

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ชาพียะห์ สะอะ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต เกษตรศาสตร์ (Ph.D. (Pharmaceutical Sciences) , มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2559 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2552 วิทยาศาสตรบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2548		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	โภชนาการและสุขภาพ		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2560 โครงการบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนการผลิตการแปรรูปสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้คุณภาพและมาตรฐานสากล เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันสู่สากล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากงบประมาณแผ่นดิน (หมวดงบเงินอุดหนุน) ประจำปี 2560</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยฮาลาลและอาหารไทยมั่งสวัสดีสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุและผู้มีข้อจำกัดด้านสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสดไร้แป้งจากข้าวหอมมะลิของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากบัวหลวงเพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดโรคอัลไซเมอร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2561 การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองเพื่อผลิตเป็นนํ้านมถั่วเหลืองคุณค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การเพิ่มมูลค่าหลายพันปีจากการเกษตรพื้นที่สูงสู่สารสกัดและสารเสริมเซลล์เพื่อการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 ฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดกระชายเหลืองต่อการกระตุ้นการเสริมสร้างกระดูกของเซลล์ไลน์ MC3T3-E1 เพื่อการประยุกต์ใช้ในอาหารสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 การเพิ่มมูลค่าและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟิล์มประกอบเคราตินจากขนไก่และโคโคซานเพื่อยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2563 การเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลพลอยได้และของเหลือใช้จากอุตสาหกรรมการเลี้ยงหอยมุกสู่การต่อยอดเชิงพาณิชย์ในอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพและความงาม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)</p> <p>ปี 2562-2563 ประสิทธิภาพของสารสกัดมะรุมต่อการเสริมสร้างกระดูก เพื่อการประยุกต์ใช้ในอาหารสุขภาพลดความเสี่ยงในการเกิดโรคกระดูกพรุน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์ส่งเสริมการวิจัยในภูมิภาคเอเชียของมูลนิธิเพื่อการศึกษาขั้นสูง ณ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p> <p>ปี 2563-2564 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สามเกลอในรูปแบบครีม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ SME</p> <p>ปี 2564 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019</p> <p>ปี 2564 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงจระเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019</p> <p>ปี 2564 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ตำบลชนงพระ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019</p> <p>ปี 2564 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงคันนายาว เขตคันนายาว กทม. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019</p> <p>ปี 2564 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กทม. (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ชาพียะห์ สะอะ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงรามอินทรา เขตคันนายาว กทม. (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงสามวาตะวันตก เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ปี 2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ตำบลสาออก อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ปี 2564	สมุนไพรรักษาโรคที่มีส่วนผสมของกล้วยดิบและกระเจี๊ยบเขียว (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2564-2565	การจัดทำมาตรฐานสมุนไพรรักษาโรคและฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดบัวหลวงเพื่อการประยุกต์ใช้เป็นสารอาหารเชิงหน้าที่ในอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	การศึกษาประสิทธิภาพของตำรับยาสมุนไพรไทยที่มีคุณสมบัติกระตุ้นการเจริญของจุลินทรีย์โปรไบโอติกในการเสริมภูมิคุ้มกัน และยับยั้งกลไกการเข้าสู่เซลล์ของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ (COVID-19) เพื่อนำประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมยาและอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	การสร้างมูลค่าเพิ่มน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดโดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2566	นวัตกรรมการผลิตสารสกัดโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุเพื่อลดอุบัติการณ์โรคติดเชื้อไม่เรื้อรัง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2565	การเตรียมตัวอย่างสำหรับโครงการประเมินความเสี่ยงของ คนไทยจากสารพิษและสารปนเปื้อนที่ได้รับจากการบริโภคอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากเอกชนทะเบียนเลขที่ 00274/65
