

บรรณานุกรม

กรมศุลกากร. 2553. การส่งออกทุเรียน. แหล่งที่มา : <http://www.customs.go.th> . 1 ธันวาคม 2553.

ณัชชานุช นาคะปัท. 2551 โครงการออกแบบของที่ระลึก 12 ราศี. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ประเสริฐ ศิลรัตน์. 2531. ของที่ระลึก. โอ.เอส. พริ้นต์ติ้ง เฮ้าส์.

ประชิด ทิณบุตร. 2531. การออกแบบบรรจุภัณฑ์. กรุงเทพฯ. โอเดียนสโตร์.

สุชาติ เกาทอง, สังคม ทองมี, อารังศักดิ์ อารังเสศฤทธิ์, รอง ทองดาตาส. 2551. ศิลปศึกษา.
แหล่งที่มา:<http://krumek.igetweb.com/index>. 21 พฤศจิกายน 2553.

สุนันท์ พงษ์สามารถ. 2544. การพัฒนาสารโพลีแซคคาไรด์จากเปลือกของผลทุเรียนเพื่อใช้ทางการเภสัชกรรม. รายงานการวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สมศักดิ์ ศรีสมบูรณ์, อนุวัฒน์ จันทรสวรรณ, สุพจน์ กิตติบุญญา, สมยศ พิชิตพร, อลงกรณ์ กรณ์ทอง สม เจตน์
ประทุมมินทร์, จิรากร โกศัยเสวี, 2548. เป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์ทุเรียน ปี 2549-2555
แหล่งที่มา:<http://as.doa.go.th/fieldcrops/phinut/oth/003.pdf>. 21 มกราคม 2553.

อัญชลี มีมุข. 2538. การศึกษาความเป็นไปได้ในการจัดองค์กรแบบสหการในการจัดการขยะของเทศบาล
จังหวัดสมุทรสาคร. กรุงเทพฯ : สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

อัญชลี เบญจโลหพันธ์. 2549. รายงานโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาถ่านกัมมันต์จากเปลือกทุเรียน.
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

ภาคผนวก

- รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ
- แบบสอบถามผู้เชี่ยวชาญ
- เอกสารรายงานผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพด้วยเครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัส (Texture Analyser)
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเปลือกทุเรียน
- ประวัติผู้วิจัย

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์โสริยา ชีโนดม
 - อายุ 57 ปี
 - สถานที่ทำงาน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
 - ความเชี่ยวชาญ งานประดิษฐ์ดอกไม้ งานจัดดอกไม้
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนลักษณ์ ปัญจภูมิพัฒน์
 - อายุ 55 ปี
 - สถานที่ทำงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
 - ความเชี่ยวชาญ ดอกไม้ประดิษฐ์จากวัสดุต่างๆ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.แสงอรุณ เชื้อวงศ์
 - อายุ 55 ปี
 - สถานที่ทำงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 - ความเชี่ยวชาญ ด้านศิลปะประดิษฐ์
4. คุณวรรณา มณีบุตร
 - อายุ 53 ปี
 - สถานที่ทำงาน ประกอบอาชีพอิสระด้านงานศิลปะประดิษฐ์
 - ความเชี่ยวชาญ ด้านศิลปะประดิษฐ์
5. คุณอรสา บุญเถิง
 - อายุ 45 ปี
 - สถานที่ทำงาน ประกอบธุรกิจด้านงานปั้นแป่ง ตลาดนัดสวนจตุจักร
 - ความเชี่ยวชาญ ด้านศิลปะประดิษฐ์

แบบสอบถามผู้เชี่ยวชาญ
เรื่อง การพัฒนาแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก

แบบสอบถามชุดนี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการศึกษาการพัฒนาแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาสูตรแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียนที่เหมาะสมสำหรับการทำผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก และศึกษาลักษณะทางกายภาพของแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียน

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามชุดนี้ประกอบด้วยคำถาม 2 ส่วนประกอบด้วย

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความเหมาะสมทางลักษณะทางกายภาพของแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก

2. ผู้วิจัยขอความร่วมมือท่านในการตอบแบบสอบถามชุดนี้ให้ครบทุกข้อและให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด เพื่อนำข้อมูลของท่านไปเป็นประโยชน์ในการวิจัยครั้งนี้

