประชาชนสามารถเข้าถึงข้อมูล ข่าวสารได้ง่ายและสามารถเข้าถึงได้ในชีวิตประจำวัน ดังนี้

Youtube channel สถาบันโภชนาการ มีรายการที่น่าสนใจดังนี้

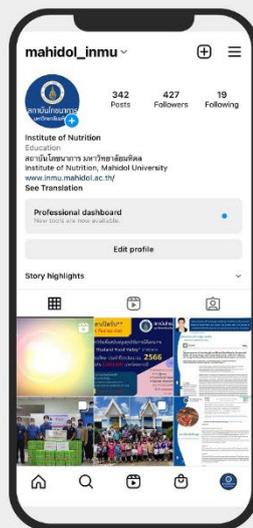
- **INMU Cuisine** รายการเกี่ยวกับเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ
- **INMU Podcast** รายการให้ความรู้ด้านโภชนาการ
- **สูงวัย...กินอย่างไรให้สมดุล?** รายการให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

ติดตามช่อง Youtube
สถาบันโภชนาการได้ที่



Facebook

Institute of Nutrition
Mahidol University



Instagram

mahidol_inmu



Twitter

Nutrition, Mahidol



โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V. 4.0

โดย น.ส. พรรณี พรประชาวัฒน์ น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์

น.ส. อาริสสา กิริติจำเริญ และน.ส.กัณตินิจญ์ ขำมริ



โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V. 4.0 เป็นโปรแกรม คำนวณคุณค่าทางสารอาหารที่พัฒนาขึ้นเพื่อใช้ในการคำนวณคุณค่าสารอาหารที่บริโภค และสามารถนำมาใช้เพื่อประเมินและพัฒนาสูตรอาหาร โดยเก็บรวบรวมฐานข้อมูลของคุณค่าสารอาหารของอาหารไทย

จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่เชื่อถือได้ อาทิ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จากการวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารโดย หน่วยเคมีทางอาหาร สถาบันโภชนาการ รวมทั้งเพิ่มเติมจาก ฐานข้อมูลของตารางคุณค่าทางอาหารจากประเทศเพื่อนบ้านหรือจากส่วนภูมิภาคที่ได้รับการตรวจสอบแล้วว่า เป็นอาหารชนิดใกล้เคียงกับอาหารไทย เพื่อเป็นการรวบรวมฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยที่มีความสมบูรณ์และทันสมัยมากที่สุด

ID :	001
Sex :	002
Age :	Year: 27 Month: 0
Are you currently ...	<input type="radio"/> Pregnant <input type="radio"/> Lactating <input checked="" type="radio"/> Normal (None of the above)

No.	Day	Meal	Code	FoodName (TH)	FoodName (EN)	Method	Amount	Unit	Size	Note
2	L		00105	ข้าวเหนียวผัดผัสดู		RF	1.00	ME	1.00 ME	
2	L		00105	ข้าวเหนียวผัดผัสดู	Rice noodles, stir-fry	RF	1.00	ME	1.00 ME	Stk = 2.2 CU
2	L		00105	ข้าวเหนียวผัดผัสดู		RF	1.00	ME	1.00 ME	
3	L		00011	ไข่ต้มสุก	Egg, hard, raw	FR	4.79	ME	4.79 ME	Stk = 3.2 CU
4	L		00008	หมูสุก	Pork, minced, raw	SF	3.38	TE	2.00 TE	
2	D		00008	หมูสุก		SF	1.00	ME	1.00 ME	
5	L		00105	ข้าวเหนียวผัดผัสดู	Rice porridge, steamed	GF	7.71	CU	14.00 CU	
2	D		00002	ข้าวเหนียวผัดผัสดู		BL	2.00	TE	2.00 TE	Stk = 3.2 CU
7	D		00041	แกงเผ็ดไก่ / แกงเผ็ดไก่	spiced, raw	SF	5.82	TE	3.00 TE	
8	D		00041	แกงเผ็ดไก่	Carrot, raw	SF	3.22	TE	2.00 TE	
9	D		00143	เต้าหู้ / เต้าหู้	Mushroom, shiitake, raw	SF	1.37	TE	2.00 TE	
10	D		10005	ซีเรียลชนิด 1	Spice, wholemeal, light, RA		2.00	TS	2.00 TS	
11	D		10004	มันฝรั่งอบ	Gil. soybean	RA	15.20	GR	15.20 GR	มันฝรั่งอบ/มันฝรั่งอบ



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 2564 สถาบันโภชนาการดำเนินงานบนความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานภายนอกประกอบด้วย

หน่วยงานที่ร่วมมือกับสถาบันฯ	ผลการดำเนินงาน
ระดับนานาชาติ	
Swiss Federal Institute of Technology (ETH) Zurich ประเทศสวิตเซอร์แลนด์	ร่วมมือด้านการวิจัย การจัดฝึกอบรมด้านโภชนาการ บริการวิชาการ และการแลกเปลี่ยนนักศึกษา อาจารย์ และบุคลากร
Southeast Asian Ministers of Education Organization Regional Centre for Food and Nutrition (SEAMEO-RECFON)	ความร่วมมือด้านการศึกษา การแลกเปลี่ยนนักศึกษา
ระดับชาติ	
ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด(มหาชน)	ทำสัญญาขอใช้ฐานข้อมูล “ระบบวางแผนจัดสำรับอาหารรายวัน” (INMU-DailymenuPlan : iDP) ของสถาบันฯ



กิจกรรมบริการวิชาการที่ร่วมกับหน่วยงาน/องค์กร

Front-of-Pack Labelling: Global best practices

สถาบันโภชนาการร่วมกับ World Health Organization (WHO) Thailand จัดการสัมมนาออนไลน์ เรื่อง Front-of-Pack Labelling: Global best practices เพื่อส่งเสริมการบริโภคอย่างถูกหลักโภชนาการและช่วยผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์โดยการเลือกจากฉลากโภชนาการและช่วยปรับปรุงโภชนาการของอุตสาหกรรมอาหาร เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2564

Institute of Nutrition
Mahidol University

World Health Organization
Thailand

Invitation to Webinar
Front-of-Pack Labelling: Global Best Practices

20 January 2021
19.00 hrs. to 21:00 hrs.
Thailand Time (GMT+7)

Welcome and introduction:
Assoc. Prof. Chalut Santivarangkna, PhD.,
Director of Institute of Nutrition, Mahidol University

