

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกนิษฐพร วังใน	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร ธ.ค. 2558 - พ.ย. 2562 รองหัวหน้าฝ่ายพัฒนานิสิตภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
การศึกษา Ph.D. (Food Science), Kansas State University, , Ms.C. (Food Science), Kasetsart University, , Bs.C. (First Class Honours) (Food Science and Technology), Kasetsart University, ,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Food Chemical Safety, Process-induced active compounds/toxicants in food, Meat technology	
งานสอน Advanced Food Science Advanced Meat Science Food for mankind Food Process Technology Food Toxicology General Food Science Laboratory for Principles of Food Analysis Laboratory in Principles of Food Chemistry Principles of Food Analysis Principles of Food Chemistry Principles of Food Processing Research Techniques Research Techniques I Research Techniques II Seminar Special Problems Technology of Meat, Poultry & Products Toxic Substances in Feed เทคนิควิจัย 1 สัมมนา	
โครงการวิจัย ปี 2555 การเตรียมและศึกษาคุณสมบัติของสารสกัดเอนไซม์โปรติเอสในเปลือกมะม่วงและการนำไปปรับปรุงความนุ่มของเนื้อ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2557 การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงแดงเพื่อลดปริมาณอะฟลาทอกซิน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2557 การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงแดงเพื่อลดปริมาณอะฟลาทอกซิน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 2556 การพัฒนาอุตสาหกรรมไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2556 ผลของสารสกัดกระวานต่อการยับยั้งการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 สมบัติการต้านออกซิเดชัน สมบัติการต้านจุลินทรีย์และสมบัติการต้านการก่อกลายพันธุ์ของสารสกัดจากเปลือกมะม่วงที่สกัดด้วยเอทานอลและน้ำ และการนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 ผลผลิตและสมบัติของคอลลาเจนจากเท้าไก่และเท้าเป็ดจากวิธีสกัดที่ต่างกัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด มหาชน ปี 2557-2558 โครงการศึกษาการปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อราในเครื่องเทศและโลหะหนักในสาหร่ายและผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ปี 2558 การผลิตขนมขบเคี้ยวสำหรับสุนัขจากเนื้อไก่ด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน ปี 2559 การประเมินความเสี่ยงของคนไทยต่อการได้รับสารพิษจากเชื้อราผ่านการบริโภคพริกแห้งและเครื่องเทศที่ผลิตภายในประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ปี 2559-2560 การศึกษาสาเหตุและแนวทางแก้ไขปัญหาคาการเกิดสีชมพูที่ไม่พึงประสงค์ในเนื้อไก่ปรุงสุก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอกชน ปี 2559-2560 กิจกรรมการวิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยด้านอาหารปลอดภัย (สารพิษจากเชื้อรา) ภายใต้โครงการ "พัฒนาอุตสาหกรรมของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก" (Thailand Food Quality to the World) ประจำปี 2559 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ปี 2559 ศึกษาผลของชนิดของไม้ในการหมักวนต่อคุณภาพของไส้กรอกแปรงคัฟเฟอร์เตอร์และปริมาณของสารก่อมะเร็งชนิดโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2560 การใส่แสงยูวีพัลส์เพื่อเพิ่มวิตามินดีในเห็ดเศรษฐกิจของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางกนิษฐพร วังไฉน	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2560 ความสัมพันธ์ของโครงสร้างทางเคมีของสารโพลีฟีนอลต่อการยับยั้งการเกิดสารก่อมะเร็งไนโตรซามีนในระบบจำลองและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560-2561 การใช้ประโยชน์จากไม้ไทยเพื่อผลิตไม้ชีวในการรมควันอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2565 การศึกษาสารทดแทนฟอสเฟตและไบคาร์บอเนตในกึ่งแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แคลเทค จำกัด</p> <p>ปี 2562-2564 การใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลเพื่อลดการปนเปื้อนของสารก่อมะเร็งโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รมควัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 การผลิตและการใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รมควัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 การศึกษาคุณภาพและความปลอดภัยของน้ำส้มควันไม้จากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 ผลของการลวกและการเคลือบคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสต่อปริมาณอะคริลาไมด์ในมันเทศสีม่วงทอดกรอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 การใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลเพื่อลดการปนเปื้อนของสารก่อมะเร็งโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและเนื้อสัตว์รมควัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 การศึกษาประสิทธิภาพและแนวทางการประเมินความเสี่ยงของการได้รับสัมผัสสารลดแรงดึงผิวจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
- พัชร คุณจันทร์สมบัติ, Warapa Mahakarnchanakul, Kanithaporn Vangnai, "Decontamination of Aflatoxin B1 in Dried Red Chili by Chemical Treatment", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3) (2014) 277-280	
ระดับนานาชาติ	
- Kanithaporn Vangnai, Smith JS, "Inhibition of heterocyclic amine formation in beef patties by ethanolic extracts of rosemary", Journal of Food Science 75 (2) (2010) T40-T47	
- Kanithaporn Vangnai, Wanee Jirapakkul, Smith, JS, "Inhibitory Activity of Asian Spices on Heterocyclic Amines Formation in Cooked Beef Patties", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 76 (8) (2011) T174-T180	
- Kanithaporn Vangnai, Gadgil, P, Houser, TA, Hunt, MC, Smith, JS, "Heterocyclic amine content in commercial ready to eat meat products", MEAT SCIENCE 88 (2) (2011) 227-233	
