

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เชมพัช ตรีสุวรรณ	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ. (จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, ไทย, 2549 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2553 ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2565		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	จุลินทรีย์ในอาหาร, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, บรรจุภัณฑ์อาหารและอายุการเก็บรักษา		
โครงการวิจัย	ปี 2554 การประยุกต์ใช้เทคนิค Surface Culture Fermentation ในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์สับประรด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 Improvement of Noa Powder Processing for Community Group in Sakhon Nakhon Province (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJICA ปี 2555 การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2555-2556 การผลิตกล้าเชื้อน้ำส้มสายชูหมักชนิดเหลวเพื่อใช้ในการทำน้ำส้มสายชู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2555-2556 การวิจัยคุณลักษณะจำเพาะต่อการแปรรูปของข้าว 84 พันธุ์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติ: ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลเพิ่มจากข้าวสายพันธุ์เด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2556-2557 การประยุกต์ใช้ยีสินอะไมเลสเพื่อคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้ง (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 ผลของการใช้สารเคลือบผิวด้านจุลินทรีย์จากแป้งมันสำปะหลังที่เติมเกลือของกรดอินทรีย์และกรดอะซิติกต่อคุณภาพแตงกวา (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 (ฟปอ.) 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.)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.เขมพัช ตรีสุวรรณ	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2559-2560	ผลของเครื่องเทศในสูตรเครื่องแกงไทยต่อสมบัติโปรไบโอติกของโปรไบโอติกแบคทีเรียทางการค้า (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดโปรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2559-2560	กล้าเชื้อหมักหนม (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2560	การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	ผลของแบคทีเรียโปรไบโอติกต่อความคงตัวของแอนโทไซยานินในเครื่องดื่มโยเกิร์ตข้าวสาลี (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน: ผลของกระบวนการให้ความร้อน ความดัน การหมัก และการขึ้นรูปแบบแพตต์ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563-2564	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำโทนิกรรจุขวด (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดพืชของหมักโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2564-2565	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดสไตล์ญี่ปุ่นโซยุยูซุและซอสสไตล์ญี่ปุ่นโซยุยูซุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท มี้อาหารสุขภาพดี (เอชมีดี)
ปี 2564-2565	นวัตกรรมการบำบัดรักษาและการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรังด้วยการออกกำลังกายและโภชนาบำบัดที่ออกแบบเฉพาะบุคคลในประชากรสูงวัย (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลคลองตันเหนือ จังหวัดกรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลคลองเตยเหนือ จังหวัดกรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)
ปี 2565-2567	การสืบค้นเส้นทางการปนเปื้อนแบคทีเรียก่อโรคนิลาในลำไส้และเชื้อสเตรปโตค็อกคัส ซูอิส จากฟาร์มสุกรสู่โรงฆ่าและความสัมพันธ์กับการติดเชื้อมนุษย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565-2566	การผลิตอาหารเชิงโภชนาบำบัดเฉพาะบุคคลสำหรับกลุ่มผู้มีภาวะโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากบริษัท เคอร์รี่ อินกรีเดียนท์ (ไทยแลนด์)
ปี 2566	การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ว่าฟเฟิลสุขภาพมะเขือพวง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ
ปี 2567	การปรับปรุงคุณภาพของเนื้อจากพืชด้วยกระบวนการหมัก (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2567	การเพิ่มคุณประโยชน์เชิงสุขภาพของเนื้อจากพืชโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันด้วยโปรตีนสกัดจากพืช (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2567	การยกระดับมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืชเพื่อเพิ่มมูลค่าและความยั่งยืนของอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Warapa Mahakamchanakul, Khemmapas Treesuwan, Siriporn Stonsaovapak, นิตยา ภิราภัสสุริยา, พัชรพร ชาวอิน, 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, Wannee 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
- Jutamart 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

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.เขมพัช ตรีสุวรรณ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Khemmapas Treesuwan, Wanee Jirapakkul, Sasitom Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, Warapa Mahakamchanakul, Moonmangmee, S., Kullanart Tongkhao, "Effect of controlled atmospheric conditions combined with salt acid immersion on trimmed young coconut qualities during cold storage", Food Packaging and Shelf Life 32 (-) (2022) - Khemmapas Treesuwan, Wanee Jirapakkul, Sasitom Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, Warapa Mahakamchanakul, Kullanart Tongkhao, "Sulfite-free treatment combined with modified atmosphere packaging to extend trimmed young coconut shelf life during cold storage", Food Control 139 (-) (2022) - Khemmapas Treesuwan, Wanee Jirapakkul, Sasitom Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, Warapa Mahakamchanakul, Kullanart Tongkhao, "Antimicrobial Mechanism of Salt/Acid Solution on Microorganisms Isolated from Trimmed Young Coconut", Microorganisms 11 (4) (2023) - นางสาวณัฏฐา งามเสมอ, ผศ.ดร.ชวัลพัชร เมืองน้อย, Kullanart Tongkhao, Sudathip Sae-tan, Khemmapas Treesuwan, ผศ. ดร.จินตนา ศิริวรราชัย, "Potential Health Benefits of Fermented Vegetables with Additions of Lactocaseibacillus rhamnosus GG and Polyphenol Vitexin Based on Their Antioxidant Properties and Prohealth Profiles", Foods 13 (7) (2024) 1-21 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khemmapas Treesuwan, น้ำทิพย์ 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 PHOMKAVON, Orathai Sawatdichaikul, Siriporn 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) - KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Kanyarat Kanyakam, "Application of α-Amylase Gene for Amyolytic Lactic Acid Bacteria Screening", FerVAAP 2013 (2013) - Khemmapas Treesuwan, 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) - Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAVON, Orathai Sawatdichaikul, Siriporn Tanjor, Thiphthida 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) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.เชมพัช ตรีสุวรรณ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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) - Jutamat 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) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ผลไม้" จาก ฝายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "สูตรผสมเกลือที่มีน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เป็นส่วนผสม" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวแบบต่อเนื่อง" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "แผนมซีโครงหมูที่ผ่านการหมักด้วยกล้าเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	
<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 - 30 พฤษภาคม 2567