

# รายงานประจำปี 2565



ANNUAL  
REPORT  
2022

# สารบัญ

## CONTENT

สารจารผู้จ้ำนวยการ	
ประวัติสถาบันโกชนากการ	1
แผนยุทธศาสตร์	2
โครงสร้างองค์กร	12
รายงานผลการดำเนินงาน	
ยุทธศาสตร์ที่ 1	13
ยุทธศาสตร์ที่ 2	30
ยุทธศาสตร์ที่ 3	39
ยุทธศาสตร์ที่ 4	49
คณะจัดทำรายงานประจำปี 2565	69

## สารจากผู้อำนวยการ

สถาบันโภชนาการ มีเป้าหมายที่จะเป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากลโดยมุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยแบบสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งการบูรณาการความรู้จากการวิจัยมาสร้างและพัฒนาหลักสูตรที่ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยั่งยืน และตอบสนองความต้องการของสังคม รวมถึงการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีพื้นฐานจากประสบการณ์การและความชำนาญในการวิจัยของบุคลากรของสถาบันฯ ด้วยความร่วมมือในการทุ่มเท แรงกายแรงใจของทีมผู้บริหาร รวมถึงบุคลากรสถาบันฯ ช่วยทำให้สถาบันโภชนาการพัฒนาก้าวต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง ภายในปี 2565 สถาบันฯ ได้ดำเนินกิจกรรมในหลายมิติอย่างสำคัญ ดังนี้



1) ด้านงานวิจัย อาจารย์และนักวิจัยของสถาบันฯ มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติเพิ่มมากขึ้น โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 2.36 เรื่องต่อคน และได้รับความไว้วางใจจากหน่วยงานทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และหน่วยงานต่างประเทศ โดยได้รับทุนสนับสนุนวิจัยเพิ่มขึ้น รวมทั้งสิ้น 67,655,541 บาท

2) ด้านการศึกษา สถาบันฯ ได้เปิดหลักสูตรต่างๆ นอกเหนือจากหลักสูตรปกติ เพื่อจัดหลักสูตรการเรียนการสอนที่สามารถรองรับสำหรับบุคคลทั่วไป ช่วยเพิ่มพูนทักษะความรู้ ตอบโจทย์คนในยุคปัจจุบัน ส่งเสริมเป้าหมายการสร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิต ต่อยอดประสบการณ์วิจัย เพื่อสร้างประโยชน์แก่สังคมต่อไป

3) ด้านการบริการวิชาการ สถาบันฯ ได้ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2565 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน 7,655,915 บาท และได้ถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อเป็นประโยชน์แก่สังคมผ่านสื่อสาธารณะรูปแบบต่าง อาทิ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อสังคมออนไลน์ เป็นต้น

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

Chalut S.

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา)  
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยมหิดล



## ความเป็นมาสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการก่อตั้งมาจากปัญหาโภชนาการด้านการขาดสารอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพคนไทย และได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนา 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 และการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการบทบาทในด้านการศึกษากิจการวิจัยและการให้บริการวิชาการของสถาบันฯ 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 พุทรมณฑลสาย 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) พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ESPReL

## ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

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

\* ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากสถานการณ์ Covid-19 ที่คาดว่าจะระบอบอย่างต่อเนื่อง \*\* ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากมีการปรับเกณฑ์ในการดำเนินงาน

## ยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

### วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (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 (21<sup>st</sup> Century Skill)
- 5) ส่งเสริมและสนับสนุนเครือข่ายศิษย์เก่า
- 6) นำ Digital Learning Platform มาใช้ในการเรียนการสอน

### ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย			
		2563	2564	2565	2566
1. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานนานาชาติ	หลักสูตร	-	1	1	2
2. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการตรวจประเมินโดยมหาวิทยาลัย	หลักสูตร	2	3 (2)**	3	3
3. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการตรวจประเมินภายในโดยส่วนงาน	หลักสูตร	3	3	3	3
4. จำนวนรายวิชาที่เปิดให้บุคคลทั่วไปเข้าศึกษา และสามารถนำรายวิชาเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา 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 ที่คาดว่าจะระบอบอย่างต่อเนื่อง \*\* 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. คะแนนการประเมินผลลัพธ์ร่วมของ 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

\*\* ปรับค่าเป้าหมายเนื่องจากมีการปรับเกณฑ์ในการดำเนินงาน



## ทำเนียบผู้อำนวยการ



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี

พ.ศ. 2521-2530



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิงคุณสาคร ธนमितต์

พ.ศ. 2530-2534



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติสิริ

พ.ศ. 2534-2542



รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต

พ.ศ. 2542-2546



รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร อุดมเกษมาลี

พ.ศ. 2546-2550



ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะลิต

พ.ศ. 2550-2558



รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี คงคายุฉาย

พ.ศ. 2558-2562



รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา

พ.ศ. 2562-ปัจจุบัน

## ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ



รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัทธิ ศานติวรางคณา  
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 ศรีจ้านงค์  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายเครือข่ายความ  
ร่วมมือและบริการวิชาการ



นางสาวกัทสพร บุญศิริ  
เลขานุการสถาบันฯ



หัวหน้ากลุ่มวิชา/หัวหน้าศูนย์/หัวหน้างาน



รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์  
หัวหน้ากลุ่มวิชาการและวิจัย  
ด้านอาหารและโภชนาการ



นางสาวศศิอำไพ พงศ์พิธธานี  
หัวหน้าศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิง  
ด้านอาหารเพื่อโภชนาการ



นางสาวสายลม ประทุมเมือง  
หัวหน้างานแผนและงบประมาณ



ดร.ฤทัย สันตัตวัฒนา  
หัวหน้างานบริหารทรัพยากรบุคคล



นายวิโรจน์ สันตยานนท์  
หัวหน้างานวิศวกรรมและสถานที่



นายอำนาจ สมใจ  
หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและ  
สารสนเทศ

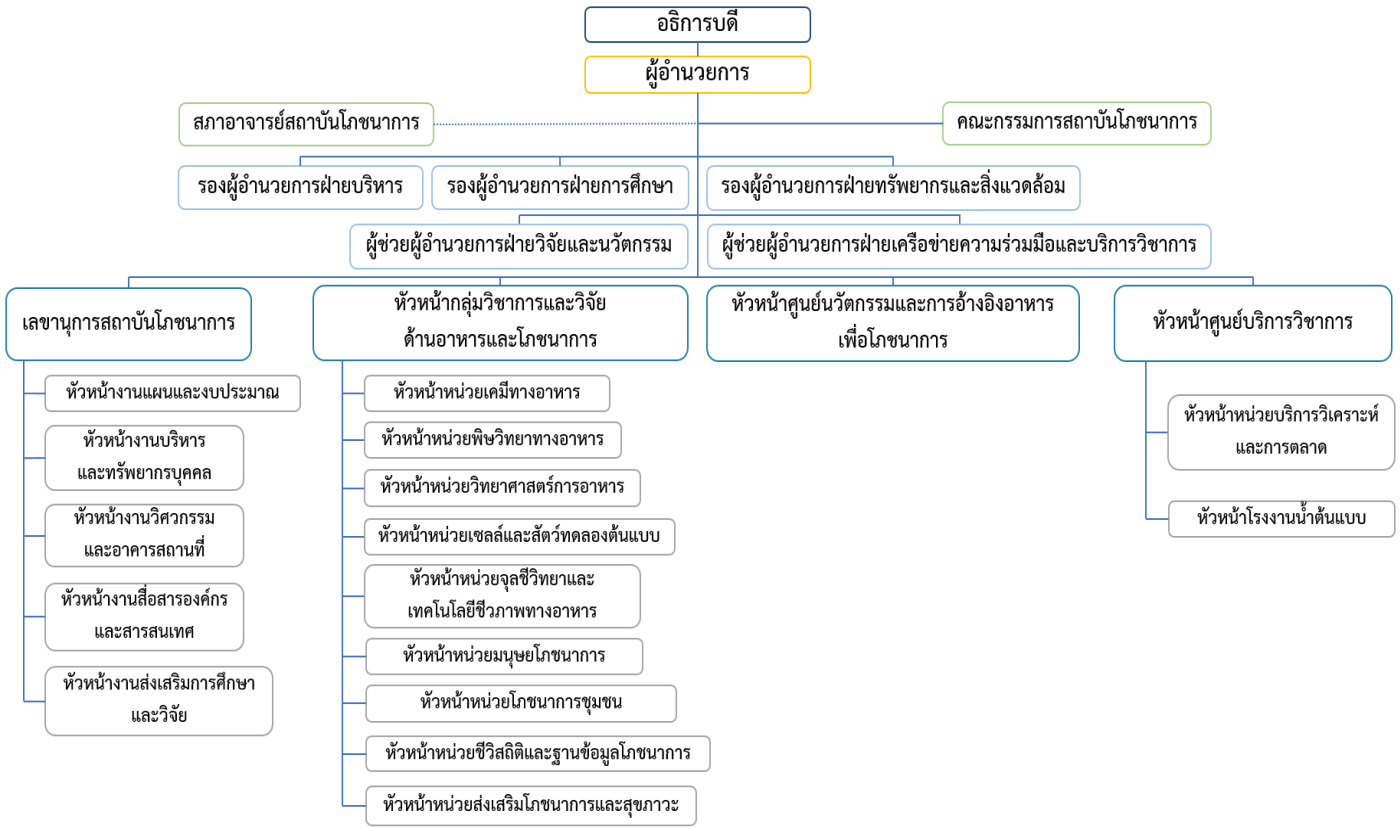


นางสาวรพีพรรณ ธรรมจง  
หัวหน้างานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย

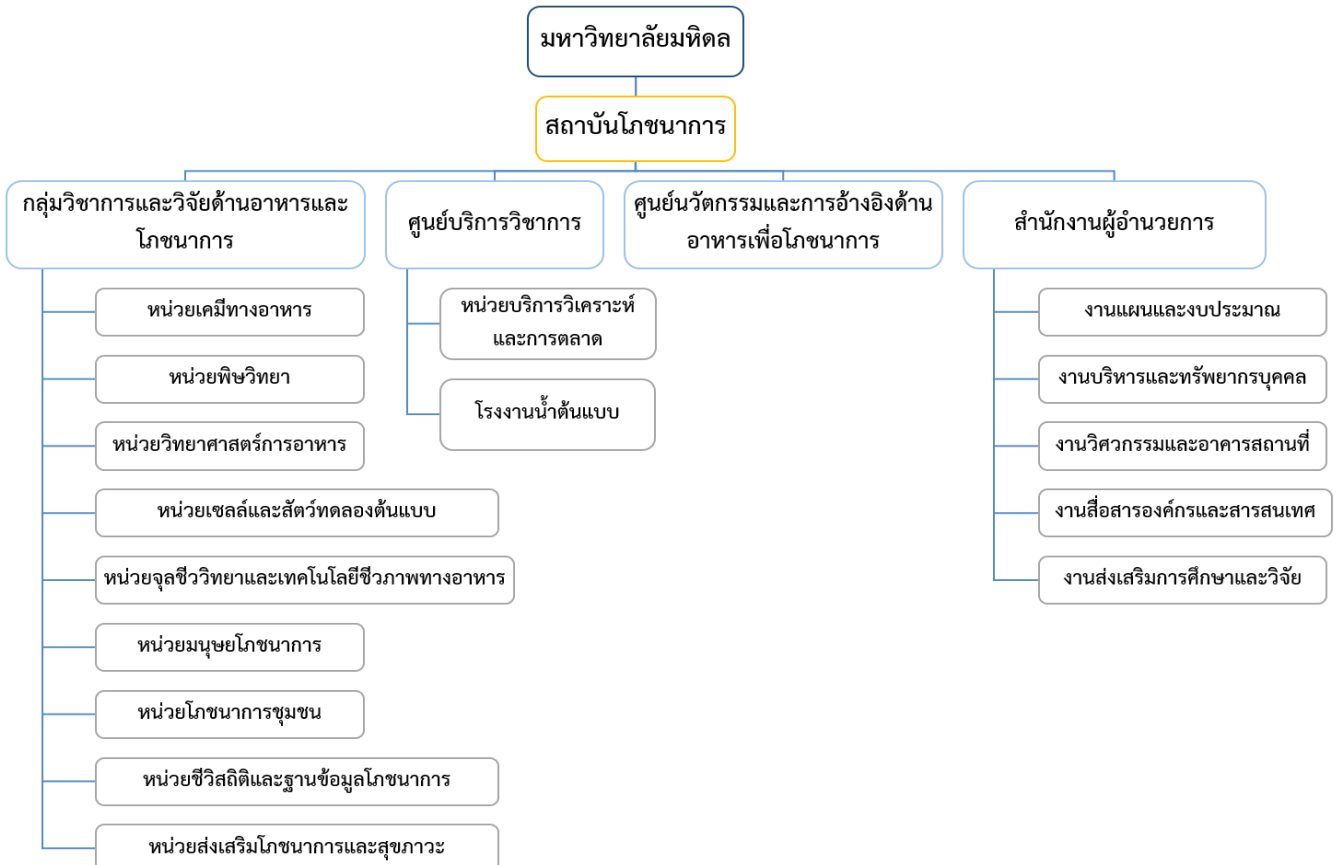
## คณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1) รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา            | ประธานกรรมการ       |
| 2) รองศาสตราจารย์ ดร.เขาวนีย์ ชูพีร์ชัน           | กรรมการ             |
| 3) รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์              | กรรมการ             |
| 4) รองศาสตราจารย์ ดร.วันทนี เกரியงสินยศ           | กรรมการ             |
| 5) รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต จุดประสงค์            | กรรมการ             |
| 6) รองศาสตราจารย์ ดร.ทพญ. ดุลยพร ตราชูธรรม        | กรรมการ             |
| 7) รองศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ สุทธิสันสนีย์      | กรรมการ             |
| 8) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์ | กรรมการ             |
| 9) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ         | กรรมการ             |
| 10) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล    | กรรมการ             |
| 11) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จินตนา ศิริวราศัย       | กรรมการ             |
| 12) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรงค์ศิริ เข้มสวัสดิ์   | กรรมการ             |
| 13) นางสาวรวีร์ อินทชาติ                          | กรรมการ             |
| 14) นางสาวภัสพร บุญศิริ                           | กรรมการและเลขานุการ |

## โครงสร้างองค์กร



## โครงสร้างการบริหาร



ยุทธศาสตร์ที่ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร  
และโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน



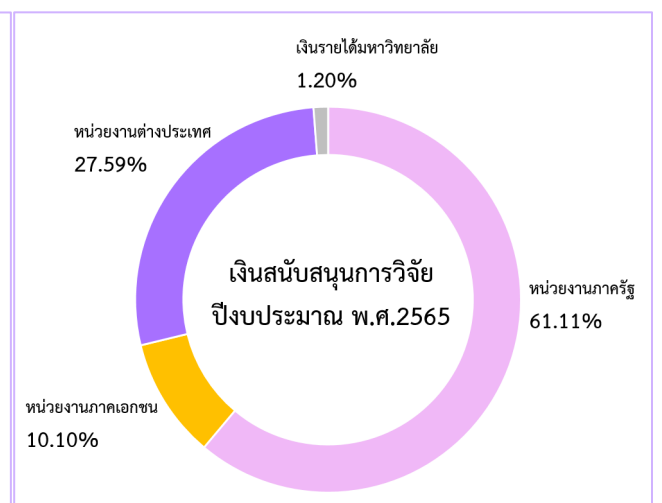
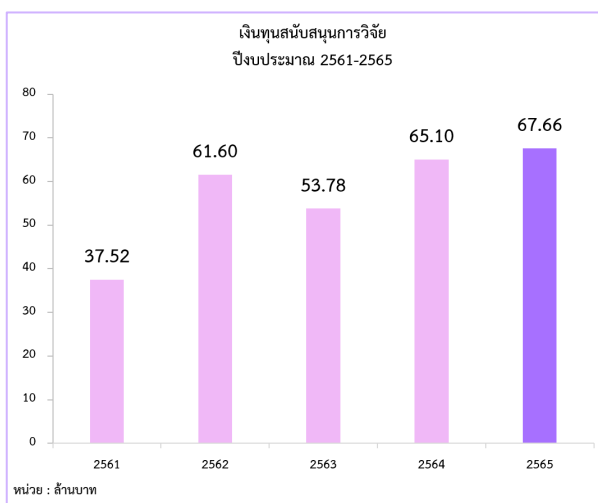


