

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วศุภพร เพชรทิพย์ จันทร์พุ่ม	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
การศึกษา	Ph.D. (Food Technology, Agrobiotechnology, Nutrition and Health Sciences), Wageningen University, Netherlands, 2555 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2549 วท.บ.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2543		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การปรับเปลี่ยนภูมิคุ้มกันด้วยอาหาร, โภชนพันธุศาสตร์, เซลล์เพาะเลี้ยง		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2555 ประสิทธิภาพของสารพฤษเคมีที่ละลายในน้ำมันจากรำข้าวพันธุ์สีที่ถูกห่อหุ้มในลิโปโซมต่อการปรับเปลี่ยนภูมิคุ้มกันในเซลล์โมเดล ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554-2557 การผลิตอาหารเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการ: นวัตกรรมระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารผสมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากรางวัลนักวิจัยชีว-เสถียร กาญจนจარი</p> <p>ปี 2556 การศึกษาคุณสมบัติด้านการอักเสบของโปรตีนรำข้าวส่วนต่างๆ ที่แยกได้และที่ผ่านการย่อยด้วยเอนไซม์โปรติเอส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557-2559 การวัดคุณสมบัติด้านการเกิดออกซิเดชันเพื่อใช้เป็นแนวโน้มในการเป็นตัวบ่งชี้คุณสมบัติด้านการอักเสบ : กรณีศึกษาในสารกลุ่มฟลาโวนอยด์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557-2558 การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ</p> <p>ปี 2557-2559 การวัดคุณสมบัติด้านการเกิดออกซิเดชันเพื่อใช้เป็นแนวโน้มในการเป็นตัวบ่งชี้คุณสมบัติด้านการอักเสบ : กรณีศึกษาในสารกลุ่มฟลาโวนอยด์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2558 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมและผงโปรไบโอติกจากแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558-2560 การตรวจสอบสมบัติการปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกันของน้ำมันข้าวกล้องสกัดด้วยวิธีธรรมชาติ Virgin Brown Rice Essential Oil (Virgin-BREO) ตรา Rizsterols โดยใช้เทคนิคเซลล์ไลน์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิพิวส์ (ประเทศไทย) จำกัด</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดกรอบจากมันสำปะหลังเพื่อผู้บริโภครุภาวะเสี่ยง metabolic syndrome ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2560-2561 การตรวจวิเคราะห์ประสิทธิภาพของสารโกลนเอสซ์ (กลุ่มไฟโตสเตอรอลและแกมมา-ออริซานอล) ต่อการปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน และเมแทบอลิซึมของไขมันในเซลล์โมเดลของพันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกและข้าวพันธุ์พื้นเมือง ปี 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว</p> <p>ปี 2560-2562 การค้นคว้ากลไกทางโมเลกุลด้านสมบัติปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกันของน้ำมันรำข้าวบิบบิ้นในระบบหลอดทดลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2560 การคัดแยกเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกที่มีคุณสมบัติการยึดเกาะกับผนังลำไส้และปรับเปลี่ยนระบบภูมิคุ้มกันจากน้ำนมแม่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การเปรียบเทียบผลผลิตและองค์ประกอบทางเคมีของสายพันธุ์แม่ที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2563 การคัดเลือกแบคทีเรียผลิตกรดบิวทริกเพื่อศึกษาสมบัติโปรไบโอติก ฤทธิ์ต้านทานการอักเสบต้านทานเซลล์มะเร็ง พิษเฉียบพลันและกึ่งเฉียบพลันในสัตว์ทดลอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2564 การเลี้ยงและแปรรูปจิ้งหรีดขาวเพื่อสนับสนุนความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการของมนุษย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากFood Security Center, Hohenheim University</p> <p>ปี 2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันต้นแบบที่ใช้สาหร่ายทะเลเป็นส่วนผสม ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 นวัตกรรมในการผลิตสาหร่ายทะเลเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์เป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วศุภพร เพชรทิพย์ชัย จันทร์พุด	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
