สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ดร.วลัยรัตน์ จันทรปานนท์	
ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

การศึกษา Ph.D.(Food Science), The University of Georgia, U.S.A., 2545
M.S.(Food Science), The University of Georgia, U.S.A., 2545
วท.บ.(พัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2538

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ ความปลอดภัยในอาหารด้านเชื้อจุลินทรีย์

โครงการวิจัย

ปี 2546 การพัฒนามาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ไข่เค็มไชยา (หัวหน้าโครงการ)

ปี 2546 การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)

ปี 2547 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลทำความสะอาดมือขจัดแบคทีเรียโดยใช้สารสกัดจากขมิ้นชัน (หัวหน้าโครงการ)

ปี 2547 โครงการต่อเนื่องการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ไข่เค็มไชยา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)

ปี 2547-2548 ความสามารถในการอยู่รอดและการเจริญเติบโตของ E.Coil : H7 ในแหนมและประสิทธิภาพในกรทำลายโดยใช้ความร้อน(ทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนกองทุนวิจัย

ปี 2550 การศึกษาวิจัยแปรรูปมังคุด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร

ปี 2548-2551 การพัฒนาน้ำยาล้างมือกำจัดจุลินทรีย์ที่มีส่วนผสมของน้ำมันหอมระเหยขมิ้นชัน อบเชย กานพลู และโหระพา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 การพัฒนาแผ่นป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เพื่อยืดอายุการเก็บผลองุ่นสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 การพัฒนาอาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับฟังไจจากปลายข้าวกล้องหอมมะลิ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กิมจิเพสต์สำหรับผู้บริโภคชาวไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2553 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากน้ำข้าวหมากเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองงอกและข้าวกล้องงอกด้วย Rhizopus oligosporus เพื่อใช้เป็นสารอาหารเสริม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554-2556 การใช้ประโยชน์จากน้ำมันทีทรีที่ผลิตในประเทศไทยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพโดยใช้เทคโนโลยีระดับนาโน : 1. ผลิตภัณฑ์แผ่นป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เพื่อใช้ระงับกลิ่นในรองเท้า 2. ผลิตภัณฑ์สเปรย์ป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เพื่อใช้ระงับกลิ่นเท้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554-2556 การสร้างมูลค่าจากวัตถุดิบทางการเกษตรเพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวหมากผสมเม็ดบีดโพรไบโอติก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก GABA สูงจากกากถั่วเหลือง เพื่อเป็นวัตถุดิบในการเพิ่มปริมาณ GABA ในผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แหนมลดโซเดียมโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2560 การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าบดและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0

ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตผงรสกล้วยเพื่อผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0

ชื่อ	ดร.วลัยรัตน์ จันทรปานนท์		
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด**	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- UDOMLAK SUKATTA, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, Uraiwan Dilokkunanant, PANUWAT SUPPAKUL, "Antifungal Activity of Clove and Cinnamon Oil and Their Synergistic Against Postharvest Decay Fungi of Grape in vitro", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 169-174

- อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์, Walairut Chantarapanont, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, "Screening Lactic Acid Bacteria for Improving the Kanom-jeen Process", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (3) (2009) 557-565

- Porndarun Junlakun, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Study of Physico-Chemical Properties of Hom Mali Brown Rice Flour Extract Powder and Optimum Concentration in Aspergillus niger Culture Media", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (2) (2010) 262-270

- Junlakun, P., Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effects of Hom Mali brown rice flour extract on Aspergillus niger growth", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (1) (2010) 100-106

- Walairut Chantarapanont, Sunee Nitisinprasert, Joseph F. Frank, "Survival of Shiga Toxin-producing Escherichia coli (O157:H7 and Non-O157:H7) and Effectiveness of Thermal Inactivation by Microwaves in Nham (Thai Fermented Sausage)", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 46 (6) (2012) 966-977

- Walairut Chantarapanont, "IDENTIFICATION OF BACTERIA ISOLATED FROM USED CLOTHES BY MALDI-TOF MS", International Journal of Advances in Science, Engineering and Technology(IJASEAT) 3 (3) (2015) 23-26

- Walairut Chantarapanont, "Study optimum ratio of major ingredients in Khaomak yogurt ice cream", Food and Applied Bioscience Journal 3 (1) (2015) 10-20

- Chhom, M., Walairut Chantarapanont, UDOMLAK SUKATTA, "Selecting a suitable method and conditions for drying galangal (Alpinia galanga L.) rhizomes and holy basil (Ocimum sanctum L.) leaves based on physical characteristics, bioactive contents and bioactivities", Agriculture and Natural Resources 55 (6) (2021) 915-924

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- Walairut Chantarapanont, "Study in Consumer Acceptance of Saltiness and Egg Yolk Color of Chaiya Salted Egg", Agro-Industrial Conference (2005)

- Walairut Chantarapanont, "การศึกษาวิธีการและสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารจากขมิ้นชันและฤทธิ์ในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)

- พรดรัล จุลกัลป์, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, "Effects of Jasmine Brown Rice Flour Extract on the Growth Rate of Aspergillus niger", The 9 th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia 2007. (2007)

- Walairut Chantarapanont, "The inhibitory effects of commercial clove oil (Syzygium aromaticum L. Merr. et Perry) on Escherichia coli", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)

- นางสาว พรดรัล จุลกัลป์, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effect of Powder from Hom Mali Brown Rice Extract on The Growth of Aspergillus flavus", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)