# ยุทธศาสตร์ที่ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและ โภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน

## แหล่งทุนสนับสนุนวิจัย

ในปีงบประมาณ 2565 สถาบันโภชนาการได้รับเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนรวมทั้งสิ้น 67,655,541 บาท แบ่งเป็นเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 815,760 บาท โดยมาจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยมหิดล และเงินสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนภายนอกมหาวิทยาลัยทั้งหมดจำนวน 66,839,781.30 บาท โดยมาจากแหล่งทุนหน่วยงานภาครัฐ 41,353,848 บาท แหล่งทุนหน่วยงานภาคเอกชน 6,825,440 บาท และแหล่งทุนจากต่างประเทศ 18,660,493 บาท

แหล่งทุน	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565
ภายในมหาวิทยาลัย	8,005,500	4,225,000	1,574,000	3,636,300	815,760
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	3,371,000	-	-	-
เงินรายได้มหาวิทยาลัย	8,005,500	854,000	1,574,000	3,636,300	815,760
ภายนอกมหาวิทยาลัย	29,518,382	57,381,408	52,204,405	61,467,666	66,839,781
หน่วยงานภาครัฐ	17,160,426	29,347,734	25,449,180	27,841,483	41,353,848
หน่วยงานภาคเอกชน	8,474,740	10,576,225	19,788,970	7,264,822	6,825,440
หน่วยงานต่างประเทศ	3,883,216	17,457,449	6,966,255	26,361,361	18,660,493
รวมทั้งสิ้น	37,523,882	61,606,409	53,778,405	65,103,966	67,655,541



## โครงการวิจัยที่ดำเนินการในปี 64

ในปี 2565 สถาบันโภชนาการ ดำเนินโครงการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่หลากหลาย สามารถจำแนกตามประเภทแหล่งทุนได้ดังนี้

### ทุนที่ได้รับจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยมหิดล

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
มหาวิทยาลัยมหิดล	การพัฒนาเจลลี่บอลเพื่อป้องกันและลดสภาวะการขาดน้ำสำหรับผู้สูงอายุ	รศ.ดร.วรางคณา ศรีจันทังค์

### ทุนวิจัยที่ได้รับจากหน่วยงานภาครัฐ

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	การพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มไอโซโทนิกชนิดเจลจากน้ำมะพร้าว	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากอินทผลัมสดเพื่อการสร้างมูลค่าและการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
	กลไกระดับโมเลกุลเชิงลึกของไบโตะคิก ต่อการป้องกันหรือชะลอโรคที่เกี่ยวข้องกับความชรา	ผศ.ดร.มฤดี สุขประสารทรัพย์
	ประสิทธิผลของเครื่องดื่มกึ่งสำเร็จรูปจากน้อยหน่าเครือต่อการตอบสนองปัจจัยเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจในอาสาสมัครไขมันในเลือดผิดปกติ	ผศ.ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล
	การประเมินความเสี่ยงสะสมและการพัฒนาเครื่องมือสำหรับประเมินการได้รับสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชจากการบริโภคอาหารในประเทศไทย	ดร.วีรยา การพานิช
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	การพัฒนาฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของไทยอย่างเป็นระบบ โดยเน้นอาหารที่เป็นแหล่งของวิตามินดี	รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์
	การปรับปรุงสมบัติของโปรตีนที่สกัดจากกากดาวอินคาเพื่อนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข (สวรส.)	การประเมินประสิทธิภาพดัชนี Global Dietary Quality Score สำหรับบ่งชี้คุณภาพโดยรวมของการบริโภคอาหารของวัยผู้ใหญ่ไทยเพื่อบูรณาการในระบบการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	รศ.ดร. วันทนีย์ เกรียงสินยศ
	การพัฒนาตัวชี้วัดเพื่อติดตาม และประเมินผลการขับเคลื่อนงานการใช้อย่างสมเหตุผลในชุมชนของประเทศไทย ภายใต้แผนงานวิจัยการพัฒนาระบบกลไก และเครื่องมือติดตามและประเมินผลการใช้อย่างสมเหตุผลของประเทศ	ผศ.ดร.อิสริย์ฐิกา ชัยสวัสดิ์ จันทร์ส่องสุข
หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.)	ฐานข้อมูลสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของทรัพยากรอาหารในประเทศไทย	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานเพื่อสุขภาพ ปีที่ 1	รศ.ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย
	การศึกษาสถานการณ์การใช้และการได้รับสัมผัสวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลในประเทศไทย	ผศ.ดร.ปริญญาธิ์ ธนวิสุทธิภักดี
	การพัฒนาเม็ดบีดส์ไฮโดรเจลไบโหมอนด้วยเทคนิคไมโครเอนแคปซูเลชันสำหรับห่อหุ้มแบคทีเรียโพรไบโอติก	ผศ.ดร.ธัญญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์
	การศึกษาลักษณะเฉพาะและสมบัติเชิงสุขภาพของทุเรียนปรับปรุงสายพันธุ์เปรียบเทียบกับพันธุ์การค้าและพันธุ์ต่างประเทศเพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์	รศ.ดร.อุทัยวรรณ สุทธิศันสนีย์
	การพัฒนาระบบอาหารของประเทศไทย: การวิเคราะห์และพัฒนาระบบอาหารตลอดห่วงโซ่คุณค่าในมิติด้านความยั่งยืน ภายใต้แผนโครงการวิจัยเชิงนโยบายเพื่อพัฒนาระบบอาหารของประเทศไทย	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
	การบริหารจัดการเพื่อพัฒนา RAINS for Thailand Food Valley ภาคกลาง โดยมหาวิทยาลัยมหิดล: เกษตรกรรมไทยเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการและสุขภาพ ประจำปี 2564	รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา
	ประโยชน์ต่อสุขภาพของผงรำข้าวสาคัดน้ำมันที่มีใยอาหารสูงในสัตว์และในคน (ปีที่2)	รศ.ดร.เอกราช เกตวัลท์
	การศึกษาประสิทธิผลของนมเปรี้ยวที่มีโพรไบโอติกส์ต่อภูมิคุ้มกันต่อต้านเชื้อโรคไวรัสโคโรนา 2019 หลังได้รับวัคซีนชนิดเชื้อตาย: การทดลองทางคลินิกแบบสุ่มมียาหลอกเป็นกลุ่มควบคุมในคนสุขภาพดี	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม
	การประเมินความปลอดภัยและประสิทธิผลของกระเทียมดำต่ออาสาสมัครสุขภาพดีและผู้ที่มีภาวะไขมันเกินในช่องท้อง	รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
การพัฒนาโปรตีนไฮโดรไลเสทจากจิ้งหรีด ที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพเพื่อการประยุกต์ใช้พัฒนาเป็นอาหารฟังก์ชัน	ผศ.ดร.วรงค์ศิริ เข็มสวัสดิ์	
หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนากำลังคน (บพค.)	การพัฒนาระบบปัญญาประดิษฐ์เพื่อช่วยในการประเมินการบริโภคอาหารจากภาพ	รศ.ดร. วันทนีย์ เกรียงสินยศ
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	Climate change Resilience of Indigenous Socio Ecological systems	รศ.ดร. วันทนีย์ เกรียงสินยศ
สำนักโภชนาการ กรมอนามัย	การประเมินความเหมาะสมข้อปฏิบัติกรกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย	ผศ.ดร.ทิพวัลย์ พงษ์เจริญ
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งชาติ	การประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารของถั่วเหลืองดัดแปลงพันธุกรรม DAS44406	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม
	การประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารของถั่วเหลืองดัดแปลงพันธุกรรม DAS814192	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
	การประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารของถั่วเหลืองดัดแปลงพันธุกรรม DAS3054231	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)	ศักยภาพของแอลบูมินที่หมักด้วยแบคทีเรียบาซิลลัส ร่วมกับแลคโตบาซิลลัสในการเป็นแหล่งของโปรตีน แร่ธาตุ และโมเลกุลที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันสำหรับการประยุกต์ใช้ทางอาหารและเภสัชกรรม	ดร.สุวภัทร กิตติปัญญากุล

## เงินทุนวิจัยที่ได้รับจากหน่วยงานภาคเอกชน

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
Thai Glico Co.Ltd	Impact of preloading Gluco almond drink on postprandial glucose and insulinemia in obese middle-aged adults	รศ.ดร. วันทนีย์ เกรียงสินยศ
บ.พีซีซีเอ็นไอเอช จำกัด	การพัฒนาเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมที่สามารถช่วยในการส่งเสริมสุขภาพที่ดีและป้องกันการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	ผศ.ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์
บ. แมมเมท จำกัด	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำนมถั่วลูกไก่ชนิดยูเอชที	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
Thai Union group global innovation center	Preparation and screening of bioactive chito-oligosaccharide (COS) via enzymatic hydrolysis	ดร.สุวภัทร กิตติปัญญากุล
บริษัท เอ็ม.เจ 2015 อินเตอร์เทรด จำกัด	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารผงและอาหารเจลสูตรครบถ้วนจากข้าว ถั่ว งา และสมุนไพรไทย	ผศ.ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์
บริษัท น้ำตาลมิตรภาพสินธุ์ จำกัด	In vitro study of sweetener product	รศ.ดร.วรางคณา ศรีจ้านงค์
บริษัท แบรินซ์ ซันโพรี่ (ประเทศไทย) จำกัด	In vitro bioaccessibility of carnosine and anserine from chicken essence	ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
บริษัท เอเชียไนไฟโตซูติคอลส์	การศึกษาผลของการรับประทานผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสูตรผสมเสริมฤทธิ์ของสารสกัดจากพืชกินได้ 5 ชนิดต่อความยาวของเทโลเมียร์ในผู้ใหญ่	รศ.ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พัฒน์
บริษัท มีวนา จำกัด	การศึกษาความปลอดภัยของการรับประทานเครื่องดื่มเซอริก้าแพต่อเนื่องในคนสุขภาพดี	รศ.ดร.ดุลยพร ตราชูธรรม
บริษัท หรอยรวาย จำกัด	การพัฒนาสูตรสแนคปลาอบกรอบจากซูรูมิแช่แข็ง	รศ.ดร.พรรัตน์ สินชัยพานิช
GPJ Biotechnology	การพัฒนาเครื่องดื่มผสมแคลเซียมสกัดจากกระดูกปลาทูน่า	ผศ.ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์
DKSH	การพัฒนาวิธีในการวิเคราะห์ proanthocyanide ใน cranberry และผลิตภัณฑ์	รศ.ดร.วรางคณา ศรีจ้านงค์
Forcento Ltd. Liab Co.	Development of Nutrition food product from cricket powder	ผศ.ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์
บีบีซี ดรีนจ์ จำกัด	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเสริมเวย์โปรตีนพร้อมดื่ม	นางสาวนัฐมิ่ง รุ่งเรือง
บ.ตรงเต็ม จำกัด	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำยาชนิดผง	นางสาวรุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์

แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)	การจัดทำฐานข้อมูลสารอาหารในอาหารแต่ละประเภท (Food database) เพื่อนำมาใช้กับ Spring up Application	นางสาวพรรณิ พรประชาวัฒน์
บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด	การศึกษาอายุการเก็บรักษานม ESL	นางสาวศศิอำไพ พงษ์พรธานี
บริษัท มาลีกรุป จำกัด (มหาชน)	การศึกษาอายุการเก็บรักษานมสดพาสเจอร์ไรส์ ขนาด 200 มิลลิลิตร	นางสาวศศิอำไพ พงษ์พรธานี

## เงินทุนวิจัยที่ได้รับจากหน่วยงานต่างประเทศ

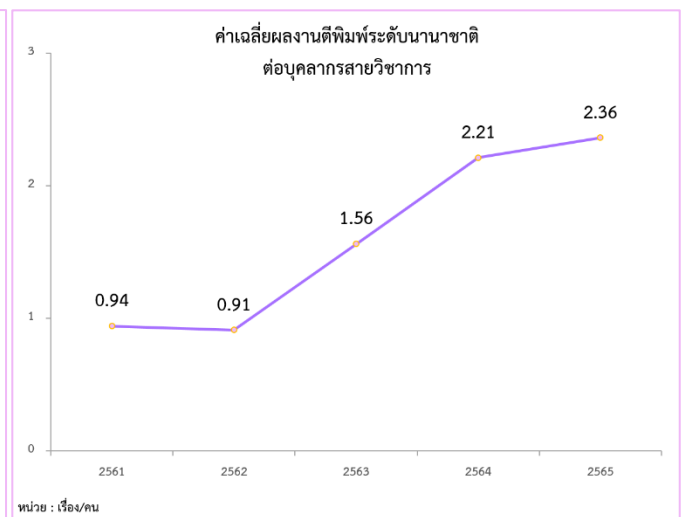
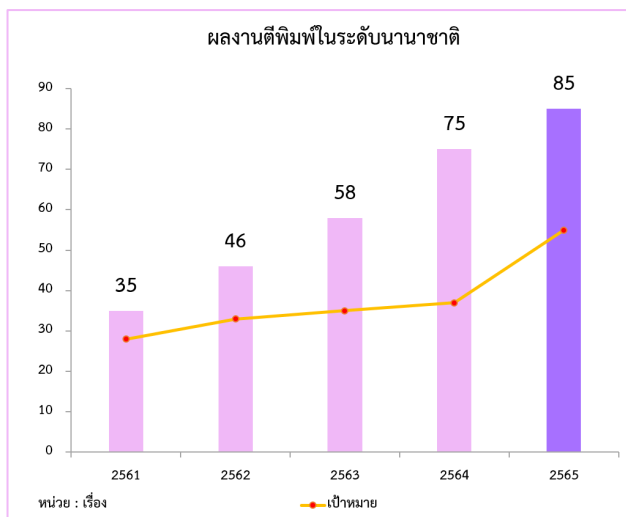
แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
International Atomic Energy Agency (IAEA)	Applying Nuclear Nutrition Techniques to Improve Outcomes for Childhood Cancer in Low and Middle Income Countries	นางพิมพ์นภาณัท ศรีดอนไผ่
Asian Food & Agriculture Cooperation Initiative (AFACI) in Rural Development Administration, Republic of Korea	Establishment of Asian Food Composition Database	รศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์
World Health Organization	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.	รศ.ดร. วันทนี เกียรติสินยศ
The Food and Agriculture Organization of the United Nation	Surveys of food waste in processing, Distribution and retail in five sub-sectors	ผศ.ดร. นัฐพล ตั้งสุภูมิ
	Training activities to measure, monitor and reduce food waste in processing, distribution and in retail in micro-small and medium enterprises in Thailand and to document case studies	ผศ.ดร. นัฐพล ตั้งสุภูมิ
Food Industry Asia Reg Singapore	Self-assessment Tool to Promote Nutrition Education in the Community for "Nutri-Teachers	ศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะลิต
The Rockefeller Foundation	Building capacity for standardized measurement of diet quality and key nutritional biomarkers for capturing the triple burden of malnutrition as part of population surveys and in low- and middle-income countries	ผศ.ดร. ทิพวัลย์ พงษ์เจริญ
The Harvard T. H. Chan School of Public Health	Partnership for Global Health Research Training Program	ผศ.ดร. ทิพวัลย์ พงษ์เจริญ



แหล่งทุน	ชื่อโครงการ	หัวหน้าโครงการ
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.สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์
	Optimizing oral iron supplementation regimens during pregnancy using serum hepcidin profiles and iron stable isotopes	ดร.สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์
Iodine Global Network & ETH Zurich	Iodine status of the indigenous peoples (Karen) living in Laiwo subdistrict, the Sangkhlaburi district, Kanchanaburi province, Thailand	ดร.สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์
Application Europeene de Technologies et de service (AETS)	Assessment on nutrition Surveillance mechanisms to reduce malnutrition in CLMV countries.	ผศ.ดร.กิตติ สรณเจริญพงศ์

## ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ

สถาบันกำหนดเป้าหมายผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 55 เรื่อง โดยเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการคิดเป็น 1.53 เรื่องต่อกคน ผลการดำเนินงานของปี 2565 สถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 85 เรื่อง โดยเฉลี่ยต่อบุคลากรสายวิชาการคิดเป็น 2.36 เรื่องต่อกคน (จากบุคลากรสายวิชาการทั้งหมด 36 คน) สรุปได้ดังนี้



## รายชื่อผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ

ในปี 2565 สถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน 85 เรื่อง (ข้อมูล ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2565) มีรายชื่อผลงานวิจัยตีพิมพ์ในระดับนานาชาติ ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Sorasitthiyankarn F.N., Muangnoi C., Rojsitthisak P., Rojsitthisak P. Chitosan oligosaccharide/alginate nanoparticles as an effective carrier for astaxanthin with improving stability, in vitro oral bioaccessibility, and bioavailability (2022) Food Hydrocolloids, 124, art. no. 107246,.
2	Wunjuntuk K., Ahmad M., Techakriengkrai T., Chunhom R., Jaraspermsuk E., Chaisri A., Kiwwongngam R., Wuttimongkolkul S., Charoenkiatkul S. Proximate composition, dietary fibre, beta-glucan content, and inhibition of key enzymes linked to diabetes and obesity in cultivated and wild mushrooms (2022) Journal of Food Composition and Analysis, 105, art. no. 104226,.
3	Hirunyophat P., Chalermchaiwat P., On-nom N., Prinyawiwatkul W. Selected physicochemical properties and sensory acceptability as affected by addition of lecithin and calcium carbonate in extruded breakfast cereals made with silkworm pupae powder and rice flour (2022) International Journal of Food Science and Technology, 57 (1), pp. 631-642.
4	Dumrongwongsiri O., Winichagoon P., Chongviriyaphan N., Suthutvoravut U., Grote V., Koletzko B. Zinc and iron adequacy and relative importance of zinc/iron storage and intakes among breastfed infants (2022) Maternal and Child Nutrition, 18 (1), art. no. e13268,.
5	Parikh P., Semba R., Manary M., Swaminathan S., Udomkesmalee E., Bos R., Poh B.K., Rojroongwasinkul N., Geurts J., Sekartini R., Nga T.T. Animal source foods, rich in essential amino acids, are important for linear growth and development of young children in low- and middle-income countries (2022) Maternal and Child Nutrition, 18 (1), art. no. e13264,.
6	Mitbumrung, W., Rungraung, N., Muangpracha, N., Akanitkul, P., Winuprasith, T. Approaches for Extracting Nanofibrillated Cellulose from Oat Bran and Its Emulsion Capacity and Stability (2022) Polymers, 14 (2), art. no. 327,.
7	Baumgartner J., Winkler H.C., Zandberg L., Tuntipopipat S., Mankong P., Bester C., Hilty F., Zeevaart J.R., Gowachirapant S., Zimmermann M.B. Iron from nanostructured ferric phosphate: absorption and biodistribution in mice and bioavailability in iron deficient anemic women (2022) Scientific Reports, 12 (1), art. no. 2792,.
8	Namrak T., Raethong N., Jatuponwiphat T., Nitisinprasert S., Vongsangnak W., Nakphaichit M. Probing Genome-Scale Model Reveals Metabolic Capability and Essential Nutrients for Growth of Probiotic Limosilactobacillus reuteri KUB-AC5 (2022) Biology, 11 (2), art. no. 294,.
9	Kemsawasd V., Inthachat W., Suttisansanee U., Temviriyankul P. Road to The Red Carpet of Edible Crickets through Integration into the Human Food Chain with Biofunctions and Sustainability: A Review (2022) International Journal of Molecular Sciences, 23 (3), art. no. 1801,.
10	Sirichai P., Kittibunchakul S., Thangsiri S., On-Nom N., Chupeerach C., Temviriyankul P., Inthachat W., Nuchuchua O., Aursalung A., Sahasakul Y., Charoenkiatkul S., Suttisansanee U. Impact of Drying Processes on Phenolics and In Vitro Health-Related Activities of Indigenous Plants in Thailand (2022) Plants, 11 (3), art. no. 294,.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
11	Phucharoenrak P., Muangnoi C., Trachootham D. A Green Extraction Method to Achieve the Highest Yield of Limonin and Hesperidin from Lime Peel Powder ( <i>Citrus aurantifolia</i> ) (2022) <i>Molecules</i> , 27 (3), art. no. 820,.
12	Tangsrianugul N., Winuprasith T., Suphantharika M., Wongkongkatap J. Effect of hydrocolloids on physicochemical properties, stability, and digestibility of Pickering emulsions stabilized by nanofibrillated cellulose (2022) <i>Food and Function</i> , 13 (2), pp. 990-999.
13	Nirmal N.P., Santivarangkna C., Rajput M.S., Benjakul S., Maqsood S. Valorization of fish byproducts: Sources to end-product applications of bioactive protein hydrolysate (2022) <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 21 (2), pp. 1803-1842.
14	Pengid S., Peltzer K., de Moura Villela E.F., Fodjo J.N.S., Siau C.S., Chen W.S., Bono S.A., Jayasvasti I., Hasan M.T., Wanyenze R.K., Hosseinipour M.C., Dolo H., Sessou P., Ditekemena J.D., Colebunders R. Using Andersen's model of health care utilization to assess factors associated with COVID-19 testing among adults in nine low-and middle-income countries: an online survey (2022) <i>BMC Health Services Research</i> , 22 (1), art. no. 265,.
15	Rungraung N., Jain S., Mitbumrung W., Khomein P., Suphantharika M., McClements D.J., Winuprasith T. Controlling the in vitro gastrointestinal digestion of emulsified lipids by encapsulation within nanocellulose-fortified alginate beads (2022) <i>Food Structure</i> , 32, art. no. 100266,.
16	Jithavech P., Suwattananuruk P., Hasriadi, Muangnoi C., Thitikompong W., Towiwat P., Vajragupta O., Rojsitthisak P. Physicochemical investigation of a novel curcumin diethyl $\gamma$ -aminobutyrate, a carbamate ester prodrug of curcumin with enhanced anti-neuroinflammatory activity (2022) <i>PLoS ONE</i> , 17, art. no. e0265689,.
17	Thiyajai P., Koyama T. Binary ethanol-water solvents affect betalain contents and health-promoting properties of red <i>Celosia argentea</i> inflorescence extracts (2022) <i>International Food Research Journal</i> , 29 (1), pp. 67-77.
18	Truong T.H., Alcantara K.P., Bulatao B.P.I., Sorasitthyanukarn F.N., Muangnoi C., Nalinratana N., Vajragupta O., Rojsitthisak P., Rojsitthisak P. Chitosan-coated nanostructured lipid carriers for transdermal delivery of tetrahydrocurcumin for breast cancer therapy (2022) <i>Carbohydrate Polymers</i> , 288, art. no. 119401,.
19	Chansawhang A., Phochantachinda S., Temviriyanyukul P., Chantong B. Corticosterone potentiates ochratoxin A-induced microglial activation (2022) <i>Biomolecular concepts</i> , 13 (1), pp. 230-241.
20	Wongniyomkaset W., Rungraung N., Muangpracha N., Winuprasith T., Trachootham D. Complete nutrition drink with retrograded starch is low glycemic, and the individual glucose response to the low glycemic complete nutrition drink depends on fasting insulin levels and HOMA-IR in a randomized cross-over control trial (2022) <i>Journal of Nutritional Science</i> , 11, art. no. e25,.
21	Fitri I.A., Mitbumrung W., Akanitkul P., Rungraung N., Kemsawasd V., Jain S., Winuprasith T. Encapsulation of $\beta$ -Carotene in Oil-in-Water Emulsions Containing Nanocellulose: Impact on Emulsion Properties, In Vitro Digestion, and Bioaccessibility (2022) <i>Polymers</i> , 14 (7), art. no. 1414,.
22	Stoffel N.U., Zimmermann M.B., Cepeda-Lopez A.C., Cervantes-Gracia K., Llanas-Cornejo D., Zeder C., Tuntipopipat S., Mounmaithong S., Densupsoontorn N., Quack Loetscher K., Gowachirapant S., Herter-Aeberli I. Maternal iron kinetics and maternal-fetal iron transfer in

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	normal-weight and overweight pregnancy (2022) American Journal of Clinical Nutrition, 115 (4), pp. 1166-1179.
23	Rathod N.B., Nirmal N.P., Pagarkar A., Özogul F., Rocha J.M. Antimicrobial Impacts of Microbial Metabolites on the Preservation of Fish and Fishery Products: A Review with Current Knowledge (2022) Microorganisms, 10 (4), art. no. 773,.
24	Sridonpai P., Judprasong K., Tirakomonpong N., Saetang P., Puwastien P., Rojroongwasinkul N., Ongphiphadhanakul B. Effects of Different Cooking Methods on the Vitamin D Content of Commonly Consumed Fish in Thailand (2022) Foods, 11 (6), art. no. 819,.
25	Lin T.Z., Jayasvasti I., Tiraphat S., Pengpid S., Jayasvasti M., Borriharn P. The Predictors Influencing the Rational Use of Antibiotics Among Public Sector: A Community-Based Survey in Thailand (2022) Drug, Healthcare and Patient Safety, 14, pp. 27-36.
26	Siripornpanich S., Chongviriyaphan N., Manuyakorn W., Matangkasombut P. Zinc and vitamin C deficiencies associate with poor pulmonary function in children with persistent asthma (2022) Asian Pacific Journal of Allergy and Immunology, 40 (2), pp. 103-110.
27	Peasura N., Sinchaipanit P. The Impact of Sweetener Type on Physicochemical Properties, Antioxidant Activity and Rheology of Guava Nectar during Storage Time (2022) Beverages, 8 (2), art. no. 24,.
28	Petchoo J., Kaewchutima N., Tangsuphoom N. Nutritional quality of lunch meals and plate waste in school lunch programme in Southern Thailand (2022) Journal of Nutritional Science, 11, art. no. e35,.
29	Kuhnlein H.V., Chotiboriboon S. Why and How to Strengthen Indigenous Peoples' Food Systems With Examples From Two Unique Indigenous Communities (2022) Frontiers in Sustainable Food Systems, 6, art. no. 808670,.
30	Sahasakul Y., Angkhasirisap W., Lam-Ubol A., Aursalung A., Sano D., Takada K., Trachootham D. Partial Substitution of Glucose with Xylitol Prolongs Survival and Suppresses Cell Proliferation and Glycolysis of Mice Bearing Orthotopic Xenograft of Oral Cancer (2022) Nutrients, 14 (10), art. no. 2023,.
31	Yamaguchi M., Praditsorn P., Purnamasari S.D., Sranacharoenpong K., Arai Y., Sundermeir S.M., Gittelsohn J., Hadi H., Nishi N. Measures of Perceived Neighborhood Food Environments and Dietary Habits: A Systematic Review of Methods and Associations (2022) Nutrients, 14 (9), art. no. 1788,.
32	Ghosh S., Nag M., Lahiri D., Sarkar T., Pati S., Kari Z.A., Nirmal N.P., Edinur H.A., Ray R.R. Engineered Biofilm: Innovative Nextgen Strategy for Quality Enhancement of Fermented Foods (2022) Frontiers in Nutrition, 9, art. no. 808630,.
33	On-Nom N., Chamchan R., Charoensiri R., Kongkachuichai R., Chupeerach C. Title: The Developed Ready to Eat Meal Affected to Blood Glucose and Insulin in Healthy Subjects: Glycemic Index Study (2022) Current Research in Nutrition and Food Science, 10 (1), pp. 231-239.
34	Kittibunchakul S., Hudthagosol C., Sanporkha P., Sapwarobol S., Temviriyankul P., Suttisansanee U. Evaluation of Sacha Inchi (Plukenetia volubilis L.) By-Products as Valuable and Sustainable Sources of Health Benefits (2022) Horticulturae, 8 (4), art. no. 344,.
35	Srichok J., Yingbun N., Kowawisetsut T., Kommatitsuk S., Suttisansanee U., Temviriyankul P., Chantong B. Synergistic Antibacterial and Anti-inflammatory Activities of Ocimum tenuiflorum

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	Ethanol Extract against Major Bacterial Mastitis Pathogens (2022) <i>Antibiotics</i> , 11 (4), art. no. 510,.
36	Sae-Lao W., Wunjuntuk K., Techakriengkrai T., Sirichakwal P.P. Consumption of Lutein and Zeaxanthin and Its Relation to the Level of Macular Pigment Optical Density in Thai Subjects (2022) <i>Journal of Nutrition and Metabolism</i> , 2022, art. no. 6321778,.
37	Aslam S., Akhtar A., Nirmal N., Khalid N., Maqsood S. Recent Developments in Starch-Based Delivery Systems of Bioactive Compounds: Formulations and Applications (2022) <i>Food Engineering Reviews</i> , 14 (2), pp. 271-291.
38	Dasuni Wasana P.W., Hasriadi, Muangnoi C., Vajragupta O., Rojsitthisak P., Rojsitthisak P., Towiwat P. Curcumin and metformin synergistically modulate peripheral and central immune mechanisms of pain (2022) <i>Scientific Reports</i> , 12 (1), art. no. 9713,.
39	Temviriyankul P., Lertmongkolaksorn T., Supasawat P., Pitchakarn P., Thiyajai P., Nusuetrong P., Phochantachinda S., Chansawhang A., Chantong B. Phikud Navakot extract attenuates lipopolysaccharide-induced inflammatory responses through inhibition of ERK1/2 phosphorylation in a coculture system of microglia and neuronal cells (2022) <i>Journal of Ethnopharmacology</i> , 296, art. no. 115440,.
40	Sae-Lao W., Wunjuntuk K., Techakriengkrai T., Sirichakwal P.P., Yaisawang S., Kom-on S. Macular pigment optical density in a Thai sample (2022) <i>Expert Review of Ophthalmology</i> , 17 (2), pp. 153-160.
41	Molinos J.G., Gavrielyeva T., Joompa P., Narita D., Chotiboriboon S., Parilova V., Sirisai S., Okhlopkov I., Zhang Z., Yakovleva N., Kongpunya P., Gowachirapant S., Gabyshev V., Kriengsinyos W. Study protocol: International joint research project ‘climate change resilience of Indigenous socioecological systems’ (RISE) (2022) <i>PLoS ONE</i> , 17 , art. no. e0271792,.
42	Medhe S.V., Kamble M.T., Kettawan A.K., Monboonpitak N., Kettawan A. Effect of Hydrothermal Cooking and Germination Treatment on Functional and Physicochemical Properties of Parkia timoriana Bean Flours: An Underexplored Legume Species of Parkia Genera (2022) <i>Foods</i> , 11 (13), art. no. 1822,.
43	Singhato A., Judprasong K., Sridonpai P., Laitip N., Ornthai N., Yafa C., Chimkerd C. Effect of Different Cooking Methods on Selenium Content of Fish Commonly Consumed in Thailand (2022) <i>Foods</i> , 11 (12), art. no. 1808,.
44	Thaweesest W., Buranasudja V., Phumsuay R., Muangnoi C., Vajragupta O., Sritularak B., Rashatasakhon P., Rojsitthisak P. Anti-Inflammatory Activity of Oxyresveratrol Tetraacetate, an Ester Prodrug of Oxyresveratrol, on Lipopolysaccharide-Stimulated RAW264.7 Macrophage Cells (2022) <i>Molecules</i> , 27 (12), art. no. 3922,.
45	Buranasudja V., Muangnoi C., Sanookpan K., Halim H., Sritularak B., Rojsitthisak P. Eriodictyol Attenuates H2O2-Induced Oxidative Damage in Human Dermal Fibroblasts through Enhanced Capacity of Antioxidant Machinery (2022) <i>Nutrients</i> , 14 (12), art. no. 2553,.
46	Ngamsamer C., Sirivarasai J., Sutjarit N. The Benefits of Anthocyanins against Obesity-Induced Inflammation (2022) <i>Biomolecules</i> , 12 (6), art. no. 852,.
47	Ahmed S., de la Parra J., Elouafi I., German B., Jarvis A., Lal V., Lartey A., Longvah T., Malpica C., Vázquez-Manjarrez N., Prenni J., Aguilar-Salinas C.A., Srichamnong W., Rajasekharan M., Shafizadeh T., Siegel J.B., Steiner R., Tohme J., Watkins S. Foodomics: A Data-Driven Approach to Revolutionize Nutrition and Sustainable Diets (2022) <i>Frontiers in Nutrition</i> , 9, art. no. 874312,.



