

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายฤกษ์กมล ณ จอม	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา Doctor rerum naturalium, Technical University of munich, Germany, 2555 วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2550 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2547	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ เคมีอาหาร, การวิเคราะห์อาหาร, ความปลอดภัยอาหารทางเคมี	
งานสอน Advanced Food Science Advanced Research Methods in Food Science App. of Instruments for Quality Control & Food Safety App.Instru.Quallity Control Food Safety Application of Instruments for Quality Control and Food Beverage Chemistry and Microbiology Food Analysis Food Law and Regulation for Beverages Food Standard & Regulations Food Standard and Regulation Knowledge of the Land Lab. for Principles of Chem. & Phys. Analysis for Food Laboratory for Principles of Chemical and Physical Ana Laboratory for Principles of Food Analysis Practicum II Principles of Chemical & Physical Analysis for Food Principles of Chemical and Physical Analysis for Food Principles of Food Analysis Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Ce Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Cereals Research techniques Selected Topics in Food Science & Technology Seminar Standards and Laws for Agro-Industry	
โครงการวิจัย	
ปี 2555	ชนิดและปริมาณของไฟโตสเตอรอลและองค์ประกอบของไขมันในข้าวพันธุ์สี (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	การประยุกต์เทคนิคเมตาบอลิโพรไฟลิ่งสำหรับติดตามอายุการเก็บรักษาถั่วงอกสด (Vigna mungo) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2558	โครงการเบื้องต้นการสกัดสาร Calcium, Glucosamine และ Collagen จากเปลือกไข่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด มหาชน
ปี 2558-2560	การผลิตเซราไมด์ ไฟโตสเตอรอล และสควาลีน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2558-2561	ศูนย์การเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากErasmus+ (EU)
ปี 2560	นํ้ามะกรูดอัลตร้าคลอริต้าเสริมใยอาหารสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560-2561	การตรวจวิเคราะห์ประสิทธิภาพของสารโภชนเภสัช (กลุ่มไฟโตสเตอรอลและแกมมา-ออร์ซานอล) ต่อการปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน และเมแทบอลิซึมของไขมันในเซลล์โมเดลของพันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกและข้าวพันธุ์พื้นเมือง ปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว
ปี 2561	นํ้าสมุนไพรอัลตร้าคลอริต้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปี 2561-2563	เทคนิคผสมผสานของเมแทโบโลมิกส์และเฟลเวอโรมิกส์เพื่อติดตามการเปลี่ยนแปลงเมแทบอลิซึมระหว่างการสุกของมะม่วงน้ำดอกไม้ (Mangifera indica L.) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2563-2564	การผลิตกลูตาไธโอนในระดับห้องปฏิบัติการ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2563-2564	การศึกษาประสิทธิภาพและแนวทางการประเมินความเสี่ยงของการได้รับสัมผัสสารลดแรงดึงผิวจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2565	ทดสอบความเป็นไปได้ในการพัฒนากระบวนการผลิตนํ้ามะพร้าวหอมผงที่มีโภชนเภสัชและกลิ่นรสเป็นที่ยอมรับ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายเกษม ฒ จอม</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2564-2565 การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อพัฒนาความมั่นคงของน้ำมันปาล์มตลอดห่วงโซ่การผลิต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2565-2566 นวัตกรรมการผลิตกัญชงสู่การเป็นพืชเศรษฐกิจใหม่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2564-2566 การวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารเพื่ออนาคต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 การประดิษฐ์เมทริกซ์อาหารจากพืชที่มีวิตามินห่อหุ้มด้วยวิธีเอนแคปซูเลชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 ผลกระทบของกระบวนการผลิตอาหาร ที่มีต่อความคงตัว การออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และเมแทบอลไลต์ของอนุภาคไมโครและอนุภาคนาโนไฟโตโซมที่บรรจุวิตามิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ชิดชนก เสือรอด, Kriskamol Na Jom, นางสุนนา นามฟองใส, "Sugar Content in Seeds and Physicochemical Properties of Starch from Various Varieties of Mung Bean", วารสารวิชาการเกษตร 33 (2) (2015) 179-189 - สุนนา นามฟองใส, ชิดชนก เสือรอด, Kriskamol Na Jom, ชุชาติ บุญศักดิ์, อารดา มาสรี, "Study on Physicochemical Properties of Starch and Vermicelli from Mung Bean Varieties", วารสารวิชาการเกษตร 33 (3) (2015) 236-245 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kriskamol Na Jom, Wasaporn Preteseille Chanput, Ngampongsai, S., "Effect of genetic and climatic