

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางกนกวรรณ ยอดอินทร์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา			
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2554	การพัฒนาเทคนิคพีซีพีแอลซีพีไอเมอเรสเซนรีเอคชันเพื่อการตรวจวิเคราะห์ <i>Campylobacter jejuni</i> และ <i>Campylobacter coli</i> ที่ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	การพัฒนาไพรเมอร์เพื่อตรวจเชื้อ <i>Shigella spp.</i> ที่ปนเปื้อนในอาหาร โดยเทคนิคพีซีอาร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555	ผลของธาตุอาหารเสริมต่อการเจริญเติบโตและปริมาณโปรตีนของสาหร่าย <i>Spirulina maxima</i> (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การตรวจหา <i>gtf</i> ยีนและการแสดงออกในแลคติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อการผลิตเบต้า-กลูแคน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การประยุกต์ใช้โปรไบโอติกที่ห่อหุ้มเซลล์ด้วยพรีไบโอติกร่วมกับอัลจินเตนในเครื่องดื่มสมุนไพรรไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารและการศึกษาปัจจัยเสี่ยงของผักสลัดพร้อมบริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556-2557	การประยุกต์ใช้ยีนอะไมเลสเพื่อคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมกล้าเชื้อน้ำส้มสายชูหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	ผลของการห่อหุ้มเซลล์ต่อการเหลือรอดของแบคทีเรียโปรไบโอติกในผลิตภัณฑ์เยลลี่เสาวรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2557-2558	การผลิตชีวี้จากถั่วเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รุ่งเรืองผล จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนาสูตรน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รุ่งเรืองเอ็นเตอร์ไพรส์ (1999) จำกัด		
ปี 2557	การใช้เอ็กโซโพลีแซคคาไรด์จากแลคติกแอซิดแบคทีเรียในอุตสาหกรรมขนมนมจืด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ความคงที่ของคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของเชื้อแลคติกแอซิดในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มฟิชเพื่อสุขภาพ (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	ผลของโปรตีนโอไลโกแซคคาไรด์ต่อคุณภาพและเอกลักษณ์ของนมจืดแบบหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	การผลิตกรดแลคติกชนิดแอลกอฮอล์จากแป้งมันสำปะหลังดิบโดยกระบวนการหมักด้วยเชื้อรา <i>Amylomyces sp.</i> และเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย <i>Tetragenococcus halophilus</i> (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางกนกวรรณ ยอดอินทร์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
ปี	2560	การพัฒนาเทคนิค มัลติเพล็กซ์โพลีเมอร์เชนรีแอกชัน เพื่อใช้ตรวจวิเคราะห์ <i>Bacillus cereus</i> ที่ก่อโรค ในอาหารประเภทข้าวพร้อมบริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2560	ผลของแบคทีเรียโปรไบโอติกต่อความคงตัวของแอนโทไซยานินในเครื่องดื่มโยเกิร์ตข้าวสาลี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2560-2561	การยกระดับการผลิตผลิตภัณฑ์หมักเนื้อด้วยกล้ำเชื้อบริสุทธิ์ให้มีมาตรฐานและความปลอดภัย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี	2560-2561	พัฒนากระบวนการผลิตแป้งหมักขมเงินด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจากแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี	2559-2560	กล้ำเชื้อหมักแหนม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
ปี	2561	การปรับปรุงคุณภาพของขมเงินแป้งหมักในระดับนำร่องด้วยเอนไซม์โปรตีนเอสจาก <i>Enterobacter</i> sp. สายพันธุ์ SK01 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2561	การพัฒนาแหนมเห็ดโดยใช้กล้ำเชื้อบริสุทธิ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2561-2563	การเพิ่มประสิทธิภาพการรอดชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกในระบบทางเดินอาหารจำลองและระหว่างการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์อาหารโดยการห่อหุ้มเซลล์และเคลือบเซลล์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2562	การพัฒนาเทคนิค มัลติเพล็กซ์โพลีเมอร์เชนรีแอกชัน เพื่อใช้ตรวจวิเคราะห์ enterotoxigenic <i>Bacillus cereus</i> ในอาหารประเภทผักสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี	2562-2563	การพัฒนากระบวนการผลิตขมเงินแป้งหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทขมเงินทัพหลวงจำกัด	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับนานาชาติ			
- Apinya Chudhangkura, CHANSUDA JARIYAVATTANAVIJIT, Chomdao Sikkhamondhol, KANOKWAN YODIN, "Qualities of fresh-cut Cucurbita maxima in retail package", Acta Horticulturae 1123 (32) (2016) 143-148			
- 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			
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Kullanart Tongkhao, Khemmapas Treesuwan, KANOKWAN YODIN, Jutammat Klinasoda, Sirinan Shompoosang, "Profiling traditional rice vinegar bacterial diversity through PCR-DGGE technique", The 58th Kasetsart University Annual Conference (2020)			
ระดับนานาชาติ			
- Wanida Pan-utai, Pramuk Parasukulsatid, KANOKWAN YODIN, "Effect of Chemical Fertilizers on Protein Production by <i>Spirulina maxima</i> ", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)			
- KANOKWAN YODIN, Soithong Saiyudthong, "Development of Primer for Detection of <i>Shigella</i> spp. Contaminated in Foods by PCR Technique", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)			
- Wanida Pan-utai, Pramuk Parasukulsatid, KANOKWAN YODIN, Natapas Phoopat, "Influence of micronutrients on protein synthesis in <i>Spirulina maxima</i> .", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
นางกนกวรรณ ยอดอินทร์ นักวิจัย	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> - Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiptida 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) - KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Kanyarat Kanyakam, "Application of α-Amylase Gene for Amyolytic Lactic Acid Bacteria Screening", FerVAAP 2013 (2013) - 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) - 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) - KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Kanyarat Kanyakam, "Amyolytic Lactic Acid Bacteria Screening by PCR Technique", Th 8th Asian Conference on Lactic Acid Bacteria (2015) - Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiptida Kaewtathip, Wanida Pan-utai, Witcha Treesuwan, "Conversion of isoflavone aglycoside to aglycone in soybean residue by Lactoacillus brevis 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - Kanyarat Kanyakam, KANOKWAN YODIN, Wirat Vanichsiratana, "Optimization for viability of alginate-microencapsulated probiotic in Thai herbal drinks", FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2018 (2018) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "สูตรผสมเมล็ดที่มีน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางกนกวรรณ ยอดอินทร์	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 4 สิงหาคม 2563