

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางเขมพัช ตรีสุวรรณ	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา			
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2554	การประยุกต์ใช้เทคนิค Surface Culture Fermentation ในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์สับประรด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakon Nakhon Province (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJICA		
ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การผลิตล้าเชื้อน้ำส้มสายชูหมักชนิดเหลวเพื่อใช้ในการทำน้ำส้มสายชู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2555-2556	การวิจัยคุณลักษณะจำเพาะต่อการแปรรูปของข้าว 84 พันธุ์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติ: ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพพลูเพิ่มจากข้าวสายพันธุ์เด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2556-2557	การประยุกต์ใช้ยีนอะไมเลสเพื่อคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอิร์ธบอร์น จำกัด		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมกล้าเชื้อน้ำส้มสายชูหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556	การเพิ่มปริมาณสาร Monacolin K และ Gamma-aminobutyric acid (GABA) ในการหมักข้าวแดงด้วยเชื้อรา Monascus spp. จากข้าวกล้อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารและการศึกษาปัจจัยเสี่ยงของผักสลัดพร้อมบริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ผลของการใช้สารเคลือบผิวต้านจุลินทรีย์จากแป้งมันสำปะหลังที่เติมเกลือของกรดอินทรีย์และกรดอะซิติกต่อคุณภาพแตงกวา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การผลิตซีอิ๊วจากถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รุ่งเรืองผล จำกัด		
ปี 2557-2558	การพัฒนาสูตรน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รุ่งเรืองเอ็นเตอร์ไพรส์ (1999) จำกัด		
ปี 2557-2558	ผลของเกลือโซเดียมคลอไรด์และคลอรีนทำความสะอาดต่อการรอดชีวิตของ Vibrio parahaemolyticus ในหอยแมลงภู่ที่อุณหภูมิต่ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจาก“โครงการเสริมสร้างความเข้มแข็งงานวิจัย” ปีงบประมาณ 2557		
ปี 2558	โครงการหลักสูตรต้นแบบผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบต่อเนื่อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2558	การพัฒนาวิธีการคัดเลือกอย่างรวดเร็วของแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้งเพื่อการผลิตกรดแลคติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	การผลิตกรดแลคติกจากแป้งมันสำปะหลังด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2560	การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของพริกแห้งของไทยและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2559-2560	ผลของเครื่องเทศในสูตรเครื่องแกงไทยต่อสมบัติโปรไบโอติกของโปรไบโอติกแบคทีเรียทางการค้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)		
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดบีตโปรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางเขมพัช ตรีสุวรรณ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ปี 2559-2560 กล้าเชื้อหมักแหนม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2560 การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 ผลของแบคทีเรียโปรไบโอติกต่อความคงตัวของแอนโทไซยานินในเครื่องดื่มโยเกิร์ตข้าวสาลี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warapa Mahakamchanakul, Khemmapas Treesuwan, Siripom Stonsaovapak, นิตยา ภิราภัทธสุริยา, พัชรพร ขาวอิน, ธนพร บริสุทธิ์, "Risk evaluation of popular ready-to-eat food sold in bangkok", Asian Journal of Food and Agro-Industry 3 (1) (2010) 75-81 - Khemmapas Treesuwan, Kullanart Tongkhao, Sasitom Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, M.R. Khan, Vanee Chonhenchob, "Distribution of microorganisms and quality changes of commercial trimmed aromatic coconut", Italian Journal of Food Science 30 (5) (2018) 105-109 - Jutamat Klinsoda, Khemmapas Treesuwan, Anuvat Jangchud, "Development of antimicrobial coating from tapioca starch incorporated with organic salt and acetic acid and its effect on cucumber quality", AGRICULTURE AND NATURAL RESOURCES 54 (3) (2020) 314-327 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khemmapas Treesuwan, นั้ทิพย์ ชันตยาภรณ์, Warapa Mahakamchanakul, "Effect of Temperature Storage on the Survival of Escherichia coli and Salmonellae in Manure", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - Kullanart Tongkhao, Khemmapas Treesuwan, KANOKWAN YODIN, Jutamat Klinsoda, Sirinan Shompoonsang, "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"> - Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom Tanjor, Thiphida 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, Mr. Pramuan Saithong, Malai Muangnoi, "Production of Liquid Vinegar Starter Culture for Vinegar Making", The 5th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (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) - Jutamat Klinsoda, Khemmapas Treesuwan, "Effect of Sodium Chloride (NaCl) and Chlorine treatments on Survival of Vibrio parahaemolyticus in Mussel at low temperature", International Symposium on Food Safety and Quality: Applications of Nuclear and Related Techniques, Vienna, Austria (2014) - KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Kanyarat Kanyakam, "Amyolytic Lactic Acid Bacteria Screening by PCR Technique", Th 8th Asian Conference on Lactic Acid Bacteria (2015) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางเขมพัช ตรีสุวรรณ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom 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) - 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) - Mr. Pramuan Saithong, Khemmapas Treesuwan, Malai Muangnoi, "Application of Surface Culture Fermentation Technique in production of pineapple wine vinegar", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) Innovative Food Science and Technology For Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society (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) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ผลไม้" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "สูตรผสมเมล็ดที่มีน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2557 ระดับ SILVER ประจำปี 2559 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่มจากการหมักข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2553 - 25 ตุลาคม 2563