

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร. จุฬามาศ กลิ่นโชดา	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	M.S. (Safety in the Food Chain), University of Bodenkultur, Austria, 2555 Doctor of Philosophy (Nutritional Sciences), University of Veterinary Medicine Vienna, Austria, 2563		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Food Microbiology, Food Safety, Nutrition		
โครงการวิจัย			
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (OTOPs/SMEs) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
ปี 2557-2558	การพัฒนากระบวนการผลิต functional ingredients ที่มีกรดอะมิโนและไอโซฟลาโวนอะไกลโคไซด์สูงจากกากถั่วเหลืองหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2557-2558	การพัฒนาสูตรน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท รุ่งเรืองเอ็นเตอร์ไพรส์ (1999) จำกัด		
ปี 2557-2558	ผลของเกลือโซเดียมคลอไรด์และคลอรีนทำความสะอาดต่อการรอดชีวิตของ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ในหอยแมลงภู่ที่อุณหภูมิต่ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจาก "โครงการเสริมสร้างความเข้มแข็งงานวิจัย" ปีงบประมาณ 2557		
ปี 2557	ผลของการใช้สารเคลือบผิวต้านจุลินทรีย์จากแป้งมันสำปะหลังที่เติมเกลือของกรดอินทรีย์และกรดอะซิติกต่อคุณภาพแตงกวา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	ศึกษาวิจัยการผลิตโยเกิร์ตถั่วเหลืองจากนมถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2558	โครงการหลักสูตรต้นแบบผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ฟปอ.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
ปี 2559-2560	ผลของเครื่องเทศในสูตรเครื่องแกงไทยต่อสมบัติโปรไบโอติกของโปรไบโอติกแบคทีเรียทางการค้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)		
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดบีดโปรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2560	การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564	ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดฟักทองหมักโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2564-2565	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดสไตล์ญี่ปุ่นโยยูกุและซอสสไตล์ญี่ปุ่นโยยูกุ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มื้ออาหารสุขภาพดี (เอชมีล)		
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบลคลองเตยเหนือ จังหวัดกรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)		
ปี 2565-2567	การสืบค้นเส้นทางการปนเปื้อนแบคทีเรียก่อโรคในลำไส้และเชื้อสเตรปโตค็อกคัส ซูอิส จากฟาร์มสุกรสุโรงชำแหละและความสัมพันธ์กับการติดเชื้อในมนุษย์ (ทุนพัฒนาเส้นทางอาชีพนักวิจัยรุ่นใหม่ เริ่ม 2565) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2565-2567	การสืบค้นเส้นทางการปนเปื้อนแบคทีเรียก่อโรคในลำไส้และเชื้อสเตรปโตค็อกคัส ซูอิส จากฟาร์มสุกรสุโรงชำแหละและความสัมพันธ์กับการติดเชื้อในมนุษย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Jutamats Klinasoda, "Edible coating and film for vegetables and fruits", สารสารอาหาร 46 (1) (2016) 33-37			
ระดับนานาชาติ			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.จุฑามาศ กลิ่นโชดา</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Jutamat Klinsoda, V?tterl, J, Zebeli, Q, Metzler-Zebeli, BU, "Lactic Acid Treatment of Cereals and Dietary Phytase Modified Fecal Microbiome Composition Without Affecting Expression of Virulence Factor Genes in Growing Pigs. Front Microbiol. 2019; 10:2345", Frontiers in Microbiology 10 (-) (2019) 2345-1-14 - V?tterl, J, Jutamat Klinsoda, Zebeli, Q, Hennig-Pauka, I, Kandler, W, Metzler-Zebeli, BU, "Dietary Phytase and Lactic Acid-Treated Cereal Grains Differently Affected Calcium and Phosphorus Homeostasis from Intestinal Uptake to Systemic Metabolism in a Pig Model. Nutrients. 