นิยามศัพท์

แป้งปั้นจากเปลือกทุเรียน คือ วัสดุปั้นที่ทำจากเปลือกทุเรียน ด้วยการนำแป้งจากเปลือกทุเรียนมาผสมกับวัตถุดิบที่ใช้ทำแป้งปั้นตามอัตราส่วนที่เหมาะสม นวดให้ส่วนผสมเข้ากันจนสามารถปั้นขึ้นเป็นรูปทรงต่างๆ ได้

ผู้วิจัยขอขอบคุณทุกท่าน
ที่ให้ความร่วมมือและเสียสละเวลาในการตอบแบบสอบถามนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดให้ข้อมูลที่ตรงกับความเป็นจริง

1. ชื่อ-สกุล.....
2. อายุ
3. สถานที่ทำงาน.....
4. ความเชี่ยวชาญ.....

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมของลักษณะแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียน

คำชี้แจง ให้ผู้ตอบแบบสอบถามทดลองปั้นแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียนในแต่ละสูตร แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ลักษณะเนื้อแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียน	เกณฑ์ความเหมาะสม ของลักษณะเนื้อแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียน				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความเหนียว					
1.1 เนื้อดินเหนียวไม่ขาดง่าย					
1.2 ปั้น นวดได้ไม่ติดมือ					
1.3 ปั้นขึ้นรูปขึ้นงานไม่ติดมือ					
2. ความเนียน					
2.1 เนื้อแป้งรวมเป็นเนื้อเดียวกัน					
3. ความนิ่ม					
3.1 เนื้อดินมีความนุ่มไม่แข็ง					
3.2 ปั้นขึ้นรูปได้ไม่แห้งก่อนงานเสร็จ					
3.3 แผ่เป็นแผ่นบางๆ ได้					
4. ความทรงตัว					
4.1 ปั้นขึ้นรูปได้ดี ในความสูงไม่เกิน 5 เซนติเมตร					
4.2 ขณะปั้นเนื้อดินไม่หดตัวตามมือ					
4.3 เมื่อแป้งแห้งไม่มีร่องรอยแตกร้าว					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

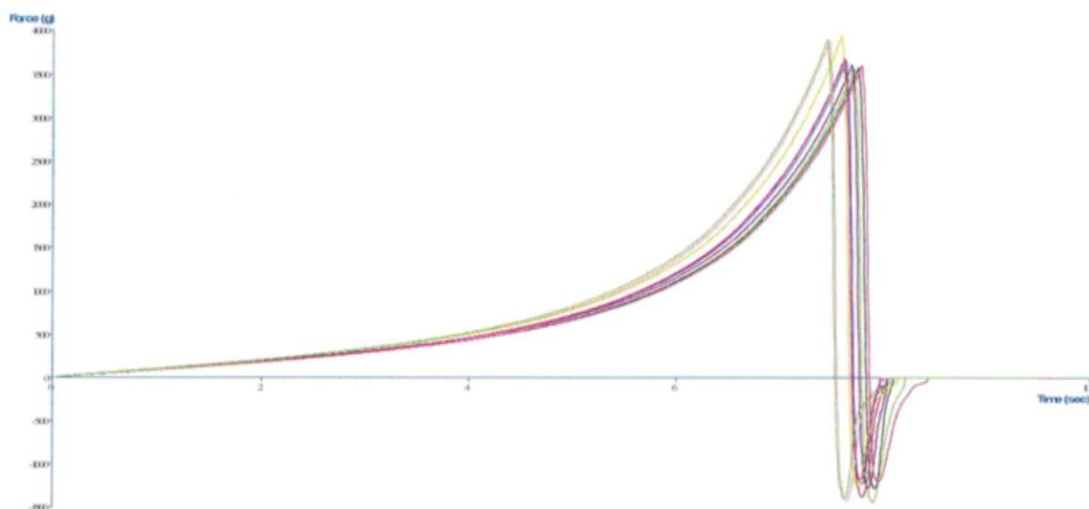
.....

เอกสารรายงานผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพ
ด้วยเครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัส (Texture Analyser)
ผลการทดสอบแรงอัดหรือค่าต้านแรงกด (Measure force in Compression)



บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
Charpa Techcenter Co.,Ltd.

Texture graph for samples



Tested By

(Kanaporn Prommas)

Analysis & Research Officer

Approved By

(Rattanan Pannarunothai)

Technical Sale Manager

REPORTED RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLES ONLY

REP No. 5509059: Page 3/3

บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
103 ซอยลาซาล 43 ถนนลาซาล
แขวงบางนา เขตบางนา
กรุงเทพฯ 10260

Charpa Techcenter Co.Ltd.
103 Lasalle 43, Lasalle Rd.
Bangna Bangkok 10260 Thailand

Tel: (+66) 02 399 3059-62 Ext. 130-134
Fax: (+66) 02 748 6969



บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
Charpa Techcenter Co.,Ltd.

