Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon
Nakhon Pathom 73170, Thailand

Name: Chaniphun Butryee
ชนิพรรณ บุตรยี่

Email Address : chaniphun.but@mahidol.ac.th

Current positions : Associate Professor

Education

2008 Ph.D. (Nutrition), Mahidol University, Thailand

1990 M.Sc. (Nutrition), Mahidol University, Thailand

1987 B.Sc. (Biochemistry), Chulalongkorn University, Thailand

Research Interest and Expertise

1. Surveillance system for pesticide residues in fresh vegetables and fruits
2. Antimutagenic and anticlastogenic activities of various plants contained diets
3. Dietary factors influence oxidative stress indicators
4. Functional ingredients in foods related health benefit
5. Assay biomarker of DNA base damage
6. Risk assessment of dietary supplements and fortified food products with nutrients
7. Safety assessment of food contact materials
8. Safety assessment of novel foods for regulatory enforcement

Research Experiences

1. Effect of nitrite on mutagenicity and *in vitro* protein digestibility of *Spirulina sp.*
2. Mutagenic activities of nitrosated product of flavours
3. Mutagenicity of some food colors interacted with nitrite in acid condition
4. Nutritive value and antimutagenic activity of dietary seaweeds sold in Thailand
5. Role of ascorbic acid on formation of mutagen of aminopyrene-nitrite model
6. Clastogenic and anticlastogenic potentials of dietary seaweeds *Porphyra* sp. and *Gracilaria* sp. using erythrocyte micronucleus assay in the mouse and their nutritive value
7. Clastogenic and anticlastogenic potential of raw and cooked *Amaranthus* species
8. Comparison of mutagenic and antimutagenic activities between the extract of processed and raw *Gracilaria sp*
9. Age of buccal cells may influence oxidative stress indicators
10. Risk assessment on vitamins and minerals
11. The survey of heavy metals and microbial contaminants in dietary supplement products of Thailand
12. Safety management model of fruits and vegetables initiated through food business: wholesaler retailers and collectors
13. Potential effect of *Moringa oleifera* Lam pod and *Eryngium foetidum* L. leaves against mouse colon carcinogenesis and their molecular mechanisms

14. Develop safety evaluation guidance and capacity building for food contact substance
15. Management of pesticide residue contamination in fresh vegetables and fruits produced in packing houses using traceability system
16. Safety and efficacy evaluation of black garlic (*Allium sativum* L.) in healthy subjects and abdominal fatness subjects

Training

2015 The Water Security: Integrating Lessons Learned for Water Quality, Quantity and Sustainability, Natal, Brazil.

2013 Training on the Multi Criteria Mapping (MCM) Technique for Selecting the Best Strategic in SEA Countries-Stakeholders Analysis under the Project on "Sustainable Micronutrient Interventions to Control Deficiencies and Improve Nutritional Status and General Health in Asia (SMILING)", SEAMEO RECFON, Jakarta, Indonesia, February 18-23, 2013

2012 The Southeast Asian Nutrition Leadership Program (SEANLP) November 5-9 2012, Jakarta, Indonesia

2011 Micronucleus cytome assay in lymphocyte and buccal cells, CSIRO Food and Nutritional Sciences, University South Australia, Adelaide, Australia

2008 International Asian Workshop on Occupational Cancer organized by the International Agency for Research on Cancer (IARC), Bangkok, Thailand, December 12-13, 2008

2008 อบรมเชิงปฏิบัติการ Retreat and Reflection จัดโดย ศูนย์จิตตปัญญาศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับ สสส.

2008 Short-course on risk assessment and maximums for vitamins and minerals in supplements organized by Council for Responsible Nutrition, Washington DC, USA

2008 จริยธรรมการวิจัยในคน จัดโดยคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยมหิดล

2007 The training course of laboratory animal analgesia, anesthesia and euthanasia organized by Faculty of Veterinary Science, Mahidol University and TALAS.

