ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุดสาย 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 จุลชีววิทยาของอาหารFood microbiology, Genetics, Food safety

งานสอน

Advanced Food Microbiology
Advanced Food Science
Food Plant Sanitation
Food Plants Sanitation
Food Standard & Regulations
Food standard and regulation
Hazard Analysis & Critical Control Point
Hazard Analysis and Critical Control Point
Hazard Analysis and Critical Control Points
Hazard Analysis Critical Control Points
Hygienic Problems of Foods
Lab.in Principles of Food Micro.& Food Safety
Lab.in Principles of Food Microbiology
Laboratory in Principles of Food Microbiology and Food
Laboratory in Principles of Food Microbiology and Food Safety
Microbiology of Agricultural products
Microbiology of Food Products
Packaging Process Analysis
Principles of Food Microbiology
Principles of Food Microbiology & Food Safety
Principles of Food Microbiology and Food Safety
Seminar
Special Problems
การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
สัมมนา

โครงการวิจัย

ปี 2545-2547 การบาดเจ็บเนื่องจากกรดเปอรีรอกซีแอกซีติกของ Salmonella spp. ซึ่งดื้อต่อสารจุลชีพหลายชนิดที่แยกได้กเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนกองทุนวิจัย

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. สายพันธุ์ที่ดื้อต่อยาจุลชีพที่แยกได้จากเนื้อสุกรบริโภคภายในประเทศต่อสภาวะความเครียดแบบจำลองของระบบทางเดินอาหารมนุษย์ (Gastrointestinal Stress) (โครงการบูรณาการนำร่อง โครงการวิจัยความปลอดภัยของอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2548 การพัฒนาชุดตรวจสอบฮีสตามินในผลิตภัณฑ์ประมง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2553 โครงการวิจัยจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านความปลอดภัยของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2549 การศึกษาผลิตพอลิโคนิลแอนติบอดีที่จำเพาะต่อฮิสตามีน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2549 ผลของแบคทีเรียกรดแล็กติกต่อการสร้างสารระเหยให้กลิ่นในการหมักขนมจีนแป้งหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 การพัฒนาวิธีการที่สะดวกและรวดเร็วโดยใช้ Random Amplified Polymorphic DNA เพื่อตรวจสอบซัลโมเนลลาในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550-2552 ปัจจัยของสิ่งแวดล้อมต่อการเจริญของ Listeria monocytogenes ในอาหารทะเลแช่แข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุดสาย ตรีวานิช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ปี 2549-2550 การประเมินความเสี่ยงของ Vibrio parahaemolyticus 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 การใช้ผนังเซลล์ของกากยีสต์เหลือใช้จากอุตสาหกรรมเกษตรผลิตไวน์และเบียร์ เพื่อลดการปนเปื้อนของแบคทีเรียที่มีอาหารเป็นพาหะ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551 การศึกษาความสามารถของแบคทีเรียกรดแล็กทิกในการยับยั้งการยึดเกาะเซลล์ลำไส้มนุษย์ของแบคทีเรียที่ก่อโรคอาหารเป็นพิษ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2552 การพัฒนาเครื่องชูรสจากหัวและเปลือกกุ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2552 การพัฒนาใช้สีย้อมดีเอ็นเอร่วมกับปฏิกิริยาลูกโซ่พอลิเมอเรสในการตรวจสอบ Salmonella Enteritidis ที่มีชีวิตในเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2552 ผลของสารยับยั้งโควรั่มเซ็นซิ่งต่อการเจริญของแบคทีเรียที่มีอาหารเป็นพาหะ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2553 การตรวจติดตามการมีชีวิตและศักยภาพการก่อโรคของวิบริโอ พาราฮีโมลิติคัสสายพันธุ์ก่อโรคอาหารเป็นพิษในสภาวะที่มีชีวิตแต่ไม่เพิ่มจำนวนภายใต้อุณหภูมิต่ำและขาดสารอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2553 ผลของสภาวะเครียดต่อประสิทธิภาพของวิธี RAPD-PCR ในการตรวจสอบ Salmonella Enteritidis (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2553-2555 การพัฒนาวิธีการ Multiplex Real-time PCR เพื่อตรวจสอบแบคทีเรียก่อโรคอาหารเป็นพิษในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ปี 2554 การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์โพลิเมอเรสเชนรีเอคชันเพื่อการตรวจวิเคราะห์ Campylobacter jejuni และ Campylobacter coli ที่ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 วิธีการตรวจสอบย้อนกลับโดยใช้โปรตีนเรืองแสงสีเขียวเป็นตัวบ่งชี้เพื่อตรวจติดตามการอยู่รอดของเอสเชอริเชีย คอไล ในระบบอาหารแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2555 การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์ เรียล-ไทม์ ไซเบอร์ กรีน พีซีอาร์ ร่วมกับอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวชนิดเดียว เพื่อตรวจสอบ Salmonella spp., Listeria monocytogenes และ Escherichia coli O157:H7 ในอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558 การคัดแยกและการจำแนกแบคทีเรียบาซิลลัสสายพันธุ์ที่เป็นโพรไบโอทิกจาก กระบวนการหมักกะปิแบบพื้นเมือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558-2559 การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์เพื่อตรวจวิเคราะห์ Shiga-toxin producing Escherichia coli (STEC),Listeria monocytogenes และ Salmonella spp. ในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2558-2559 การศึกษาแนวทางการยืดอายุการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เค้กและพาย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท S&P Syndicate Public Co., Ltd