- Elasticity is analysed from slope of a graph that indicates the flexibility of the durian peel paste.
- Firmness at 50%strain (g) expresses the resistance force when the probe compresses the sample for 50% of sample height. It is the indication for firmness of durian peels paste.
- Maximum firmness expresses the force when the sample was compressed to maximum distance (70% of sample height as target distance in the experiment method).
- Adhesiveness represents the work required to overcome the attractive forces between the surface of a food and the surface of other materials with which the food comes into contact. Adhesiveness indicates the total force necessary to pull the compression probe away from the durian peels paste sample.

RESULT:

Test ID	Elasticity (g/sec)	Firmness @ 50%strain (g)	Maximum Firmness (g)	Adhesiveness (g.s)
Durian peel paste -compression1	98.733	889.653	3653.57	-186.872
Durian peel paste -compression2	98.633	900.568	3670.378	-252.871
Durian peel paste -compression3	94.607	856.363	3566.689	-324.195
Durian peel paste -compression4	100.995	885.724	3612.421	-206.955
Durian peel paste -compression5	98.954	892.163	3685.113	-183.756
Durian peel paste -compression6	96.577	871.535	3588.082	-191.543
Durian peel paste -compression7	108.736	967.147	3911.592	-289.947
Durian peel paste -compression8	109.555	947.501	3897.403	-290.468
Durian peel paste -compression9	107.213	965.073	3951.539	-244.474
Durian peel paste -compression10	95.798	867.715	3608.383	-283.922
Average	100.98	904.344	3714.517	-245.5
S.D.	5.518	40.743	147.015	50.956

REPORTED RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLES ONLY

REP No. 5509059: Page 2/3

บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
103 ซอยลาซาล 43 ถนนลาซาล
แขวงบางนา เขตบางนา
กรุงเทพฯ 10260

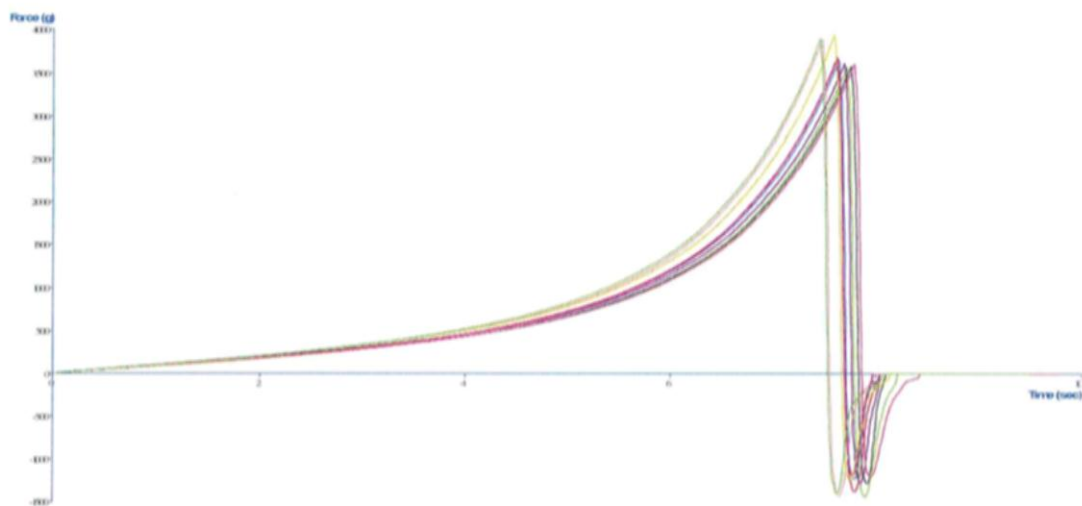
Charpa Techcenter Co.Ltd.
103 Lasalle 43, Lasalle Rd.
Bangna Bangkok 10260 Thailand

Tel: (+66) 02 399 3059-62 Ext. 130-134
Fax: (+66) 02 748 6969



บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
Charpa Techcenter Co.,Ltd.

