

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางกนกวรรณ ยอดอินทร์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา			
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2554	การพัฒนาเทคนิคมัลติเพล็กซ์โพลีเมอร์เชนรีเอคชันเพื่อการตรวจวิเคราะห์ <i>Campylobacter jejuni</i> และ <i>Campylobacter coli</i> ที่ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	การพัฒนาไพรเมอร์เพื่อตรวจเชื้อ <i>Shigella spp.</i> ที่ปนเปื้อนในอาหาร โดยเทคนิคพีซีอาร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	ผลของธาตุอาหารเสริมต่อการเจริญเติบโตและปริมาณโปรตีนของสาหร่าย <i>Spirulina maxima</i> ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การตรวจหา gtf ยีนและการแสดงออกในแลคติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อการผลิตเบต้า-กลูแคน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การประยุกต์ใช้โปรไบโอติกที่ห่อหุ้มเซลล์ด้วยพรีไบโอติกร่วมกับอัลจินตในเครื่องดื่มสมุนไพโรไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารและการศึกษาปัจจัยเสี่ยงของผักสลัดพร้อมบริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การประยุกต์ใช้ยีนอะไมเลสเพื่อคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมกล้าเชื้อน้ำส้มสายชูหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	ผลของการห่อหุ้มเซลล์ต่อการเหลือรอดของแบคทีเรียโปรไบโอติกในผลิตภัณฑ์เยลลี่เสาวรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2557-2558	การผลิตชีว้จากถั่วเหลือง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท รุ่งเรืองผล จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนาสูตรน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท รุ่งเรืองเอ็นเตอร์ไพรส์ (1999) จำกัด		
ปี 2557	การใช้เอ็กโซโพลีแซคคาไรด์จากแลคติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมนมจืด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ความคงตัวของคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของเชื้อแลคติกแอซิดในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การพัฒนารูปการคัดเลือกอย่างรวดเร็วของแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้งเพื่อการผลิตกรดแลคติก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบต่อเนื่อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2559-2560	ผลของเครื่องเทศในสูตรเครื่องแกงไทยต่อสมบัติโปรไบโอติกของโปรไบโอติกแบคทีเรียทางการค้า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)		
ปี 2559	การผลิตกรดแลคติกจากแป้งมันสำปะหลังด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	ผลของโปรตีนโอไลโกแซคคาไรด์ต่อคุณภาพและเอกลักษณ์ของนมจืดแป้งหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	การผลิตกรดแลคติกชนิดแอลจากแป้งมันสำปะหลังดิบโดยกระบวนการหมักด้วยเชื้อรา <i>Amylomyces sp.</i> และเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย <i>Tetragenococcus halophilus</i> ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางกนกวรรณ ยอดอินทร์	ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560	การพัฒนาเทคนิค มัลติเพล็กซ์โพลีเมอเรสเชนรีแอคชัน เพื่อใช้ตรวจวิเคราะห์ Bacillus cereus ที่ก่อโรค ในอาหารประเภทข้าวพร้อมบริโภค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2560	ผลของแบคทีเรียโปรไบโอติกต่อความคงตัวของแอนโทไซยานินในเครื่องดื่มโยเกิร์ตข้าวสาลี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2560-2561	การยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์หมักเนื้อด้วยกลูต้าซิโอบริสุทธิให้มีมาตรฐานและความปลอดภัย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0				
ปี 2560-2561	พัฒนากระบวนการผลิตแป้งหมักขมเงินด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจากแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2559-2560	กลูต้าซิโอบริสุทธิ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2561	การปรับปรุงคุณภาพของขมเงินแป้งหมักในระดับนำร่องด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจาก Enterobacter sp. สายพันธุ์ SK01 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2561	การพัฒนาหมักเห็ดโดยใช้กลูต้าซิโอบริสุทธิและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2561-2563	การเพิ่มประสิทธิภาพการรอดชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกในระบบทางเดินอาหารจำลองและระหว่างการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์อาหารโดยการห่อหุ้มเซลล์และเคลือบเซลล์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2562	การพัฒนาเทคนิค มัลติเพล็กซ์โพลีเมอเรสเชนรีแอคชัน เพื่อใช้ตรวจวิเคราะห์ enterotoxigenic Bacillus cereus ในอาหารประเภทผักสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2562-2563	การพัฒนากระบวนการผลิตขมเงินแป้งหมัก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ขมเงินทัพหลวง จำกัด				
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ตำบลสากอ อำเภอสุโขทัย จังหัดนครราชสีมา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019				
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดพืชทองหมักโปรตีนสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2564	การประยุกต์ใช้กระบวนการหมักในการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อเทียม ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน: ผลของกระบวนการให้ความร้อน ความดัน การหมัก และการขึ้นรูปแบบแพ็คเกจต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลคลองต้นเหนือ จังหวัดกรุงเทพมหานคร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)				
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลคลองเตยเหนือ จังหวัดกรุงเทพมหานคร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)				
ปี 2566-2567	การเพิ่มปริมาณสารพฤกษเคมีจากเส้นใยเห็ดเข็มทองผ่านกระบวนการหมักด้วยแบคทีเรียกรดแลคติก และเชื้อรา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2566-2567	การเพิ่มปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในน้ำสมุนไพรอานางคำ (Curcuma aromatica) จากกระบวนการหมักด้วยเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2566	การเพิ่มปริมาณสารพฤกษเคมีจากเส้นใยเห็ดเข็มทองผ่านกระบวนการหมักด้วยแบคทีเรียกรดแลคติก และเชื้อรา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2567	การปรับปรุงคุณภาพของเนื้อจากพืชด้วยกระบวนการหมัก ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2567	การเพิ่มคุณสมบัติเชิงสุขภาพของเนื้อจากพืชโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันด้วยโปรตีนสกัดจากพืช ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางกนกวรรณ ยอดอินทร์
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ
ปี 2567	สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การยกระดับมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืชเพื่อเพิ่มมูลค่าและความยั่งยืนของอุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจาก ทุนอุดหนุนวิจัย มก.
