

รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.)
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
คณะ/วิทยาลัย : วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ผ่านเกณฑ์/ไม่ผ่านเกณฑ์
1	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
2	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
3	คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน
5	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	ผ่าน
6	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	ผ่าน
7	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	ผ่าน
8	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	ผ่าน
9	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และ การค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	ผ่าน
10	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

- เป็นไปตามเกณฑ์
 ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่[คลิกพิมพ์]

ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์]ถ้ามี-ระบุ..

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิทยาศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตาม
เกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

วิจิตรา แดงปรก

.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล

J.ค

.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา

ผู้ตรวจสอบข้อมูล

Q

.....

(รองศาสตราจารย์จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดี

ผู้รับรองข้อมูล

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	15 พ.ค. 2529	C1	1 มิ.ย.2561
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	1 ก.ค. 2560*	B2	1 มิ.ย.2561
3. นายธเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์	Doctor of Philosophy (Food Technology)	1 ก.ย. 2530	C2	1 มิ.ย.2561

ที่มา: http://personnel.mju.ac.th/structure/list_person_a.php?group=all&fact=20400&educ=all&show=1

หมายเหตุ ดำเนินการจัดสอบโดยศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นค่าที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของบุคลากรสาย

วิชาการของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่กำหนดไว้ที่ระดับ B2 เป็นอย่างน้อย

*วันที่เปลี่ยนเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	15 พ.ค. 2529	C1	1 ต.ค. 64
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	1 เม.ย. 2536	C1	1 ต.ค. 64
3. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	21 ก.ค. 2559	B2	1 ต.ค. 64

ที่มา: http://personnel.mju.ac.th/structure/list_person_a.php?group=all&fact=20400&educ=all&show=1

หมายเหตุ ดำเนินการจัดสอบโดยศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นค่าที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของบุคลากรสาย

วิชาการของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่กำหนดไว้ที่ระดับ B2 เป็นอย่างน้อย

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	✓	
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	✓	
3. นายธีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	✓	
4. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)		✓
5. นายธเนศ แก้วกำเนิด	ไม่มี	Doctor of Philosophy (Food Technology)		✓
6. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)		✓
7. นายชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Doctor of Philosophy (Packaging Technology)		✓
8. นางสาวกนกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Doctor of Philosophy (Food Science)		✓

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	✓		
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	✓		
3. นายธีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	✓		
4. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ชีวเคมี) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)		✓	
5. นายธเนศ แก้วกำเนิด	ไม่มี	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Food Technology)		✓	

		ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)			
6.นางสาวกรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยี อาหาร)		✓	
7. นายชนันท์ภัสร์ ราชภรณ์นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมี อุตสาหกรรม)		✓	
8. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)		✓	
9.นางสาวจิตราพร งามพิระ พงศ์	ไม่มี	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (โภชน ศาสตร์) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (อาหาร และโภชนาการเพื่อการพัฒนา) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร)		✓	

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 1.1 ไม่น้อยกว่า 3 คน และ
- 1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ
- 1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2564-31 พฤษภาคม 2565 หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 3 คน ดังนี้

- 1) รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
- 2) รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
- 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีระพล เสนงพันธ์

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 2.1 คุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือ ขึ้นต่่าปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่ง
ทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป
- 2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ. 2560-2564 หรือ ค.ศ.
2017-2021) โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ ปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	-

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Sriksam, K., **Daengprok, W.**, Niamsup, P. and Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of *Streptococcus salivarius* as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. *Frontiers in Microbiology*, 12,797445.
- 2) **Daengprok, W.**, Radniyom, C., Keokamnerd, T. and Intharapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27-43.
- 3) Radniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T. and **Daengprok, W.** (2021,18 September). α -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- 4) Ngampeerapong, C., **Daengprok, W.**, Keokamnerd, T., Upara, U. and Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physico-chemical properties of concentrated Makiang juice. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online. Thailand.*
- 5) Chooprasit, C., Wongsiri, S., Varith, J. , **Daengprok, W.**, Ariyadet, C. and Aroonsrimorakot, S. 2020. Biological transformed cannabinoids bee pollen: A symbiosis approach on *Apis mellifera* raising protocol in *Cannabis sativa* L. (Hemp) cultivar in Samoeng District, Chiang Mai, Thailand. *Interdisciplinary Research Review*, 15(3), 26-32.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	-

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyulug, J., Chaiyana, W., **Wangchareon, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). *Lactobacillus plantarum* SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing *Hericium erinaceus* mushroom. *Applied Science*, 11, 6680. <https://doi.org/10.3390/app11156680>
- 2) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyulug, J., Chaiyana, W., **Wangchareon, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in *Hericium erinaceus* extract. *Foods*, 10, 996. <https://doi.org/10.3390/foods10050996>
- 3) วิจิตรา แดงปรก, **วิวัฒน์ หวังเจริญ**, ชีระพล แสนพันธุ์, มงคล ธีรบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพืชนอกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. *รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)*, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, เชียงใหม่.
- 4) รัตนาภรณ์ จันทร์ทิพย์, นริศรา ไล่เลิศ, เกียรติศักดิ์ เม่งอาพันธ์, **วิวัฒน์ หวังเจริญ** และ ดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2563). ผลของสารผสมจากสารสกัดสาหร่ายน้ำจืด *Rhizoclonium hieroglyphicum* และ *Spirogyra neglecta* ต่อการลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดหนูเบาหวาน. *วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง*. 14(2), 97-108.
- 5) Jantip, R., Lailerd, N., **Wangchareon, W.**, Mengumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2020). Effects of *Rhizoclonium hieroglyphicum* and *Spirogyra neglecta* combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 14 (2), pp. 184-194.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
3. นายธีระพล เสน่ห์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	-
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Senphan, T. , Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken <i>Ganoderma lucidum</i> spore. <i>International Journal of Agricultural Technology</i> , 17(6), 2303–2316. 2) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธีระพล เสน่ห์ , มงคล ธีระพนวนนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบที่ออกฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)</i> , มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, เชียงใหม่. 3) เจนจิรา นิเวศน์, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สิละพงษ์วัฒนา, สุชาลินี ญาณภักดิ์ และ ธีระพล เสน่ห์ . (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอแคสซึมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาบึกสยาม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 26(3), 1532–1544. 4) Yarnpakdee, S., Senphan, T. , Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinan, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of <i>Cladophora glomerata</i> ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , e15534. 5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชุตินา รongราช, ธีระพล เสน่ห์ , สรญา เขียวนาหวางค์ษา และ สุชาลินี ญาณภักดิ์. (2564). แคสซึมจากผงเปลือกหอยมุก (<i>Pinctada maxima</i>) ที่เป็นผลจากกระบวนการทางความร้อน : การจำแนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(3), 1262–1277.				

