

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชกร	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
การศึกษา	Ph.D.(Food Tech.), Texas A & M University , สหรัฐอเมริกา, 2522 M.S. (Food Tech.), Texas A & M University , สหรัฐอเมริกา, 2519 วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2517		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Fishery Product Technology, Meat Product Technology, Egg Product Technology		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2550-2552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากไข่ขาวของไข่เป็ด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2553 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมเกษตรขนาดย่อม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549-2550 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตน้ำตาลทรีฮาโลสจากน้ำทิ้งจากโรงงานผลิตนม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2551 การศึกษาเกณฑ์ชี้วัดคุณภาพไข่เค็มและการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตไข่เค็มของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ</p> <p>ปี 2551 การพัฒนาไบโอเซนเซอร์เพื่อประเมินความสดของปลา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การพัฒนาเครื่องชูรสจากหัวและเปลือกกุ้ง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 โครงการหลัก:โครงการบริการเงินสมทบจ้างที่ปรึกษาเพื่อปรับปรุงการผลิต การจัดการ และการตลาด บริษัทไทยเบตเตอร์ฟูดส์ จก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม</p> <p>ปี 2553-2554 การสกัดและวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮยาลูโรนิกจากหงอนไก่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2555 การสกัดกรดไฮยาลูโรนิกจากลูกนัยน์ตาปลาทูนา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wunwiboon Gamjanagoonchom, Laongdao wongekalak, Arunee Engkagul, "Ultrastructure of sharkfin cartilage", Journal of Microscopy Society of Thailand 21 (1) (2007) 101-102 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Fish skin type I collagen: Characteristic comparison of albacore tuna(Thunnus alalunga)and silver-line grunt(Pomadasy kaakan)", Journal of Aquatic Food Product Technology 2005 (1) (2005) 17-28 - Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Effect of konjac glucomannan Formed from mixtures of kappa carrageenan and konjac glucomannan.", Carbohydrate Polymers. 59 (2006) 367-376 - Noitup, P, Morrissey, MT, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "In vitro self-assembly of silver-line grunt type I collagen: Effects of collagen concentrations, pH and temperatures on collagen self-assembly", JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY 30 (5) (2006) 547-555 - Wunwiboon Gamjanagoonchom, อลงกต ช้างเผือก, "Preparation and partial characterization of eggshell calcium chloride", International Journal of Food Properties 10 (3) (2007) 497-503 - Wunwiboon Gamjanagoonchom, Wongekalak, L, Arunee Engkagul, "Detemination of chondroitin sulfates from different sources of cartilage", CHEMICAL ENGINEERING AND PROCESSING 46 (5) (2007) 465-471 - Aukkanit N, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Temperature effects on type I pepsin-solubilised collagen extraction from silver-line grunt skin and its in vitro fibril self-assembly", Journal of the Science of Food and Agriculture - (-) (2010) 		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร</p> <p>ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Panward Prommadee, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Kee de Lange, Sunee Nitisinprasert, "Characterization of Lactobacillus johnsonii KUNN19-2 and Pediococcus pentosaceus KUNNE6-1 Isolated from Thai-Style Fermented Pork (Nham) for Their Probiotic Properties in the Gastrointestinal Tract and Immunomodulation", Kasetsart J. (Nat. Sci.) 46 : 440 - 450 (2012) 46 (3) (2012) 440-450 - Kawee Wong, K., Wunwiboon Gamjanagoonchom, Wanee Jirapakkul, Roytrakul, S., "Solubilization and identification of hen eggshell membrane proteins during different times of chicken embryo development using the proteomic approach", Protein Journal 32 (4) (2013) 297-308 - Pongkanpai, V, Makakamchanakul, W, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Acid and Heat Tolerance of Acid-stressed Listeria monocytogenes Inoculated in Broth and Shrimp Model", JOURNAL OF PURE AND APPLIED MICROBIOLOGY 7 (2) (2013) 837-843 - Srisantisaeng, P., Wunwiboon Gamjanagoonchom, Saipin Thanachasai, Apassara Choothesa, "Proteolytic activity from chicken intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application for hyaluronic acid separation from chicken comb", Journal of the Science of Food and Agriculture 93 (13) (2013) 3390-3394 - Warapa Mahakamchanakul, Wunwiboon Gamjanagoonchom, วิบูลย์ ป้องกันภัย, "Acid and Heat Tolerance of Acid-stressed Listeria monocytogenes Inoculated in Broth and Shrimp Model", JOURNAL OF PURE AND APPLIED MICROBIOLOGY 7 (2) (2013) 837-843 - Sopida Panyanuan, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Saipin Thanachasai, "Proteolytic Activity from Duck Intestine and Pancreas: Extraction, Partial Characterization and Application in Hydrolysis of Chicken Egg White", Chiang Mai Journal of Science 41 (1) (2014) - วรรัชมา เอ็งฉ้วน, Weerachet Jittanit, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "The ohmic heating of meat ball: modeling and quality determination", Innovative Food Science and Emerging Technologies 23 (3) (2014) 121-130 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Analysis of Chondroitin Sulfate from Crocodile Cartilage.", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 5, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน, กรุงเทพฯ. (2005) - จิตต์อาภา