ปี 2562	ผลของการทำแห้งและอายุการเก็บรักษาต่อคุณค่าทางโภชนาการและสมบัติเชิงฟังก์ชันของสาหร่ายทะเล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561-2562	การพัฒนามาตรฐานการผลิตจิ้งหรีดเพื่อการส่งออก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากแผนงานบูรณาการการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคการเกษตร โครงการ "การพัฒนาศักยภาพด้านการเกษตรเชิงบูรณาการเพื่อความมั่นคงทางอาหารของปวงชน"		
ปี 2563-2565	การเพิ่มมูลค่าของผลผลิตร่วมจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเพื่อการผลิตสารโภชนเภสัชที่มีสมบัติปรับสมดุลภูมิคุ้มกัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)		
ปี 2564-2566	การผลิตสารโภชนเภสัชที่มีสมบัติปรับสมดุลภูมิคุ้มกันจากเปลือกถั่วเขียว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)		
ปี 2564-2566	การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากจิ้งหรีด ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564-2566	การวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารเพื่ออนาคต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564-2566	นวัตกรรมระบบฟาร์มเลี้ยงและพัฒนาอาหารจากจิ้งหรีดเพื่อเป็นอาหารแห่งอนาคต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- นิภาพร ภูลณา, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, Wasapom Preteseille Chanput, "Nutritional, Physical Properties and Sensory Acceptance of Snack Affected by Different Ratios of Sinlek Rice Flour to Black Sorghum Flour", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (3) (2020) 419-428
- นิภาพร ภูลณา, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, Wasapom Preteseille Chanput, "Formula Optimization for Producing High Fiber Puffed Snack Made from Sinlek Rice Flour, Black Sorghum Flour and Inulin", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 29 (2) (2021) 327-340

ระดับนานาชาติ

- Wasapom Preteseille Chanput, Chockchai Theerakulkait, Prof.dr.Shuryo Nakai, "Antioxidative properties of partially purified barley hordein, rice bran protein fractions and their hydrolysates", Journal of Cereal Science 49 (3) (2009) 422-428
- Wasapom Preteseille Chanput, Prof.dr.Harry J. Wichers, Dr.Jurriaan Mes, Prof.dr.Huub Savelkoul, Dr.Robert A.M. Vreeburg, "Transcription profiles of LPS-stimulated THP-1 monocytes and macrophages: A tool to study inflammation modulating effects of food-derived compounds", Food and Function 1 (3) (2010) 254-261
- Wasapom Preteseille Chanput, Prof.dr.Shuryo Nakai, Chockchai Theerakulkait, "Introduction of New Computer Softwares for Classification and Prediction Purposes of Bioactive Peptides: Case Study in Antioxidative Tripeptides", International Journal of Food Properties 13 (5) (2010) 947-959
- Wasapom Preteseille Chanput, Marit Reitsma, Lennart Kleinjans, Dr.Jurriaan Mes, Prof.dr.Huub Savelkoul, Prof.dr.Harry J. Wichers, "B-Glucans are involved in immune-modulation of THP-1 macrophages", Molecular Nutrition and Food Research 56 (5) (2012) 822-833
- Wasapom Preteseille Chanput, Mes, JJ, Savelkoul, HFJ, Wichers, HJ, "Characterization of polarized THP-1 macrophages and polarizing ability of LPS and food compounds", FOOD & FUNCTION 4 (2) (2013) 266-276
- Bastiaan-Net, S, Wasapom Preteseille Chanput, Hertz, A, Zwiitink, RD, Mes, JJ, Wichers, HJ, "Biochemical and functional characterization of recombinant fungal immunomodulatory proteins (rFIPs)", INTERNATIONAL IMMUNOPHARMACOLOGY 15 (1) (2013) 167-175
- Wasapom Preteseille Chanput, Mes, Jurriaan J., Wichers, Harry J., "THP-1 cell line: An in vitro cell model for immune modulation approach", INTERNATIONAL IMMUNOPHARMACOLOGY 23 (1) (2014) 37-45