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า

3.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	-
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Sriham, K., Daengprok, W. , Niamsup, P. and Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of <i>Streptococcus salivarius</i> as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 12,797445. 2) Daengprok, W. , Radniyom, C., Keokamnerd, T. and Intharapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i> , 9(3), 27–43. 3) Radniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T. and Daengprok, W. (2021,18 September). α -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. <i>Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand</i> . 4) Ngampeerapong, C., Daengprok, W. , Keokamnerd, T., Upara, U. and Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physicochemical properties of concentrated Makiang juice. <i>Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand</i> .				

5) Chooprasit, C., Wongsiri, S., Varith, J. , **Daengprok,W.**, Ariyadet, C. and Aroonsrimorakot, S. 2020. Biological transformed cannabinoids bee pollen: A symbiosis approach on *Apis mellifera* raising protocol in *Cannabis sativa* L. (Hemp) cultivar in Samoeng District, Chiang Mai, Thailand. *Interdisciplinary Research Review*, 15(3), 26–32.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: วิทยาศาสตร์คหกรรมศาสตร์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีวเคมี) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)	5	-

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ
ผลงานวิจัย :

- 1) Ngampeerapong, C., Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara. U. and **Phanchaisri, C.** (2021,18 September). Effect of sweetener on physico-chemical properties of concentrated Makiang juice. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- 2) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., **Phanchaisri, C.**, Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20 °C). *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 2020, Silpakorn University, Thailand.
- 3) **Phanchaisri, C.** and Chaikhom, P. (2017). Change in lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) texture and volatile compounds due to ultra-high pressure processing. *International Food Research Journal*. 24 (3), 1220–1226.
- 4) Chaikhom, P., Rattanasena, P., **Phanchaisri, C.** and Sudsanor, P. (2017). Quality changes of litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) in syrup due to thermal and high pressure processes. *LWT–Food Science and Technology*, 75, 751–760.
- 5) **ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี**, จันทนา มั่นตา, และสุภารัตน์ ดุแสง. (2562,24–25 มกราคม). การแปรรูปขนมถ้วยฟูจากข้าวกล้องหอมมะลิแดงอินทรีรี่. ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8*, มหาวิทยาลัยพะเยา, พะเยา, ประเทศไทย.
- 6) ปฐวี โรจนแพทย์, สุธยา พิมพ์พิไล, **ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี**, วิจิตรา แดงปรก, และจาดตุงศ์ วาฤทธิ. (2560,30 พฤษภาคม–2 มิถุนายน). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2*, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ชุมพร, ประเทศไทย.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
3. นายธนศ แก้วกำเนิด	ไม่มี	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Technology) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	5	0

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ
ผลงานวิจัย :

- 1) Daengprok, W., Rardniyom, C., **Keokamnerd, T.** and Inthrapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27–43.
- 2) Rardniyom, C., Meta-anankul, N., **Keokamnerd, T.** and Daengprok, W. (2021). α -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- 3) Ngampeerapong, C., Daengprok, W., **Keokamnerd, T.**, Upara. U. and Phanchaisri, C. (2021). Effect of sweetener on physico-chemical properties of concentrated Makiang juice. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- 4) Rardniyom, C., **Keokamnerd, T.**, Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20 °C). *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Thailand.
- 5) กชพร พรหมรัตน์, จุฑามาศ กัดผุ, **ธนศ แก้วกำเนิด**, ชนันทภัทร์ ราชบุรีนิยม, และวิจิตรา แดงปรก. (2562,24–25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีรี่ผสมและกากมะพร้าว. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8*, มหาวิทยาลัยพะเยา, พะเยา, ประเทศไทย.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
4. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุขฎิบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	-
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W. , Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). <i>Lactobacillus plantarum</i> SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing <i>Hericium erinaceus</i> mushroom. Applied Science , 11, 6680. https://doi.org/10.3390/app11156680 2) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W. , Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in <i>Hericium erinaceus</i> extract. Foods , 10, 996. https://doi.org/10.3390/foods10050996 3) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ , ชีระพล เสนพันธ์, มงคล ธิรบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพืชนอกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)</i> , มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, เชียงใหม่. 4) รัตนาภรณ์ จันทร์ทิพย์, นริศรา ไล่เลิศ, เกียรติศักดิ์ เม่งอาพันธ์, วิวัฒน์ หวังเจริญ และ ดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2563). ผลของสารผสมจากสารสกัดสาหร่ายน้ำจืด <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> และ <i>Spirogyra neglecta</i> ต่อการลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดหนูเบาหวาน. <i>วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง</i> . 14(2), 97-108. 5) Janthip, R., Lailerd, N., Wangcharoen, W. , Mengumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2020). Effects of <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> and <i>Spirogyra neglecta</i> combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> , 14 (2), pp. 184-194.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
5. นางสาวกรรมา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุขฎิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	4	-
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) ธัญลักษณ์ สายสืบ, พัชรเมณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ กรรมา อรรถนิตย์ . (2564,24-25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 “นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ”, 2564, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ประเทศไทย. 2) Thongngamkham, K., Meemak, R., Nhapipatpong, P., and Arkanit, K. (2021,17-18 June). Effects of partial replacement of wheat flour with pumpkin flour and hydrocolloids on cooking yield, textural and sensory properties of pasta. Food Innovation Asia Conference 2021,BITEC Bangna, Bangkok, Thailand. 3) กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาติ เทียมเมือง, กรรมา อรรถนิตย์ และ กานต์ ทิทยาไกรศรี. (2563,5-7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปูนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน. <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58</i> , กรุงเทพฯ.ประเทศไทย. 4) Niwet, J., and Arkanit, K. (2019,12-13 September). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. <i>Food Ingredients Asia Conference 2019</i> ,BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
6. นายธีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุขฎิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : -	5	-

		ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรม เกษตร)		
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ				
ผลงานวิจัย :				
1) Senphan, T. , Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken <i>Ganoderma lucidum</i> spore. <i>International Journal of Agricultural Technology</i> , 17(6), 2303–2316.				
2) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธีระพล เสนพันธ์ , มงคล ธิบุญญานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)</i> ,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา,เชียงใหม่.				
3) เจนจิรา นิเวศน์, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สิลพงษ์วัฒนา, สุชาลินี ญาณภักดิ์ และ ธีระพล เสนพันธ์ . (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอแคสซีมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาบึกสยาม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 26(3), 1532–1544.				
4) Yampakdee, S., Senphan, T. , Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of <i>Cladophora glomerata</i> ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , e15534.				
5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชูติมา รongราช, ธีระพล เสนพันธ์ , สรญา เขียวนาวางค์ษา และ สุชาลินี ญาณภักดิ์. (2564). แคสซีมจากหอยเปลือกหอยมุก (<i>Pinctada maximo</i>) ที่เป็นผลจากกระบวนการทางความร้อน : การจา แนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมี. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(3), 1262–1277.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
7. นายชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมี อุตสาหกรรม)	3	-
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ				
ผลงานวิจัย :				
1) Rardniyom, C. , Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (-20 °C). In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> ,Silpakom University,Thailand				
2) กชพร พรหมรัตน์, จุฑามาศ กัดผุ, ธนยศ แก้วกำเนิด, ชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม , และวิจิตรา แดงปรก. (2562,24–25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. <i>รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8</i> , มหาวิทยาลัยพะเยา,พะเยา,ประเทศไทย.				
3) Warsiki, E., Perangin-Angin, A.B., and Rardniyom, C. (2017,15–17 มิถุนายน). Efficacy of non-catalyzed indicator as smart label detecting ripeness of climacteric fruits. <i>The 19th Food Innovation Asia Conference 2017. Innovative Food Science and Technology for Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society</i> . Bangkok, Thailand.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
8. นางสาวกนกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (ชีววิทยา)	5	-
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ				
ผลงานวิจัย :				
1) Nguyen, T.V.T., Unpaprom, Y., Tandee, K. , Whangchai, K. and Ramaraj, R. (2020). Physical pretreatment and algal enzyme hydrolysis of dried low-grade and waste longan fruits to enhance its fermentable sugar production. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0				
2) Tandee, K. , Kaewket, K., Sarbsirirakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019,30 July). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , Johor Bahru, Malaysia.				
3) Tandee, K. , Charuphaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I, & Mahatheeranon, S. (2019,30 July). Optimized fermentation of dried longan wine. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , Johor Bahru, Malaysia.				

- 4) **Tandee, K.**, Roramanus, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018,11-13 กรกฎาคม). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. *Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)*, Vientiane, Lao PDR.
- 5) **กนกวรรณ ตาลดี**, จารุพันธ์ แม่นปิ่น, วิดีพร สุภาพ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2560,7-8 ธันวาคม). ความหลากหลายของจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มสกัดจากข้าวกล้อง. *รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2560*, อาคารเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา,มหาวิทยาลัยแม่โจ้,ประเทศไทย.

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

- 4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน
- 4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

- 4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน
- 4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนและมีและผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- 4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 9 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 9 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญา ดุสิตบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	1 ปี	1/64 1) ทอ 692 วิทยานิพนธ์2 2/64 1) ทอ591 สัมมนา1

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Srikham, K., **Daengprok, W.**, Niamsup, P. and Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of *Streptococcus salivarius* as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. *Frontiers in Microbiology*, 12,797445.

2) **Daengprok, W.**, Radniyom, C., Keokamnerd, T. and Intharapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27–43.

3) Radniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T. and **Daengprok, W.** (2021,18 September). α -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand*.

4) Ngampeerapong, C., **Daengprok, W.**, Keokamnerd, T., Upara, U and Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physico-chemical properties of concentrated Makiang juice. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand*.

5) Chooprasit, C., Wongsiri, S., Varith, J. , **Daengprok, W.**, Ariyadet, C. and Aroonsrimorakot, S. 2020. Biological transformed cannabinoids bee pollen: A symbiosis approach on *Apis mellifera* raising protocol in *Cannabis sativa* L. (Hemp) cultivar in Samoeng District, Chiang Mai, Thailand. *Interdisciplinary Research Review*, 15(3), 26–32.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	1 ปี	1/64 1) ทอ594 สัมมนา 2/64 1) ทอ501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

1) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., **Wangcharoen, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). *Lactobacillus plantarum* SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing *Hericium erinaceus* mushroom. *Applied Science*, 11, 6680. <https://doi.org/10.3390/app11156680>

2) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., **Wangcharoen, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in *Hericium erinaceus* extract. *Foods*, 10, 996. <https://doi.org/10.3390/foods10050996>

3) วิจิตรา แดงปรก, **วิวัฒน์ หวังเจริญ**, ชีระพล เสนพันธ์, มงคล ธิบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพืชนอกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดตั้งชำสีทอง. *รายงานสืบเนื่องการประชุมนักวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)* ,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา,เชียงใหม่.

4) รัตนาภรณ์ จันทร์ทิพย์, นริศรา ไล่เลิศ, เกียรติศักดิ์ เม่งอาพันธ์, **วิวัฒน์ หวังเจริญ** และ ดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2563). ผลของสารผสมจากสารสกัดสาหร่ายน้ำจืด *Rhizoclonium hieroglyphicum* และ *Spirogyra neglecta* ต่อการลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดหนูเบาหวาน. *วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง*. 14(2), 97–108.