<p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chomdao Sikkhamondhol, KANOKWAN YODIN, "Qualities of fresh-cut Cucurbita maxima in retail package", Acta Horticulturae 1123 (32) (2016) 143-148</li> <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> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanida Pan-utai, Pramuk Parakulsuksatid, KANOKWAN YODIN, "Effect of Chemical Fertilizers on Protein Production by Spirulina maxima", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</li> <li>- KANOKWAN YODIN, Soithong Saiyudthong, "Development of Primer for Detection of Shigella spp. Contaminated in Foods by PCR Technique", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</li> <li>- Wanida Pan-utai, Pramuk Parakulsuksatid, KANOKWAN YODIN, Natapas Phoopat, "Influence of micronutrients on protein synthesis in Spirulina maxima.", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)</li> <li>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAVON, Orathai Sawatdichaikul, Siriporn 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)</li> <li>- KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Kanyarat Kanyakam, "Application of <math>\alpha</math>-Amylase Gene for Amyolytic Lactic Acid Bacteria Screening", FerVAAP 2013 (2013)</li> <li>- Khemmapas Treesuwan, KANOKWAN YODIN, Warapa Mahakamchanakul, Chanadda Saejung, "Food Safety Situation of Ready to Eat Salad Sold in Bangkok", The 1st International Symposium on Microbial Technology for Food and Energy Security (2013)</li> <li>- KANOKWAN YODIN, Soithong Saiyudthong, "Optimization of the PCR-ipaH Primers for the Detection of Shigella spp.", the International Conference on the 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference and the 2nd UNTA Meeting with the theme "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food" (2014)</li> <li>- KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Kanyarat Kanyakam, "Amyolytic Lactic Acid Bacteria Screening by PCR Technique", Th 8th Asian Conference on Lactic Acid Bacteria (2015)</li> <li>- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAVON, Orathai Sawatdichaikul, Siriporn Tanjor, Thipthida 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)</li> </ul>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางกนกวรรณ ยอดอินทร์</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kanyarat Kanyakam, KANOKWAN YODIN, Pramote Tammarate, "Survival of Lactobacillus acidophilus TISTR 1338 microencapsulated with alginate in passion fruit jelly", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015)</li> <li>- KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Kanyarat Kanyakam, "Development of Rapid Screening Method of Amyolytic Lactic Acid Bacteria for Lactic Acid Production", Biotechnology International Congress (BIC) 2016 "Biomass energy and its refinery" (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> <li>- Kanyarat Kanyakam, KANOKWAN YODIN, Wirat Vanichsritana, "Optimization for viability of alginate-microencapsulated probiotic in Thai herbal drinks", FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2018 (2018)</li> <li>- Jutamart Klinsoda, KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, "Large intestine Caco2-cell adhesion of probiotic microbiota when exposed to spice/herb extracts and Thai curry under in-vitro digestion model", The 1st Applied HoloGenomics Conference (2022)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "สูตรผสมเยลลี่ที่มีน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวแบบต่อเนื่อง" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "หม่าที่ผ่านการหมักด้วยกล้าเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "แหนมซี่โครงหมูที่ผ่านการหมักด้วยกล้าเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตแป้งหมักขมเงินด้วยเอนไซม์โปรติเอสจากแบคทีเรีย" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 21 กุมภาพันธ์ 2567