



## Curriculum Vitae

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



ชื่อ – นามสกุล นางสาวกัญญาวี หวานเมฆ

Name MISS KANYAWEE WHANMEK

Email Address : kanyawee.wha@mahidol.ac.th

➤ ตำแหน่งปัจจุบัน (Current position) : เจ้าหน้าที่วิจัย

➤ การศึกษา (Education)

2013	Bachelor of Science (Biological science) Faculty of Liberal arts and science, Kasetsart University Kamphaengsaen campus, Nakhon Pathom, Thailand.
------	---

➤ งานวิจัยที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญ (Research Interest and Expertise)

1	Food fermentation and food product development by Probiotic bacteria
---	--

➤ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (Research Experiences)

2021	- Processing of edible insects for improved nutrition-ProciNut - Development of Nutritious Food Products from Cricket Powder
2020	- Chemical analysis from biological specimens (Blood and Saliva) using HPLC, LC-MS/MS (innovation to reduce food-derived carcinogens and reduce risk of cancer progression)
2019	- DNA extraction from stool samples using extraction kits
2018	- Product development (innovation to reduce food-derived carcinogens and reduce risk of cancer progression) - Development of high-GABA yoghurt by fermentation with yoghurt starter cultures or together with adjunct culture
2014-2017	- Screening, isolation and identification of food-associated microorganisms - Food fermentation and food product development by Probiotic bacteria

➤ การฝึกอบรม (Training)

2022	อบรมหลักสูตร “Primary GMP for Processed Food in Ready for Sale Packaging” (Department of Science Service/ E-learning)
------	---



## Curriculum Vitae

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



2021	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้อแนะนำการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ISO 19011:2018 Guideline for auditing management systems” (สถาบันโภชนาการ, online)
2021	การอบรมการใช้งานเครื่อง High pressure processing (HPP) (สถาบันโภชนาการ, online)
2021	อบรมหลักสูตร ความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการ เรื่อง “มาตรฐานและแนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการ” (สถาบันโภชนาการ, online)
2021	อบรมหลักสูตร ISO/IEC 17025:2017 Internal Audits (Department of Science Service/ E-learning)
2021	อบรมหลักสูตร “Laboratory Safety sign” (Department of Science Service/ E-learning)
2021	การอบรมการใช้งานเครื่อง UHT (สถาบันโภชนาการ, online)
2021	Laboratory Safety (Department of Science Service/ E-learning)
2021	Quality control for Microbiological Laboratory testing in water (Department of Science Service/ E-learning)
2021	หลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์สำหรับนักศึกษา/นักวิจัย (National Research Council of Thailand (NRCT) and Forum for Ethical Review Committee in Thailand (FERCIT) / E-learning)
2021	General Technique for microbiologists (Department of Science Service/ E-learning)
2021	ISO/IEC 17025:2017 Requirements (Department of Science Service/ E-learning)
2020	Training course “Basic of Real-Time PCR and Operation of QuantStudio 5 Real-Time PCR system” by GENE PLUS CO. LTD at Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand
2019	Basic training LC-MSMS by Scispec Co. Ltd at Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand
2019	Capacity Building Workshop “Analysis of Gut Microbiota” by Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand



## Curriculum Vitae

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



2014	โครงการฝึกอบรม “งานวิจัยกับการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา รุ่นที่ 2” ณ ห้องประชุม ชั้น 5 อาคาร 3 สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร
------	--

### ➤ การเผยแพร่ผลงาน (Publications)

#### ○ ระดับนานาชาติ (International)

1	Trachootham D, <b>Whanmek K</b> , Praengam K, Temviriyankul P, Santivarangkna C. Intake of Lactobacillus rhamnosus GG (LGG) Fermented Milk before Drinking Alcohol Reduces Acetaldehyde Levels and Duration of Flushing in Drinkers with Wild-type and Heterozygous Mutant ALDH2: A Randomized, Blinded Crossover Controlled Trial. Food & Function. 2021, 12(20):10147-10159
2	Kittibunchakul S, Yuthaworawit N, <b>Whanmek K</b> , Suttisansanee U, Santivarangkna C. Health beneficial properties of a novel plant-based probiotic drink produced by fermentation of brown rice milk with GABA-producing Lactobacillus pentosus isolated from Thai pickled weed. Journal of Functional Foods, 2021, 86: 104710.
3	Chupeerach C, Aursalung A, Watcharachaisoponsiri T, <b>Whanmek K</b> , Thiyajai P, Yosphan K, Sritalahareuthai V, Sahasakul Y, Santivarangkna C and Suttisansanee U. The effect of steaming and fermentation on nutritive values, antioxidant activities, and inhibitory properties of tea leaves. Foods. 2021; 10(1): 117.
4	Khuropakhonphong K, <b>Whanmek K</b> , Purttiponthanee S, Chathiran W, Srichamnong W, Santivarangkna C, Trachootham D. Bulgarian yogurt relieved symptoms and distress and increased fecal short-chain fatty acids in healthy constipated women: A randomized, blinded crossover controlled trial. NFS Journal. 2021; 22: 20-31.