

ประวัติคณะผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิตติมา เจริญพานิช

1. ชื่อ-นามสกุล (ไทย) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตติมา เจริญพานิช
(อังกฤษ) Assistant Professor Dr. Jittima Charoenpanich
2. ตำแหน่งวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงานที่สังกัด ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
169 ถ.ลงหาดบางแสน ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี
โทรศัพท์ 0-3810-3058 โทรสาร 0-3839-3495
E-mail address jittima@buu.ac.th
Homepage <http://www.sci.buu.ac.th/~biochem/staff/jittima.htm>

4. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	ปีที่สำเร็จ	สาขาวิชา	สถานศึกษา, ประเทศ
วทบ.	2542	ชีวเคมี	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ประเทศไทย
วทม.	2545	ชีวเคมี	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ประเทศไทย
Ph.D	2549	Natural Science and Technology	Okayama University, ประเทศญี่ปุ่น

5. สาขาที่มีความชำนาญ

- Molecular biology and protein engineering
- Proteome analysis and enzyme technology
- Transcriptomics and metabolic regulation

6. รางวัลและเกียรติประวัติ

- นักเรียนทุนพัฒนาอาจารย์สาขาขาดแคลน (The UDC scholarship) จากรัฐบาลประเทศไทย สำหรับการศึกษาระดับปริญญาโท (ปีการศึกษา 2543-2544)
- นักเรียนทุนมอนบูโช (The MEXT scholarship) จากรัฐบาลประเทศญี่ปุ่น สำหรับการศึกษาระดับปริญญาเอก (ปีการศึกษา 2546-2549)
- Outstanding Ph.D student award: Academic Year 2006, Okayama University, Japan.

7. ผลงานทางวิชาการ

- หนังสือ(Book)
จิตติมา เจริญพานิช. 2553. *เอนไซม์วิทยา*. โอ. เอส. พรินติ้ง เฮาส์. กรุงเทพฯ. 378 หน้า. ISBN 978-974-433-165-6.

- บทความวิชาการ (Review articles)

1. จิตติมา เจริญพานิช. 2551. การตอบสนองต่อสิ่งเร้าภายนอกของแบคทีเรียผ่านระบบส่งสัญญาณชีวภาพแบบสององค์ประกอบ (Two-component signal transduction system: A responsive system for external stimuli in bacteria). *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 เดือนกรกฎาคม-ธันวาคม. หน้า 75-82.
2. จิตติมา เจริญพานิช. 2551. อะคริลาไมด์ : ก่อตัวได้ง่ายกำจัดไม่ยาก (Acrylamide: its formation and degradation). *วารสารอิเล็กทรอนิกส์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร (Veridian E-Journal Silpakorn University)*, ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 เดือนกันยายน หน้า 68-79.
3. จิตติมา เจริญพานิช. 2552. หลักการและสภาวะการณ์ปัจจุบันของการสังเคราะห์เปปไทด์ (Principles and current status of peptide synthesis). *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, ปีที่ 14 ฉบับที่ 2 เดือนกรกฎาคม-ธันวาคม. หน้า 128-137.

- บทความวิจัย (Research articles)

วารสารวิจัยระดับชาติ

1. อรสา สุริยาพันธ์, พัทธกัญ สุตรอนันต์, จิตติมา เจริญพานิช และบุญรัตน์ ประทุมชาติ. 2548. คุณภาพของเนื้อกุ้งกุลาดำที่เลี้ยงภายใต้้น้ำความเค็มต่ำและให้อาหารที่เสริมแร่ธาตุ. *วารสารประมง*, ปีที่ 58 ฉบับที่ 6 เดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม. หน้า 550 – 558.
2. Charoenpanich, J., W. Chulalaksananukul, and T. Yongvanich. 2005. Synthesis of amyl acetate by immobilized lipases from *Mucor miehei* and *Aspergillus niger* in n-hexane. *Journal of Science Research Chulalongkorn University*. 30 (2): 153-159.

วารสารวิจัยระดับนานาชาติ

1. Charoenpanich, J., A. Tani, N. Moriwaki, K. Kimbara, and F. Kawai. 2006. Dual regulation of a polyethylene glycol degradative operon by AraC-type and GalR-type regulators in *Sphingopyxis macrogoltabida* strain 103. *Microbiology-SGM*. 152: 3025-3034. (Impact factor (2006) 3.14).
2. Tani, A., J. Charoenpanich (co-first author), T. Mori, M. Takeichi, K. Kimbara, and F. Kawai. 2007. Structure and conservation of a polyethylene glycol-degradative operon in Sphingomonads. *Microbiology-SGM*. 153: 338-346. (Impact factor (2006) 3.14).
3. Somyoonsap, P., A. Tani, J. Charoenpanich, T. Minami, K. Kimbara, and F. Kawai. 2008. Involvement of PEG-carboxylate dehydrogenase and glutathione S-transferase in PEG

