



อาจารย์ ดร. สมโชค กิตติสกุลนาม

สถานที่ทำงาน ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
420/1 ถ.ราชวิถี เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0-2354-8539, 0-2354-543-9 ต่อ 1303

โทรสาร 0-2354-8539

E-mail somchoke.kit@mahidol.ac.th

วุฒิการศึกษา

ชื่อวุฒิ	สาขาที่จบการศึกษา	มหาวิทยาลัย (ประเทศ)	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
ปร.ด.	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย	2560
วท.บ. เกียรตินิยมอันดับ 2	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย	2552

สาขาความเชี่ยวชาญ

1. เคมีอาหาร (Food chemistry)
2. จุลชีววิทยาทางอาหาร (Food microbiology)
3. การใช้ประโยชน์จากสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (Bioactive compounds) จากธรรมชาติในอาหาร
4. อาหารหมักและการประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในการผลิตสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ

สาขาที่สนใจทำวิจัย

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากวัตถุดิบอาหารในประเทศไทย
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากแมลงทานได้
3. การผลิตสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์

4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก
5. การประยุกต์ใช้ไฮโดรคอลลอยด์ในการพัฒนาคุณภาพอาหาร
6. การประยุกต์ใช้วัสดุเหลือทิ้งทางอุตสาหกรรมอาหารและการเกษตรด้วยวิธีทางชีวภาพ เพื่อจุดประสงค์การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

โครงการวิจัย

1. โครงการวิจัยที่กำลังดำเนินการ

- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาขนมปังปราศจากกลูเตนเสริมโปรตีนจากผงดักแด้ไหมอีรี่ (ระยะที่ 2)” ภายใต้แผนงาน เรื่อง “การผลิตสารชีวโมเลกุลและผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลค่าสูงจากดักแด้ไหมอีรี่” – ทุนประจำปี 2563 จากหน่วยบริหารจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.), สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.)
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การศึกษาสารทดแทนเจลาตินจากสัตว์ในผลิตภัณฑ์มาร์ชเมลโลว์วีแกน” – โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) จากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2563
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบขากไก่อเสริมโปรตีน” – โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) จากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2563
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาขนมปังปราศจากกลูเตนเสริมโปรตีนจากผงดักแด้ไหมอีรี่” ภายใต้แผนงาน เรื่อง “การผลิตสารชีวโมเลกุลและผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลค่าสูงจากดักแด้ไหมอีรี่” – ทุนงบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2562
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง “การเปลี่ยนแปลงปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในระหว่างการเจริญเติบโตของเส้นใยและดอกเห็ดของเชื้อเห็ดแครง” – ทุนโครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ประจำปี 2560 จากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

2. โครงการวิจัยที่สำเร็จไปแล้ว

- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “กระบวนการยืดอายุการเก็บรักษาสารสกัดจากข้าวเหนียวหนึ่งพร้อมบริโภค” – โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) จากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2562

- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่เสริมโปรตีนพร้อมรับประทาน” – โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) จากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2562
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์มาร์ชเมลโลว์สูตรลดพลังงานรสช็อกโกแลตและชาเขียวมัทฉะ” – โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) จากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2561
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาขนมเมอแรงค์ และตุ๋นพลังงานต่ำเพื่อสุขภาพ” – โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) จากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2561
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กพร้อมรับประทาน สูตรใยอาหารสูงและสูตรโปรตีนและพลังงานสูง” – โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) จากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2561

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิจัย

1. ระดับชาติ

2. ระดับนานาชาติ

- พ.ศ. 2563 ● Boonthatui Y, Chongsuwat R, **Kittisakulnam S**. Production of antioxidant bioactive compounds during mycelium growth of *Schizophyllum commune* on different cereal media. Chiang Mai Univ J Nat Sci 2021; 20(2): e2021032.
- พ.ศ. 2559 ● **Kittisakulnam S**, Saetae D, Suntornsuk W. Antioxidant and antibacterial activities of spices traditionally used in fermented meat products. J Food Process Preserv 2016: doi: 10.1111/jfpp.13004.

นำเสนอผลงานงานวิจัย

1. ระดับชาติ

- พ.ศ. 2564 • Boonthatui Y, Thakhiew W, **Kittisakulnam S**. Quantitative changes of bioactive compounds and antioxidant activities during the first and second harvests of split gill mushroom (*Schizophyllum commune*). In: Apisuphachok W, editor. Proceedings of the 59th KU Annual Conference: New Normal Kasetsart for Sustainable Development Goals (SDGs); 2021 Mar 10-12; Bangkok, Thailand. Bangkok: Kasetsart University Research and Development Institute; 2021. p. 161.
- พ.ศ. 2562 • Na Thalang S, Lilitchan S, **Kittisakulnam S**, Kisanangkura K. Effect of different combination of wall material on oxidative stability of encapsulated rice bran oil by freeze drying. In: Praphairaksit N, editor. Proceedings of the 11th Science Research Conference: Smart Science Smart World; 2019 May 23-24; Bangkok, Thailand. Bangkok: Srinakharinwirot University; 2019. p. 1104-9.
- พ.ศ. 2556 • Fongsain N, Khumharn P, Rattanaboonnithi P, **Kittisakulnam S**, Suntornsuk W. Development of garlic extract cooperated with chitosan film as an anti-bacterial packaging material. In: Proceedings of the 39th Congress on Science and Technology of Thailand; 2013 Oct 21-23; Bangkok, Thailand. Bangkok: The Science Society of Thailand under the Patronage of His Majesty the King in Association, Faculty of Science, King Mongkut's University of Technology Thonburi; 2013. p. 239-40.

2. ระดับนานาชาติ

- พ.ศ. 2563 • Boontatui Y, Chongsuwat R, **Kittisakulnam S**. Production of antioxidant bioactive compounds during mycelium growth of *Schizophyllum commune* on different cereal media. In: Poonlarp P, editor. Proceedings of the 5th International Conference on Food and Applied Bioscience 2020: Insights for Research and Industry 4.0; 2020 Feb 6-7; Chiang Mai, Thailand. Chiang Mai: Chiang Mai University; 2020.

- พ.ศ. 2559
- **Kittisakulnam S**, Suntornsuk W. Study on loading efficiency of garlic extract entrapment with various biopolymers. In: Proceedings of the 6th National and International Graduate Study Conference 2016 on Creative Multi-disciplinary Studies for Sustainable Development; 2016 Jul 11-12; Bangkok, Thailand. Bangkok: Silpakorn University; 2016. p. 10-24.
 - **Kittisakulnam S**, Suntornsuk W. Stability and antibacterial activity of allicin in garlic extract under different storage conditions. In: Proceedings of the 3rd International Conference on Food and Applied Bioscience; 2016 Feb 4-5; Chiang Mai, Thailand. Chiang Mai: Chiang Mai University; 2016. p. 21-30.

ตำรา หนังสือ และบทความในหนังสือ

-

สิทธิบัตร และอนุสิทธิบัตร

-