

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.สุรียัณฑ์ สุภาพวานิช</p> <p>ตำแหน่ง อาจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สกลนคร</p>
<p>การศึกษา B.S.(Food Science and Technology), Kasetsart University, ไทย, 2541 M.Sc.(Postharvest Technology), King Mongkut University of Technology Thonburi, ไทย, 2543 Ph.D.(Nutritional Biochemistry), University of Nottingham, U.K., 2552</p>	
<p>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ ชีวเคมีและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด</p>	
<p>โครงการวิจัย</p> <p>ปี 2553 ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมี-กายภาพของผักหวานบ้าน (<i>Sauropus androgenus</i>, L. Merr) ระหว่างการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจาก คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มก. วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร</p> <p>ปี 2554 การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ ชีวเคมี และสรีรวิทยาของผลพุทราพันธุ์นมสด (<i>Milk Jujub</i>, <i>Zizyphus mauritiana</i> Lamk) ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554-2555 การผลิตสารเคลือบชีวโมเลกุลจากผงบุกผสมสารต้านการเกิดสีน้ำตาลจากธรรมชาติเพื่อใช้ในชมพูตัดแต่งสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร</p> <p>ปี 2554-2555 ผลของการใช้ไมโครเวฟต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วงน้ำดอกไม้ (<i>Mangifera indica</i> L.) ระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากคณะ ทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>ปี 2555 คุณค่าทางโภชนาการและปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระของเห็ดป่าที่กินได้ที่เก็บจากเทือกเขาภูพาน ประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติจังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2555-2556 การศึกษาอิทธิพลของ Salicylic acid (SA) และ N-(2-chloro-4-pyridyl)-N'-phenylurea (CPPU) ที่มีต่อคุณภาพ และการชะลอการเน่าของผลมะละกอ ระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2557 การกักเก็บสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากพืชวงศ์ Zingiberaceae โดยใช้การเกิดสารประกอบเชิงซ้อนภายใน และโคอะเซอเวชันในเมทริกซ์ไคโตซาน-เพคติน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรรณิการ์ วงษ์สิงห์ , ปรียานุช อ้วนแพง, รชยา พิษสิงห์ , Suriyan Supapvanich, "Effect of hot water immersion on the postharvest quality of Sweet leaf bush (<i>Sauropus androgynus</i> L. Merr)during storage", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3/1) (2011) 275-278 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suriyan Supapvanich, Pimsaga, J., Srisujan, P., "Physicochemical changes in fresh-cut wax apple (<i>Syzygium samarangense</i> [Blume] Merrill & L.M. Perry) during storage", <i>Food Chemistry</i> 127 (3) (2011) 912-917 - Suriyan Supapvanich, Tucker, G.A., "Physicochemical changes in fresh-cut honeydew melon fruit during storage", <i>African Journal of Agricultural Research</i> 6 (12) (2011) 2737-2742 - Suriyan Supapvanich, Kantharat Boon-Lha, Nareerat Mhemmee, "Quality Attribute Changes in Intact and Fresh-Cut Honeydew Melon (<i>Cucumis melo</i> var. <i>inodorus</i>) cv. 'Honey World' during Storage", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์)</i> 45 (5) (2011) 874-882 - Suriyan Supapvanich, Gregory A Tucker, "The Effect of 1-Methylcyclopropene (1-MCP) on Quality and Cell Wall Hydrolases Activities of Fresh-Cut Muskmelon (<i>Cucumis melo</i> var. <i>reticulatus</i> L.) During Storage", <i>Food and Bioprocess Technology inpress (inpress)</i> (2012) - SURASSAWADEE PROMYOU, Suriyan Supapvanich, บุญชริก บุตรโคตร, เมทินี ตั้งอภิรดีชิวร, "Alleviation of Chilling Injury in Jujube Fruit (<i>Zizyphus jujuba</i> Mill) by Dipping in 35 °C Water", <i>KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE</i> 46 (1) (2012) 107-119 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.