

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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

หมายเหตุ NA หมายถึง ไม่มีข้อมูล เนื่องจากในปีการศึกษา 2563 ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

☒ เป็นไปตามเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่(คลิกพิมพ์)

ข้อสังเกต : (คลิกพิมพ์) ถ้ามี-ระบุ..

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ได้ตรวจสอบผลการดำเนินงานตามเกณฑ์
มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหารแล้ว พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร



(รองศาสตราจารย์จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดีคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.
(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับ
ปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับ การแต่งตั้ง ให้ทำหน้าที่
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร)	15 พ.ค. 2529	C1	1 มิ.ย.2561
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ ไชยศรี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วิทยาศาสตรดุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	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 เป็นค่าที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของ
บุคลากรสายวิชาการของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่กำหนดไว้ที่ระดับ B2 เป็นอย่างน้อย

*วันที่เปลี่ยนเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับ การแต่งตั้ง ให้ทำหน้าที่
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รอง ศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร)	15 พ.ค. 2529	C1	1 มิ.ย.2561
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วิทยาศาสตรดุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	1 ก.ค. 2560	B2	1 มิ.ย.2561
3. นายธเนศ แก้วกำเนิด	ไม่มี	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 เป็นค่าที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของบุคลากรสายวิชาการของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่กำหนดไว้ที่ระดับ B2 เป็นอย่างน้อย
*วันที่เปลี่ยนเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	✓	
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	✓	
3. นายธเนศ แก้วกำเนิด	ไม่มี	Doctor of Philosophy (Food Technology)	✓	
4. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)		✓
5. นางสาวกรรมา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)		✓
6. นายฤทธิ์ชัย อัคราพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Doctor of Philosophy (Food Engineering and Bioprocess Technology)		✓
7. นายธีระพล แสนพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)		✓
8. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Doctor of Philosophy (Packaging Technology)		✓
9. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ไม่มี	Doctor of Philosophy (Food Science)		✓

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	✓		
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	✓		

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
		ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (ชีวเคมี) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)			
3. นายธเนศ แก้วกำเนิด	ไม่มี	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Technology) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการ อาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	✓		
4. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการ อาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)		✓	
5. นางสาวกรพกา อรรถนิธย์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)		✓	
6. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์ นิยม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)		✓	
7. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร)		✓	

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
		ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)			
8. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ไม่มี	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)		✓	
9. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	ไม่มี	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (โภชนศาสตร์) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)		✓	

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 3 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ

1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตร วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 3 คน ดังนี้

- 1) รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
- 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
- 3) อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 คุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือ ขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่ง
ทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป

2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการ
ต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงาน วิชาการ
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	14	0

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) จิตินันต์ ไทรตระกูล จุฑามาต มณีวงศ์ วิจิตรา แดงปรกและมงคล ธีรบุญยานนท์. (2560). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคโคไลนาสจากแบคทีเรียในกลุ่ม *Bacillus* sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. ใน รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: โรงแรมดิเอ็มเพรส. น.501-506.
- 2) ปฐวี ไรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจตุพงศ์ วาฤทธิ. (2560). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติต้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2 ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร. น.826-835.
- 3) ธัญญาลักษณ์ มาลา จงคล พรหมยะ ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. (2561). การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไก่อในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง. JFTR60-08-01: 1-10.
- 4) กษพร พรหมรัตน์ จุฑามาต กัดมู ธเนศ แก้วกำเนิด ชนนท์ภัสร์ ราษฎร์นิยมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316-1322.
- 5) จุฑามาต วงศ์จักร วิจิตรา แดงปรก ชลินดา อริยเดชและมงคล ธีรบุญยานนท์. (2563).ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเอื้องช้างน้าว. ใน รายงานการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12 วันที่ 28 มีนาคม 2563. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. น.707-714.
- 6) Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology Manasarakham University*, 35, 305-313.
- 7) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengpok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9), 3550-3556.
- 8) Yee, B.T., Tee, L.T., Daengprok, W., and Talib, R.A. (2017). Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. *BioResources*. 12(3): 6656-6664.
- 9) Ratanamane, T., Ariyadet, C., Sakonwawee, S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(3S): 468-481.
- 10) Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumlert 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.
- 11) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas*X*Pangasianodon hypophthalmus*) bone. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173-180.
- 12) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias farielipinus*) during frozen storage (-20 °C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-*

Being (STISWB XII), 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154–160. 14) Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166–172.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: วิทยาศาสตร์คัพภวิทยา (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีวเคมี) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)	7	0
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) ปฐวี โรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจาดุพงศ์ วาฤทธิ์. (2560). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. ใน <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2</i> ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร, น.826–835. 2) ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี จันทนา มันทาและสุดารัตน์ ดุแสง. (2562). การแปรรูปขนมถ้วยฟูจากข้าวกล้องหอมมะลิแดงอินทรีย์. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8</i> วันที่ 24–25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.354–362. 3) Chaikham, P., Phunchaisri, C. and Srisajjalertwaja, S. (2016). Lipoxigenase activity and browning formation of lychee in syrup after high pressure and canning processes. <i>International Food Research Journal</i>. 23 (4), 1418–1423. 4) Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok, R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. <i>Journal of Science and Technology Manasarakham University</i>, 35, 305–313. 5) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengpok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 53(9), 3550–3556.– 6) 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. 7) 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. 8) 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, Silpakorn University, Thailand, pp. 154–160.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
3. นายธนศ แก้วกำเนิด	ไม่มี	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Technology) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	3	0
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) ปิยภรณ์ สุริยะ ธนศ แก้วกำเนิด สิทธิสิน บวรสมบัติและพูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. <i>วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้</i>, 33(1), 44–54. 2) กพร พรหมรัตน์ จุฑามาต กัดผู ธนศ แก้วกำเนิด ชนนัทธ์สร ราษฎร์นิยมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8</i> วันที่ 24–25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316–1322.				

3) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20°C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154–160.

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 ปรัชญาคหกรรมศาสตร์ (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	14	0

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) จิตมนต์ ไทรตระกูล จุฬามาต มณีวงศ์ วิจิตรา แดงปรกและมงคล ธีรบุญยานนท์. (2560). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคไลซานเนสจากแบคทีเรียในกลุ่ม *Bacillus* sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. ใน *รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1*. เชียงใหม่: โรงแรมดิเอ็มเพรส. น.501–506.
- 2) ปฐวี โรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจตุพงศ์ วาฤทธิ. (2560). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2* ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร. น.826–835.
- 3) ธัญญาลักษณ์ มาลา จงกล พรหมยะ ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. (2561). การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไก่อในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. *วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง*. JFTR60-08-01: 1–10.
- 4) กชพร พรหมรัตน์ จุฬามาต กัดมู ธเนศ แก้วกำเนิด ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8* วันที่ 24–25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316–1322.
- 5) จุฬามาต วงศ์จักร วิจิตรา แดงปรก ชลิตดา อริยเดชและมงคล ธีรบุญยานนท์. (2563). การศึกษาด้านอนุพลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเชื้อชาน้ำมัน. ใน *รายงานการการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12* วันที่ 28 มีนาคม 2563. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. น.707–714.
- 6) Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok, R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology Manasarakham University*, 35, 305–313.
- 7) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengpok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9), 3550–3556.
- 8) Yee, B.T., Tee, L.T., Daengprok, W., and Talib, R.A. (2017). Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. *BioResources*. 12(3): 6656–6664.
- 9) Ratanamane, T., Ariyadet, C., Sakonhawee, S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(35): 468–481.
- 10) Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumert S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED red-light intensity on phycoerythrin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(35): 457–467.
- 11) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas* × *Pangasianodon hypophthalmus*) bone. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173–180.

12) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20°C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154–160.

13) Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166–172.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: วิทยาศาสตร์สุขภาพบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีวเคมี) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)	7	0

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) ปฐวี โรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจาดุพงศ์ วาฤทธิ์. (2560). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2* ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร, น.826–835.
- 2) ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี จันทนา มันทาและสุภารัตน์ คูแสง. (2562). การแปรรูปขนมถ้วยฟูจากข้าวกล้องหอมมะลิแดงอินทรีย์. ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8* วันที่ 24–25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.354–362.
- 3) Chaikham, P., Phunchaisri, C. and Srisajjalertwoja, S. (2016). Lipoxigenase activity and browning formation of lychee in syrup after high pressure and canning processes. *International Food Research Journal*, 23 (4), 1418–1423.
- 4) Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology Manasarakham University*, 35, 305–313.
- 5) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9), 3550–3556.
- 6) Chaikham, P., Rattanasena, P., Phunchaisri, 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.
- 7) Phanchaisri, C. and Chaikham, 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.
- 8) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20°C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154–160.

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

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) ปิยภรณ์ สุริยะ ธเนศ แก้วกำเนิด สิทธิสิน บวรสมบัติและพูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์โรเบิร์ตหุงด้วยไมโครเวฟ. *วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้*, 33(1), 44–54.
- 2) กชพร พรหมรัตน์ จุฑามาต กัดมุ ธเนศ แก้วกำเนิด ชนนท์ภัสร์ ราษฎร์นิยมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8* วันที่ 24–25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316–1322.
- 3) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20°C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154–160.

Being (STISWB XII), 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154–160.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
4. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุษภูมิบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	3	0
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S., Wangcharoen, W., Sirisattha, S., Peerajan, S., & Chaiyasut, C. (2016). Evaluation of factors that influence the L-glutamic and γ -aminobutyric acid production during <i>Herichium erinaceus</i> fermentation by lactic acid bacteria. <i>CyTA – Journal of Food</i> , 14(1), 47–54. 2) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and B. Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 53(9), pp. 3550–3556. 3) Janthip, R., Lailerd, N., Wangchareon, W., Mangumphan, K. and Amornlerdpison, D. (2018). Chemical compound and biological properties of freshwater macroalgae extracts from <i>Spirogyra neglecta</i> and <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> . <i>Proceedings of 2nd National Graduate Research Conference and Creative Innovation Competition</i> . Chiang Mai, Thailand. 189–195. 4) Sathonghon, K., Poonoppakhun, K. & Wangchareon, W. (2018). Development of local Thai traditional cough drop. <i>Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)</i> , Vientiane, Lao PDR, pp. 496–499. 5) Thongchun, W., Kuntajai, S., Maikaewsuk, D., Klipo, T. & Wangcharoen, W. (2019). Pumpkin Flavoured Chewy Candy. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , Johor Bahru, Malaysia, pp. 803–807 6) Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166–172. 7) Wangmooklang, C., Inmano, N. & Wangcharoen, W. (2020). Purple sweet potato flavoured chewy candy. <i>Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Nakhon Pathom, Thailand, pp. 130–134. 8) 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.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
5. นางสาวกรรมา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุษภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	3	0
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) มิ่งขวัญ ทองกลาง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรมา อรรถนิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 14</i> ในหัวข้อ “เกษตรและสุขภาพ” วันที่ 31 ตุลาคม–6 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. น. 285–292. 2) ชีราวัฒน์ อภิธัญ, กนกวรรณ ตาลดีและกรรมา อรรถนิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของนํ้านํ้ายหน้าเคียว. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 14</i> ในหัวข้อ “เกษตรและสุขภาพ” วันที่ 31 ตุลาคม–6 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. น. 293–294. 3) กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาติ เทียมเมือง, กรรมา อรรถนิตย์ และ กานต์ ทิพย์ไกรศรี. 2563. การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอนุพัทต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58</i> วันที่ 5–7 กุมภาพันธ์ 2563. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 329–337.				