5) Janthip, R., Lailerd, N., **Wangchareon, W.**, Mengumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2020). Effects of *Rhizoclonium hieroglyphicum* and *Spirogyra neglecta* combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. *Maepj International Journal of Science and Technology*, 14 (2), pp. 184–194.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
3. นายชีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	2 ปี	1/64 1) ทอ 692 วิทยานิพนธ์2 2/64 1) ทอ 691 วิทยานิพนธ์1 2) ทอ 692 วิทยานิพนธ์2

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

<p>ผลงานวิจัย :</p> <p>1) Senphan, T., Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken <i>Ganoderma lucidum</i> spore. <i>International Journal of Agricultural Technology</i>, 17(6), 2303–2316.</p> <p>2) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธีระพล เสนพันธ์, มงคล ธิบุญญานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพินอคติกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)</i>,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา,เชียงใหม่.</p> <p>3) เจนจิรา นิเวศน์, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สิละพงศ์วัฒนา, สุธาสินี ญาณภักดี และธีระพล เสนพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอแคสเซียมจากกระดุกปลาอุกผสมปลาบึกสยาม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 26(3), 1532–1544.</p> <p>4) Yampakdee, S., Senphan, T., Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of <i>Cladophora glomerata</i> ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, e15534.</p> <p>5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชุติมา รongราช, ธีระพล เสนพันธ์, สรญา เขียวนาวางค์ษา และ สุธาสินี ญาณภักดี. (2564). แคสเซียมจากผงเปลือกหอยมุก (<i>Pinctada maxima</i>) ที่เป็นผลจากกระบวนการทางความร้อน : การจา แนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(3), 1262–1277.</p>				
4. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)	1 ปี	2/64 1) ทอ501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
<p>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</p> <p>ผลงานวิจัย :</p> <p>1) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (-20 °C). In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, 24 July 2020, Silpakom University, Thailand, pp. 154–160.</p> <p>2) กชพร พรหมรัตน์, จุฑามาศ กัดผุ, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม, และวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8 วันที่ 24–25 มกราคม 2562</i>. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316–1322.</p> <p>3) Warsiki, E., Perangin-Angin, A.B., and Rardniyom, C. (2017). Efficacy of non-catalyzed indicator as smart label detecting ripeness of climacteric fruits. <i>The 19th Food Innovation Asia Conference 2017. Innovative Food Science and Technology for Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society</i>. Bangkok, Thailand.</p>				
5. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: วิทยาศาสตร์ดุสิตบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีวเคมี) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)	2 ปี	-
<p>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</p> <p>ผลงานวิจัย :</p> <p>1) Ngampeerapong, C., Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U. and Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated Makiang juice. <i>Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online</i>,Thailand.</p> <p>2) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (-20 °C).<i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, 2020, Silpakom University, Thailand.</p> <p>6) Phanchaisri, C. and Chaikham, P. (2017). Change in lychee (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.) texture and volatile compounds due to ultra-high pressure processing. <i>International Food Research Journal</i>. 24 (3), 1220–1226.</p> <p>4) Chaikham, P., Rattanasena, P., Phunchaisri, C. and Sudsanor, P. (2017). Quality changes of litchi (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.) in syrup due to thermal and high pressure processes. <i>LWT–Food Science and Technology</i>, 75, 751–760.</p>				

5) **อุวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี**, จันทนา มันทา, และสุดารัตน์ ดุแสง. (2562,24-25 มกราคม). การแปรรูปขนมถ้วยฟูจากข้าวกล้องหอมมะลิแดงอินทรีย์. ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8*, มหาวิทยาลัยพะเยา,พะเยา.,ประเทศไทย.

6) ปสูวี โรจนแพทย์, สุธยา ทิมพิไล, **อุวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี**, วิจิตรา แดงปรก, และจาดพงศ์ วาฤทธิ์. (2560,30 พฤษภาคม-2 มิถุนายน). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2*, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง,ชุมพร,ประเทศไทย.

6. นายธนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Technology) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	2 ปี	-
----------------------	---------	---	------	---

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Daengprok, W., Radniyom, C., **Keokamnerd, T.** and Inthrapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27-43.
- 2) Radniyom, C., Meta-anankul, N., **Keokamnerd, T.** and Daengprok, W. (2021). α -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- 3) Ngampeerapong, C., Daengprok, W., **Keokamnerd, T.**, Upara, U. and Phanchaisri, C. (2021). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated Makiang juice. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- 4) Radniyom, C., **Keokamnerd, T.**, Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20 °C). *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Thailand.
- 5) กชพร พรหมมาร์ตน์, จุฑามาศ กัดผุ, **ธนศ แก้วกำเนิด**, ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม, และวิจิตรา แดงปรก. (2562,24-25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8*, มหาวิทยาลัยพะเยา,พะเยา,ประเทศไทย.

7. นางสาวกรรพกา อรรถนิษฐ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	2 ปี	-
---------------------------	--------------------	---	------	---

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) ธัญลักษณ์ สายลับ, พัชรเมณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ **กรรพกา อรรถนิษฐ์**. (2564,24-25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 “นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ”, 2564, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ประเทศไทย.
- 2) Thongngamkham, K., Meemak, R., Unhapitpong, P., and **Arkanit, K.** (2021,17-18 June). Effects of partial replacement of wheat flour with pumpkin flour and hydrocolloids on cooking yield, textural and sensory properties of pasta. *Food Innovation Asia Conference 2021,BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.*
- 3) กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาต์ เทียมเมือง, **กรรพกา อรรถนิษฐ์** และ กานต์ ทิพย์ไกรศรี. (2563,5-7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกป้อนทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน. *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58*, กรุงเทพฯ.ประเทศไทย.
- 4) Niwet, J., and **Arkanit, K.** (2019,12-13 September). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. *Food Ingredients Asia Conference 2019,BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.*

8. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (ชีววิทยา)	2 ปี	-
------------------------	--------------------	--	------	---

