

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุตสาย ตรีวานิช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร มี.ค. 2558 - ส.ค. 2559 รองคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
การศึกษา Ph.D.(Food Science and Technology), Kyushu University , ญี่ปุ่น, 2542 (Agriculture, Food Science), Kyushu University, ญี่ปุ่น, 2539 วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), ม.เกษตรศาสตร์, ไทย, 2535	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ จุลชีววิทยาของอาหาร Food microbiology, Genetics, Food safety	
งานสอน Food standard and regulation Hazard Analysis & Critical Control Point Lab.in Principles of Food Microbiology Food Plants Sanitation Food Standard & Regulations Hazard Analysis and Critical Control Points Hazard Analysis Critical Control Points Microbiology of Agricultural products Principles of Food Microbiology and Food Safety Seminar การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Food Plant Sanitation Laboratory in Principles of Food Microbiology and Food Safety Microbiology of Food Products Packaging Process Analysis Principles of Food Microbiology & Food Safety Special Problems สัมมนา Advanced Food Microbiology Advanced Food Science Hazard Analysis and Critical Control Point Hygienic Problems of Foods Lab.in Principles of Food Micro.& Food Safety Laboratory in Principles of Food Microbiology and Food Principles of Food Microbiology	
โครงการวิจัย ปี 2545-2547 การบาดเจ็บเนื่องจากกรดเปอริรอกซีแอกซีติกของ Salmonella spp. ซึ่งติดต่อสารจุลชีพหลายชนิดที่แยกได้จากเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2546 การส่งเสริมศักยภาพในการตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) วิธีการใหม่ที่สะดวกและรวดเร็ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปี 2547 การพัฒนาวิธีการตรวจสอบ Salmonella spp. แบบว่องไวในเนื้อสดและผลิตภัณฑ์ไก่แช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออกโดยใช้ Single primer ร่วมกับ PCR (โครงการบูรณาการนำร่อง โครงการวิจัยความปลอดภัยของอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2547 การศึกษาการอยู่รอดของ Salmonella spp. สายพันธุ์ที่ติดต่อยาจุลชีพที่แยกได้จากเนื้อสุกรบริโภคภายในประเทศต่อสภาวะความเครียดแบบจำลองของระบบทางเดินอาหารมนุษย์ (Gastrointestinal Stress) (โครงการบูรณาการนำร่อง โครงการวิจัยความปลอดภัยของอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548 การพัฒนาชุดตรวจสอบฮีสตามีนในผลิตภัณฑ์ประมง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2553 โครงการวิจัยจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านความปลอดภัยของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 การศึกษาผลผลิตพอลิโคนัลแอนติบอดีที่จำเพาะต่อฮีสตามีน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 ผลของแบคทีเรียกรดแล็กติกต่อการสร้างสารระเหยให้กลิ่นในการหมักขนมจีนแป็งหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 การพัฒนาวิธีการที่สะดวกและรวดเร็วโดยใช้ Random Amplified Polymorphic DNA เพื่อตรวจสอบซัลโมเนลลาในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2552 บั๊จจัยของสิ่งแวดล้อมต่อการเจริญของ Listeria monocytogenes ในอาหารทะเลแช่แข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุดสาย ตรีวานิช	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2549-2550	การประเมินความเสี่ยงของ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ในกุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งในประเทศไทยและการพัฒนาและสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการลดปริมาณการปนเปื้อนในกรรมวิธีการผลิต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2549-2550	การประเมินความเสี่ยงจากซัลโมเนลลาและอีโคไลในผักสดและสิ่งแวดล้อมของโรงคัดบรรจุเพื่อเพิ่มความปลอดภัยอาหารของผักสดเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2551	การศึกษาเกณฑ์ชี้วัดคุณภาพไข่เค็มและการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตไข่เค็มของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2551	ประสิทธิภาพของคลอรีนไดออกไซด์ต่อการทำลายฟิล์มชีวภาพแบบผสมที่เกิดจากแบคทีเรียที่มีอาหารเป็นพาหะในกระบวนการผลิตอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2551-2552	