2006 อบรมเชิงปฏิบัติการ Authentic Leadership รุ่นที่ 1จัดโดย ศูนย์จิตตปัญญาศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับ สสส.

2005 Principle of liquid chromatography, Agilent technologies Thailand

2004 Determination of 8-hydroxydeoxy guanosine (8-OHdG) for measuring oxidative DNA damage, University of Illinois at Chicago

1998 ISO/IEC Guide 25 for section heads, Thai Industrial Standards Institute

1998 Food Safety and Food Control (SEAMEO TROPMED/WHO/ICD)

1990 Short Term Toxicity Testing (Thai EMS)

Appointments

1. ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย (Master of Science in Toxicology and Nutrition for Food Safety Program)
2. อุปนายก สมาคมพิษวิทยาแห่งประเทศไทย (Vice president, Thai Society of Toxicology)
3. หัวหน้าศูนย์ประเมินความเสี่ยงด้านอาหารประเทศไทย (มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ) (Head of Thailand Risk Assessment Center)
4. ASIATOX Council member (ค.ศ.2023-2026)

Publications

National level:

1. Khunnasarn W, Promkum C, Phumsuay R, Kitdumrongthum S, **Butryee C**, Muangnoi C, Sukprasans M. Antioxidant Capability and Inhibitory Effect of Leaf Extracts of *Albizia lebbeck* (L.) Benth. Against Formation of Mutagen and Mutagenesis. Journal of Nutrition Association of Thailand 2024; 59(1):86-106. https://he01.tci-thaijo.org/index.php/JNAT/article/view/271248/182701
2. Krutkabgaew K, Thaipisuttikul I, Manoonphol K, Promkum C, Pramyothin P, Deekum W, **Butryee C.** The Effects of Thai Black Garlic Consumption on Gut Microbiota in Thai Adults with Abdominal Obesity: A Randomized Controlled Trial. Thai J Toxicol 2023; 38(2):80-101. https://li01.tci-thaijo.org/index.php/ThaiJToxicol/article/view/260841/177386.
3. สมพนธ์ วรรณวิมลรักษ์, **ชนิพรรณ บุตรยี่**, ชลธิชา วรรณวิมลรักษ์. สถานการณ์การปนเปื้อนของยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ ที่ขายในตลาดไทย. วารสารโภชนาการ 2565;57(2):1-17.
4. Thawong A, Kemsawasd V, Manoonphol K, Butryee C (2021). Influence of temperature treatment condition on physico-chemical properties and sensory evaluation of Thai and Chinese strains black garlic. In Proceeding of the 11th National Conference in Toxicology (NCT11) (pp.58-71). Nakhon Pathom: Thai Society of Toxicology.
5. Tanaviyutpakdee P, **Butryee C**, Wimonperapattana W, Mankong P, Srianujata S. Risk assessment of aspartame, acesulfame-K, and sucralose exposure from food and beverages in Thai population. Thai J Toxicol 2021; 36(1):113-130.
6. พรพรรรณ อนุศาสนี **ชนิพรรณ บุตรยี่** ปรัญรัชต์ ธนวิยุทธ์ภัคดี วีรยา การพานิช. การประเมินความเสี่ยงการได้รับสารป้องกันกาจัดศัตรูพืชกลุ่มคาร์บาเมตจากการบริโภคผักผลไม้ของประชากรไทย. Thai J Toxicol 2021; 36(1):91-112.
7. Kaewsrihawong T, Wanwimolruk S, Kemsawasd V, **Butryee C**. (2020). Management of pesticide residue contamination in fresh vegetables and fruits produced in packing houses using traceability system. In *Proceeding of the 10th National Conference in Toxicology (NCT10)* (pp.69-85). Nakhon Pathom: Thai Society of Toxicology.
8. **ชนิพรรณ บุตรยี่** สุชาดา ไกรเพชร กนกนาฏ แขงามขำ.คู่มือการเตรียมข้อมูลประเมินความปลอดภัยเพื่อยื่นขอรับรองอาหารใหม่ (NOVEL FOOD). นครปฐม: ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย (TRAC) มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี, 2563. 75 หน้า.

