

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สาวิตรี ดือรามแม	สังกัด	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา	ปริญญาตรีบัณฑิต (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, ไทย, 2559 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, ไทย, 2555 วิทยาศาสตรบัณฑิต (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, ไทย, 2552		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Microbial enzymes, Food microbiology, Fermented fish products, Halotolerant/Halophilic microorganisms, Statistical approach (Response Surface Methodology,RSM), Enzyme purification		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสไตล์ญี่ปุ่นจากข้าวหอมมะลิของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2561 การคัดแยกแบคทีเรียที่ผลิตเอนไซม์กลูตามิเนสจากน้ำปลาเพื่อพัฒนาเป็นสารเสริมรสชาติโคคูมิ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 ผลของความร้อนต่อสารสารระเหย สมบัติการต้านอนุมูลอิสระและสมบัติการต้านเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดมะแขว่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 การเพิ่มมูลค่าและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟิล์มประกอบเคราตินจากขนไก่และไคโตซานเพื่อยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนากระบวนการผลิตขนมจีนแปงหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ขนมจีนทัพหลวง จำกัด</p> <p>ปี 2562-2563 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คาราจีแนนเยลลี่ผลไม้จากลองกอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากผู้ประกอบการรายใหม่</p> <p>ปี 2562-2563 ประสิทธิภาพของสารสกัดมะรุมต่อการเสริมสร้างกระดูก เพื่อการประยุกต์ใช้ในอาหารสุขภาพลดความเสี่ยงในการเกิดโรคกระดูกพรุน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์ส่งเสริมการวิจัยในภูมิภาคเอเชียของมูลนิธิเกาหลีเพื่อการศึกษาขั้นสูง ณ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p> <p>ปี 2563-2564 การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่ล้นตลาดในแขวงจำปาสัก สปป.ลาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิชัยพัฒนา</p> <p>ปี 2563 การสำรวจความหลากหลายทางชีวภาพและคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ชอบเกลือและจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดแลคติกจากอาหารหมักภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีศักยภาพไปโอบีโอติกเพื่อประยุกต์ใช้เป็นก๊อปปี้เชื้ออาหารหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2564 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร (ผู้ร่วมโครงการ) 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) ตำบลสาก อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดนครราชสีมา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเงินกู้เพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019</p> <p>ปี 2564 ผลิตภัณฑ์หมักคล้ายโยเกิร์ตรูปแบบใหม่จากเมล็ดพืชทองหมักโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปี 2564-2565 การศึกษาประสิทธิภาพของตำรายาสมุนไพรไทยที่มีคุณสมบัติกระตุ้นการเจริญของจุลินทรีย์โอบีโอติกในการเสริมภูมิคุ้มกัน และยับยั้งกลไกการเข้าสู่เซลล์ของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ (COVID-19) เพื่อนำประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมยาและอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	ระดับชาติ - Sawitree Dueramae, "Halophilic bacteria as a source of novel enzymes for food industry", วารสารอาหาร 48 (2) (2018) 17-24 - Sawitree Dueramae, "Fermented Food products: Functional Properties of Microorganisms Part 1", วารสารอาหาร 49 (1) (2019) 20-27		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.สาวิตรี ดือราแม</p> <p>ตำแหน่ง นักวิจัย</p>	<p>สังกัด ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Sawitree Dueramae, "Fermented food products : Health benefits Part 2", วารสารอาหาร 49 (2) (2019) 6-11</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Sawitree Dueramae, Patthinan Varichanan, Prof. Dr. Toshiki Enomoto, "Rapid Screening of Cultural Parameters for Extracellular Halophilic Glutaminase Production from Tetragenococcus muriaticus FF5302 using the Plackett–Burman Experimental Design", Walailak Journal of Science and Technology 18 (9) (2021) 1-7</p> <p>- Waenurama Chemoh, Wahida Bin-Ismael, Sawitree Dueramae, "Antagonistic Potential of Soil Streptomyces Isolates from Southern Thailand to Inhibit Foodborne Bacterial Pathogens", International Journal of Microbiology 2021 (-) (2021) 1-9</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Sawitree Dueramae, "Screening of halophilic glutaminase-producing halophilic and halotolerant bacteria isolated from Thai fish sauce", 3rd World Congress on Advances in Food Science, Processing and Technology (2019)</p> <p>- Sirinan Shompoosang, Dr. Junichiro Marui, Patthinan Varichanan, Sawitree Dueramae, ดร.วันชัย พันธุ์ทวี, "Bacterial Community in Fermented Rice Flour for Making Thai Fermented Rice Noodle (Khanomjeen)", World Microbe Forum (2021)</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2561 - 22 ตุลาคม 2564