

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวเปรมวดี เทพวงศ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
มี.ค. 2567 - ก.พ. 2571	รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
มี.ค. 2567 - ก.พ. 2571	รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
มี.ค. 2563 - ก.พ. 2567	รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
พ.ย. 2561 - ก.พ. 2563	รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
การศึกษา Doctor of Marine Science (Applied Marine Bioscience), Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan , 2554 วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2548 วท.บ. (ประมง) เกียรตินิยมอันดับ 2, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2545	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Natural bioactive compounds, Food chemistry, Post-harvest technology, Liquid fermentation, , Natural bioactive compounds, Liquid fermentation, Nutraceuticals and functional food, Food chemistry	
งานสอน	
<p>Advanced Fishery Product Analysis</p> <p>Analysis of Fishery Products</p> <p>Basic Research Techniques in Fishery Products</p> <p>Chemical and Biochemical Analysis of Aquatic Foods</p> <p>Chemistry of Fishery Products</p> <p>Cooperative Education</p> <p>Cooperative Education Preparation</p> <p>Fishery Product Packaging Technology</p> <p>Fishery Products & Processing</p> <p>Fishery Products Analysis I</p> <p>Fishery Products Analysis II</p> <p>Fundamental of Fishery Product Science and Technology</p> <p>Instruments in Fishery Product Research</p> <p>Marine Func. Ing. Food&Pet Food Industry</p> <p>Marine Functional Ingredients for Food and Pet Food In Practicum</p> <p>Prin.of Post-Harvest & Fishery Product Tech.</p> <p>Prin.of Post-Harvest & Fishery Products Tech.</p> <p>Principles of Post-Harvest & Fishery Product Technolog</p> <p>Principles of Post-Harvest & Fishery Product Technology</p> <p>Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technol</p> <p>Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technology</p> <p>Principles of post-harvest and fishery products technology</p> <p>Research Methods in Fishery Product Science and Technology</p> <p>Sawasdee Seafood</p> <p>Selected Topics in Fishery Products</p> <p>Seminar</p> <p>Special Problems</p> <p>Surimi Technology</p> <p>thesis</p> <p>ปัญหาพิเศษ</p> <p>สัมมนา</p>	
โครงการวิจัย	
ปี 2554-2555 การศึกษาความเป็นไปได้ในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระจากเศษเหลือจากการตัดแต่งเห็ดชนิดต่างๆ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2554-2556 คุณสมบัติเชิงฟังก์ชันและค่าการต้านอนุมูลอิสระของโปรตีนไฮโดรไลเซตจากไข่ปลาสด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2554-2556 โบโอแอคทีฟเปปไทด์จากปลาชะโด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2555-2556 การศึกษาวิธีการสกัดกรดไฮยาลูโรนิกจากเศษเหลือปลาแชลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2556-2557 การพัฒนาเทคโนโลยีทางชีวภาพเพื่อลดสารเคมีที่ปนเปื้อนในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจาก Japan International Cooperation Agency (JICA)	
ปี 2556-2557 ผลของสารสกัดจากเศษเหลือจากการตัดแต่งเห็ดในการยับยั้งการจุดดำในกุ้งขาว (Litopenaeus vannamei) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่งเสริมและพัฒนากิจการวิจัย คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โภชนาการชนิดแห้งจากปลาสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวเปรมวดี เทพวงศ์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ปี 2558 การประยุกต์ใช้สารสกัดจากการตัดแต่งเห็ดต่อการเกิดเมลานินในซีสและคุณภาพของกุ้งขาวแวนนาไม (Litopenaeus vannamei) ในขั้นตอนก่อนและหลังการจับ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2558-2559 ผลของระยะเวลาการแช่ปลานิลแลในสารสกัดจากส่วนเหลือของการตัดแต่งเห็ดเข็มทองต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาในสภาวะแช่เย็น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2560-2561 การประเมินการปนเปื้อนเชิงปริมาณของ Vibrio cholerae, vibrio Parahaemolyticus และ Vibrio vulnificus ในโซลูปทานหอยสองฝาที่ใช้เพื่อการบริโภคภายในประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560 การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปลานิล (Oreochromis niloticus) แลแช่เย็นโดยการใช้สารสกัดจากเศษเหลือจากการตัดแต่งเห็ดเข็มทอง (Flammulina velutipes) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561 การศึกษาประสิทธิภาพของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ร่วมกับสารสกัดจากส่วนเหลือของการตัดแต่งเห็ดเข็มทองต่อคุณภาพปลานิลแลแช่เย็น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 การใช้น้ำนิ่งปลาทุณาเพื่อผลิตเปปไทด์ที่มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระและการลดความดันเลือด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากสาหร่ายทะเล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 นวัตกรรมในการผลิตสาหร่ายทะเลเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์เป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2565 การพัฒนาผงดับปลาทุณาเพื่อเป็นแหล่งโปรตีนทางเลือก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2565 การพัฒนาส่วนประกอบฟังก์ชันที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เฉพาะจากส่วนเหลือของอุตสาหกรรมแปรรูปปลาทุณาบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2565 การศึกษาวิธีการสกัดและคุณสมบัติของคอลลาเจนจากเอ็นปลาทุณา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567-2568 การบริหารจัดการ RAINS for Central Food Valley by KU (Innovative Process, Healthy Foods and Waste Utilization) ประจำปี 2567 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2567-2568 โครงการต่อยอดเครื่องผลิตน้ำแข็งเหลวโอโซนและขยายผลสู่ธุรกิจทางอาหารเพื่อส่งเสริมกิจการสินค้าประมงคุณภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ร่วมทุนกับบริษัท ท็อป อะควา เอเชีย เทรดิง แอนด์ คอนซัลแทนท์ จำกัด	
ปี 2568 การใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาหมึกเพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนประมงพื้นบ้านคลองวาฬด้วยโมเดลเศรษฐกิจบีซีจี (BCG Economy Model) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2568 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่หมึกดำที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพจากส่วนเหลือการตัดแต่งปลาหมึก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ
ระดับชาติ
- Pramvadee Tepwong, Jirawan Maneerote, ประภัสสร แสนธิ , "A study of the antioxidant activities and polyphenoloxidase inhibitory effects of several commercial mushroom trimming extracts and its application on inhibiting melanosis in white shrimp (Litopenaeus vannamei)", Naresuan University Journal: Science and Technology 24 (2) (2016) 207-217
- 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
- มุกดาภรณ์ เกียรติโอฟาร , Pramvadee Tepwong, "Effects of Mushroom Extract and Gelatin Coating on the Storage Quality of Refrigerated Tilapia (Oreochromis niloticus) Fillets", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 14 (3) (2022) 660-675
ระดับนานาชาติ
- Pramvadee Tepwong, Anupam Giri , Fumito Sasaki , Rikuo Fukui , Toshiaki Ohshima, "Mycobial Enhancement of Ergothioneine by Submerged Cultivation of Edible Mushroom Mycelia and its Application as an Antioxidative Compound", food chemistry 131 (1) (2012) 247-258
- Pramvadee Tepwong, Anupam Giri , Toshiaki Ohshima, "Effect of mycelial morphology on ergothioneine production during liquid fermentation of Lentinula edodes", Mycoscience 53 (2) (2012) 102-112
- นางสาวนงนภัส คมฉวีวรรณ, Pramvadee Tepwong, Juta Mookdasanit, Pongtep Wilaipun, "Properties of Proteinaceous Antimicrobial Compound Produced by Bacillus thuringiensis strain SS01 Isolated from Mangrove Forest in Thailand", Journal of Fisheries and Environment 46 (2) (2022) 15-28
- Kiettiolarn, M., Lalitphan Kitsanayanyong, Jirawan Maneerote, Sasimanas Unajak, Pramvadee Tepwong, "Optimization and production of protein hydrolysate containing antioxidant activity from tuna cooking juice concentrate by response surface methodology", Fisheries and Aquatic Sciences 25 (6) (2022) 335-349
- Chanmangkang, S., Wangtueai, S., Nantipa Pansawat, Pramvadee Tepwong, Panya, A., Jirawan Maneerote, "Characteristics and Properties of Acid- and Pepsin-Solubilized Collagens from the Tail Tendon of Skipjack Tuna (Katsuwonus pelamis)", Polymers 14 (23) (2022)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวเปรมวดี เทพวงศ์</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ชณิตา จีระกุล, Lalitphan Kitsanayanyong, Juta Mookdasanit, Wanwimol Klaypradit, Pramvadee Tepwong, "Functional Properties and Bioactivities of Protein Powder Prepared from Skipjack Tuna (Katsuwonus pelamis) Liver Using the pH Shift Process", Polish Journal of Food and Nutrition Sciences 72 (4) (2022) 347-359 - Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Pramvadee Tepwong, Juta Mookdasanit, "Effect of Maillard