

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางพัทธนันท์ วาริชนันท์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, ไทย, 2551		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร, จุลชีววิทยาทางอาหาร		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2554	ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของแล็กติกแอซิดแบคทีเรียจากผักตบชวาพื้นบ้านของประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554-2555	การเพิ่มสมบัติเชิงหน้าที่ของแป้งข้าวโดยกระบวนการทางชีวเคมี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	สมบัติพรีไบโอติกของโพลีแซคคาไรด์ที่สกัดจากสาหร่ายสไปรูลิน่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การตรวจหา gtf ยีนและการแสดงออกในแลคติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อการผลิตเบต้า-กลูแคน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การใช้เอ็กโซโพลีแซคคาไรด์จากแลคติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมขนมนมจืด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การทดสอบโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกที่สามารถยึดเกาะกับเยื่อเมือกในลำไส้โดยใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์ Caco-2 เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ความคงตัวของคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของเชื้อแลคติกแอซิดในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชเพื่อสุขภาพ ( 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	การตรวจหากลุ่มยีนที่ควบคุมการผลิตเอ็กโซโพลีแซคคาไรด์เพื่อการผลิตพรีไบโอติกจากแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การพัฒนากระบวนการผลิตโยเกิร์ตข้าวไรซ์เบอร์รี่ชนิดคนเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การพัฒนายาวิธีการคัดเลือกอย่างรวดเร็วของแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้งเพื่อการผลิตกรดแลคติก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	ผลของสาหร่ายสไปรูลิน่าต่อการรอดชีวิตของแลคติกแอซิดแบคทีเรียในการทำแห้งแบบ Freeze-drying ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	การผลิตกรดแลคติกจากแป้งมันสำปะหลังด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	ผลของโปรตีนโอไลติกแบคทีเรียต่อคุณภาพและเอกลักษณ์ของขนมจีนแป้งหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2561	การคัดเลือกและศึกษาคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรียจากนมเห็ดเพื่อการผลิตก๊อปปี้นมเห็ดโปรไบโอติก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดโปรไบโอติก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มแช่แข็ง(สมุนไพร)ผสมผักและผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตนมพร้อมบริโภค ตลอดจนกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมในชื่อ "ข้าวย่ำนมหมอด" ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณวัลย์พร ตอมพุดชา บ้านเลขที่ 5/1 หมู่ที่ 5 ตำบลเสมา อำเภอสองเนิน จังหวัดนครราชสีมา 30170)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางพัทธินันท์ วาริชนันท์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตไดโบล่าแห้งเพื่อคงรสชาติและยืดอายุการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ(คุณอนุตร์ 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 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องแกงเสียงกิ่งสำเร็จรูป โดยใช้กรรมวิธีการผลิตแบบอุตสาหกรรมครัวเรือน ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณนิภัทรา จึงสกุล บ้านเลขที่ 74 ซอยราษฎร์บูรณะ 26 ถนนราษฎร์บูรณะ เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140)	
ปี 2560-2561	พัฒนากระบวนการผลิตแป้งหมักขมจีนด้วยเอนไซม์โปรตีเอสจากแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสไลด์ญี่ปุ่นจากข้าวหอมมะลิของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2561	การคัดเลือกแบคทีเรียที่ผลิตเอนไซม์กลูตามิเนสจากน้ำปลาเพื่อพัฒนาเป็นสารเสริมรสชาติโคคูมิ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561	การปรับปรุงคุณภาพของขมจีนแป้งหมักในระดับนำร่องด้วยเอนไซม์โปรตีเอสจาก Enterobacter sp. สายพันธุ์ SK01 ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561	การพัฒนาหมักเห็ดโดยใช้กลูต้ามิเนสและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2563	การเพิ่มประสิทธิภาพการรอดชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกในระบบทางเดินอาหารจำลองและระหว่างการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์อาหารโดยการห่อหุ้มเซลล์และเคลือบเซลล์ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2563	ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของสมุนไพรเมื่อใช้ร่วมกับจุลินทรีย์โปรไบโอติกเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ซินไบโอติก ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสมุนไพรท้องถิ่นจังหวัดน่านเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากกองแผนงาน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2563	การสำรวจความหลากหลายทางชีวภาพและคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ชอบเกลือและจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดแลคติกจากอาหารหมักภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีศักยภาพโปรไบโอติกเพื่อประยุกต์ใช้เป็นกลูต้ามิเนสอาหารหมัก ( หัวหน้าโครงการย่อย )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2563	โครงการวิจัยแผนแม่บทโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) ระยะ 5 ปีที่เจ็ด ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2563-2564	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่ล้นตลาดในแขวงจำปาสัก สปป.ลาว ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากมูลนิธิชัยพัฒนา	
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงจระเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ตำบลชนงพระ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงสามวาตะวันออก เขตคลองสามวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม	
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ตำบลสากอ อำเภอสู่โขงปาดิ จังหวัดนราธิวาส ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดพืชทองหมักโปรตีนสูง ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางพัทธินันท์ วาริชนันท์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2564-2565	การศึกษาประสิทธิภาพของตำรับยาสมุนไพรไทยที่มีคุณสมบัติกระตุ้นการเจริญของจุลินทรีย์โพรไบโอติกในการเสริมภูมิคุ้มกัน และยับยั้งกลไกการเข้าสู่เซลล์ของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ (COVID-19) เพื่อนำประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมยาและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2565	การเตรียมตัวอย่างสำหรับโครงการประเมินความเสี่ยงของ คนไทยจากสารพิษและสารปนเปื้อนที่ได้รับจากการบริโภคอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเอกชนทะเบียนเลขที่ 00274/65		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (Khanong Phra Subdistrict) ตำบลชนงพระ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลจรเข้บัว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลสากอ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลสามวาตะวันตึก กรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลสามวาตะวันออก กรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2565-2566	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตหมักเห็ดเพื่อสุขภาพและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดในพื้นที่ตำบลชนงพระ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565	คุณสมบัติของสารเสริมรสชาติโคคูมิที่ผลิตจากเอนไซม์กลูตามิเนสของแบคทีเรีย Tetragenococcus muraticus FF5302 เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเชิงฟังก์ชันแห่งอนาคตสำหรับผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565	ศักยภาพของส่วนประกอบของอาหารเชิงฟังก์ชันแห่งอนาคตเพื่อการประยุกต์ในผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565	ศักยภาพความเป็นพรีไบโอติกของแป้งจากเมล็ดทุเรียนเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเชิงฟังก์ชัน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตขนมกึ่งขี้ผึ้งและครองแครงทอดกรอบ สู่ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานและคุณภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณกมลชนก มานะแก้ว)		
ปี 2566	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ลอดช่องไทยสูตรดั้งเดิมและสูตรเสริมคุณค่าใยอาหารและพรีไบโอติกในภาชนะบรรจุปิดสนิทพร้อมบริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท แกรนด์ พารากอน จำกัด		
ปี 2566	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเห็ดหอมทอดกรอบปรุงรส (Shitake Snack) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณณัฐชา โพธิ์จันทร์)		
ปี 2566-2567	การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการป้องกันการเน่าเสียแบบเหลวเป็นน้ำของขนมจีนสุวิสาหกิจชุมชนเพื่อความมั่นคงทางอาหารที่ปลอดภัย ต.เตาปูน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2566-2567	การปรับปรุงคุณภาพสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ลอดช่องไทยวัดเจษ เพื่อคงคุณภาพทางกายภาพตลอดอายุการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณธนศรัณว์ กิ่งเกษม)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตรของศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานอันเนื่องมาจากพระราชดำริที่จังหวัดสกลนคร เพื่อเพิ่มมูลค่าและต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์สิทธิธรเพื่อการพัฒนารายยั่งยืน		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ ประเภทขนมขบเคี้ยวปรุงรสเนื้อสัมผัสกรอบ (Vegan Snack) โดยใช้โปรตีนเกษตรผ่านกระบวนการที่เหมาะสม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยคุณกรีน จำกัด		
ปี 2566-2567	การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าจากปลาหมอสีคางดำ (Blackchin tilapia) ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดสมุทรสงคราม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (นายสมบัติ สิริพันธ์วรภรณ์)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางพัทธินันท์ วาริชนันท์</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2567 การศึกษาฤทธิ์ทางชีวภาพและโภชนาการของเครื่องดื่มฟังก์ชันอามาซาเกะจากการหมักข้าวไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 คุณประโยชน์เชิงสุขภาพจากการหมักข้าวไทยและศักยภาพของเชื้อแลคติกจากอาหารหมักของไทยเพื่อการประยุกต์ใช้ในอามาซาเกะและอามาซาเกะแลคติก เครื่องดื่มคุณประโยชน์สูงแห่งอนาคต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 คุณลักษณะ ศักยภาพเชิงสุขภาพ และจีโนมทั้งหมดของแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่คัดแยกจากอาหารหมักของไทยเพื่อการประยุกต์ใช้ในเครื่องดื่มฟังก์ชันอามาซาเกะแลคติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, ดร.