

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวกุลนาถ ทองขาว	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร 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 Food Plant Sanitation Food Toxicology Hazard Analysis & Critical Control Point 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 Research Techniques Research Techniques I Research Techniques I (ที่ปรึกษา) Research Techniques II Selected Topics in Food Science & Technology Seminar	
โครงการวิจัย ปี 2554-2557 การผลิตอาหารเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการ: นวัตกรรมระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารผสมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากรางวัลนักวิจัยชีว-เสถียร กาญจนจารี ปี 2556 การพัฒนาอุตสาหกรรมไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2557-2558 การประเมินความปลอดภัยของข้าวเหนียว: สารพิษเชื้อราและเชื้อราสร้างสารพิษเชื้อรา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร(KU-FIRST) ปี 2557 สมบัติการต้านออกซิเดชัน สมบัติการต้านจุลินทรีย์และสมบัติการต้านการก่อกลายพันธุ์ของสารสกัดจากเปลือกมะม่วงที่สกัดด้วยเอทานอลและน้ำ 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 การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีเพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพทางลوجิสติกส์ในโซ่อุปทานผลิตผลสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปี 2560 การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2561 การกระจายตัวของเชื้อราสร้างสารพิษอะฟลาทอกซินและออคราทอกซิน เอ ในพริกแห้งและปัจจัยในการสร้างสารพิษ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2561 การประเมินสารพิษเชื้อราและเชื้อราสร้างสารพิษในวัตถุดิบหลักของอาหารไทย : กรณีศึกษาข้าวเหนียวและพริกแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2561 การพัฒนาเครื่องโอห์มมิคสำหรับการให้ความร้อนกะทิในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2561 ผลของการบรรจุในสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่อคุณภาพด้านกลิ่นและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสียของมะพร้าวอ่อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2561-2562 การขยายขนาดการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวสำหรับธุรกิจระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 2562 การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวกุลนาถ ทองขาว</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2562 การลดอุณหภูมิขั้นต้นแบบต้นทุ่นต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลผลิตการเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 การใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลเพื่อลดการปนเปื้อนของสารก่อมะเร็งโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รมควัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 การผลิตและการใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รมควัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 การศึกษาคุณภาพและความปลอดภัยของน้ำส้มควันไม้จากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 การใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลเพื่อลดการปนเปื้อนของสารก่อมะเร็งโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและเนื้อสัตว์รมควัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุ่นต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2563-2564 การลดอุณหภูมิขั้นต้นแบบต้นทุ่นต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลผลิตทางการเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2563-2564 การศึกษาประสิทธิภาพและแนวทางการประเมินความเสี่ยงของการได้รับสัมผัสสารลดแรงดึงผิวจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ดนัยพจน์ ลิ้มวัฒนา, 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 Sajaanantakul, 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 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 Challenges, 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) 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Shompoonsang, "Profiling traditional rice vinegar bacterial diversity through PCR-DGGE technique", The 58th Kasetsart University Annual Conference (2020) <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 Mameung Sankom Atchara lamtaweejaloen Panrapee.", International conference on Mycotoxin Aspects of Food and Feed Safety (IC-MAFFS) (2013) - Anggraini, H., Kullanart Tongkhao, Wasaporn 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 Challenges, BaSIC 2018 (2018) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวกุลนาถ ทองขาว	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 25 ตุลาคม 2563