

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ประมวล ทราชทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
การศึกษา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยทักษิณ, ไทย, 2542 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2548 ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2563		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	อาหารหมักและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหมัก, การใช้ประโยชน์จุลินทรีย์ทางอาหาร, การใช้ประโยชน์จากส่วนเหลือทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า		
โครงการวิจัย	<p>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</p> <p>ปี 2550 การผลิตน้กเกิดปลาสมโดยใช้กล้าเชื้อสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2550-2551 การศึกษาความหลายหลายของยีสต์จากผักและผลไม้ดองในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2551-2552 การปรับปรุงและพัฒนาสายพันธุ์ยีสต์ที่เหมาะสมต่อการผลิตเอทานอล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUnited Nation University (UNU)-Kirin Fellowship Programme</p> <p>ปี 2551 การค้นหาโปรไบโอติกแบคทีเรียและจัดจำแนกสายพันธุ์โดยเทคนิค 16s DNA ของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากผักดองพื้นบ้านของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การคัดเลือกโปรไบโอติกยีสต์จากผักและผลไม้ดองเพื่อใช้สำหรับการผลิต L-amino acids (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 ความหลากหลายของปริมาณโฟเลทจากยีสต์ขนมปังและบริเวอรี่ยีสต์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย: คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์สุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 ผลของการออก และหมักด้วยเชื้อ <i>Lactobacillus plantarum</i> ต่อการเปลี่ยนแปลงของปริมาณ Gamma – aminobutyric acid และคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระในเมล็ดถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552-2553 การค้นหาและการพิสูจน์ลักษณะของbacteriocin จากแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่แยกจากผักดองของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท Krin holdong company ประเทศญี่ปุ่น</p> <p>ปี 2553-2555 Prevention of bacterial contamination during ethanol production using stress-tolerant yeast isolated in Thailand (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากUnited Nation University (UNU)</p> <p>ปี 2554-2555 การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาสมและไข่เค็ม: การพัฒนาตำรับอาหารจากปลาสมและไข่เค็มเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลพบุรี</p> <p>ปี 2554 การประยุกต์ใช้เทคนิค Surface Culture Fermentation ในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์สับปะรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJICA</p> <p>ปี 2555 การถ่ายทอดวิธีการผลิตไวน์ น้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรด และการผลิตเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากDutch Mill Co.,Ltd</p> <p>ปี 2555 การเปรียบเทียบลักษณะทางกายภาพและชีวภาพของโยเกิร์ตชนิดที่มีและไม่มีส่วนผสมของเชื้อ <i>Lactobacillus acidophilus</i> และการนำไปใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2555-2556 การวิจัยคุณลักษณะจำเพาะต่อการแปรรูปของข้าว 84 พันธุ์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติ: ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลค่าเพิ่มจากข้าวสายพันธุ์เด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2555-2557	การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ประจำปี 2556		
ปี 2556-2557	การศึกษากาการผลิตมิรินแอลกอฮอล์ต่ำเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารฮาลาลจากพันธุข้าวในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลไทยเพื่อการส่งออก แผนงานสร้างและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ทั่วถึงและเป็นธรรม เงินอุดหนุนทั่วไปประจำปี 2556		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอิร์ธบอร์น จำกัด		
ปี 2556-2557	ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556	การเกิดกรดอินทรีย์ระเหยในกระบวนการผลิตเอทานอลจากกากน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งถั่วเหลืองพร้อมบริโภคน้ำตาลและผลิตภัณฑ์ จากถั่วเหลืองสำหรับสตรีวัยทอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การเพิ่มปริมาณสาร Monacolin K และ Gamma-aminobutyric acid (GABA) ในการหมักข้าวแดงด้วยเชื้อรา Monascus spp. จากข้าวกล้อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีงบประมาณ 2557		
ปี 2557-2558	การพัฒนาวิธีการผลิตเซลล์ยีสต์และผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2557-2558	การศึกษากลไกของกรดอินทรีย์ระเหยง่าย (Organic Volatile Acid, OVA) ในกระบวนการหมักเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเอทานอลจากกากน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม		
