



ประกาศสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ  
เรื่อง ผลการพิจารณาข้อเสนอการวิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖  
ด้านการพัฒนาเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม

ตามที่ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ประกาศรับข้อเสนอการวิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ภายใต้ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การยกระดับสังคมและสิ่งแวดล้อม ให้มีการพัฒนาอย่างยั่งยืน สามารถแก้ไขปัญหาท้าทาย และปรับตัวได้ทันต่อพลวัตการเปลี่ยนแปลงของโลก โดยใช้วิทยาศาสตร์ การวิจัยและนวัตกรรม โดยมุ่งเน้นผลสัมฤทธิ์ที่สำคัญของแผนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ของประเทศ พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐ โปรแกรม ๑๑ พัฒนาเศรษฐกิจฐานราก ขจัดความยากจน และลดความเหลื่อมล้ำ แผนงานวิจัยด้านการพัฒนาเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม โดยเปิดรับข้อเสนอการวิจัย และนวัตกรรมผ่านระบบข้อมูลสารสนเทศวิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (National Research and Innovation System: NRIS) นั้น

ในการนี้ วช. ได้ดำเนินการพิจารณาข้อเสนอการวิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เรียบร้อยแล้ว ซึ่งมีข้อเสนอการวิจัยและนวัตกรรมที่ผ่านเกณฑ์การพิจารณาว่าสอดคล้องกับเป้าหมายและผลสัมฤทธิ์ที่สำคัญ (Objective and Key Result) ในการจัดการกับปัญหาท้าทายเร่งด่วนสำคัญของประเทศ ในด้านการพัฒนาเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม ให้บรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน รายละเอียด ดังเอกสารแนบท้าย

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

บริการด่วน 07/10/2022 15:48:10

(นางสาววิภารัตน์ ดีอ่อง)

ผู้อำนวยการสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ

**เอกสารแนบท้ายประกาศสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ**  
**เรื่อง ผลการพิจารณาข้อเสนอการวิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖**  
**ด้านการพัฒนาเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม**  
**ที่ผ่านการพิจารณา**

ลำดับ	ชื่อโครงการ	นักวิจัย	หน่วยงาน
๑.	การพัฒนาเทคโนโลยีเอนไซม์ในการผลิตไซโลโอลิโกแซคคาไรด์จากกากชานอ้อยในระดับโรงงานต้นแบบสำหรับเป็นอาหารเสริมฟรีไบโอติก	รศ.ดร.อภิชาติ บุญทาวน	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
๒.	การพัฒนา น้ำมันเชื้อเพลิงทดแทนดีเซล ด้วยเครื่องต้นแบบการไพโรไลซิสร่วมระหว่างน้ำมัน ไพโรไลซิสจากเศษยางรถยนต์กับน้ำมันเครื่องใช้แล้ว	ผศ.ดร.ณัฐชา เพ็ชรยิ้ม	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
๓.	การปรับปรุงเชื้อเพลิงชีวภาพจากของเสียอุตสาหกรรมโดยกระบวนการทอรรีแฟคชันเพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิงร่วมกับถ่านหินในโรงไฟฟ้า	ดร.ปรารค์ทิพย์ แก้วเพ็งกรอ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
๔.	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตโยอาหารเซลล์ูโลสและอนุพันธ์เชิงหน้าที่จากกากมันสำปะหลังด้วยกระบวนการทางชีวภาพ (ระยะที่ ๒)”	ผศ.ดร.ภัทรา ผาสอน	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
๕.	การพัฒนาระบบแคโทดิกอาร์คขนาดกึ่งอุตสาหกรรมสำหรับการเคลือบฟิล์มบางที่ใช้ในอุตสาหกรรมสแตนเลส	รศ.ดร.วุฒิชัย แพงาม	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
๖.	การพัฒนาวัสดุซินทิลเลชันสำหรับการถ่ายภาพเอกซเรย์คอมพิวเตอรืวัตถุขนาดเล็กด้วยแสงซินโครตรอน	รศ.ดร.จักรพงษ์ แก้วขาว	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
๗.	การพัฒนาโครงสร้างชิปเซนเซอร์นาโนพลาสมอนิกสำหรับการประยุกต์ใช้ในการตรวจวัดด้วยเทคนิค LSPR	ดร.ทศพร เลิศวนิชผล	สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
๘.	การพัฒนาระบบการผลิตนาโนซิงค์ออกไซด์จากชี้ถ้าอุตสาหกรรมการผลิตทองเหลือง	รศ.ดร.ดรุณี วัฒนศิริเวช	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
๙.	วัสดุทดแทนหนังสัตว์จากยางพาราและวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร	ผศ.ดร.สิทธิ ดวงเพชร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ลำดับ	ชื่อโครงการ	นักวิจัย	หน่วยงาน
๑๐.	ฟาร์มไก่ไฮเทค (Hi-Tech Broiler Farm)	รศ.ดร.ฐิติพงษ์ สติระเมธีกุล	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๑๑.	การพัฒนาระบบประเมินความผิดปกติจากการเดินสำหรับผู้ป่วยพิการขาซ้อ	รศ.ดร.วิฑิต ฉัตรรัตนกุลชัย	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๑๒.	การผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ซินไบโอติกจากน้ำผลไม้และน้ำผึ้งใน ระดับโรงงานต้นแบบและประสิทธิภาพ การควบคุมการดูดซึมผ่านผนังลำไส้ใน โมเดลเซลล์เพาะเลี้ยง	ดร.นवलพรรณ ศิริบุษงค์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
๑๓.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจอร์กี้เนื้อหมู เพื่อสุขภาพจากเศษเนื้อแดงในโรงงาน ตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า	ดร.หทัยชนก กันตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๑๔.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมโปรตีน จากเศษเหลือทิ้งในกระบวนการผลิต น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	นางวรรณภา สระพินครบุรี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลล้านนา พิษณุโลก
๑๕.	การพัฒนาวัสดุเพื่อใช้ในเครื่องพิมพ์ อาหาร 3 มิติ จากผลิตผลทาง การเกษตรของไทย	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม
๑๖.	ฟิล์มบริโภคได้จากโคโตซานผสมกับ น้ำมันหอมระเหยมะแขว่นเพื่อปรับปรุง คุณภาพและอายุการเก็บของเนื้อหมู	รศ.ดร.พัชรีย์ ปรินดีเวช	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
๑๗.	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารโปรตีน ไฮโดรไลเซตผงจากสาหร่ายน้ำจืดที่มี คุณสมบัติกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน	ผศ.ดร.จีรพร เพกเกาะ	มหาวิทยาลัย เชียงใหม่
๑๘.	การเพิ่มประสิทธิภาพและการขยาย ขนาดการผลิตระดับอุตสาหกรรมของ กล้วยตากปริมาณน้ำตาลต่ำด้วย เทคโนโลยีอัลตราโซนิก	ผศ.ดร.อรธมพ ทศนอุดม	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลล้านนา พิษณุโลก
๑๙.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมชนิด เจอร์กี้จากเห็ดด้วยเทคโนโลยีคลื่นเสียง	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลล้านนา
๒๐.	การพัฒนาระบบการพาสเจอร์ไรซ์ ผลิตภัณฑ์มะม่วงสดตัดแต่งด้วย เทคโนโลยีการแปรรูปโดยใช้ความดันสูง เพื่อการจำหน่ายเชิงพาณิชย์	ดร.อติทยา ตันธรรสกุล	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