ผลของอุณหภูมิแช่เยือกแข็ง การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ และระยะเวลาระหว่างการเก็บรักษาต่อการอยู่รอดและความต้านทานของแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2550-2553	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมเกษตรขนาดย่อม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การใช้ผงขี้เถ้าของกากยีสต์เหลือใช้จากอุตสาหกรรมเกษตรผลิตไวน์และเบียร์ เพื่อลดการปนเปื้อนของแบคทีเรียที่มีอาหารเป็นพาหะ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การศึกษาความสามารถของแบคทีเรียกรดแล็กติกในการยับยั้งการยึดเกาะเซลล์สาโสมนุษย์ของแบคทีเรียที่ก่อโรควิวเป็นพิษ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การพัฒนาเครื่องชั่งสุญญากาศหัวและเปลือกกุ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การพัฒนาใช้สีย้อมดีเอ็นเอร่วมกับปฏิกิริยาลูกโซ่พอลิเมอเรสในการตรวจสอบ <i>Salmonella Enteritidis</i> ที่มีชีวิตในเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	ผลของสารยับยั้งโคเวอรัมเซ็นซิ่งต่อการเจริญของแบคทีเรียที่มีอาหารเป็นพาหะ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การตรวจติดตามการมีชีวิตและศักยภาพการก่อโรคของไวรัสโอ พาราฮีโมลิติกส์สายพันธุ์ก่อโรควิวเป็นพิษในสภาวะที่มีชีวิตแต่ไม่เพิ่มจำนวนภายใต้อุณหภูมิต่ำและขาดสารอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	ผลของสภาวะเครียดต่อประสิทธิภาพของวิธี RAPD-PCR ในการตรวจสอบ <i>Salmonella Enteritidis</i> (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2555	การพัฒนาวิธีการ Multiplex Real-time PCR เพื่อตรวจสอบแบคทีเรียก่อโรควิวเป็นพิษในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปี 2554	การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์โพลีเมอร์เชนรีเอคชันเพื่อการตรวจวิเคราะห์ <i>Campylobacter jejuni</i> และ <i>Campylobacter coli</i> ที่ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	วิธีการตรวจสอบย้อนกลับโดยใช้โปรตีนเรืองแสงสีเขียวเป็นตัวบ่งชี้เพื่อตรวจติดตามการอยู่รอดของเอสเชอริเชีย คอไล ในระบบอาหารแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์ เรียล-ไทม์ ซีเควนซ์ ร่วมกับอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดเดียวเพื่อตรวจสอบ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> และ <i>Escherichia coli</i> O157:H7 ในอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	การคัดแยกและการจำแนกแบคทีเรียมาซิลลัสสายพันธุ์ที่เป็นโพรไบโอติกจาก กระบวนการหมักกะปิแบบพื้นเมือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558-2559	การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์เพื่อตรวจวิเคราะห์ Shiga-toxin producing <i>Escherichia coli</i> (STEC), <i>Listeria monocytogenes</i> และ <i>Salmonella spp.</i> ในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2558-2559	การศึกษาแนวทางการยืดอายุการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เค้กและพาย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท S&P Syndicate Public Co., Ltd
ปี 2560	การพัฒนา เทคนิคลูโปเมดิเอตเตด ไอโซเทอมอล แอมพลิฟิเคชัน หรือแลมปี ร่วมกับการเลี้ยงเชื้อในอาหารเหลวเพื่อการตรวจวิเคราะห์แบบรวดเร็วสำหรับไวรัสโอ พาราฮีโมลิติกส์ ในอาหารทะเลสดและอาหารทะเลพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	การพัฒนาเทคนิคการตรวจวิเคราะห์อย่างรวดเร็วทางชีวโมเลกุลมัลติเพล็กซ์โพลีเมอร์เชนรีเอคชัน สำหรับเชื้อแบคทีเรียก่อโรค enterotoxigenic <i>Bacillus cereus</i> , Shiga Toxin-producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) และ <i>Listeria monocytogenes</i> เพื่อประเมินและยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของผักสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์ร่วมกับการเพาะเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดเดียวเพื่อตรวจสอบ Shiga Toxin-producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) และ <i>Listeria monocytogenes</i> อย่างจำเพาะและไวในผักสด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561-2562	การตรวจสอบความถูกต้องเชิงคุณภาพของวิธีมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์ที่พัฒนาขึ้นร่วมกับอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดเดียว เพื่อตรวจสอบ Shiga-toxin producing <i>Escherichia coli</i> (STEC), <i>Listeria monocytogenes</i> และ <i>Salmonella spp.