ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวกุลนาถ ทองขาว

ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์

สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

การดำรงตำแหน่งบริหาร

พ.ย. 2566 - พ.ย. 2570 หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

พ.ย. 2562 - พ.ย. 2566 หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

การศึกษา วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) , มหิดล, ไทย,
วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ) , มหิดล, ไทย,
Ph.D. (Food Science) , University of California, Davis, สหรัฐอเมริกา,

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ พิษวิทยาทางอาหาร, จุลชีววิทยาทางอาหาร, การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก

งานสอน

Current Issues in Food Science & Technology
Current Issues in Food Science and Technology
Food Plant Sanitation
Food Plants Sanitation
Food Safety Risk Management
Food Toxicology
Hazard Analysis & Critical Control Point
Hazard Analysis and Critical Control Points
Knowledge of the Land
Lab.in Principles of Food Microbiology
Microbiology of Food Products
Nutrition in Food Science
Practicum II
Principles of Food Microbiology
Principles of Food Microbiology & Food Safety
Principles of Food Microbiology and Food Safety
Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Ce
Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Cereals
Research Techniques
Research Techniques I
Research Techniques I (ที่ปรึกษา)
Research Techniques II
Selected Topics in Food Science & Technology
Seminar
Special Problems

โครงการวิจัย

ปี 2554-2557 การผลิตอาหารเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการ: นวัตกรรมระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารผสมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากรางวัลนักวิจัยชิว-เสงี่ยม กาญจนจารี

ปี 2556 การพัฒนาอุตสาหกรรมไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2557-2558 การประเมินความปลอดภัยของข้าวเหนียว: สารพิษเชื้อราและเชื้อราสร้างสารพิษเชื้อรา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร(KU-FIRST)

ปี 2557 สมบัติการต้านออกซิเดชัน สมบัติการต้านจุลินทรีย์และสมบัติการต้านการก่อกลายพันธุ์ของสารสกัดจากเปลือกมะม่วงที่สกัดด้วยเอธานอลและน้ำ และการนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2557-2558 โครงการศึกษาการปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อราในเครื่องเทศและโลหะหนักในสาหร่ายและผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ปี 2559 การประเมินความเสี่ยงของคนไทยต่อการได้รับสารพิษจากเชื้อราผ่านการบริโภคพริกแห้งและเครื่องเทศที่ผลิตภายในประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2559-2560 กิจกรรมการวิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย (สารพิษจากเชื้อรา) ภายใต้โครงการ "พัฒนาอุตสาหกรรมของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก" (Thailand Food Quality to the World) ประจำปี 2559 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2559-2562 การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีเพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพทางลอจิสติกส์ในโซ่อุปทานผลิตผลสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปี 2560 การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2561 การกระจายตัวของเชื้อราสร้างสารพิษอะฟลาทอกซินและออคราทอกซิน เอ ในพริกแห้งและปัจจัยในการสร้างสารพิษ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวกุลนาถ ทองขาว	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ปี 2561 การประเมินสารพิษเชื้อราและเชื้อราสร้างสารพิษในวัตถุดิบหลักของอาหารไทย : กรณีศึกษาข้าวเหนียวและพริกแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2561 การพัฒนาเครื่องโอห์มมิคสำหรับการให้ความร้อนกะทิในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2561 ผลของการบรรจุในสภาพบรรยากาศดัดแปลงต่อคุณภาพด้านกลิ่นและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสียของมะพร้าวอ่อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2561-2562 การขยายขนาดการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวสำหรับธุรกิจระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ปี 2562 การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562 การลดอุณหภูมิขั้นต้นแบบต้นทุนต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลการเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562-2564 การใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลเพื่อลดการปนเปื้อนของสารก่อมะเร็งโพลีไซคลิกอะโรเมติกไฮโดรคาร์บอนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รมควัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562-2564 การผลิตและการใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รมควัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562-2564 การศึกษาคุณภาพและความปลอดภัยของน้ำส้มควันไม้จากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562-2564 การใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลเพื่อลดการปนเปื้อนของสารก่อมะเร็งโพลีไซคลิกอะโรเมติกไฮโดรคาร์บอนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและเนื้อสัตว์รมควัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2563-2564 การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2563-2564 การลดอุณหภูมิขั้นต้นแบบต้นทุนต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลทางการเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2563-2564 การศึกษาประสิทธิภาพและแนวทางการประเมินความเสี่ยงของการได้รับสัมผัสสารลดแรงดึงผิวจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2567 การปรับปรุงคุณภาพของเนื้อจากพืชด้วยกระบวนการหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567 การปรับปรุงลักษณะของโปรตีนในเนื้อจากพืชด้วยเทคโนโลยีเอนไซม์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567 การเพิ่มคุณประโยชน์เชิงสุขภาพของเนื้อจากพืชโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันด้วยโปรตีนสกัดจากพืช (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567 การยกระดับมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืชเพื่อเพิ่มมูลค่าและความยั่งยืนของอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567 ไมโครไบโอมของแบคทีเรียในผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืชความชื้นสูงและเนื้อจากพืชผสมโปรตีนจากพืชชนิดใหม่สำหรับการทำนายอายุการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2567-2570 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงเพื่อความปลอดภัยอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- ดนัยพจน์ ลิ่มวัฒนา, Kullanart Tongkhao, Kriskamol Na Jom, "Effect of Sprouting Temperature and Air Relative Humidity on Metabolic Profiles of Sprouting Black Gram (Vigna mungo L.)", Journal of Food Processing and Preservation 40 (2) (2016) 306-315

- นางสาวกัญญาวีร์ กนกชัยปราโมทย์, Kullanart Tongkhao, Tanaboon Sajjaanantakul, Pitiya Kamonpatana, "Ohmic heating of an electrically conductive food package", Journal of Food Science 81 (12) (2016) E2966-E2976