- สริตา ภาคพิเศษ, Hathairat Rimkeeree, Walairut Chantarapanont, "Antibacterial activity of commercial essential oils and usage in hand cleansing foam development", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

ชื่อ	ดร.วลัยรัตน์ จันทรปานนท์		
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด**	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- อุมาพร ชนประชา, Walairut Chantarapanont, "Comparison on efficiency of acetic acid, citric acid and TOMAX in inhibiting growth of Salmonella enteritidis in mayonnaise product", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "Effects of Lactobacillus plantarum P1 on the physico-chemical properties of rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- UDOMLAK SUKATTA, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, Uraiwan Dilokkunanant, PANUWAT SUPPAKUL, "In vitro antifungal activity of clove and cinnamon oil and their synergistic against postharvest decay of grape", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- Sirichok Wongsripaisan, Walairut Chantarapanont, Penkwan Chompreeda, "Study on quality of Nham-Pla produced by using pure cultures", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)

- Nattaya Piumnoppakun, Hathairat Rimkeeree, Walairut Chantarapanont, "Antibacterial activity of commercial essential oils on Micrococcus sedentarius", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)

- จิราภรณ์ ยอดเถื่อน, Walairut Chantarapanont, Hathairat Rimkeeree, "Screening pure cultures by testing starch hydrolysis and alcohol fermentation for developing sweeten rice(Khaomak) Beverage", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)

- ชญาดา หลาวทอง, Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, "The effect of fungal stains and germinated soybean fermentation time on GABA concentration in germinated soybean flour", การประชุมวิชาการระดับชาติ "มหาวิทยาลัยบูรพา 2554" (2011)

- ริสสา ดิษฐ์น้อย, UDOMLAK SUKATTA, Supanida Winitchai, Walairut Chantarapanont, "Study of chemical components and efficiency in inhibiting Staphylococcus aureus and Micrococcus sedentarius of tea tree oil from different distillation methods", การประชุมวิชาการครั้งที่ 50 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)

- พงศ์ประสิทธิ์ สุวรรณศักดิ์ชิน, Walairut Chantarapanont, "Study effect of addition Lactobacillus plantarum TISTR1331, Lactobacillus fermentum TISTR937 and commercial starter on quality of Thai fermented sausage (Nham) product", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)

- พลอยไพลิน ตุลาผล, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Walairut Chantarapanont, "Effect of Initial Moisture Content of soybean residue on GABA and Glutamic Acid Contents in Soybean Residue Fermented with Rhizopus oligosporus and Rhizopus oryzae Flour", การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1“เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน (2017)

ระดับนานาชาติ

- UDOMLAK SUKATTA, Vichai Haruthaithanasan, Walairut Chantarapanont, Uraiwan Dilokkunanant, PANUWAT SUPPAKUL, "In vitro evidence of antifungal synergy between clove and cinnamon oils and possible application in active packaging for controlling postharvest decay of table grape .", 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008)

- Penkwan Chompreeda, Walairut Chantarapanont, พรดรัล จุลกัลป์, "Hom Mali Brown Rice Extract Agar (HREA) as Culture Media for Edible Mushroom Cultivation", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)

- Walairut Chantarapanont, Sunee Nitisinprasert, "Survival of Shiga toxin-producing E. coli (O157:H7 and non O157:H7) and Effectiveness of microwaving in Nham", Securing Global Food Safety in 14th Australian Food Microbiology Conference and 2nd IAFP Asia Pacific Symposium on Food Safety (2011)

- Walairut Chantarapanont, "Gamma-Aminobutyric Acid Production in Fermented Soybean", The 1st International Symposium on Microbial Technology for Food and Energy Security (2013)

- Suttida Sonthisawate, Walairut Chantarapanont, "Study of optimum ratio of Khaomak yogurt ice cream", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)

- Walairut Chantarapanont, ปริญญารัตน์ ศรีทุมมา, "Identification of Bacteria Isolated from Used Clothes by Maldi-TOF MS", International Conference on Science,Technology, Engineering and Management (2015)

ชื่อ ดร.วลัยรัตน์ จันทรปานนท์ **ตำแหน่ง** ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- Kornchawan Siriprukpong, Walairut Chantarapanont, "Study survival of mild heat treated Lactobacillus acidophilus with different binders after spray drying", International Conference on Food and Applied Bioscience (2016)

- Kornchawan Siriprukpong, Walairut Chantarapanont, "Comparative Study in Survival of Mild Heat Treated Lactobacillus acidophilusafter Spray Dry with Different Binders", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) (2017)

- Walairut Chantarapanont, ปริญญารัตน์ ศรีทุมมา, Sumitra Boonbumrung, "Odor Composition Analysis in Cotton Towels with the Growth of Microorganisms Isolated from Musty Clothes", The 10th Bilateral Conference between Kasetsart University and National Pingtung University of Science and Technology (2018)

อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2552 เรื่อง "กิมจิเพสท์สำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต" จาก ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "แผ่นป้องกันเชื้อรา" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ

- Poster Contest Award for the 3rd Place Winnig ประจำปี 2552 เรื่อง "Characterization of the Chemical Consituents in Six Essential oils and their Solid-and Vapor-Phase Antifungal Properties Against Postharvest Phytogenic fungi." จาก Agro Industry Academic Council Association

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2546 - 19 เมษายน 2567