Texture graph for samples



Tested By

(Kanapom Prommas)

Analysis & Research Officer

Approved By

(Rattanan Pannarunothai)

Technical Sale Manager

REPORTED RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLES ONLY

REP No. 5509059: Page 3/3

บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
103 ซอยลาซาล 43 ถ.ลาซาล
แขวงบางนา เขตบางนา
กรุงเทพฯ 10260

Charpa Techcenter Co.Ltd.
103 Lasalle 43, Lasalle Rd.
Bangna Bangkok 10260 Thailand

Tel: (+66) 02 399 3059-62 Ext. 130-134
Fax: (+66) 02 748 6969

เอกสารรายงานผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพ
ด้วยเครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัส (Texture Analyser)
ผลการทดสอบแรงดึง (Measure force in Tension)

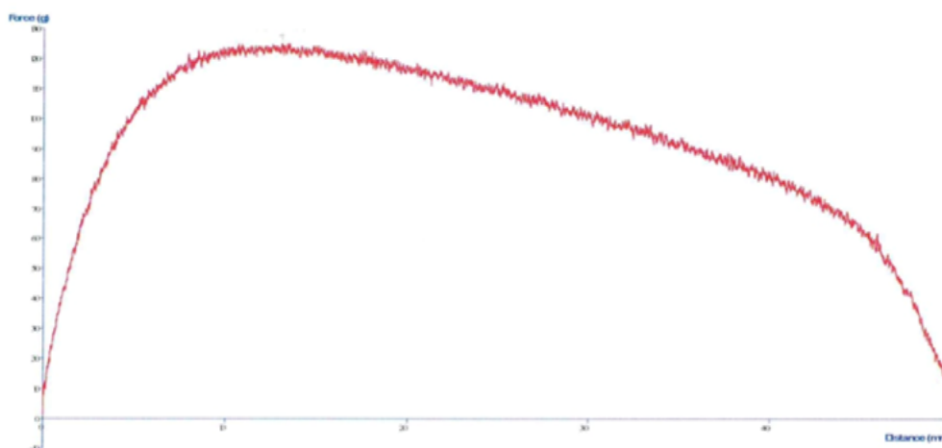


บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
Charpa Techcenter Co.,Ltd.

ANALYSIS REPORT

REPORT NO. : 5509058
DATE COMPLETED : 26 September 2012
TEST FOR : Rajamangala University of Technology Phra Nakhon
SAMPLE DETAIL : Durian peel paste
EXPERIMENT METHOD : Texture Analyser (TA.XT.plus)
Measure force in Tension
Test Speed: 5 mm/sec
Target Distance: 100 mm
PROBE & FIXTURES : Spaghetti / noodle Rig
SAMPLE PREPARATION : Sample weight = 10 g
Sample size: Length = 100 mm, Width = 17 mm, Thickness = 7 mm

DATA ANALYSIS:



Max Tension Force is the tensile strength of a sample, and then it starts to be torn.

Extensibility is the maximum distance that a sample is torn completely

REPORTED RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLES ONLY

REP No. 5509058: Page 1/2

บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
103 ซอยลาซาล 43 ถนนลาดพร้าว
แขวงบางนา เขตบางนา
กรุงเทพฯ 10260

Charpa Techcenter Co.Ltd.
103 Lasalle 43, Lasalle Rd.
Bangna Bangkok 10260 Thailand

Tel: (+66) 02 399 3059-62 Ext. 130-134
Fax: (+66) 02 748 6969

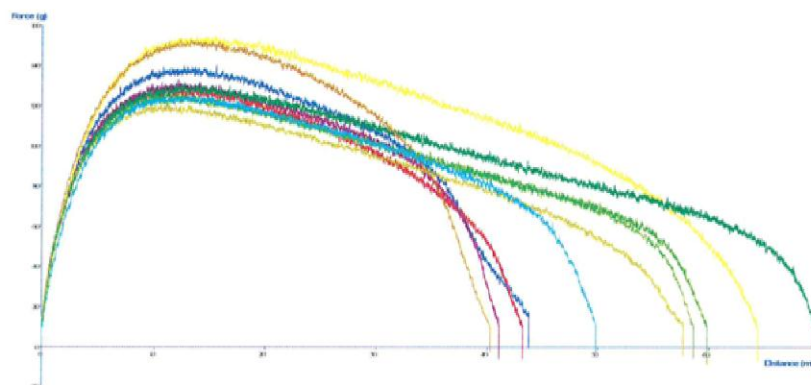


บริษัท จาร์พา เทคเซ็นเตอร์ จำกัด
Charpa Techcenter Co.,Ltd.

