

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกัญญรัตน์ กัญญาคำ	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2549 วท.ม.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2554		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	จุลชีววิทยาอาหาร food microbiology, เทคโนโลยีชีวภาพ Food Biotechnology		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การประยุกต์ใช้ยีนอะไมเลสเพื่อคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัทเอิร์ธบอร์น จำกัด		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมกล้าเชื่อน้ำส้มสายชูหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	ผลของการทอหุ้มเซลล์ต่อการเหลือรอดของแบคทีเรียโปรไบโอติกในผลิตภัณฑ์เยลลี่เสาวรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556	การตรวจหา gtf ยีนและการแสดงออกในแลคติกแอซิดแบคทีเรีย เพื่อการผลิตเบต้า-กลูแคน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การประยุกต์ใช้โปรไบโอติกที่ทอหุ้มเซลล์ด้วยไฟโรไบโอติกร่วมกับอัลจินเตนในเครื่องดื่มสมูทไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การทดสอบโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกที่สามารถยึดเกาะกับเยื่อบุผนังลำไส้โดยใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์ Caco-2 เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ความคงที่ของคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของเชื้อแลคติกแอซิดในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการผลิต functional ingredients ที่มีกรดอะมิโนและไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกากถั่วเหลืองหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบต่อเนื่อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2558	การพัฒนาข้าวโพดงอกและหมักเพื่อเพิ่มสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลิตภัณฑ์น้ำมันข้าวโพด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดโปรไบโอติก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2560	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์ผลไม้ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2560-2561	การพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งข้าวฮางอกเพื่อสุขภาพสำหรับเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบของชุมชน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การผลิตกรดแลคติกชนิดแอลจากแป้งมันสำปะหลังดิบโดยกระบวนการหมักด้วยเชื้อรา Amylomyces sp. และเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย Tetragenococcus halophilus ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	ผลของแบคทีเรียโปรไบโอติกต่อความคงตัวของแอนโทไซยานินในเครื่องดื่มโยเกิร์ตข้าวสาลี ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	องค์ประกอบทางเคมีของข้าวฟ่างพันธุ์แท้และพันธุ์ลูกผสมที่ทนต่อสภาพแห้งแล้งและท่วมขัง เพื่อประโยชน์ทางอุตสาหกรรมและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	อิทธิพลของสมุนไพรไทยชนิดผงต่อคุณสมบัติโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกัญญรัตน์ กัญญาคำ	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2559-2560	กล้าเชื้อหมักหนม ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
ปี 2561-2563	การเพิ่มประสิทธิภาพการรอดชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกในระบบทางเดินอาหารจำลองและระหว่างการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์อาหารโดยการห่อหุ้มเซลล์และเคลือบเซลล์ ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2563	ศักยภาพการเป็นโปรไบโอติกของสมุนไพรเมื่อใช้ร่วมกับจุลินทรีย์โปรไบโอติกเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ซินไบโอติก ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561	การขยายกำลังการผลิตน้ำผลไม้สกัดเย็นซึ่งผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อโดยใช้ความดันสูงสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรม ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	
ปี 2561-2562	การขยายขนาดการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวสำหรับธุรกิจระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2562-2563	การพัฒนากระบวนการผลิตขนมจีนแปงหมัก ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัท ขนมนจีนทัพหลวง จำกัด	
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คาราจีแนนเยลลี่ผลไม้จากลองกอง ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากผู้ประกอบการรายใหม่	
ปี 2562-2564	การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ซอสพริกของบริษัทโกศล-อัมพา จำกัด ( หัวหน้าโครงการ )	ได้รับทุนจากบริษัท โกศล-อัมพา จำกัด	
ปี 2563-2564	การแปรรูปอาหารและสารที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (โปรไบโอติก) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ล้นตลาด (กรณีศึกษา: สับปะรด) ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	
ปี 2563-2564	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไซรัปจากสับปะรดที่มีฟรุกโตโอลิโกแซ็กคาไรด์และศักยภาพการเป็นโปรไบโอติก ( หัวหน้าโครงการย่อย )	ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดพืชทองหมักโปรตีนสูง ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
ปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน: ผลของกระบวนการให้ความร้อน ความดัน การหมัก และการขึ้นรูปแบบแพตต์ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2565-2566	การเพิ่มมูลค่าน้ำหวานดอกมะพร้าวเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไซเดอร์วีเนียร์ที่มีสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ )	ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร ( สกว.)	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- BONGKOCHMAS SOPA, SAOWANEE FUDSIRI, Supera Jankuen, Chadamas Jitlaka, Kanyarat Kanyakam, Juthamas Kongphapa, "Effect of Sweet Corn Varieties on Quality of Boiled Sweet Corn and Corn Milk Products", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 53 (3) (2022) 226-241			
ระดับนานาชาติ			
- NARAPORN PHOMKAVON, Wanida Pan-utai, Vipa Surojanametakul, Patthinan Varichanan, Thipthida Kaewtathip, Kanyarat Kanyakam, Jutamat Klinsoada, "Isoflavone aglycone-rich powder from soybean residue submerged fermentation using Lactobacillus fermentum 44197", NFS Journal 33 (-) (2023) 100157-100157			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับนานาชาติ			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> นางสาวกัญญรัตน์ กัญญาคำ</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <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>- 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)</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>- 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 Lactobacillus brevis 8007", The Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (2015)</li> <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>- NARAPORN PHOMKAVON, Jutamat Klinsoda, Kanyarat Kanyakam, Patthinan Varichanan, Thipthida 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)</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>- 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>- Kanyarat Kanyakam, BONGKOCHMAS SOPA, Wanchai Panthavee, Supakchon Klongdee, "Development of germinated and fermented corn for enhancing bioactive compounds", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017)</li> <li>- Kanyarat Kanyakam, KANOKWAN YODIN, Wirat Vanichsriratanana, "Optimization for viability of alginate-microencapsulated probiotic in Thai herbal drinks", FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2018 (2018)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "สูตรผสมเมล็ดสีที่มีน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เป็นส่วนผสม" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตฟังก์ชันแนลอินเกรเดียน (functional ingredients) ด้วยแลคติกแอซิดแบคทีเรีย" จาก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวแบบต่อเนื่อง" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตซอสปรุงรสจากกากมะพร้าวอบแห้งผสมหางกะทิสูตรดั้งเดิม" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

<b>ชื่อ</b> นางสาวกัญญรัตน์ กัญญาคำ	
<b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ	<b>สังกัด</b> ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตซอสปรุงรสจากน้ำทางกะทิสูตรหวานผสมเครื่องเทศ" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตซอสสวรรค์จากน้ำทางกะทิ" จากฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "แทนนินซีโครงหมูที่ผ่านการหมักด้วยกล้าเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียและกรรมวิธีการผลิต" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- INEX 2022 Awards ระดับ Gold ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากส่วนเหลือในการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก India International Innovation &amp; Invention Expo (INEX 2022)</li> <li>- รางวัลพิเศษ (Special Award) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการสร้างมูลค่าและใช้ประโยชน์ส่วนเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมูลค่าสูงจากส่วนเหลือทิ้งกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในงาน “E-NNOVATE 2022 Edition: International Innovation Show” โดย Innovative Business Solutions (IBS) หน่วยงานเอกชนด้านการส่งเสริมนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ แห่งสาธารณรัฐโปแลนด์</li> <li>- รางวัลเหรียญเงิน (Silver Award) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากการสร้างมูลค่าและใช้ประโยชน์ส่วนเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมูลค่าสูงจากส่วนเหลือทิ้งกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ เพื่อผู้บริโภคใหม่" จาก การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในงาน “E-NNOVATE 2022 Edition: International Innovation Show” โดย Innovative Business Solutions (IBS) หน่วยงานเอกชนด้านการส่งเสริมนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ แห่งสาธารณรัฐโปแลนด์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 17 เมษายน 2567