- Vipavee Cherdvorapong, Kullanart Tongkhao, "Antibacterial activities of green mango peel extracts and its application in fish fillet", Italian Journal of Food Science 30 (5) (2018) 46-50

- Khemmapas Treesuwan, Kullanart Tongkhao, Sasitorn Tongchitpakdee, Wannee Jirapakkul, M.R. Khan, Vanee Chonhenchob, "Distribution of microorganisms and quality changes of commercial trimmed aromatic coconut", Italian Journal of Food Science 30 (5) (2018) 105-109

- Anggraini, H., Kullanart Tongkhao, Wasaporn Preteseille Chanput, "Reducing milk allergenicity of cow, buffalo, and goat milk using lactic acid bacteria fermentation", 8th Annual Basic Science International Conference: Coverage of Basic Sciences toward the World's Sustainability Challanges, BaSIC 2018 2021 (2018)

- Nampuak, C., Kullanart Tongkhao, "Okra mucilage powder: a novel functional ingredient with antioxidant activity and antibacterial mode of action revealed by scanning and transmission electron microscopy", International Journal of Food Science and Technology - (-) (2019)

- Munda Masui Vincent, Kullanart Tongkhao, Kriskamol Na Jom, "Metabolite profiles of commercial colored Thai corn hybrids (Zea mays L.)", Agriculture and Natural Resources 53 (6) (2019) 612-620

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวกุลนาถ ทองขาว	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- D.T.N. NGUYEN, Kullanart Tongkhao, Sasitorn Tongchitpakdee, "Application of Citric Acid, sodium chloride and peroxyacetic acid as alternative chemical treatment for organic trimmed aromatic coconut", Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 18 (4) (2019) 444-460

- Zuraidah Nasution, Wannee Jirapakkul, Kullanart Tongkhao, Wasaporn Preteseille Chanput, "The Effect of Coconut Water on Adipocyte Differentiation and Lipid Accumulation in 3T3-L1 Cells", Journal of Nutritional Science and Vitaminology 66 (-) (2020) S343-S348

- Khemmapas Treesuwan, Wannee Jirapakkul, Sasitorn Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, Warapa Mahakarnchanakul, Moonmangmee, S., Kullanart Tongkhao, "Effect of controlled atmospheric conditions combined with salt acid immersion on trimmed young coconut qualities during cold storage", Food Packaging and Shelf Life 32 (-) (2022)

- Khemmapas Treesuwan, Wannee Jirapakkul, Sasitorn Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, Warapa Mahakarnchanakul, Kullanart Tongkhao, "Sulfite-free treatment combined with modified atmosphere packaging to extend trimmed young coconut shelf life during cold storage", Food Control 139 (-) (2022)

- Khemmapas Treesuwan, Wannee Jirapakkul, Sasitorn Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, Warapa Mahakarnchanakul, Kullanart Tongkhao, "Antimicrobial Mechanism of Salt/Acid Solution on Microorganisms Isolated from Trimmed Young Coconut", Microorganisms 11 (4) (2023)

- Wongmaneepratip, W., Kullanart Tongkhao, Kanithaporn Vangnai, "Effect of clarifying agent type and dose on the reduction of pyrethroid residues in apple juice", Food Control 153 (2023)

- Huong Huynh, T.T., Kullanart Tongkhao, Pongsak Hengniran, Kanithaporn Vangnai, "Assessment of High-temperature Refined Charcoal to Improve the Safety of Grilled Meat Through the Reduction of Carcinogenic PAHs", Journal of Food Protection 86 (12) (2023)

- Wongmaneepratip, W., Kriskamol Na Jom, Yaowapa Lorjaroenphon, Kullanart Tongkhao, Pathima Udompijitkul, Kanithaporn Vangnai, "Effects of bifenthrin pesticide on fermented cultures and metabolite profiles of kombucha tea", LWT 197 (2024)

- นางสาวฌัญญา งามเสมอ, ผศ.ดร.ชวัลพัชร เมืองน้อย, Kullanart Tongkhao, Sudathip Sae-tan, Khemmapas Treesuwan, ผศ. ดร.จินตนา ศิริวราศัย, "Potential Health Benefits of Fermented Vegetables with Additions of Lacticaseibacillus rhamnosus GG and Polyphenol Vitexin Based on Their Antioxidant Properties and Prohealth Profiles", Foods 13 (7) (2024) 1-21

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- วิภาวี เชิดวรพงศ์, Kullanart Tongkhao, "Effect of Drying and Extraction Temperature of Green Mango Peel on Antibacterial Activity", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 53 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015)

- Kullanart Tongkhao, Khemmapas Treesuwan, KANOKWAN YODIN, Jutamat Klinsoda, Sirinan Shompoosang, "Profiling traditional rice vinegar bacterial diversity through PCR-DGGE technique", The 58th Kasetsart University Annual Conference (2020)

- ถิรยุส ใจใหญ่, Kullanart Tongkhao, Masubon Thongngam, Utai Klinkesorn, "Physical characteristics and stability of vegetable oil emulsions containing different oil phases compared with commercial milk cream", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021)

ระดับนานาชาติ

- 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 Tongkhoa Kullanart Anukul Mampeung Sankom Atchara Iamtaweejaloen Panrapee.", International conference on Mycotoxin Aspects of Food and Feed Safety (IC-MAFFS) (2013)

- Anggraini, H., Kullanart Tongkhao, Wasaporn Preteseille Chanput, "Reducing milk allergenicity of cow, buffalo, and goat milk using lactic acid bacteria fermentation", 8th Annual Basic Science International Conference: Coverage of Basic Sciences toward the World's Sustainability Challanges, BaSIC 2018 (2018)

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 30 เมษายน 2567