RESULT:

Test ID	Max tension force (g)	Extensibility (mm)
Durian peel paste -tension1	140.598	43.799
Durian peel paste -tension2	130.127	43.236
Durian peel paste -tension3	126.418	59.849
Durian peel paste -tension4	125.436	49.886
Durian peel paste -tension5	133.181	41.124
Durian peel paste -tension6	155.105	64.311
Durian peel paste -tension7	131.326	69.523
Durian peel paste -tension8	153.687	40.286
Durian peel paste -tension9	121.182	57.736
Durian peel paste -tension10	125.000	58.611
Average	134.206	52.836
S.D.	11.902	10.509

Texture graphs of samples



Tested By

(Kanaporn Prommas)

Analysis & Research Officer

Approved By

(Rattanan Pannarunothai)

Technical Sale Manager

REPORTED RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLES ONLY

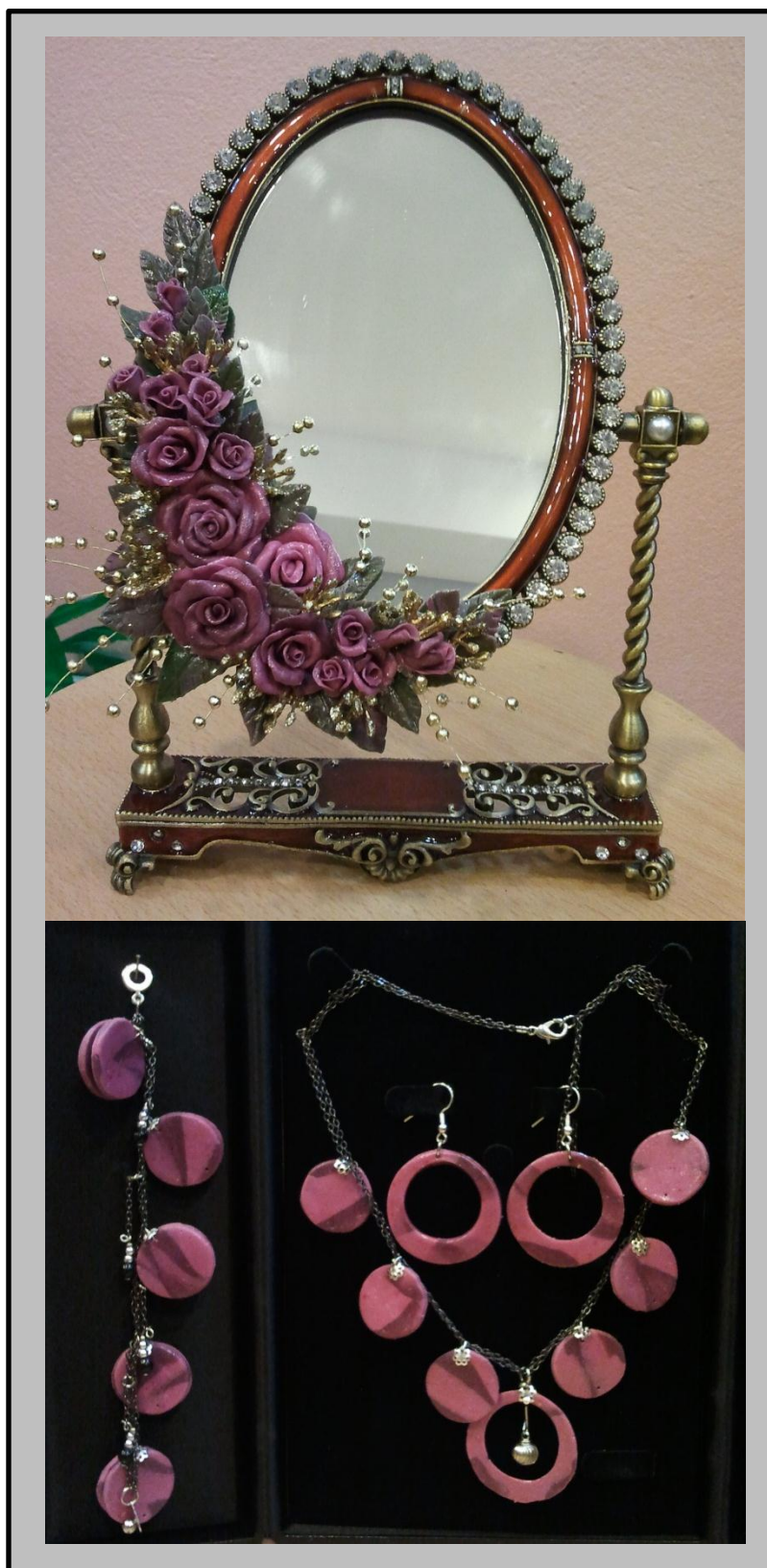
REP No. 5509058: Page 2/2

บริษัท จาร์พา เทคเซ็นเตอร์ จำกัด
103 ซอยลาซาล 43 ถนนลาซาล
แขวงบางนา เขตบางนา
กรุงเทพฯ 10260

