

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกัญญรัตน์ กัญญาคำ	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2549 วท.ม.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2554		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	จุลชีววิทยาอาหาร food microbiology, เทคโนโลยีชีวภาพ Food Biotechnology		
โครงการวิจัย			
ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนสกัดที่มีเปปไทด์และไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกระบวนการหมักกากถั่วเหลืองด้วยเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การประยุกต์ใช้ยีสินอะไมเลสเพื่อคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกย่อยแป้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว)โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทเอิร์ธบอร์น จำกัด		
ปี 2556-2557	นวัตกรรมกล้าเชื้อน้ำส้มสายชูหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556-2557	ผลของการห่อหุ้มเซลล์ต่อการเหลือรอดของแบคทีเรียโปรไบโอติกในผลิตภัณฑ์เยลลี่เสาวรสี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2556	การตรวจหา gtf ยีนและการแสดงออกในแลคติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อการผลิตเบต้า-กลูแคน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การประยุกต์ใช้โปรไบโอติกที่ห่อหุ้มเซลล์ด้วยพีไอบีโอดีกร่วมกับอัลจินเตในเครื่องดื่มสมุนไพโรไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	การทดสอบโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกที่สามารถยึดเกาะกับเยื่อเมือกในลำไส้โดยใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์ Caco-2 เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557	ความคงที่ของคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกของเชื้อแลคติกแอซิดในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการผลิต functional ingredients ที่มีกรดอะมิโนและไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกากถั่วเหลืองหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบต่อเนื่อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2558	การพัฒนาข้าวโพดออกและหมักเพื่อเพิ่มสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวโพด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดโปรไบโอติก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2560	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์ผลไม้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2560-2561	การพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุตติงข้าวฮางอกเพื่อสุขภาพสำหรับเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบของชุมชน (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	อิทธิพลของสมุนไพโรไทยชนิดผงต่อคุณสมบัติโปรไบโอติกของแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวกัญญรัตน์ กัญญาคำ	ตำแหน่ง	นักวิจัย	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2559-2560	กล้าเชื้อหมักแหนม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2561-2563	การเพิ่มประสิทธิภาพการรอดชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกในระบบทางเดินอาหารจำลองและระหว่างการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์อาหารโดยการห่อหุ้มเซลล์และเคลือบเซลล์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2561-2563	ศักยภาพการเป็นพรีไบโอติกของสมุนไพรเมื่อใช้ร่วมกับจุลินทรีย์โปรไบโอติกเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ซินไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2561	การขยายกำลังการผลิตน้ำผลไม้สกัดเย็นซึ่งผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อโดยใช้ความดันสูงสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี				
ปี 2561-2562	การขยายขนาดการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวสำหรับธุรกิจระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)				
ปี 2562-2563	การพัฒนากระบวนการผลิตขนมจีนแป้งหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ขนมจีนทัพหลวง จำกัด				
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คาราจีแนนเยลลี่ผลไม้จากลองกอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการรายใหม่				
ปี 2562-2564	การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสลัดผักของสหกรณ์ของบริษัทโกศล-อัมพา จำกัด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โกศล-อัมพา จำกัด				
ปี 2563-2564	การแปรรูปอาหารและสารที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (พรีไบโอติก) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ล้นตลาด (กรณีศึกษา: สับปะรด) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)				
ปี 2563-2564	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไซรัปจากสับปะรดที่มีพรุกโตโอลิโกแซ็กคาไรด์และศักยภาพการเป็นพรีไบโอติก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)				

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Patthinan Varichanan, Dalad Siriwan, KANOKWAN YODIN, Kanyarat Kanyakam, Khemmapas Treesuwan, NARAPORN PHOMKAIVON, Orathai Sawatdichaikul, Siripom 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)
- 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)
- KANOKWAN YODIN, Khemmapas Treesuwan, Kanyarat Kanyakam, "Application of α -Amylase Gene for Amyolytic Lactic Acid Bacteria Screening", FerVAAP 2013 (2013)
- 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, Thiphthida 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)
- 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)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ นางสาวกัญญรัตน์ กัญญาคำ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - NARAPORN PHOMKAIVON, Jutamat Klinsoda, Kanyarat Kanyakam, Patthinan Varichanan, Thiphida 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) - 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) - 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) - Kanyarat Kanyakam, BONGKOCHMAS SOPA, Wanchai Panthavee, Supakchon Klongdee, "Development of germinated and fermented corn for enhancing bioactive compounds", Food Innovation Asia Conference 2017 (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 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 28 ตุลาคม 2563