</i> ในอาหารภายใต้ห้องปฏิบัติการดำเนินการ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	อุปกรณ์บันทึกข้อมูลเชื่อมต่อระบบอินเทอร์เน็ตทุกสรรพสิ่ง และโปรแกรมช่วยตัดสินใจในการจัดการโซ่ความเย็นเพื่อลดการใช้พลังงานและความสูญเสีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2564-2566	อุปกรณ์บันทึกข้อมูลเชื่อมต่อระบบอินเทอร์เน็ตทุกสรรพสิ่ง และโปรแกรมช่วยตัดสินใจในการจัดการโซ่ความเย็นเพื่อลดการใช้พลังงานและความสูญเสีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอส ออโตเมชัน แอนด์ เอ็นจิเนียริง จำกัด

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุดสาย ตริวานิช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2565-2567 การสืบค้นเส้นทางการปนเปื้อนแบคทีเรียก่อโรคในไส้และเชื้อสเตรปโตค็อกคัส ซูอิส จากฟาร์มสุกรสู่โรงฆ่าและความสัมพันธ์กับการติดเชื้อมนุษย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566-2567 อุปกรณ์บันทึกข้อมูลเชื่อมต่อบนอินเทอร์เน็ตทุกสรรพสิ่ง และโปรแกรมช่วยตัดสินใจในการจัดการโซ่ความเย็นเพื่อลดการใช้พลังงานและความสูญเสีย (ปีที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Sudsai Trevanich, Sujeepon Tiyapongpattana, Takahisa Miyamoto, "Application of an optimized 18-h method involving one step culturing and single primer-based PCR assay for detection of Salmonella spp. in foods", Food control 21 (5) (2010) 593-598 - นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, Sudsai Trevanich, PANUWAT SUPPAKUL, "Development of a novel colorimetric indicator label for monitoring freshness of intermediate-moisture dessert spoilage.", Talanta 81 (3) (2010) 1126-1132 - Soithong Saiyudthong, Sudsai Trevanich, "AN OPTIMIZED EMA-RAPD-PCR FOR A RELIABLE DETECTION OF VIABLE SALMONELLA SPP. IN CHICKEN PRODUCTS", JOURNAL OF FOOD SAFETY 33 (3) (2013) 247-258 - นางสาวชมพูนุท รัชชชน, นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, Sudsai Trevanich, Tunyarut Jinkarn, PANUWAT SUPPAKUL, "Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast", Talanta 130 (-) (2014) 547-554 - SUPANNIKAR SRIBUATHONG, Janpen Saengprakai, Sudsai Trevanich, "In vitro anti-adherent assessment of selected lactic acid bacteria isolates against Salmonella Typhimurium and Listeria monocytogenes to CaCo-2 cells", Journal of Food Safety 34 (4) (2014) 270-282 - คำเกิง บัณฑิตอมร, วรณกาญจน์ สุภาวสิทธิ์, Sudsai Trevanich, "A new single-tube platform of melting temperature curve analysis based on multiplex real-time PCR using EvaGreen for simultaneous screening detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli, Salmonella spp. and Listeria monocytogenes in food", Food control 94 (-) (2018) 195-204 - คำเกิง บัณฑิตอมร, วรณกาญจน์ สุภาวสิทธิ์, Sudsai Trevanich, "Taqman? probe based multiplex RT-PCR for simultaneous detection of Listeria monocytogenes, Salmonella spp. and Shiga toxin-producing Escherichia coli in foods", LWT 147 (-) (2021) 111696-111696 - Socheata Kean, Sudsai Trevanich, Weerachet Jittanit, "Cinnamon essential oil microcapsules made using various methods: physical properties and antimicrobial ability", Journal of the ASABE 65 (1) (2022) 169-178 - ชนกชนม์ เจริญพร, วรณกาญจน์ สุภาวสิทธิ์, คำเกิง บัณฑิตอมร, ปัทธมา อุดมไพจิตรกุล, อนันต์ชัย อัศวเมชิน, Sudsai Trevanich, "In-House Validation of Multiplex PCR for Simultaneous Detection of Shiga Toxin-Producing Escherichia coli, Listeria monocytogenes and Salmonella spp. in Raw Meats", Foods 11 (11) (2022) - Wilawan Suathong, Pornthipa Ongkunaruk, Sudsai Trevanich, "The shelf life and quality of green pea (Pisum sativum) sprouts during storage at different refrigerated temperatures and durations of indirect-sunlight exposure", Postharvest Biology and Technology 207 (112590) (2024) 1-20 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Supannikar Sribuathong, Sudsai Trevanich, "Investigation of in vitro adherence capacities of lactic acid bacteria using human intestinal epithelium