

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายวันชัย วรวัฒนเมธิกุล ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
การดำรงตำแหน่งบริหาร ส.ค. 2566 - ส.ค. 2570 รองคณบดีฝ่ายวิจัย คณะประมง	
การศึกษา Ph.D.(Applied Bioresource Science), Ehime University , ญี่ปุ่น, 2536 วท.ม.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย, 2531 วท.บ.(ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2528	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ เคมีและชีวเคมีของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง	
งานสอน Advanced Fish Processing Advanced Fishery Product Analysis Agro-Industry Waste Utilization Analysis of Fishery Products App.Math.Models Mana.in Fish Proc.Factory Application of Mathematic Models for management in Fis Aquatic Animal Science & Technology Aquatic Animal Science and Technology Basic Research Techniques in Fishery Products Fish Oils Fish Processing II Fishery Product Development Fishery Products Analysis I Fishery Products Analysis II Fishery Products Development Fishery resource and food security Fishery Resources & Food Security Fishery Resources & Food Security1 Fishery Resources and Food Security Food for Mankind Happiness amongst Life Dynamics Marine Func. Ing. Food&Pet Food Industry Marine Functional Ingredients for Food and Pet Food In Prin.of Post-Harvest & Fishery Product Tech. Prin.of Post-Harvest & Fishery Products Tech. Principles of Post-Harvest & Fishery Product Technolog Principles of Post-Harvest & Fishery Product Technology Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technol Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technology Principles of Technology in Fishery Products Seafood Enzymes Seminar Special Problems Surimi Technology System Analysis & Mgt.in Fish Processing Ind. System Analysis and Management in Fish Processing Indu Waste Utilization การใช้ประโยชน์จากของเสียอุตสาหกรรม การใช้ประโยชน์จากของเสียอุตสาหกรรมเกษตร การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา การวิเคราะห์เชิงระบบและการจัดการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์ การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประมง I ความสุขในพลวัตของชีวิต หลักเทคโนโลยีทางผลิตภัณฑ์ประมง อาหารเพื่อมนุษยชาติ	
โครงการวิจัย ปี 2544 การประยุกต์ใช้ของเสียจากอุตสาหกรรมกุ้งกุลาดำในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายวันชัย วรวัฒน์เมธีกุล	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<p>ปี 2545 การประยุกต์ใช้ของเสียจากอุตสาหกรรมกุ้งกุลาดำในประเทศไทย Seafood Post-harvesting : Value-added Products from Seafood Processing. (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม</p> <p>ปี 2549-2551 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)</p> <p>ปี 2550-2552 การใช้เทคนิค Near infrared spectroscopy ประเมินคุณภาพของน้ำมันปลาที่ผลิตจากเศษเหลืออุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2552 การตรวจสอบคุณภาพสินค้าเกษตรโดยไม่ทำลายเพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันในเวทีการค้าโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2552 การตรวจสอบคุณภาพสินค้าเกษตรโดยไม่ทำลายเพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันในเวทีการค้าโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551-2552 การผลิตกลูโคซามีนจากเศษเหลือของกุ้งขาว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</p> <p>ปี 2553 โครงการศึกษาข้อมูลการผลิตปลานิลครบวงจร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากที.ซี. ยูเนียนโกลบอล กรุ๊ป จำกัด</p> <p>ปี 2555-2556 การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2555-2556 การศึกษาการผลิตปลาสุรศักดิ์แผ่นสาเลาจากปลาทะเล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2555-2556 การศึกษาวิธีการสกัดกรดไฮยาลูโรนิกจากเศษเหลือปลาแชลมอน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2555-2560 การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อลดสารเคมีที่ปนเปื้อนในน้ำและตะกอนของบ่อเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากJICA</p> <p>ปี 2556-2557 การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อลดสารพิษที่ปนเปื้อนในน้ำของบ่อเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โภชนาการชนิดแห้งจากปลาสวย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและลักษณะเนื้อสัมผัสของชั้นปลาแล่ปริมาณไขมันสูงและปานกลางจากปลาเพาะเลี้ยงซึ่งจับในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557-2558 การเพิ่มความคงตัวและประสิทธิภาพในการใช้ประโยชน์น้ำมันปลาโดยการกักเก็บในไลโปโซม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2557-2558 การเพิ่มมูลค่าให้กับเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ โดยการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก.</p> <p>ปี 2557-2558 การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2560-2561 การติดตามปริมาณฟอรัลมาลดีไฮด์ในสัตว์น้ำเศรษฐกิจระหว่างการรักษาและแปรรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2560-2561 การศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจของการแปรรูปและใช้ประโยชน์จากปลาสวย (ภายใต้กลุ่มเรื่อง Food Valley) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2561-2562 การใช้ประโยชน์น้ำมันปลาดิบที่ได้จากกระบวนการผลิตปลาปนเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำมันปลารูปแบบใหม่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2562 การแยก anserine และ carnosine จากเศษเหลือกระบวนการผลิตปลาทูน่า (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 การแยก anserine และ carnosine จากเศษเหลือกระบวนการผลิตปลาทูน่า (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2563-2564 สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2565 การพัฒนาส่วนผสมฟังก์ชันที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เฉพาะจากส่วนเหลือของอุตสาหกรรมแปรรูปปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565 การแยกคอนดรอยตินซัลเฟตจากหัวปลาทูน่า (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 ผลของวิธีการปรุงอาหารต่อปริมาณไขมัน องค์ประกอบกรดไขมัน และดัชนีคุณภาพทางโภชนาการของไขมันในปลากระพงขาว (Lates calcarifer) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Wanchai Worawattanamateekul, "Substituting Fetal Bovine Serum in Lymphocyte Cell Cultures with Fish Serum from Surimi Industrial Waste Product", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายวันชัย วรวัฒนเมธิกุล	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - Wanchai Worawattanamateekul, "Fish Serum from Surimi Industrial Waste Products as Substitute for Fetal Bovine Serum in Hybridoma Cell Cultures", KU Journal 40 (พิเศษ) (2006) 0-0 - สิทธิชัย วัฒนวิภัทรเจริญ, Wanchai Worawattanamateekul, Wit Tarnchalanukit, Juta Mookdasanit, "Study on Composition of Recovered Protein Powder from Surimi Wash Water by Using pH-Shifting Method", วารสารสิ่งแวดล้อม มก. 4 (1) (2007) 100-109 - Wanwimol Klaypradit, Wanchai Worawattanamateekul, ถกรัตน์ ทักขิมา, วาธิณี อินทรพงษ์วัฒนะ, "Characterization of refine oils from Atlantic Salmon belly as affected by degumming", Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 38 (3) (2014) 1-15 - นางสาวณิชาภัทร เดชกำแหง, Wanchai Worawattanamateekul, jirapa Hinsui, "Production of Protein Hydrolysate from Yellowfin (Thunnus albacares) and Skipjack Tuna (Katsuwonus pelamis) Viscera", Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 40 (2) (2016) - นางสาวรัชชนก สหรรักษ์, Wanchai Worawattanamateekul, jirapa Hinsui, "Extraction and characterization of collagen from white jellyfish (Lobonemasmithii)", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 8 (1) (2016) - นางสาวรุ่งแสง ศรีจันทร์, Wanchai Worawattanamateekul, Pramvadee Tepwong, "Seasonal Variation and Regression Prediction of Fatty Acid Compositions in Tuna Oil from Three Tuna Species (Katsuwonus pelamis, Thunnus tonggol and Euthynnus affinis)", Food and Applied Bioscience Journal 6 (1) (2017) 53-64 - จักรภัทร เอ่งล่อง, Wanchai Worawattanamateekul, Wanwimol Klaypradit, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, "Physicochemical Properties and Stability of Liposomal Fish Oils as Affected by Phospholipid Concentrations", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (5) (2018) 822-833 - นางสาวภัทวรินทร์ โต๊ะหมัดและ, Wanchai Worawattanamateekul, jirapa Hinsui, "Tilapia Gelatin : Elimination of Fishy Odor", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 11 (3) (2019) 402-411 - ชวนันท์ กวีวุฒย์, Wanchai Worawattanamateekul, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, "Color and Odor Reduction of Fish Oil Obtained from Fish Meal Production", วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 16 (1) (2021) 43-58 - นางสาวแพรว เพิ่มทอง, Wanchai Worawattanamateekul, jirapa Hinsui, "Effect of ozone treatments on Nile tilapia mince (Oreochromis niloticus) off-odor", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 13 (1) (2021) 85-94 - นายณัฐพงษ์ จันทราช, Wanchai Worawattanamateekul, jirapa Hinsui, "Antioxidant Properties of Tilapia Skin Collagen Peptides", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ 8 (1) (2022) 102-110 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Kriangkrai Thongsarn1, Wanchai Worawattanamateekul, Suriyan Tunkijjanukij, Choosri Sribhen, Apassara Choothesa, "Biochemical Properties of Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Hemoglobin", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 40 (1) (2006) 69-73 - Sutee Wangtueai, Wanchai Worawattanamateekul, Mathana Sangjindavong, Nuanphan Naranong, Sarote Sirisansaneeyakul, "Isolation and Screening of Chitosanase Producing Microorganisms", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 40 (4) (2006) 944-948 - Jirapa Hinsui, Wanchai Worawattanamateekul, Nongnuch Raksakulthai, Jiraporn Runglerdkriangkrai, "Characterization