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
6. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	12	0
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2016). Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities. <i>Carpathian Journal of Food Science and Technology</i> . 8: 2117-2124. 2) Hamzeh, A., Benjakul, S. and Senphan, T. (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid squid (<i>Loligo formosana</i>) gelatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) <i>Journal of Food Science and Technology</i> . 5: 3615-3623. 3) Sriket, C., Benjakul, S. & Senphan, T. (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (<i>Pangasianodon Hypophthalmus</i>) meat, <i>Carpathian Journal of Food Science and Technology</i> . 2: 26-34. 4) Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Biocalcium powder from precooked skipjack tuna bone: Production and its characteristics. <i>Journal of Food Biochemistry</i> . DOI: 10.1111/jfbc.12412. 5) Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Characteristics of biocalcium from pre-cooked Skipjack Tuna bone as affected by different treatments. <i>Waste and Biomass Valorization</i> . 9, 1369-137 6) Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2017). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 29: 145-157. 7) Senphan, T., & Sriket, P. (2018). Effect of sweet basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.) leaves powder on qualities of pork emulsion sausage (Moo Yor). <i>RMUTP Research Journal</i> . 12(1), 77-91. 8) Yampakdee, S., Benjakul, S., & Senphan, T. (2018) Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (<i>Cladophora glomerata</i>) grown in northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> . <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> . 19(3), 209-21. 9) Sriket, C., Noptana, R., Sriwises, W., Payakkasirawin, N., Sriket, P., Niwet, J. & Senphan, T. (2018). Chemical composition and antioxidant activities of black sesame (<i>Sesamum indicum</i>) seed pressed-cake. <i>Rajabhat Agriculture</i> . 17(2), 1-11. 10) Senphan, T. (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. <i>Food Bioscience</i> . J. 7(3), 64-80. 11) Sriket, C., Benjakul, S., & Senphan, T. (2019). Effect of iron on physicochemical changes of sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) pastes during multiple freeze-thaw cycles. <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> . 19(11), 947-956. 12) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (<i>Pangasianodon gigas</i> X <i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bone. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173-180.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
7. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)	3	0
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) กชพร พรหมมาร์ตน์ จุฑามาศ กัดผุ ธเนศ แก้วกำเนิด ชนนท์ภัสร์ ราษฎร์นิยมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562</i> . พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316-1322.				

2) 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. 3) 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, Silpakorn University, Thailand, pp. 154-160.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
8. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ไม่มี	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)	4	0
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) มิ่งขวัญ ทองกลาง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการเกษตรกรรมเรศวร ครั้งที่ 14</i> ในหัวข้อ "เกษตรและสุขภาพ" วันที่ 31 ตุลาคม-6 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. น. 285-292. 2) ชีราวัฒน์ อภิธินัง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำนอยหน้าเคียว. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการเกษตรกรรมเรศวร ครั้งที่ 14</i> ในหัวข้อ "เกษตรและสุขภาพ" วันที่ 31 ตุลาคม-6 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. น. 293-294. 3) กนกวรรณ ตาลดี, จารุณันท์ แม่นปิ่น, ฐิติพร สุภาพ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2560). ความหลากหลายของจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มสกัดจากข้าวกล้อง. <i>รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2560, อาคารเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ มหาวิทยาลัยแม่โจ้</i>. น. 424-433. 4) Tandee, K., Phimphilai, S., Jaturonglumert, S., Teerawutgulrag, A., Varith, J., Nuglor, S., & Phimphilai, K. (2016). Ultraviolet radiation reduces microbial contaminants while increases antioxidant activities in black jasmine rice pericarp beverage. <i>Journal of Science and Technology Mahasarakham University</i> 35(3), pp. 261-266. 5) Tandee, K., Sukprasertsil, N., Aeimsupan, S., & Varith, J. (2016). Selection of acid-producing bacteria for extracting pectin from fermented fruit juice. <i>Proceedings of the 8th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VIII)</i>, Yangon, Myanmar, pp. 59-67. 6) Tandee, K., Nenthao, C., Wongsakun, C., & Wunchana, J. (2017). Lactic acid bacteria as starter cultures for fruit fermentation. <i>Proceedings of the 9th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2017)</i>, Kunming University of Sciences and Technology, China, pp. 491-495. 7) Tandee, K., Ramanan, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018). 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. 8) Tandee, K., Charuphakphong, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I., & Mahatheeranont, S. (2019). 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, pp. 808-811. 9) Tandee, K., Kaewket, K., Sarbsirirakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019). 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, pp. 812-816. 10) 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				