ไชยพียงยาง, Anukul Wapphanasuk, Pongtep Wilaipun, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Quality changes of fermented fish sausages subjected to commercial sterilization", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2006) - Wunwiboon Gamjanagoonchom, ละอองดาว ว่องเอกลักษณ์, Arunee Engkagul, "Ultrastructure of sharkfin cartilage", การประชุมวิชาการกลังจุลทรรศน์แห่งประเทศไทยประจำปี ครั้งที่ 24 (2007) - นันทพร อัครนิจ, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Wanee Jirapakkul, Nongnuch Raksakulthai, "Effect of temperature and acid ratio on collagen extraction from skin of silver-line grunt (Pomadasy kaakan)", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007) - วราภรณ์ สุทธิวิชัยพร, Saipin Thanachasai, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Immobilization of alcalase on chitosan beads", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2007) - ฉลองขวัญ พิพัฒน์เจริญวงศ์, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Wanee Jirapakkul, "Collagen extraction of red snapper (Lutjanus argentimaculatus) scales", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - พิชญญา ชามุขชัย, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of sausage casing soaked in essential oil for inhibiting food microorganisms", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - วราภรณ์ สุทธิวิชัยพร, Saipin Thanachasai, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Production of fish protein hydrolysate using immobilized alcalase", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - Wunwiboon Gamjanagoonchom, Wanee Jirapakkul, "THE COMPARISON OF SALT DETERMINATION IN MINCED CHICKEN MEAT BETWEEN THE VOLHARD AND THE ION SELECTIVE ELECTRODE METHOD", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 10 (2008) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
<p>- Pramuk Parakulsuksatid, Patchimapom Udomkun, Bhundit Innawong, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Effects of gaseous ozone on the physico-chemical and microbiological properties of dried Nile tilapia", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Suwanna Kerdsrilek, Onanong Naivikul, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Effects of the addition of duck egg white on swelling, solubility and pasting properties of rice flour", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Jiraphan Khampha, Saipin Thanachasai, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Optimization of alcalase immobilization conditions on chitosan beads", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- วรรณมา เอ็งฉ้วน, Weerachet Jittanit, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "ผลของกระบวนการต้มและส่วนประกอบที่มีต่อค่าการนำไฟฟ้าลูกชิ้นหมู", การประชุมวิชาการ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (2010)</p> <p>- ประภา สมบูรณ์ปัญญา, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Saipin Thanachasai, "Conditions for fabrication of hypoxanthine biosensor based on entrapment of xanthine oxidase in electropolymerized film of polypyrrole", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- พิมพ์พร สรีสันติแสง, โสภิตา ปัญญาวัล, Saipin Thanachasai, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Effect of pH and Temperature on Protease Activity from Duck and Chicken Intestine and Pancreas", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51 (2013)</p> <p>- โสภิตา ปัญญาวัล, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Saipin Thanachasai, "Proteolytic Activity from Duck Intestine and Pancreas: Application in Hydrolysis of Chicken Egg White", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 27 (2013)</p> <p>- นิชอุบาย นิมะมิง, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Kanokrat Limpisophon, "Extraction of Hyaluronic Acid from Tilapia and Skipjack Tuna Eyeball", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 27 (2013)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Assembly of type I collagen from silver-line grunt skin (Pomadasys kaakan) extracted at different temperature", 10th International symposium on the properties of water (2007)</p> <p>- นันทพร อัดนิจ, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Effect of temperature and skin to acid ratio on collagen extraction from skin of silver-line grunt", 10th International symposium on the properties of water (2007)</p> <p>- Wunwiboon Gamjanagoonchom, อัจฉนา ยิ้มเจริญพรสกุล, Ngamtip Poovarodom, Saisanom Praditdoug, "Film forming ability of duck egg white and its water vapor barrier property", 10th International symposium on the properties of water (2007)</p> <p>- นางสาวพิชญญา ชาญชัย, Wunwiboon Gamjanagoonchom, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial Activity of Sausage Casing Incorporated with Essential Oil in Thai Fermented Sausage", Food Innovation Asia Conference 2010 (2010)</p> <p>- วรรณมา เอ็งฉ้วน, Weerachet Jittanit, Wunwiboon Gamjanagoonchom, "Comparison between the ohmically-heated and conventionally-heated meat balls", International Conference on Food and Biosystems Engineering (I.C. FaBE 2013) (2013)</p>	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2550 เรื่อง "ไส้กรอกปลาหมักและกรรมวิธีสำหรับการผลิต" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "ไส้กรอกไข่ขาวอบแห้งและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2553 เรื่อง "เส้นก๋วยเตี๋ยวเสริมโปรตีนจากไข่ขาวและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ไส้กรอกไข่ขาวและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <p>- รางวัลนักวิจัยดีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 27 มิถุนายน 2565