



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 “ข้อเสนอแนะการตรวจติดตามคุณภาพภายใน 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, Whanmek K , 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, Whanmek K , 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, Whanmek K , 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, Whanmek K , 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.