



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

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 MCM 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 1 จัดโดย ศูนย์จิตตปัญญาศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับ สสส.



Curriculum Vitae

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

- 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 TROPED/WHO/ICD)
- 1990 Short Term Toxicity Testing (Thai EMS)

Honors and Awards

- พ.ศ. 2566 SOT/SOT Endowment fund/IUTOX Travel Award to attend the 2023 Society of Toxicology Annual Meeting. March 19-23, 2023, Nashville, Tennessee, USA.
- พ.ศ. 2563 พนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่น ประเภทวิชาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
- November 4-6, 2015 Travel award to attend the Water Security: Integrating Lessons Learned for Water Quality, Quantity and Sustainability, November 4-6, 2015, Natal, Brazil. Scholarship award from IUTOX and the Brazilian Society of Toxicology.
- July 19-23, 2010 IUTOX Senior Fellowship for the XII International Congress of Toxicology, July 19-23, 2010, Barcelona, Spain.
- July 13 - 14, 2006 Scholarship award from American Institute for Cancer Research (AICR) to attend the AICR/WCRF International Research Conference on Food, Nutrition and Cancer, July 13 - 14, 2006 held at Washington, D.C.
- November 1-3, 2004 Travel award for young investigator, the 2nd General Assembly Meeting of the Asian Pacific Organization for Cancer Prevention (APOCP), Seoul Korea, 1-3 November 2004. The poster presentation entitled CLASTOGENIC AND ANTICLASTOGENIC POTENTIAL OF RAW AND COOKED AMARANTHUS SPECIES
- พ.ศ. 2539 ข้าราชการดีเด่นสถาบันวิจัยโภชนาการ พ.ศ. 2539



Curriculum Vitae

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

Research Interest and Expertise

1. Monitoring system for safety in 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

National and International Committee

National Committee

พ.ศ. 2564-ปัจจุบัน	คณะกรรมการบริหารแผน คณะที่ 5 (แผนอาหารเพื่อสุขภาพและแผนส่งเสริมกิจกรรมทางกาย) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
พ.ศ. 2564-ปัจจุบัน	คณะกรรมการกำกับทิศทางแผนอาหารเพื่อสุขภาพ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
พ.ศ. 2564-ปัจจุบัน	คณะกรรมการพิจารณาหลักเกณฑ์และการอนุญาตยาแผนไทยและยาตามองค์ความรู้การแพทย์ทางเลือก พ.ศ.2564-ปัจจุบัน
พ.ศ. 2564-ปัจจุบัน	คณะกรรมการศึกษาวิเคราะห์ทางวิชาการเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหาร (อ.8) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
พ.ศ. 2551-ปัจจุบัน	เลขาธิการสมาคมพิษวิทยาแห่งประเทศไทย
พ.ศ. 2551-ปัจจุบัน	อนุกรรมการเพื่อพิจารณา ชื่อ ประเภท ชนิด หรือขนาดบรรจุของสารเคมีหรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นสารระเหย
พ.ศ. 2553-ปัจจุบัน	ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร (ด้านพิษวิทยา) การประชุมคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
พ.ศ. 2553-2564	คณะกรรมการด้านอาหาร: อนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับสารปนเปื้อน สารเคมีตกค้าง และจุลินทรีย์ในอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
พ.ศ. 2556-2560	คณะกรรมการจัดทำแผนการป้องกันและควบคุมโรคมะเร็งแห่งชาติ (พ.ศ.2556-2560) คณะกรรมการด้านการป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง (Primary Prevention) กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข



Curriculum Vitae

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

International Committee

- พ.ศ. 2554-ปัจจุบัน Asian Society of Toxicology (ASIATOX) Council
พ.ศ. 2549-2550 Executive Committee of Asian Association of Environmental Mutagens Society (AAEMS)

Appointments

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่อความปลอดภัย
(Master of Science in Toxicology and Nutrition for Food Safety Program)

Publications

National level:

1. Thawong A, Kemsawasd V, Manoonphol K, Butryee C. 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.
2. 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.
3. พรพรรณ อนุศาสน **ชนิพรรณ บุตรยี่** ปรีญรัชต์ ธนวิทย์ภักดี วีรยา การพานิช. การประเมินความเสี่ยงการได้รับสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชกลุ่มคาร์บาเมตจากการบริโภคผักผลไม้ของประชากรไทย. Thai J Toxicol 2021; 36(1):91-112.
4. 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.
5. **ชนิพรรณ บุตรยี่** สุชาติ ไกรเพชร กนกนาฏ แขงามชา.คู่มือการเตรียมข้อมูลประเมินความปลอดภัยเพื่อยื่นขอรับรองอาหารใหม่ (NOVEL FOOD). นครปฐม: ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย (TRAC) มุลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี, 2563. 75 หน้า.
6. **ชนิพรรณ บุตรยี่**.บริโภคผักผลไม้อย่างน้อยวันละ 400 กรัม เพื่อสุขภาพ: หลักฐานเชิงประจักษ์. วารสารโภชนาการ 2563;55(1):53-65.
7. **ชนิพรรณ บุตรยี่**. หน่วยที่ 8 พิษวิทยาและภูมิแพ้อาหาร: กลไกการจัดการสารพิษในร่างกายและการทดสอบทางพิษวิทยาและภูมิแพ้อาหาร. ใน มนัสนันท์ จริตงาม (บรรณาธิการ),เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ/สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.หน่วยที่ 1-8,2562. 523 หน้า.นทพรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
8. ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ และ **ชนิพรรณ บุตรยี่**. การวิเคราะห์พหุหลักเกณฑ์สำหรับมาตรการการควบคุมวัตถุอันตรายทางการเกษตรในผักและผลไม้. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 2561;60(3):155-167.
9. ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ กนกวรรณ มนูญผล วันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา และ**ชนิพรรณ บุตรยี่**.การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของผักและผลไม้สดที่จำหน่ายในประเทศและข้อเสนอมาตรการเพื่อควบคุมความปลอดภัย. วารสารอาหารและยา 2561;25(2):29-38.
10. **ชนิพรรณ บุตรยี่**. รังสรรค์เมนูพืชมื้อด้วยผัก ผลไม้ 100 กรัม.นครปฐม: สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2561. 92 หน้า.



