

ดร. สานต์ เศรษฐชัยมงคล

Sarn Settachaimongkon, Ph.D.



ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ระดับ A-5

Academic position : Lecturer

สถานที่ทำงาน / Working address

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

Department of Food Technology, Faculty of Science, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand 10330

โทรศัพท์ / Tel. (+66) 0-2218-5535 โทรศัพท์ / Fax (+66) 0-2254-4314 Email: sarn.s@chula.ac.th

คุณวุฒิ / Education

Ph.D. (Dairy Science and Technology), Wageningen University, the Netherlands

M.Sc. (Vintage), Ecole Supérieure d'Agriculture, France

M.Sc. (Viticulture, Oenology and Wine Industry), Polytechnic University of Valencia, Spain

Cert. (Oenology), University of Bologna, Italy

วท.บ. (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทศไทย

สาขาที่มีความชำนาญ / Fields of expertise

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม (Dairy science and technology)

จุลชีววิทยาทางอาหารและกระบวนการผลิตอาหารหมัก (Food microbiology and fermentation)

จุลินทรีย์โปรไบโอติกส์และการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (Probiotics application in foods)

การประยุกต์ใช้เทคนิคเมตาโบโลมิกส์และเคโมเมตริกซ์ทางอาหาร (Metabolomics and chemometrics in food research)

การวิเคราะห์เอกลักษณ์ทางชีวโมเลกุลของอาหาร (Molecular food authentication and traceability)

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสายงาน / Professional experiences

พ.ศ. 2557-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2562-ปัจจุบัน กรรมการวิชาการ คณะกรรมการดำเนินการจัดตั้ง Thailand Metabolomics Society (TMS) ภายใต้ความร่วมมือระหว่าง คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล และ คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล / ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ / คณะเภสัชศาสตร์ และ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย / คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น / คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พ.ศ. 2561-ปัจจุบัน อนุกรรมการติดตามประเมินผลการวิจัย พัฒนาและวิศวกรรม ในโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเมตาโบโลมิกส์ทางการเกษตรและอาหาร สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

พ.ศ. 2559-ปัจจุบัน กรรมการ คณะกรรมการควบคุมความปลอดภัยชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

- พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน กรรมการและเลขานุการ คณะกรรมการบริหารศูนย์วิทยาศาสตร์โอมิกส์และชีวสารสนเทศ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- พ.ศ. 2562-2563 อนุกรรมการพิจารณาเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยการปรับแก้ไข ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- พ.ศ. 2560-2563 หัวหน้าโครงการฝึกอบรม หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retort Supervisors) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 ครั้งที่ 6-9 ณ หน่วยฝึกอบรมจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ได้รับการขึ้นทะเบียนรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)
- พ.ศ. 2559-2562 กรรมการ คณะกรรมการดำเนินการจัดตั้งหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีเครื่องดื่ม (Graduate Diploma in Beverage Technology) ภายใต้ความร่วมมือระหว่าง คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย / คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง / University of Natural Resources and Life Sciences, Austria / University of Teramo, Italy และ Hochschule Geisenheim University, Germany ภายใต้โครงการ Erasmus plus สนับสนุนโดยคณะกรรมการสหภาพยุโรป (EU)
- พ.ศ. 2560 อนุกรรมการฝ่ายการประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์และการ ประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม นักวิทยาศาสตร์น้อย ในงานค่ายเวทีนักวิทยาศาสตร์รุ่นเยาว์แห่งชาติครั้งที่ 13 (พ.ศ.2560) จัดโดยสมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ร่วมกับองค์การพิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ
- พ.ศ. 2558-2559 อนุกรรมการพิจารณาเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร (microbial food cultures) สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- พ.ศ. 2558-2559 กรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมน้ำนมดิบ (GMP for milk collection center) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- พ.ศ. 2552-2556 ผู้ช่วยนักวิจัยในโครงการที่เกี่ยวข้องกับ Dairy Science and Technology และผู้ช่วยสอนรายวิชา Dairy Technology, Food Fermentation และ Advanced Fermentation Science ของภาควิชา Food Quality and Design และ Laboratory of Food Microbiology, Wageningen University, the Netherlands
- พ.ศ. 2551-2552 อาจารย์พิเศษ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล
- พ.ศ. 2550 ผู้ช่วยนักวิจัยในโครงการที่เกี่ยวข้องกับ Sensory and texture analysis of wine grape ณ GRAPPE Research Laboratory, Ecole Supérieure d'Agriculture, France
- พ.ศ. 2546 ฝึกงานในห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพทางเคมี จุลชีววิทยา และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของนมและผลิตภัณฑ์นม เป็นระยะเวลารวม 6 เดือน ณ สหพันธ์เกษตรกรผู้ผลิตเนยแข็ง Reblochon (Syndicat Interprofessionnel du Reblochon) โรงเรียนอุตสาหกรรมนมและเนื้อแห่งชาติ (Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes) และห้องปฏิบัติการสัตวแพทยสาธารณสุขประจำเขต Haute-Savoie (Laboratoire Vétérinaire Départemental de la Haute-Savoie) France

