

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางจินตนา ตะยาน</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>การดำรงตำแหน่งบริหาร</p> <p>ม.ค. 2561 - ธ.ค. 2562 รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>ธ.ค. 2556 - ธ.ค. 2558 รองคณบดีฝ่ายแผนและบริหารความเสี่ยง คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p>	
<p>การศึกษา วท.ด. (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, ไทย, 2551</p> <p>วท.ม.(จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2543</p> <p>วท.บ.(จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2538</p>	
<p>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ จุลชีววิทยาอาหาร, เทคโนโลยีการหมัก</p>	
<p>งานสอน</p> <p>การตรวจวัดคุณภาพอาหารขั้นสูง</p> <p>การวิเคราะห์อาหาร</p> <p>การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>ความปลอดภัยด้านอาหารและการประกันคุณภาพผลผลิตจากสัตว์</p> <p>ความปลอดภัยด้านอาหารและการประกันคุณภาพผลผลิตจากสัตว์</p> <p>ความปลอดภัยด้านอาหารและการประกันคุณภาพผลผลิตจากสัตว์</p> <p>ความปลอดภัยด้านอาหารและการประกันคุณภาพผลผลิตจากสัตว์</p> <p>จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยา</p> <p>จุลชีววิทยา พื้นฐาน ภาคปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร ภาคปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยาทั่วไป</p> <p>จุลชีววิทยาทั่วไป ภาคปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยาทางอาหาร</p> <p>จุลชีววิทยาพื้นฐาน ภาคปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยาพื้นฐาน ภาคปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยาพื้นฐานปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยาทางสาธารณสุข</p> <p>จุลชีววิทยาอาหาร</p> <p>จุลชีววิทยาอาหาร ปฏิบัติการ</p> <p>จุลชีววิทยาอาหาร ปฏิบัติการ</p> <p>ชีววิทยาปฏิสัมพันธ์ II</p> <p>เทคนิคการวิจัย</p> <p>เทคนิคการวิจัย</p> <p>เทคนิควิจัย</p> <p>เทคโนโลยีอาหารหมัก</p> <p>ปฏิบัติการ หลักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์</p> <p>ปัญหาพิเศษ</p> <p>วิทยาศาสตร์ของน้ำนม</p> <p>สัมมนา</p> <p>หลักการผลิตโคกระป๋องเนื้อ</p> <p>หลักการผลิตโคกระป๋องเนื้อและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อ</p> <p>หลักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์</p>	
<p>โครงการวิจัย</p> <p>ปี 2553-2554 การเจริญของแบคทีเรียโพรไบโอติกในนมข้าวโพดและการรอดชีวิตในเครื่องดื่มหมักจากนมข้าวโพด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2553-2554 การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของอ้อยอาหารสัตว์หมักร่วมกับถั่วแลบแลบในอัตราต่างๆ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2554-2555 ผลของข้าวฮางและข้าวฮางออกต่อการเจริญของแบคทีเรียกรดแล็กติกชนิดโพรไบโอติก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร</p> <p>ปี 2556 ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร: การยืดอายุการเก็บและพัฒนาคุณภาพน้ำพริกปลา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณของจังหวัดสกลนคร</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางจินตนา ต๊ะย่วน ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2556-2557 การสืบสานและยกระดับภูมิปัญญาอาหารอีสาน Product Champion สุมาตราฐานอาหารปลอดภัย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2556 การใช้สารสกัดจากพืชวงศ์ Piperaceae ผสมในฟิล์มบริโกลได้จากผงบุก เพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ที่มีอาหารเป็นพาหะ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2561 การพัฒนาศักยภาพของหมอนผลไม้สดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและความยั่งยืนทางการเกษตรเชิงพื้นที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การศึกษาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลหมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การศึกษาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพฤทธิ์ในการยับยั้งจุลินทรีย์ของเมาเป็น (Antidesma sp.) และศักยภาพในการเป็นสารกันเสียจากธรรมชาติเพื่อใช้ในอาหาร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การเสริมสร้างขีดความสามารถการผลิตและเพิ่มมูลค่าพืชตระกูลเมาเป็นเพื่อความยั่งยืนของการเกษตรเชิงพื้นที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 ฤทธิ์ในการยับยั้งเชื้อรา <i>Penicillium digitatum</i> ของแบคทีเรียกรดแล็กติกและการใช้เป็นสารควบคุมโดยชีววิธีที่ปลอดภัยในส้ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2563 การยกระดับคุณภาพทางจุลชีววิทยาและการลดไบโอมินในผลิตภัณฑ์ปลาสด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2562-2563 การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาสดเพื่อศักยภาพทางการค้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Chintana Tayuan, ยุริธิดา สารสวัสดิ์, รัชดา พลโลก, "Preliminary Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Rice during Khanom-jeen Fermentation