reaction with xylose, yeast extract and methionine on volatile components and potent odorants of tuna viscera hydrolysate", Fisheries and Aquatic Sciences 26 (6) (2023) 393-405 - Jeerakul, C., Lalitphan Kitsanayanyong, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, Wanwimol Klaypradit, Pramvadee Tepwong, "Effects of different preparation methods on the physical, chemical and functional properties of protein powders from Skipjack tuna (Katsuwonus pelamis) liver", Food Research 8 (2) (2024) 64-77 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Pramvadee Tepwong, Nongnuch Raksakulthai, Wanchai Worawattanamatekul, "Improvement of pony fish (Leiognathus spp.) surimi gel properties by microbial transglutaminase", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006) - นางสาวประภัสสร แสนธิ, Pramvadee Tepwong, "Effect of Black Mushroom Trimming Extract on The Melanosis Formation and Quality Changes of Pacific White Shrimp (Litopenaeus vannamei) during Iced Storage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 53 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015) - ประภัสสร แสนธิ, Jirawan Maneerote, Pramvadee Tepwong, "An Immersion of Pacific White Shrimp (Litopenaeus vannamei) in Black Mushroom Trimming Extract for Retarding Black Spot", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016) - ประภัสสร แสนธิ, Pongtep Wilaipun, Pramvadee Tepwong, "Retardation of blackspot formation and quality changes of Pacific white shrimp by black mushroom trimming extract treatment during iced storage", NRCT-JSPS Asian Core Program Symposium 2016 (2016) - ประภัสสร แสนธิ, Jirawan Maneerote, Pramvadee Tepwong, "Black Spot Formation and Sensory Changes of Pacific White Shrimp (Litopenaeus vannamei) Treated with Black Mushroom Trimming Extract", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - อัฐชฎา ศรวิเชียร, ประภัสสร แสนธิ, Pramvadee Tepwong, "Relationship between Black Spot Formation and Quality Changes in Pacific White Shrimp (Litopenaeus vannamei) in Mushroom Trimming Extract during Iced Storage", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 56 (2018) - ชณิตา จีระกุล, มุกดาภรณ์ เกียรติโอฬาร, Pramvadee Tepwong, "Effect of Enzyme Concentration and Hydrolysis Time on Degree of Hydrolysis and Antioxidative Activities of Protein Hydrolysate from Tuna Cooking Juice", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020) - นางสาวนงนภัส คมนิเวรรณ, Pramvadee Tepwong, Pongtep Wilaipun, "Preliminary Characteristics of Antimicrobial Compounds Produced by Bacteria Isolated from Mangrove Forest Area", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 18 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2021) - มุกดาภรณ์ เกียรติโอฬาร, Nantipa Pansawat, Jirawan Maneerote, Pramvadee Tepwong, "Production of Protein Hydrolysate with Antioxidative Activities and Angiotensin I-Converting Enzyme Inhibitory from Tuna Cooking Juice Hydrolyzed by Alcalase", การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 52 (2021) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pramvadee Tepwong, ประภัสสร แสนธิ, "Inhibition of melanosis formation in Pacific white shrimp by the extracts of mushroom trimming", 3rd International Fisheries Symposium (2013) - Praphatsorn Santhi, Jirawan Maneerote, Toshiaki Ohshima, Pramvadee Tepwong, "Application of mushroom trimming extract on Pacific white shrimp (Litopenaeus vannamei) for melanosis prevention and quality improvement", JSPS-NRCT Asian Core Program Symposium 2014 "Development of new bio-technology for aquaculture and risk management of aquaculture products-V" (2014) - ประภัสสร แสนธิ, Pramvadee Tepwong, "Comparative study on black spot formation of Pacific white shrimp between black mushroom and tree ear mushroom trimming extract", International Fisheries Symposium-IFS 2016 "Promoting Healthier Aquaculture and Fisheries for Food Safety and Security" (2016) 	
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลการนำเสนอผลงานดีเด่น รางวัลที่ 3 สาขาประมง ประจำปี 2563 เรื่อง "ผลของความเข้มข้นของเอนไซม์และเวลาในการย่อยต่อระดับการย่อยสลายและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของโปรตีนไฮโดรไลเซตจากน้ำนิ่งปลาทูน่า" จาก คณะกรรมการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 58 สาขาประมง ม.เกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 21 พฤษภาคม 2568