หลักสูตรที่ผ่านการฝึกอบรม / Professional training activities

- 2-4 ธ.ค. 2562 หลักสูตรความปลอดภัยทางชีวภาพและการรักษาความปลอดภัยทางชีวภาพ ตามพระราชบัญญัติเชื้อโรคและพิษจากสัตว์ พ.ศ. 2558 จัดโดยศูนย์ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 14-24 ก.ค. 2562 Professional training in food science and safety ภายใต้โครงการ Sakura Science Exchange Program 2019 สนับสนุนโดย Japan Science and Technology Agency (JST) จัดโดย Kagawa University, Japan
- 18 มิ.ย. 2562 หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์ GMP ทั่วไป และ Primary GMP หลักสูตรต้นแบบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จัดโดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
- 14-15 ก.พ. 2562 หลักสูตรระบบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหาร จัดโดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
- 26 ธ.ค. 2561 หลักสูตรการพิจารณาข้อเสนอโครงการวิจัยด้านความปลอดภัยชีวภาพ จัดโดยศูนย์ความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 15-17 ส.ค. 2561 หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ หลักสูตรต้นแบบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จัดโดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)
- 2 ก.ค. 2561 Food waste recovery workshop จัดโดย ISEKI Food Association / University of Hohenheim, Germany
- 18-19 ก.ค. 2560 Thailand metabolomics workshop 2017 จัดโดย ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
- 14 ก.ค. 2560 Risk assessment in meat and seafood industry – Farm to fork workshop จัดโดย Asia-Pacific Institute of Food professionals (AFIFP)
- 9-22 เม.ย. 2560 Professional training in beverage technology and beverage industry management ภายใต้โครงการ Erasmus plus สนับสนุนโดยคณะกรรมการธิการสหภาพยุโรป (EU) จัดโดย University of Natural Resources and Life Sciences, Austria / University of Teramo, Italy และ Hochschule Geisenheim University, Germany
- 20-23 ธ.ค. 2559 Synthetic biology for new/improved food products: A solution for food security workshop จัดโดย The World Academy of Sciences (TWAS) ร่วมกับ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 21-22 มี.ค. 2559 หลักสูตรแนวทางปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยชีวภาพ หลักสูตรเร่งรัด รุ่นที่ 7 จัดโดย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ร่วมกับ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
- 8-11 ก.พ. 2559 Food matrix microstructure and gut health workshop จัดโดย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และ University of Manchester ภายใต้โครงการ Newton Fund
- 27 ส.ค. 2558 หลักสูตรความปลอดภัยทางชีวภาพในห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา จัดโดย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

บทความตีพิมพ์ในวารสารและรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ / Peer-reviewed publications