ปี 2560 การพัฒนา เทคนิคลูปเมดดิเอดเตท ไอโซเทอมอล แอมปลิฟิเคชั่น หรือแลมป์ ร่วมกับการเลี้ยงเชื้อในอาหารเหลวเพื่อการตรวจวิเคราะห์แบบรวดเร็วสำหรับวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส ในอาหารทะเลสดและอาหารทะเลพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562 การพัฒนาเทคนิคการตรวจวิเคราะห์อย่างรวดเร็วทางชีวโมเลกุลมัลติเพล็กซ์โพลิเมอเรสเชนรีแอคชั่น สำหรับเชื้อแบคทีเรียก่อโรค enterotoxigenic Bacillus cereus, Shiga Toxin-producing Escherichia coli (STEC) และ Listeria monocytogenes เพื่อประเมินและยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของผักสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562 การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์ร่วมกับการเพาะเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดเดียวเพื่อตรวจสอบ Shiga Toxin-producing Escherichia coli (STEC) และ Listeria monocytogenes อย่างจำเพาะและไวในผักสด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2561-2562 การตรวจสอบความถูกต้องเชิงคุณภาพของวิธีมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์ที่พัฒนาขึ้นร่วมกับอาหารเลี้ยงเชิงเดี่ยว เพื่อตรวจสอบ Shiga-toxin producing Escherichia coli (STEC), Listeria monocytogenes และ Salmonella spp. ในอาหารภายใต้ห้องปฏิบัติการดำเนินการ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2564-2565 อุปกรณ์บันทึกข้อมูลเชื่อมต่อระบบอินเทอร์เน็ตทุกสรรพสิ่ง และโปรแกรมช่วยตัดสินใจในการจัดการโซ่ความเย็นเพื่อลดการใช้พลังงานและความสูญเสีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ปี 2564-2566 อุปกรณ์บันทึกข้อมูลเชื่อมต่อระบบอินเทอร์เน็ตทุกสรรพสิ่ง และโปรแกรมช่วยตัดสินใจในการจัดการโซ่ความเย็นเพื่อลดการใช้พลังงานและความสูญเสีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอส ออโตเมชั่น แอนด์ เอ็นจิเนียริ่ง จำกัด

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุดสาย ตรีวานิช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ปี 2565-2567 การสืบค้นเส้นทางการปนเปื้อนแบคทีเรียก่อโรคในลำไส้และเชื้อสเตร็พโตค็อกคัส ซูอิส จากฟาร์มสุกรสู่โรงชำแหละและความสัมพันธ์กับการติดเชื้อมนุษย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566-2567 อุปกรณ์บันทึกข้อมูลเชื่อมต่อระบบอินเทอร์เน็ตทุกสรรพสิ่ง และโปรแกรมช่วยตัดสินใจในการจัดการโซ่ความเย็นเพื่อลดการใช้พลังงานและความสูญเสีย (ปีที่ 2) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ปี 2567 การยกระดับมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืชเพื่อเพิ่มมูลค่าและความยั่งยืนของอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567 คุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนทางเลือกใหม่: ความชุกของเชื้อจุลินทรีย์ที่มีอาหารเป็นสื่อที่สำคัญในผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืชทางการค้าในประเทศไทย และแนวทางการควบคุมการเกิดสารก่อมะเร็งอะคริลาไมด์ในผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืชจากการแปรรูปและให้ความร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567-2570 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงเพื่อความปลอดภัยอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2568 หน่วยบ่มเพาะการวิจัยเฉพาะทางด้านไบโอ-อิเล็กโทรแมกเนติก ฟูดโซลูชัน (เบม ฟูดโซลูชัน) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Sudsai Trevanich, Sujeeporn 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 นพวิญญูวงศ์, 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 รักษ์ชน, นางสาวอัจฉรียา นพวิญญูวงศ์, 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
- ดำเกิง บัณฑิตอมร, วรรณกาญจณ์ 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
- ดำเกิง บัณฑิตอมร, วรรณกาญจณ์ สุภาวสิทธิ์, Sudsai Trevanich, "Taqman? probe based multiplex RT-PCR for simultaneous detection ofListeria monocytogenes, Salmonella spp. and Shiga toxin-producingEscherichia 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, วรรณกาญจณ์ สุภาวสิทธิ์, ดำเกิง บัณฑิตอมร, ปัทธิมา อุดมไพจิตกุล, อนันต์ชัย อัศวเมฆิน, 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 duringstorage at different refrigerated temperatures and durations ofindirect-sunlight exposure", Postharvest Biology and Technology 207 (112590) (2024) 1-20
- Duk Seyha, Chrun Rithy, Nguon Samnang, Sudsai Trevanich, Nora Navarro-Gonzalez, Segolene Calvez, Chea Rortana, Venn Vutey, "Antimicrobial Resistance of Aeromonas spp. and Vibrio spp. Isolated from Fresh Pangasius Fish in Cambodia", Journal of Environmental Science and Engineering B 13 (5) (2024) 199-209

