

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
การศึกษา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2548		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	อาหารหมักและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหมัก, การใช้ประโยชน์จุลินทรีย์ทางอาหาร		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2549-2550	Study on the Anti-tumor Activity Secondary Metabolites from Endophytic Fungi of <i>Cephalotaxus mannii</i> ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนรัฐบาลไทยและรัฐบาลสาธารณรัฐประชาชนจีน ภายใต้ความร่วมมือทางวิทยาศาสตร์และวิชาการไทย-จีน (Sino-Thai Join Research Development Project		
ปี 2550	การผลิตนักเก็ตปลาสามโดยใช้กล้วยข้าวเจ้าสำเร็จรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์		
ปี 2550-2551	การศึกษาความหลากหลายของยีสต์จากผักและผลไม้ดองในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์		
ปี 2551-2552	การปรับปรุงและพัฒนาสายพันธุ์ยีสต์ที่เหมาะสมต่อการผลิตเอทานอล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากUnited Nation University (UNU)-Kirin Fellowship Programme		
ปี 2551	การค้นหาโปรไบโอติกแบคทีเรียและจัดจำแนกสายพันธุ์โดยเทคนิค 16s DNA ของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากผักดองพื้นบ้านของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การคัดเลือกโปรไบโอติกยีสต์จากผักและผลไม้ดองเพื่อใช้สำหรับการผลิต L-amino acids ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	ความหลากหลายของปริมาณโฟเลทจากยีสต์ขนมปังและบริเวอรียีสต์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย: คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์สุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	ผลของการรอก และหมักด้วยเชื้อ <i>Lactobacillus plantarum</i> ต่อการเปลี่ยนแปลงของปริมาณ Gamma – aminobutyric acid และคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระในเมล็ดถั่วเหลือง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552-2553	การคัดหาและการพิสูจน์ลักษณะของbacteriocin จากแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่แยกจากผักดองของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท Krin holdong company ประเทศญี่ปุ่น		
ปี 2553-2555	Prevention of bacterial contamination during ethanol production using stress-tolerant yeast isolated in Thailand ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากUnited Nation University (UNU)		
ปี 2554-2555	การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาสามและไข่เค็ม: การพัฒนาตำรับอาหารจากปลาสามและไข่เค็มเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดลพบุรี		
ปี 2554	การประยุกต์ใช้เทคนิค Surface Culture Fermentation ในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์สับปะรด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJICA		
ปี 2555	การถ่ายทอดวิธีการผลิตไวน์ น้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรด และการผลิตเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากDutch Mill Co.,Ltd		
ปี 2555	การเปรียบเทียบลักษณะทางกายภาพและชีวภาพของโยเกิร์ตชนิดที่มีและไม่มีส่วนผสมของเชื้อ <i>Lactobacillus acidophilus</i> และการนำไปใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การวิจัยคุณลักษณะจำเพาะต่อการแปรรูปของข้าว 84 พันธุ์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติ: ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลเพิ่มจากข้าวสายพันธุ์เด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2555-2557	การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ประจำปี 2556		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2556-2557	การศึกษาการผลิตมิรินแอลกอฮอล์ต่ำเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารออลจากพันธุ์ข้าวในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลไทยเพื่อการส่งออก แผนงานสร้างและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ทั่วถึงและเป็นธรรม เงินอุดหนุนทั่วไปประจำปี 2556		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากบริษัทเอิร์ธบอร์น จำกัด		
ปี 2556-2557	ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556	การเกิดกรดอินทรีย์ระเหยในกระบวนการผลิตเอทานอลจากกากน้ำตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งถั่วเหลืองพร้อมบริโภคน้ำตาลและผลิตภัณฑ์ จากถั่วเหลืองสำหรับสตรีวัยทอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การเพิ่มปริมาณสาร Monacolin K และ Gamma-aminobutyric acid (GABA) ในการหมักข้าวแดงด้วยเชื้อรา Monascus spp. จากข้าวกล้อง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลไทยเพื่อการส่งออก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีงบประมาณ 2557		
ปี 2557-2558	การพัฒนาวิธีการผลิตเซลล์ยีสต์และผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2557-2558	การศึกษาผลของกรดอินทรีย์ระเหยง่าย (Organic Volatile Acid, OVA) ในกระบวนการหมักเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเอทานอลจากกากน้ำตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2558	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก ปี 2558 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ปีงบประมาณ 2558		
ปี 2558-2559	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มจากน้ำหมัก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากหจก.บัวคำ สกลนครก่อสร้าง (นายพรชัย บุญศิริชัย)		
