

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุตสาย ตริวานิช	
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 Advanced Food Microbiology Advanced Food Science Food Plant Sanitation Food Standard & Regulations Food standard and regulation Hazard Analysis & Critical Control Point Hazard Analysis and Critical Control Point Hazard Analysis Critical Control Points Hygienic Problems of Foods Lab.in Principles of Food Micro.& Food Safety Lab.in Principles of Food Microbiology Microbiology of Agricultural products Microbiology of Food Products Packaging Process Analysis Principles of Food Microbiology Principles of Food Microbiology & Food Safety Seminar Special Problems การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	
โครงการวิจัย ปี 2545-2547 การบาดเจ็บเนื่องจากกรดเปอริรอกซีแอกซีติกของ Salmonella spp. ซึ่งติดต่อสารจุลชีพหลายชนิดที่แยกได้จากเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย 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 การศึกษาผลิตภัณฑ์โคลินแอนติบอดีที่จำเพาะต่อฮีสตามีน (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. ปี 2549-2550 การประเมินความเสี่ยงของ Vibrio parahaemolyticus ในกุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งในประเทศไทยและการพัฒนาและสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการลดปริมาณการปนเปื้อนในกรรมวิธีการผลิต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2549-2550 การประเมินความเสี่ยงจากซัลโมเนลลาและอีโคไลในผักสดและสิ่งแวดล้อมของโรงคัดบรรจุเพื่อเพิ่มความปลอดภัยของผักสดเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2551 การศึกษาเกณฑ์ชี้วัดคุณภาพไข่เค็มและการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตไข่เค็มของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุตสาย ตริวานิช	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2551 ประสิทธิภาพของคลอรินไดออกไซด์ต่อการทำลายฟิล์มชีวภาพแบบผสมที่เกิดจากแบคทีเรียที่มีอาหารเป็นพาหะในระบบการผลิตอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2551-2552 ผลของอุณหภูมิแช่เยือกแข็ง การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ และระยะเวลาระหว่างการเก็บรักษาต่อการอยู่รอดและความต้านทานของแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2550-2553 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมเกษตรขนาดย่อม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การใช้ผนังเซลล์ของกากยีสต์เหลือใช้จากอุตสาหกรรมเกษตรผลิต ไวน์และเบียร์ เพื่อลดการปนเปื้อนของแบคทีเรียที่มีอาหารเป็นพาหะ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การศึกษาความสามารถของแบคทีเรียกรดแล็กติกในการยับยั้งการยึดเกาะเซลล์สาไส้มนุษย์ของแบคทีเรียที่ก่อโรคอาหารเป็นพิษ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การพัฒนาเครื่องชั่งรสจากหัวและเปลือกกุ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การพัฒนาใช้สีย้อมดีเอ็นเอร่วมกับปฏิกิริยาลูกโซ่พอลิเมอเรสในการตรวจสอบ Salmonella Enteritidis ที่มีชีวิตในเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 ผลของสารยับยั้งควอร์มูซินซึ่งต่อการเจริญของแบคทีเรียที่มีอาหารเป็นพาหะ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 การตรวจติดตามการมีชีวิตและศักยภาพการก่อโรคของไวรัสโอ พาราอีโมลิติคัสสายพันธุ์ก่อโรคอาหารเป็นพิษในสภาวะที่มีชีวิตแต่ไม่เพิ่มจำนวนภายใต้อุณหภูมิต่ำและขาดสารอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 ผลของสภาวะเครียดต่อประสิทธิภาพของวิธี RAPD-PCR ในการตรวจสอบ Salmonella Enteritidis (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553-2555 การพัฒนาวิธีการ Multiplex Real-time PCR เพื่อตรวจสอบแบคทีเรียก่อโรคอาหารเป็นพิษในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2554 การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์โพลีเมอร์เชนรีเอคชันเพื่อการตรวจวิเคราะห์ Campylobacter jejuni และ Campylobacter coli ที่ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 วิธีการตรวจสอบย้อนกลับโดยใช้โปรตีนเรืองแสงสีเขียวเป็นตัวบ่งชี้เพื่อตรวจติดตามการอยู่รอดของเอสเชอริเชีย คอไล ในระบบอาหารแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์ เร็ล-ไทม์ โซเบอร์ กรีน พีซีอาร์ ร่วมกับอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวชนิดเดียว เพื่อตรวจสอบ Salmonella spp., Listeria monocytogenes และ Escherichia coli O157:H7 ในอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558 การคัดแยกและการจำแนกแบคทีเรียมาซิลลัสสายพันธุ์ที่เป็นโพรไบโอติกจาก กระบวนการหมักกะปิแบบพื้นเมือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558-2559 การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์เพื่อตรวจวิเคราะห์ Shiga-toxin producing Escherichia coli (STEC), Listeria monocytogenes และ Salmonella spp. ในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2558-2559 การศึกษาแนวทางการยืดอายุการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เค้กและพาย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท S&P Syndicate Public Co., Ltd</p> <p>ปี 2560 การพัฒนา เทคนิคอุปมัตติเอตเตท ไอโซโทมอล แอมพลิฟิเคชัน หรือแลมปี ร่วมกับการเลี้ยงเชื้อในอาหารเหลวเพื่อการตรวจวิเคราะห์แบรูดเร็วสำหรับไวรัสโอ พาราอีโมลิติคัส ในอาหารทะเลสดและอาหารทะเลพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 