9. **ชนิพรรณ บุตรยี่.**บริโภคผกัผลไม้อย่างน้อยวันละ 400 กรมั เพื่อสขุภาพ: หลักฐานเชิงประจักษ์. วารสารโภชนาการ 2563;55(1):53-65.

10. **ชนิพรรณ บุตรยี่.** หน่วยที่ 8 พิษวิทยาและภูมิแพ้อาหาร: กลไกการจัดการสารพิษในร่างกายและการทดสอบทางพิษวิทยาและภูมิแพ้อาหาร. ใน มนัสนันทน์ จริตงาม (บรรณาธิการ),เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ/สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.หน่วยที่ 1-8,2562. 523 หน้า.นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
11. ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ และ **ชนิพรรณ บุตรยี่.** การวิเคราะห์พหุหลักเกณฑ์สำหรับมาตรการการควบคุมวัตถุอันตรายทางการเกษตรในผักและผลไม้. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 2561;60(3):155-167.
12. ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ กนกวรรณ มนูญผล วันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา และ**ชนิพรรณ บุตรยี่.**การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของผักและผลไม้สดที่จำหน่ายในประเทศและข้อเสนอมาตรการเพื่อควบคุมความปลอดภัย. วารสารอาหารและยา 2561;25(2):29-38.
13. **ชนิพรรณ บุตรยี่.** รังสรรค์เมนูฟิวชั่นด้วยผัก ผลไม้ 100 กรัม.นครปฐม: สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2561. 92 หน้า.
14. **ชนิพรรณ บุตรยี่.**คู่มือคำแนะนำในการประเมินความเสี่ยงวัตถุอันตราย.กรุงเทพมหานครฯ: กรมโรงงานอุตสาหกรรม, 2560. 72 หน้า.
15. ชฎามาศ พรหมคำ ศริศักดิ์ สุนทรไชย **ชนิพรรณ บุตรยี่** เพ็ญศรี วัจฉละญาณและคณะ.คู่มือจำแนกความเป็นอันตรายของสารเคมีตาม Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals (GHS2015) กรุงเทพมหานครฯ: กรมโรงงานอุตสาหกรรม, 2560. 134 หน้า.
16. **ชนิพรรณ บุตรยี่** และนัฐพล ตั้งสุภูมิ. อาหารและโภชนาการสำหรับผู้บริโภควัยทำงานและหญิงเจริญพันธุ์.หนังสือองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับช่วงวัย ภายใต้การดำเนินงานของคณะอนุกรรมการสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ สำหรับผู้บริโภค คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ.2559: 170 หน้า.
17. **ชนิพรรณ บุตรยี่.** การเพิ่มการบริโภคพืช ผัก ผลไม้. คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดีภายใต้การดำเนินงานของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. 2556: 78 หน้า.
18. วันทนีย์ เกรียงสินยศ **ชนิพรรณ บุตรยี่** และพัชนีย์ อินทรลักษณ์. การวิเคราะห์ความเสี่ยงในการกำหนดปริมาณสูงสุดของวิตามินและแร่ธาตุในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. วารสารพิษวิทยาไทย 2554;26(2):105-120.
19. **ชนิพรรณ บุตรยี่.** บทบาทของอาหาร โภชนาการ การออกกำลังกายกับการป้องกันมะเร็งในมุมมองของผู้เชี่ยวชาญทั่วโลก. วารสารพิษวิทยาไทย 2552;24(2):21-28.
20. **ชนิพรรณ บุตรยี่** และพัชนี อินทรลักษณ์. รูปแบบการประเมินความเสี่ยงสำหรับการกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนโลหะหนักในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. วารสารพิษวิทยาไทย 2552;24(1):47-60.
21. **ชนิพรรณ บุตรยี่** และจินตนา ศิริวราศัย. "คุณสมบัติด้านมะเร็งของชาดำ" วารสารโภชนาการ. 2543;35:32-43.
22. **ชนิพรรณ บุตร**ยี่ และจินตนา ศิริวราศัย. "ชาดำกับสุขภาพ." วารสารอาหาร. 2542; 29:157-66.
23. **ชนิพรรณ บุตรยี่.** การทดสอบเอมส์ตรวจวิเคราะห์การก่อกลายพันธุ์พิษและการปนเปื้อน ประยุกต์อาหารและโภชนาการ. แก้ว กังสดาลอำไพ, บรรณาธิการ. กรุงเทพมหานคร : สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.2537;203-25.