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

- 4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน
- 4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

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

ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 5 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 9 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	1 ปี	1/63 1) ทอ552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุและผู้ควบคุมน้ำหนักตัว 2) ทอ 691 วิทยานิพนธ์1 2/63 3) ทอ 692 วิทยานิพนธ์2
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : ผลงานวิจัย : 1) จิตมนต์ ไทรตระกูล จุฑามาต มณีวงศ์ วิจิตรา แดงปรกและมงคล ธิรบุญยานนท์. (2560). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคโคซานเนสจากแบคทีเรียในกลุ่ม <i>Bacillus</i> sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. ใน รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: โรงพิมพ์เอ็มเพรส. น.501-506. 2) ปฐวี โรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจตุพงศ์ วาฤทธิ์. (2560). ผลของการเติมอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมนมแป้งปราศจากกลูเตน. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2 ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร, น.826-835. 3) ธัญญาลักษณ์ มาลา จงกล พรหมยะ ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. (2561). การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไก่อในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง. JFTR60-08-01: 1-10.				

- 4) กชพร พรหมรัตน์ จุฑามาศ กัดผุ ธเนศ แก้วกำเนิด ชนนท์ภัทร์ ราษฎร์นิยมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8* วันที่ 24-25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316-1322.
- 5) จุฑามาศ วงศ์จักร วิจิตรา แดงปรก ชลิตา อริยเดชและมณฑล ธิรบุญยานนท์. (2563). ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเห็ดชั่งน้ำหนัก. ใน *รายงานการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12* วันที่ 28 มีนาคม 2563. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. น.707-714.
- 6) Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok, R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology Manasarakham University*, 35, 305-313.
- 7) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9), 3550-3556.
- 8) Yee, B.T., Tee, L.T., Daengprok, W., and Talib, R.A.. (2017). Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. *BioResources*. 12(3): 6656-6664.
- 9) Ratanamane, T., Ariyadet, C., Sakonwawee, S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(3S): 468-481.
- 10) Kaewmanee, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumert S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED red-light intensity on phycoerythrin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(3S): 457-467.
- 11) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas* × *Pangasianodon hypophthalmus*) bone. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173-180.
- 12) Rardnyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20 °C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154-160.
- 13) Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166-172.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคหกรรมศาสตร์ (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	1 ปี	1/63 1) ทอ552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุและผู้ควบคุมน้ำหนักตัว 2) ทอ593 สัมมนา3 3) ทอ594 สัมมนา4 2/63 4) ทอ594 สัมมนา4

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S., Wangcharoen, W., Sirisattha, S., Peerajan, S., & Chaiyasut, C. (2016). Evaluation of factors that influence the L-glutamic and γ -aminobutyric acid production during *Hericium erinaceus* fermentation by lactic acid bacteria. *CyTA - Journal of Food*. 14(1), 47-54.
- 2) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and B. Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9), pp. 3550-3556.
- 3) Janthip, R., Lailerd, N., Wangcharoen, W., Mangumphan, K. and Amornlerdpison, D. (2018). Chemical compound and biological properties of freshwater macroalgae extracts from *Spirogyra neglecta* and *Rhizoclonium hieroglyphicum*. *Proceedings of 2nd National Graduate Research Conference and Creative Innovation Competition*. Chiang Mai, Thailand. 189-195.
- 4) Sathonghon, K., Poonoppakhun, K. & Wangcharoen, W. (2018). Development of local Thai traditional cough drop. *Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)*, Vientiane, Lao PDR, pp. 496-499.
- 5) Thongchun, W., Kuntajai, S., Maikaewsuk, D., Klipo, T. & Wangcharoen, W. (2019). Pumpkin Flavoured Chewy Candy. *Proceedings of the 11th*

- International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)*, Johor Bahru, Malaysia, pp. 803–807
- 6) Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166–172.
- 7) Wangmooklang, C., Inmano, N. & Wangcharoen, W. (2020). Purple sweet potato flavoured chewy candy. *Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Nakhon Pathom, Thailand, pp. 130–134.
- 8) 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. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 14 (2), pp. 184–194.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
3. นายธีรพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุสิต บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: – ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	2 ปี	1/63 1) ทอ 691 วิทยานิพนธ์1 2) ทอ 692 วิทยานิพนธ์2 2/63 3) ทอ 692 วิทยานิพนธ์2