ปี 2558	โครงการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก ปี 2558 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนทั่วไป ปีงบประมาณ 2558		
ปี 2558-2559	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มจากน้ำหมักเมา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหจก.บัวคำ สกลนครก่อสร้าง (นายพรชัย บุญศิริชัย)		
ปี 2558	การศึกษากลไกการเพาะงอกต่อปริมาณและโครงสร้างทางเคมีของสาร saponin ในถั่วเหลือง และถั่วเหลืองผิวดำสายพันธุ์ไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำมะพร้าวและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำมะพร้าวผสมน้ำผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทอะกริเทค โกลบอลเทรค จำกัด		
ปี 2559	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มจากใบชาและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมชาชนิดต่างๆ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ลีโอ อินโนเวชั่น จำกัด		
ปี 2559	การพัฒนากระบวนการผลิตดีเพอร์โดยใช้เชื้อบริสุทธิ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายเอนก สวัสดิ์ไทร)		
ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากจันทน์เทศ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ลีโอ อินโนเวชั่น จำกัด		
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการหมักข้าวแดงเพื่อเพิ่มผลผลิตสารเมแทบอไลต์ทุติยภูมิ โดย Monascus purpureus IFRPD 4046 สายพันธุ์กลายจากปลายข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2559-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดขอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทแพนชีวู้ดอินเตอร์เนชันแนล จำกัด		
ปี 2560	การใช้ประโยชน์จากน้ำเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตเต้าหู้เพื่อใช้เป็นสารตกตะกอนธรรมชาติในกระบวนการผลิตเต้าหู้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.ประมวล ทราทอง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวผสมข้าวโพดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (โรงสีไฟฟ้าไทยสมบูรณ์ 45 หมู่ 1 ต.สนามแจง อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี 15110)	
ปี 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิผสมผลตะขบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (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) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
ปี 2560	โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนากิจการแปรรูปสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้คุณภาพและมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันสู่สากล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณแผ่นดิน (หมวดงบประมาณอุดหนุน) ประจำปี 2560	
ปี 2560	พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว โครงการส่งเสริมและพัฒนากิจการผลิตรข้าวตลาดเฉพาะ(Niche Market) ประจำปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว	
ปี 2560-2561	การพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มชาหมักคอมบูชา (KOMBUCHA) ดั่งเช่าสีทองสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560-2561	มิรินจากข้าวไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2559-2560	การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มประสิทธิภาพการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากU.S. Soybean Export Council (USSEC)	
ปี 2559-2560	โครงการการผลิตและคุณภาพของแหม่มเห็ดสุขภาพแบบครบวงจร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560	การประยุกต์ใช้สารสกัดจากพืชสมุนไพรสกุลสะค้านในการยับยั้งเชื้อราในมะม่วงน้ำดอกไม้สุก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์วุ้นมะพร้าวจากลำไยเพื่อเพิ่มมูลค่า และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสมุทรสาคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	การศึกษากาฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์ของสมุนไพรในสกุลสะค้านเพื่อพัฒนาเป็นสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560	นวัตกรรมอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561	การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองเพื่อผลิตเป็นนํ้านมถั่วเหลืองคุณค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดด้วยกระบวนการหมักแบบ Rapid Tray Culture (RTC) Process (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด วิบีโรปีก้า	
ปี 2561	การเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้าเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มังกี้ ออร์แกนิก ฟาร์ม จำกัด	
ปี 2561	เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นที่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2561	น้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมข้าวโพดม่วง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนารัฐกิจนวัตกรรมรายใหม่ (Innovative Startup) กิจกรรมสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่โดยมีบริษัทขนาดใหญ่เป็นที่เลี้ยง (Business Brotherhood) ประจำปี 2561		