การพัฒนาเทคนิคการตรวจวิเคราะห์อย่างรวดเร็วทางชีวโมเลกุลมัลติเพล็กซ์โพลีเมอร์เชนรีเอคชัน สำหรับเชื้อแบคทีเรียก่อโรค enterotoxigenic Bacillus cereus, Shiga Toxin-producing Escherichia coli (STEC) และ Listeria monocytogenes เพื่อประเมินและยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของผักสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์ร่วมกับการเพาะเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดเดียวเพื่อตรวจสอบ Shiga Toxin-producing Escherichia coli (STEC) และ Listeria monocytogenes อย่างจำเพาะและไวในผักสด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2562 การตรวจสอบความถูกต้องเชิงคุณภาพของวิธีมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์ที่พัฒนาขึ้นร่วมกับอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดเดียว เพื่อตรวจสอบ Shiga-toxin producing Escherichia coli (STEC), Listeria monocytogenes และ Salmonella spp. ในอาหารภายใต้ห้องปฏิบัติการดำเนินการ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - นางสาวอัจฉริยา 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 รักษัชน, นางสาวอัจฉริยา 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 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุตสาย ตริวานิช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - 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 สุภาวิสิทธิ์, 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 	
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) - พรจุจี ศุภดิษฐ์, Sudsai Trevanich, "Transformation of freezing tolerance Escherichia coli with plasmid encoding fluorescent protein", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - Natcha Chyerachana, 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) 	
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) - 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) - Supannikar 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) - อัจฉริยา 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, นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงค์, PANUWAT SUPPAKUL, "Chemical and Microbiological Changes in Vannamei Prawn (Litopenaeus vannamei) during Refrigerated and Ambient Storage", The 11th ASEAN Food Conference (2009) - Warapa Mahakaranchanakul, Warunee Varanyanond, Preeya Vibulsresth, Chidchom Hiraga, Chakamas Wongkhalaung, Siriporn Stonsaovapak, Malai Muangnoi, นางมณฑาทิพย์ อยู่นฉลาด, 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 เทพพร, "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 Mahakaranchanakul, Donald W. Schaffner, นางสาวนิภา โชคสังจาวาที, Siriporn Stonsaovapak, Sudsai Trevanich, นางสาววิภาวดี อันห้าม, "Microbiological Survey of Thai Exported Vegetables from Farm to Export and Its Contamination between Washing Process", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011) - นางสาวอัจฉริยา 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, นางสาวอัจฉริยา 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) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสุตสาย ตริวานิช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>- Soithong Saiyudthong, Sudsai Trevanich, "DETECTION OF SALMONELLA SPP. FROM CHICKEN PRODUCTS BY EMA-PCR", งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ เรื่อง ASEAN FOOD SAFETY FORUM</p> <p>เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2556 ณ ไบเทค บางนา (2013)</p> <p>- 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)</p> <p>- วรณกาญจน์ สุภาวสิทธิ์, ต่าเกิง 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)</p>	
สิทธิบัตร	
- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<p>- รางวัลวิทยานิพนธ์ เกษตรศาสตร์และชีววิทยา ประจำปี 2546 จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>- รางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่น อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2546 จาก บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<p>- KU Innovation award 2009 (รองชนะเลิศ) ประเภทอาจารย์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม-เฟรชเซ็นซ์" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- นวัตกรรมข้าวไทย ปี 2552 รางวัลที่ 2 ประจำปี 2552 เรื่อง "เคยู เฟรชเซ็นซ์ ฉลาดบอกความสดใหม่จากสตาร์ชข้าวเจ้า" จาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับ มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์</p> <p>- รางวัลนวัตกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552 รางวัลรองชนะเลิศ ประเภทอาจารย์ นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2552 เรื่อง "ตัวชี้วัดการเน่าเสียของอาหารฐานสีย้อมผสม เฟรชเซ็นซ์" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- 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</p>	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
- ได้รับรางวัลที่ 3 ในการเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ ประจำปี 2556 เรื่อง "DETECTION OF SALMONELLA SPP. FROM CHICKEN PRODUCTS BY EMAPCR" จาก KU - FIRST	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2545 - 3 ธันวาคม 2563