

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายวันชัย พันธุ์ทวี	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยรามคำแหง, ไทย, วท.ม.(จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2544		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Lactic and bacteria Utilization		
โครงการวิจัย			
ปี 2542	การผลิตน้ำมันถั่วเหลืองโดยใช้เครื่องมือ Dyno Mill (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2542	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิต Astaxanthin ของสาหร่าย Haemotococcus sp. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2546-2547	การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตเมรัยผลไม้ไทยให้มีความปลอดภัยกับต่างประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ		
ปี 2548-2549	การพัฒนาคุณภาพน้ำมันถั่วเหลืองและน้ำผลไม้ด้วย Probiotic bacteria (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิส่งเสริมวิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ		
ปี 2548-2550	Production of L(+) Lactic Acid from Rice Bron by Two Step Fermentation. (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากProduction of L(+) Lactic Acid from Rice Bron by Two Step Fermentation.		
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	การผลิตน้ำส้มสายชูจากข้าวเหนียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์		
ปี 2550-2551	การศึกษาค้นคว้าความหลากหลายของยีสต์จากผักและผลไม้ดองในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์		
ปี 2550	การผลิตล้าเชื้ออาหารหมักด้วยวิธีเอนแคปซูลเลชั่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การค้นหาลำดับเบสดีเอ็นเอของยีสต์และจัดจำแนกสายพันธุ์โดยเทคนิค 16s DNA ของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากผักดองพื้นบ้านของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	ต้นแบบการผลิตล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกโดยการทำให้แห้งสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2551-2552	การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผักกาดและกะหล่ำปลี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2552	ความหลากหลายของปริมาณโพลีฟีนอลจากยีสต์ขนมปังและเบียร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	การคัดเลือกสายพันธุ์และการผลิตเบต้า-กลูแคนจากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552-2553	การคิดหาและการพิสูจน์ลักษณะของbacteriocin จากแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่แยกจากผักดองของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท Krin holdong company ประเทศญี่ปุ่น		
ปี 2553	การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวาน ไส้กรอก และกุนเชียง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		
ปี 2554	Study on Thai traditional fermented rice products (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)		
ปี 2554-2555	การผลิตแป้งและแป้งหมักจากข้าวเม่านำเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2554	การทดสอบความเป็นพิษของเอกโซโพลีแซคคาไรด์จากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากผักดองพื้นบ้านของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายวันชัย พันธุ์ทวี	ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2556	การตรวจหา gtf ยีนและการแสดงออกในแลคติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อการผลิตเบต้า-กลูแคน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2556-2557	นวัตกรรมกล้าเชื้อน้ำส้มสายชูหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2557-2558	การผลิตซีอิ๊วจากถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รุ่งเรืองผล จำกัด				
ปี 2557	การใช้เอ็กโซโพลีแซคคาไรด์จากแลคติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมนมจีน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2557	การทดสอบโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกที่สามารถยึดเกาะกับเยื่อผนังลำไส้โดยใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์ Caco-2 เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2557	ความคงที่ของคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของเชื้อแลคติกแอซิดในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2557	ผลของสารเหนียวต่อการผลิตแอสตาแซนธินในสาหร่าย Haematococcus sp. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2557-2558	ศึกษาวิจัยการผลิตโยเกิร์ตข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่เพาะงอกพร้อมดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว				
ปี 2557-2558	ศึกษาวิจัยการผลิตโยเกิร์ตถั่วเหลืองจากนมถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว				
ปี 2558-2559	การศึกษาอาหารพื้นบ้านของไทย : ข้าวหมาก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS				
