

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
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) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2551-2552 ต้นแบบการผลิตลำไส้เชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกโดยการทำแห้งสู่เชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</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 ผลของโปรตีนโอโรลิกแบคทีเรียต่อคุณภาพและเอกลักษณ์ของขนมจีนแป้งหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2561 การคัดเลือกและศึกษาคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากนมเห็ดเพื่อการผลิตลำไส้หมักนมเห็ดโปรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การผลิตกรดแลคติกชนิดแอลกอฮอล์จากแป้งมันสำปะหลังดิบโดยกระบวนการหมักด้วยเชื้อรา <i>Amylomyces</i> sp. และเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย <i>Tetragenococcus halophilus</i> (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มแช่แข็ง(สมุนไพร)ผสมผักและผลไม้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศไทยตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2560-2561 พัฒนาการกระบวนการผลิตแป้งหมักขนมจีนด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจากแบคทีเรีย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2560-2561 พัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญญาหารผสมร้งนก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอสทีโซติโก จำกัด</p> <p>ปี 2561 การปรับปรุงคุณภาพของขนมจีนแป้งหมักในระดับนำร่องด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจาก <i>Enterobacter</i> sp. สายพันธุ์ SK01 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การพัฒนานมเห็ดโดยใช้ลำไส้เชื้อบริสุทธิ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2563 การเพิ่มประสิทธิภาพการรอดชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกในระบบทางเดินอาหารจำลองและระหว่างการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์อาหารโดยการห่อหุ้มเซลล์และเคลือบเซลล์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2563 ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของสมุนไพรเมื่อใช้ร่วมกับจุลินทรีย์โปรไบโอติกเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ซินไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sirinan Shompoosang, Yoshihara, A, Uechi, K, Asada, Y, Morimoto, K, "Enzymatic production of three 6-deoxy-aldohexoses from L-rhamnose", BIOSCIENCE BIOTECHNOLOGY AND BIOCHEMISTRY 78 (2) (2014) 317-325 - Sirinan Shompoosang, Akihida Yoshihara, Keiko Uechi, Yasuhiko Asada, Kenji Morimoto, "Novel process for producing 6-deoxy monosaccharides from L-fucose by coupling and sequential enzymatic method", Journal of Bioscience and Bioengineering 121 (1) (2016) 1-6 - Thidarat Pantoa, Sirinan Shompoosang, Thongkom Ploypetchara , Shoichi Gohtani , Sunsanee Udomrati, "Surface-active properties and anti-microbial activities of esterified maltodextrins", Starch/Stärke 71 (7-8) (2019) 1800265, 1-9 - Sirinan Shompoosang, 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", Letters in Applied Microbiology 69 (5) (2019) 339-345 - 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 - Junichiro Marui, Sirinan Shompoosang, Wanchai Panthavee, "pH-dependent liquefaction of thai fermented rice noodles (khanom jeen) associated with bacterial amyolytic enzymes", Japan Agricultural Research Quarterly 54 (1) (2020) 41-45 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - Kullanart Tongkhao, Khemmapas Treesuwan, KANOKWAN YODIN, Jutamat Klinsoa, Sirinan Shompoosang, "Profiling traditional rice vinegar bacterial diversity through PCR-DGGE technique", The 58th Kasetsart University Annual Conference (2020) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
<p>- Sirinan Shompoosang, 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)</p> <p>- Sirinan Shompoosang, 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)</p>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 25 ตุลาคม 2563