ลำดับที่	ชื่อผลงาน
48	Sukprasansap M., Chanvorachote P. Evidence of Potential Plant-derived Compounds With Anticancer Effects on Lung Cancer: Clinical and Molecular Pharmacology Approaches (2022) Anticancer research, 42 (9), pp. 4247-4258.
49	Jongjitphisut N., Phumsuay R., Thitikornpong W., Rashatasakhon P., Muangnoi C., Vajragupta O., Rojsitthisak P. Synthesis, physicochemical properties, and protective effects of a novel water-soluble tetrahydrocurcumin-diglutamic acid prodrug on ethanol-induced toxicity in HepG2 cells (2022) Journal of Pharmaceutical Investigation, 52 (4), pp. 477-487.
50	Rusanova P., Bono G., Dara M., Falco F., Gancitano V., Lo Brutto S., Okpala C.O.R., Nirmal N.P., Quattrocchi F., Sardo G., Hassoun A. Effect of different packaging methods on the free amino acid profiles of the deep-water rose shrimp ( <i>Parapenaeus longirostris</i> ) during frozen storage (2022) Frontiers in Nutrition, 9, art. no. 955216,.
51	Kamble M.T., Rudtanatip T., Soowannayan C., Nambunruang B., Medhe S.V., Wongprasert K. Depolymerized Fractions of Sulfated Galactans Extracted from <i>Gracilaria fisheri</i> and Their Antibacterial Activity against <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and <i>Vibrio harveyi</i> (2022) Marine drugs, 20 (8),.
52	Supasil R., Suttisansanee U., Santivarangkna C., Tangsuphoom N., Khemthong C., Chupeerach C., On-nom N. Improvement of Sourdough and Bread Qualities by Fermented Water of Asian Pears and Assam Tea Leaves with Co-Cultures of <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (2022) Foods, 11 (14), art. no. 2071,.
53	Khoonin W., Shantavasinkul P.C., Santivarangkna C., Trachootham D. Loss of Eicosapentaenoic Acid (EPA) after Retort Sterilization of the EPA-BCAA Fortified Complete Nutrition Drink (2022) Foods, 11 (14), art. no. 2023,.
54	Sahasakul Y., Aursalung A., Thangsi S., Wongchang P., Sangkasa-ad P., Wongpia A., Polpanit A., Inthachat W., Temviriyankul P., Suttisansanee U. Nutritional Compositions, Phenolic Contents, and Antioxidant Potentials of Ten Original Lineage Beans in Thailand (2022) Foods, 11 (14), art. no. 2062,.
55	Maneevat T., Lertmaharit S., Tangwongchai S., Phansuea P. Development of multi-component counseling program for enhancing resilience among Thai caregivers of older persons with dementia (2022) Journal of Health Research, 36 (5), pp. 813-822.
56	Sopawong P., Warodomwicht D., Srichamnong W., Methacanon P., Tangsuphoom N. Effect of Physical and Enzymatic Modifications on Composition, Properties and In Vitro Starch Digestibility of Sacred Lotus ( <i>Nelumbo nucifera</i> ) Seed Flour (2022) Foods, 11 (16), art. no. 2473,.
57	Sidabutar L.M.G.B., Pongcharoen T., Suttisansanee U., On-Nom N., Luealai P., Khemthong C., Chupeerach C. The Association of Cholesterol Transport ABCG 1 Polymorphism Towards the Susceptibility of Metabolic Syndrome Risk Factor in Thai Adolescents (2022) Current Research in Nutrition and Food Science, 10 (2), pp. 512-520.
58	Kittibunchakul S., Hudthagosol C., Sanporkha P., Sapwarabol S., Suttisansanee U., Sahasakul Y. Effects of Maturity and Thermal Treatment on Phenolic Profiles and In Vitro Health-Related Properties of Sacha Inchi Leaves (2022) Plants, 11 (11), art. no. 1515,.
59	Hu R., Chantana W., Pitchakarn P., Subhawa S., Chantarasuwan B., Temviriyankul P., Chewonarin T. <i>Ficus dubia</i> Latex Extract Induces Cell Cycle Arrest and Apoptosis by Regulating the NF- $\kappa$ B Pathway in Inflammatory Human Colorectal Cancer Cell Lines (2022) Cancers, 14 (11), art. no. 2665,.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
60	Temviriyankul P., Kittibunchakul S., Trisonthi P., Kunkeaw T., Inthachat W., Siriwan D., Suttisansanee U. <i>Mangifera indica</i> ‘Namdokmai’ Prevents Neuronal Cells from Amyloid Peptide Toxicity and Inhibits BACE-1 Activities in a <i>Drosophila</i> Model of Alzheimer’s Amyloidosis (2022) <i>Pharmaceuticals</i> , 15 (5), art. no. 591,.
61	Nirmal N.P., Santivarangkna C., Benjakul S., Maqsood S. Fish protein hydrolysates as a health-promoting ingredient - Recent update (2022) <i>Nutrition Reviews</i> , 80 (5), pp. 1013-1026.
62	Srichamnong W., Lasukhang W. Structural and chemical analysis of resistant starch effected by pre-treatments, cooking methods, reheating and storage condition in parboiled germinated brown rice ( <i>Oryza sativa</i> ) (2022) <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 57 (4), pp. 2060-2068.
63	Mallick S., Nag M., Lahiri D., Pandit S., Sarkar T., Pati S., Nirmal N.P., Edinur H.A., Kari Z.A., Ahmad Mohd Zain M.R., Ray R.R. Engineered Nanotechnology: An Effective Therapeutic Platform for the Chronic Cutaneous Wound (2022) <i>Nanomaterials</i> , 12 (5), art. no. 778,.
64	Nirmal N.P., Mereddy R., Webber D., Sultanbawa Y. Biochemical composition and aroma of <i>Melaleuca citrolens</i> Barlow (Myrtaceae) leaves from different regions of Australian Northern Territory (2022) <i>South African Journal of Botany</i> , 145, pp. 78-84.
65	Prabhakaran P., Raethong N., Nazir Y., Halim H., Yang W., Vongsangnak W., Abdul Hamid A., Song Y. Whole genome analysis and elucidation of docosahexaenoic acid (DHA) biosynthetic pathway in <i>Aurantiochytrium</i> sp. SW1 (2022) <i>Gene</i> , 846, art. no. 146850,.
66	Leesuraplanon C., Jayasena V., Karnpanit W. Risk assessment of exposure to benzoic acid and benzene from consumption of functional drinks (2022) <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 57 (10), pp. 6805-6812.
67	Nantacharoen W., Baek S.J., Plaingam W., Charoenkiatkul S., Tencomnao T., Sukprasansap M. <i>Cleistocalyx nervosum</i> var. <i>paniala</i> Berry Promotes Antioxidant Response and Suppresses Glutamate-Induced Cell Death via SIRT1/Nrf2 Survival Pathway in Hippocampal HT22 Neuronal Cells (2022) <i>Molecules</i> (Basel, Switzerland), 27 (18),.
68	Cheawchanlertfa P., Chitcharoen S., Raethong N., Liu Q., Chumnanpuen P., Soommat P., Song Y., Koffas M., Laoteng K., Vongsangnak W. Enhancing Genome-Scale Model by Integrative Exometabolome and Transcriptome: Unveiling Carbon Assimilation towards Sphingolipid Biosynthetic Capability of <i>Cordyceps militaris</i> (2022) <i>Journal of Fungi</i> , 8 (8), art. no. 887,.
69	Inthachat W., Suttisansanee U., Kruawan K., On-Nom N., Chupeerach C., Temviriyankul P. Evaluation of Mutagenicity and Anti-Mutagenicity of Various Bean Milks Using <i>Drosophila</i> with High Bioactivation (2022) <i>Foods</i> , 11 (19), art. no. 3090,.
70	Subedi S., Suttisansanee U., Kettawan A., Chupeerach C., Khemthong C., Thangsiri S., On-nom N. Food Fortification of Instant Pulse Porridge Powder with Improved Iron and Zinc Bioaccessibility Using Roselle Calyx (2022) <i>Nutrients</i> , 14 (19), art. no. 4070,.
71	Thorakkattu P., Khanashyam A.C., Shah K., Babu K.S., Mundanat A.S., Deliephan A., Deokar G.S., Santivarangkna C., Nirmal N.P. Postbiotics: Current Trends in Food and Pharmaceutical Industry (2022) <i>Foods</i> , 11 (19), art. no. 3094,.
72	Raethong N., Santivarangkna C., Visessanguan W., Santiyanont P., Mhuantong W., Chokesajjawatee N. Whole-genome sequence analysis for evaluating the safety and probiotic potential of <i>Lactiplantibacillus pentosus</i> 9D3, a gamma-aminobutyric acid (GABA)-producing strain isolated from Thai pickled weed (2022) <i>Frontiers in Microbiology</i> , 13, art. no. 969548,.

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
73	Khongrum J., Yingthongchai P., Boonyapranai K., Wongtanasarasin W., Donrung N., Sukketsiri W., Prachansuwan A., Chonpathompikunlert P. Antidyslipidemic, Antioxidant, and Anti-inflammatory Effects of Jelly Drink Containing Polyphenol-Rich Roselle Calyces Extract and Passion Fruit Juice with Pulp in Adults with Dyslipidemia: A Randomized, Double-Blind, Placebo-Controlled Trial (2022) <i>Oxidative Medicine and Cellular Longevity</i> , 2022, art. no. 4631983,.
74	Danudol A., Judprasong K. Development and Method Validation of Butyric Acid and Milk Fat Analysis in Butter Blends and Blended Milk Products by GC-FID (2022) <i>Foods</i> , 11 (22), art. no. 3606,.
75	Tajasuwan L., Kettawan A., Rungruang T., Wunjuntuk K., Prombutara P., Muangnoi C., Kettawan A.K. Inhibitory Effect of Dietary Defatted Rice Bran in an AOM/DSS-Induced Colitis-Associated Colorectal Cancer Experimental Animal Model (2022) <i>Foods</i> , 11 (21), art. no. 3488,.
76	Singhato A., Judprasong K., Sridonpai P., Laitip N., Ornthai N., Yafa C., Chimkerd C. In Vitro Bioaccessibility of Selenium from Commonly Consumed Fish in Thailand (2022) <i>Foods</i> , 11 (21), art. no. 3312,.
77	Sinlapapanya P., Sumpavapol P., Nirmal N., Zhang B., Hong H., Benjakul S. Ethanolic Cashew Leaf Extract: Antimicrobial Activity, Mode of Action, and Retardation of Spoilage Bacteria in Refrigerated Nile Tilapia Slices (2022) <i>Foods</i> , 11 (21), art. no. 3461,.
78	Sharma S., Majumdar R.K., Mehta N.K., Nirmal N.P. Effects of Pineapple Peel Ethanolic Extract on the Physicochemical and Textural Properties of Surimi Prepared from Silver Carp ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> ) (2022) <i>Foods</i> , 11 (20), art. no. 3223,.
79	Rungruang R., Peasura N., Kaisangsri N. Phytochemical screening, quantitative analysis of cyanidin-3-O-glucoside content, and anticancer activity of novel rice bran (Tubtim Chumphae rice) <i>Journal of Advanced Pharmaceutical Technology and Research</i> (2022) 13 (4), pp. 312-316.
80	Wispen S., Somsong P., Santivarangkna C., Tiyaon P., Chathiran W., Matthews K.R., Srichamnong W. Changes in Bioactive Compounds, Antioxidant Activities and Chemical Properties of Pickled Tea By-Product Fermentation: Promising Waste Management and Value-Added Product (2022) <i>Fermentation</i> , 8 (10), art. no. 472,.
81	Chupeerach C., Temviriyankul P., Thangsiri S., Inthachat W., Sahasakul Y., Aursalung A., Wongchang P., Sangkasa-ad P., Wongpia A., Polpanit A., Nuchuchua O., Suttisansanee U. Phenolic Profiles and Bioactivities of Ten Original Lineage Beans in Thailand (2022) <i>Foods</i> , 11 (23), art. no. 3905,.
82	Bhowmik A., Chunhavacharatorn P., Bhargav S., Malhotra A., Sendrayakannan A., Kharkar P.S., Nirmal N.P., Chauhan A. Human Milk Oligosaccharides as Potential Antibiofilm Agents: A Review (2022) <i>Nutrients</i> , 14 (23), art. no. 5112,.
83	Yamada Y., Zhang X., Henderson M.E.T., Sagayama H., Pontzer H., Watanabe D., Yoshida T., Kimura M., Ainslie P.N., Andersen L.F., Anderson L.J., Arab L., Baddou I., Bedu-Addo K., Blaak E.E., Blanc S., Bonomi A.G., Bouten C.V.C., Bovet P., Buchowski M.S., Butte N.F., Camps S.G., Close G.L., Cooper J.A., Cooper R., Das S.K., Dugas L.R., Eaton S., Ekelund U., Entringer S., Forrester T., Fudge B.W., Goris A.H., Gurven M., Halsey L.G., Hambly C., Hamdouchi A.E., Hoos M.B., Hu S., Joonas N., Joosen A.M., Katzmarzyk P., Kempen K.P., Kraus W.E., Kriengsinyos W., Kushner R.F., Lambert E.V., Leonard W.R., Lessan N., Martin C.K., Medin A.C., Meijer E.P., Morehen J.C., Morton J.P., Neuhaus M.L., Nicklas T.A., Ojiambo R.M., Pietiläinen K.H., Pitsiladis Y.P., Plange-Rhule J., Plasqui G., Prentice R.L., Rabinovich R.A., Racette S.B., Raichlen

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	D.A., Ravussin E., Redman L.M., Reilly J.J., Reynolds R.M., Roberts S.B., Schuit A.J., Sardinha L.B., Silva A.M., Sjödin A.M., Stice E., Urlacher S.S., Valenti G., Van Etten L.M., Van Mil E.A., Wells J.C.K., Wilson G., Wood B.M., Yanovski J.A., Murphy-Alford A.J., Loechl C.U., Luke A.H., Rood J., Westerterp K.R., Wong W.W., Miyachi M., Schoeller D.A., Speakman J.R. Variation in human water turnover associated with environmental and lifestyle factors (2022) <i>Science</i> , 378 (6622), pp. 909-915.
84	Janpajit S., Lertpatipanpong P., Sillapachaiyaporn C., Baek S.J., Charoenkiatkul S., Tencomnao T., Sukprasansap M. Anti-neuroinflammatory effects of <i>Cleistocalyx nervosum</i> var. <i>paniala</i> berry-seed extract in BV-2 microglial cells via inhibition of <i>MAPKs/NF-<math>\kappa</math>B</i> signaling pathway (2022) <i>Heliyon</i> , 8 (11), art. no. e11869,.
85	Kustiawan T.C., Nadhiroh S.R., Ramli R., Butryee C. Use of mobile app to monitoring growth outcome of children: A systematic literature review (2022) <i>Digital Health</i> , 8,.

## ผลงานวิจัยที่เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการ

### ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation) ในที่ประชุมวิชาการ ระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Trachootham D. <b>Functional Food Innovation for Detoxification of carcinogens.</b> 5 <sup>th</sup> International Conference on Food, Nutrition, and Health (ICFNH) November 3, 2022. Health Polytechnic of Malang, Indonesia.
2	Inthachat W., Suttisansanee U., Trachootham D., Temviriyankul P. <b>Reduction of amyloid beta accumulation through suppression of BACE-1 activities by <i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw. in <i>Drosophila</i> models of Alzheimer's amyloidosis.</b> 3 <sup>rd</sup> JAPAN-ASEAN Seminar 2022, Zoom Meeting Thailand.
3	Joompa P., Chotiboriboon S., Gowachirapant S., Kongpunya P., Thongkam N., Sirisai S., Boonchai K., Supsuwan C., Kriengsinyos W. <b>Climate change Resilience of Indigenous SocioEcological systems: Health Surveillance, indicators and early warning systems.</b> The e-ASIA Joint Research Program (JRP), a workshop on Climate Change and Health. Health surveillance, indicators and early warning systems. Sep 7, 2022. The East-West Center in Honolulu, Hawaii, USA.

### ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation) ในที่ประชุมวิชาการ ระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	ชฎามาศ พรหมคำ, ธนพรรณ แก้วศรีหวางษ์, ชนิพรรณ บุตรย์. <b>A Comparison of Pesticide Residue Contamination Analysis by Thin Layer Test Kit (TM Kit) and Gas Chromatograph-mass Spectrometer (GC-MS/MS) Technique in Fresh Vegetables and Fruits.</b> การประชุมพิษวิทยาแห่งชาติ ครั้งที่ 11 ในวันที่ 1-2 กันยายน พ.ศ. 2564 (Virtual Conference) ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร

## ผลงานวิจัยที่นำเสนอด้วยโปสเตอร์ (Poster Presentation) ในที่ประชุมวิชาการ ระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	Hung Nguyen Ngoc, Kriengsinyos W. Lowering Total Sugar Criteria Improves the Performance of the Healthier Choice Labelling in Thailand. The 40th Annual Meeting of the Obesity Society at Obesityweek. November 1–4, 2022.

## ผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา

### สูตรและกรรมวิธีการผลิตเม็ดขนมบัวลอยกึ่งสำเร็จรูปจากแป้งข้าวกล้อง

โดย รศ.ดร.ณัฐรา อ่อนน้อม นางสาวภรณ์ยา ฉิยะใจ นางสาวรุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์ รศ.ดร.วันทนี เกரியสิน ยศ รศ. ดร.อุทัยวรรณ สุทธิสันสนีย์ และนางสาวศศิอำไพ พุทธิพรธานี

แหล่งทุน สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)

สูตรและกรรมวิธีการผลิตเม็ดขนมบัวลอยกึ่งสำเร็จรูปจากแป้งข้าวกล้อง ประกอบด้วยแป้งข้าวกล้อง 3 ชนิดได้แก่ แป้งข้าวกล้องสีนวล แป้งข้าวกล้องสังข์หยด และแป้งข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ ที่ผ่านกระบวนการพรีเจลาติไนซ์สตาร์ช (Pregelatinized Starch) หรือเรียกว่าแป้งข้าวกล้องพรีเจล จากนั้นแป้งข้าวกล้องพรีเจล แป้งดัดแปลง และน้ำ ถูกนำมาผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน จะได้เม็ดขนมบัวลอยกึ่งสำเร็จรูป ที่สามารถนำไปต้มให้สุกได้อย่างรวดเร็ว เม็ดขนมบัวลอยที่ได้มีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีปริมาณไขมัน โปรตีน ใยอาหาร สตาร์ชที่ทนต่อการย่อยด้วยเอนไซม์ สารแกมมาแอมิโนบิวทริก แอสิด สารประกอบฟีนอลิก ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และฤทธิ์การยับยั้งเอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสที่สูงขึ้น มีรสชาติและเนื้อสัมผัสเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และเป็นทางเลือกให้กับผู้ที่รักสุขภาพ



แป้งข้าวกล้องสีนวลพรีเจล



แป้งข้าวกล้องสังข์หยดพรีเจล



แป้งข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่พรีเจล



เม็ดขนมบัวลอยจากแป้งข้าว  
กล้องสีนวลพรีเจล



เม็ดขนมบัวลอยจากแป้งข้าว  
กล้องสังข์หยดพรีเจล



เม็ดขนมบัวลอยจากแป้งข้าว  
กล้องไรซ์เบอร์รี่พรีเจล



## กรรมวิธีการผลิตน้ำนมเปปไทด์จากการย่อยน้ำนมโคด้วยเอนไซม์

โดย ผศ.ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ รศ.ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์ นางสาวศศิประภา วาณิชย์เจริญ  
รศ.ดร.ชลัท ศานติวรางคณา

แหล่งทุน สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)

กรรมวิธีการผลิตน้ำนมเปปไทด์จากการย่อยโปรตีนและน้ำตาลแล็กโทสในน้ำนมโคด้วยเอนไซม์ย่อยโปรตีนและเอนไซม์แล็กเทส ภายใต้สภาวะการทำปฏิกิริยาไฮโดรไลซิสที่เหมาะสม โดยมีความมุ่งหมายเพื่อให้ได้นมพร้อมดื่มที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพจากโปรตีนไฮโดรไลเซตและเปปไทด์ของโปรตีนนม มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค มีคุณภาพและความปลอดภัยไม่แตกต่างจากนมพร้อมดื่มชนิดพาสเจอร์ไรส์ทั่วไป เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีศักยภาพในการเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ



ยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ  
เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต



## หลักสูตร

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

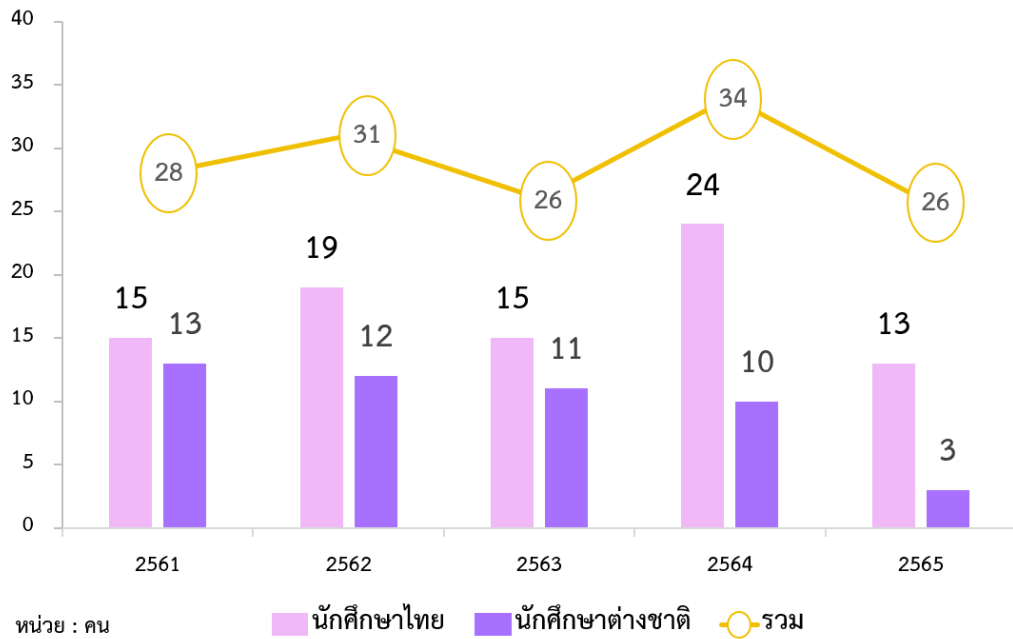
### ระดับบัณฑิตศึกษา 3 หลักสูตร ได้แก่

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	Jirachaya Pisukul, Uthaiwan Suttisansanee, Chaowanee Chupeerach, Chanakan Khemthong, Sirinapa Thangsiri, Piya Temviriyankul, Yuraporn Sahasakul, Chalot Santivarangkna, Rungrat Chamchan, Amornrat Aursalung, Nattira On-nom *. Optimization of Enzyme-Assisted Mechanical Extraction Process of Hodgsonia heteroclita Oilseeds and Physical, Chemical, and Nutritional Properties of the Oils. Foods,.
2	Supaporn Saechio, Ploypailin Akanitkul, Parunya Thiyajai, Surangna Jain, Nattapol Tangsuphoom, Manop Suphantharika and Thunnalin Winuprasith. Astaxanthin-Loaded Pickering Emulsions Stabilized by Nanofibrillated Cellulose: Impact on Emulsion Characteristics, Digestion Behavior, and Bioaccessibility Supaporn. Polymers,.
3	Kanokporn Julai Pimnapanut Sridonpai Chitraporn Ngampeerapong Karaked Tongdonpo Uthaiwan Suttisansanee Wantanee Kriengsinyos Nattira On-Nom Nattapol Tangsuphoom. Effects of Extraction and Evaporation Methods on Physico-Chemical, Functional, and Nutritional Properties of Syrups from Barhi Dates (Phoenix dactylifera L.). Foods,.
4	Linh Khanh Luu, Sirinapa Thangsiri, Yuraporn Sahasakul, Amornrat Aursalung, Woorawee Inthachat, Piya Temviriyankul, Nattira On-Nom ,Chaowanee Chupeerach and Uthaiwan Suttisansanee. Nutrients, Phytochemicals and In Vitro Disease Prevention of Nephelium hypoleucum Kurz Fruit. Nutrients,.
5	Pandaree Sirichai, Suwapat Kittibunchakul, Sirinapa Thangsiri, Nattira On-Nom, Chaowanee Chupeerach, Piya Temviriyankul, Woorawee Inthachat, Onanong

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
	Nuchuchua, Amornrat Aursalung, Yuraporn Sahasakul, Somsri Charoenkiatkul and Uthaiwan Suttisansanee. Impact of Drying Processes on Phenolics and In Vitro Health-Related Activities of Indigenous Plants in Thailand. Plants,.

### ผลงานวิจัยนำเสนอด้วยวาจา (Oral Presentation) ระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
1	ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ฟลาโวนอยด์ทั้งหมด และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของเปลือกเมล็ดโกโก้ไทย. ประชุมวิชาการระดับชาติด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ ครั้งที่ 2 (The 2nd National Conference on Natural Resources and Health Science: NACON-NARAHS). 14 ก.พ. 2566 รูปแบบออนไลน์ ผ่านทางแอปพลิเคชัน Zoom (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation : รางวัล - รางวัลชมเชย)
2	การพัฒนาสูตรอาหารเพื่อให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยระหว่างการเตรียมอาหารในครัวเรือน. การประชุมพิษวิทยาแห่งชาติครั้งที่ 12 (NCT12) เรื่อง “Toxicology and Safety of Natural and Innovative Products”. 15 ก.ย. 2565 ไบเทคบางนา (THAILAND. : ระดับชาติ : Poster และ Oral Presentation)
3	ผลการศึกษาปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ฟลาโวนอยด์ แทนนิน และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดด้วยเอทานอลจากไข่ผ้า. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 19. 08 ธ.ค. 2565 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )
4	Evaluation of Mutagenic Activity of Fruits and Leaves Extracts from Thai Berries. The 12th National Conference in Toxicology (NCT12) “Toxicology and Safety of Natural and Innovative Products”. 15 ก.ย. 2565 Bangkok International Trade & Exhibition Center (BITEC), Bangkok, Thailand (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )
5	Evaluation of Nutritive Value of Commercially Packaged Snacks Available in Thai Supermarkets. The 2nd IPB International Conference on Nutrition and Food 2022. 17 พ.ย. 2565 INDONESIA (INDONESIA. : ระดับชาติ : Oral Presentation )
6	ANTI-INFLAMMATORY AND ANTI-OXIDATIVE EFFECTS OF RICE BRAN OIL IN THE PREVENTION OF CIGARETTE SMOKE EXTRACT-INDUCED PULMONARY EMPHYSEMA IN MICE. การประชุมวิชาการร่วมระหว่างสรีรวิทยาสมาคมแห่งประเทศไทยและสมาคมเภสัชวิทยาแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 1 ปี 2565. 08 มิ.ย. 2565 มหาวิทยาลัยนเรศวร (THAILAND. : ระดับประเทศ : Oral Presentation)
7	ผลของสารสกัดพิกัดนิวโกลูตต่อความเป็นพิษจากโรติโนนในเซลล์ไมโครเกลีย. The 19th KU KPS National Conference การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 19 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. 08 ธ.ค. 2565 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )



ลำดับที่	ชื่อผลงาน
8	การจัดเตรียมเครื่องมือในการประเมินการได้รับสัมผัสแอสฟัลท์เทม, แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม และ ซูคราโลสในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์. การประชุมวิชาการพิษวิทยาแห่งชาติครั้งที่ 12. 15 ก.ย. 2565 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )
9	The Effect of Leukocyte Telomere Length on Blood Pressure among Thai Adolescents. การประชุมวิชาการและการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 10 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 8. 28 พ.ค. 2566 จัดงานรูปแบบออนไลน์ (THAILAND. : ระดับชาติ : Oral Presentation )
10	Identification of physicochemical properties, and bioactive compounds of riceberry rice flour from different cultivation areas in Thailand. FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2022. 16 มิ.ย. 2565 BITEC (THAILAND. : ระดับชาติ : Poster Presentation )
11	การวิเคราะห์ทางสัณฐานวิทยาเบื้องต้นและปริมาณของไมโครพลาสติกในเกลือสมุทร และ เกลือสินเธาว์. การประชุมวิชาการพิษวิทยาแห่งชาติครั้งที่ 12 The 12 th National Conference in Toxicology (NCT12). 15 ก.ย. 2565 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )
12	Multi-Level Texture Modified Diets for Elderly South-Asian Population with Oropharyngeal Dysphagia Based on Home Cooking. 2nd IPB International Conference on Nutrition and Food (ICNF 2022). 17 พ.ย. 2565 Online via Zoom platform (INDONESIA. : ระดับชาติ : Oral Presentation )
13	Development of reduced fat coconut milk ice cream using pea protein isolate. The 24th Food Innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022) "Innovative and Sustainable Development of Functional Ingredients and Materials: Benefits, Concerns and Challenges in Human Health and Well-being". 16 มิ.ย. 2565 BITEC, BANGKOK, THAILAND (THAILAND. : ระดับชาติ : Poster Presentation )
14	ผลของวิธีการสกัดต่อรูปแบบโปรตีนและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระที่สกัดได้จากดักแด้ไหม (Bombyx mori L.). The 18th KU KPS National Conference การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 18 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. 08 ธ.ค. 2564 ออนไลน์ผ่านโปรแกรม Cisco Webex Meetings (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )
15	การประเมินปริมาณโปรตีนและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากจิ้งหรีดทองคำ Assessment of protein and antioxidant properties of water-soluble extracted from the two spotted cricket (Gryllus bimaculatus De Geer). การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 18 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน วันที่ 8-9 ธันวาคม 2564. 08 ธ.ค. 2564 ออนไลน์ (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )

ลำดับที่	ชื่อผลงาน
16	<p>การสำรวจผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่ใช้สตีวียอลไกลโคไซด์เพื่อเก็บข้อมูลการบริโภคสำหรับการประเมินความเสี่ยง. การประชุมพิษวิทยาแห่งชาติครั้งที่ 12 The 12th National Conference in Toxicology (NCT12) “Toxicology and Safety of Natural and Innovative Products”. 15 ก.ย. 2565 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )</p>
17	<p>ผลของอุณหภูมิการบ่มต่อคุณสมบัติทางเคมี-กายภาพและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของกระเทียมดำสายพันธุ์ไทยและจีน (Influence of Temperature Treatment Condition on Physico-Chemical Properties and Sensory Evaluation of Thai and Chinese Strains Black Garlic). The 11th National Conference in Toxicology (NCT11) “Toxicology and Safety Concern towards Pandemic Era”. 27 ต.ค. 2564 Virtual Conference Bangkok, Thailand (THAILAND. : ระดับประเทศ : Oral Presentation )</p>
18	<p>Arm and trunk skeletal muscle percentages negatively correlated to body fat in metabolic syndrome subjects. THE 61ST KASETSART UNIVERSITY ANNUAL CONFERENCE. 01 มี.ค. 2566 Kasetsart University, Bangkok (THAILAND. : ระดับประเทศ : Poster Presentation )</p>
19	<p>Development of Low-Fat Pamphlets Based On The Transtheoretical Model for Ischemic Stroke Patients. 2nd IPB International Conference on Nutrition and Food 2022. 17 พ.ย. 2565 IPB university Bogor-Indonesia (INDONESIA. : ระดับชาติ : Oral Presentation : รางวัล - Best paper awards)</p>
20	<p>Prevalence of Overweight and Obesity Among Undergraduate Students During the Early COVID-19 Pandemic in Thailand: A Cross-Sectional Study. 11th International Conference on Nutrition and Physical Activity in Ageing, Obesity and Cancer (NAPA 2022). 15 ธ.ค. 2565 The Empress Chiang Mai Hotel (THAILAND. : ระดับชาติ : Oral Presentation )</p>