ปี 2558	การศึกษาผลจากกระบวนการเพาะออกต่อปริมาณและโครงสร้างทางเคมีของสาร saponin ในถั่วเหลือง และถั่วเหลืองผิวดำสายพันธุ์ไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำมะพร้าวและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำมะพร้าวผสมน้ำผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากบริษัทอะกริเทค โกลบอลเทรด จำกัด		
ปี 2559	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มจากใบชาและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมชาชนิดต่างๆ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากบริษัท ลีโอ อินโนเวชั่น จำกัด		
ปี 2559	การพัฒนากระบวนการผลิตคีเฟอร์โดยใช้เชื้อบริสุทธิ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากผู้ประกอบการ (นายเอนก สวัสดิ์ไทร)		
ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากจันทเทศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากบริษัท ลีโอ อินโนเวชั่น จำกัด		
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการหมักข้าวแดงเพื่อเพิ่มผลผลิตสารเมแทบอไลต์ทุติยภูมิ โดย Monascus purpureus IFRPD 4046 สายพันธุ์กลายจากปลายข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดขอน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากบริษัทแฟนชีฟู้ดอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด		
ปี 2560	การใช้ประโยชน์จากน้ำเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตเต้าหู้เพื่อใช้เป็นสารตกตะกอนธรรมชาติในกระบวนการผลิตเต้าหู้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับความทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวผสมข้าวโพดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับความทุนจากผู้ประกอบการ (โรงงสีไฟไทยสมบูรณ์ 45 หมู่ 1 ต.สนามแจง อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี 15110)		

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิผสมผลัดขบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าปลากะพงขาวที่เพาะเลี้ยงในจังหวัดชัยภูมิด้วยกระบวนการหมักและการแปรรูป ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าผลหม่อนเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560	การเพิ่มมูลค่าสับปะรดด้วยวิธีการหมักและการอบแห้งด้วยลมร้อน ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์ผลไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
ปี 2560	โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนากิจการแปรรูปสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้คุณภาพและมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันสู่สากล ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากงบประมาณแผ่นดิน (หมวดงบประมาณอุดหนุน) ประจำปี 2560	
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนากิจการผลิตรัฐเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากกรมการค้า	
ปี 2560-2561	การพัฒนาระบบการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา (KOMBUCHA) ถังเช่าสีทองสู่เชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560-2561	มิรินจากข้าวไทย ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2559-2560	การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปการถ่ายทอดเทคโนโลยี ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากU.S. Soybean Export Council (USSEC)	
ปี 2559-2560	โครงการการผลิตและคุณภาพของหมั่นหืดสุขภาพแบบครบวงจร ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560	การประยุกต์ใช้สารสกัดจากพืชสมุนไพรสกุลสะค้านในการยับยั้งเชื้อราในมะม่วงน้ำดอกไม้สุก ( หัวหน้าโครงการย่อย )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ไวน์มะพร้าวจากลำไยเพื่อเพิ่มมูลค่า และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสมุทรสาคร ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	การศึกษาด้านจุลินทรีย์ของสมุนไพรในสกุลสะค้านเพื่อพัฒนาเป็นสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	นวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561	การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองเพื่อผลิตเป็นน้ำมันถั่วเหลืองคุณภาพสูง ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดด้วยกระบวนการหมักแบบ Rapid Tray Culture (RTC) Process ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด วีบีโรปีกา	
ปี 2561	การเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้าเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัท มังกี้ ออร์แกนิก ฟาร์ม จำกัด	
ปี 2561	เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากโครงการพัฒนารัฐกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นที่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561	
ปี 2561	น้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมข้าวโพดม่วง ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากโครงการพัฒนารัฐกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นที่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นายประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2561	พัฒนานวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิแดงและข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มฝัว ผสม prebiotics) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์		
ปี 2561-2562	การพัฒนาयरระดับผลิตภัณฑ์ขนมเต้าส้อเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ขนมท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2561-2562	โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตเตมเปอกรอบผสมข้าวสังข์หยด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ร้านเตมเป่ ปิดตานี้		
ปี 2560-2561	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากของเหลือในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากข้าวไรส์เบอร์รี่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท โพรเอฟ อะโกร จำกัด		