Experience from South-East Asia Region: Thailand
Prof. Visith Chavasit, PhD.,
Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand

Experience from PAN American Region: Chile
Prof. Barry M. Popkin, PhD.,
Nutrition Carolina Population Center, University of North Carolina at Chapel Hill, USA

Experience from European Region
Dr. Clare Farrand,
Technical Officer Nutrition, WHO Regional Office for Europe

Discussion and the Way forward for FOPL in Thailand Moderated by
Prof. Dr. Emeritus Kraissid Tontisirin,
Senator and advisor to the National Food Committee, Thailand

Final comments: Assoc. Prof. Chalut Santivarangkna and Dr Chizuru Nishida (Unit Head of the Department of Nutrition and Food Safety at WHO in Geneva)

Registration is required to attend
The link to the webinar will be provided after registration

SCAN ME

โดยได้รับเกียรติการบรรยายจาก รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ศ.ดร.วิสิฐ จະวะสิต จากสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล Prof. Barry M. Popkin จาก Nutrition Carolina Population Center, University of North Carolina at Chapel Hill, USA Dr. Clare Farrand จาก WHO Regional Office for Europe Dr. Chizuru Nishida จาก Healthy and Sustainable Diet Unit in the Department of Nutrition and Food Safety, WHO Headquarters และ ศ.ดร.ไกรสิทธิ์ ตันติศิริรินทร์ วุฒิสมาชิกและที่ปรึกษา คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ โดยมีผู้เข้าร่วมทั้งหมด 188 คน จากทุกภาคส่วน

10th Special Seminar on Sensory Science for Nutrition



Institute of Nutrition
Mahidol University

Research and Education Unit on Sensory Science for Better Nutrition (SSBN),
Institute of Nutrition, Mahidol University
Cordially invites you to the 10th SSBN Special Lecture on Sensory Science for Nutrition

**“Environmental, Social and Corporate Governance (ESG)
as related to food, nutrition and consumer’s health”**

“Impact of Japan national dietary goal on health status 2040 in super ageing country”
By **Professor Kenji Shibuya**
Professor and Founding Director, Institute for Population Health,
King’s College London, United Kingdom

“Access to nutrition index 2021: Benchmarking of nutrition improvements for reformulating F&B companies’ commitments”
By **Ms. Inge Kauer**
Executive Director, Access to Nutrition Foundation, The Netherlands

“Importance of nutrition improvement effort in global ESG investment narratives”
By **Mr. Kenji Fuma**
Founder and CEO, Neural Inc., Japan

On Tuesday 20th July 2021, 13:00-16:00 (UTC+7:00) online via Zoom
Register for webinar at Ms. Patsaporn Bunsiri (patsaporn.bun@mahidol.ac.th) or
Asst. Prof. Dr. Nattapol Tangsuphoom (nattapol.tng@mahidol.ac.th)

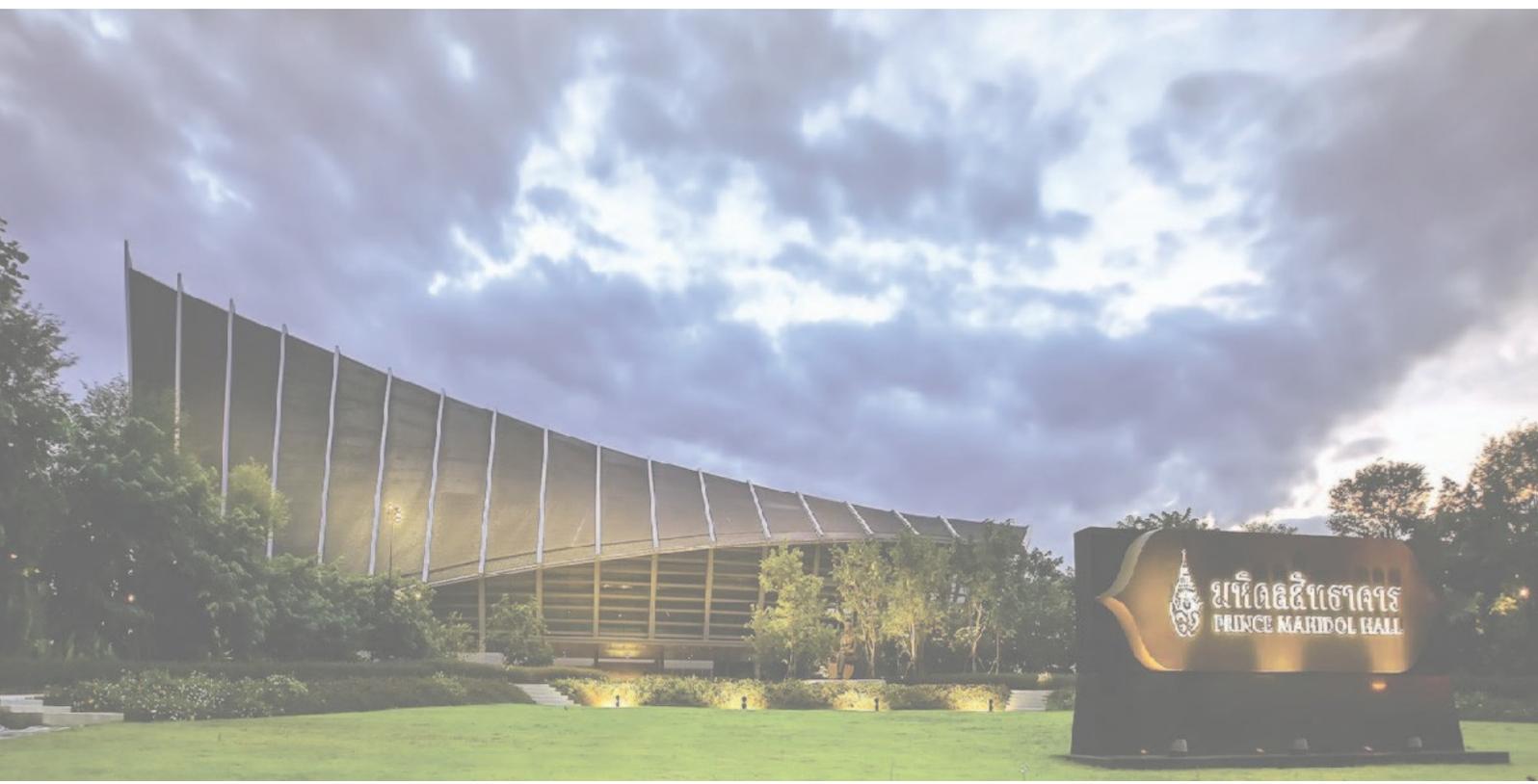
register Via 

สถาบันโภชนาการจัด การบรรยายพิเศษงาน 10th Special Seminar on Sensory Science for Nutrition ภายใต้หัวข้อ “Environmental, Social and Corporate Governance (ESG) as related to food, nutrition and consumer’s health” เมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2564