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)
ปี 2565	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)
ปี 2565-2566	การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดล้างกาสุกะจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของวิสาหกิจชุมชนนวดเพื่อสุขภาพบ้านป่าตาวูตี อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี (หัวหน้าโครงการ)		ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2565	การประยุกต์ใช้สารสกัดจากเศษเหลือสาหร่ายในกลุ่ม <i>Caulerpa</i> spp. ในอุตสาหกรรมมูลค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายขนาดใหญ่ <i>Caulerpa</i> และฤทธิ์ทางชีวภาพ เพื่อเป็นอาหารแห่งอนาคตและเพิ่มศักยภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สารสกัดหยาบกระชายเหลืองโดยการเอนแคปซูเลชันสำหรับใช้เป็นส่วนประกอบอาหารลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การศึกษาคุณค่าทางอาหาร และฤทธิ์ทางชีวภาพของสาหร่ายผักกาดทะเล เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง และการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	คุณสมบัติของสารเสริมรสชาติโคคูมิที่ผลิตจากเอนไซม์กลูตามิเนสของแบคทีเรีย <i>Tetragenococcus muraticus</i> FF5302 เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเชิงฟังก์ชันแห่งอนาคตสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	ศักยภาพของส่วนประกอบของอาหารเชิงฟังก์ชันแห่งอนาคตเพื่อการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2566	การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตทางเลือกจากใบมะรุมที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และฤทธิ์การปรับภูมิคุ้มกันเกี่ยวกับการอักเสบ สำหรับประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารฟังก์ชัน (หัวหน้าโครงการย่อย)		ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ซาฟียะห์ สะอะ	สังกัด	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2566	การผลิตและการใช้ประโยชน์จากโพลีแซคคาไรด์ โปรตีนไฮโดรไลเซท และสารสำคัญจากพืชสมุนไพรไทยเพื่อการออกแบบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนาและศึกษาคูณสมบัติเชิงสุขภาพในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนจากพืชสูงเชิงพาณิชย์แบบครบวงจร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	ความสามารถในการย่อยและดูดซึมได้ของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตโปรตีนทางเลือกจากพืชที่มีศักยภาพทางการค้า (มะพร้าว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เมล็ดฟักทอง และถั่วเหลืองผิวดำ) และแนวโน้มการก่อให้เกิดภูมิแพ้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเห็ดหอมทอดกรอบปรุงรส (Shiitake Snack) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการ (คุณณัฐชา โพธิ์จันทร์)		
ปี 2566-2567	การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการป้องกันการเน่าเสียแบบเหลวเป็นน้ำของนมจืดสุวีรสัททิกิจชุมชนเพื่อความมั่นคงทางอาหารที่ปลอดภัย ต.เตาปูน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2566-2567	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตรของศูนย์ศึกษาการพัฒนาการเกษตรขั้นสูงเมืองปากช่องเพื่อเพิ่มมูลค่าและต่อยอดเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์สิรินธรเพื่อการพัฒนาย่างยั่งยืน		
ปี 2567-2568	Heridium erinaceus เห็ดหัวลิง และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ มูลค่าสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2567-2568	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเห็ดหัวลิง ณ พื้นที่สูงเมืองปากช่อง แขวงจำปาสัก สปป.ลาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิชัยพัฒนา		
ปี 2567	กักเก็บสารเคอร์คูมินอยด์ด้วยอิมัลชันฟิลเจล: ความคงตัว ริโอไลย์ ความเป็นพิษ กิจกรรมการออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และการนำไปใช้ทางชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	การศึกษาฤทธิ์ทางชีวภาพและโภชนาการของเครื่องดื่มฟังก์ชันอามะจากอาหารหมักข้าวไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	คุณประโยชน์เชิงสุขภาพจากการหมักข้าวไทยและศักยภาพของเชื้อแลคติกจากอาหารหมักของไทยเพื่อการประยุกต์ใช้ในอามะและอามะแลคติก เครื่องดื่มคุณค่าสูงแห่งอนาคต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	คุณลักษณะ ศักยภาพเชิงสุขภาพ และจีโนมทั้งหมดของแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่คัดแยกจากอาหารหมักของไทยเพื่อการประยุกต์ใช้ในเครื่องดื่มฟังก์ชันอามะแลคติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	คุณสมบัติกายภาพเคมี ฤทธิ์และการนำไปใช้ทางชีวภาพของสารเคอร์คูมินอยด์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	ฤทธิ์ทางชีวภาพ ความสามารถในการย่อย ดูดซึม และศักยภาพการนำเคอร์คูมินอยด์ไปใช้ ในอิมัลชันฟิลเจล เมทริกซ์โปรตีน และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2567	อิทธิพลของโปรตีนอาหาร (โปรตีนถั่วเหลือง นม และไข่ขาว) ต่อการย่อย ดูดซึม และฤทธิ์ทางชีวภาพที่ถูกปลดปล่อยของเคอร์คูมินอยด์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- อภา เพชรสัมฤทธิ์, safiah saah, กุลธิดา อัมพานนท์, ธนพร สุวินัย, แววลี โชคแสวงการ, "Analysis of Fatty Acid Composition, Antioxidant Activity and Cytotoxicity against AGS Human Gastric Adenocarcinoma Cells of Watermelon Seed Oil", วารสารเภสัชศาสตร์อีสาน 17 (3) (2021) 49-58
