

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยศิลปากร, ไทย, 2546 วท.ม.(จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550 Ph.D. (Applied Enzymology), Ehime University, ญี่ปุ่น, 2558		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	จุลชีววิทยาทางอาหาร, เทคโนโลยีชีวภาพ, Food Microbiology		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2550-2551 การศึกษาความหลากหลายของยีสต์จากผักและผลไม้ดองในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2551-2552 ต้นแบบการผลิตกล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกโดยการทำแห้งสู่เชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2552-2553 การค้นหาและการพิสูจน์ลักษณะของbacteriocin จากแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่แยกจากผักดองของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท Krin holdong company ประเทศญี่ปุ่น</p> <p>ปี 2553 การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวาน ไส้กรอก และกุนเชียง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2553 การคัดเลือกสายพันธุ์และการผลิตเบต้า-กลูแคนจากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย. ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 การทดสอบความเป็นโปรไบโอติกของเอกโซโพลีแซคคาไรด์จากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากผักดองพื้นบ้านของประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558 การพัฒนากระบวนการผลิตโยเกิร์ตข้าวไรซ์เบอร์รี่ชนิดคนเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559 ผลของโปรโตไลติกแบคทีเรียต่อคุณภาพและเอกลักษณ์ของขนมจีนแป้งหมัก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2561 การคัดเลือกและศึกษาคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากเหวมเห็ดเพื่อการผลิตกล้าเชื้อเหวมเห็ดโปรไบโอติก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การผลิตกรดแลคติกชนิดแอลจากแป้งมันสำปะหลังดิบโดยกระบวนการหมักด้วยเชื้อรา <i>Amylomyces</i> sp. และเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย <i>Tetragenococcus halophilus</i> ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มแช่แข็ง(สมุนไพร)ผสมผักและผลไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2560-2561 พัฒนาการกระบวนการผลิตแป้งหมักขนมจีนด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจากแบคทีเรีย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2560-2561 พัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญญาหารผสมธัญ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เอสทีโซติโก จำกัด</p> <p>ปี 2561 การปรับปรุงคุณภาพของขนมจีนแป้งหมักในระดับนำร่องด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจาก <i>Enterobacter</i> sp. สายพันธุ์ SK01 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การพัฒนาเหวมเห็ดโดยใช้กล้าเชื้อบริสุทธิ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2563 การเพิ่มประสิทธิภาพการรอดชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกในระบบทางเดินอาหารจำลองและระหว่างการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์อาหารโดยการห่อหุ้มเซลล์และเคลือบเซลล์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2563 ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของสมุนไพรเมื่อใช้ร่วมกับจุลินทรีย์โปรไบโอติกเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ชีนโปรไบโอติก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ		
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ตำบลชนงพระ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019		
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ตำบลสากอ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019		
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดพืชทองหมักโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2565-2566	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตหมักเพื่อสุขภาพและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมักเห็ดในพื้นที่ตำบลชนงพระ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565	คุณสมบัติของสารเสริมรสชาติโคคูมิที่ผลิตจากเอนไซม์กลูตามิเนสของแบคทีเรีย <i>Tetragenococcus muraticus</i> FF5302 เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเชิงฟังก์ชันแห่งอนาคตสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565	ศักยภาพความเป็นพรีไบโอติกของแป้งจากเมล็ดทุเรียนเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเชิงฟังก์ชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566-2567	การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการป้องกันการเน่าเสียแบบเหลวเป็นน้ำของนมจืดสุวิสาหกิจชุมชนเพื่อความมั่นคงทางอาหารที่ปลอดภัย ต.เตาปูน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2567	กักเก็บสารเคอร์คูมินอยด์ด้วยอิมัลชันฟิลเจล: ความคงตัว ริโอไลย์ ความเป็นพิษ กิจกรรมการออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และการนำไปใช้ทางชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	การศึกษาฤทธิ์ทางชีวภาพและโภชนาการของเครื่องดื่มฟังก์ชันอามะจากหมักข้าวไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	คุณประโยชน์เชิงสุขภาพจากการหมักข้าวไทยและศักยภาพของเชื้อแลคติกจากอาหารหมักของไทยเพื่อการประยุกต์ใช้ในอามะและอามะแลคติก เครื่องดื่มคุณประโยชน์สูงแห่งอนาคต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	คุณลักษณะ ศักยภาพเชิงสุขภาพ และจีโนมทั้งหมดของแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่คัดแยกจากอาหารหมักของไทยเพื่อการประยุกต์ใช้ในเครื่องดื่มฟังก์ชันอามะแลคติก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	คุณสมบัติกายภาพเคมี ฤทธิ์และการนำไปใช้ทางชีวภาพของสารเคอร์คูมินอยด์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ฤทธิ์ทางชีวภาพ ความสามารถในการย่อย ดูดซึม และศักยภาพการนำเคอร์คูมินอยด์ไปใช้ในอิมัลชันฟิลเจล เมทริกซ์โปรตีน และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	อิทธิพลของโปรตีนอาหาร (โปรตีนถั่วเหลือง นม และไข่ขาว) ต่อการย่อย ดูดซึม และฤทธิ์ทางชีวภาพที่ถูกปลดปล่อยของเคอร์คูมินอยด์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- Sirinan Shompoonsang, Yoshihara, A, Uechi, K, Asada, Y, Morimoto, K, "Enzymatic production of three 6-deoxy-aldohexoses from L-rhamnose", <i>BIOSCIENCE BIOTECHNOLOGY AND BIOCHEMISTRY</i> 78 (2) (2014) 317-325			
