

ชื่อ-สกุล ผศ.ดร.นิภาวรรณ ปันธิ
ตำแหน่งปัจจุบัน พนักงานมหาวิทยาลัยประจำสายวิชาการ ตำแหน่ง อาจารย์
หน่วยงานที่สังกัด : สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100
โทรศัพท์ : 053-948258
Email niphawan.p@cmu.ac.th

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2564 Doctor of Philosophy in Life Sciences (Biotechnology)
Department of Biotechnology, College of Life sciences,
Ritsumeikan University, Shiga, Japan
ภายใต้ทุน JICA Innovative Asia Scholarship
พ.ศ. 2560 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (จุลชีววิทยาประยุกต์)
สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ภายใต้ทุน โครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.)
พ.ศ. 2558 วิทยาศาสตรบัณฑิต (จุลชีววิทยา)
สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2564 วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง บริษัท เอเมอร์ส จำกัด

ความเชี่ยวชาญเฉพาะ

เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร, เทคโนโลยีชีวภาพทางเครื่องสำอาง, จุลชีววิทยาประยุกต์

ผลงานการให้คำปรึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการ

พ.ศ. 2569 ที่ปรึกษาหลักและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำหอม โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีวภาพใน
อุตสาหกรรมชีวภาพ ภายใต้โครงการการพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมชีวภาพ ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. 2569 จำนวน 1 สถานประกอบการ (บริษัท บอมบอนรูม จำกัด)
พ.ศ. 2569 ที่ปรึกษาหลักและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ
ความงามอัพไซเคิล (Upcycled Food & Beauty) ภายใต้สร้างการเปลี่ยนแปลง

	โครงการอุตสาหกรรมสู่การเติบโตอย่างยั่งยืน (SUSTAININDUSTRY) จำนวน 3 สถานประกอบการ (บริษัท โกรท มาย เอิร์บ โปรดักส์ จำกัด, บริษัท ไฟรต์น ฟู้ด จำกัด, บริษัท ลานนาโปรดักส์ จำกัด)
พ.ศ. 2569	ที่ปรึกษาหลักและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ภายใต้โครงการสร้างการหมุนเวียนเปลี่ยนวงจรข้าว ก้าวสู่ความยั่งยืน (RICE Cycle) จำนวน 4 สถานประกอบการ (วิสาหกิจชุมชนศูนย์ข้าวชุมชนตำบลดอยหล่อ, บริษัท เนเชอรัล โซป เบส จำกัด, บริษัท ชัยศิรินทร์เฮอเบิล จำกัด, วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกข้าวและพืชผลทางการเกษตรบ้านเปิงใจ)
พ.ศ. 2568	พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ภายใต้โครงการการพัฒนาเมืองเชียงใหม่ให้เป็นเมืองแห่งอุตสาหกรรมและธุรกิจระดับโลก จำนวน 5 สถานประกอบการ (กลุ่มส่งเสริมการเกษตรและการแปรรูปสมุนไพรอินทรีย์, สวีท เนเชอรัล, สวีท เนเชอรัล, บริษัท เคแอลเอวายโค จำกัด, SWAN (สวอน), สุวรรณลานนา)
พ.ศ. 2568	ที่ปรึกษาหลักและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเชื่อมโยงเขตเศรษฐกิจพิเศษและระเบียงเศรษฐกิจจำนวน 5 สถานประกอบการ (บริษัท ดีทีเอกซ์ จำกัด, บริษัท 88 Rustic Coffee Green จำกัด, บริษัท ซีเอ็ม ไฟโตเทค จำกัด, ห้างหุ้นส่วนจำกัด นงเยาว์ฟู้ดส์โปรดักส์)
พ.ศ. 2566	ที่ปรึกษาหลักและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางและอาหาร ภายใต้โครงการยกระดับเครือข่ายผู้ประกอบการนวัตกรรมจังหวัดลำปาง ประจำปีงบประมาณ 2566 จำนวน 4 สถานประกอบการ (ดีดอย, บริษัท กรีนเอิร์บ จำกัด, วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรบ้านทุ่งมานเหนือ, วิสาหกิจชุมชนโรงสีข้าวกล้องบ้านแป้นใต้)

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

1. หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง การหมักเปลือกกาแฟและมะระขึ้นกด้วยแบคทีเรียกรดแลคติกเพื่อเพิ่มคุณสมบัติสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพสำหรับการพัฒนาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอาง
ทุนพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ มข. ประจำปีงบประมาณ 2568
2. หัวหน้าโครงการวิจัยย่อยเรื่อง สารสกัดมูลค่าสูงจากเชอร์รี่กาแฟและผักกับลาบเพื่อป้องกันผมหงอกและกระตุ้นผมงอกใหม่ ภายใต้ทุนโครงการวิจัยภายใต้งานมูลฐาน ประจำปีงบประมาณ 2569
3. หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและชีวภาพของเครื่องดื่มคอมบูชาเลือดมังกร
ทุนพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ มข. ประจำปีงบประมาณ 2567
4. หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโพรไบโอติกส์ไฟเบอร์สูงจากคีเฟอร์น้ำลำไยและสมุนไพร
ทุนพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มข. ประจำปีงบประมาณ 2566