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2016). Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*. 8: 2117–2124.
- Hamzeh, A., Benjakul, S. and Senphan, T. (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid squid (*Loligo formosana*) gelatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) *Journal of Food Science and Technology*. 5: 3615–3623.
- Sriket, C., Benjakul, S. & Senphan, T. (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (*Pangasianodon Hypophthalmus*) meat, *Carpathian Journal of Food Science and Technology*. 2: 26–34.
- Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Biocalcium powder from precooked skipjack tuna bone: Production and its characteristics. *Journal of Food Biochemistry*. DOI: 10.1111/jfbc.12412.
- Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Characteristics of biocalcium from pre-cooked Skipjack Tuna bone as affected by different treatments. *Waste and Biomass Valorization*. 9, 1369–137
- Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2017). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. *Italian Journal of Food Science*, 29: 145–157.
- Senphan, T., & Sriket, P. (2018). Effect of sweet basil (*Ocimum basilicum* L.) leaves powder on qualities of pork emulsion sausage (Moo Yor). *RMUTP Research Journal*. 12(1), 77–91.
- Yampakdee, S., Benjakul, S., & Senphan, T. (2018) Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (*Cladophora glomerata*) grown in northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. 19(3), 209–21.
- Sriket, C., Noptana, R., Sriwises, W., Payakkasirinawin, N., Sriket, P., Niwet, J. & Senphan, T. (2018). Chemical composition and antioxidant activities of black sesame (*Sesamum indicum*) seed pressed-cake. *Rajabhat Agriculture*. 17(2), 1–11.
- Senphan, T. (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 Bioscience*. J. 7(3), 64–80.
- Sriket, C., Benjakul, S., & Senphan, T. (2019). Effect of iron on physicochemical changes of sawai (*Pangasianodon hypophthalmus*) pastes during multiple freeze-thaw cycles. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. 19(11), 947–956.
- Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas* × *Pangasianodon hypophthalmus*) bone. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173–180.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
4. นายชนันท์ภัทร์ ราชภูรี นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร บัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)	1 ปี	1/63 1) ทอ551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารนวัตกรรม 2) ทอ 571 บรรจุภัณฑ์อาหารแบบ แอคทีฟและบรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) กชพร พรหมรัตน์ จุฑามาศ กัดผุ ธเนศ แก้วกำเนิด ชนันท์ภัทร์ ราชภูรีนิยมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา ครั้งที่ 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562*. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316-1322.
- 2) Warsiki, E., Perangin-Angin, A.B., and Rardniyom, C. (2017). Efficacy of non-catalyzed indicator as smart label detecting ripeness of climacteric fruits. *The 19th Food Innovation Asia Conference 2017. Innovative Food Science and Technology for Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society*. Bangkok, Thailand.
- 3) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20 °C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154-160.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
5. นางสาวจิตราพร งามพีระ พงศ์	ไม่มี	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎี บัณฑิต (โภชนศาสตร์) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต (อาหารและ โภชนาการเพื่อการพัฒนา) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร บัณฑิต (เทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร)	1 ปี	1/63 1) ทอ552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารสำหรับผู้สูงอายุและผู้ ควบคุมน้ำหนักตัว

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Ngampeerapong, C., Chavasit, V. and Durst, R.W. (2018). Bioactive and nutritional compounds in virgin coconut oils. *Malaysian Journal of Nutrition*, 24(2), 257-267.
- 2) Ngampeerapong, C., Ngampeerapong, N., Petchoo, J. and Tangsuphoom, N. (2019). Improving nutrition value of Thai cookies by using resistant starch and sweetener. *Proceeding of The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)*, July 29, 2019. Malaysia: Johor Bahru.
- 3) Ngampeerapong, C. and Chavasit, V. (2019). Nutritional and bioactive compounds in coconut meat of different sources: Thailand, Indonesia and Vietnam. *CMU Journal of Natural Science*, 18(4), 562-573.
- 4) Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166-172.

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน - คน

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 2 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ญาติตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายธีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ญาติตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหมึกผสม 2. นางสาวรัชฎาภรณ์ สันถาญี หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเส้นรสและคุณภาพในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหมูมชนิดปรับกรดบรรจุขวด