ปี 2561	พัฒนาวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากปลายข้าวหอมมะลิแดงและข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มผิว ผสม prebiotics) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์		
ปี 2561-2562	การพัฒนาयरระดับผลิตภัณฑ์นมเต้าส้อมสนับสนุนการท่องเที่ยว ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนาयरระดับผลิตภัณฑ์นมท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2561-2562	โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตนมเปอกรอบผสมข้าวสังข์หยด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทร้านเดมเป่ ปิดตานี้		
ปี 2560-2561	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากของเหลือในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โพรเอฟ อะโกร จำกัด		
ปี 2562	การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มหมักจากมะพร้าวพร้อมดื่ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ทานสาระ จำกัด		
ปี 2562	การพัฒนาการผลิตปลาหมักปลากะพงขาวและผองข้าวญี่ปุ่นจากปลาหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แม่น้ำบางประกง ฟาร์ม จำกัด		
ปี 2562	การเพิ่มมูลค่าปลายข้าวหอมมะลิ 105 เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากวิสาหกิจชุมชนหอมกระเจา		
ปี 2562	การศึกษาเบื้องต้นของการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากอ้อยและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำอ้อย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มิตรผลวิจัยพัฒนาอ้อยและน้ำตาล จำกัด		
ปี 2562-2563	การพัฒนาการผลิตแทนนินสกัดสมุนไพรโอบอติก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แก๊สจากถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อินทชชนกร 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 ในถั่วเหลืองด้วยกระบวนการเพาะงอกและกระบวนการหมักด้วยกลูตาซีอิ๊ว Rhizopus (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2563	การพัฒนากระบวนการหมักกากแห้งสับปรดด้วยเชื้อราไมแอสซิส IFRPD 4046 เพื่อเป็นส่วนผสมอาหารเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2563	การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์นมมะโวคาโด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากคุณกัณรัตน์ แต่ตระกูล		
ปี 2563-2564	พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเป สักรอกนมเป และยีสต์อายุผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ย่งฮง (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2563-2564	พัฒนาผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตด้วยโปรตีนจากพืช (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท วีเคนฟู้ดแอนดีโค จำกัด		
ปี 2562-2563	พัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตจากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เดอะกรีนกิด จำกัด		
ปี 2563-2564	การสร้างมูลค่าเพิ่มส่วนเหลือจากผลไม้ส่งออกเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ชัชวาล ออร์คิด จำกัด		
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดฟักทองหมักโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2564-2565	การใช้ประโยชน์จากขาสวนเหลือเพื่อสร้างเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มและการพัฒนาการผลิตคอมบูชาด้วยกลูตาซีอิ๊วบริสุทธิ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2564-2565	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมลูกหม่อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบ้านไร่ธนาทิพย์		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2564-2565	การสร้างมูลค่าเพิ่มน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดโดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2564-2566	นวัตกรรมการผลิตสารสกัดโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุเพื่อลดอุบัติการณ์โรคติดต่อไม่เรื้อรัง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตด้วยโปรตีนจากพืช (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟลาวเวอร์ฟูด		
ปี 2565	การสร้างมูลค่าเพิ่มส่วนเหลือจากกระบวนการผลิตโกโก้เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไอคืด กู๊ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด		
ปี 2565-2566	การใช้ประโยชน์เศษเหลือจากการผลิตข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋องเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มและการต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2565-2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มศักยภาพการสร้างรายได้ของหมู่บ้านคานารักษ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์		
ปี 2565-2566	การเพิ่มมูลค่าของเหลือในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ร่วมกับบริษัท เอิร์ธ บอร์น จำกัด		