ปี 2562	การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มหมักจากมะพร้าวพร้อมดื่ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ทานสาระ จำกัด		
ปี 2562	การพัฒนาการผลิตปลาสามปลากะพงขาวและผงโรยข้าวญี่ปุ่นจากปลาสาม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท แม่น้ำบางประกง ฟาร์ม จำกัด		
ปี 2562	การเพิ่มมูลค่าปลายข้าวหอมมะลิ 105 เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากวิสาหกิจชุมชนหอมกระเจา		
ปี 2562	การศึกษาเบื้องต้นของการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากอ้อยและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำอ้อย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท มิตรผลวิจัยพัฒนาอ้อยและน้ำตาล จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาการผลิตแฮมเห็ดเสริมโปรไบโอติก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แก๊สจากถั่วเหลือง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทอินทัชธนกร จำกัด		
ปี 2562-2563	การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2562-2563	การเพิ่มมูลค่าไข่เค็มสดเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีมูลค่าสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)		
ปี 2562-2563	โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากกัญชาในอาหาร (ช่วงที่ 1) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท กรีน เนเจอร์ล โปรดัคส์ จำกัด		
ปี 2562	การเพิ่มปริมาณ Isoflavone aglycone ในถั่วเหลืองด้วยกระบวนการเพาะงอกและกระบวนการหมักด้วยกลูต้าเชื้อกลุ่ม Rhizopus ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562-2563	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตจากเม็ดยะมวงหิมพานต์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เดอะกรีนกิด จำกัด		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Nipat Limsangouan, Mr. Pramuan Saithong, Supakchon Klongdee, "The Ability of Beans on Antioxidant Capacity and Synergistic Effects of Lactobacillus sp. Growth", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (5) (2018) 777-789			
- Nipat Limsangouan, Mr. Pramuan Saithong, "Functional properties of Thai rice: Antioxidant capacity and the synergistic effects of probiotic growth", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (8) (2018) 1136-1347			
ระดับนานาชาติ			
- Mr. Pramuan Saithong, Toshihide Nakamura , Jun Shima, "Prevention of bacterial contamination using acetate-tolerant Schizosaccharomyces pombe during bioethanol production from molasses", Journal of Bioscience and Bioengineering 108 (3) (2009) 216-219			
- 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			
- Mr. Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Wanchai Panthavee, Prof. Dr Li Congfa, "Isolation and primary identification of endophytic fungi fromCephalotaxus mannii trees", Maejo International Journal of Science and Technology 4 (3) (2010) 446-453			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายประมวล ทรายทอง</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Mr. Pramuan Saithong, Wanida Tewaruth Chitisankul, นายศุภชัย นิตติพันธ์, "Comparative study of red yeast rice with high monacolin K, low citrinin concentration and pigments in white rice and brown rice", Czech Journal of Food Sciences 37 (1) (2019) 75-80</p> <p>- Mr. Pramuan Saithong, นายศุภชัย นิตติพันธ์, นายจิรวุฒิ เพิ่มพูล, "Optimization of Vinegar Production from Nipa (Nypa fruticans Wurmb.) Sap Using Surface Culture Fermentation Process", Applied Food Biotechnology 6 (3) (2019) 192-200</p> <p>- ชนศักดิ์ ล้อมทอง, Mr. Pramuan Saithong, "Feasibility of Leum Pua glutinous rice substrate for sugar syrup and vinegar production by raw starch degrading enzyme hydrolysis", International Food Research Journal 26 (5) (2019) 1515-1523</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- 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)</p> <p>- บุษกร อุดรภิชาติ, Mr. Pramuan Saithong, มาลีนา ลำเท, "Selection of Acetic Acid -Tolerant Yeast for Ethanol Production", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยมหาวิทยาลัยทักษิณครั้งที่ 21 ประจำปี 2554 (2011)</p> <p>- วิไล หนูนงักดี, เพ็ญสม จำเริญฤทธิ์, Mr. Pramuan Saithong, Jiro Nakayama, "Use of starter cultures Lactobacillus plantarum J10 and a nisin-producing Lactococcus lactis WNC20 towards some food-borne pathogens in nham, a traditional Thai fermented sausage", the 23rd Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology (TSB 2011) (2012)</p> <p>- Mr. Pramuan Saithong, นายศุภชัย นิตติพันธ์, ผศ. บุษกร อุดรภิชาติ, "Bacterial Structure of End-product Plaa-som by 16S rDNA-PCR and DGGE", การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 24 ประจำปี 2557 (2014)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- Mr. Pramuan Saithong, Jun Shima, Toshihide Nakamura, "Prevention of bacterial contamination using acetate-tolerant Schizosaccharomyces pombe during bio-ethanol production from molasses", the Annual Meeting of Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry (JSBBA) 2009 (2009)</p> <p>- Nipat Limsangouan, Mr. Pramuan Saithong, Chulaluck Charunuch, Ngamjit Lowithun, Phisamai Srichayet, Kassamapom Puntaburt, "Functional