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2016). Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*. 8: 2117–2124.
- 2) Hamzeh, A., Benjakul, S. and Senphan, T. (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid squid (*Loligo formosana*) gelatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) *Journal of Food Science and Technology*. 5: 3615–3623.
- 3) Sriket, C., Benjakul, S. & Senphan, T. (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (*Pangasianodon Hypophthalmus*) meat. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*. 2: 26–34.
- 4) Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Biocalcium powder from precooked skipjack tuna bone: Production and its characteristics. *Journal of Food Biochemistry*. DOI: 10.1111/jfbc.12412.
- 5) Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Characteristics of biocalcium from pre-cooked Skipjack Tuna bone as affected by different treatments. *Waste and Biomass Valorization*. 9, 1369–137
- 6) Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2017). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. *Italian Journal of Food Science*, 29: 145–157.
- 7) Senphan, T., & Sriket, P. (2018). Effect of sweet basil (*Ocimum basilicum* L.) leaves powder on qualities of pork emulsion sausage (Moo Yor). *RMUTP Research Journal*. 12(1), 77–91.
- 8) Yampakdee, S., Benjakul, S., & Senphan, T. (2018) Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (*Cladophora glomerata*) grown in northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. 19(3), 209–21.
- 9) Sriket, C., Nopitana, R., Sriwises, W., Payakkasirinawin, N., Sriket, P., Niwet, J. & Senphan, T. (2018). Chemical composition and antioxidant activities of black sesame (*Sesamum indicum*) seed pressed-cake. *Rajabhat Agriculture*. 17(2), 1–11.
- 10) Senphan, T. (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 Bioscience*. J. 7(3), 64–80.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้จัดทรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
11) Sriket, C., Benjakul, S., & Senphan, T. (2019). Effect of iron on physicochemical changes of sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) pastes during multiple freeze-thaw cycles. <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i>. 19(11), 947-956. 12) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (<i>Pangasianodon gigas</i>X<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bone. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173-180.				
2. นางวิจิตรา แดงปรก	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก ปรัชญาดุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้จัดทรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและ ฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัด พอลิแซ็กคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง
ผลงานวิชาการ 1) จิตมนต์ ไตรตระกูล จุฑามาต มณีวงศ์ วิจิตรา แดงปรกและมงคล ธีรบุญยานนท์. (2560). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคโคซานเนสจากแบคทีเรียในกลุ่ม <i>Bacillus</i> sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1</i>. เชียงใหม่: โรงแรมดิเอ็มเพรส. น.501-506. 2) ปฐวี โรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจาดุพงศ์ วาฤทธิ์. (2560). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. ใน <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2</i> ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร. น.826-835. 3) ธัญญลักษณ์ มาลา จงกล พรมยะ ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. (2561). การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. <i>วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง</i>. JFTR60-08-01: 1-10. 4) กชพร พรมมารัตน์ จุฑามาต กัตตุ ธเนศ แก้วกำเนิด ชนนัทธ์รัษฎ์ ราษฎร์นิมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562</i>. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316-1322. 5) จุฑามาต วงศ์จักร วิจิตรา แดงปรก ชลินดา อริยเดชและมงคล ธีรบุญยานนท์. (2563). ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเห็ดชังนางั่ว. ใน <i>รายงานการการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12 วันที่ 28 มีนาคม 2563</i>. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. น.707-714. 6) Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok, R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. <i>Journal of Science and Technology Manasarakham University</i>, 35, 305-313. 7) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 53(9), 3550-3556. 8) Yee, B.T., Tee, L.T., Daengprok, W., and Talib, R.A. (2017). Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. <i>BioResources</i>. 12(3): 6656-6664. 9) Ratanamane, T., Ariyadet, C., Sakonwawee, S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. <i>Journal of Fundamental and Applied Sciences</i>. 10(35): 468-481. 10) Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumert S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED red-light intensity on phycoerythrin accumulation in the cyanobacterium <i>Nostoc commune</i> vaucher. <i>Journal of Fundamental and Applied Sciences</i>. 10(35): 457-467. 11) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (<i>Pangasianodon gigas</i>X<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bone. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173-180. 12) 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, Silpakorn University, Thailand, pp. 154-160. 13) Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166-172.				

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

6.1 อาจารย์ประจำ

- 6.1.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือ สาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
- 6.1.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

6.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- 6.2.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- 6.2.2 มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์ กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง
- 6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือ การค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม จำนวน 6 คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 6 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหมึกผสม
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) จิตินันต์ ไทรตระกูล จุฑามาศ มณีวงศ์ วิจิตรา แดงปรกและมงคล ถิรบุญยานนท์. (2560). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคไลซานเนสจากแบคทีเรียในกลุ่ม <i>Bacillus</i> sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. ใน รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 . เชียงใหม่: โรงแรมดิเอ็มเพรส. น.501-506. 2) ปฐวี โรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธิไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจตุพงศ์ วาฤทธิ. (2560). ผลของการเติมโยฮินและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2 ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร. น.826-835. 3) ธัญญาลักษณ์ มาลา จงกล พรหมยะ ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. (2561). การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไกในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง. JFTR60-08-01: 1-10.				

- 4) กชพร พรหมรัตน์ จุฑามาศ กัดผุ ธเนศ แก้วกำเนิด ชนนท์ภัสร์ ราชบุรีนิยมและวิจิตรา แดงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8* วันที่ 24-25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316-1322.
- 5) จุฑามาศ วงศ์จักร วิจิตรา แดงปรก ชลิตดา อริยเดชและมณฑล ธิรบุญยานนท์. (2563).ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเอื้องช้างน้าว. ใน *รายงานการการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12* วันที่ 28 มีนาคม 2563. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. น.707-714.
- 6) Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology Manasarakham University*, 35, 305-313.
- 7) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengpok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9), 3550-3556.
- 8) Yee, B.T., Tee, L.T., Daengprok, W., and Talib, R.A. (2017). Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. *BioResources*. 12(3): 6656-6664.
- 9) Ratanamane, T., Ariyadet, C., Sakonwawee, S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(35): 468-481.
- 10) Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumert S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED red-light intensity on phycoerythrin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(35): 457-467.
- 11) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas*X*Pangasianodon hypophthalmus*) bone. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173-180.
- 12) Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias fariatus*) during frozen storage (-20 °C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 154-160.
- 13) Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166-172.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้จัดหรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้จัด	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหมึกผสม 2. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลีนฤทัย หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และคุณภาพในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหมึกชนิดปรับกรดบรรจุขวด

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2016). Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*. 8: 2117-2124.
- Hamzeh, A., Benjakul, S. and Senphan, T. (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid squid (*Loligo formosana*) gelatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) *Journal of Food Science and Technology*. 5: 3615-3623.
- Sriket, C., Benjakul, S. & Senphan, T. (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (*Pangasianodon Hypophthalmus*) meat, *Carpathian Journal of Food Science and Technology*. 2: 26-34.
- Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Biocalcium powder from precooked skipjack tuna bone: Production and its characteristics. *Journal of Food Biochemistry*. DOI: 10.1111/jfbc.12412.
- Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Characteristics of biocalcium from pre-cooked Skipjack Tuna bone as affected by different treatments. *Waste and Biomass Valorization*. 9, 1369-137

6) Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2017). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 29: 145–157. 7) Senphan, T., & Sriket, P. (2018). Effect of sweet basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.) leaves powder on qualities of pork emulsion sausage (Moo Yor). <i>RMUTP Research Journal</i> . 12(1), 77–91. 8) Yampakdee, S., Benjakul, S., & Senphan, T. (2018) Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (<i>Cladophora glomerata</i>) grown in northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> . <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> . 19(3), 209–21. 9) Sriket, C., Noptana, R., Sriwises, W., Payakkasirinawin, N., Sriket, P., Niwet, J. & Senphan, T. (2018). Chemical composition and antioxidant activities of black sesame (<i>Sesamum indicum</i>) seed pressed-cake. <i>Rajabhat Agriculture</i> . 17(2), 1–11. 10) Senphan, T. (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. <i>Food Bioscience</i> . J. 7(3), 64–80. 11) Sriket, C., Benjakul, S., & Senphan, T. (2019). Effect of iron on physicochemical changes of sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) pastes during multiple freeze-thaw cycles. <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> . 19(11), 947–956. 12) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (<i>Pangasianodon gigas</i> X <i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bone. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173–180.				
ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้จัดตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้จัดตรง	วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S., Wangcharoen, W., Sirisattha, S., Peerajan, S., & Chaiyasut, C. (2016). Evaluation of factors that influence the L-glutamic and γ -aminobutyric acid production during <i>Hericium erinaceus</i> fermentation by lactic acid bacteria. <i>CyTA – Journal of Food</i> . 14(1), 47–54. 2) Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and B. Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 53(9), pp. 3550–3556. 3) Janthip, R., Lailerd, N., Wangchareon, W., Mangumphan, K. and Amornlerdpison, D. (2018). Chemical compound and biological properties of freshwater macroalgae extracts from <i>Spirogyra neglecta</i> and <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> . <i>Proceedings of 2nd National Graduate Research Conference and Creative Innovation Competition</i> . Chiang Mai, Thailand. 189–195. 4) Sathonghon, K., Poonoppakhun, K. & Wangchareon, W. (2018). Development of local Thai traditional cough drop. <i>Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)</i> , Vientiane, Lao PDR, pp. 496–499. 5) Thongchun, W., Kuntajai, S., Maikaewsuk, D., Klipo, T. & Wangcharoen, W. (2019). Pumpkin Flavoured Chewy Candy. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , Johor Bahru, Malaysia, pp. 803–807 6) Ngampearapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. and Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 166–172. 7) Wangmooklang, C., Inmano, N. & Wangcharoen, W. (2020). Purple sweet potato flavoured chewy candy. <i>Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Nakhon Pathom, Thailand, pp. 130–134. 8) 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.				

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
4. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	อาจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลีนฤทัย หัวข้อวิทยานิพนธ์ : การพัฒนากลิ่นรสและคุณภาพในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวด

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) มิ่งขวัญ ทองกลาง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพการ อรรถนิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. ใน รายงานการประชุมวิชาการเกษตรกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 14 ในหัวข้อ “เกษตรและสุขภาพ” วันที่ 31 ตุลาคม-6 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. น. 285-292.
- 2) ชีราวัฒน์ อภิณัฐ, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพการ อรรถนิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำนํ้ายหน่าเคียว. ใน รายงานการประชุมวิชาการเกษตรกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 14 ในหัวข้อ “เกษตรและสุขภาพ” วันที่ 31 ตุลาคม-6 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. น. 293-294.
- 3) กนกวรรณ ตาลดี, จารุพันธ์ แม่นปิ่น, วิฑิตพร สุภาพ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2560). ความหลากหลายของจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มสกัดจากข้าวกล้อง. รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2560, อาคารเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, น. 424-433.
- 4) Tandee, K., Phimphilai, S., Jaturonglumlert, S., Teerawutgulraj, A., Varith, J., Nuglor, S., & Phimphilai, K. (2016). Ultraviolet radiation reduces microbial contaminants while increases antioxidant activities in black jasmine rice pericarp beverage. *Journal of Science and Technology Mahasarakham University* 35(3), pp. 261-266.
- 5) Tandee, K., Sukprasertsil, N., Aeimsupan, S., & Varith, J. (2016). Selection of acid-producing bacteria for extracting pectin from fermented fruit juice. *Proceedings of the 8th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VIII)*, Yangon, Myanmar, pp. 59-67.
- 6) Tandee, K., Nenthao, C., Wongsakun, C., & Wunchana, J. (2017). Lactic acid bacteria as starter cultures for fruit fermentation. *Proceedings of the 9th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2017)*, Kunming University of Sciences and Technology, China, pp. 491-495.
- 7) Tandee, K., Ramanan, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018). 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.
- 8) Tandee, K., Charuphakphaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetposit, T., Kanittanon, I., & Mahatheeranont, S. (2019). 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, pp. 808-811.
- 9) Tandee, K., Kaewket, K., Sarbsinrakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019). 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, pp. 812-816.
- 10) 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>

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
5. นายเกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุสิต บัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) ปริญญาโท: Master of Science (Aquaculture) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วาริชศาสตร์)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหมึกผสม

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) อัจฉรวรรณ อินตะตม, ธนวัฒน์ ศุภกิจจานนท์ และเกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน. (2559). การศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคเนื้อปลา คุณภาพซาก เนื้อ และคุณค่าทางโภชนาการในปลาฉลาม ปลาหมึกผสม (ปลากุสวาย) รุ่นที่ 2 และปลาสวาย. *พะเยาวิจัย* 5, หน้า 377-383.