cell", Commission on higher education congress II University staff development consortium (CHE-USDC Congress II) (2009) - คำเกิง บัณฑิตอมร, Sudsai Trevanich, "Use of Micro-titer Plate Assay for Screening Biofilm-Forming Bacteria in High Risk Area of Frozen Seafood Plant", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - พรวิจิ ศรีดิษฐ์, Sudsai Trevanich, "Transformation of freezing tolerance Escherichia coli with plasmid encoding fluorescent protein", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - Natcha Chyerochana, Damkerng Bundidamon1, Sudsai Trevanich, "Induction of Vibrio parahaemolyticus into viable but non-culturable state under low temperature and nutrient starvation", 54th Kasetsart university annual conference (2016) - Pinprom Konsom, Surapon Piboonpocanun, Soithong Saiyudthong, Sudsai Trevanich, "Allergenicity-decreasing potential of Bacillus spp. isolated from Thai fermented shrimp paste", The 18th Food Innovation Asia Conference (FIAC 2016) (2016) - ชนกชนม์ เจริญพร, คำเกิง บัณฑิตอมร, ปัทธมา อุดมไพจิตรกุล, Anuchai Assawamakin, Sudsai Trevanich, "Inclusivity and Exclusivity of Multiplex PCR for Specific Detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli, Salmonella spp. and Listeria monocytogenes", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020) - Than Than Htay, Sudsai Trevanich, "Isolation and identification of potential emerging foodborne bacteria in raw chicken and pork ground meats", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021) - นส ชนม์นิภา จิตราคณี, Sirichai Songsermpong, Sudsai Trevanich, Rashidah Sukor, "Effect of Lactobacillus brevis TISTR 860 and Lactobacillus plantarum TISTR 951 on gamma-aminobutyric acid content in fermented rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021) 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Damkerng Bundidamorn, Sudsai Trevanich, "Use of simple micro titer plate assay for assessment of biofilm-forming bacteria in high risk area of frozen seafood plant", Investing in food quality, safety, and nutrition: lesson learned from current food crisis (2008) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุตสาย ตริวานิช	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Pornrujee Suppadit , Sudsai Trevanich, "Isolation and identification of coliforms and Escherichia coli in frozen ready to eat food under long term storage", Investing in food quality, safety, and nutrition: lesson learned from current food crisis (2008) - Supunnikar Sribuathong, Sudsai Trevanich, "Potential Use of Leuconostoc lactis Isolated From Fermented Broken Rice As A Single Starter Culture For Small-Scale Production Of Thai Fermented Rice Noodle", The 21st International ICFMH Symposium (Food Micro 2008) "Evolving microbial food quality and safety" (2008) - อัจฉรียา นพวิญญวงค์, Sudsai Trevanich, PANUWAT SUPPAKUL, "Volatile Compounds as Quality Indicators of Thai Dessert and Possible Application in Intelligent Packaging", The Food Innovation Asia 2008 (2008) - Sudsai Trevanich, "Application of single primer based-PCR for simple and rapid detection of Salmonella spp. in foods", The 21st International ICFMH Symposium (Food Micro 2008) "Evolving microbial food quality and safety" (2008) - Sudsai Trevanich, "USE OF LACTIC ACID BACTERIA AS POTENTIAL PROBIOTIC STARTER CULTURE FOR SAFETY AND QUALITY IMPROVEMENT OF THAI FERMENTED RICE NOODLE", the SEAFast International Conference "Investing in Food Quality, Safety and Nutrition: Lessons learned from current food crisis" (2008) - Sudsai Trevanich, นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, PANUWAT SUPPAKUL, "Chemical and Microbiological Changes in Vannamei Prawn (Litopenaeus vannamei) during Refrigerated and Ambient Storage", The 11th ASEAN Food Conference (2009) - Warapa Mahakarnchanakul, Warunee Varayanond, Preeya Vibulsresth, Chidchom Hiraga, Chakamas Wongkhalaung, Siriporn Stonsaovapak, Malai