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- 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)
- ดำเกิง 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)
- พรรุจี ศุภดิษฐ์, 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 stravation", 54th Kasetsart university annual conference (2016)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุดสาย ตรีวานิช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- 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, ดำเกิง บัณฑิตอมร, ปัทธิมา อุดมไพจิตรกุล, Anunchai 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 chickenand pork ground meats", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021)

- นส ชนม์นิภา จิตราคนี, 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", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 59 (2021)

ระดับนานาชาติ

- อัจฉรียา นพวิญญูวงศ์, Sudsai Trevanich, PANUWAT SUPPAKUL, "Volatile Compounds as Quality Indicators of Thai Dessert and Possible Application in Intelligent Packaging", The Food Innovation Asia 2008 (2008)

- 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)

- 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)

- 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)

- 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)

- 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)

- Sudsai Trevanich, นางสาวอัจฉรียา นพวิญญูวงศ์, 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 Varanyanond, Preeya Vibulsresth, Chidchom Hiraga, Chakamas Wongkhalaung, Siriporn Stonsaovapak, Malai Muangnoi, นางมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, Sudsai Trevanich, "The enchaning of food safety management system for SME food industry in Thailand through "Pre-HACCP"", Pure and Applied Chemistry International Conference 2009 (2009)

- Sudsai Trevanich, รชา เทพษร, "Comparative recovery between non-resistant and multi-antibiotic-resistant Salmonella Virchow injured by peroxyacetic acid", 5th Central European Congress on Food (2010)

- นางสาวพรเพ็ญ มรกตจินดา, Warapa Mahakarnchanakul, Donald W. Schaffner, นางสาวนิภา โชคสัจจะวาที, Siriporn Stonsaovapak, Sudsai Trevanich, นางสาววิภาวดี อ้นท้วม, "Microbiological Survey of Thai Exported Vegetables from Farm to Export and Its Contamination between Washing Process", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011)

- 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)

- นางสาวอัจฉรียา นพวิญญูวงศ์, 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 นพวิญญูวงศ์, 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)

- วรรณกาญจณ์ สุภาวสิทธิ์, 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

- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุดสาย ตรีวานิช **ตำแหน่งทางวิชาการ** รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "กรรมวิธีการหมักแป้งขนมจีนที่มีปริมาณสารกาบาสูงโดยใช้แบคทีเรียที่ผลิตกรดแลกติก" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย

- รางวัลวิทยานิพนธ์ เกษตรศาสตร์และชีววิทยา ประจำปี 2546 จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- รางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่น อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2546 จาก บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์

- KU Innovation award 2009 (รองชนะเลิศ) ประเภทอาจารย์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม-เฟรชเซ็นซ์" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- นวัตกรรมข้าวไทย ปี 2552 รางวัลที่ 2 ประจำปี 2552 เรื่อง "เคยู เฟรชเซ็นซ์ ฉลากบอกความสดใหม่จากสตาร์ชข้าวเจ้า" จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับ มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์
- รางวัลนวัตกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552 รางวัลรองชนะเลิศ ประเภทอาจารย์ นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม เฟรชเซ็นต์" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 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 - 8 พฤษภาคม 2568