ปี 2565-2566	การเพิ่มมูลค่าน้ำหวานดอกมะพร้าวเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไซเดอร์วีเนียร์ที่มีสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ร่วมกับบริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารธรรมชาติ จำกัด		
ปี 2565-2566	นวัตกรรมการผลิตผงมันสำปะหลังสายพันธุ์หวานและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบเพื่อเพิ่มการใช้ประโยชน์มันสำปะหลังสายพันธุ์หวานในระดับอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2566	การพัฒนาการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากเห็ดเหี่ยวใฝ่ด้วยวิธีแบบ Rapid Tray Culture (RTC) Process (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากวิสาหกิจชุมชนเพาะเห็ดเหี่ยวใฝ่		
ปี 2566	การพัฒนาส่วนเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตข้าวหมากเพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด เค. พี. กรีนย์ เพชร		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มไซเดอร์วีเนียร์จากมังคุดเสริมโพรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันเอนไซม์ที่แบบผงจากน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นโดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือกเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม เสริมสุขภาพ ข้าวหมากควินัวเสริมโพรไบโอติกเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2566-2567	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์กล้าเชื้อหมักคอมบูชาแบบผงเชิงพาณิชย์ เพื่อความปลอดภัย เสริมคุณภาพทางด้านกลิ่นรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2565-2566	การต่อยอดองค์ความรู้จากงานวิจัยและทรัพย์สินทางปัญญาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางธุรกิจของผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกสู่ผู้ประกอบการยุคใหม่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)		
ปี 2566	การบูรณาการเมตาจีโนมิกส์และเมตาโบลอมิกส์ของอาหารหมักจากพืชพื้นบ้านในประเทศไทยเพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลสำหรับการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อยกระดับความสามารถในอาชีพของคนระหว่างวัยในโลกแห่งความผันผวน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนาและศึกษาคุณสมบัติเชิงสุขภาพในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนจากพืชสู่เชิงพาณิชย์แบบครบวงจร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การศึกษาข้อมูลเชิงลึกของจุลินทรีย์ด้วยเทคนิคเมตาจีโนมิกส์ในอาหารหมักจากพืชพื้นบ้านในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	สมบัติเชิงหน้าที่ของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนทางเลือกจากพืชที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.ประมวล ทรายทอง</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2567 การใช้ประโยชน์เศษเหลือจากการผลิตโปรตีนเกษตรด้วยกระบวนการหมักแบบ solid-state fermentation สำหรับการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสสที่มีคุณสมบัติเชิงฟังก์ชัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การปรับปรุงคุณสมบัติเชิงหน้าที่และการศึกษาความสามารถในการย่อยได้เพื่อเพิ่มศักยภาพโปรตีนทางเลือกสำหรับการผลิตอาหารแห่งอนาคต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสารสำคัญและโปรตีนในถั่วเขียวผิวดำ และผลของกระบวนการแปรรูปอาหารและกระบวนการทางชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 ศักยภาพของกระบวนการทางชีวภาพในการส่งเสริมคุณสมบัติเชิงหน้าที่และคุณภาพโปรตีนของถั่วเขียวผิวดำเพื่อผลิตส่วนผสมอาหารเชิงหน้าที่และอาหารเชิงหน้าที่จากพืชสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Nipat Limsangouan, 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, Pramuan Saithong, "Functional properties of Thai rice: Antioxidant capacity and the synergistic effects of probiotic growth", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (8) (2018) 1136-1347 - มาหามะสุไธมี มะแซ, Pramuan Saithong, พีรวัส คงสง, สายใจ วัฒนเสน, "UV Protection and Antibacterial Properties of Cotton Fabrics Dyed with Monascus spp.", วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 43 (2) (2020) 203-211 - ผศ.ดร. ศุภชัย นิตินันท์, นางสาวกานต์ธิกา บุญลอย, นางสาวสุตาดินี ดาเอื้อ, นายจิรวุฒิ เพิ่มพูล, Pramuan Saithong, "In Vitro Assessment of Probiotic Properties in Lactobacillus Strains Isolated from Traditionally Fermented Thai Foods", วารสารมหาวิทยาลัยนเรศวร: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 30 (2) (2022) 11-23 - Pramuan Saithong, ผศ. ดร. สุธเมธ เทตกุล, "Feasibility Study of Thai Rice for Mirin Making", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 30 (1) (2022) 38-50 - ผศ.ดร.