Muangnoi, นางมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, Sudsai Trevanich, "The enhancing of food safety management system for SME food industry in Thailand through "Pre-HACCP"", Pure and Applied Chemistry International Conference 2009 (2009) - Sudsai Trevanich, รชชา เทพชร, "Comparative recovery between non-resistant and multi-antibiotic-resistant Salmonella Virchow injured by peroxyacetic acid", 5th Central European Congress on Food (2010) - นางสาวชมพูนุท รักษ์ชน, Sudsai Trevanich, Tunyarut Jinkarn, PANUWAT SUPPAKUL, "Volatile compounds as quality indicators of fresh chicken and possible application in intelligent packaging", The 12th ASEAN Food Conference (2011) - นางสาวพรเพ็ญ มรกตจินดา, Warapa Mahakarnchanakul, Donald W. Schaffner, นางสาวนิภา โชคสังจะวาที, Siriporn Stonsaovapak, Sudsai Trevanich, นางสาววิภาวดี อันท้วม, "Microbiological Survey of Thai Exported Vegetables from Farm to Export and Its Contamination between Washing Process", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011) - นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, Sudsai Trevanich, PANUWAT SUPPAKUL, "Development of a Novel Freshness Indicator Label for Monitoring Intermediate-Moisture Dessert", The 5th Shelf Life International Meeting (SLIM 2012) (2012) - นางสาวชมพูนุท รักษ์ชน, นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, Sudsai Trevanich, Tunyarut Jinkarn, PANUWAT SUPPAKUL, "Development of Food Spoilage Indicator for Monitoring Freshness of Fresh Skinless Chicken Breast", The 13th ASEAN Food Conference 2013 (2013) - Soithong Saiyudthong, Sudsai Trevanich, "DETECTION OF SALMONELLA SPP. FROM CHICKEN PRODUCTS BY EMA-PCR", งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ เรื่อง ASEAN FOOD SAFETY FORUM เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2556 ณ ไบเทค บางนา (2013) - Linh Thi Phuong Le, Sudsai Trevanich, "Evaluation of co-cultural growth of Escherichia coli O26:H11, Listeria monocytogenes, and Bacillus cereus in a single enrichment medium", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) (2017) - วรณกาญจน์ สุภาสิทธิ, ดำเกิง บัณฑิตอมร, Sudsai Trevanich, "Effect of K2HPO4-modified buffer in simultaneous enrichment broth for improvement of multiplex PCR for detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli, Salmonella spp. and Listeria monocytogenes", 6th International Conference on Creative Technology (CreTech2018) (2018) 	
สิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลวิทยานิพนธ์ เกษตรศาสตร์และชีววิทยา ประจำปี 2546 จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ - รางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่น อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2546 จาก บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ <ul style="list-style-type: none"> - KU Innovation award 2009 (รองชนะเลิศ) ประเภทอาจารย์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม-เฟรชเซ็นซ์" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - นวัตกรรมชาวไทย ปี 2552 รางวัลที่ 2 ประจำปี 2552 เรื่อง "เคยู เฟรชเซ็นซ์ ฉลากบอกความสดใหม่จากสตาร์ชข้าวเจ้า" จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับ มูลนิธิชาวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ - รางวัลนวัตกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552 รางวัลรองชนะเลิศ ประเภทอาจารย์ นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม เฟรชเซ็นต์" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุตสาย ตีรวานิช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) ประจำปี 2554 เรื่อง "Application of an optimized 18-h method involving one step culturing and single primer-based PCR assay for detection of Salmonella spp. in foods" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
- ได้รับรางวัลที่ 3 ในการเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ ประจำปี 2556 เรื่อง "DETECTION OF SALMONELLA SPP. FROM CHICKEN PRODUCTS BY EMAPCR" จาก KU - FIRST	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2545 - 29 พฤศจิกายน 2566