## ทุนการศึกษาประจำปีการศึกษา 2565

### ในปีการศึกษา 2565 นักศึกษาได้รับมอบทุนการศึกษา จำนวน 32 ทุน

ทุนเฉลิมพระเกียรติ ๒๐ ปี ครองราชย์สมบัติ มอบให้แก่ นางสาวธนภรณ์ ปิ่นแก้ว หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัยและบัณฑิตวิทยาลัย

ทุน Living Allowance Scholarship for Foreign Graduate Students 2022 มอบให้แก่

- Miss Felicia Elisabeth หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Phoo Ei Nyein Chan หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุน 2022 MAHIDOL POSTGRADUATE SCHOLARSHIPS (Full Scholarships) มอบให้แก่

- Miss Felicia Elisabeth หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Phoo Ei Nyein Chan หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุน 2022 TIGA (Full Scholarships) มอบให้แก่ Mr. Tenzin Wangchuk วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนโครงการ พสวท. มอบให้แก่ นาย ชัชวิชัย เตียตระกูล หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)

ทุนช่วยเหลือค่าธรรมเนียมการศึกษาแก่นักศึกษาผู้ได้รับผลกระทบอันเนื่องมาจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) มอบให้แก่

- นายอภิสิทธิ์ จิตรประสงค์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- น.ส. ปัทสร พรหมแดง หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- น.ส. นกัศ มุลน้ำอ่าง หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- Miss Luu Khanh Linh หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Kay Zin Lwin หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- น.ส.สุพิชชา กมลภากรณ์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย

- น.ส.เพ็ญนภา เหลือหลาย หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- นางสาวประทีนทิพย์ แสงใส หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- Miss Riju Sigdel หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- Miss Linn Minn Oo หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

#### ทุนสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์บางส่วน มอบให้แก่

- น.ส. กนกพร จุหลาย หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- นางสาวปิ่นทาร์ย์ ศิริชัย หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

#### ทุนการศึกษาศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต ประจำปีการศึกษา 2565 มอบให้แก่

- นางสาวศศิณา ธรรมสอน หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- Mr. Sampurna Rai หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- Mrs. Win Lai Khine หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

#### ทุนสนับสนุนค่าธรรมเนียมวิจัย/ค่าธรรมเนียมการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย มอบให้แก่

- นางสาวณิชา ศรีสุวรรณ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)
- นางสาวชุตีมา สมบัติมาก หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)

#### ทุนสนับสนุนบางส่วนสำหรับนักศึกษาเข้าใหม่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย มอบให้แก่

- นางสาวญาดา วสุวัต หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- นายสิริวิชญ์ คงสังข์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- นางพัทธนันท์ ดิษยนันท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)

ทุนนักศึกษาเข้าใหม่ ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการ เพื่ออาหารปลอดภัย มอบให้แก่ นางสาวสุทธิดา สุขทรัพย์ศรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)

ทุนเรียนดี หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย มอบให้แก่

- นายคนธ์พงษ์ บุญยิ่งสถิต หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- นางสาวธนภรณ์ ปานดวง หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย
- นางสาวชนิษฐา ยิ้มเพชร หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)
- นางสาวปวีณา ภูเจริญ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)
- นางสาวริษา ชัยนะเลิศวงศ์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (ภาคพิเศษ)



**ยุทธศาสตร์ที่ 3 การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย  
เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม**





## การให้บริการทดสอบอาหาร



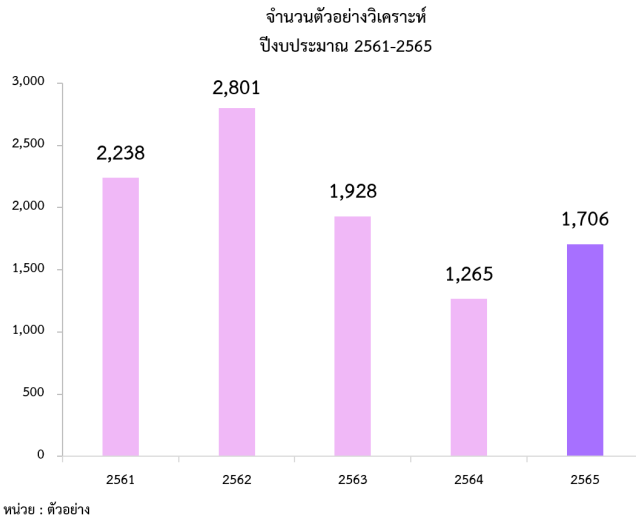
สถาบันโภชนาการ เป็นหน่วยงานแรกในประเทศไทยที่ให้บริการทดสอบอาหาร จัดทำฉลากโภชนาการ และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาคุณภาพการทดสอบอาหารตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 โดยอาศัยความเชี่ยวชาญของบุคลากรมีการพัฒนาตัวอย่างอาหารอ้างอิงสำหรับใช้ใน

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

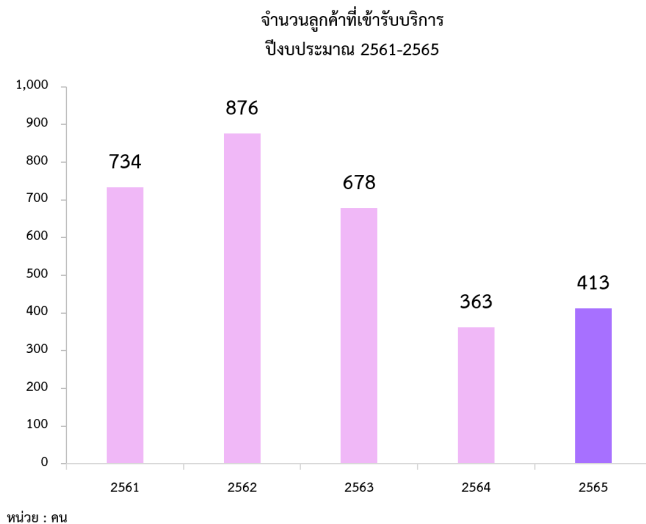
ปัจจุบันสถาบันฯ สามารถวิเคราะห์อาหารเพื่อขึ้นทะเบียนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้หลากหลายชนิด อาทิ Moisture, Protein, Fat, Ash ในนมและนมพร้อมดื่ม Total solids ในนมพร้อมดื่ม Cholesterol, Vitamin B1, Vitamin B2, Sugars, Fe, Cu, Mg, Zn ในนมและนมพร้อมดื่ม Water Activity ในน้ำพริกสำเร็จรูป pH ในน้ำบริโภค Benzoic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

## ผลการดำเนินงานการให้บริการทดสอบอาหาร

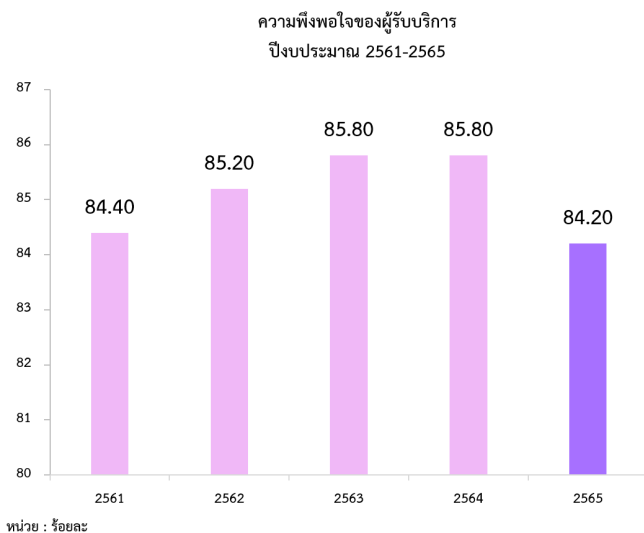
สถาบันโภชนาการ ให้บริการทดสอบอาหารแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ SMEs และประชาชนทั่วไป ปี 2565 มีรายได้จากการทดสอบอาหาร จำนวน 7,299,915 บาท



จำนวนตัวอย่างที่สถาบันฯ  
ให้บริการทดสอบอาหาร  
ปีงบประมาณ 2561 - 2565



จำนวนลูกค้าที่สถาบันฯ  
ให้บริการทดสอบอาหาร  
ปีงบประมาณ 2561 - 2565

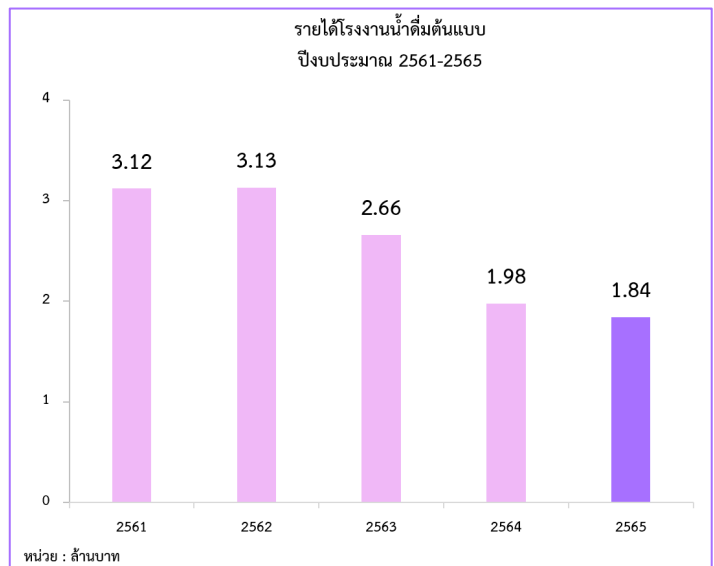


ความพึงพอใจผู้ใช้บริการ  
วิเคราะห์อาหาร  
ปีงบประมาณ 2561 - 2565

## การให้บริการจัดฝึกอบรมผลิตและจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด

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

นอกจากนี้ โรงงานน้ำดื่มต้นแบบยังถูกใช้ในการศึกษาวิจัยโรงงานต้นแบบใช้ในการสาธิตเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการโรงงานผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดขนาดเล็กและกลางในประเทศและภูมิภาค นอกจากนี้ยังเป็นห้องปฏิบัติการในงานวิจัยและสาธิตสำหรับการฝึกอบรมผู้ประกอบการน้ำดื่มบรรจุขวด การจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวด การฝึกอบรมผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ภาคเอกชนและผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ ที่ผ่านมามีผู้สนใจเข้าร่วมอบรมมากกว่า 10,000 คน



## ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ

ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการเป็นหน่วยงานที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสถาบันโภชนาการก่อตั้งขึ้นเพื่อให้บริการวิจัยแบบบูรณาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางโภชนาการโดยเน้นให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ โดยเป็นหน่วยงานอ้างอิงในการศึกษาประสิทธิภาพต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร บริการวิจัยสร้างสรรค์และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในด้านความปลอดภัยอาหารโดยเฉพาะสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและเล็ก ตลอดจนให้บริการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม ศูนย์นวัตกรรมฯ ให้บริการวิจัยแบบครบวงจรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ เป็นที่ปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการแก่ภาคเอกชน ผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อนำไปอ้างอิงในการกล่าวอ้างเชิงพาณิชย์ บริการวิจัยด้านอาหารปลอดภัยและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร บริการวิจัยและการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ประสาธสัมพันธ์เพื่อโภชนาการ

### ตัวอย่างโครงการวิจัยภายใต้การดำเนินงานของศูนย์ฯ

- การศึกษาอายุการเก็บรักษานม ESL
- โครงการความร่วมมือในการวิเคราะห์สถานะการได้รับปริมาณพลังงานและสารอาหารสำคัญจากการบริโภคอาหารใน 1 วันของเด็กอายุ 1 ถึง 6 ปี
- โครงการประเมินความเหมาะสมข้อปฏิบัติกรกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย
- การศึกษาอายุการเก็บรักษานมสดพาสเจอร์ไรส์ขนาด 200 มิลลิลิตร
- การพัฒนาเครื่องต้มผสมแคลเซียมสกัดจากกระดูกปลาทูน่า

### ตัวอย่างผู้รับบริการ



SINCE 1957 GROUP  
**FARM CHOKCHAI**



สหพัฒน์



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
กระทรวงสาธารณสุข



สำนักงานกองทุนสนับสนุน  
การสร้างเสริมสุขภาพ

## โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V. 4.0

โดย น.ส. พรพรรณี พรประชาวุฒินัน น.ส.ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์

น.ส. อาริสสา กิริติจำเริญ และ น.ส.กันทนิญญ์ ชำมริ



โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V. 4.0 เป็นโปรแกรม คำนวณคุณค่าทางสารอาหารที่พัฒนาขึ้นเพื่อใช้ในการคำนวณคุณค่าสารอาหารที่บริโภค และสามารถนำมาใช้เพื่อประเมินและพัฒนาสูตรอาหาร โดยเก็บรวบรวมฐานข้อมูลของคุณค่าสารอาหารของอาหารไทย

จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่เชื่อถือได้ อาทิ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จากการวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารโดย หน่วยเคมีทางอาหาร สถาบันโภชนาการ รวมทั้งเพิ่มเติมจาก ฐานข้อมูลของตารางคุณค่าทางอาหารจากประเทศเพื่อนบ้านหรือจากส่วนภูมิภาคที่ได้รับการตรวจสอบแล้วว่าเป็นอาหารชนิดใกล้เคียงกับอาหารไทย เพื่อเป็นการรวบรวมฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยที่มีความสมบูรณ์และทันสมัยมากที่สุด

## 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 2565 สถาบันโภชนาการดำเนินงานบนความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานภายนอกประกอบด้วย

หน่วยงานที่ร่วมมือกับสถาบันฯ	ผลการดำเนินงาน
ระดับนานาชาติ	
L'INSTITUT AGRO ประเทศฝรั่งเศส	ความร่วมมือด้านการวิจัย การจัดฝึกอบรมด้านโภชนาการ บริการวิชาการ
University of Airlangga ประเทศอินโดนีเซีย	ความร่วมมือด้านการวิจัย การจัดฝึกอบรมด้านโภชนาการ บริการวิชาการ
Rutgers University ประเทศสหรัฐอเมริกา	ความร่วมมือด้านการวิจัย การจัดฝึกอบรมด้านโภชนาการ บริการวิชาการ
ระดับชาติ	
CENTER OF EXCELLENCE IN FUNGAL RESEARCH มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	ความร่วมมือด้านการวิจัย
บริษัท อินโนบิก (เอเชีย) จำกัด	ความร่วมมือด้านการวิจัย



## กิจกรรมบริการวิชาการที่ร่วมกับหน่วยงาน/องค์กรต่างๆ



สัมมนา “การวิเคราะห์และพัฒนาระบบอาหารตลอดห่วงโซ่คุณค่าในมิติด้านความยั่งยืน” ภายใต้โครงการวิจัยเชิงนโยบายเพื่อการพัฒนาาระบบอาหารของประเทศไทย ซึ่งได้รับการสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ณ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ สยามสแควร์



การประชุมพิชวิทยาแห่งชาติครั้งที่ 12 (NCT12) โดยสมาคมพิชวิทยาแห่งประเทศไทย ร่วมกับ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล สมาคมพิชวิทยาคลินิก สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ชมรมพันธุพิชแห่งประเทศไทย ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย และ Thailand LAB INTERNATIONAL 2022 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา



งานประชุมวิชาการสารอาหารและสารพฤกษเคมี ครั้งที่ 3 “Dietary Phytochemicals for Promoting Senior Health and Wellness” ซึ่งจัดโดย สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และภาคีเครือข่าย ณ โรงแรมแกรนด์ริชมอนด์ จ.นนทบุรี



โครงการฝึกอบรมเทคโนโลยีทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับบุคลากรทางการแพทย์ จากสาธารณสุขรัฐประชาชาติไปตยประชาชนลาว บรรยายโดย คณะผู้เชี่ยวชาญจาก สถาบันโภชนาการ



สถาบันโภชนาการจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การวิเคราะห์ไอโอดีนในอาหารและปัสสาวะ” โดยวิธี Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry(ICP-MS)” ระหว่างวันที่ 21-25 มีนาคม 2565 โดยได้รับเกียรติจากผู้เชี่ยวชาญของ Swiss Federal Institute of Technology (ETH) ร่วมเป็นวิทยากรในการอบรมให้แก่เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ

**You're invited to join an online Webinar**

**45<sup>th</sup> Anniversary**  
Institute of Nutrition  
Mahidol University

**"Effect of A Natural Polyphenol Supplement on Iron Absorption in Adults with Hereditary Hemochromatosis"**

**Dr. Jeannine Baumgartner**  
Laboratory of Human Nutrition, ETH Zurich and  
Department of Nutritional Sciences,  
King's College London

**8 June 2022**  
**10.00-11.30 AM (UTC+7)**

Via Zoom : <https://zoom.us/j/93538900785?pwd=UjJHMHUjUm1ETkpkdWlWbWVlFUT09>  
Meeting ID: 935 3890 0785 Passcode: immueth22

การบรรยายพิเศษ หัวข้อ “Effect of A Natural Polyphenol Supplement on Iron Absorption in Adults with Hereditary Hemochromatosis” โดย Dr.Jeannine Baumgartner, Laboratory of Human Nutrition, ETH Zurich and Department of Nutritional Sciences, King’s College London

**Would you like to increase the chances of seeing your research published in your target journal?**  
**Are you looking for expert guidance on how to improve your paper?**

**Please join us for a special webinar**

**"How to successfully publish"**

**By Prof. Keshavan Niranjan**  
Professor, Department of Food &  
Nutritional Sciences, University of Reading, UK.

**on July 20, 2022**  
**2.00-4.00 pm. (UTC+7)**

<https://us02web.zoom.us/j/87006278278?pwd=SEFhTFJlOVZweVpMY1F3alZVbHdD09>

การบรรยายพิเศษ หัวข้อ “How to successfully publish ” โดย Prof.Keshavan Niranjan, Department of Food & Nutritional Sciences, University of Reading, UK.