Process", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3 (suppl)) (2015) 365-368 - Chintana Tayuan, CHUENJIT CHANCHAROONPONG, "Evaluation of Probiotic Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Vegetable Products", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 47 (2 พิเศษ) (2016) 97-100 - Chunjit Kaewkunya, Chintana Tayuan, Watcharawit Meenongyai, ชนิดา พรวาณี, "The use of lablab bean (<i>Lablab purpureus</i> L. Sweet) to improve forage sugarcane silage quality", เกษตร 44 (พิเศษ (1)) (2016) 382-388 - Chintana Tayuan, เกียรติศักดิ์ ราชัยสุวรรณค์, sukumaporn sriphadet, "Control of <i>Pyricularia grisea</i> causing of rice blast disease", เกษตร 44 (พิเศษ (1)) (2016) 972-976 - Chintana Tayuan, "Effect of glutinous rice on survival of <i>Lactobacillus plantarum</i> TISTR875", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 22 (3) (2017) 438-449 - Soukbandith Pheungsomphane, PATCHARAPORN TINCHAN, Chintana Tayuan, "Total phenolic content and biological activity of <i>Antidesma thwaitesianum</i> M?ll. Arg. fruit extracts", เกษตร 47 (พิเศษ 1) (2019) 495-500 - Chintana Tayuan, วรณา สุธาวัล, ธิดารัตน์ มณีนพ, Saovakon Tuanted, "Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Meats", วารสารวิทยาศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 18 (2) (2021) 62-72 - กาญจนพร นนทะสุน, ซไมพร แสงพรหมขารี, Arunya Prommakool, Kriangkrai Phattayakorn, Chintana Tayuan, Arpassorn Sirijariyawat, "Effects of thermal processing on lycopene, vitamin C, total phenolic, and antioxidant activity in tomato juice", วารสารนครสวรรค์ 15 (2) (2022) 86-97 - Chintana Tayuan, ทิพวัลย์ อรรถราช, นาฏนภา กลั่นกล้า, Saovakon Tuanted, "Antifungal Activity of Lactic Acid Bacteria Against <i>Penicillium digitatum</i>", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 14 (3) (2022) 584-593 ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Chintana Tayuan, นิภาลัย รักษากุล, ระวีพร ศรีภูทอง, "Effect of germinated Hang rice on growth and viability of probiotic <i>Lactobacillus</i> during refrigerated storage", International Food Research Journal 23 (2) (2016) 889-893 - Mr. Sokvibol Chuob, Arunya Prommakool, Chuleeporn CHUMNANKA, Chintana Tayuan, Arpassorn Sirijariyawat, Kriangkrai Phattayakorn, รศ.ดร. วรณทิตา เสวตบวร, "Antibiotic Resistance of Lactic Acid Bacteria Isolated from Cambodian Fish Paste Product", Applied Science and Engineering Progress 15 (4) (2022) 1-9 - PATCHARAPORN TINCHAN, Arpassorn Sirijariyawat, Arunya Prommakool, Kriangkrai Phattayakorn, Soukbandith Pheungsomphane, Chintana Tayuan, "Antidesma thwaitesianum Mull. Arg. Fruit Juice, Its Phytochemical Contents, Antimicrobial Activity, and Application in Chiffon Cake", International Journal of Food Science 2022 (-) (2022) 1-7 - Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, Arunya Prommakool, Kriangkrai Phattayakorn, Chintana Tayuan, Arpassorn Sirijariyawat, "Enhanced quality and bioactive preservation of dried mangoes through intermittent hot air drying: A comparative study with continuous hot air, vacuum, and freeze-drying techniques", International Journal of Agricultural Technology 20 (4) (2024) 1545-1560 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางจินตนา ต๊ะย่วน ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
ระดับชาติ - Chintana Tayuan, นันธิยา พรหมบุตร, ทิพย์นภา ปัญญาประชุม, "Growth and survival of probiotic Lactobacillus in corn milk", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1 "อุตสาหกรรมเกษตรไทยเทิดไถ่องค์ราชันย์" (2012) - Chintana Tayuan, ยุวธิดา สารสวัสดิ์, รัชดา พลโลก, "Preliminary characterization of lactic acid bacteria isolated from fermented rice during khanom-jeen fermentation process", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 9 (2015) - Chintana Tayuan, CHUENJIT CHANCHAROONPONG, "Evaluation of Probiotic Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Vegetables", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10 (2016) - Chintana Tayuan, Saovakon Tuanted, อีราพร วรรณสิริภูมิ, อัญพร ขาวงาม, "Bioactive Compounds and Antimicrobial Activity of Mao-Luang(Antidesma thwaitesianum Muell. Arg.) Extracts", การประชุมวิชาการระดับชาติ มอ.วิจัย ครั้งที่ 14 Research and Innovations for All (2020)	
ระดับนานาชาติ - Chintana Tayuan, นิภาลักษณ์ รักษากุล, ระวีพร ศรีภู่ทอง, "Effect of germinated Hang rice on growth and viability of probiotic Lactobacillus during refrigerated storage", The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) (2014)	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 3 สิงหาคม 2567