- metabolism by *Sphingopyxis macrogoltabida* strain 103. *Applied Microbiology and Biotechnology* 81: 473-484. (Impact factor (2007) 2.48).
4. **Charoenpanich, J.**, A. Tani, and F. Kawai. 2010. Identification of the PEG-induced proteins by 2D-gel electrophoresis and mass spectrometry in *Sphingopyxis macrogoltabida* strain 103. *CMU Journal of Natural Science*. 9 (1): 111-124.
 5. Uttatree, S., P. Winayanuwattikun, and **J. Charoenpanich**. 2010. Isolation and characterization of a novel thermophilic-organic solvent stable lipase from *Acinetobacter baylyi*. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. 162 (5): 1362-1376. (Impact factor (2009) 1.42).
 6. Uttatree, S. and **J. Charoenpanich**. 2010. Nutritional requirements and physical factors affecting the production of organic solvent-stable lipase by *Acinetobacter baylyi*. *CMU Journal of Natural Science*. 9 (2) (In press).
 7. Buranasilp, K. and **J. Charoenpanich**. 2011. Biodegradation of acrylamide by *Enterobacter aerogenes* isolated from wastewater in Thailand. *Journal of Environmental Sciences*. 23 (3) (In press) (Impact factor (2009) 1.41).

ผู้ร่วมโครงการวิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรสา สุริยาพันธ์

1. ชื่อ-นามสกุล (ไทย) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรสา สุริยาพันธ์
(อังกฤษ) Assistant Professor Dr. Orasa Suriyaphan
2. ตำแหน่งวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงานที่สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ม.บูรพา
169 ถ.ลงหาดบางแสน ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี
โทรศัพท์ 0-3810-3137
E-mail address orasa@buu.ac.th
4. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	ปีที่สำเร็จ	สาขาวิชา	สถานศึกษา, ประเทศ
วทบ.	2528	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ประเทศไทย
วทม.	2531	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ประเทศไทย
Ph.D	2543	Food Science and Technology	Mississippi State University, USA
5. สาขาที่มีความชำนาญ Sensory evaluation
6. ผลงานทางวิชาการ
 - บทความวิจัย (Research articles)

วารสารวิจัยระดับชาติ

1. อรสา สุริยาพันธ์, พัทธกัญ สุตรอนันต์, จิตติมา เจริญพานิช และบุญรัตน์ ประทุมชาติ. 2548. คุณภาพของเนื้อกุ้งกุลาดำที่เลี้ยงภายใต้้น้ำความเค็มต่ำและให้อาหารที่เสริมแร่ธาตุ. *วารสารประมง*, ปีที่ 58 ฉบับที่ 6 เดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม. หน้า 550 – 558.
2. พงษ์ระวี น้อยจริง, อรสา สุริยาพันธ์ และบุญรัตน์ ประทุมชาติ. 2549. ผลของการเสริมกรดไขมัน Conjugated linoleic acid (CLA) ในสูตรอาหารต่อการเจริญเติบโต การรอดตาย และคุณภาพของเนื้อกุ้งขาว (*Litopenaeus vannamei*). *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, ปีที่ 11 ฉบับที่ 2 เดือนกรกฎาคม-ธันวาคม. หน้า 67-76.

วารสารวิจัยระดับนานาชาติ

1. Suriyaphan, O., M.A. Drake, and K.R. Cadwallader. 1999. Identification of off-flavors in reduced-fat Cheddar cheeses containing lecithin. *Lebensmittel-wissenschaftund-Forschung*. 32: 250-254.
2. Hoke, M.E., M.L. Jahncke, J.L. Silva, J.O. Hearnberger, R.S. Chamul, and O. Suriyaphan. 2000. Stability of washed frozen mince from channel catfish frames. *Journal of Food Science*. 65: 1083-1086.

3. Lee, G.H.C., **O. Suriyaphan**, and K.R. Cadwallader. 2001. Character-impact aroma components of cooked tail meat of American lobster (*Homarus americanus*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49: 4324-4332.
4. **Suriyaphan, O.**, M.A. Drake, X.Q. Chen, and K.R. Cadwallader. 2001. Characteristic aroma components of British Farmhouse Cheddar cheese. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49: 1382-1387.
5. **Suriyaphan, O.**, K.R. Cadwallader, and M.A. Drake. 2001. Lecithin associated off-flavors in fermented dairy products. *Journal of Food Science*. 66: 517-523.
6. **Suriyaphan, O.**, M.A. Drake, and K.R. Cadwallader. 2001. Lipid oxidation of deoiled soy lecithin by lactic acid bacteria. *Lebensmittel-wissenschaft und-forchung*. 34: 462-468.



