

Outout จากโครงการวิจัยที่ได้รับทุนจาก สกว.

1. ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการนานาชาติ

- Chanakan Prom-u-thai, Benjavan Rerkasem, Shu Fukai, Longbin Huang (2009) Iron fortification and parboiled rice quality: appearance, cooking quality and sensory attributes, Journal of the Science of Food and Agriculture, 89: 2565-2571.
- Chanakan Prom-u-thai, Longbin Huang, Shu Fukai, Benjavan Rerkasem (2009) Iron fortification in parboiled rice-a rapid and effective tools for delivering Fe nutrition to rice consumers, The proceeding of the International Plant Nutrition Colloquium XVI, UC David, California, USA, 1-9.
- Chanakan Prom-u-thai, Benjavan Rerkasem, Ismail Cakmak, Longbin Huang (2010) Zinc fortification of whole rice grain through parboiling process, Food Chemistry, 120: 858-863.

Chanakan Prom-u-thai, Benjavan Rerkasem, Shu Fukai, Longbin Huang (2010) Key factors affecting Fe density in Fe-fortified-parboiled rice: Parboiling conditions, storage duration, external Fe loading rate and genotypic differences, Food Chemistry, 123: 628-634.

(เอกสารแนบในภาคผนวก)

2. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

- เชิงพาณิชย์

มีความสนใจจากบริษัทผู้ผลิตข้าวหนึ่งเพื่อการส่งออกไปยังต่างประเทศว่าจะมีการพัฒนา รูปแบบและวิธีการให้มีความเหมาะสมในระดับอุตสาหกรรม เพื่อใช้ในการผลิตในระดับ อุตสาหกรรมต่อไป

- เชิงสาธารณะ

มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในระดับนานาชาติระหว่างโครงการวิจัยและมหาวิทยาลัยควีนสแลนด์ ประเทศออสเตรเลีย มหาวิทยาลัยสบันซี ประเทศตุรกี บริษัท แอคโซ โบเบล ประเทศสิงคโปร์ และ หน่วยงานการวิจัยด้านโภชนาการ (PROVA) (Non-Government Organization) ประเทศบังคลาเทศ

- **เชิงวิชาการ**

มีการพัฒนาการเรียนการสอนโดยใช้ผลการศึกษาวิจัยมาเป็น case study ในการศึกษาในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ รวมทั้งสร้างนักศึกษาระดับปริญญาโท 1 คน ที่มีวิทยานิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยนี้

3. การจดสิทธิบัตร

ระหว่างการศึกษาวิจัยในโครงการนี้ได้ทำการจดสิทธิบัตร การประดิษฐ์วิธีการตรวจสอบข้าวปนเปื้อนโดยวิธีทางเคมีและกายภาพ ที่ยื่นจดสิทธิบัตรเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2554 เลขที่คำขอ 1001000690 (เอกสารแนบในภาคผนวก)