**Confused By H-index, G-index, I10-index, Author And Journal Impact Factor?**

**Join us for expert advice on**  
**BIBLIOMETRICS AND OPEN ACCESS PUBLISHING**

**with Prof. Keshavan Niranjan**  
(University of Reading, UK)

**July 26, 2022 at 02.00-04.00 PM. (UTC+7)**

Zoom Meeting ID: 852 9987 8292

การบรรยายพิเศษ หัวข้อ “BIBLIOMETRICS AND OPEN ACCESS PUBLISHING” โดย Prof.Keshavan Niranjan, Department of Food & Nutritional Sciences, University of Reading, UK.



**ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและ  
ทันสมัยเพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน**



# ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและ ทันสมัยเพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

## กิจกรรมด้านการบริหาร

### PA – VISIT

ผู้บริหารสถาบันฯ ให้การต้อนรับ ผู้บริหาร มหาวิทยาลัยและคณะ ในการเยี่ยมชมและติดตามผลการดำเนินงานตามข้อตกลงการปฏิบัติงานของส่วนงาน ประจำปีงบประมาณ 2564 ผ่านระบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2564



### EdPex

คณะผู้บริหาร ให้การต้อนรับและนำเสนอ ข้อมูลการดำเนินงานของส่วนงานแก่คณะกรรมการ ผู้ตรวจประเมินคุณภาพตามเกณฑ์คุณภาพการศึกษา เพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (EdPex) ประจำปี 2565 ในรูปแบบ MUEDEX-A2 ผ่านระบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2565



## กิจกรรมด้านทำนุบำรุงศาสนาและวัฒนธรรม

### ส่งท้ายปีเก่า-ต้อนรับปีใหม่

คณะผู้บริหาร บุคลากรและนักศึกษา ร่วมพิธีทำบุญถวายปัจจัยและสังฆทานแด่พระสงฆ์จากวัดมหาสวัสดีนาคพุทธาราม เนื่องในวาระดิถีขึ้นปีใหม่ ปีพุทธศักราช 2565 ณ บริเวณด้านหน้าอาคารสถาบันโภชนาการ และจัดกิจกรรมส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่ 2565 โดยมีพิธีมอบรางวัลให้กับผู้ที่ชนะการประกวดออกแบบ สคส. ภายใต้หัวข้อ “INMU 2022: Food & Nutrition for SDGs” พร้อมกับมอบของที่ระลึกให้กับผู้เข้าร่วมประกวด ปิดท้ายด้วยกิจกรรมจับฉลากของขวัญผ่านระบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 28 ธันวาคม 2564



## กิจกรรมปีใหม่มหาวิทยาลัยมหิดล

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ ร่วมพิธีทำบุญตักบาตรพระสงฆ์และสามเณร จากวัดมหาสวัสดิ์ เนื่องในวาระดิถีขึ้นปีใหม่ ปีพุทธศักราช 2565 ณ บริเวณด้านหน้าสำนักงานอธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 30 ธันวาคม 2564



## วันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ

วันที่ 25 มกราคม 2565 ครบรอบปีที่ 45 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ในช่วงเช้า มีพิธีสักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ศาลเจ้าพ่อขุนท่ง นำโดย รศ.ดร. ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร จากนั้น ในช่วงบ่ายจัดกิจกรรม "Meet the Director" และพิธีมอบรางวัลบุคลากรดีเด่น ประจำปีพุทธศักราช 2564 และรางวัลอาจารย์ตัวอย่างจากสภาอาจารย์สถาบันฯ ประจำปี 2565 ผ่านระบบออนไลน์





## วันมาฆบูชา

สถาบันโภชนาการ ม.มหิดลโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม จัดกิจกรรมธรรมะออนไลน์เนื่องในวันมาฆบูชา หัวข้อ รับผิดชอบต่อสังคม “ธรรมะ” สร้างภูมิคุ้มกันให้ “ใจ” โดยพระวิทยากร : พระมหาวัฒน์ชัย วีระโย วิทยาลัยศาสนศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล ผ่านระบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2565



## ทำบุญเดือนเกิด

สถาบันโภชนาการ เป็นเจ้าภาพ ในพิธีทำบุญเดือนเกิดเดือนมิถุนายน จัดโดยวิทยาลัยศาสนศึกษา ณ บริเวณชั้น 1 วิทยาลัยศาสนศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2565



## ถวายผ้าพระกฐินพระราชทาน

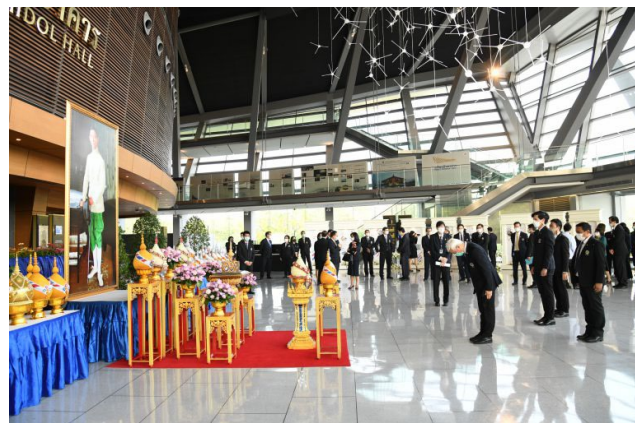
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมทำนุบำรุงพระพุทธศาสนาและถวายผ้าพระกฐินพระราชทานของมหาวิทยาลัย ประจำปี พ.ศ. 2565 แต่พระสงฆ์จำพรรษากาลถ้วนไตรมาส ณ วัดเสนาหา วรวิหาร ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2565



## กิจกรรมด้านสถาบันพระมหากษัตริย์

### วันครบรอบ 53 ปี วันพระราชทานนาม 134 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล

ผู้บริหารสถาบันโภชนาการเข้าร่วมพิธีวางพานพุ่ม เนื่องในวันครบรอบ 53 ปี วันพระราชทานนาม 134 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล ณ หอประชุมมหิดลสิทธาคาร ม.มหิดล เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2565



## ถวายพระพรชัยมงคล

ผู้อำนวยการ และบุคลากร สถาบันโภชนาการ เข้าร่วมพิธีทำบุญตักบาตรและพิธีเจริญพระพุทธมนต์ถวายเป็นพระราชกุศล จากนั้น ร่วมถวายราชสดุดีน้อมสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณถวายพระพรชัยมงคล และถวายสัตย์ปฏิญาณ เพื่อเป็นพนักงานที่ดีและพลังของแผ่นดิน ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม 2565



## วันมหิดล

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ และบุคลากร เข้าร่วมพิธีวางพวงมาลาถวายราชสักการะพระราชนุสาวรีย์ สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก เนื่องใน “วันมหิดล” ประจำปี 2565 ณ ศูนย์การเรียนรู้มหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2565



## วันพ่อแห่งชาติ

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ พร้อมด้วยบุคลากร เข้าร่วม ทำบุญตักบาตรถวายเป็นพระราชกุศลและพิธีถวายราชสดุดี น้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณ เนื่องในโอกาสวันคล้ายวันพระบรมราชสมภพ พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และวันพ่อแห่งชาติ ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา เมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2565

## กิจกรรมสืบสานประเพณีไทย

### วันสงกรานต์

สถาบันโภชนาการร่วมสืบสานวันสงกรานต์ประเพณีไทย ด้วยการสรงน้ำพระเพื่อความศิริมงคล ต้อนรับปีใหม่ไทย ณ บริเวณห้องโถง ชั้น 1 สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 11 เมษายน 2565





## สดชื่น แจ่มใส วัยเกษียณ 65

สถาบันโภชนาการจัดกิจกรรมมุทิตาจิตแก่บุคลากร ผู้เกษียณอายุราชการ “สดชื่น แจ่มใส วัยเกษียณ 65” โดย ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ กล่าวแสดงมุทิตาจิตแก่ผู้เกษียณพร้อมมอบโล่และของที่ระลึก และถ่ายรูปร่วมกัน ภายในงานยังมีการแสดงดนตรีสร้างสีสันและมอบความสดใสให้กับผู้เกษียณอีกด้วย เมื่อวันที่ 21 กันยายน 2565

## แสดงความยินดีแก่บัณฑิตใหม่

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จัดงานแสดงความยินดีบัณฑิตใหม่ ปีการศึกษา 2563 และ 2564 ในรูปแบบไฮบริด (Hybrid) โดยมีคณาจารย์สาขาต่างๆกล่าวแสดงความยินดีพร้อมมอบของที่ระลึกแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ณ ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2565



## วันลอยกระทง

คณะกรรมการสวัสดิการเพิ่มเติม สถาบันโภชนาการ โครงการ “สร้างสุข สุขใจองค์กร” จัดกิจกรรมร่วมสืบสานประเพณีลอยกระทง ผ่อนพักรักเรียนรู้ (Happy Brain) “ประดิษฐ์กระทง” จากวัสดุธรรมชาติ ณ บริเวณห้องโถงชั้น 1 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2565



## กิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อม

### วันสิ่งแวดล้อมโลก

รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม สถาบันโภชนาการ ร่วมกิจกรรมปลูกต้นไม้ โครงการวันสิ่งแวดล้อมโลก ประจำปี 2565 ณ บริเวณทางเดินเท้าเลียบบถนนดำรงวิชัย มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา เมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2565



### กระดาษเก่าแลกกระดาษใหม่

รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม สถาบันโภชนาการ เป็นผู้แทนส่งมอบ “กระดาษเก่าที่ใช้แล้ว จำนวน 4,000 กิโลกรัม” สามารถแลกกระดาษใหม่ได้ 200 รีม ภายใต้ความร่วมมือ กับ บริษัทเอสซีจี แพคเกจจิ้ง จำกัด (มหาชน) หรือ SCGP เพื่อคัดแยกกระดาษเก่า นำเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิล และแปรรูปกลับมาใช้ใหม่ เป็นการลดปริมาณขยะ และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ทำให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน เมื่อวันที่ 6 กันยายน 2565





## กิจกรรมด้านการส่งเสริมสุขภาพ

### VRun by INMU

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มอบรางวัลเสื้อที่ระลึก แก่ผู้ร่วมกิจกรรมเดิน-วิ่ง สະสมระยะทาง "VRun by INMU" ที่ผ่านเกณฑ์ระยะทางที่กำหนด ระหว่างวันที่ 20 กุมภาพันธ์-31 มีนาคม 2565 รวม 40 วัน จำนวน 21 คน จากจำนวนผู้เข้าแข่งขันทั้งหมด 74 คน เมื่อวันที่ 20 เมษายน 2565



### กิจกรรมประกวดผลการตรวจสุขภาพประจำปี 2565

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ ได้มอบรางวัลและร่วมแสดงความยินดีกับบุคลากรผู้ชนะการประกวดผลการตรวจสุขภาพประจำปี 2565 ภายใต้โครงการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ INMU Healthy Challenge เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2565

### INMU HEALTHY

สถาบันโภชนาการ จัดกิจกรรม INMU HEALTHY (Happy RELAX) หัวข้อ “FULL BODY RELAX” โดย คุณเพชรต คุณาพันธ์ นักวิชาการศึกษา (ผู้ชำนาญการพิเศษ) กองกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล ณ ห้องประชุมอารี วิลยะเสวี ชั้น 2 และออนไลน์ผ่านระบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2565



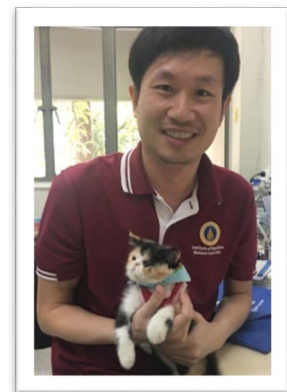
## สภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการ

**สภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ** จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2533 ตามข้อบังคับสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ว่าด้วยสภาอาจารย์ พุทธศักราช 2533 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้คณาจารย์ได้มีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นให้คำปรึกษาและช่วยเหลือ ประกอบภารกิจบางประการในงานด้านวิชาการ การบริหารและกิจการอื่นๆ เพื่อช่วยปรับปรุงการดำเนินงานของสถาบันฯ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อันจะก่อให้เกิดประโยชน์และความก้าวหน้าต่อสถาบันฯ

### หน้าที่ของสภาอาจารย์

1. เสนอข้อแนะนำ ให้คำปรึกษาในกิจการต่างๆ ของสถาบันต่อผู้อำนวยการหรือคณะกรรมการบริหารเกี่ยวกับเรื่องต่อไปนี้
  - เรื่องทางวิชาการ
  - ตำแหน่งทางวิชาการ และการบริหาร
  - กิจการด้านนักศึกษา
  - สวัสดิการคณาจารย์
2. เป็นตัวแทนของคณาจารย์เพื่อประสานงานกับองค์กรอื่นๆ ในกิจการที่เกี่ยวกับสภาอาจารย์
3. พิทักษ์สิทธิ์ เสรีภาพ อันชอบธรรมของคณาจารย์
4. รักษาและส่งเสริมมาตรฐานและจริยธรรมของคณาจารย์
5. พิจารณาเรื่องต่างๆ ที่ผู้อำนวยการมอบหมาย
6. ดำเนินการโดยชอบธรรมในฐานะตัวแทนของคณาจารย์ทั้งหมด เพื่อประโยชน์ของสถาบันเป็นส่วนรวม

