

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.จุฑามาศ กลิ่นโชดา	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
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		
<b>โครงการวิจัย</b>			
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (OTOPs/SMEs) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
ปี 2557-2558	การพัฒนาระบบการผลิต 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	ผลของการใช้สารเคลือบผิวต้านจุลินทรีย์จากแป้งมันสำปะหลังที่เติมเกลือของกรดอินทรีย์และกรดอะซีติกต่อคุณภาพแตงกวา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2557-2558	ศึกษาวิจัยการผลิตโยเกิร์ตถั่วเหลืองจากนมถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2558	โครงการหลักสูตรต้นแบบผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
ปี 2559-2560	ผลของเครื่องเทศในสูตรเครื่องแกงไทยต่อสมบัติโปรไบโอติกของโปรไบโอติกแบคทีเรียทางการค้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)		
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์เม็ดบีทโปรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2560	การเปลี่ยนแปลงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิค PCR-DGGE (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Jutamart Klinsoda, "Edible coating and film for vegetables and fruits", สารสารอาหาร 46 (1) (2016) 33-37			
ระดับนานาชาติ			
- 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			
- Metzler-Zebeli, B.U., Jutamart Klinsoda, Vratnerl, J.C., Verhovsek, D., "Maturational changes alter effects of dietary phytase supplementation on the fecal microbiome in fattening pigs", Microorganisms 8 (7) (2020) 1-17			
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- อลดา ชาวพรหม, Jutamart 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)			

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร. จุฑามาศ กลิ่นโชดา	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
- 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)			
ระดับนานาชาติ			
- Jutamat Klinsoda, Khemmapas Treesuwan, "Effect of Sodium Chloride (NaCl) and Chlorine treatments on Survival of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> in Mussel at low temperature", International Symposium on Food Safety and Quality: Applications of Nuclear and Related Techniques, Vienna, Austria (2014)			
- 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 <i>Lactobacillus fermentum</i> ", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2557 - 26 ตุลาคม 2563