of Partial Purified Trypsin and Chymotrypsin from Viscera of Nile Tilapia (Oreochromis niloticus Linnaeus)", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 40 (5) (2006) 242-248 - Fransiska Zakaria-Runkat, Wanchai Worawattanamateekul, Ong-ard Lawhavit, "Production of Fish Serum Products as Substitute for Fetal Bovine Serum in Hybridoma Cell Cultures from Surimi Industrial Waste", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 198-205 - Nathapol Phapinyo, Tawirat Chaowalit, Aiyakarn Tanpipattanukul, Kijja Sooknet, Aekarat Kumthong, Wanchai Worawattanamateekul, Jim P. Smith, "Shelf-life Extension of Refrigerated Soft Shell Mud Crab(Scylla serrata Forskal) by Ozone Water and Storage under Air and Modified Atmosphere Packaging", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 41 (3) (2007) 539-547 - wassana chatdumrong, Wichien Yongmanitchai, Savitree Limtong, Wanchai Worawattanamateekul, "Optimization of Docosahexaenoic Acid (DHA) Production and Improvement of Astaxanthin Content in a Mutant Schizochytrium limacinum Isolated from Mangrove Forest in Thailand", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 41 (2) (2007) 324-334 - Sutee Wangtueai, Wanchai Worawattanamateekul, Mathana Sangjindavong, Sarote Sirisansaneeyakul, Nuanphan Naranong, "Production and Partial Characterization of Chitosanases from a Newly Isolated Bacillus cereus", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาศาสตร์) 41 (2) (2007) 346-355 - Treesin Potaros, Nongnuch Raksakulthai, Jiraporn Runglerdkriangkrai, Wanchai Worawattanamateekul, "Characteristics of Collagen from Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Skin Isolated by Two Different Methods", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (3) (2009) 584-593 - Encarnacion, A.B., Fagutao, F., Orapint Jintasataporn, Wanchai Worawattanamateekul, Hirono, I., Ohshima, T., "Application of ergothioneine-rich extract from an edible mushroom Flammulina velutipes for melanosis prevention in shrimp, Penaeus monodon and Litopenaeus vannamei", Food Research International 45 (1) (2012) 232-237 - Wanchai Worawattanamateekul, Angel B. Encarnacion, Fernand Fagutao, Ikuo Hirono, Toshia, "Application of ergothioneine-rich extract from an edible mushroom Flammulina velutipes for melanosis prevention in shrimp, Penaeus monodon and Litopenaeus vannamei", Food Research International 45 (1) (2012) 232-237 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายวันชัย วรวัฒนเมธีกุล	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<ul style="list-style-type: none"> - Wanchai Worawattanamateekul, "African fermented fish products in scope of risks", International Food Research Journal 21 (1) (2013) 425-432 - พุฒิยา รัตนศิริวัฒน์, Wanchai Worawattanamateekul, Wanwimol Klaypradit, "Properties of encapsulated wasabi flavour and its application in canned food", International Journal of Food Science and Technology 48 (4) (2013) 749-757 - ดร ศุภลักษณ์ เกตุตากแดด, Orapint Jintasataporn, Wanchai Worawattanamateekul, รศ ดร ศรีน้อย ชุ่มคำ, "pH Characterization of Digestive Enzyme and In vitro Digestibility of Red Bee Shrimp Caridina cantonensis (Decapoda: Atyidae)", Journal of Aquaculture Research and Development 9 (2) (2018) 1000522-1- 1000522-6 - ดร ศุภลักษณ์ เกตุตากแดด, Orapint Jintasataporn, Wanchai Worawattanamateekul, รศ ดร ศรีน้อย จินตสถาวร, "Successful nursing of Caridina cantonensis larvae with Ca-alginate microencapsulated diet in the first feeding", International Journal of Aquatic Science 9 (2) (2018) 66-76 - นางสาวภัทวรินทร์ โต้ะหมัดและ, Wanchai Worawattanamateekul, jirapa Hinsui, "Characterization of acidic tuna protease and its application for extraction of tilapia collagen hydrolysate", Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 19 (2) (2020) 206-221 - Yaowapha Waiprib, Ingrungruengluet, P., Wanchai Worawattanamateekul, "Nanoparticles Based on Chondroitin Sulfate from Tuna Heads and Chitooligosaccharides for Enhanced Water Solubility and Sustained Release of Curcumin", Polymers 15 (4) (2023) - นางสาวกรกนก กระแสร์, Wanchai Worawattanamateekul, jirapa Hinsui, "Effects of peptide fractions and amino acids on antioxidant properties of autolyzed tuna viscera protein hydrolysate", Food Research 7 (5) (2023) 156-163 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Pongtep Wilaipun, Wanchai Worawattanamateekul, วิกรมน์ส เหวีทุทิจ, "Study on production of EPA and DHA of Shewanella putrefaciens using pressed liquid from tuna oil industries.", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 39 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2001) - Pramvadee Tepwong, Nongnuch Raksakulthai, Wanchai Worawattanamateekul, "Improvement of pony fish (Leiognathus spp.) surimi