<p>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</p> <p>ผลงานวิจัย :</p> <p>1) Nguyen, T.V.T., Unpaprom, Y., Tandee, K., Whangchai, K. and Ramaraj, R. (2020). Physical pretreatment and algal enzyme hydrolysis of dried low-grade and waste longan fruits to enhance its fermentable sugar production. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i>. https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0</p> <p>2) Tandee, K., Kaewket, K., Sarbsiritrakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019,30 July). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i>, Johor Bahru, Malaysia.</p> <p>3) Tandee, K., Charuphakhaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I, & Mahatheeranont, S. (2019,30 July). Optimized fermentation of dried longan wine. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i>, Johor Bahru, Malaysia.</p> <p>4) Tandee, K., Raramanus, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018,11-13 กรกฎาคม). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. <i>Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)</i>, Vientiane, Lao PDR.</p> <p>5) กนกวรรณ ตาลดี, จารุพันธ์ แม่นปิ่น, วิดีพร สุภาพ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2560,7-8 ธันวาคม). ความหลากหลายของจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มสกัดจากข้าวกล้อง. <i>รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2560</i>, อาคารเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา,มหาวิทยาลัยแม่โจ้,ประเทศไทย.</p>				
--	--	--	--	--

9.นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (โภชนศาสตร์) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม)	2 ปี	-
-----------------------------	---------	---	------	---

<p>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</p> <p>ผลงานวิจัย :</p> <p>1. Petchoo, J., Jittinandana, S., Tuntipopipat, S., Ngampeerapong, C., & Tangsuphoom, N. (2021). Effect of partial substitution of wheat flour with resistant starch on physicochemical, sensorial, and nutritional properties of breadsticks. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 56, 1750–1758.</p> <p>2. Ngampeerapong, C., Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U., & Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physico-chemical properties of concentrated makiang juice. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i> (pp.29–35),Thailand.</p> <p>3. จิตราพร งามพีระพงศ์. (2563). หน่วยที่ 13 โรคโภชนาการที่เกิดจากการได้รับพลังงานและสารอาหารที่ไม่สมดุล. <i>เอกสารการสอนชุดวิชาสรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ หน่วยที่ 11-15</i> (พิมพ์ครั้งที่ 1, น.1-63).สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.</p>				
---	--	--	--	--

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นด้าปริญญาโทหรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ปีการศึกษา 2564: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน 2 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายธีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคสเซียมจากกระดูกปลาหมึกผสม 2. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลีนฤณี หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากลิ่นรสและคุณภาพในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหมูชนิดปรับกรดบรรจุขวด

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) **Senphan, I.**, Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken *Ganoderma lucidum* spore. *International Journal of Agricultural Technology*, 17(6), 2303–2316.
- 2) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, **ธีระพล เสนพันธ์**, มงคล ธิระญูยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564, 12–14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพลีแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. *รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)*, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, เชียงใหม่.
- 3) เจนจิรา นิเวศน์, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สีละพงศ์วัฒนา, สุชาลินี ญาณภักดี และ**ธีระพล เสนพันธ์**. (2564). การพัฒนาระบบการผลิตไบโอแคสเซียมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาบึกสยาม. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 26(3), 1532–1544.
- 4) Yampakdee, S., **Senphan, I.**, Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of *Cladophora glomerata* ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15534.
- 5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชูติมา รongราช, **ธีระพล เสนพันธ์**, สรญา เขียวนาววงศ์ษา และ สุชาลินี ญาณภักดี. (2564). แคสเซียมจากผงเปลือกหอยมุก (*Pinctada maxima*) ที่เป็นผลจากกระบวนการทางความร้อน : การจาแนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(3), 1262–1277.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก ปรัชญาคุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพลีแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Sriksam, K., **Daengprok, W.**, Niamsup, P. and Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of *Streptococcus salivarius* as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. *Frontiers in Microbiology*, 12,797445.
- 2) **Daengprok, W.**, Radniyom, C., Keokamnerd, T. and Intharapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27–43.
- 3) Radniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T. and **Daengprok, W.** (2021,18 September). α -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- 4) Ngampeerapong, C., **Daengprok, W.**, Keokamnerd, T., Upara, U. and Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated Makiang juice. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online. Thailand.*
- 5) Chooprasit, C., Wongsiri, S., Varith, J. , **Daengprok, W.**, Ariyadet, C. and Aroonsrimorakot, S. 2020. Biological transformed cannabinoids bee pollen: A symbiosis approach on *Apis mellifera* raising protocol in *Cannabis sativa* L. (Hemp) cultivar in Samoeng District, Chiang Mai, Thailand. *Interdisciplinary Research Review*, 15(3), 26–32.

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

6.1 อาจารย์ประจำ

- 6.1.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า **และ** ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
- 6.1.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

6.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- 6.2.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- 6.2.2 มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง**
- 6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ**

ปีการศึกษา 2564: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม จำนวน 7 คน โดยเป็นอาจารย์ประจำทั้ง 7 คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 7 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอ โอสถเชื่อมจากกระดูกปลาหนังลูกผสม