1. **Settachaimongkon S.***, Wannakajeepiboon N., Arunpunporn P., Mekboonsonglarp W., Makarapong D. (2021). Changes in bovine colostrum metabolites during early postpartum period revealed by ¹H-NMR metabolomics approach. *Tropical Animal Science Journal*, *article in press*.
2. **सानต์ เศรษฐชัยมงคล*** และ มาริสา คงบุญเกิด (2564). การระบุอัตลักษณ์ทางชีวโมเลกุลของผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยีเมตาโบโลมิกส์. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*. 16(1): 10-31.
3. Luangwilai M., Duangmal K., Chantaprasarn N., **Settachaimongkon S.*** (2021). Comparative metabolite profiling of raw milk from subclinical and clinical mastitis cows using ¹H-NMR combined with chemometric analysis. *International Journal of Food Science and Technology*, 56(1), 493-503.
4. Pruksarajanukul P., Prakitchaiwattana C., **Settachaimongkon S.**, Borompichaichartkul C. (2020). Synbiotic edible film from konjac glucomannan composed of *Lactobacillus casei*-01[®] and Orafit[®] GR, and its application as coating on bread buns. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 100, 2610-2617.
5. Hempattarasuwan P., **Settachaimongkon S.**, Duangmal K. (2019). Impact of botanical source and processing method on physicochemical properties and antioxidant activity of honey in the northern part of Thailand. *International Journal of Food Science and Technology* 54, 3185-3195.
6. Chhetri V., Prakitchaiwattana C., **Settachaimongkon S.** (2019). A potential protective culture; halophilic *Bacillus* isolates with bacteriocin encoding gene against *Staphylococcus aureus* in salt added foods. *Food Control* 104, 292-299.
7. Kongboonkird M., Duangmal K., Chantaprasarn N., **Settachaimongkon S.*** (2018). Molecular authentication of pasteurized organic milk products in Thailand using ¹H-NMR-based metabolomics approach. *Proceedings of the 30th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference*. November 22-23, 2018, Bangkok, Thailand. CSB-P-03. pp. 1-11.
8. Yanprapasiri K., Lohsrithong C., **Settachaimongkol S.**, Mekkerdchoo O., Borompichaichartkul C. (2018). Probiotic encapsulation by spray drying using konjac glucomannan hydrolysate as wall material and its application in ice cream. *Italian Journal of Food Science* 30, 36-40.
9. Kuntaveesuk A., Prakitchaiwattana C., **Settachaimongkon S.*** (2018). Molecular characterization of commercial yoghurt and kefir products in Thailand using ¹H-NMR based metabolomics. *Proceedings of the 20th Food Innovation Asia Conference 2018*, June 14-16, 2018, BITEC, Bangkok, Thailand. pp. 372-380.
10. **सानต์ เศรษฐชัยมงคล*** และ อัญชิสา กุลทวีสุข (2561). นมเปรี้ยวคีเฟอร์: เทคโนโลยีชีวภาพจากมุมมองวิชาการด้านโอมิกส์. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*. 13(1): 1-18.
11. Luangwilai M., Duangmal K., **Settachaimongkon S.*** (2017). Comparative metabolomic profiling of liquid milk products in Thailand using ¹H-NMR technique. *Proceedings of the 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference*. November 23-25, 2017, Bangkok, Thailand. pp. FA01-FA11.

12. Chhetri V., Prakitchaiwattana C., **Settachaimongkon S.** (2017). Halophilic bacteria from salty fermented foods as potential bio-preservative against *Staphylococcus aureus* contamination in foods. Proceedings of the 19th Food Innovation Asia Conference 2017, June 15-17, 2017, BITEC, Bangkok, Thailand. pp. 139-146.
13. Pruksarojanakul P., Prakitchaiwattana C., **Settachaimongkon S.**, Borompichaichartkul, C. (2017). Development of synbiotic edible film from konjac glucomannan. Proceedings of the 19th Food Innovation Asia Conference 2017, June 15-17, 2017, BITEC, Bangkok, Thailand. pp. 156-163.
14. **Settachaimongkon S.***, van Valenberg H.J.F., Smid E.J. (2017). Metabolomics as emerging strategy for investigation of yoghurt components. In: Shah N.P., (Eds.), Yoghurt in Health and Disease Prevention. Academic Press. pp. 427-449.
15. **ศานต์ เศรษฐชัยมงคล*** และ มชรี เหลืองวิสัย (2560). การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเมตาโบลอมิกส์ในการศึกษาข้อมูลแบบแผนทางชีวโมเลกุลของน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 12(1): 1-16.
16. **Settachaimongkon S.***, van Valenberg H.J.F. (2016). Metabolomics signature of liquid milk and yoghurt revealed by ¹H-NMR technique. Proceedings of the 18th Food Innovation Asia Conference 2016, BITEC, Bangkok, Thailand. pp. 404-410.
17. **Settachaimongkon S.**, van Valenberg H.J.F., Gazi I., Nout M.J.R., van Hooijdonk T.C.M., Zwietering M.H., Smid E.J. (2016). Influence of *Lactobacillus plantarum* WCFS1 on post-acidification, metabolite formation and survival of starter bacteria in set-yoghurt. Food Microbiology 59, 14-22.
18. **Settachaimongkon S.**, van Valenberg H.J.F., Winata V., Wang X., Nout M.J.R., van Hooijdonk T.C.M., Zwietering M.H., Smid E.J. (2015). Effect of sublethal preculturing on the survival of probiotics and metabolite formation in set-yoghurt. Food Microbiology 49, 104-115.
19. **Settachaimongkon S.**, Nout M.J.R., Antunes Fernandes E.C., van Hooijdonk A.C.M., Zwietering M.H., Smid E.J., van Valenberg H.J.F. (2014). The impact of selected probiotic strains on metabolite formation in set-yoghurt. International Dairy Journal 38, 1-10.
20. **Settachaimongkon S.**, Nout M.J.R., Antunes Fernandes E.C., Hettinga K.A., Vervoort J.M., van Hooijdonk T.C.M., Zwietering M.H., Smid E.J., van Valenberg H.J.F. (2014). Influence of different proteolytic strains of *Streptococcus thermophilus* in co-culture with *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* on the metabolite profile of set-yoghurt. International Journal of Food Microbiology 177, 29-36.