โดยได้รับเกียรติจาก **Prof. Kenji Shibuya** จาก Institute for Population Health, King’s College London, United Kingdom บรรยายหัวข้อ “Impact of japan national dietary goal on health status 2040 in super ageing country”

Ms. Inge Kauer จาก Access to Nutrition Foundation, The Netherlands บรรยายหัวข้อ “Access to nutrition index 2021: Benchmarking of nutrition improvements for reformulating F&B companies’ commitments”

Mr. Kenji Fuma จาก Neural Inc., Japan บรรยายหัวข้อ “Importance of nutrition improvement effort in global ESG investment narratives”



ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและ
ทันสมัยเพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน





ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน



กิจกรรมด้านการบริหาร

PA – VISIT

ผู้บริหารสถาบันฯ ให้การต้อนรับ ผู้บริหารมหาวิทยาลัยและคณะ ในการเยี่ยมชมและติดตามผลการดำเนินงานตามข้อตกลงการปฏิบัติงานของส่วนงาน ประจำปีงบประมาณ 2564 เมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน 2563



ประชุมคณะกรรมการประจำมหาวิทยาลัยมหิดล

สถาบันโภชนาการ ได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดประชุมคณะกรรมการประจำมหาวิทยาลัยมหิดล ครั้งที่ 6/2564 โดยคณะผู้บริหารสถาบันโภชนาการ เป็นผู้ให้การต้อนรับคณะผู้บริหาร คณบดี ผู้อำนวยการและผู้แทนจากส่วนงานภายในมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2565





กิจกรรมด้านทำนุบำรุงศาสนาและวัฒนธรรม

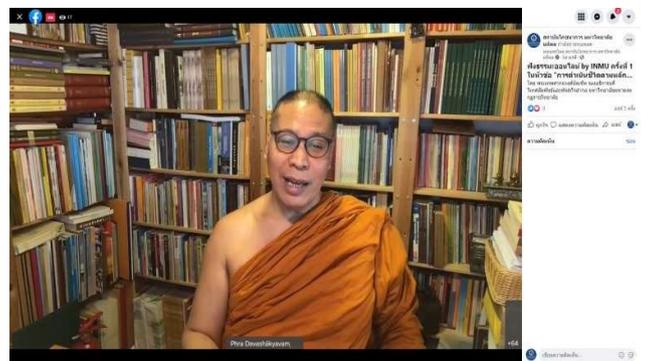
วันสงกรานต์

สงกรานต์วิถีใหม่ ส่งเสริมวัฒนธรรมไทย
สถาบันโภชนาการ จัดพิธีสงฆ์พระในรูปแบบ
New Normal ริน รด พรม ใส่หน้ากาก ไม่สาดน้ำ
เมื่อวันที่ 7 เมษายน 2564



วันวิสาขบูชา

สถาบันโภชนาการ จัดกิจกรรมเนื่องในวัน
วิสาขบูชาฟังธรรมะออนไลน์ by INMU
ครั้งที่ 1 ในหัวข้อ “การดำเนินชีวิตตามหลักพุทธ
ธรรมในยุคโควิด19” โดย พระเทพศากยวงศ์
บัณฑิต เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2564



กิจกรรมวันพ้อแห่งชาติ

รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมเป็นตัวแทนร่วมพิธีทำบุญตักบาตรถวายเป็นพระราชกุศลและพิธีถวายราชสดุดีในเนื่องในวันคล้ายวันพระราชสมภพพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร วันพ้อแห่งชาติ เมื่อวันที่

3 ธันวาคม 2564



กิจกรรมประกวด สคส.

รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวารางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ เป็นเกียรติมอบรางวัลและของที่ระลึกเพื่อแสดงความขอบคุณแก่ผู้ส่งผลงานเข้าประกวดการดส.ค.ส. อวยพรปีใหม่ ประจำปี 2564 เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2563



กิจกรรมด้านการส่งเสริมสุขภาพ

INMU Fun Run

สถาบันโภชนาการ ได้จัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพของบุคลากรและนักศึกษาของสถาบันฯ ในรูปแบบ Virtual Walk/Run ซึ่งเป็นการเดิน-วิ่งสะสมระยะทาง ในระยะเวลา 30 วัน ผ่านแอปพลิเคชัน Line โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น 103 ท่าน

บุคลากรและนักศึกษา
ที่ร่วมกิจกรรมเดิน-วิ่ง ขยับวันละนิด เพื่อสุขภาพ
สถาบันโภชนาการ' 64

“INMU Fun Run”

สามารถส่งผลกิจกรรม
ได้ตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ 18 เมษายน 2564



กิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อม

วันสิ่งแวดล้อมโลก

รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เป็นผู้แทนสถาบันโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล เข้าร่วมกิจกรรมปลูกต้นไม้ ซึ่งจัดขึ้นโดยกองกายภาพและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล เนื่องในวันสิ่งแวดล้อมโลก ณ ลานด้านหน้าหอสมุดและคลังความรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2564



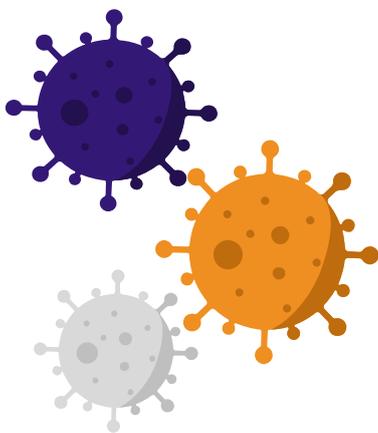
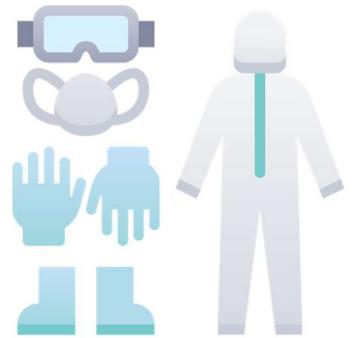
สัปดาห์ปลูกต้นไม้ลดโลกร้อน