gel properties by microbial transglutaminase", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006) - จีรภา หินชุย, Wanchai Worawattanamateekul, Nongnuch Raksakulthai, Jiraporn Runglerdkriangkrai, "Characterization of partial purified trypsin and chymotrypsin from viscera of Nile tilapia (Oreochromis niloticus Linnaeus)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006) - Sunanta Boonchouy, Sumaporn Kasemsunran, WARUNEE THANAPASE, Wanchai Worawattanamateekul, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Determination of peroxide value, acid value and anisidine value in fish oil using near-infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009) - นางสาวนันทน์ภัส ทางตรง, Wanchai Worawattanamateekul, "Study on neutral electrolyzed water properties during different storage conditions and efficacy on the reduction of Escherichia coli and Salmonella Typhimurium", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 25 (2012) - นางสาวนิลบล เล่าอั้น , Wanchai Worawattanamateekul, "Production of Protein Hydrolysate Powder from Striped Catfish (Pangasianodon Hypophthalmus)", การประชุมนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 25 (2012) - นายวัชรินทร์ ขวัญรุษ, Wanchai Worawattanamateekul, Oraporn Meunpol, "Variations in the Nutritional Composition of Short – bodied Mackerel (Rastrelliger brachysoma) at Different Developmental Stages.", การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 27 มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก (2013) - Wanpen Mesomya, Somchit Onhem, SARUDA LOHANA, Wanchai Worawattanamateekul, Chomdao Sikkhamondhol, "Studies of halal sheet fish production from marine fish", การประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 5 (2014) - เบญจพร ตั้งวิชัย, jirapa Hinsui, Juta Mookdasanit, Wanchai Worawattanamateekul, "Effect of β-cyclodextrin on Cholesterol Removal in Semi-refined Tuna Oil", รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (สาขาประมง) (2017) - เจนจุฬา บุญญานสิทธิ์, Wanchai Worawattanamateekul, Wanwimol Klaypradit, Yaowapha Waiprib, "Optimal analysis condition for carnosine and anserine by High-Performance Liquid Chromatography", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021) 	
ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Wanchai Worawattanamateekul, "Recent Trend in Aquaculture and Marine Biotechnology", International Symposium on the Recent Trends in Aquaculture and Marine Biotechnology (2008) - Wanchai Worawattanamateekul, "Substituting fetal bovine serum in lymphocyte cell culture with fish serum from surimi industrial waste products", 5th World Fisheries Congress 2008: Fisheries for Global Welfare and Environmental Conservation (2008) - พุฒิยา รัตนศิริวัฒน์, Wanchai Worawattanamateekul, Wanwimol Klaypradit, "Protection of Ally Isothiocyanates in Wasabi from Degradation under Canning Process and Storage by Encapsulation Technique", 15th World Congress of Food Science and Technology (2010) - Wanchai Worawattanamateekul, "Industrial practices in utilization of by-products of tuna processing in Thailand", Improving postharvest practices and sustainable market development for long line fisheries for tuna and other large pelagic species in the Indian Ocean Region (2012) - Chonlakan Khawnararak, Orapint Jintasataporn, Wanchai Worawattanamateekul, Toshiaki Ohshima, "Supplemental Sarjor-caju Mushroom (Pleurotus sajor-caju) Extract in Pangasius catfish (Pangasianodon hypophthalmus) Diets: Effect on Immunity and Fillet Quality", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายวันชัย วรรณเมธีกุล	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<ul style="list-style-type: none">- Aunchalee Aussanasuwannakul, Wanchai Worawattanamateekul, Suntaree Suwonsichon, Kassamaporn Puntaburt, "Comparison of puncture and shear methods in assessing firmness of farmed tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>), rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), and sheatfish (<i>Micronema bleekeri</i>) fillets: effects of muscle fat content and refrigeration", 29th EFFoST International Conference Proceedings (2015)- จักรภัทร เ่งล่อง, Wanchai Worawattanamateekul, ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, "Enhancing Stability of Fish Oil by Liposome Encapsulation", International Fisheries Symposium (2015)- Ketsawee Thiammak, Orapint Jintasataporn, รศ.ดร.ศรีน้อย ชุ่มคำ, Wanchai Worawattanamateekul, "Fatty Acid Accumulation in Pacific White Shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) from Krill Meal in Shrimp Diets.", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016), 16-18 June 2016 BITEC Bangna, Bangkok, Thailand. p363-368. (2016)	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2544 - 6 เมษายน 2568