

ชื่อเรื่อง (ภาษาไทย)
(ขนาด 18 pt, ตัวหนา, จัดกึ่งกลาง)
ชื่อเรื่องควรกระชับ ชัดเจน สะท้อนวัตถุประสงค์หลักของ
งานวิจัย

Title (English)
(Bold, 18 pt, Centered)
Concise and clearly reflecting the research objective

ชื่อผู้เขียน (ภาษาไทย)
ชื่อ-นามสกุล^{1*}
Author(s) (English)
First name Last name^{1*}

¹สังกัดหน่วยงาน (ภาษาไทย)
¹Affiliation (English)
Corresponding author: email@xxxx.xxx

บทคัดย่อ (Abstract ภาษาไทย)

ความยาว 200–300 คำ ควรประกอบด้วยความเป็นมาและความสำคัญ วัตถุประสงค์ วิธีการหลัก ผลการทดลองที่สำคัญ และข้อสรุปสำคัญ

คำสำคัญ: ไม่เกิน 3–5 คำ (เรียงจากเฉพาะไปทั่วไป)

Abstract (English)

200–300 words including: Background, Objective, Methodology, Key findings, and Conclusion

Keywords: 3–5 keywords

1. บทนำ (Introduction)

ควรประกอบด้วย:

- ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา
- ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง (อ้างอิงแบบชื่อ-ปี เช่น AOAC, 2000; Chaikham et al., 2016)
- ช่องว่างขององค์ความรู้ (Research gap)
- วัตถุประสงค์การวิจัย (ท้ายบทนำ)
- รูปแบบการอ้างอิงในเนื้อหา
 - ภาษาไทย: (สุธาสินี, 2554)
 - ภาษาอังกฤษ: (AOAC, 2000)
 - หลายแหล่ง: (Hiemori et al., 2009; Sumczynski et al., 2016)

2. วัสดุและวิธีการทำวิจัย (Materials and Methods)

2.1 วัตถุดิบและสารเคมี (Raw Materials and Chemicals)

ระบุ:

- แหล่งที่มา
- รุ่นเครื่องมือ / ประเทศผู้ผลิต
- ความบริสุทธิ์สารเคมี

2.2 การออกแบบการทดลอง (Experimental Design)

- รูปแบบการทดลอง (CRD, RCBD ฯลฯ)
- จำนวนซ้ำ
- ตัวแปรต้น-ตัวแปรตาม

2.3 วิธีวิเคราะห์ (Analytical Methods)

- Proximate analysis (AOAC, 2000)
- Total phenolic content (Folin-Ciocalteu method)

- DPPH assay

ฯลฯ

2.4 การวิเคราะห์ทางสถิติ (Statistical Analysis)

- โปรแกรมที่ใช้

- ระดับนัยสำคัญ ($p \leq 0.05$)

- วิธีเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย (DMRT, Tukey, LSD)

3. ผลและอภิปรายผลการวิจัย (Results and Discussion)

ควร:

- แสดงผลเป็นตาราง/รูป

- อภิปรายเชื่อมโยงกับงานวิจัยก่อนหน้า

- ไม่เขียนซ้ำข้อมูลในตาราง

- เปรียบเทียบเชิงกลไก (mechanistic explanation)

รูปแบบตาราง (Table format)

ตารางที่ 1 ชื่อเรื่องตาราง (ภาษาไทย)

Table 1 Title (English)

หมายเหตุ:

- ค่าเฉลี่ย \pm SD

- อักษรกำกับแสดงความแตกต่างทางสถิติ

รูปแบบภาพ (Figure format)

ภาพที่ 1 ชื่อภาพ (ภาษาไทย)

Figure 1 Caption (English)

- ความละเอียด ≥ 300 dpi

- ใส่คำอธิบายใต้ภาพ

4. สรุปผลการวิจัย (Conclusion)

- สรุปผลสำคัญ
- ตอบวัตถุประสงค์
- ระบุประโยชน์เชิงประยุกต์
- เสนอแนวทางวิจัยในอนาคต
(ความยาว 1 ย่อหน้า หรือ 5–8 บรรทัด)

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgements)

ระบุแหล่งทุน เลขที่ทุน หน่วยงานสนับสนุน

เอกสารอ้างอิง (References)

- ใช้ระบบชื่อ-ปี (Author–Year Style)
- เรียงตามตัวอักษร ก-ฮ, A–Z

ตัวอย่างรูปแบบอ้างอิง

หนังสือ

สุธาสิณี นิลแสง. (2554). ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์.
ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์.
AOAC. (2000). Official methods of analysis (17th ed.). AOAC
International.

บทความวารสาร

นिसากร ศรีธัญรัตน์. (2551). สมบัติของเอนไซม์โปรตีนเนสในเนื้อปลาโมง
บด. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 16(3), 45–56.
อังคณา ชมพูมิ่ง, ตะวันฉัตร สูงเนิน และธวัชชัย ชัยธวัชวิที. (2553). การ
ปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสดด้วยกระบวนการทางชีวภาพ.
วารสารเกษตร, 26(2), 112–125.

Chaikham, P., Prangthip, P., & Seesuriyachan, P. (2016). Ultra-sonication effects on quality attributes of maoberry juice. *Food Science and Technology Research*, 22(5), 647–654.

Hiemori, M., Koh, E., & Mitchell, A. E. (2009). Influence of cooking on anthocyanins in black rice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(5), 1908–1914.

เว็บไซต์

กรมวิชาการเกษตร. (2549). พันธุ์ข้าวหอมและมาตรฐานข้าวหอมของไทย. เข้าถึงได้จาก: <http://xxxx> (สืบค้นเมื่อ: 25 กุมภาพันธ์ 2569).

World Health Organization. (2023). Food safety. World Health Organization. Available at: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> (Accessed: 25 February 2026).