หมายเหตุ * รับผิดชอบในฐานะผู้พิมพ์หลัก (corresponding author) ของบทความดังกล่าว

การนำเสนอผลงานในงานสัมมนาและประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ / Presentations

1. **Settachaimongkon S.**, Kuntaveesuk A. (2019). Metabolomics as an emerging strategy for the investigation of probiotic fermented milk. In The 6th Asia-Pacific Probiotics Workshop 2019 (APPW2019). July 5-6, 2019, Bangkok, Thailand. (Oral presentation)
2. มชรี เหลืองวิสัย, เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์, นวนน จันทประสาร และ **ศานต์ เศรษฐชัยมงคล** (2562). การเปรียบเทียบโปรไฟล์ทางชีวโมเลกุลของน้ำนมดิบที่ได้จากแม่โคที่เป็นโรคเต้านมอักเสบแบบแสดงอาการและไม่แสดงอาการโดยใช้

- เทคโนโลยีเมตาโบโลมิกส์. ใน นิทรรศการวิชาการงานเทศกาลโคนมแห่งชาติประจำปี 2562. วันที่ 30 มกราคม ถึง 5 กุมภาพันธ์ 2562 ณ องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อศค.) อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี. (Poster presentation)
3. Luangwilai M., Duangmal K., **Settachaimongkon S.** (2018). Comparative metabolomic profiling of raw milk from clinical and subclinical mastitis cows in Thailand using ^1H -NMR technique. In the 5th International ISEKI Food Conference 2018. July 3-5, 2018, Stuttgart, Germany. (Poster presentation)
 4. **Settachaimongkon S.**, van Valenberg H.J.F., Smid E.J. (2015). Comparative metabolomic profiling of functional yoghurt using headspace SPME-GC/MS and ^1H -NMR technique. In Frontier in Biotechnology: from Metabolites to Regenerative Cells Workshop. October 9, 2015, Bangkok, Thailand. (Oral presentation)
 5. **Settachaimongkon S.**, van Valenberg H.J.F., Smid E.J. (2015). Effect of sublethal preculturing on the survival of probiotics and metabolite formation in set-yoghurt. In the 8th Asian Conference on Lactic Acid Bacteria. July 8-10, 2015, Bangkok, Thailand. (Oral presentation)
 6. **Settachaimongkon S.**, van Valenberg H.J.F., Smid E.J. (2015). Comparative metabolomic profiling of set-yoghurt fermented by different combinations of starter cultures and probiotics. In the 17th Food Innovation Asia Conference. June 18-19, 2015, Bangkok, Thailand. (Oral presentation)
 7. **सानต์ เศรษฐชัยมงคล** (2558). โพรไบโอติก (Probiotics) : จุลินทรีย์เพื่อสุขภาพ. ใน นิทรรศการงานเทศกาลโคนมแห่งชาติประจำปี 2558. วันที่ 23 มกราคม ถึง 1 กุมภาพันธ์ 2558 ณ องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อศค.) อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี. (Poster presentation)
 8. **सानต์ เศรษฐชัยมงคล** (2558). ผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวเสริมจุลินทรีย์เพื่อสุขภาพ. ใน นิทรรศการงานเทศกาลโคนมแห่งชาติประจำปี 2558. วันที่ 23 มกราคม ถึง 1 กุมภาพันธ์ 2558 ณ องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อศค.) อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี. (Poster presentation)
 9. **Settachaimongkon S.**, Valenberg H.J.F. van, Smid E.J., Nout M.J.R., Hooijdonk A.C.M. van, Zwietering M.H. (2013). Metabolomics approach for understanding the viability and activity of probiotics in set-yoghurt: Determination of volatile and non-volatile polar metabolite profile. In the 7th Probiotics, Prebiotics and New Foods Congress. September 8-10, 2013, Rome, Italy. (Oral presentation)
 10. **Settachaimongkon S.**, Valenberg H.J.F. van, Smid E.J., Nout M.J.R., Hooijdonk A.C.M. van, Zwietering M.H. (2012). Determination of biochemical changes during set-yoghurt fermentation and storage using metabolomic analysis. In the 4th VLAG International Advanced Course in Food Fermentation. January 24-27, 2012, Wageningen, the Netherlands. (Poster presentation)
 11. **Settachaimongkon S.**, Valenberg H.J.F. van, Nout M.J.R. (2010). Simultaneous growth of yoghurt starter cultures and probiotics. In the Symposium on Food Microbiology and Safety. Institute of Food, Nutrition and Health, Swiss Federal Institute of Technology (ETH-Zürich). November 1, 2010, Zürich, Switzerland. (Oral presentation)