- 2) เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, สุภาพร สัตตัง และดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2560). การเจริญเติบโต อัตราการรอดตาย และลักษณะภายนอกของปลาสวาย ปลาเทโพและปลาลูกผสมแบบสลับเพศ. *วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร*. 34(2): 25-35.
- 3) ชีระวัฒน์ รัตนพจน์, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, สุภาพร ตงศิริ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และชุตินา ศรีมะเรง. (2561). การใช้ประโยชน์น้ำมันปลาน้ำจืดที่อุดมด้วยโอเมก้า-9 เป็นอาหารปลา. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*. ปีที่ 41 ฉบับที่ 2. หน้า 185-198.
- 4) ภาพร สัตตัง, สุภาพร ตงศิริ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และเกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน. (2561). ผลของน้ำมันปลาและสาหร่ายเตาต่อคุณภาพเนื้อและการเจริญพันธุ์. *วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร*. ปีที่ 35 ฉบับที่ 2. หน้า 1-10.
- 5) Mengumphan K., Sutthi N., Amornlerdpison D. and Mekchay S. (2016). Discovery of insertion-deletion polymorphism for identification on catfish species (*Pangasianodon gigas*, *Pangasianodon hypophthalmus*). *Chiang Mai Journal of Science*, 43(X): 1-11.
- 6) Kitcharoen N., Meekaw 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.
- 7) 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 lamarudii*) × *Pangasianodon hypophthalmus* (Siluriformes, Pangasidae). *Cytologia*. 82(4): 457-463.
- 8) 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*.
- 9) 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*). *Songklanakar Journal of Science and Technology*. 41(6): 1287-1293. November-December 2019.
- 10) Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Doengprok, W., Sriket, C. and Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas* × *Pangasianodon hypophthalmus*) bone. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 173-180.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
6. นายมงคล ธิรบุญยานนท์	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Animal Science) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (สัตววิทยา) ปริญญาตรี : เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต (สัตวศาสตร์)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและ ฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัด พอลิแซ็กคาไรด์ จากเห็ดถังเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) จิตินันต์ ไตรตระกูล จุฑามาต มณีวงศ์ วิจิตรา แดงปรกและมงคล ธิรบุญยานนท์. (2560). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคไลโตซานจากแบคทีเรียในกลุ่ม *Bacillus* sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. ใน *รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1*. เชียงใหม่: โรงแม่ติเฒ่าเพรส. น.501-506.
- 2) จุฑามาต วงศ์จักร วิจิตรา แดงปรก ชลิตดา อริยเดชและมงคล ธิรบุญยานนท์. (2563). ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเชื้อชั่งน้า. ใน *รายงานการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12* วันที่ 28 มีนาคม 2563. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. น.707-714.
- 3) 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.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
7. นายวชิระ ชุ่มมงคล	อาจารย์	ปริญญาเอก : วิทยาศาสตร์ ดุษฎีบัณฑิต (เคมี) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (เคมี) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (เคมี)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลีนฤาธิ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากลิ่นรสและคุณภาพใน ผลิตภัณฑ์น้ำพริกหมื่นชนิดปรับกรด บรรจุขวด

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Senphan, T., Yakong, N., Aurtae, K., Songchanthuek, S., Choommongkol, V., Fuangpaiboon, N., Phing, P. L., and Yarnpakdee, 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
- 2) Boonwised, K., Choommongkol, V. and Thammakan, N., (2019). 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. July 11–13, Aiyara Grand Hotel Pattaya, Chonburi, Thailand (Proceeding), 290–294.
- 3) Thapsukhon, B., Thuamnak, M. and Choommongkol, V., (2019). Biodegradable insect repellent film of neem oil. *The 1st National Science Research Conference (1st Science Research Conference, SRC 11)*. December 23–24, Royal Orchid Sheraton, Bankrak, Bangkok, Thailand (Proceeding), 709–717
- 4) 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.
- 5) Suttiarporn, P. and Choommongkol, V. (2020). Microwave-Assisted Improved Extraction and Purification of Anticancer Nimbolide from *Azadirachta indica* (Neem) Leaves. *Molecules*, 25(12), 2913.
- 6) Kerdphon, S., Sanghong, P., Chatwichien, 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.

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน – คน

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
- มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ใน ระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง

- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรฯ ไม่ได้ทำการสอบวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตร

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา 2563 ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

9.1 วิทยานิพนธ์ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

9.2 การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน

- หากอาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ หรือปริญญาโทและ มีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คนต่อนักศึกษา 10 คน
- หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภท ให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คน เทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ 2. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลั่นถาญี รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน
2. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (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 พิจารณาความสอดคล้องและ ออกรหัสหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร P/1 (25/11/2563)