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล และ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ร่วมปลูกต้นพยอม บริเวณด้านหน้าริมถนนทางเข้าสถาบันโภชนาการพร้อมด้วยบุคลากรชาวสถาบันร่วมกันปลูกต้นทองอุไร จำนวน 30 ต้น บริเวณริมคลองบู่ เพื่อปรับภูมิทัศน์และเพิ่มพื้นที่สีเขียว เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน 2564



บริจาคอุปกรณ์การแพทย์และถุงกำลังใจ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการฯ ร่วมบริจาคอุปกรณ์ทางการแพทย์ ชุด PPE พร้อมหน้ากาก N95 Face shield และถุงคลุมขา-เท้า ให้กับบุคลากรด่านหน้าประจำโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล 5 แห่ง ในพื้นที่ประจำตำบลพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม นอกจากนี้ยังได้จัด “ถุงกำลังใจ” และสิ่งของจำเป็นมอบให้แก่ผู้ที่ต้องแยกกักตัวที่บ้าน (Home Isolation) โดยส่งมอบให้ รพ.สต.มหาสวัสดิ์ รพ.สต.วัดสุวรรณ รพ.สต.บ้านศาลวัน รพ.สต.คลองโยง 1 และ รพ.สต.คลองโยง 2 เป็นผู้ดูแล เมื่อวันที่ 27 และ 30 กรกฎาคม 2564





งบประมาณรายรับ

ในปีงบประมาณ 2564 (ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2564) สถาบันโภชนาการได้รับจัดสรรงบประมาณจำนวนทั้งสิ้น **178,481,354.86** บาท ดังนี้

หน่วย: บาท

รายการ	รายรับ
รายได้จากรัฐบาล	105,416,454.57
รายได้จากการจัดการศึกษา	214,500.00
รายได้จากการให้บริการวิชาการและวิจัย	56,409,255.09
รายได้จากการบริหารเงินลงทุน (Financial)	582,292.50
รายได้จากการบริหารสินทรัพย์ (Property)	96,950.00
รายได้อื่นๆ	15,761,902.70
รวมรายรับ	178,481,354.86



งบประมาณรายจ่าย

ในปีงบประมาณ 2564 (ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2564) สถาบันโภชนาการใช้จ่ายงบประมาณทั้งสิ้น **115,979,203.19** บาท ดังนี้

หน่วย: บาท

รายการ	รายจ่าย
ค่าใช้จ่ายบุคลากร	76,568,362.17
ค่าตอบแทน	959,039.26
ค่าใช้จ่าย	4,775,161.35
ค่าวัสดุ	2,244,738.64
ค่าสาธารณูปโภค	2,307,711.14
รายจ่ายลงทุน	27,155,865.19
เงินอุดหนุน	821,517.50
งบกลางไม่มีงบบฯ	766,807.94
รวมรายจ่าย	115,979,203.19





การบริหารทรัพยากรบุคคล

บุคลากรสถาบันโภชนาการ

จำนวน 151 คน



กลุ่มวิชาการและวิจัยด้าน
อาหารและโภชนาการ
จำนวน 87 คน



ศูนย์บริการวิชาการ
จำนวน 10 คน

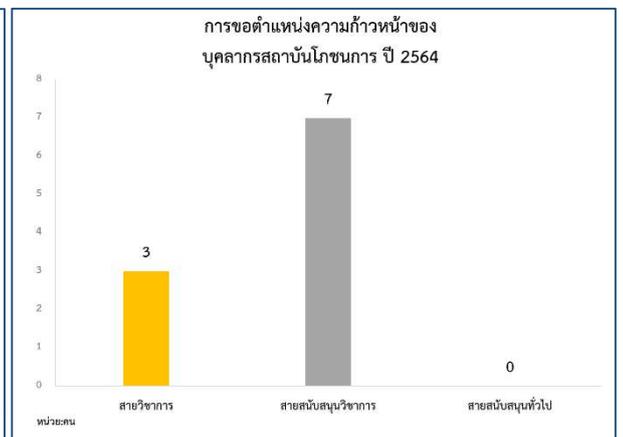
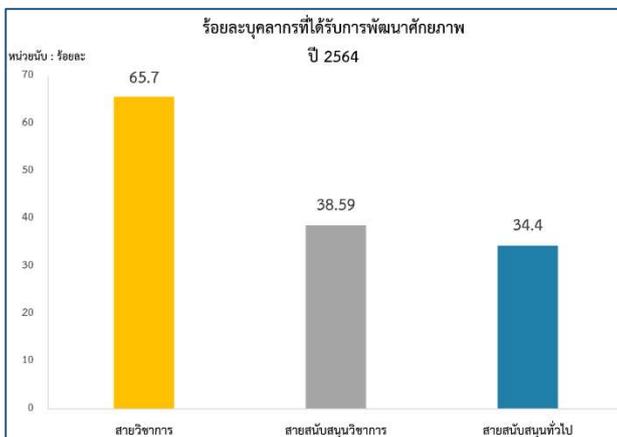


ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิง
ด้านอาหารเพื่อโภชนาการ
จำนวน 8 คน



สำนักงานผู้อำนวยการ
จำนวน 46 คน

ข้อมูล ณ วันที่ 15 ธันวาคม 2564





การจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ของบุคลากร

คณะกรรมการสวัสดิการ สถาบันโภชนาการ ได้ดูแลจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์แก่บุคลากรเพื่อ
บรรเทาความเดือดร้อน การดำรงชีพและการเสริมสร้างขวัญและกำลังใจในการปฏิบัติงานแก่บุคลากร

ประเภทสวัสดิการ	งบประมาณสนับสนุน(บาท)
1. การยืมเงินกู้เงิน/	
1.1. การกู้ยืมเงินกรณีพิเศษ	15,000
1.2. การกู้ยืมเงินเพื่อสวัสดิการ	500,000
รวม	515,000
2. เงินช่วยเหลือ	
2.1. เยี่ยมไข้	7,000
2.2. งานศพ	35,000
2.3. งานแต่งงาน	-
2.4. คลอดบุตร	1,000
2.5. ตรวจสอบสุขภาพประจำปี	20,600
2.6. ทำประกันชีวิตหมู่	22,950
2.7. ค่าเช่ารถร่วมงานศพ	3,000
รวม	89,550
รวมทั้งสิ้น	604,550





สภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการ

สภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ จัดตั้งขึ้น เมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2533 ตามข้อบังคับ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ว่าด้วย สภาอาจารย์ พุทธศักราช 2533 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้คณาจารย์ได้มีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นให้ คำปรึกษาและช่วยเหลือ ประกอบภารกิจบาง ประการ ในงานด้านวิชาการ การบริหารและ กิจการอื่นๆ เพื่อช่วยปรับปรุงการดำเนินงานของ สถาบันฯ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมี ประสิทธิภาพ อันจะก่อให้เกิดประโยชน์และ ความก้าวหน้าต่อสถาบันฯ

หน้าที่ของสภาอาจารย์

1. เสนอข้อแนะนำ ให้คำปรึกษาในกิจการต่างๆ ของสถาบัน ต่อ ผู้อำนวยการ หรือ คณะ กรรมการบริหารเกี่ยวกับเรื่องต่อไปนี้
 - เรื่องทางวิชาการ
 - ตำแหน่งทางวิชาการ และการบริหาร
 - กิจการด้านนักศึกษา
 - สวัสดิการคณาจารย์
2. เป็นตัวแทนของคณาจารย์เพื่อประสานงานกับ องค์กรอื่นๆ ในกิจการที่เกี่ยวกับสภาอาจารย์
3. พิทักษ์สิทธิ์ เสรีภาพ อันชอบธรรมของ คณาจารย์
4. รักษาและส่งเสริมมาตรฐานและจริยธรรมของ คณาจารย์
5. พิจารณาเรื่องต่างๆ ที่ผู้อำนวยการมอบหมาย
6. ดำเนินการโดยชอบธรรมในฐานะตัวแทนของ คณาจารย์ทั้งหมด เพื่อประโยชน์ของสถาบันเป็น ส่วนรวม

การประชุม สภาอาจารย์จัดให้มีการ ประชุมเป็นประจำทุกวันพุธที่ 2 ของเดือน เพื่อ สื่อสารข้อมูลข่าวสารจากสภาคณาจารย์ มหาวิทยาลัยมหิดล จัดกิจกรรมต่างๆ ตาม แผนการดำเนินงาน ได้แก่ โครงการตลาดนัด ความรู้ โครงการนักศึกษาภิรียงาม มารยาทดี การคัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง รวมทั้งมีวาระพิเศษ เพื่อขอความคิดเห็นจากสภาอาจารย์ซึ่งถือเป็น ตัวแทนบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน เช่น รางวัลคนดี ศรีมหิดล

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

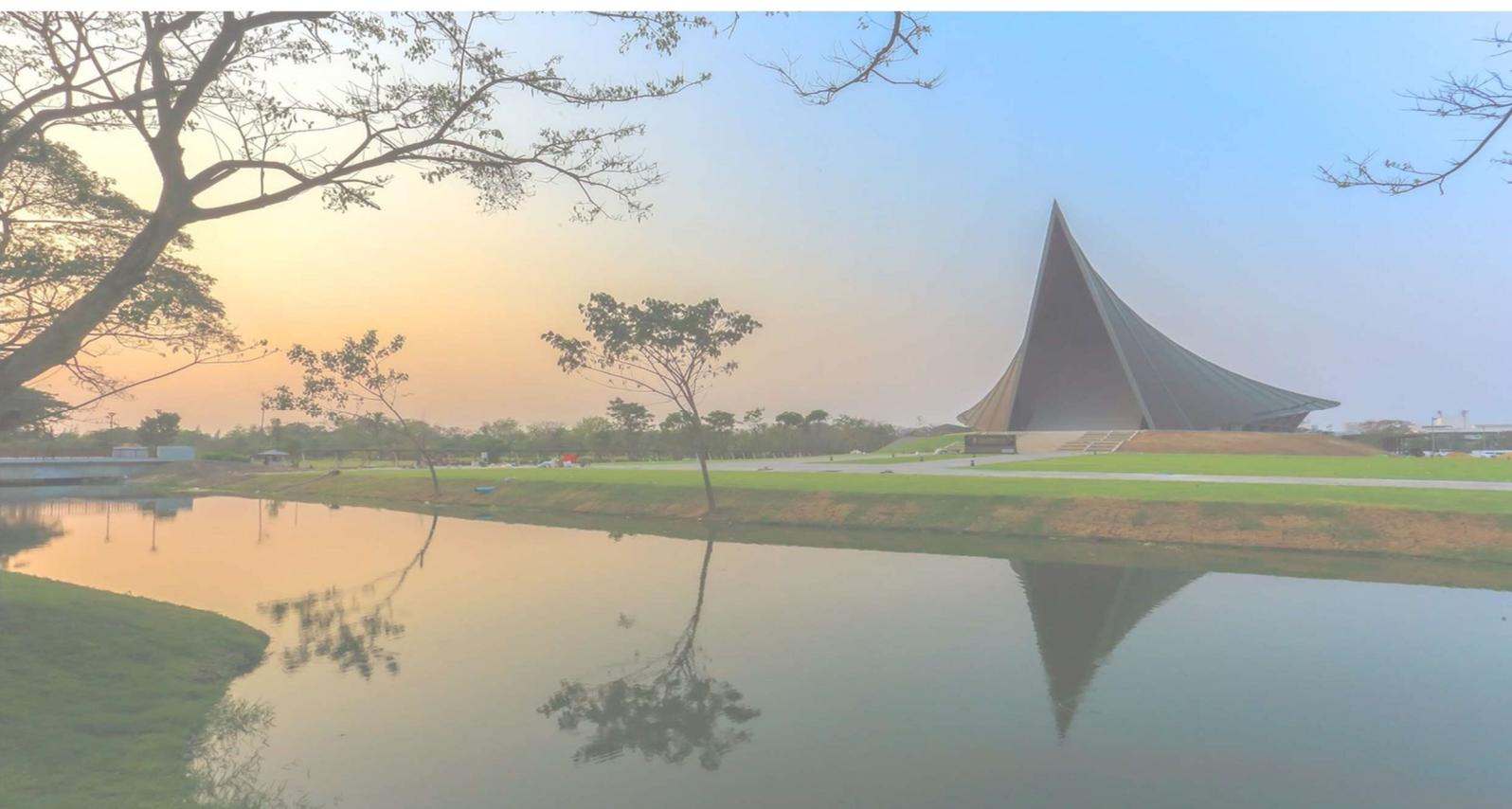
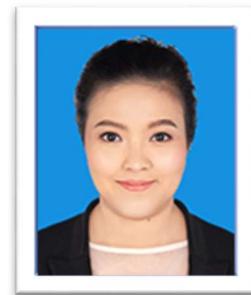
กิจกรรมในโครงการตลาดนัดความรู้ แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ตามวัตถุประสงค์ ลักษณะ และเนื้อหาของการบรรยาย ได้แก่ กิจกรรม Update ความรู้ และ Research study group ซึ่งเน้นการให้ความรู้ทางวิชาการเพื่อถ่ายทอดความรู้ และกิจกรรม คุยสบายยามบ่าย ซึ่งเป็นการบรรยายเรื่องทั่วไป

การคัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง

สภาอาจารย์ ได้คัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง ประจำปี 2564

ผู้ได้รับการคัดเลือก ได้แก่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐรา อ่อนน้อม



คณะกรรมการสภาอาจารย์

(6 พฤศจิกายน 2562 - 5 พฤศจิกายน 2564)



อาจารย์ ดร.วีรยา การพานิช
ประธานสภาอาจารย์



ดร.สีบพงษ์ กอวชิรพันธ์
รองประธาน



นางพิมพ์นภานัท ศรีดอนไผ่
เลขานุการ



ผศ.ดร.ปรีฎิรัชต์ ธนวิทย์ภักดี
กรรมการ



อาจารย์ ดร.มลฤดี สุขประสารทรัพย์
กรรมการ



อาจารย์ ดร.วราภรณ์ มลิลาศ
กรรมการ



ผศ.ดร.ณัฐิรา อ่อนน้อม
กรรมการ



รศ.ดร.พรรรัตน์ สิ้นชัยพานิช
กรรมการ



นางสาวนภัสสร เพ็ญสุระ
กรรมการ



นายเกรียงไกร วาสนจิตต์
กรรมการ



นางสาวปัทมาภรณ์ จุ่มปา
กรรมการ



นางสาวนวรรรัตน์ ว่องไวเมธี
กรรมการ



นางสาวน้ำผึ้ง รุ่งเรือง
กรรมการ



การจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม

1. มาตรการประหยัดไฟฟ้า

- ✓ เปิดไฟเฉพาะจุดที่ต้องการใช้งาน ปิดไฟในเวลาพักเที่ยงหรือเมื่อเลิกใช้งาน
- ✓ ในเวลากลางคืนให้เปิดเฉพาะดวงที่จำเป็นจริงๆ และห้ามเปิดไฟทิ้งไว้เมื่อไม่มีเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานอยู่
- ✓ ปิดอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าหลังเลิกใช้งาน และให้ถอดปลั๊กออก
- ✓ ปิดจอคอมพิวเตอร์เมื่อไม่ได้ใช้งาน หรือปิดเครื่องเมื่อไม่ใช้งานเกิน นาที่ 30 และตั้งปิดหน้าจออัตโนมัติเมื่อไม่มีการใช้งาน 15 นาที (standby mode)
- ✓ ควรตั้งค่าเครื่องคอมพิวเตอร์ให้ shutdown อัตโนมัติ กรณีลืมปิดเครื่อง
- ✓ เปิด-ปิดเครื่องปรับอากาศเป็น 2 ช่วงเวลา คือ ช่วงเช้า 9.00-11.30 น. ช่วงบ่าย 13.00-16.00 น. ปิดเครื่องปรับอากาศขณะไม่มีผู้ปฏิบัติงานภายในห้อง
- ✓ ขึ้น ชั้น 1 ลง-ให้ใช้บันไดแทนเพื่อประหยัดพลังงานและเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ยกเว้นการขนส่งของจำนวนมาก การขนย้ายด้วยรถเข็น ผู้พิการ และผู้มีปัญหาสุขภาพ
- ✓ ตรวจสอบสภาพและบำรุงรักษาลิฟต์เดือนละ 1 ครั้ง
- ✓ ตู้เย็น/ตู้แช่ กำจัดอาหาร/สิ่งของ รวมทั้งตัวอย่างจากงานวิจัย/งานบริการ ที่หมดอายุหรือหมดความจำเป็นใช้งานออกจาก ตู้เย็น/ตู้แช่ ให้มีกำหนดเวลาในการกำจัด และทำความสะอาด ตู้เย็น/ตู้แช่ สม่ำเสมอ

2. มาตรการประหยัดเชื้อเพลิง

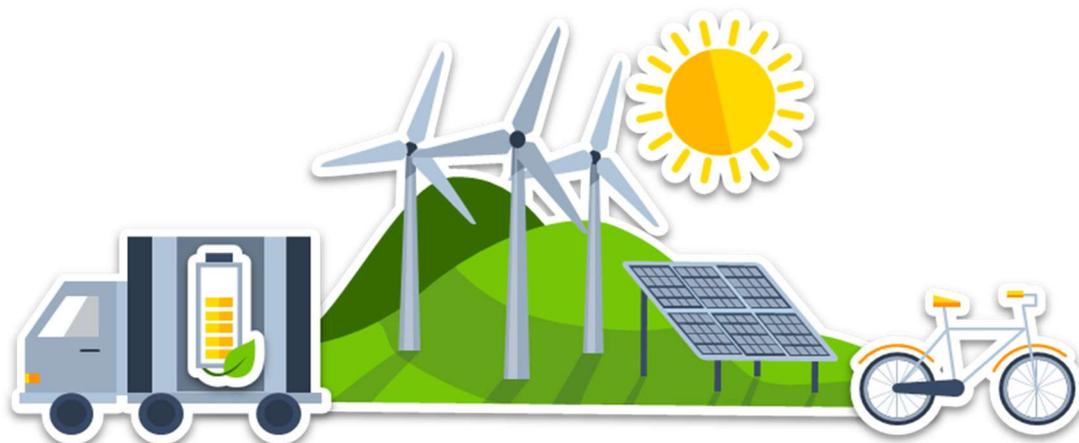
- ✓ ตรวจสอบและควบคุมการเบิกจ่ายน้ำมันโดยเคร่งครัด
- ✓ การใช้รถยนต์ให้ใช้ตามความจำเป็น การส่งหนังสือราชการหน่วยงานใกล้เคียงภายในมหาวิทยาลัยมหิดลวิทยาเขตศาลายา ให้ใช้จักรยานแทนการใช้รถยนต์
- ✓ ตรวจสอบสภาพรถยนต์ทุก 3 เดือนและก่อนออกเดินทางทุกครั้ง
- ✓ บันทึกและติดตามการใช้น้ำมันประจำเดือนของรถยนต์ และแจ้งให้หน่วยแผนฯ และหน่วยการเงินการบัญชีทราบ เพื่อนำไปจัดทำรายงานเสนอผู้บริหารและมหาวิทยาลัย