- safiah saah, "Thai herbs in the Thai kitchen: boost immunity and reduce the risk of covid-19", วารสารอาหาร 51 (4) (2021) 16-25

ระดับนานาชาติ

- safiah saah, Dalad Siriwan, Piyapat Trisonthi, "Biological activities of Boesenbergia rotunda parts and extracting solvents in promoting osteogenic differentiation of pre-osteoblasts", Food Bioscience 41 (-) (2021) 101011-
- Supanida Winitchai, Siriluck Liengprayoon, Warawut Suphamitmongkol, Naddamas Tomon, Jatupom Chaiyut, Tucksin Lerksamran, Yutthana Banchong, Piyapat Trisonthi, safiah saah, Natedao Musigamart, "Phytochemical Composition and Biological activities of crude extract from flowers and leaves of Rhododendron arboreum from Northern Thailand", Malaysian Applied Biology Journal 50 (3) (2021) 23-37

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.ซาฟิยะห์ สะอะ</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - นางสาวสาวิตรี ดือราแม, safiah saah, Sirinan Shompoosang, Patthinan Varichanan, "Enhancement of Halophilic Glutaminase Producing by Tetragenococcus muriaticus FF5302 in Bioreactor", Trends In Sciences 20 (4) (2023) 1-11 - PRAJONGWATE SATMALEE, Thidarat Pantoa, safiah saah, Yupadee Paopun, มณฑกานติ ท้ามัติน, ประพัฒน์ กอส์สดีพัฒน์, บุชบา ทองแดง, "Effects of pretreatment and drying methods on physical properties and bioactivity of sea lettuce (<i>Ulva rigida</i>)", Food Science and Technology 43 (-) (2023) e113622 - Wanida Pan-utai, PRAJONGWATE SATMALEE, safiah saah, Yupadee Paopun, Montakan Tamtin, "Brine-Processed Caulerpa lentillifera Macroalgal Stability: Physicochemical, Nutritional and Microbiological Properties", Life 13 (11) (2023) - PRAJONGWATE SATMALEE, Supanida Winitchai, safiah saah, Jatupom Chaiyut, "Effect of crude sea grape hydrocolloids extract on the rice starch physicochemical and digestibility properties", Food Science and Technology 44 (-) (2024) 1-6 - safiah saah, Dalad Siriwan, Piyapat Trisonthi, ดร.สาวิตรี ดือราแม, "Physicochemical and biological properties of encapsulated Boesenbergia rotunda extract with different wall materials in enhancing antioxidant, mineralogenic and osteogenic activities of MC3T3-E1 cells", Saudi Pharmaceutical Journal 32 (4) (2024) 101998- 101998 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - safiah saah, Dalad Siriwan, Piyapat Trisonthi, Sawitree Dueramae, "Encapsulation of crude extracts from fingerroot (<i>Boesenbergia Rotunda</i>) by freeze drying for applications as functional ingredients", นเรศวรวิจัยและนวัตกรรม ครั้งที่ 18 "Steering towards Frontier University : Challenges and Foresight" (2022) - สาวิตรี ดือราแม, safiah saah, Sirinan Shompoosang, Patthinan Varichanan, "ผลของปริมาณกล้าเชื้อต่อการผลิตเอนไซม์กลูตามิเนสของเกลื้อและการเจริญของเชื้อ Tetragenococcus muriaticus FF5302 ในถังปฏิกรณ์ชีวภาพ", นเรศวรวิจัยและนวัตกรรม ครั้งที่18 (2022) - Samuchaya Niemrungruang, PRAJONGWATE SATMALEE, safiah saah, "Effect of amplitude levels from ultrasonication on functional and antioxidant activity of jackfruit (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) seed protein hydrolysates", การประชุมวิชาการระดับชาติ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 15 "วิทยาศาสตร์และนวัตกรรมเพื่อสังคมที่ตื่นและยั่งยืน" (2024) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - safiah saah, "The effect of solvent on anti-inflammatory and antioxidant activities of <i>Boesenbergia rotunda</i> (L) (Fingerroot) extraction as a source of bioactive for functional food.", 3rd World Congress on Advances in Food Science, Processing and Technology (Food Tech, 2019) (2019) - safiah saah, ดร.สาวิตรี ดือราแม, "DEVELOPMENT OF COMPOSITE KERATIN/CHITOSAN FILMS FOR SUSTAINABLE FOOD PACKAGING APPLICATION", The 49th International Congress on Science, Technology and Technology-based Innovation (STT49) (2024) - ดร.สาวิตรี ดือราแม, Nasrin Cheheng, Sompop Saeheng, safiah saah, Patthinan Varichanan, "Primary Screening and Rapid Identification by MALDI-TOF MS of Dominant Microbial Isolates from Thai Kombucha Sample", The 49th International Congress on Science, Technology and Technology-based Innovation (STT49) (2024) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2560 - 2 ธันวาคม 2567