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Srikkham, K., **Daengprok, W.**, Niamsup, P. and Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of *Streptococcus salivarius* as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. *Frontiers in Microbiology*, 12,797445.
- 2) **Daengprok, W.**, Radniyom, C., Keokamnerd, T. and Intharapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27–43.
- 3) Radniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T. and **Daengprok, W.** (2021,18 September). α -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- 4) Ngampeerapong, C., **Daengprok, W.**, Keokamnerd, T., Upara, U. and Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated Makiang juice. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online. Thailand.*
- 5) Chooprasit, C., Wongsiri, S., Varith, J., **Daengprok, W.**, Ariyadet, C. and Aroonsrimorakot, S. 2020. Biological transformed cannabinoids bee pollen: A symbiosis approach on *Apis mellifera* raising protocol in *Cannabis sativa* L. (Hemp) cultivar in Samoeng District, Chiang Mai, Thailand. *Interdisciplinary Research Review*, 15(3), 26–32.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2. นายธีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบพืชนอกและ ฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิ แซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) **Senphan, T.**, Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken *Ganoderma lucidum* spore. *International Journal of Agricultural Technology*, 17(6), 2303–2316.
- 2) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, **ธีระพล เสนพันธ์**, มงคล ธิรมุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12–14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพืชนอกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. *รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)*, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, เชียงใหม่.
- 3) เจนจิรา นิเวศน์, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สิละพงษ์วัฒนา, สุชาลินี ญาณภักดี และ**ธีระพล เสนพันธ์**. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอโอสถเชื่อมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาบึกสยาม. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 26(3), 1532–1544.
- 4) Yampakdee, S., **Senphan, T.**, Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of *Cladophora glomerata* ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15534.
- 5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชุตติมา รongราช, **ธีระพล เสนพันธ์**, สรญา เขียวนวนาวงศ์ และ สุชาลินี ญาณภักดี. (2564). แคลเซียมจากงเปลือกหอยมุก (*Pinctada maxima*) ที่เป็นผลจากกระบวนการทางความร้อน : การจาแนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(3), 1262–1277.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุณภี บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการ อาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและ ฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซ็กคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง ลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., **Wangcharoen, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). *Lactobacillus plantarum* SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing *Hericium erinaceus* mushroom. **Applied Science**, 11, 6680. <https://doi.org/10.3390/app11156680>
- 2) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., **Wangcharoen, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in *Hericium erinaceus* extract. **Foods**, 10, 996. <https://doi.org/10.3390/foods10050996>
- 3) วิจิตรา แดงปรก, **วิวัฒน์ หวังเจริญ**, ชีระพล แสนพันธ์, มงคล ธิบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564, 12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซ็กคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. *รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)*, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, เชียงใหม่.
- 4) รัตนาภรณ์ จันทร์ทิพย์, นริศรา ไล่เลิศ, เกียรติศักดิ์ เม่งอาพันธ์, **วิวัฒน์ หวังเจริญ** และ ดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2563). ผลของสารผสมจากสารสกัดสาหร่ายน้ำจืด *Rhizoclonium hieroglyphicum* และ *Spirogyra neglecta* ต่อการลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดหนูเบาหวาน. *วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง*. 14(2), 97-108.
- 5) Janthip, R., Lailerd, N., **Wangcharoen, W.**, Mengumphan, K. & Amornlerdison, D. (2020). Effects of *Rhizoclonium hieroglyphicum* and *Spirogyra neglecta* combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 14 (2), pp. 184-194.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
4. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (ชีววิทยา)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลีนฤทัย หัวข้อวิทยานิพนธ์ : การพัฒนากลิ่นรสและคุณภาพใน ผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุมชนิดปรับกรด บรรจุขวด

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Nguyen, T.V.T., Unpaprom, Y., **Tandee, K.**, Whangchai, K. and Ramaraj, R. (2020). Physical pretreatment and algal enzyme hydrolysis of dried low-grade and waste longan fruits to enhance its fermentable sugar production. *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0>
- 2) **Tandee, K.**, Kaewket, K., Sarbsirirakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019, 30 July). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. *Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)*, Johor Bahru, Malaysia.
- 3) **Tandee, K.**, Charuphakhaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I., & Mahatheeranont, S. (2019, 30 July). Optimized fermentation of dried longan wine. *Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)*, Johor Bahru, Malaysia.
- 4) **Tandee, K.**, Raramanus, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018, 11-13 กรกฎาคม). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. *Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)*, Vientiane, Lao PDR.
- 5) **กนกวรรณ ตาลดี**, จารุณันท์ แม่นปิ่น, วิฑิตพร สุวภาพ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2560, 7-8 ธันวาคม). ความหลากหลายของจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มสกัดจากข้าวกล้อง. *รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2560*, อาคารเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ประเทศไทย.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
--------------	-----------------------	--------------	--	---

5. นายเกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน	ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุขฎฐิติบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) ปริญญาโท: Master of Science (Aquaculture) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วาริชศาสตร์)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหมักลูกผสม
------------------------------	-------------	---	----------	---

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Niwet, J., **Mangumphan, K.**, Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020,24 July). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas*X*Pangasianodon hypophthalmus*) bone. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University,Thailand.
- 2) Amornlerdpison D. Rattanaphot T., Tongsir S., Srimaroeng C and **Mengumphan K.** (2019). Effect of omega-9-rich fish oil on antioxidant enzymes and relative immune gene expressions in Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 41(6): 1287-1293.
- 3) Rattanaphot T., **Mangumphan K.**, Tongsir S., Srimaroeng C. and Amornlerdpison D. (2018). Enhancement of oxidative defence and growth performance of Nile tilapia by omega-9-rich freshwater fish oil. *Maejo International Journal of Science and Technology*,12(01),133-160.
- 4) Sreeputhorn K., **Mangumphan K.**, Muanphet B., Tanomtong A., Supiwong W. and Kaewmad P. (2017). The First Report on Chromosome Analysis of F1 Hybrid Catfish: Mekong Giant Catfish (*Pangasianodon gigas*) × Striped Catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*) and Spot Pangasius (*Pangasius larnaudii*) × *Pangasianodon hypophthalmus* (*Siluriformes, Pangasiidae*). *Cytologia*. 82(4): 457-463.
- 5) Kitcharoen N., Meekaew P., Tongsir S. and **Mengamphan K.** (2017). Preliminary guideline for replacement of fish meal for good aquaculture moving towards organic of Maejo Buk-Siam hybrid catfish. *Journal of Agricultural Technology*. 13 (7.1): 1119-1130.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
6. นายมงคล ธิราบูญยานนท์	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก :Doctor of Philodophy (Animal Science) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สัตววิทยา) ปริญญาตรี : เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต (สัตวศาสตร์)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) จุฑามาต วงศ์จักร, วิจิตรา แดงปรก, ชลิตดา อริยเดช, และ**มงคล ธิราบูญยานนท์**. (2563,28 มีนาคม). ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเชื้อชั่งน้ำว. ใน *รายงานการการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12*, มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี,อุบลราชธานี,ประเทศไทย.
- 2) Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., **Thirabunyanon, M.**, Jaturonglumert S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED red-light intensity on phycocyanin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(3S): 457-467.
- 3) จิติมนต์ ไทรตระกูล, จุฑามาต มณีวงศ์, วิจิตรา แดงปรก, และ**มงคล ธิราบูญยานนท์**. (2560,17-18 สิงหาคม). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคโคไตซานเนสจากแบคทีเรียในกลุ่ม *Bacillus* sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. *รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1*, เชียงใหม่, ประเทศไทย.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
7. นายวชิระ ชุ่มมงคล	อาจารย์	ปริญญาเอก : วิทยาศาสตร์ดุขฎฐิติบัณฑิต (เคมี) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เคมี) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมี)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลีนฤทัย หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากลิ่นรสและคุณภาพในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหมูชนิดปรับกรดบรรจุขวด