- Kanithaporn Vangnai, Gadgil, P., Houser, T.A., Hunt, M.C., Smith, J.S., "Occurrence of heterocyclic amines in cooked meat products", Meat Science 90 (3) (2012) 739-746	
- Nampeung Anukul, Kanithaporn Vangnai, Warapa Mahakarnchanakul, "Significance of regulation limits in mycotoxin contamination in Asia and risk management programs in national level", Journal of Food and Drug Analysis 21 (3) (2013) 227-241	
- Nampeung Anukul, Kanithaporn Vangnai, Warapa Mahakarnchanakul, "Significance of regulation limits in mycotoxin contamination in Asia and risk management programs at the national level.", Journal of Food and Drug Analysis 21 (0) (2013) 227-241	
- Kanithaporn Vangnai, Houser, TA, Hunt, MC, Smith, JS, "Effect of enhancement on the formation of heterocyclic amines in cooked pork loins: Preliminary studies", MEAT SCIENCE 98 (2) (2014) 88-93	
- Wanwisa Wongmaneepratip, Kanithaporn Vangnai, "Effects of oil types and pH on carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in grilled chicken", Food Control 79 (9) (2017) 119-125	
- Jak-anan Malarut, Kanithaporn Vangnai, "Influence of wood types on quality and carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) of smoked sausages", Food Control 2018 (1) (2018) 98-106	
- Thein, CC, Phuatphong, R, Kanithaporn Vangnai, "PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF CHINESE-STYLE SAUSAGE WITH THE INCORPORATION OF MECHANICALLY DEBONED CHICKEN MEAT", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 100-104	
- Kanithaporn Vangnai, Phamornsuwana, T, Puhin, K, Sribunsua, R, Rathanachai, S, "OXIDATIVE STABILITY OF HUMAN BREAST MILK DURING FREEZE-STORAGE", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 120-125	
- Wongmaneepratip, W, Jom, KN, Kanithaporn Vangnai, "Inhibitory effects of dietary antioxidants on the formation of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled pork", ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES 32 (8) (2019) 1205-1210	
- Dhital, S., Kanithaporn Vangnai, "Meat tenderisation effect of protease from mango peel crude extract", International Food Research Journal 26 (3) (2019) 991-998	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางกนิษฐพร วังโน</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Suman Dhital, Kanithaporn Vangnai, "Partial characterization of proteolytic enzyme from crude mango peel extract of different Thai cultivars", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) - ปาจรีย์ สมบัติ, Kanithaporn Vangnai, "Effect of Drying Temperature and time on quality of Beef Jerky", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - กฤติกา ชุมเห่จิตตรา, Kanithaporn Vangnai, "Study of Factors Affecting Carcinogenic Nitrosamine Levels in Model System", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 53 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015) - Cho Cho Thien, Kanithaporn Vangnai, "Effect of Washing on Quality Improvement of Mechanically Deboned Chicken Meat", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 53 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warapa Mahakarnchanakul, Nampeung Anukul, Kullanart Tongkhao, Kanithaporn Vangnai, "Mycotoxin in Thailand: Challenges and Impact on Food Security", INTERNATIONAL FOOD SAFETY CONFERENCE Food Safety: Critical Dimension of Food Security in Emerging Economies 2nd -3 rd December 2013 Kuala Lumpur, Malaysia (2013) - Warapa Mahakarnchanakul, Kanithaporn Vangnai, Nampeung Anukul, Kullanart Tongkhao, Atchara Sankom, Panrapee Lamtaweejaloen, "Current Situation of Mycotoxin Contamination in Food and Feed Commodities in Thailand. Mahakarnchanakul Warapa, Vangnai Kanithaporn Tongkhao Kullanart Anukul Mampeung Sankom Atchara lamtaweejaloen Panrapee.", International conference on Mycotoxin Aspects of Food and Feed Safety (IC-MAFFS) (2013) - นางสาวสุดารัตน์ เขากุ้ง, Warapa Mahakarnchanakul, Thanapoom Maneeboon, นางสาวชนัญญา ช่วยศรีนวล, Kanithaporn Vangnai, "The optimized condition of ochratoxin a production for reference material production", 2nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security (2014) - Wanwisa Wongmaneepratip, Kanithaporn Vangnai, "Effect of oil types on the formation of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled chicken", 62nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) (2016) - Jitima Auschanalimpakorn, Kanithaporn Vangnai, "Factors affecting the formation of carcinogenic N-Nitrosopiperidine (NPIP) in cured meat model system", 62nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) (2016) - Krittika Chunwijitra, K. Sujirachato, N. Sinlapathongkum, Kanithaporn Vangnai, "Effect of carrot and ripe papaya peels on qualities and residual nitrite of chinese sausage during storage", 62nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) (2016) - Rungthiwa Phuathphong, Kanithaporn Vangnai, "Effect of UV-C irradiation on formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Model System", 62nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) (2016) - Jak-anan Malarut, Kanithaporn Vangnai, "Study the use of Thai woods for smoking on qualities of smoked sausages", 62nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) (2016) 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2553 - 28 กันยายน 2563