

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางมาลัย เมืองน้อย (บุญรัตน์กรกิจ)	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2516 M.Sc. (Food Technology), University of Mysore, อินเดีย, 2519		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Food Microbiology, Food Fermentation		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2534-2536	การเผยแพร่อาหารเสริมคุณค่าราคาถูกโดยใช้เห็ดจากกากนมถั่วเหลืองในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากIRCT/CIRAD		
ปี 2535	การเผยแพร่อาหารเสริมคุณค่าราคาถูกโดยใช้เห็ดเป็จากกากนมถั่วเหลืองในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากUNU		
ปี 2542	การตรวจหาและตรวจนับเชื้อ Staph Aureus ที่มีจำนวนน้อย โดยเปรียบเทียบกับ Enrichment Media ชนิดต่างๆ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2542	การยืดอายุการเก็บกักยีสต์โดยใช้เทคนิคทางภาษาเนบรจุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2546-2547	การพัฒนาสินค้าสตรนึ่งสุมาตรฐาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์		
ปี 2548-2549	การศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตรนักวิเคราะห์มีอาชีพสาขาจุลชีววิทยา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ		
ปี 2548-2549	โครงการย่อย 1 การพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำลูกยอบ้าน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2548-2549	โครงการย่อยที่ 2 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและสร้างเครือข่ายผู้ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำยอบ้าน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2549	การยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์หมักไม่ในภาษาเนบรจุปิดสนิทเพื่อความปลอดภัยต่อการบริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549-2550	Study on the Anti-tumor Activity Secondary Metabolites from Endophytic Fungi of Cephalotaxus mannii ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนรัฐบาลไทยและรัฐบาลสาธารณรัฐประชาชนจีน ภายใต้ความร่วมมือทางวิทยาศาสตร์และวิชาการไทย-จีน (Sino-Thai Join Research Development Project		
ปี 2550	การผลิตนักเก็ตปลาต้มโดยใช้กล้วยเชื่อมสำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์		
ปี 2551	การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2551	การยกระดับมาตรฐานยอยไทยและผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ		
	โครงการย่อย ศึกษากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำหมักยอย และเครื่องดื่มน้ำยอย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2552	การก่อตัวของไบโอฟิล์มของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในอาหารบนพื้นผิวต่างๆกันและการศึกษาประสิทธิภาพของสารฆ่าเชื้อที่สกัดจากธรรมชาติเปรียบเทียบกับสารเคมี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วเน่าให้ได้มาตรฐานและเพิ่มมูลค่าทาง การตลาดเพื่อยกระดับรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	วิธีทดสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ปริมาณคลอแลนโดยเทคนิคโครมาโทกราฟีสมรรถนะสูง (HPLC : High Performance Liquid Chromatography) ในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	การประยุกต์ใช้เทคนิค Surface Culture Fermentation ในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์สับประรด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การเพิ่มปริมาณสาร Monacolin K และ Gamma-aminobutyric acid (GABA) ในการหมักข้าวแดงด้วยเชื้อรา Monascus spp. จากข้าวกล้อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การศึกษากาการผลิตมีรินแอลกอฮอล์ต่ำเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารอาลาลจากพันธุ์ข้าวในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลไทยเพื่อการส่งออก แผนงานสร้างและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ทั่วถึงและเป็นธรรม เงินอุดหนุนทั่วไปประจำปี 2556		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b>           นางมาลัย เมืองน้อย (บุญรัตน์กรกิจ)</p> <p><b>ตำแหน่ง</b>    นักวิจัย</p>	<p><b>สังกัด</b>       ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2556-2557   การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากระบบการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทเอิร์ธบอร์น จำกัด</p> <p>ปี 2557-2558   การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีงบประมาณ 2557</p> <p>ปี 2559-2560   การพัฒนาระบบการหมักข้าวแดงเพื่อเพิ่มผลผลิตสารเมแทบอไลต์ทุติยภูมิ โดย Monascus purpureus IFRPD 4046 สายพันธุ์กลายจากปลายข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>	
<p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Malai Muangnoi, Penpimol Jaturontrasame, Karuna Wongkrajang, "Microbial Changer During The processing of Thai noni beverage", วารสารสำนักคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 39 (1) (2007) 95-104</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chakamas Wongkhalaung, Malai Muangnoi, "Characterization of New Baker 's Yeast Strains And Their Leavening Ability in Bread Dough", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 751-763</li> <li>- Sirivatana Chittrepol, Malai Muangnoi, Klanarong Sriroth, "Enumeration and Identification of Microorganisms in Plantation White Sugar from Factories in Thailand", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (2) (2008) 321-327</li> <li>- Siripom Stonsaovapak, Malai Muangnoi, "Prevalence and antimicrobial resistance of Listeria species in food products in Bangkok, Thailand", Journal of Food Safety 30 (1) (2010) 154-161</li> <li>- Mr. Pramuan Saithong, Malai Muangnoi, Wanchai Panthavee, Chomdao Sikkhamondhol, "Use of a starter culture of lactic acid bacteria in plaa-som, a Thai fermented fish", Journal of Bioscience and Bioengineering 110 (5) (2010) 553-557</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warapa Mahakamchanakul, Warunee Varanyanond, Preeya Vibulsresth, Chidchom Hiraga, Chakamas Wongkhalaung, Siripom Stonsaovapak, Malai Muangnoi, นางมนฑาทิพย์ อยู่นฉลาด, Sudsai Trevanich, "The enchaning of food safety management system for SME food industry in Thailand through "Pre-HACCP", Pure and Applied Chemistry International Conference 2009 (2009)</li> <li>- Mr. Pramuan Saithong, Malai Muangnoi, Wanchai Panthavee, "Comparison on Starter Culture from Three Drying Methods for Thai Fermented Fish (Plaa-som) Production", International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010) Food, Health and Trade (2010)</li> <li>- Mr. Pramuan Saithong, Malai Muangnoi, Premrat Jithan, "Comparison on Acetobacter strains for new techniques method of vinegar production", 4th Congress of European Microbiologists (FEMS 2011) (2011)</li> <li>- Khemmapas Treesuwan, Mr. Pramuan Saithong, Malai Muangnoi, "Production of Liquid Vinegar Starter Culture for Vinegar Making", The 5th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (2013)</li> <li>- Mr. Pramuan Saithong, Khemmapas Treesuwan, Malai Muangnoi, "Application of Surface Culture Fermentation Technique in production of pineapple wine vinegar", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) Innovative Food Science and Technology For Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society (2017)</li> </ul>	

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b> นางมาลัย เมืองน้อย (บุญรัตน์กรกิจ) <b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย	<b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>อนุสิทธิบัตร</b> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ผลไม้" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตโยเกิร์ตพร้อมดื่มจากเวย์มะพร้าว" จาก บริษัท เอิร์ธบอร์น จำกัด (นักวิจัยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเป็นผู้ประดิษฐ์)	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2554 เรื่อง "Use of a starter culture of lactic acid bacteria in pla-som, a Thai fermented fish" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2557 ระดับ SILVER ประจำปี 2559 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่มจากการหมักข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2534 - 29 ตุลาคม 2563