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



### **การคัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง**

สภาอาจารย์ ได้คัดเลือกอาจารย์ตัวอย่าง ประจำปี 2565

ผู้ได้รับการคัดเลือก ได้แก่

**ผศ.ดร.ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล**

## คณะกรรมการสภาอาจารย์ (6 พฤศจิกายน 2564 - 5 พฤศจิกายน 2566)



รศ.ดร.ชรชิต จุตประสงค์  
ประธานสภาอาจารย์



ผศ.ดร.มลฤดี สุขประสารทรัพย์  
รองประธาน



นางสาวลณี โชติบริบูรณ์  
เลขาธิการ



อ.ดร.อารีย์ ประจันสุวรรณ  
ผู้ช่วยเลขาธิการ



ผศ.ดร.ภมรินทร์ ไวมือออรเอก  
กรรมการ



อ.ดร.สุวภัทร กิตติบัญญัติกุล  
กรรมการ



อ.ดร.เพ็ญภพ พันธุ์เสื่อ  
กรรมการ



อ.ดร.วราภรณ์ มลิตาศ  
กรรมการ



ดร.ปัทมาภรณ์ จุ่มปา  
กรรมการ



ดร.นภัสสร เพ็ญสุระ  
กรรมการ



นางสาวภรณ์ยา อธิยะใจ  
กรรมการ



นางสาวชฎามาต พรหมคำ  
กรรมการ



นางสาวจันทิมา โพธิ์  
กรรมการ



**โครงการตลาดนัดความรู้** เริ่มจัดขึ้นในปี 2550 ภายใต้การดำเนินงานของสภาอาจารย์ร่วมกับหน่วยงานภายในสถาบันโภชนาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการส่งเสริมความรู้ให้กับอาจารย์ นักวิจัย เจ้าหน้าที่ และนักเรียน รวมถึงเป็นเวทีถ่ายทอด แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ และข้อคิดเห็นต่างๆที่เป็นประโยชน์แก่บุคลากรของสถาบันฯ ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของบุคลากร อันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาศักยภาพในการทำงาน โดยได้รับเกียรติในการเป็นวิทยากรจากทั้งบุคลากรภายในสถาบันฯ และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก โดยกำหนดให้มีการจัดกิจกรรมตลาดนัดความรู้เป็นประจำในช่วงบ่ายวันพุธ

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

ในปี 2565 สภาอาจารย์ได้จัดกิจกรรมการบรรยายพิเศษภายใต้โครงการตลาดนัดความรู้ อาทิ การบรรยายพิเศษเรื่อง “จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส” วิทยากรโดย น.ท.หญิง นฤ.สาธนี สง่างาม, การบรรยายพิเศษเรื่อง “นาฬิกาชีวิตเพื่อสุขภาพ” วิทยากรโดย ดร.ภัคพล พงสาวกุล , การบรรยายพิเศษเรื่อง “วิทยาศาสตร์ พุทธศาสตร์ และธรรมชาติเกี่ยวข้องกันอย่างไร” วิทยากรโดย รศ.ดร.दनัย วิโรจน์อุไรเรือง , การบรรยายพิเศษเรื่อง “เปลี่ยนความขัดแย้งเป็นความเข้าใจเพื่อความเข้าใจ” วิทยากรโดย คุณนที เอกวิจิตร (อู๋ บุคตาเบลส)

โครงการ **ตลาดนัดความรู้**  
โดยสภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการ ขอเชิญฟังการบรรยายพิเศษออนไลน์ หัวข้อเรื่อง

**นาฬิกาชีวภาพเพื่อสุขภาพ:**

โดย **ดร.ภัคพล พงสาวกุล**  
จากคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

วันที่ **30 มีนาคม 2565**  
เวลา **13.30-15.00 น.**





สแกนเข้าร่วมกิจกรรม

โครงการ **ตลาดนัดความรู้**  
โดยสภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการ ขอเชิญฟังการบรรยายพิเศษออนไลน์ หัวข้อเรื่อง

**$E=mc^2$  รู้หรือไม่ "วิทยาศาสตร์ พุทธศาสตร์ และธรรมชาติเกี่ยวข้องกันอย่างไร"**

โดย **รศ.दनัย วิโรจน์อุไรเรือง**

- อาจารย์บำนาญ สาขาวิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ และอดีตรองอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
- ผู้แปลและเรียบเรียง "ประวัติย่อของหลุมดำ" (Best seller)
- ผู้แปลหนังสือ "ฟิสิกส์พื้นฐาน"

จาก The Feynman Lectures on Physics

วันที่ **25 กรกฎาคม 2565** เวลา **13.30-14.30 น.**  
รับชมผ่านช่องทาง Zoom และ Facebook Live  
<https://www.facebook.com/INMUMahidol>





โครงการ **ตลาดนัดความรู้**  
โดยสภาอาจารย์ สถาบันโภชนาการ ขอเชิญฟังการบรรยายพิเศษออนไลน์ หัวข้อเรื่อง

**“เปลี่ยนความขัดแย้งจากความเข้าใจ เป็นความเข้าใจ”**

โดย **คุณนที เอกวิจิตร (อู๋ บุคตาเบลส)**  
**แร็ปเปอร์สายทางธรรม**




SCAN ME

วันที่ **31 สิงหาคม 2565**  
เวลา **13.30-15.00 น.**

รับชมผ่านช่องทาง Zoom และ Facebook Live  
<https://www.facebook.com/INMUMahidol>



## งบประมาณ

### งบประมาณรายรับ

ในปีงบประมาณ 2565 (ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2565) สถาบันโภชนาการได้รับจัดสรรงบประมาณ จำนวนทั้งสิ้น บาท ดังนี้

หน่วย: บาท

รายการ	รายรับ
รายได้จากรัฐบาล	101,473,253.76
รายได้จากการจัดการศึกษา	63,000
รายได้จากการให้บริการวิชาการและวิจัย	10,222,868.15
รายได้จากการบริหารเงินลงทุน (Financial)	70,6239
รายได้จากการบริหารสินทรัพย์ (Property)	99,296.42
รายได้อื่นๆ	12,372,555.59
<b>รวมรายรับ</b>	<b>124,937,212.92</b>

### งบประมาณรายจ่าย

ในปีงบประมาณ 2565 (ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2565) สถาบันโภชนาการใช้จ่ายงบประมาณ ทั้งสิ้น บาท ดังนี้

หน่วย: บาท

รายการ	รายจ่าย
ค่าใช้จ่ายบุคลากร	73,128,760.43
ค่าตอบแทน	900,898.34
ค่าใช้สอย	6,020,976.15
ค่าวัสดุ	2,789,618.20
ค่าสาธารณูปโภค	3,332,794.34
รายจ่ายลงทุน	609,658.08
เงินอุดหนุน	1,313,653.00
งบกลางไม่มีงบฯ	564,056.20
<b>รวมรายจ่าย</b>	<b>88,660,414.74</b>

# การบริหารทรัพยากรบุคคล

บุคลากรสถาบันโภชนาการ

จำนวน 153 คน



สายวิชาการ  
จำนวน 37 คน

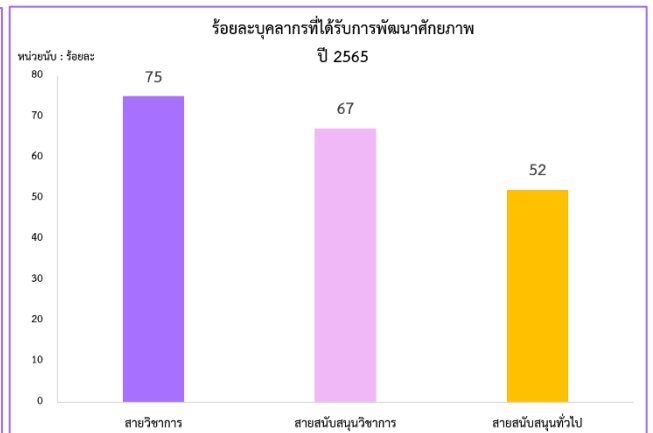
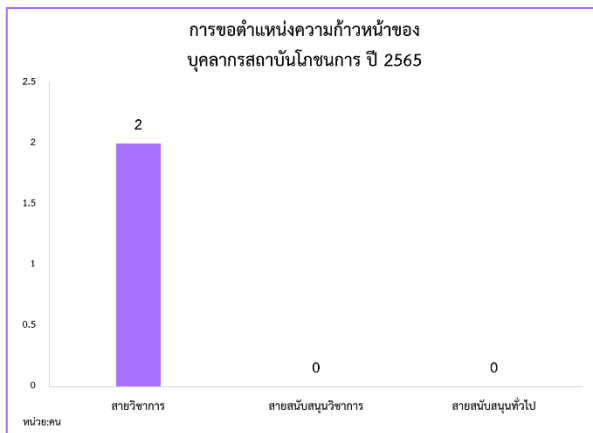


สายสนับสนุนวิชาการ  
จำนวน 59 คน



สายสนับสนุนทั่วไป  
จำนวน 57 คน

ข้อมูล ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2565





## การจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ของบุคลากร

คณะกรรมการสวัสดิการ สถาบันโภชนาการ ได้ดูแลจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์แก่บุคลากรเพื่อ บรรเทาความเดือดร้อน การดำรงชีพและการเสริมสร้างขวัญและกำลังใจในการปฏิบัติงานแก่บุคลากร

ประเภทสวัสดิการ	งบประมาณสนับสนุน(บาท)
<b>1. การยืมเงิน/กู้เงิน</b>	
1.1. การกู้ยืมเงินกรณีพิเศษ	-
1.2. การกู้ยืมเงินเพื่อสวัสดิการ	670,000
<b>รวม</b>	<b>670,000</b>
<b>2. เงินช่วยเหลือ</b>	
2.1. เงินเกษียณอายุงาน	35,000
2.2. เยี่ยมไข้	37,000
2.3. งานศพ	20,000
2.4. งานแต่งงาน	-
2.5. คลอดบุตร	2,000
2.6. ตรวจสอบสุขภาพประจำปี	32,825
2.7. ทำประกันชีวิตหมู่	22,350
2.8. ค่าเช่ารถร่วมงานศพ	6,300
<b>รวม</b>	<b>155,475</b>
<b>3. เงินสนับสนุนอื่นๆ</b>	
3.1 เงินสนับสนุนการแข่งขันกีฬาบุคลากร	8,000
3.2 จัดกิจกรรมส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่	31,018.52
<b>รวม</b>	<b>39,018.52</b>
<b>4. สวัสดิการสำหรับลูกจ้างประจำ และชั่วคราวเงินรายได้ และลูกจ้างชั่วคราวเงินงบประมาณ</b>	<b>45,720</b>
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>910,213.52</b>

# 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
- ✓ ตรวจสอบและบำรุงรักษาลิฟต์เดือนละ 1 ครั้ง
- ✓ ตู้เย็น/ตู้แช่ กำจัดอาหาร/สิ่งของ รวมทั้งตัวอย่างจากงานวิจัย/งานบริการ ที่หมดอายุหรือหมดความจำเป็นใช้งานออกจาก ตู้เย็น/ตู้แช่ ให้มีกำหนดเวลาในการกำจัด และทำความสะอาด ตู้เย็น/ตู้แช่ สม่ำเสมอ

## 2. มาตรการประหยัดเชื้อเพลิง

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

### 3. มาตรการประหยัดน้ำ

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

### 4. มาตรการประหยัดกระดาษสำนักงานและหมึกพิมพ์

- ✓ ใช้ให้ครบทั้ง 2 หน้าก่อนทำการทิ้ง และใช้กระดาษหน้าที 3 ด่วนนำมาพับเพื่อทำเป็นที่รีดกระดาษ หรือใช้สำหรับห่อสิ่งของที่ต้องการทิ้งแทนที่ถุงพลาสติก
- ✓ ให้ส่งเอกสารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) แทนการสำเนาเอกสาร
- ✓ ตรวจสอบเช็คความถูกต้องและความจำเป็นของงานให้แน่ใจก่อนสั่งพิมพ์
- ✓ ดำเนินการพิมพ์เมื่อเอกสารนั้นต้องมีการเก็บเป็นหลักฐานทางราชการ
- ✓ ใช้งานเครื่องพิมพ์อย่างสม่ำเสมอเพื่อป้องกันตลับหมึกแห้งและอุดตัน
- ✓ การจัดประชุมสีเขียว (Green Meeting) โดยใช้ทรัพยากรในการจัดประชุม สัมมนา ฝึกอบรม รวมทั้งการเรียนการสอน ให้เกิดประโยชน์และคุ้มค่าสูงสุด

## รางวัลและกิจกรรมด้านความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

### รางวัลสถานศึกษาปลอดภัย

สถาบันโภชนาการรับรางวัลเกียรติบัตรดีเด่น สถานศึกษาปลอดภัย ประจำปี 2565 จากกระทรวงแรงงาน และ รางวัลห้องปฏิบัติการปลอดภัยในระบบ Peer Evaluation จากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ พร้อมรับธงอพยพหนีไฟ และ รางวัลห้องปฏิบัติการต้นแบบด้านความปลอดภัยที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ESPReL 4 รางวัล



### รางวัล Green Office

สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัล ตราสัญลักษณ์ G-Green ระดับประเทศ ระดับดีเยี่ยม เป็นเวลา 3 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 มิ.ย. 65 – 31 พ.ค. 68 จากการผ่านการประเมินสำนักงานสีเขียวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Office) จากกรมส่งเสริมคุณภาพและสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยสถาบันฯได้ตระหนักถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อม และดำเนินการจัดตั้งคณะทำงานสำนักงานสีเขียวเพื่อบริหารจัดการการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปตามเกณฑ์ทั้ง 6 หมวด 23 ประเด็น 63 ตัวชี้วัด





## รางวัล MU Green Ranking 2022

สถาบันโภชนาการ ได้รับรางวัลชมเชย MU Green Ranking 2022 จากการประกวดผลการดำเนินงานด้านการพัฒนาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2565 โดยสถาบันโภชนาการ ได้รับคะแนนการประเมินเป็นอันดับที่ 5 จาก 39 ส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งจัดการประกวดโดยกองกายภาพและสิ่งแวดล้อม



## การอพยพซ้อมหนีไฟ ประจำปี 2565

สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล จัดอบรมฝึกซ้อมดับเพลิงเบื้องต้นและการอพยพหนีไฟ ประจำปีงบประมาณ 2566 โดยมีเจ้าหน้าที่จากศูนย์ป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยเทศบาลเมืองไร่ขิง อบรมให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอัคคีภัย การปฐมพยาบาล เคลื่อนย้ายผู้ที่ได้รับบาดเจ็บ และสาธิตการใช้งานอุปกรณ์ดับเพลิงพร้อมด้วยฝึกปฏิบัติการใช้งานจริง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมฝึกซ้อมได้มีความรู้และทักษะในการป้องกันและระงับอัคคีภัยเบื้องต้นหากเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน โดยมีทีมงานจากกองกายภาพและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล เข้าร่วมสังเกตการณ์ เพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยให้กับบุคลากรในการเตรียมพร้อมรับมือกับสถานการณ์ฉุกเฉินที่อาจเกิดขึ้น



## คณะกรรมการจัดทำหนังสือรายงานประจำปี 2565

### ที่ปรึกษา:

- ◆ รองศาสตราจารย์ ดร.ชลัท ศานติวรางคณา ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ
- ◆ รองศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีร์ชนัน รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร
- ◆ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา
- ◆ รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์ รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
- ◆ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม
- ◆ รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา ศรีจ้านงค์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายเครือข่ายความร่วมมือและบริการวิชาการ

### คณะกรรมการ :

- ◆ นางสาวภัสพร บุญศิริ เลขานุการสถาบันโภชนาการและนักวิทยาศาสตร์
- ◆ นางสาวสายลม ประทุมเมือง หัวหน้างานแผนและงบประมาณ
- ◆ นายวิโรจน์ สันตยานนท์ หัวหน้างานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
- ◆ นายอำนาจ สมใจ หัวหน้างานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ◆ นางสาวพีพรธณ ธรรมจง หัวหน้างานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ◆ นางสาวศุจินทรา สมประชา ศูนย์บริการวิชาการ
- ◆ นางสาวนันทิชาพร คงอำนาจ งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ◆ นางสาวณิชาภา กรศักยา งานส่งเสริมการศึกษาและวิจัย
- ◆ นางสาวชลธร เหมทานนท์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ◆ นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
- ◆ นางเพชร เทพลิบ งานบริหารและทรัพยากรบุคคล
- ◆ นายธนพนธ์ เพาะพีช งานวิศวกรรมและอาคารสถานที่
- ◆ นายอภิเดช เล้าโสภากิริมย์ งานแผนและงบประมาณ

### ออกแบบปกและภาพประกอบ :

- ◆ นางกัลยา ศรีจันทร์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ
- ◆ นางสาวกัลยรัชต์ คงอยู่ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ



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