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Amornlerdpison, D., **Choommongkol, V.**, Narkprasom, K., Yimyam, S., (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. *Applies Science*, 11, 343.

2) Kerdphon, S., Sanghong, P., Chatwchien, J., **Choommongkol, V.**, Rithchumpon, P., Singh, T. and Meepowpan, P., (2020). Commercial Copper-Catalyzed Aerobic Oxidative Synthesis of Quinazolinones from 2-Aminobenzamide and Methanol. *European Journal of Organic Chemistry*, 18, 2730.

3) Suttarpon, P. and **Choommongkol, V.** (2020). Microwave-Assisted Improved Extraction and Purification of Anticancer Nimbolide from *Azadirachta indica* (Neem) Leaves. *Molecules*, 25(12), 2913.

4) Senphan, T., Yakong, N., Aurtae, K., Songchanthuek, S., **Choommongkol, V.**, Fuangpaiboon, N., Phing, P. L., and Yampakdee, S., (2019). Comparative studies on chemical composition and antioxidant activity of corn silk from two varieties of sweet corn and purple waxy corn as influenced by drying methods. *Food and Applied Bioscience Journal*, 7(3), 64–80

5) Boonwised, K., **Choommongkol, V.** and Thammakan, N., (2019,11–13 July). Preparation of Hydroxyapatite/Gelatin (HA/Gel) Composites Using a Simple Precipitation technique. *the 4th international conference on innovative education and technology (ICIET2019)*, 11th BRT Annual Conference., Aiyara Grand Hotel Pattaya, Chonburi, Thailand.

6) Thapsukhon, B., Thuamnak, M. and **Choommongkol, V.**, (2019,23–24 Decembe). Biodegradable insect repellent film of neem oil. *The 11th National Science Research Conference (11th Science Research Conference, SRC 11)*. r, Royal Orchid Sheraton, Bankrak, Bangkok, Thailand.

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

7.1 อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก ไม่น้อยกว่า 3 คน ประธานผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :

- คุณวุฒิระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- มีผลงานทางวิชาการที่ ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง
- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ได้ทำการสอบวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตรฯ จำนวน 2 คน ดังนี้

รายชื่อนักศึกษา	หัวข้องาน	วันที่สอบ	อาจารย์ผู้สอบ
1. นางสาวเจนจิรา นินวศน์	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหนังลูกผสม	วันที่สอบ : 19 มีนาคม 2564	1. ผศ. ดร.สุธาสินี ญาณภักดิ์ ประธานกรรมการสอบ 2. ผศ. ดร.ธีระพล แสนพันธุ์ กรรมการสอบ 3. รศ. ดร.วิจิตรา แดงปรก กรรมการสอบ 4. ศ. ดร.เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน กรรมการสอบ

2. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบพืชนอกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง	วันที่สอบ : 15 มิถุนายน 2564	1. ผศ. ดร.สุธาณี ญาณักดิ์ 2. รศ. ดร.วิจิตรา แดงปรก 3. รศ. ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ 4. รศ. ดร.มงคล ธีรบุญยานนท์ 5. ผศ. ดร.ธีระพล เสนพันธ์	ประธานกรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ
----------------------------	--	------------------------------	--	--

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 5 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบ และชื่อหัวข้องาน
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิต บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหนังลูกผสม 2. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบพืชนอกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- Srikham, K., **Daengprok, W.**, Niamsup, P. and Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of *Streptococcus salivarius* as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. *Frontiers in Microbiology*, 12,797445.
- Daengprok, W.**, Radniyom, C., Keokamnerd, T. and Intharapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27–43.
- Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T. and **Daengprok, W.** (2021,18 September). α -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online, Thailand.*
- Ngampeerapong, C., **Daengprok, W.**, Keokamnerd, T., Upara, U and Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated Makiang juice. *Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online. Thailand.*
- Chooprasit, C., Wongsiri, S., Varith, J. , **Daengprok, W.**, Ariyadet, C. and Aroonsrimorakot, S. 2020. Biological transformed cannabinoids bee pollen: A symbiosis approach on *Apis mellifera* raising protocol in *Cannabis sativa* L. (Hemp) cultivar in Samoeng District, Chiang Mai, Thailand. *Interdisciplinary Research Review*, 15(3), 26–32.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบ และชื่อหัวข้องาน
2. นายธีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิต บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหนังลูกผสม 2. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบพืชนอกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