สุรียัณฑ์ สุภาพวานิช</p> <p>ตำแหน่ง อาจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สกลนคร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Suriyan Supapvanich, Pattama Praathan, Racha Tepsom, "Browning inhibition in fresh-cut rose apple fruit cv. Taaptimjaan using konjac glucomannan coating incorporated with pineapple fruit extract", <i>Postharvest Biology and Technology</i> 73 (-) (2012) 46-49 - SURASSAWADEE PROMYOU, Suriyan Supapvanich, "Effect of ultraviolet-C (UV-C) illumination on postharvest quality and bioactive compounds in yellow bell pepper fruit (<i>Capsicum annuum</i> L.) during storage", <i>African Journal of Agricultural Research</i> 7 (28) (2012) 4084-4096 - Suriyan Supapvanich, รชยา อัครจักร, KO YALAI, "Maintenance of postharvest quality and bioactive compounds of fresh-cut sweet leaf bush (<i>Sauropus androgynus</i> L. Merr.) through hot CaCl₂ dips", <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 47 (12) (2012) 2662-2670 - SURASSAWADEE PROMYOU, Suriyan Supapvanich, "Chilling Injury Alleviation in 'Golden Bell' Sweet Pepper Caused by UV-C Treatment", <i>Acta Hort.</i> 1011 (1) (2013) 357-362 - SURASSAWADEE PROMYOU, Suriyan Supapvanich, "Effect of Surface Coating on Alleviating Chilling Injury and Physico-Chemical Changes in Jujube Fruit", <i>Acta Horticulturae</i> 1024 (-) (2014) 347-354 - SURASSAWADEE PROMYOU, Suriyan Supapvanich, "Physicochemical Changes in 'Kaew Kamin' Mango Fruit Illuminated with Ultra Violet-C (UV-C) during Storage", <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> 18 (1) (2016) 145-154 - Suriyan Supapvanich, Ngwpa, J., Yarprakhon, W., "Effect of hot water treatments on quality of fresh-cut muskmelon fruit (<i>Cucumis melo</i> L.) 'Honeyworld'", <i>Acta Horticulturae</i> 1209 (2018) 385-390 - Somsap, J., Kobsak Kanjanapongkul, CHUENJIT CHANCHAROONPONG, Suriyan Supapvanich, Tepsom, R., "Antimicrobial activity of edible electrospun chitosan/cellulose acetate/gelatin hybrid nanofiber mats incorporating eugenol", <i>Current Applied Science and Technology</i> 19 (3) (2019) 235-247 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สมควร บุญโสตา, สุรีพร บุญศิริ, Suriyan Supapvanich, SURASSAWADEE PROMYOU, "Effect of CPPU on postharvest quality in 'Kaek Dum' papaya fruit", การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 14 (2013) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - SURASSAWADEE PROMYOU, Suriyan Supapvanich, "Effect of surface coating on alleviated chilling injury and physicochemical changes in jujube fruit (<i>Zizyphus mauritiana</i> Lam.)", <i>The International Symposium on Tropical and Subtropical Fruit</i> (2011) - Suriyan Supapvanich, Lampoon Samransuk, Thitipon Somanusom, Nipapon Mesa, "Effect of glutathione on browning of fresh-cut wax apple fruit (<i>Syzygiumsamarangense</i> [Blume] Merrill & L.M. Perry) during refrigerated storage", <i>The International Symposium on Tropical and Subtropical Fruits</i> (2011) - Suriyan Supapvanich, Jintana Ngwpa, Wanlapa Yarprakhon, "Effect of Hot Water Treatments on Quality of Fresh-Cut Muskmelon Fruit (<i>Cucumis melo</i> L.) cv. Honeyworld", <i>II ISHS International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce: Convenience Food for a Tasteful Life</i> (2011) - SURASSAWADEE PROMYOU, Suriyan Supapvanich, "UV-C Treatment Alleviates Chilling Injury in 'Golden Bell' Sweet Pepper", <i>2nd Asia Pasific Symposium on Postharvest Research Education and Extension</i> (2012) - Suriyan Supapvanich, Ngwpa, J., Yarprakhon, W., "Effect of hot water treatments on quality of fresh-cut muskmelon fruit (<i>Cucumis melo</i> L.) 'Honeyworld'", <i>Acta Horticulturae</i> (2018) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2553 - 22 มกราคม 2564