3. มาตรการประหยัดน้ำ

- ✓ ปิดน้ำทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ
- ✓ ตรวจสอบสภาพเครื่องสุขภัณฑ์และข้อต่อท่อทุกเดือน
- ✓ ติดตามปริมาณการใช้น้ำอย่างต่อเนื่อง เพื่อตรวจหาการรั่วไหล หากพบอุปกรณ์ใช้น้ำในห้องน้ำ/ห้องปฏิบัติการชำรุดให้รีบแจ้งหน่วยวิศวกรรมบริการซ่อมแซมทันที

4. มาตรการประหยัดกระดาษสำนักงานและหมึกพิมพ์

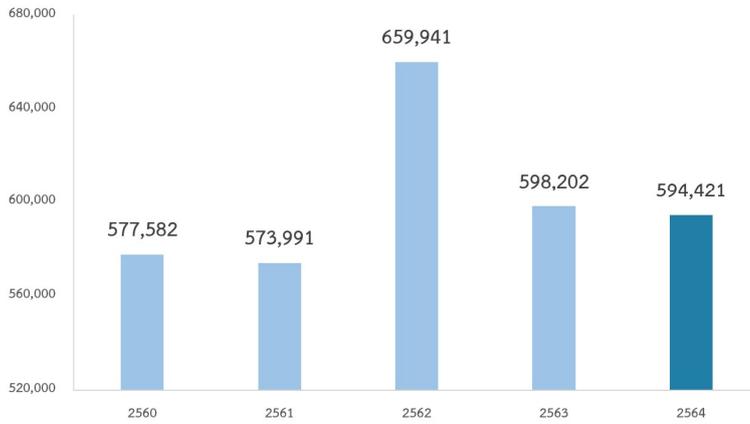
- ✓ ใช้ให้ครบทั้ง 2 หน้าก่อนทำการทิ้ง และใช้กระดาษหน้าที 3 ดัดนำมาพับเพื่อทำเป็นที่รีดกระดาษ หรือใช้สำหรับห่อสิ่งของที่ต้องการทิ้งแทนที่ถุงพลาสติก
- ✓ ให้ส่งเอกสารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) แทนการสำเนาเอกสาร
- ✓ ตรวจสอบเช็คความถูกต้องและความจำเป็นของงานให้แน่ใจก่อนส่งพิมพ์
- ✓ ดำเนินการพิมพ์เมื่อเอกสารนั้นต้องมีการเก็บเป็นหลักฐานทางราชการ
- ✓ ใช้งานเครื่องพิมพ์อย่างสม่ำเสมอเพื่อป้องกันตลับหมึกแห้งและอุดตัน
- ✓ การจัดประชุมสีเขียว (Green Meeting) โดยใช้ทรัพยากรในการจัดประชุม สัมนา ฝึกอบรม รวมทั้งการเรียนการสอน ให้เกิดประโยชน์และคุ้มค่าสูงสุด