variability on the metabolic profiles of black gram (<i>Vigna mungo</i> L.) seeds and sprouts", <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 95 (8) (2015) 1662-1669 - Kriskamol Na Jom, Yaowapa Lorjaroenphon, Pathima Udompitkul, "Differentiation of Four Varieties of Germinating Thai Colored Indica Rice (<i>Oryza sativa</i> L.) by Metabolite Profiling", <i>FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH</i> 22 (1) (2016) 65-73 - ดนัยพจน์ ลิมวัฒนา, Kullanart Tongkhao, Kriskamol Na Jom, "Effect of Sprouting Temperature and Air Relative Humidity on Metabolic Profiles of Sprouting Black Gram (<i>Vigna mungo</i> L.)", <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> 40 (2) (2016) 306-315 - นางสาวบุษกร มหิสนันท์, Kriskamol Na Jom, Shingo Matsukawa, Utai Klinkesorn, "Solvent fractionation of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel fat for production of non-hydrogenated solid fat: Influence of time and solvent type", <i>Journal of King Saud University - Science</i> 29 (1) (2017) 32-46 - Shuangshuang Guo, Yan Ge, Kriskamol Na Jom, "A review of phytochemistry, metabolite changes, and medicinal uses of the common sunflower seed and sprouts (<i>Helianthus annuus</i> L.)", <i>Chemical Central Journal</i> 11 (95) (2017) - Guo, S., Kriskamol Na Jom, Ge, Y., "Influence of Roasting Condition on Flavor Profile of Sunflower Seeds: A flavoromics approach", <i>Scientific Reports</i> 9 (1) (2019) - ญัตติพร วัตนะกุล, Sumallika MORAKUL, Yaowapa Lorjaroenphon, Kriskamol Na Jom, "Metabolic profiles analysis and DPPH radical-scavenging assay of 'Nam Dok Mai' mango wine during fermentation", <i>Asia-Pacific Journal of Science and Technology</i> 24 (4) (2019) 1-7 - Munda Masui Vincent, Kullanart Tongkhao, Kriskamol Na Jom, "Metabolite profiles of commercial colored Thai corn hybrids (<i>Zea mays</i> L.)", <i>Agriculture and Natural Resources</i> 53 (6) (2019) 612-620 - บุญยศ คำจิแนม, Hanna Bednarz, Prisana Suwannaporn, Kriskamol Na Jom, Karsten Niehaus, "Localization of amino acids in germinated rice grain: Gamma-aminobutyric acid and essential amino acids production approach", <i>Journal of Cereal Science</i> 93 (-) (2020) 102958-1-8 - ดร. ปิยะ เต็มวิริยะกุล, Varittha Sritalahareuthai, Kriskamol Na Jom, Butsara Jongruaysup, Somying Tabtimsri, Kanchana Pruesapan, Sirinapa Thangsiri, Woorawee Inthachat, Dalad Siriwan, Somsri Charoenkiatkul, ผศ.ดร. อุทัยวรรณ สุทธิสันสนีย์, "Comparison of Phytochemicals, Antioxidant, and In Vitro Anti-Alzheimer Properties of Twenty-Seven <i>Morus</i> spp. Cultivated in Thailand", <i>Molecules</i> 25 (11) (2020) 2600-2615 - Shuangshuang Guo, Kriskamol Na Jom, Yan Ge, "Effects of storage temperature and time on metabolic and flavouromic profiles of roasted germinated sunflower seeds", <i>Journal of Food and Nutrition Research</i> 59 (3) (2020) 219-232 - ชวิน เป้าศิลา, Pinthip Rumpagaporn, Kriskamol Na Jom, "Investigation of hydrolyzed ceramide in Thai color rice (<i>Oryza sativa</i> L.) and by-products", <i>Food Research</i> 4 (-) (2020) 56-64 - นายญัตติพร วัตนะกุล, Sumallika MORAKUL, Yaowapa Lorjaroenphon, Kriskamol Na Jom, "Integrative metabolomics-flavoromics to monitor dynamic changes of 'Nam Dok Mai' mango (<i>Mangifera indica</i> Linn) wine during fermentation and storage", <i>Food Bioscience</i> 35 (-) (2020) 100549-1-10 - Shuangshuang Guo, Utai Klinkesorn, Yaowapa Lorjaroenphon, Yan Ge, Kriskamol Na Jom, "Effects of germinating temperature and time on metabolite profiles of sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) seed", <i>Food Science and Nutrition</i> 9 (6) (2021) 2810-2822 - Siew Lee Kok, Wan Jun Lee, Richard Lee Smith Jr, Norhidayah Suleiman, Kriskamol Na Jom, Kanithaporn Vangnai, Amir Hamzah Bin Sharaai, Gun Hean Chong, "Role of virgin coconut oil (VCO) as co-extractant for obtaining xanthenes from mangosteen (<i>Garcinia mangostana</i>) pericarp with supercritical carbon dioxide extraction", <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> 176 (-) (2021) 105305 - Ye Lin Aung, Yaowapa Lorjaroenphon, Pinthip Rumpagaporn, Sudathip Sae-tan, Kriskamol Na Jom, "Comparative investigation of combined metabolomics-flavoromics during the ripening of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cv. 