สาวิตรี ตีอราแม, "Antibacterial Activity of Extracts from Chanthaharuethai and Prasachandaeng Formulations", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มจร. 8 (2) (2023) 29-37</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Sawitree Dueramae, Patthinan Varichanan, Prof. Dr. Toshiki Enomoto, "Rapid Screening of Cultural Parameters for Extracellular Halophilic Glutaminase Production from Tetragenococcus muriaticus FF5302 using the Plackett–Burman Experimental Design", Walailak Journal of Science and Technology 18 (9) (2021) 1-7</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 ตีอราแม, 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 ตีอราแม, "Potential Prebiotic Properties of Crude Polysaccharide Extract from Durian (Durio zibethinus Murr.) Seed Flour", Trends In Sciences 20 (11) (2023)</li> <li>- NARAPORN PHOMKAIVON, Wanida Pan-utai, Vipa Surojanametakul, Patthinan Varichanan, Thipthida Kaewtathip, Kanyarat Kanyakam, Jutammat Klin Soda, "Isoflavone aglycone-rich powder from soybean residue submerged fermentation using Lactobacillus fermentum 44197", NFS Journal 33 (-) (2023) 100157-100157</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patthinan Varichanan, Sirinan Shompoosang, ดร.สาวิตรี ตีอราแม, "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> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สาวิตรี ตีอราแม, safiah saah, Sirinan Shompoosang, Patthinan Varichanan, "ผลของปริมาณกล้าเชื้อต่อการผลิตเอนไซม์กลูตามิเนสของเชื้อ Tetragenococcus muriaticus FF5302 ในถังปฏิกรณ์ชีวภาพ", นเรศวรวิจัยและนวัตกรรม ครั้งที่18 (2022)</li> <li>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, Sawitree Dueramae, "Antibacterial Activity of Extract from Chanthaharuethai and Prasachandaeng Formulations", การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาภาคใต้ ครั้งที่ 8 (2023)</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางพัทธินันท์ วาริชนันท์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
<p>- Patthinan Varichanan, wilawan Sintuprapa, 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)</p> <p>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiphthida 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Patthinan Varichanan, "Optimization of the fermentation of okara by the lactic acid bacteria", 10th Australian Peptide conference (2013)</p> <p>- 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)</p> <p>- Supakchon Klongdee, Siripom 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)</p> <p>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiphthida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Conversion of isoflavone aglycoside to aglycone in soybean residue by Lactococcus brevis 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015)</p> <p>- Wanida Pan-utai, Patthinan Varichanan, Pramuk Parakulsuksatid, "Spirulina as a protective agent on the survival of Lactobacillus acidophilus during freeze-drying", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (2016)</p> <p>- NARAPORN PHOMKAIVON, Jutamat Klinsoda, Kanyarat Kanyakam, Patthinan Varichanan, Thiphthida 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- 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)</p> <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, 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)</p>			

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b>	นางพัทธินันท์ วาริชนันท์	<b>สังกัด</b>	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิจัย ชำนาญการ		
<p>- Patthinan Varichanan, Sirinan Shompoonsang, ดร.สาวิตรี ตีอราแม, "PREBIOTIC PROPERTIES OF THAI LOTUS (<i>Nelumbo nucifera</i>) SEED FLOUR", The 49th International Congress on Science, Technology and Technology-based Innovation (STT49) (2024)</p>			
<b>อนุสิทธิบัตร</b>			
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "กรรมวิธีการเพิ่มอัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โดยใช้สาหร่ายสไปรูลีนาและโพลีแซคคาไรด์จากสไปรูลีนา" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>			
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตฟังก์ชันแนลอินเกรเดียนต์ (functional ingredients) ด้วยแลคติกแอซิดแบคทีเรีย" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>			
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการสกัดโปรตีนที่มีไอโซฟลาโวนอะไกลโคนจากกากถั่วเหลืองด้วยแลคติกแอซิดแบคทีเรีย" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>			
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งหมักขมเงินด้วยเอนไซม์โปรตีเอสจากแบคทีเรีย" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</p>			
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "สูตรผสมหมักเห็ดโพรไบโอติกและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 21 กุมภาพันธ์ 2567