Charpa Techcenter Co.Ltd.
103 Lasalle 43, Lasalle Rd.
Bangna Bangkok 10260 Thailand

Tel: (+66) 02 399 3059-62 Ext. 130-134
Fax: (+66) 02 748 6969

ผลิตภัณฑ์แป่งปั้นจากเปลือกทุเรียน



ประวัติผู้วิจัย

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) ผศ. อภิรติ โสฬศ
(ภาษาอังกฤษ) Asst.Prof. Apirat Sorose
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 3 1002 01713 512
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ระดับ 8
4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2281-9756-8 มือถือ 081-4948802 โทรสาร 0-22819759
5. ประวัติการศึกษา
คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย) จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
คศ.ม. (สาขาการพัฒนาครอบครัวและสังคม) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขา
สาขาสังคมวิทยา กลุ่มวิชา ภูมิปัญญาท้องถิ่น
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย :
 - โครงการวิจัยในชั้นเรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประจำปีงบประมาณ 2551
 - โครงการวิจัยในชั้นเรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประจำปีงบประมาณ 2552
 - ผลิตภัณฑ์บัวประยุกต์เชิงธุรกิจ ประจำปีงบประมาณ 2552
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :
 - การพัฒนาและเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึกจากกระดาดสา
2548-2549
 - โครงการวิจัยในชั้นเรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประจำปีงบประมาณ 2551
 - โครงการวิจัยในชั้นเรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประจำปีงบประมาณ 2552
 - ผลิตภัณฑ์บัวประยุกต์เชิงธุรกิจ ประจำปีงบประมาณ 2552
 - 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ :
 - คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
แห่งชาติของสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (TQF : HEd) ประจำปีงบประมาณ 2553
 - การพัฒนาแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก
 - การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึกจากแป้งเปลือกทุเรียน

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นางสาวนီอร ดาวเจริญพร
(ภาษาอังกฤษ) Miss Nion Dowcharoenporn
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 3 7199 00295 19 4
3. ตำแหน่งปัจจุบัน พนักงานมหาวิทยาลัย
4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ. 10300
โทรศัพท์ 0-2281-9756-8 มือถือ 081-829-2931 โทรสาร 0-2281-9759
ประวัติการศึกษา
คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตโชติเวช
กศ.ม. (สาขาการวัดผลการศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
5. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขา
สาขาสังคมวิทยา กลุ่มวิชา ภูมิปัญญาท้องถิ่น
6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ
สถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยใน
แต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : -
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :
 - วิจัยในชั้นเรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 - ปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทย
 - ผลิตภัณฑ์บัวประยุกต์เชิงธุรกิจ
 - 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ
 - คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
แห่งชาติของสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (TQF : HEd) ประจำปีงบประมาณ 2553
 - การพัฒนาแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก
 - การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึกจากแป้งเปลือกทุเรียน

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต
(ภาษาอังกฤษ) Miss Rungrutai Rumpungjit
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 3 7103 00374 12 5
3. ตำแหน่งปัจจุบัน พนักงานมหาวิทยาลัย
4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ. 10300
โทรศัพท์ 0-2281-9756-8 มือถือ 085-116-1908 โทรสาร 0-2281-9759
5. ประวัติการศึกษา
คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตโขติเวช
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขา
สาขาสังคมวิทยา กลุ่มวิชาภูมิปัญญาท้องถิ่น
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : -
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :
- ผลิตภัณฑ์บัวประยุกต์เชิงธุรกิจ
 - 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ
- การศึกษาผลการจัดกิจกรรมในวิชาหลักการทางศิลปะที่มีต่อการรับรู้เชิงสุนทรีย์ของนักศึกษาในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
- การพัฒนาแป้งปั้นจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก
- การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึกจากแป้งเปลือกทุเรียน