

## รศ.ดร. สูดสาย ตีรวานิช

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5030 อีเมล sudsai.t@ku.ac.th

---

### การศึกษา

Ph.D.(Food Science and Technology), Kyushu University

M.Sc.(Food Science and Technology), Kyoto University

วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### สาขาที่เชี่ยวชาญ

Food microbiology, Food safety, Rapid method

### ผลงาน

1. Bundidamorn, D., W. Supawasit and Trevanich, S.. 2018. A new single-tube platform of melting temperature curve analysis based on multiplex real-time PCR using EvaGreen for simultaneous screening detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli, Salmonella spp. And Listeria monocytogenes in food. Food control 94(12): 195-204.
2. Sribuathong, S., Saengprakai, J. and Trevanich, S. 2014. In vitro anti-adherent assessment of selected lactic acid bacteria isolates against Salmonella Typhimurium and Listeria monocytogenes to Caco-2 cells. Journal of Food Safety 34(4): 270–282.
3. Saiyudthong, S. and Trevanich, S. 2013. An optimized EMA-RAPD-PCR for a reliable detection of viable Salmonella spp. in chicken products. Journal of Food Safety 33(3): 247-258.
4. Rukchona, C., Nopwinyuwong, A., Trevanich, S., Jinkarn, T. and Suppakul, P. 2014. Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast. Talanta 130: 547-554.