ปี 2558	การตรวจหากลุ่มยีนที่ควบคุมการผลิตเอ็กโซโพลีแซคคาไรด์เพื่อการผลิตพรีไบโอติกจากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2558	การพัฒนาข้าวโพดดอกและหมักเพื่อเพิ่มสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวโพด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2558	การพัฒนาวิธีการคัดเลือกอย่างรวดเร็วของแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้งเพื่อการผลิตกรดแลคติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบต่อเนื่อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2559	การผลิตกรดแลคติกจากแป้งมันสำปะหลังด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2559-2561	การคัดเลือกและศึกษาคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากแหนมเห็ดเพื่อการผลิตกล้าเชื้อแหนมเห็ดโปรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2559-2560	ผลของเครื่องเทศในสูตรเครื่องแกงไทยต่อสมบัติโปรไบโอติกของโปรไบโอติกแบคทีเรียทางการค้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)				
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดปิดโปรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2558-2559	การผลิตหัวเชื้อหมักเบียร์ในหีบปฏิบัติการและอายุการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนสนับสนุนโครงการงานจุลชีววิทยาของคณะวิทยาศาสตร์และของภาควิชาจุลชีววิทยา				
ปี 2558-2559	การศึกษาชนิดของน้ำที่ใช้แช่ถั่วเหลืองและปริมาณหัวเชื้อต่อคุณภาพหมักเบียร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนสนับสนุนโครงการงานจุลชีววิทยาของคณะวิทยาศาสตร์และของภาควิชาจุลชีววิทยา				
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ					
ระดับนานาชาติ					
- jantima japakaset, Siripom Stonsaovapak, Pomthip Charoenthamawat, Wanchai Panthavee, "Efficacy of Electrolyzed – Oxidizing Water for Inactivating Escherichia coli Inoculated on Holy Basil.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (3) (2006) 716-720					
- 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					

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นายวันชัย พันธุ์ทวี</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Mr. Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Wanchai Panthavee, Prof. Dr Li Congfa, "Isolation and primary identification of endophytic fungi from <i>Cephalotaxus mannii</i> trees", Maejo International Journal of Science and Technology 4 (3) (2010) 446-453 - Chowladda Teangpook, Wanchai Panthavee, Winus Puminat, Vipapom Na Thalang, "Citric Acid Sweet Potato Extraction Beverages Containing Grape Juice and Fermented Glutinous Rice Syrup", Pakistan Journal of Nutrition 11 (4) (2012) 353-359 - Marui, J, Boulom, S, Wanchai Panthavee, Momma, M, Kusumoto, KI, Nakahara, K, Saito, M, "Culture-independent analysis of the bacterial community during fermentation of pa-som, a traditional fermented fish product in Laos", FISHERIES SCIENCE 80 (5) (2014) 1109-1115 - PRAJONGWATE SATMALEE, Vipa Surojanametakul, NARAPORN PHOMKAVON, Wanchai Panthavee, Tadashi Yoshihashi, "Removal of soluble proteins during fermentation process for improving textural properties of traditional Thai rice noodle, Kanom-jeen", Japan Agricultural Research Quarterly 51 (4) (2017) 327-331 - Wanchai Panthavee, Noda, M., Danshiitsoodol, N., Kumagai, T., Sugiyama, M., "Characterization of exopolysaccharides produced by thermophilic lactic acid bacteria isolated from tropical fruits of Thailand", Biological and Pharmaceutical Bulletin 40 (5) (2017) 621-629 - Vipa Surojanametakul, Wanchai Panthavee, PRAJONGWATE SATMALEE, NARAPORN PHOMKAVON, Tadashi Yoshihashi, "Effect of Traditional Dried Starter Culture on Morphological, Chemical and Physicochemical Properties of Sweet Fermented Glutinous Rice Products", Journal of agricultural science 11 (6) (2019) 43-51 - Sirinan Shompoosang, Junichiro Marui, KANOKWAN YODIN, Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, "Effect of proteolytic bacteria on texture and colour quality of khanom-jeen, traditional Thai fermented rice noodles", Letters in Applied Microbiology 69 (5) (2019) 339-345 - Junichiro Marui, Sirinan Shompoosang, Wanchai Panthavee, "pH-dependent liquefaction of thai fermented rice noodles (khanom jeen) associated with bacterial amyolytic enzymes", Japan Agricultural Research Quarterly 54 (1) (2020) 41-45 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Wanchai Panthavee, นางสาววงศ์ทิพา โจรนประภพ , "Evaluation on the stability of Acid and Bile Tolera of <i>Lactobacillus plantarum</i> and <i>Lactobacillus casei</i> in Pine apple and Oranjice", The 19th Annual Meeting of The Thai society for Biotechnology: TSB2007: Biotechnology for Gross National Happiness (2007) - Wanchai Panthavee, Seiichiro Isobe, Hongkang Zhang, "Evaluation of the Structure and Properties of Corn Gluten Meal/ Rice bran