



## Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)  
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



ชื่อ - นามสกุล : นางสาวชานากานต์ เข้มทอง

Name : Miss Chanakan Khemthong

Email Address : Chanakan.khe@mahidol.ac.th

➤ ตำแหน่งปัจจุบัน (Current position) : เจ้าหน้าที่วิจัย

➤ การศึกษา (Education)

ปี	
2558	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร

➤ งานวิจัยที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญ (Research Interest and Expertise)

1	Food product development
2	Functional food and human health

➤ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (Research Experiences)

1	The investigation of nutritive values, bioactive compounds, biochemical properties against some non- communicable diseases and product development from different parts of Noinakreua (Kadsura spp.)
2	Development healthy beverages from Noinakreua (Kadsura spp.) to reduce risk of cardiovascular disease
3	Effectiveness of instant beverages from Noinakreua (Kadsura spp.) on response to cardiometabolic risk in dyslipidemia subjects
4	Development Ready to Eat of Food Products for Health
5	Development of healthy food from edible mushroom in Amnat Charoen province and technology transfer of research
6	Development of nutritious snack from pea protein isolate and vegetable powder
7	Development of fresh Japanese white salted noodles (udon) and miso soup powder supplemented with calcium from Salmon fish bone



# Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)  
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



## ➤ การฝึกอบรม (Training)

ปี	
2563	Basic of Real-Time PCR and Operation of Quantstudio 5 Real-Time PCR System จาก GenePlus
2564	การอบรมหลักสูตรข้อกำหนด ISO/IEC 17025: 2017 (อบรมผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต) จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ
2564	การอบรมหลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์สำหรับนักศึกษา/นักวิจัย (online course) จากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ
2564	CITI PROGRAM

## ➤ การเผยแพร่ผลงาน (Publications)

### ○ ระดับนานาชาติ (International)

1	Gunyaphan, S., On-nom, N., Suttisansanee, U., Nana, A., Chamchan, R., Khemthong, C. and Chupeerach, C. Product Qualities And Sensory Evaluation Of High Protein Snack Bar Incorporated With Pea Protein Isolate. Food Res. 2020; 4(Suppl. 4): 51–55.
2	Kaewmak, N., Chupeerach, C., Suttisansanee, U., Siriwan, D., Chamchan, R., Khemthong, C. and On-nom, N. Production And Quality Evaluation Of Low Glycemic Index Crispy Waffle From Whole Wheat Flour Supplemented With Type 4-Resistant Starch And Sacred Lotus Stamen. Food Res. 2020; 4(Suppl. 4):1–8.
3	Khemthong, C., Chamchan, R., Suttisansanee, U., Charoenkiatkul, S., Chupeerach, C. and On-nom, N. Development Of Healthy Snack From Sa-Med Mushroom ( <i>Boletus Griseipurpureus</i> Corner). Walailak J Sci & Tech. 2020; 17(11): 1157-67.
4	On-nom, N., Suttisansanee, U., Tongmai, J., Khemthong, C., Chamchan, R., Prangthip, P., Hanboonkunupakarn, B. and Chupeerach, C. Consumption Of Anthocyanin-Rich Mulberry Fruit Jelly With A High-Fat Meal Decreases Postprandial Serum Cardiometabolic Risk Factors In Dyslipidemia Subjects. J. Nutr and Metab. 2020; 1-9.