International level:

1. Sornpaisarn B, Chunharas S, Sornpaisarn S, Saonuam P, Nipun RF, **Butryee C**, Samutachak B, Chandarasorn M, Supadulya N, Chunsuttiwat S, Singha S, Rojanapithayakorn W, Ungchusak K and Rehm J. Enhancing multi-sectoral collaborations for the prevention and control of NCDs in Thailand with a new approach. Health Research Policy and Systems 2024,22,169:1-10. doi.org/10.1186/s12961-024-01262-z

2. Manoonphol K, Suttisansanee U, Promkum C, **Butryee C.** Effect of thermal processes on *s*-allyl cysteine content in black garlic. Foods 2023, 12, 1227. https://doi.org/10.3390/foods12061227.

3. Kustiawan TC, Nadhiroh SR, Ramli R, **Butryee C**. Use of mobile app to monitoring growth outcome of children: A systematic literature review. *DIGITAL HEALTH*. 2022;8. doi:10.1177/20552076221138641.
4. Phannasil P, Roytrakul S, Phaonakrop N, Kupradinun P, Budda S, **Butryee C**, Akekawatchai C, Tuntipopipat S. Protein expression profiles that underpin the preventive and therapeutic potential of Moringa oleifera Lam against azoxymethane and dextran sodium sulfate-induced mouse colon carcinogenesis. Oncology Letters 2020;20:1792-1802. DOI: 10.3892/ol.2020.11730
5. Greffeuille V, Kameli Y, Chamnan C, Chea M, Daream S, Winichagoon P, **Butryee C**, Mai Le B, Lua BT, Muslimatum S, Roshita A, Kounnavong S, Wieringa FT, Berger J. Multi-criteria Mapping of stakeholders' viewpoints in five southeast asian countries on strategies to reduce micronutrient deficiencies among children and women of reproductive age: findings from the SMILING project. Maternal and Child Health Journal 2018, https://doi.org/10.1007/s10995-018-2636-5.
6. Kraiphet S, **Butryee C**, Rungsipipat A. et al. Apoptosis induced by *Moringa oleifera* Lam. pod in mouse colon carcinoma model. Comp Clin Pathol 2018;27(1):21-30. https://doi.org/10.1007/s00580-017-2546-8.
7. Likitpruekpaisarn T, Roytrakul S, Kittisenachai S, Temviriyanukul P, **Butryee C**. Shortgun proteomics analysis of mouse colon treated with *Eryngium fotidum* Linn. extracts.Thai J Toxicology. 2016;31(2):70-83.
8. Janwitthayanuchit K, Kupradinun P, Rungsipipat A, Kettawan A, **Butryee C**. A 24-weeks toxicity study of *Eryngium foetidum* Linn. leaves in mice. Toxicol. Res. 2016;32(3):1-7.
9. Promtes K, Kupradinun P, Rungsipipat A, Siriporn,Tuntipopipat S, **Butryee C**. Chemopreventive effects of *Eryngium foetidum* L. leaves on COX-2 reduction in mice induced colorectal carcinogenesis. Nutrition and Cancer 2016;68(1):144-153, DOI: 10.1080/01635581.2016.1115103
10. Promkum C, **Butryee C**, Tuntipopipat S, Kupradinun P. Anticlastogenic effect of *Eryngium foetidum* L. assessed by erythrocyte micronucleus assay. Asian Pacific Journal of Cancer Prevention 2012;13:3343-7.
11. Golka K, Abreu-Villaca Y, Anbari Attar R, Angeli-Greaves M, Aslam M, Basaran N, Belik R, **Butryee C**, Dalpiaz O, Dzhusupov K, Ecke TH, Galambos H, Galambos H, Gerilovica H, Gerullis H, Casares Gonzalez P, Goossens ME, Gorgishvili-Hermes L, Heyns CF, Hodzic J, Ikoma F, Jichlinski P, Kang BH, Kiesswetter E, Krishnamurthi K, Lehmann ML, Martinova I, Mittal RD, Ravichandran B, Romics I, Roy B, Rungkat-Zakaria F, Rydzynski K, Scutaru C, Shen J, Soufi M, Toguzbaeva K, Vu Duc T, Widera A, Wishahi M, Hengstler JG. Bladder cancer documentation of causes: multilingual questionnaire, 'bladder cancer doc'. Front Biosci (Elite Ed).2012 Jun 1;4:2809-22.
12. Budda S, **Butryee C**, Tuntipopipat S, Rungsipipat A, Wangnaithum S, Lee SJ, Kupradinun P. Suppressive effects of *Moringa oleifera* Lam pod against mouse colon carcinogenesis induced by azoxymethane and dextran sodium sulfate. Asian Pacific J Cancer Prev.2011;12:3221-8.
13. Promkum C, Kupradinun P,Tuntipopipat S, **Butryee C**. Nutritive evaluation and effect of *Moringa oleifera* pod on clastogenic potential in the mouse. Asian Pacific J Cancer