12. **Settachaimongkon S., Valenberg H.J.F. van, Nout M.J.R. (2010).** Simultaneous growth and production of metabolite compounds by yoghurt starter cultures and probiotics: A metabolomics approach. In the 1st China International Conference on Lactic Acid Bacteria and Technological Innovations of Fermented Dairy Products. August 6-8, 2010, Hohhot, China. (Oral presentation)

โครงการวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุน / **Granted research projects**

- พ.ศ. 2563-2565 โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาสายพันธุ์โปรตีนเพื่อผลิตโปรตีนคุณภาพและความสัมพันธ์กับไฟโคบิลิโปรตีน ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมและการสกัดด้วยเทคโนโลยีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ ปี 2563 สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม
- พ.ศ. 2563-2564 โครงการวิจัย เรื่อง การวิเคราะห์สารเมตาบอไลต์ชนิดระเหยยากและกรดไขมันของน้ำมันจากแม่สุกรต่ออัตราการเจริญเติบโตของลูกสุกรก่อนหย่านม โดยกองทุนรัชดาภิเษกสมโภช จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม
- พ.ศ. 2563-2564 โครงการวิจัย เรื่อง การศึกษาและวิเคราะห์อัตรลักษณ์ของพริกไทยดำพันธุ์พื้นเมืองโดยอาศัยเทคนิคเมตาโบโลมิกส์ และหาความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมของพริกไทยด้วยเครื่องหมายสก็อต เพื่อสร้างเอกลักษณ์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ในภาคตะวันออกและภาคใต้ของไทย โดยทุนสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม
- พ.ศ. 2562-2563 โครงการวิจัย เรื่อง การเปรียบเทียบข้อมูลแบบแผนทางชีวโมเลกุลระหว่างน้ำมันโคอินทรีย์กับน้ำมันโคทั่วไปโดยใช้เทคโนโลยีเมตาโบโลมิกส์ โดยทุน 90 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตำแหน่ง หัวหน้าโครงการ
- พ.ศ. 2562-2563 โครงการวิจัย เรื่อง การขยายขนาดการผลิตกล้าเชื้อปลาร้าพร้อมใช้จากระดับห้องปฏิบัติการสู่กระบวนการผลิตนําร่องขนาดเล็ก โดยสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) กลุ่มเรื่องเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเพื่อวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม
- พ.ศ. 2561-2562 โครงการวิจัย เรื่อง การศึกษาลักษณะสมบัติของประชากรจุลินทรีย์และรูปแบบของเมตาบอไลต์ในฟีเฟอร์ที่มีศักยภาพเป็นโพรไบโอติกด้วยเทคนิคทางอนุชีววิทยา โดยทุน 90 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตำแหน่ง หัวหน้าโครงการ
- พ.ศ. 2560-2561 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัย (Research Unit) กระบวนการผลิตเพื่อออกแบบสมบัติเชิงหน้าที่ของอาหาร (Emerging Processes for Food Functionality Design) โดยกองทุนรัชดาภิเษกสมโภช จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม
- พ.ศ. 2559-2561 โครงการวิจัย เรื่อง การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเมตาโบโลมิกส์ในการศึกษาข้อมูลแบบแผนทางชีวโมเลกุลของน้ำมันเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีสมบัติเชิงหน้าที่ โดยกองทุนรัชดาภิเษกสมโภช จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตำแหน่ง หัวหน้าโครงการ
- พ.ศ. 2559-2560 โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาแนวทางการผลิตอาหารทะเลสดและแปรรูปที่เกาสีขังเพื่อเพิ่มคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ โดยสำนักบริหารยุทธศาสตร์และการงบประมาณ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (CU Community Engagement) ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม

- พ.ศ. 2559-2560 โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตปลาร้าเพื่อเพิ่มอัตราการผลิตและสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ โดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) กลุ่มเรื่องเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเพื่อวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม
- พ.ศ. 2559-2560 โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาฟิล์มไบโอบล็อกได้อัลกิลที่มีสมบัติขึ้นไบโอดิกล โดยกองทุนรัชดาภิเษกสมโภช จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย คลัสเตอร์อาหารและน้ำ ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม
- พ.ศ. 2558-2559 โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักกีเฟอร์เป็นไอศกรีมเพื่อสุขภาพที่มีจุลินทรีย์กลุ่มแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติกและบีส์ต์ โดยกองทุนรัชดาภิเษกสมโภช จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตำแหน่ง หัวหน้าโครงการ
- พ.ศ. 2557-2558 โครงการวิจัย เรื่อง การสร้างแบบจำลองเพื่อทำนายการเปลี่ยนแปลงข้าวใหม่เป็นข้าวเก่า โดยสำนักงานพัฒนาการวิจัยเกษตร (สวก.) ตำแหน่ง ผู้วิจัยร่วม
- พ.ศ. 2552-2557 โครงการทุนการศึกษาชั้นสูงเชิงกลยุทธ์ เพื่อสร้างเครือข่ายวิจัยระดับแนวหน้า (Higher Educational Strategic Scholarships for Frontier Research Network, CHE-PhD SFR 2551) จากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) เพื่อศึกษาและทำวิจัยในระดับปริญญาเอก ณ Wageningen University, the Netherlands
- พ.ศ. 2548-2550 โครงการทุนการศึกษา Erasmus Mundus จากคณะกรรมการสหภาพยุโรป (EU) เพื่อศึกษาและทำวิจัยในระดับปริญญาโท ณ ประเทศฝรั่งเศส สเปน และอิตาลี

สิทธิบัตร / Patents

1. ชื่นจิต ประดิษฐ์วัฒนา สานต์ เศรษฐชัยมงคล ชื่นจิต จันทจรูญพงษ์ ปรรัตน์ ศุภมิตรโยธิน และ อัจฉริยา สุริยา. กรรมวิธีการผลิตปลาร้าโดยการเร่งกระบวนการหมักด้วยกล้าเชื้อ. สิทธิบัตรไทย. เลขที่คำขอ 1701005445. 19 กันยายน 2560.
2. ชื่นจิต ประดิษฐ์วัฒนา สานต์ เศรษฐชัยมงคล ชื่นจิต จันทจรูญพงษ์ ปรรัตน์ ศุภมิตรโยธิน และ อัจฉริยา สุริยา. กล้าเชื้อปลาร้าพร้อมใช้สำหรับเร่งการหมักปลาร้าและกรรมวิธีการผลิต. สิทธิบัตรไทย. เลขที่คำขอ 1701005446. 19 กันยายน 2560.