Properties of Thai Rice and Legume", International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2010 (2010)</p> <p>- 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)</p> <p>- Mr. Pramuan Saithong, Wanchai Panthavee, Sirinan Shompoosang, "Preliminary Identification of Yeast Isolated from Fermented fruits and Vegetables products in Thailand.", 28th International Specialised Symposium on Yeast: Metabolic and Bioprocess Engineering for Sustainable Development (2010)</p> <p>- Mr. Pramuan Saithong, Jum Shima, Toshihide Nakamura, "Improvement of yeast strains was suitable for bio-ethanol production from molasses", 28th International Specialised Symposium on Yeast: Metabolic and Bioprocess Engineering for Sustainable Development (2010)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นายประมวล ทรายทอง</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Karuna Wongkrajang, Warunee Varanyanond, "Gamma-aminobutyric Acid (GABA) in Germinated Economic Crops", 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>- Mr. Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Wanida Tewaruth Chitisankul, วิไล หนูหนักดี, "Shelf-life Extension and Inhibition of Undesirable Bacteria in Steamed Mackerel Fish Product by Lactic Acid Bacteria", 1st The AFSA on Food Safety and Food Security (2012)</li> <li>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Putaluk Khaiprapai, "Phenolic Compound Analyzation of Thai Pigmented Rice", The Asian Food Security Association (AFSA), 1st AFSA Conferencies on Food Safety and Food Security (2012)</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>- Wanida Tewaruth Chitisankul, Mr. Pramuan Saithong, Yuya TAKAHASHI, Warunee Varanyanond, Chigen TSUKAMOTO, "Germinating and Fermenting Effect on Group A Saponin Component in Soybean", 1st Nong Khai Campus International Conference 2013 "Building up of the Research Based Knowledge for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region" (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> <li>- Mr. Pramuan Saithong, Wanida Tewaruth Chitisankul, "Addition of Monacolin K and Gamma-Aminobutyric acid (GABA) in Red Yeast Rice by Monascus purpureus IFRPD 4046", 4th AFSA International Conference on Food Safety and Food Security (2018)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ผลไม้" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการเพาะงอก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตโยเกิร์ตพร้อมดื่มจากเวย์มะพร้าว" จาก บริษัท เอิร์ธเบอร์น จำกัด (นักวิจัยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเป็นผู้ประดิษฐ์)</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากชาดำ(black tea)ผสมชาผู้เออร์(pu-erh-tea)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์เนื้อทุเรียน" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "โยเกิร์ตกะทิผสมเนื้อมะพร้าวชนิดกวน (stired yoghurt)กรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "โยเกิร์ตกะทิผสมเนื้อมะพร้าวแบบคงตัว (Set yoghurt) และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	
<p><b>ลิขสิทธิ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "AMYLOLYTIC LACTIC ACID BACTERIA (ALAB)" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "Saccharomyces boulardii โปรไบโอติกยีสต์" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "STARTER CULTURE สู่อุตสาหกรรมอาหารหมักในอนาคต" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นายประมวล ทรายทอง	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "โปรไบโอติก การดัดแปลงพันธุกรรมเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ยีสต์: ผลกระทบเชิงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผลิตภัณฑ์อาหาร" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "สายพันธุ์ยีสต์สำหรับการหมักไวน์ในอนาคต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>			
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- บุคลากรดีเด่นสายสนับสนุนและช่วยวิชาการ ประจำปี 2554 ประจำปี 2555 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>			
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552 (รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Prevention of bacterial contamination using acetate-tolerant Schizosaccharomyces pombe during bioethanol production from molasses" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2554 เรื่อง "Use of a starter culture of lactic acid bacteria in plaasom, a Thai fermented fish" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์กลุ่ม 1 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2554 เรื่อง "Isolation and primary identification of endophytic fungi from Cephalotaxus mannii trees" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2557 ระดับ SILVER ประจำปี 2559 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่มจากการหมักข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>			
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Best Poster Presentation of Science and Technology Science and Technology ประจำปี 2556 เรื่อง "Germinating and Fermenting Effect on Group A Saponin Component in Soybean" จาก Khon Kaen University Nong Khai Campus</li> </ul>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 4 มิถุนายน 2563