Prev.2010;11: 231-238.

14. Laohavechvanich P, Muangnoi C, **Butryee C**, Kriengsinyos W. Protective effect of makrut lime leaf (*Citrus hystrix*) in HepG2 cells: Implications for oxidative stress. ScienceAsia 2010; 36: 112-117 doi: 10.2306/scienceasia1513-1874.2010.36.112
15. **Butryee C**, Sungpuag P, Chitchumroonchokchai C. Effect of processing on the flavonoids content and antioxidant capacity of *Citrus hystrix* leaf . International Journal of Food Sciences & Nutrition 2009; 60(1):162-174.
16. Borthakur G, **Butryee C**, Stacewicz-Sapuntzakis M and Bowen PE. Exfoliated buccal mucosa cells as a source of DNA to study oxidative stress. Cancer Epidemiology Biomarkers & Prevention 2008; 17: 212-219.
17. Kangsadalampai K, **Butyee C**, Laohavechvanich P. Antiformation of mutagens and nitrite scavenging of unprocessed or processed fruit and vegetable fibers. Proceedings of the International Conference on food factors : chemistry and cancer prevention, springer-verlog, Tokyo. 1997; 166-169.
18. Kangsadalampai K, **Butryee C**, Manoonphol K. Direct mutagenicity of polycyclic aromatic hydrocarbon containing fraction of smoked and charcoal boiled foods treated with nitrite in an acid condition. Food Chemistry Toxicology. 1996;35:213-218.
19. Kangsadalampai K, **Butryee C**. Mutagenicity of some food colors interacted with nitrite in acid condition. Thai Cancer J. 1996; 21(2),64-73.
20. **Butryee C**, Kangsadalampai K. Effect of nitrite on mutagenicity and *in vitro* protein digestibility of *Spirulina* spp. Proceeding of the 3rd Congress of Toxicology in Developing Countries, 19-23 November 1995, Cairo 1996; 299-308.
21. Kangsadalampai K, Kusamran W, **Butryee C**. Mutagenicity modification of Thai folklore medicines by nitrite in Ames *Salmonella* mutagenicity test. Thai J. Toxicol. 1995; 11-12:8-17.