'Nam Dok Mai Si Thong' and 'Nam Dok Mai No. 4'", <i>Plants</i> 10 (10) (2021) 2198 - Kannika Keawkim, Yaowapa Lorjaroenphon, Kanithaporn Vangnai, Kriskamol Na Jom, "Metabolite-flavor profile, phenolic content, and antioxidant activity changes in sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> L.) seeds during germination", <i>Foods</i> 10 (10) (2021) 2476 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายฤชกมล ณ จอม</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Kriskamol Na Jom, Nutthapol Wattanakul, Raweehorn Kaewsaeen, Wasaporn Preteseille Chanput, "Combination of lipidomics and gene expression of THP-1 monocytes to indicate key anti-inflammatory compounds in rice bran oil", <i>Agriculture and Natural Resources</i> 55 (3) (2021) 367-376 - Boonyote Kanjijam, Prisana Suwannaporn, Hanna Bednarz, Kriskamol Na Jom, Karsten Niehaus, "Elevation of gamma-aminobutyric acid (GABA) and essential amino acids in vacuum impregnation mediated germinated rice traced by MALDI imaging", <i>Food Chemistry</i> 365 (-) (2021) 130399 - Dhillon, N.P.S., Srimat, S., Laenoi, S., Bhunchoth, A., Phuangrat, B., Warin, N., Deeto, R., Chatchawankanphanich, O., Kriskamol Na Jom, Sudathip Sae-tan, Jang, S.-W., Noh, H., Schafleitner, R., Chan, Y.-L., Picron, B., Sriniez, C., Kenyon, L., "Resistance to three distinct begomovirus species in the agronomical superior tropical pumpkin line avpu1426 developed at the world vegetable center", <i>Agronomy</i> 11 (6) (2021) 1256 - Aung, Y.L., Yaowapa Lorjaroenphon, Pinthip Rumpagaporn, Sichaya Sittipod, Wannee Jirapakkul, Kriskamol Na Jom, "Integrative metabolomics-flavoromics approach to assess metabolic shifts during ripening of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cultivar Nam Dok Mai Si Thong", <i>Chemical and Biological Technologies in Agriculture</i> 9 (1) (2022) - Kannika Keawkim, Kriskamol Na Jom, "Metabolomics and flavoromics analysis of chemical constituent changes during roasting of germinated Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> L.)", <i>Food Chemistry:X</i> 15 (-) (2022) 100399-1-10 - ยุทธชัย เรืองชัยศิริเวทย์, Yaowapa Lorjaroenphon, Kriskamol Na Jom, "Combined metabolomics and flavoromics to follow the fermentation process in sweet fermented rice (Khao-Mak)", <i>European Food Research and Technology</i> 250 (2) (2024) 511-520 - Wongmaneepratip, W., Kriskamol Na Jom, Yaowapa Lorjaroenphon, Kullanart Tongkhao, Pathima Udompjittkul, Kanithaporn Vangnai, "Effects of bifenthrin pesticide on fermented cultures and metabolite profiles of kombucha tea", <i>LWT</i> 197 (2024) - นายพีรพัฒน์ ปิติวิโรจน์, Yaowapa Lorjaroenphon, Kriskamol Na Jom, "Metabolic and cannflavin profiles of germinated hemp seed (<i>Cannabis sativa</i> L.)", <i>Applied Food Research</i> 4 (2) (2024) 1-8 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Kriskamol Na Jom, นางสุนนา งามพงษ์ใส, "Impact of Genetic Background and Storage Condition on Metabolite Profiles of Bean Sprouts", 1st Joint ACS AGFD-ACS ICSCS Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014) - Boonyote Kanjijama, Prisana Suwannaporn, Kriskamol Na Jom, Hanna Bednarz, Karsten Niehaus, "Physico-chemical properties of Riceberry grain during germination and its different localization pattern of amino acids", <i>Starch Update 2017: The 9th International Conference on Starch Technology</i> (2017) - Khoa Duong Huu, Kriskamol Na Jom, Utai Klinkesorn, "Effect of Ethanol Concentration on Extraction Yield, Composition and Emulsifying Capacity of Crude Saponin from Rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) Seed Kernel", <i>The Food Innovation Asia Conference 2017</i> (2017) - Natcha Pilakjanyakul, Kriskamol Na Jom, Utai Klinkesorn, "Yield and Quality of Oil from Coconut Residue Extracted by Ethanol: Effect of Moisture Content and Solvent to Solid Ratio", <i>The 21th Food Innovation Asia Conference 2019 "Future Food Innovation for Better Health and Wellness"</i> (2019) - นายยุทธชัย เรืองชัยศิริเวทย์, Kriskamol Na Jom, "Chemical composition and antioxidant activity of fermented anthocyanin-rich glutinous rice", <i>The 8th International Sripatum University Online Conference (SPUCON2023): Research and Innovations to Sustainable Development</i> (2023) - นายปองสิทธิ์ สงค์ประเสริฐ, Kriskamol Na Jom, "Impact of fermentation time on physicochemical properties and phytochemicals in Nam Hom coconut cider", <i>The 8th International Sripatum University Online Conference (SPUCON2023): Research and Innovations to Sustainable Development</i> (2023) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 7 กุมภาพันธ์ 2568