

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางพัทธินันท์ วาริชนันท์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, ไทย, 2551		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร , จุลชีววิทยาทางอาหาร		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2554	ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของแล็กติกแอซิดแบคทีเรียจากผักดองพื้นบ้านของประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554-2555	การเพิ่มสมบัติเชิงหน้าที่ของแป้งข้าวโดยกระบวนการทางชีวเคมี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแล็กติกแอซิดแบคทีเรีย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	สมบัติพรีไบโอติกของโพลีแซคคาไรด์ที่สกัดจากสาหร่ายสไปรูลิน่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การตรวจหา gtf ยีนและการแสดงออกในแล็กติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อการผลิตเบต้า-กลูแคน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การใช้เอ็กโซโพลีแซคคาไรด์จากแล็กติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมขนมอบ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การทดสอบโปรไบโอติกแบคทีเรียแล็กติกที่สามารถยึดเกาะกับเยื่อเมือกในลำไส้โดยใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์ Caco-2 เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ความคงที่ของคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของเชื้อแล็กติกแอซิดในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการผลิต functional ingredients ที่มีกรดอะมิโนและไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกากถั่วเหลืองหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2557-2558	ศึกษาวิจัยการผลิตโยเกิร์ตข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่เพาะงอกพร้อมดื่ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2557-2558	ศึกษาวิจัยการผลิตโยเกิร์ตถั่วเหลืองจากนมถั่วเหลือง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2558	การตรวจหากลุ่มยีนที่ควบคุมการผลิตเอ็กโซโพลีแซคคาไรด์เพื่อการผลิตพรีไบโอติกจากแล็กติกแอซิดแบคทีเรีย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การพัฒนากระบวนการผลิตโยเกิร์ตข้าวไรซ์เบอร์รี่ชนิดคนเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การพัฒนาวิธีการคัดเลือกอย่างรวดเร็วของแบคทีเรียแล็กติกย่อยแป้งเพื่อการผลิตกรดแล็กติก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	ผลของสาหร่ายสไปรูลิน่าต่อการรอดชีวิตของแล็กติกแอซิดแบคทีเรียในการทำแห้งแบบ Freeze-drying ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	การผลิตกรดแล็กติกจากแป้งมันสำปะหลังด้วยเชื้อแล็กติกแอซิดแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	ผลของโปรตีนโอไลโกแซคคาไรด์ต่อคุณภาพและเอกลักษณ์ของขนมปังแ่งหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2561	การคัดเลือกและศึกษาคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของแล็กติกแอซิดแบคทีเรียจากนมเห็ดเพื่อการผลิตถั่วเหลืองหมักโปรไบโอติก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดโปรไบโอติก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มแช่แข็ง(สมุนไพรผสมผักและผลไม้) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูป โดยใช้กรรมวิธีการผลิตแบบอุตสาหกรรมครัวเรือน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณนิภัทรา จิ่งสกุล บ้านเลขที่ 74 ซอยราษฎร์บูรณะ 26 ถนนราษฎร์บูรณะ เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140)		
ปี 2560-2561	พัฒนากระบวนการผลิตแป้งหมักขนมจีนด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจากแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางพัทธินันท์ วาริชนันท์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมพร้อมบริโภค ตลอดจนกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากขนมในชื่อ "ข้าวย่านหมมทอด" ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณวลัยพร ต่อมพุดชา บ้านเลขที่ 5/1 หมู่ที่ 5 ตำบลเสมา อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา 30170)		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตไตปลาแห้งเพื่อคงรสชาติและยืดอายุการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณอนุตาร์ นุ่มนวล บ้านเลขที่ 193 หมู่ที่ 8 ตำบลหลักช้าง อำเภอช้างกลาง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80250)		
ปี 2560	นวัตกรรมอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	ผลของแบคทีเรียโปรไบโอติกต่อความคงตัวของแอนโทไซยานินในเครื่องดื่มโยเกิร์ตข้าวสาลี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	อิทธิพลของสมุนไพรไทยชนิดผงต่อคุณสมบัติโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การคัดแยกแบคทีเรียที่ผลิตเอนไซม์กลูตามิเนสจากเกลือกจากน้ำปลาเพื่อพัฒนาเป็นสารเสริมรสชาติโคคูมิ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การปรับปรุงคุณภาพของขนมจีนแป้งหมักในระดับนำร่องด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจาก Enterobacter sp. สายพันธุ์ SK01 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การพัฒนาขนมเห็ดโดยใช้กลูต้ามิโนและสารแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2563	การเพิ่มประสิทธิภาพการรอดชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกในระบบทางเดินอาหารจำลองและระหว่างการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์อาหารโดยการห่อหุ้มเซลล์และเคลือบเซลล์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2563	ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของสมุนไพรเมื่อใช้ร่วมกับจุลินทรีย์โปรไบโอติกเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ซินไบโอติก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสไลด์ญี่ปุ่นจากข้าวหอมมะลิของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสมุนไพรท้องถิ่นจังหวัดน่านเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกองแผนงาน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2563	การสำรวจความหลากหลายทางชีวภาพและคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ชอบเกลือและจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดแลคติกจากอาหารหมักภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีศักยภาพโปรไบโอติกเพื่อประยุกต์ใช้เป็นกลูต้ามิโนอาหารหมัก ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2563	โครงการวิจัยแผนแม่บทโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) ระยะ 5 ปีที่เจ็ด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- 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			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			
- Patthinan Varichanan, wilawan Sintupapa, Wanchai Panthavee, "Cholesterol Removal by Lactobacillus plantarum SFCB2-7c Isolated from Fermented Mustard Green of Northern Thailand", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)			
- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thipthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Application of Lactobacillus plantarum for Enriched Aglycones and Total protein on the Fermentation of Soybean Residue", Food Innovation Asia Conference 2013 (2013)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b>           นางพัทธินันท์ วาริชนันท์</p> <p><b>ตำแหน่ง</b>   นักวิจัย</p>	<p><b>สังกัด</b>       ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kanyarat Kanyakam, Patthinan Varichanan, "Enhancement of GABA and phytosterol contents by Lactobacillus plantarum 22 on the fermentation of Sangyod rice", The 5th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (2013)</li> <li>- Orathai Sawatdichaikul, Siriporn Tanjor, Patthinan Varichanan, "Optimization of the fermentation of okara by the lactic acid bacteria", 10th Australian Peptide conference (2013)</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>- Supakchon Klongdee, Siriporn Tanjor, Patthinan Varichanan, Pakinee Akkaravessaring, "Development of Rice Beverage from fermented germinated rice with Lactic acid bacteria", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)</li> <li>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siriporn Tanjor, Thiptithida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Wittha Treesuwan, "Conversion of isoflavone aglycoside to aglycone in soybean residue by Lactococcus brevis 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015)</li> <li>- Wanida Pan-utai, Patthinan Varichanan, Pramuk Parasukulsatid, "Spirulina as a protective agent on the survival of Lactobacillus acidophilus during freeze-drying", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (2016)</li> <li>- NARAPORN PHOMKAIVON, Jutamat Klinsoda, Kanyarat Kanyakam, Patthinan Varichanan, Thiptithida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, "Characteristic and functional properties of high isoflavone aglycones soybean residue produced by Lactobacillus fermentum", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, "Stability of probiotic properties of lactic acid bacteria in healthy cereal drinks products.", Biotechnology International Congress (BIC) 2016 "Biomass energy and its refinery" (2016)</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> <li>- Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, "Probiotic properties of Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469 in cereal drink products", The Burapha University International conference (2017)</li> <li>- KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Patthinan Varichanan, Wanchai Panthavee, "Application of exopolysaccharides producing bacteria as thickening agent substitute for fermented rice noodles production", 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>- 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)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "กรรมวิธีการเพิ่มอัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โดยใช้สารห่วยสไปรูลิน่าและโพลีแซคคาไรด์จากสไปรูลิน่า" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 25 ตุลาคม 2563