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ

- Muangsguan, A., Ruksiriwanich, W., **Panti, N.**, Sawangrat, K., Pummara, P., Rachtanapun, P., ... & Castagnini, J. M. (2026). Mixed-Culture Fermentation of Coffee Pulp Induces Metabolomic Changes and Enhances Multi-Target Bioactivity Relevant to Androgenetic Alopecia. *International Journal of Molecular Sciences*, 27(17), 7865.
- Muangsguan, A., **Panti, N.**, Ruksiriwanich, W., Sawangrat, K., Pummara, P., Rachtanapun, P., ... & Castagnini, J. M. (2026). Tri-Culture Fermentation of Neem (*Azadirachta indica*) Leaves Induces Phytochemical Remodeling and Enhances Multi-Target Bioactivities Relevant to Androgenetic Alopecia. *Plants*, 15(18), 2779.
- Phetduang, K., Khang, L. T. P., **Panti, N.**, Linh, N. V., Nakphaichit, M., Jinsiriwanit, S., ... & Therdtatha, P. (2026). Effect of lactic acid bacterial starter *Pediococcus acidilactici* KUB-M6 on corn stover silage quality: microbial and biochemical properties. *Brazilian Journal of Microbiology*, 57(1), 232.
- Panti, N.**, Sirilun, S., Kumsab, J., Yingchutrakul, Y., & Sawangrat, K. (2025). Recombinant expression and characterization of N-terminal 43-amino acid deleted human apolipoprotein A-I (apoA-I Δ_{43}) and reconstitution of high-density lipoprotein nanoparticle. *NLSC*, 4(4), E2025074.
- Chomphoosee, T., Seesuriyachan, P., Wattanutchariya, W., Tipbunjong, C., Therdtatha, P., Insomphun, C., **Panti, N.** & Moukamnerd, C. (2025). A novel beverage of coffee cherry (cascara) water kefir rich in antioxidants, bioactive compounds, and exhibiting promising antibacterial and sensory qualities. *LWT*, 219, 117539.
- Panti, N.**, Therdtatha, P., Doungta, S., Saenkam, S., Seesuriyachan, P., Rachtanapun, P., & Sawangrat, K. (2024) Microbiological and Biochemical Characterization, and Sensory Evaluation of Dragon Blood Tea Kombucha.
- Sawangrat, K., Therdtatha, P., Pundee, A., Seesuriyachan, P., & **Panti, N.** (2024). Development of New Functional Beverage: Longan Kefir Supplemented with Herbs. *Current Applied Science and Technology*, e0259608-e0259608.
- Panti, N.**, Cherdvorapong, V., Itoh, T., Hibi, T., Suyotha, W., Yano, S., and Wakayama, M. (2021). Functional analysis of α -1,3-glucanase domain structure from *Streptomyces thermodiastaticus* HF3-3. *Journal of General and Applied Microbiology*. 67, 85-97.

- Itoh, T., **Panti, N.**, Hayashi, J., Toyotake, Y., Matsui, D., Yano, S., Wakayama, M. and Hibi, T. (2020). Crystal structure of the catalytic domain of thermostable GH87 α -1,3-glucanase from *Streptomyces thermodiastaticus* strain HF3-3. Biochemical and Biophysical Research Communications, 533, 1170-1176.
- Cherdvorapong, V., **Panti, N.**, Suyotha, W., Tsuchiya, Y., Toyotake, Y., Yano, S., and Wakayama, M. (2020). Prevention of oral biofilm formation and degradation of biofilm by recombinant α -1, 3-glucanases from *Streptomyces thermodiastaticus* HF3-3. Journal of General and Applied Microbiology, 66, 256-264.

ผลงานการนำเสนอในที่ประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

- Panti, N.** and Perntana, P. Chemical Composition and Antioxidant Properties of Kombucha from Black Glutinous Rice CMU 107. The 8th International Conference on Food and Applied Bioscience 2026. 5th -6th February 2026. (Poster presentation)
- Panti, N.**, Kaewyabut, Y., and Sawangrat, K. Biochemical, Microbiological, and Sensory Profiles of Flower Kombucha A Comparative Study of Jasmine, Rose, and Butterfly Pea. The 7th International Conference on Food and Applied Bioscience 2024, 7th -8th February 2024. (Oral presentation)
- Panti, N.**, Cherdvorapong, V., Suyotha, W., Takagi, K., Yano, S., Junji, H. and Wakayama, M. Structure and Function of α -1,3-Glucanase from *Streptomyces thermodiastaticus* HF3-3. The International Conference on Enzymology and Molecular Biology, Berlin, Germany, 6th -7th December 2019. (Poster presentation)
- Panti, N.**, Cherdvorapong, V., Suyotha, W., Takagi, K., Yano, S., Junji, H. and Wakayama, M. Domain structure and function of α -1,3-Glucanase from *Streptomyces thermodiastaticus* HF3-3. The 71st Annual Meeting of the Society of Biotechnology of Japan (SBJ), Okayama, Japan, 16th-18th September 2019. (Oral presentation)
- Panti, N.**, Cherdvorapong, V., Suyotha, W., Takagi, K., Yano, S., Junji, H. and Wakayama, M. Characterization recombinant of α -1,3-glucanase from *Streptomyces thermodiastaticus* HF3-3. The International Conference on Biotechnology and Bioengineering, Budapest, Hungary, 24th -26th October 2018. (Poster presentation)