2020; 12(5):1542", Nutrients 12 (5) (2020) 1542 - 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 - Metzler-Zebeli, B.U., Jutamat Klinsoda, Vรฎtterl, J.C., Verhovsek, D., "Maturation changes alter effects of dietary phytase supplementation on the fecal microbiome in fattening pigs", Microorganisms 8 (7) (2020) 1-17 - Jutamat Klinsoda, V?tterl, J, Zebeli, Q, Metzler-Zebeli, BU, "Alterations of the viable ileal microbiota of gut-mucosa-lymph node axis in pigs fed phytase and lactic acid treated cereals", Applied and Environmental Microbiology 86 (4) (2020) e02128-19. - Jutamat Klinsoda, Julia Votterl, Simone Koger, Barbara U. Metzler-Zebelic, "Dietary Phytase- and Lactic Acid-Treated Cereals Caused Greater Taxonomic Adaptations than Functional Adaptations in the Cecal Metagenome of Growing Pigs", Applied and Environmental Microbiology 87 (1) (2021) e02240-20 - Julia C. Votterl, Jutamat Klinsoda, Isabel Hennig-Pauka, Doris Verhovsek, Barbara U. Metzler-Zebeli, "Evaluation of serum parameters to predict the dietary intake of calcium and available phosphorus in growing pigs", Translational Animal Science 5 (2) (2021) 1-13 - Barbara U Metzler-Zebeli, Jutamat Klinsoda, Julia V?tterl, Suchita Sharma, Simone Koger, Arife Sener-Aydemir, "Short-, medium-, and long-chain fatty acid profiles and signaling is responsive to dietary phytase and lactic acid treatment of cereals along the gastrointestinal tract of growing pigs", Journal of animal science 99 (6) (2021) 1-12 - Vรฎtterl, J.C., Jutamat Klinsoda, Koger, S., Hennig-Pauka, I., Verhovsek, D., Metzler-Zebeli, B.U., "Available phosphorus levels modulate gene expression related to intestinal calcium and phosphorus absorption and bone parameters differently in gilts and barrows", Animal Bioscience 36 (5) (2023) 740-752 - NARAPORN PHOMKAIVON, Wanida Pan-utai, Vipa Surojanametakul, Patthinan Varichanan, Thiphthida Kaewtathip, Kanyarat Kanyakam, Jutamat Klinsoda, "Isoflavone aglycone-rich powder from soybean residue submerged fermentation using Lactobacillus fermentum 44197", NFS Journal 33 (-) (2023) 100157-100157 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - อลดา ชาวพรหม, Jutamat Klinsoda, Siriluck lamtham, "Effect of Antimicrobial Coating from Herb Extracts on Quality And Shelf Life of Pork MeatBalls", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 13 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วที ยาเขตกาแพงแสน วันที่ 8-9 ธันวาคม 2559 (2016) - 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"> - 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) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.จุฑามาศ กลิ่นโชดา</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</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) - Jutamat Klinsoda, V?tterl, J, Zebeli, Q, Metzler-Zebeli, BU , "Effect of dietary phytase and lactic acid treatment of cereals on metabolic active bacteria in ileal digesta, mucosa and ileo-cecal lymph nodes and expression of innate immune genes in pigs", 17th International Conference on Production Diseases in Farm Animals (ICPD) (2019) - Jutamat Klinsoda, V?tterl, JC, Zebeli, Q, Metzler-Zebeli BU, "Effect of lactic acid treatment of cereals and dietary phytase on fecal microbiome and shedding of virulence factors in growing pigs", 73rd Confrence of the Society of Nutrition Physiology 13th – 15th March 2019 in G?ttingen (2019) - 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 2563 เรื่อง "กรรมวิธีการแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวโดยใช้กรดแลคติก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตฟังก์ชันแนลอินเกรเดียน (functional ingredients) ด้วยแลคติกแอซิดแบคทีเรีย" จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2557 - 3 ธันวาคม 2566