- Sirinan Shompoonsang, Akihida Yoshihara, Keiko Uechi, Yasuhiko Asada, Kenji Morimoto, "Novel process for producing 6-deoxy monosaccharides from L-fucose by coupling and sequential enzymatic method", <i>Journal of Bioscience and Bioengineering</i> 121 (1) (2016) 1-6			
- Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoonsang, Thongkorn Ploypetchara, Shoichi Gohtani, Sunsanee Udomrati, "Surface-active properties and anti-microbial activities of esterified maltodextrins", <i>STARCH-STARKE</i> 71 (7-8) (2019) 1800265, 1-9			
- Sirinan Shompoonsang, 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", <i>Letters in Applied Microbiology</i> 69 (5) (2019) 339-345			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัยชำนาญการพิเศษ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoosang, Thongkom Ploypetchara, Shoichi Gohtani, Sunsanee Udomrati, "Amphiphilic esterified xylo-oligosaccharide: Surface-active properties and anti-microbial activities", Pakistan Journal of Nutrition 19 (7) (2020) 344-351</li> <li>- Junichiro Marui, Sirinan Shompoosang, Wanchai Panthavee, "pH-dependent liquefaction of thai fermented rice noodles (khanom jeen) associated with bacterial amylolytic enzymes", Japan Agricultural Research Quarterly 54 (1) (2020) 41-45</li> <li>- Sirinan Shompoosang, Junichiro Marui, Patthinan Varichanan, Sawitree Dueramae, ดร.วันชัย พันธุ์ทวี, "Improving the texture and color of khanomjeen, a Thai fermented rice noodle, using a modified rice fermentation method", Food Science and Technology Research 28 (1) (2022) 95-103</li> <li>- นางสาวสาวิตรี ตือราแม, safiah saah, Sirinan Shompoosang, Patthinan Varichanan, "Enhancement of Halophilic Glutaminase Producing by Tetragenococcus muriaticus FF5302 in Bioreactor", Trends In Sciences 20 (4) (2023) 1-11</li> <li>- Patthinan Varichanan, Sirinan Shompoosang, ดร.สาวิตรี ตือราแม, "Potential Prebiotic Properties of Crude Polysaccharide Extract from Durian (Durio zibethinus Murr.) Seed Flour", Trends In Sciences 20 (11) (2023)</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoosang, นางสาวทองกร พลอยเพชร, Prof. Shoichi Gohtani , Sunsanee Udomrati, "Antibacterial activity of esterified saturated fatty acids with maltodextrin against Escherichia coli and Staphylococcus aureus", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45): "Seedling Innovation for Sustainable Development (2019)</li> <li>- Kullanart Tongkhao, Khemmapas Treesuwan, KANOKWAN YODIN, Jutamat Klinsoda, Sirinan Shompoosang, "Profiling traditional rice vinegar bacterial diversity through PCR-DGGE technique", The 58th Kasetsart University Annual Conference (2020)</li> <li>- Patthinan Varichanan, Sirinan Shompoosang, ดร.สาวิตรี ตือราแม, "Characterization of Durian (Durio zibethinus Murr.) seed starch and optimization condition for prebiotics extraction", การประชุมวิชาการระดับชาตินเรศวรวิจัยและนวัตกรรม ครั้งที่ 18 “Steering Towards Frontier University: Challenges and Foresight” (2022)</li> <li>- สาวิตรี ตือราแม, safiah saah, Sirinan Shompoosang, Patthinan Varichanan, "ผลของปริมาณกลีเซอรอลต่อการผลิตเอนไซม์กลูตามินสชอบเกลือและการเจริญของเชื้อ Tetragenococcus muriaticus FF5302 ในถังปฏิกรณ์ชีวภาพ", นเรศวรวิจัยและนวัตกรรม ครั้งที่18 (2022)</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- Pramuan Saithong, Wanchai Panthavee, Sirinan Shompoosang, "Preliminary Identification of Yeast Isolated fromv Fermented fruits and Vegetables products in Thailand.", 28th International Specialised Symposium on Yeast: Metabolic and Bioprocess Engineering for Sustainable Development (2010)</li> <li>- 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)</li> <li>- Sirinan Shompoosang, Junichiro Marui, KANOKWAN YODIN, Patthinan Varichanan, "Screening of effective proteolytic bacteria for using in quality improvement of Thai fermented rice noodles (khanom jeen)", Biotechnology International Congress (BIC) 2016 (2016)</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b> ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง	
<b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัยชำนาญการพิเศษ	<b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sirinan Shompoonsang, 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)</li> <li>- Sirinan Shompoonsang, 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)</li> <li>- Sirinan Shompoonsang, Dr. Junichiro Marui, Patthinan Varichanan, Sawitree Dueramae, ดร.วันชัย พันธุ์ทวี, "Bacterial Community in Fermented Rice Flour for Making Thai Fermented Rice Noodle (Khanomjeen)", World Microbe Forum (2021)</li> <li>- Patthinan Varichanan, Sirinan Shompoonsang, ดร.สาวิตรี ดือรามแม, "PREBIOTIC PROPERTIES OF THAI LOTUS (Nelumbo nucifera) SEED FLOUR", The 49th International Congress on Science, Technology and Technology-based Innovation (STT49) (2024)</li> </ul>	
<b>อนุสิทธิบัตร</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งหมักขนมจีนด้วยเอนไซม์โปรติเอสจากแบคทีเรีย" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "สูตรผสมหมั่นเห็ดโพโรไบโอดีคและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 22 มกราคม 2568