- Kriskamol Na Jom, Wasapom Preteseille Chanput, Ngampongsai, S., "Effect of genetic and climatic variability on the metabolic profiles of black gram (Vigna mungo L.) seeds and sprouts", Journal of the Science of Food and Agriculture 95 (8) (2015) 1662-1669

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.วศะพร เพชรทมิไชย์ จันทร์พัฒน์	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
-	Wasapom Preteseille Chanput, Krueyos, N., Pitipom Ritthiruangdej, "Anti-oxidative assays as markers for anti-inflammatory activity of flavonoids", <i>International Immunopharmacology</i> 40 (1) (2016) 170-175		
-	Latthika Wimonsiri, Pitipom Ritthiruangdej, Sumapom Kasemsumran, Nantawan Therdtai, Wasapom Preteseille Chanput, Yukihiro Ozaki, "Rapid analysis of chemical composition in intact and milled rice cookies using near infrared spectroscopy", <i>Journal of Near Infrared Spectroscopy</i> 25 (5) (2017) 330-337		
-	Anggraini, H., Kullanart Tongkhao, Wasapom Preteseille Chanput, "Reducing milk allergenicity of cow, buffalo, and goat milk using lactic acid bacteria fermentation", 8th Annual Basic Science International Conference: Coverage of Basic Sciences toward the World's Sustainability Challenges, BaSIC 2018 2021 (2018)		
-	Trakoolpolpruek, T., Moonmangmee, S., Wasapom Preteseille Chanput, "Structure-dependent immune modulating activity of okra polysaccharide on THP-1 macrophages", <i>Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre</i> 17 (-) (2019)		
-	Kwanchanok Hunthayung, Utai Klinkesom, Parichat Hongsprabhas, Wasapom Preteseille Chanput, "Controlled release and macrophage polarizing activity of cold-pressed rice bran oil in a niosome system", <i>Food and Function</i> 10 (6) (2019) 3272-3281		
-	Chanettee Jamyuang, Phanphen Phoonlapdacha, Nalinee Chongviriyaphan, Wasapom Preteseille Chanput, Sunee Nitisinprasert, Massalin Nakphaichit, "Characterization and probiotic properties of Lactobacilli from human breast milk.", <i>3 Biotech</i> 9 (11) (2019) 398-1-11		
-	Varapom Chaiyama, Suttipun Keawsompong, Jean Guy LeBlanc, Alejandra de Moreno de LeBlanc, Jean Marc Chartel, Wasapom Preteseille Chanput, "Action modes of the immune modulating activities of crude mushroom polysaccharide from <i>Phallus atrovolvatus</i> ", <i>Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre</i> 23 (-) (2020) 100216-1-7		
-	Michael Bawa, Sirichai Songsempong, Chanwit Kaewtapee, Wasapom Preteseille Chanput, "Nutritional, sensory, and texture quality of bread and cookie enriched with house cricket ( <i>Acheta domesticus</i> ) powder", <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> 44 (8) (2020) —		
-	Mr. Michael Bawa, Sirichai Songsempong, Chanwit Kaewtapee, Wasapom Preteseille Chanput, "Effect of Diet on the Growth Performance, Feed Conversion, and Nutrient Content of the House Cricket", <i>Journal of insect science</i> 20 (2) (2020) 1-10		
-	Wasapom Preteseille Chanput, Richard Lawyer, "The potential of fractionated rice bran protein hydrolysates as antioxidative and anti-inflammatory agents", <i>Journal of Nutritional Science and Vitaminology</i> 66 (-) (2020) S349-S355		
-	Zuraidah Nasution, Wanee Jirapakkul, Kullanart Tongkhao, Wasapom Preteseille Chanput, "The Effect of Coconut Water on Adipocyte Differentiation and Lipid Accumulation in 3T3-L1 Cells", <i>Journal of Nutritional Science and Vitaminology</i> 66 (-) (2020) S343-S348		
-	Mr. Michael Bawa, Sirichai Songsempong, Chanwit Kaewtapee, Wasapom Preteseille Chanput, "Effects of microwave and hot air oven drying on the nutritional, microbiological load, and color parameters of the house crickets ( <i>Acheta domesticus</i> )", <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> . 44 (5) (2020) e14407–		