ศุภชัย นิตินันท์, Pramuan Saithong, "Isolation and identification of DNA plasmids of Lactobacillus spp. isolated from traditional food in Southern Thailand", วารสารเกษตรพระวรุณ (Prawarun Agricultural Journal) 19 (2) (2022) 8-16 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 - 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 - Pramuan Saithong, Wanida Tewaruth Chitisankul, นายศุภชัย นิตินันท์, "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 - Pramuan Saithong, นายศุภชัย นิตินันท์, นายจิรวุฒิ เพิ่มพูล, "Optimization of Vinegar Production from Nipa (Nypa fruticans Wumb.) Sap Using Surface Culture Fermentation Process", Applied Food Biotechnology 6 (3) (2019) 193-200 - ธนศักดิ์ ล้อมทอง, 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 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.ประมวล ทรายทอง</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Nujarin Sangngem, Thidarat Puangnark, Watsachon Nguansangiam, Pramuan Saithong, Vichien Kitpreechavanich, ดร. ชนศักดิ์ ล้อมทอง, "Production and development of vinegar fermentation from broken Ricebery rice using raw starch-degrading enzyme hydrolysis", 3Biotech 10 (12) (2020) 1-9 - Pramuan Saithong, Wirat Vanichsiratana, Sumallika MORAKUL, "Screening of Acetate-Tolerant Yeast and Its Effect on Controlling Bacterial Contamination During Ethanol Production from Sugarcane Molasses", Sugar Tech 23 (2) (2021) 382-394 - Thongpoem, P, Chorum, M, Rittisom, S, Pramuan Saithong, จีระวุฒิ เพิ่มพูล, Vichien Kitpreechavanich, ผศ.ดร. ชนศักดิ์ ล้อมทอง, "Saccharification of unripe banana flour using microwave assisted starch degrading enzyme hydrolysis for development of wine and vinegar fermentations", International Food Research Journal 28 (5) (2021) 969-975 - Manida Chorum, Sutthawan Suphan, Wanthane Khetkom, Kanapom Sujarit, Kallayanee Naloka, Pramuan Saithong, Vichien Kitpreechavanich, Thanasak Lomthong, "Conversion of golden oyster mushroom, Pleurotus citrinopileatus to sugar syrup using enzymatic hydrolysis as a substrate for novel bacterial cellulose (Nata) fermentation", 3 Biotech 12 (9) (2022) 207-1-11 - ผศ. ดร. ศุภชัย นิตพันธ์, Pramuan Saithong, "Characterization and sequencing analysis of pLP2.5-11 and pLP3.0-4 novel cryptic plasmids from Lactiplantibacillus plantarum WP72/27", 3 Biotech 13 (8) (2023) 1-7 - Pramuan Saithong, นายจีระวุฒิ เพิ่มพูล, ผศ. ดร. ศุภชัย นิตพันธ์, "Antioxidant and Anthocyanin-Rich Vinegar Fermented from Thai Colored Rice Varieties", Trends in Sciences 21 (6) (2024) 1-8 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Wanchai Panthavee, 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) - บุษกร อุดรภิกษิต, Pramuan Saithong, มาลีนา ลำเห, "Selection of Acetic Acid -Tolerant Yeast for Ethanol Production", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 21 ประจำปี 2554 (2011) - วิไล หนูนงกัฏ, เพ็ญสม จำเริญฤทธิ์, 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) - Pramuan Saithong, นายศุภชัย นิตพันธ์, ผศ. บุษกร อุดรภิกษิต, "Bacterial Structure of End-product Plaa-som by 16S rDNA-PCR and DGGE", การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 24 ประจำปี 2557 (2014) - Thipthida Kaewathip, Gassinee Trakoontivakom, Sumitra Boonbumrung, Pramuan Saithong, Thidarat Pantoa, Wassana Narasri, "Impact of maturity at harvest on ripening, quality and volatile compounds in palmyra palm (Borassus labellifer) fruit pulp", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022) 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Wanchai Panthavee, Sirinan Shompoosang, 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, 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) - 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) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.ประมวล ทรายทอง</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Nipat Limsangouan, 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) - 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) - 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) - 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) - Wanida Tewaruth Chitisankul, 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) - 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) - Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Wanida Tewaruth Chitisankul, วิไล หนูนงักดิ์, "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) - Wanida Tewaruth Chitisankul, Pramuan Saithong, Siripom Stonsaovapak, Putaluk Khaiprapai, "Phenolic Compound Analyzation of Thai Pigmented Rice", The Asian Food Security Association (AFSA), 1st AFSA Conferences on Food Safety and Food Security (2012) - Khemmapas Treesuwan, 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) - Wanida Tewaruth Chitisankul, 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) - 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) - 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) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ผลไม้" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการเพาะงอก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตโยเกิร์ตพร้อมดื่มจากเวย์มะพร้าว" จาก บริษัท เอิร์ธบอร์น จำกัด (นักวิจัยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเป็นผู้ประดิษฐ์) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากชาดำ(black tea)ผสมชาผู้เออร์(erh-tea)" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักจากน้ำทางกะทิ (Culture coconut whey by lactic acid bacteria) เสริมพรีไบโอติกส์ (prebiotic)" จากฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เม็ดบีดส์พรีไบโอติกเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในอาหารและเครื่องดื่ม" จากฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์อาหารไส้กรอกหมักเห็ดเสริมโปรไบโอติก และกรรมวิธีการผลิต" จากฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			
ลิขสิทธิ์			
<ul style="list-style-type: none"> - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "AMYLOLYTIC LACTIC ACID BACTERIA (ALAB)" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "Saccharomyces boulardii โปรไบโอติกยีสต์" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "STARTER CULTURE สู่อุตสาหกรรมอาหารหมักในอนาคต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "โปรไบโอติก การดัดแปลงพันธุกรรมเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ยีสต์: ผลกระทบเชิงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผลิตภัณฑ์อาหาร" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ลิขสิทธิ์งานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "สายพันธุ์ยีสต์สำหรับการหมักไวน์ในอนาคต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 			
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย			
<ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรดีเด่นสายสนับสนุนและช่วยวิชาการ ประจำปี 2554 ประจำปี 2555 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - นักวิจัยดีเด่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2563 ด้านการวิจัย สายวิทยาศาสตร์ กลุ่มอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป ประจำปี 2563 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - บุคลากรดีเด่นสายสนับสนุนผู้มีผลงานดีเด่นแห่งชาติ ปชมท. ประจำปี 2564 ด้านสร้างสรรค์นวัตกรรมดีเด่น ด้านสร้างสรรค์นวัตกรรมดีเด่น ประจำปี 2565 จาก ที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงานและลูกจ้างมหาวิทยาลัย แห่งประเทศไทย (ปชมท.) 			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 - 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 - รางวัลผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบต่อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2557 ระดับ SILVER ประจำปี 2559 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่มจากการหมักข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - INEX 2022 Awards ระดับ Gold ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากส่วนเหลือในการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก India International Innovation & Invention Expo (INEX 2022) - รางวัลพิเศษ (Special Award) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการสร้างมูลค่าและใช้ประโยชน์ส่วนเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมูลค่าสูงจากส่วนเหลือทิ้งกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในงาน “E-INNOVATE 2022 Edition: International Innovation Show” โดย Innovative Business Solutions (IBS) หน่วยงานเอกชนด้านการส่งเสริมนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ แห่งสาธารณรัฐโปแลนด์ 			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ประมวล ทรายทอง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
รางวัลเหรียญเงิน (Silver Award) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการสร้างมูลค่าและใช้ประโยชน์ส่วนเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมูลค่าสูงจากส่วนเหลือทิ้งกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในงาน "E-INNOVATE 2022 Edition: International Innovation Show โดย Innovative Business Solutions (IBS) หน่วยงานเอกชนด้านการส่งเสริมนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ แห่งสาธารณรัฐโปแลนด์			
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ			
- 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			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 22 กรกฎาคม 2567