<p>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</p> <p>ผลงานวิจัย :</p> <p>1) Senphan, T., Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken <i>Ganoderma lucidum</i> spore. <i>International Journal of Agricultural Technology</i>, 17(6), 2303–2316.</p> <p>2) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธีระพล แสนพันธ์, มงคล ธิरणูยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564, 12–14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)</i>, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, เชียงใหม่.</p> <p>3) เจนจิรา นิเวศน์, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สีละพงค์วัฒนา, สุธาสินี ญาณภักดี และธีระพล แสนพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาอุกผสมปลาปักถุ้ย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 26(3), 1532–1544.</p> <p>4) Yampakdee, S., Senphan, T., Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of <i>Cladophora glomerata</i> ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, e15534.</p> <p>5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชุตติมา รongราช, ธีระพล แสนพันธ์, สรญา เขียวนาหวางค์ษา และ สุธาสินี ญาณภักดี. (2564). แคลเซียมจากผงเปลือกหอยมุก (<i>Pinctada maxima</i>) ที่เป็นผลจากกระบวนการทางความร้อน : การจาแนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(3), 1262–1277.</p>				
ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้จัดกร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุขฎฐิบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้จัดกร	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง
<p>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</p> <p>ผลงานวิจัย :</p> <p>1) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangchareon, W., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). <i>Lactobacillus plantarum</i> SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing <i>Hericium erinaceus</i> mushroom. <i>Applied Science</i>, 11, 6680. https://doi.org/10.3390/app11156680</p> <p>2) Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangchareon, W., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in <i>Hericium erinaceus</i> extract. <i>Foods</i>, 10, 996. https://doi.org/10.3390/foods10050996</p> <p>3) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธีระพล แสนพันธ์, มงคล ธิरणูยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564, 12–14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)</i>, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, เชียงใหม่.</p> <p>4) รัตน์ภรณ์ จันทร์ทิพย์, นริศรา ไล่เลิศ, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ และ ดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2563). ผลของสารผสมจากสารสกัดสาหร่ายน้ำจืด <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> และ <i>Spirogyra neglecta</i> ต่อการลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดหนูเบาหวาน. <i>วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง</i>. 14(2), 97–108.</p> <p>5) Janthip, R., Lailerd, N., Wangchareon, W., Mengumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2020). Effects of <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> and <i>Spirogyra neglecta</i> combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (2), pp. 184–194.</p>				
ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้จัดกร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
4. นายเกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน	ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุขฎฐิบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) ปริญญาโท: Master of Science (Aquaculture) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วาริชศาสตร์)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหนึ่งลูกผสม
<p>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</p> <p>ผลงานวิจัย :</p> <p>1) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020, 24 July). Production and characterization of bio-calcium</p>				

from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas* × *Pangasianodon hypophthalmus*) bone. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Thailand.

2) Amornlerdpison D., Rattanaphot T., Tongsiri S., Srimaroeng C. and **Mengumphan K.** (2019). Effect of omega-9-rich fish oil on antioxidant enzymes and relative immune gene expressions in Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 41(6): 1287-1293.

3) Rattanaphot T., **Mangumphan K.**, Tongsiri S., Srimaroeng C. and Amornlerdpison D. (2018). Enhancement of oxidative defence and growth performance of Nile tilapia by omega-9-rich freshwater fish oil. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 12(01), 133-160.

4) Sreeputhorn K., **Mangumphan K.**, Muanphet B., Tanomtong A., Supiwong W. and Kaewmad P. (2017). The First Report on Chromosome Analysis of F1 Hybrid Catfish: Mekong Giant Catfish (*Pangasianodon gigas*) × Striped Catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*) and Spot Pangasius (*Pangasius larnaudii*) × *Pangasianodon hypophthalmus* (*Siluriformes*, *Pangasiidae*). *Cytologia*. 82(4): 457-463.

5) Kitcharoen N., Meekaew P., Tongsiri S. and **Mengamphan K.** (2017). Preliminary guideline for replacement of fish meal for good aquaculture moving towards organic of Maejo Buk-Siam hybrid catfish. *Journal of Agricultural Technology*. 13 (7.1): 1119-1130.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
5. นายมงคล ธิรบุญยานนท์	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philodophy (Animal Science) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (สัตววิทยา) ปริญญาตรี : เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต (สัตวศาสตร์)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและ ฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

1) จุฑามาศ วงศ์จักร, วิจิตรา แดงปรก, ชลินดา อริยเดช, และ **มงคล ธิรบุญยานนท์**. (2563, 28 มีนาคม). ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเชื้อช้่าน้ำว. ใน *รายงานการการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12*, มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, อุบลราชธานี, ประเทศไทย.

2) Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., **Thirabunyanon, M.**, Jaturonglumert S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED red-light intensity on phycocyanin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(3S): 457-467.

3) จิตมนต์ ไทรตระกูล, จุฑามาศ มณีวงศ์, วิจิตรา แดงปรก, และ **มงคล ธิรบุญยานนท์**. (2560, 17-18 สิงหาคม). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคโคโตซานจากแบคทีเรียในกลุ่ม *Bacillus* sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. *รายงานการการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1*, เชียงใหม่, ประเทศไทย.

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 1 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้องาน
1. ผศ. ดร.สุธาณี ญาณภักดิ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหมึกผสมปลาบึกสยาม 2. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

1) Niwet, J., Mangumphan, K., Daengprok, W., Leelapongwattana, K., **Yarnpakdee, S.**, & Senphan, T. (2021). Development of bio-calcium production process from Hybrid Catfish (*Pangasianodon gigas* × *Pangasianodon hypophthalmus*) bone. *Burapha Science Journal (วารสาร วิทยาศาสตร์ บัรพา)*, 26(3), 1532-1544.

2) เจนจิรา นิเวศน์, เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สีละพงค์วัฒนา, **สุธาณี ญาณภักดิ์** และธีระพล เสน่ห์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาบึกสยาม. *วารสารวิทยาศาสตร์บัรพา*, 26(3), 1532-1544.

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

9.1 วิทยานิพนธ์ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

9.2 การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน

- หากอาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ หรือปริญญาโท **และ** มีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คนต่อนักศึกษา 10 คน
- หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภท ให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คน เทียบเท่ากับนักศึกษาค้นคว้าอิสระ 3 คน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ 2. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลิ่นถาญี รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน
2. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน

10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 22/7/2559
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 29/8/2559
3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	ในการประชุมครั้งที่ [คลิกพิมพ์] เมื่อวันที่ [คลิกพิมพ์]
4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 11/2559 เมื่อวันที่ 16/11/2559
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 11/2561 เมื่อวันที่ 31/8/2561
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 16/2561 เมื่อวันที่ 12/9/2561
7. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 7/2561 เมื่อวันที่ 16/9/2561
8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	อยู่ในขั้นตอน พิจารณาความสอดคล้องและออกรหัสหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร P/1 (25/11/2563)