Polymer", The 6th Asian Crop science Association Conference (2007) - Wanchai Panthavee, Mr. Pramuan Saithong, "Screening of lactic acid bacteria in Pla-som by using 16S rDNA", The 2nd International Conference on Fermentation Technology for value Added Agricultural Products (2007) - Wanchai Panthavee, Natapas Phoopat, Pomthip Charoenthamawat, "The production of probiotic drinking from mulberry juice", การประชุมวิชาการเหมือนไหมประจำปี 2552 (2009) - Vipa Surojanametakul, PRAJONGWATE SATMALEE, Wanchai Panthavee, NARAPORN PHOMKAVON, "Effect of <i>Lactobacillus plantarum</i> fermentation on some properties of immature rice: KDML 105", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Wanchai Panthavee, Sirinan Shompoosang, "Preliminary screening for probiotic strain of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Soy Bean (Thua Nao) in Thailand ", The 21st International ICFMH symposium "Evolution Microbial Food Quality and safety" (2008) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นายวันชัย พันธุ์ทวี ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Wanchai Panthavee, " Optimization and Biocomersion of Rice bran starch to Glucose substane by Allomyces rouxii", The 14th World congress of Food Science and Tecnology (2008) - Wanchai Panthavee, Sirinan Shompoosang, Mr. Pramuan Saithong, "The benefit effect of non digestible fiber from rice and banana on growth of Lactobacillus paracasei", The 3rd International conference on fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (2009) - Sirinan Shompoosang, Wanchai Panthavee, Mr. Pramuan Saithong, "Influence of Rice Fiber on the Survival of Lactobacillus johnsonii IFRPD 2121 after Freeze-drying and during Storage", The 3rd International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (2009) - Mr. Pramuan Saithong, Wanchai Panthavee, Sirinan Shompoosang, "Preliminary Identification of Yeast Isolated fromv Fermented fruits and Vegatables products in Thailand.", 28th International Specialised Symposium on Yeast: Metabolic and Bioprocess Engineering for Sustainable Development (2010) - 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) - Patthinan Varichanan, wilawan Sintuprapa, Wanchai Panthavee, "Cholesterol Removal by Lactobacillus plantarum SFCB2-7c Isolated from Fermented Mustard Green of Northern Thailand", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, Sirinan Shompoosang, "Screening and Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Thai Fermented Vegetables", Screening and Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Thai Fermented Vegetables (2013) - Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, "Stability of probiotic properties of lactic acid bacteria in healthy cereal drinks products.", Biotechnology International Congress (BIC) 2016 "Biomass energy and its refinery" (2016) - Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, "Probiotic properties of Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469 in cereal drink products", The Burapha University International conference (2017) - KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, "Application of exopolysaccharides producing bacteria as thickening agent substitute for fermented rice noodles production", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017), Innovative Food Science and Technology For Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society (2017) - Kanyarat Kanyakam, BONGKOCHMAS SOPA, Wanchai Panthavee, Supakchon Klongdee, "Development of germinated and fermented corn for enhancing bioactive compounds", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017) - Sirinan Shompoosang, KANOKWAN YODIN, Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, "Potentiality of Proteolytic Bacteria on Quality Improvement of Fermented Rice Noodles", IUMS 2017 Singapore International Union of Microbiological Societies (2017) - Sirinan Shompoosang, Wanchai Panthavee, Junichiro Marui, "Culture-independent Analysis of Bacterial Community during Production of Khanom Jeen Fermented Flour", The 14th Asian Congress on Biotechnology (ACB 2019) (2019) 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2554 เรื่อง "Use of a starter culture of lactic acid bacteria in plaa-som, a Thai fermented fish" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2554 เรื่อง "Isolation and primary identification of endophytic fungi fromCephalotaxus mannii trees" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายวันชัย พันธุ์ทวี	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2542 - 25 ตุลาคม 2563