Curriculum Vitae

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

11. **ชนิพรรณ บุตรยี่**. คู่มือคำแนะนำในการประเมินความเสี่ยงวัตถุดิบอันตราย. กรุงเทพมหานคร: กรมโรงงานอุตสาหกรรม, 2560. 72 หน้า.
12. ขงามาศ พรหมคำ ศรีศักดิ์ สุนทรไชย **ชนิพรรณ บุตรยี่** เพ็ญศรี วัจฉลจะญาณและคณะ. คู่มือจำแนกความเป็นอันตรายของสารเคมีตาม Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals (GHS2015) กรุงเทพมหานคร: กรมโรงงานอุตสาหกรรม, 2560. 134 หน้า.
13. **ชนิพรรณ บุตรยี่** และนัฐพล ตั้งสุภูมิ. อาหารและโภชนาการสำหรับผู้บริโภควัยทำงานและหญิงเจริญพันธุ์. หนังสือองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับช่วงวัย ภายใต้การดำเนินงานของคณะอนุกรรมการสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ สำหรับผู้บริโภค คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. 2559: 170 หน้า.
14. **ชนิพรรณ บุตรยี่**. การเพิ่มการบริโภคพืช ผัก ผลไม้. คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดีภายใต้การดำเนินงานของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. 2556: 78 หน้า.
15. วันทนีย์ เกรียงสินยศ **ชนิพรรณ บุตรยี่** และพัชณี อินทรลักษณ์. การวิเคราะห์ความเสี่ยงในการกำหนดปริมาณสูงสุดของวิตามินและแร่ธาตุในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. วารสารพิษวิทยาไทย 2554;26(2):105-120.
16. **ชนิพรรณ บุตรยี่**. บทบาทของอาหาร โภชนาการ การออกกำลังกายกับการป้องกันมะเร็งในมุมมองของผู้เชี่ยวชาญทั่วโลก. วารสารพิษวิทยาไทย 2552;24(2):21-28.
14. **ชนิพรรณ บุตรยี่** และพัชณี อินทรลักษณ์. รูปแบบการประเมินความเสี่ยงสำหรับการกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนโลหะหนักในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. วารสารพิษวิทยาไทย 2552;24(1):47-60.
15. **ชนิพรรณ บุตรยี่** และจินตนา ศิริวราศัย. "คุณสมบัติด้านมะเร็งของชาดำ" วารสารโภชนาการ. 2543;35:32-43.
16. **ชนิพรรณ บุตรยี่** และจินตนา ศิริวราศัย. "ชาดำกับสุขภาพ." วารสารอาหาร. 2542; 29:157-66.
17. **ชนิพรรณ บุตรยี่**. การทดสอบเอมัลตราวจวิเคราะห์การก่อกลายพันธุ์พืชและการปนเปื้อน ประยุกต์อาหารและโภชนาการ. แก้ว กังสดาลอำไพ, บรรณาธิการ. กรุงเทพมหานคร : สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2537;203-25.

International level:

1. 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>.
2. 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.
3. 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
4. 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>.
5. 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>.
6. Likitpruekpaisarn T, Roytrakul S, Kittisenachai S, Temviriyankul P, **Butryee C**. Shotgun proteomics analysis of mouse colon treated with *Eryngium fotidum* Linn. extracts. *Thai J Toxicology*. 2016;31(2):70-83.



Curriculum Vitae

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

7. 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.
8. 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
9. 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.
10. 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.
11. Budda S, **Butryee C**, Tuntipopipat S, Rungsipipat A, Wangnaitum S, Lee SJ, Kupradinun P. Suppressing 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.
12. 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.
13. 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](https://doi.org/10.2306/scienceasia1513-1874.2010.36.112)
14. **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.
15. 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.
16. Kangsadalampai K, **Butryee 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.*
17. 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.
18. Kangsadalampai K, **Butryee C**. Mutagenicity of some food colors interacted with nitrite in acid condition. *Thai Cancer J.* 1996; 21(2),64-73.
19. **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.*
20. 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.



Curriculum Vitae

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

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: wholesalers, 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