-	Chonnikant Sereechantarek, Parichat Hongsprabhas, Wasapom Preteseille Chanput, Pitiya Kamonpatana, "Effects of ohmic heating on structural and physicochemical changes of whey proteins", <i>Agriculture and Natural Resources</i> 55 (3) (2021) 464-472		
-	Kriskamol Na Jom, Nutthapol Wattanakul, Raweephom Kaewsaen, Wasapom Preteseille Chanput, "Combination of lipidomics and gene expression of THP-1 monocytes to indicate key anti-inflammatory compounds in rice bran oil", <i>Agriculture and Natural Resources</i> 55 (3) (2021) 367-376		
-	Yeyen Laorenza, Vanee Chonhenchob, NATTINEE BUMBUDSANPHAROK, Weerachet Jittanit, Sudathip Sae-tan, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Wasapom Preteseille Chanput, Suvimol Charoensiddhi, อัจฉรวรรณ ศรีษา, ขวัญชาติ พรหมฮวด, พรรณวิภา วงษ์พันธ์ุ, Nathdanai Hamkamsujarit, "Polymeric Packaging Applications for Seafood Products: Packaging-Deterioration Relevance, Technology and Trends", <i>Polymers</i> 14 (18) (2022) 3706-1-26		
-	Suvimol Charoensiddhi, Wasapom Preteseille Chanput, Sudathip Sae-tan, "Gut Microbiota Modulation, Anti-Diabetic and Anti-Inflammatory Properties of Polyphenol Extract from Mung Bean Seed Coat ( <i>Vigna radiata</i> L.)", <i>Nutrients</i> 14 (11) (2022)		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> ดร.วศุภร เพชรทมิษฐ์ จันทร์พุด</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>- Kaewsaen, R., Wichienhot, S., Thayanukul, P., Suvimol Charoensiddhi, Wasaporn Preteseille Chanput, "Chemical Profile and In Vitro Gut Microbiota Modulation of Wild Edible Mushroom Phallus atrovolvatus Fruiting Body at Different Maturity Stages", <i>Nutrients</i> 16 (15) (2024) 2553</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- น.ส.กิตติยา ไชยฉิม, Parisut Chalemchaiwat, Wasaporn Preteseille Chanput, Nongnuch Siriwong, "Effect of Retrogradation Modified Tapioca Starch Methodson the Content of Resistant Starch (Type 3)", การประชุมวิชาการครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019)</p> <p>- ชนนิกันต์ เสรีฉันทฤกษ์, Pitiya Kamonpatana, Parichat Hongsprabhas, Wasaporn Preteseille Chanput, "Electric field effect on physicochemical and emulsifying properties of whey proteins upon ohmic heating", โครงการจัดสัมมนาและประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 17 (2020)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Wasaporn Preteseille Chanput, "ANTIOXIDATIVE ASSAYS AS AN ANTI-INFLAMMATORY MARKER: A CASE STUDY IN FLAVONOIDS", 9th World Congress on Polyphenols Applications (2015)</p> <p>- ลลิตา วิมลศิริ, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdtai, Wasaporn Preteseille Chanput, Pitipom Ritthiruangdej, "Rapid analysis of gluten content and detection of gluten adulteration in gluten-free cookies by using near-infrared spectroscopy", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</p> <p>- Anggraini, H., Kullanart Tongkhao, Wasaporn Preteseille Chanput, "Reducing milk allergenicity of cow, buffalo, and goat milk using lactic acid bacteria fermentation", 8th Annual Basic Science International Conference: Coverage of Basic Sciences toward the World's Sustainability Challenges, BaSIC 2018 (2018)</p> <p>- Wasaporn Preteseille Chanput, Phitsanu Tulayakul, RUNGRUEANG YODSHEEWAN, Payu Srisupom, Wirasak Fungfuan, "Bioactivities of Protein Hydrolysate from (Crocodylus Siamensis) Meat", The 3rd International Joint Symposium on Agriculture and Food Security (2023)</p>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <p>- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 15 กันยายน 2567