สถิติการใช้พลังงานและทรัพยากร

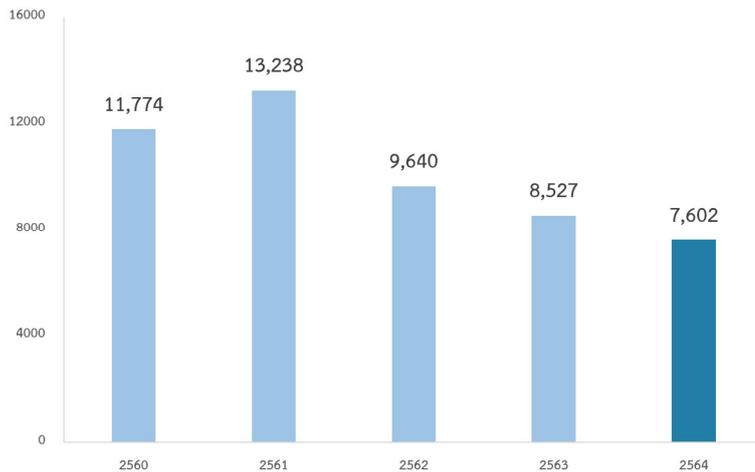
การใช้ไฟฟ้า ปี 2560-2564



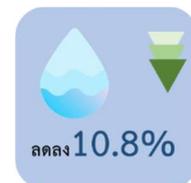
หน่วย : กิโลวัตต์



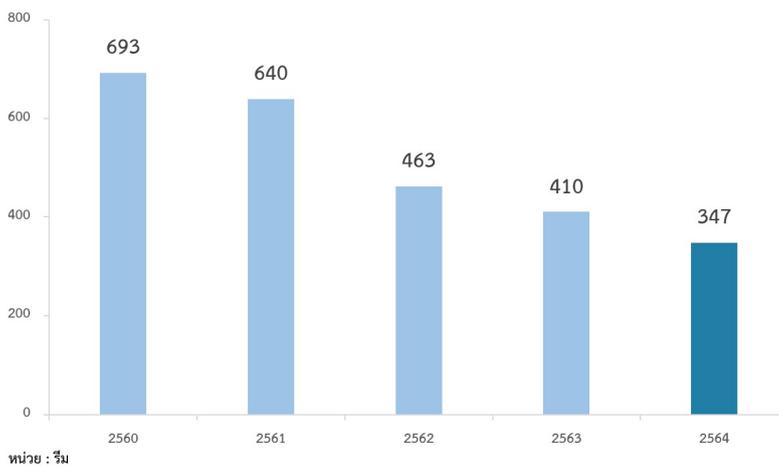
การใช้น้ำประปา ปี 2560-2564



หน่วย : ลูกบาศก์เมตร



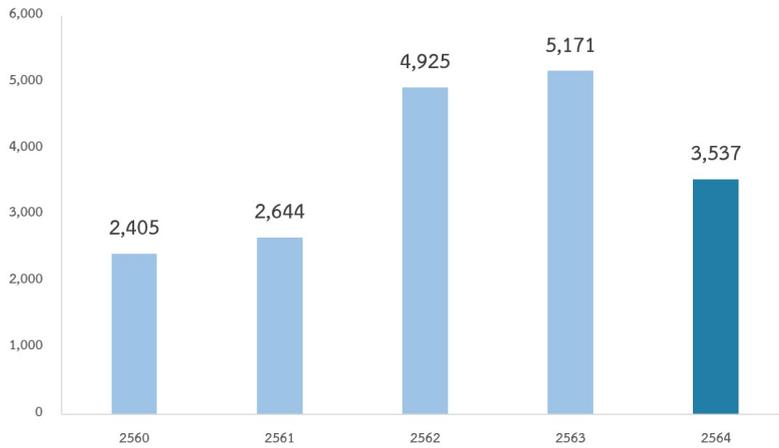
การใช้กระดาษสำนักงาน ปี 2560-2564



หน่วย : รีม



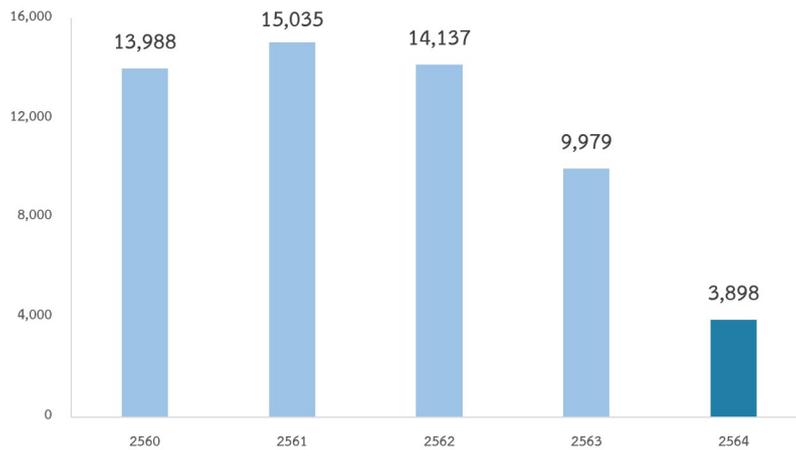
การใช้น้ำมันเชื้อเพลิง
ปี 2560-2564



หน่วย : ลิตร



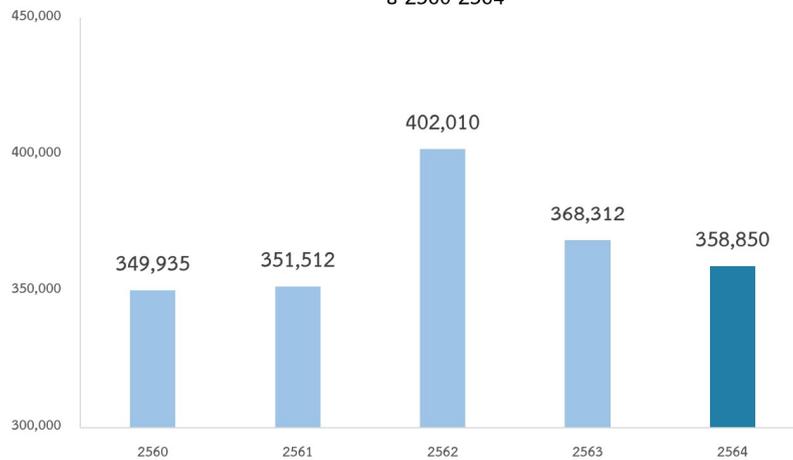
การทิ้งขยะและของเสีย
ปี 2560-2564



หน่วย : กิโลกรัม



การปล่อยก๊าซเรือนกระจก
ปี 2560-2564



หน่วย : กิโลคาร์บอน





รางวัลด้านความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

รางวัลสถานศึกษาปลอดภัย

สถาบันโภชนาการ ดำเนินการด้านมาตรฐานความปลอดภัยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการด้านความปลอดภัยชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม มีการดำเนินกิจกรรมอบรมให้ความรู้ด้านการฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ และซ้อมแผนฉุกเฉินสาธารณสุข การปฐมพยาบาลเบื้องต้น เป็นต้น ส่งผลให้สถาบันฯ ได้รับรางวัล “สถานศึกษาปลอดภัย” ประจำปี 2564 เกียรติบัตรดีเด่น ปีที่ 5 ติดต่อกัน



รางวัล Green Office

สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัลตราสัญลักษณ์ G-Green ระดับประเทศ ระดับดีเยี่ยม จากการผ่านการประเมินสำนักงานสีเขียวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Office) จากกรมส่งเสริมคุณภาพและสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยสถาบันฯ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อม และดำเนินการจัดตั้งคณะทำงานสำนักงานสีเขียวเพื่อบริหารจัดการการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปตามเกณฑ์ทั้ง 6 หมวด 23 ประเด็น 63 ตัวชี้วัด



คณะกรรมการจัดทำหนังสือรายงานประจำปี 2564

ที่ปรึกษา:

- ◆ รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัทธิ ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ
- ◆ รองศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีร์ชน รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร
- ◆ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา
- ◆ รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
- ◆ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม
- ◆ รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา ศรีจันทน์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายเครือข่ายความร่วมมือและบริการวิชาการ

คณะกรรมการ :

- ◆ นางสาวภัศพร บุญศิริ เลขานุการสถาบันโภชนาการและนักวิทยาศาสตร์
- ◆ นางสาวสายลม ประทุมเมือง หัวหน้างานแผนและงบประมาณ
- ◆ นายวิโรจน์ สันตยานนท์ หัวหน้างานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
- ◆ นายอำนาจ สมใจ หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ◆ นางสาวพรพิพรรณ ธรรมจง หัวหน้างานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ◆ นางสาวศุจินทรา สมประชา ศูนย์บริการวิชาการ
- ◆ นางสาวนันท์ชพร คงอำนาจ งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ◆ นางสาวณิชาภา กรศักดิ์ งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ◆ นางสาวชลธร เหมทานนท์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ◆ นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
- ◆ นางเพชร เทพลิบ งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
- ◆ นายธนพนธ์ เพาะพีช งานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
- ◆ นายอภิเดช เล้าไสภามิรมย์ งานแผนและงบประมาณ

ออกแบบปกและภาพประกอบ :

- ◆ นางกัลยา ศรีจันทร์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ◆ นางสาวกัลยรัชต์ คงอยู่ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ



สถาบันโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหิดล

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา

อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

โทรศัพท์ 0 2441 9740 โทรสาร 0 2441 9344

www.inmu.mahidol.ac.th