

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตร : วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง: พ.ศ. 2564

คณะ/วิทยาลัย : วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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


สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

เป็นไปตามเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่[คลิกพิมพ์]

ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์]ถ้ามี-ระบุ..

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

.....


(ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล

.....


(รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา

ผู้ตรวจสอบข้อมูล

.....


(รศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดี

ผู้รับรองข้อมูล

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุ เป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่
1. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563
2. นายชนวัฒน์ นีทัศน์วิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	30 มิ.ย. 2543	CEFR = B2	1 ตุลาคม 2563
3. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุ เป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่
1. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563
2. นายชนวัฒน์ นีทัศน์วิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	30 มิ.ย. 2543	CEFR = B2	1 ตุลาคม 2563
3. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	✓	
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537)	✓	
3. นายพูนพัฒน์ พูนน้อย	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2550) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	✓	
4. นายชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	✓	
5. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	✓	
6. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	✓	
7. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Engineering (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	✓	

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	✓		
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537)	✓		
3. นายพูนพัฒน์ พูนน้อย	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	✓		
4. นายชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	✓		
5. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	✓		
6. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	✓		
7. นายภัทรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	✓		

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 3 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ

1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 3 คน ดังนี้

- 1) ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ
- 2) ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร
- 3) ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 คุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือ ขั้นต่ําปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป

2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นางสาวหยาดฝน ทงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <ol style="list-style-type: none"> 1) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, K., & Tanongkankit, Y. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakom University,Bangkok,Thailand. 2) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitatwicht, C., & Tanongkankit, Y. (2020,24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System.<i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakom University,Bangkok,Thailand. 3) Tanongkankit, Y., Kalantakasuwan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 7(2), 17–31. 4) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Silpakom University, Bangkok,Thailand. 5) กาญจนา นาคประสม,หยาดฝน ทงการกิจ,ภาณุมาศ แสงเจริญรัตน์,และนักรบ นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>,24(1),48–62. 				
2. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <ol style="list-style-type: none"> 1) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwicht, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124–131. 2) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Taip, F. S., & Nitatwicht, C. (2019). Kinetic Model of Ultrasonic-Assisted Extraction with Controlled Temperature of C-Phycocyanin from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 16(55), 176–183. 3) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwicht, C., & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed- batch Cultivation of the <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 17(61), 187–194. 4) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม,ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร,พัฒณา เพ็องฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>,27(6),1031–1045. 5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitatwicht. (2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>,27(1),169–178. 				
3. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <ol style="list-style-type: none"> 1) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwicht, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C-Phycocyanin from <i>S. platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 27(2), 280–286. 				

- 2)Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **Narkprasom, K.**, & Nitatwicht, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from *S. Platensis*. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.
- 3) **Narkprasom, K.**, Saengcharoenrat, P., Chueamchaitrakun, S., Pukumvong, T & Narkprasom, N. (2020). Development of Organic Coffee (Cofea Arabica L.) for Instant Coffee Tablet. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* 24 July 2020 (pp. 1-8). Silpakom University, Bangkok,Thailand.
- 4) Nukrob Narkprasom, Atchara Laoprasert, and **Kanjana Narkprasom**. (2020,24 July). Optimization of Microwave assisted extraction of Total Phenolic from Citrus reticulate Blanco Peels. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakom University,Bangkok,Thailand.
- 5) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, **Kanjana Narkprasom** and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* , Silpakom University,Bangkok,Thailand.

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิขั้นต่ําปริญญาโทหรือเทียบเท่า

3.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <ol style="list-style-type: none"> 1) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwicht, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C-phycocyanin from <i>S. platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 27(2), 280-286. 2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumlert, S., & Shamsudin, R. (2020). Closed-loop Temperature Control during Microwave Freeze-Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14(1), 81-92. 3)Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwicht, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124-131. 4) Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwicht, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i>, 27(4), pp. 724 - 734. 5) สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ, ชนวัฒน์ นิตวัฒน์วิจิตร, และจตุรภัทร วาฤทธิ. (2563,12-13 มีนาคม). ผลของอัตราการป้อนและความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อลดต้นทุนการผลิต [ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายทอดความรู้และมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน ครั้งที่19,จันทบุรี,ประเทศไทย. 				
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <ol style="list-style-type: none"> 1) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. Varith, J., Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (<i>Cocos nucifera</i> L.) sugar syrup. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. https://doi.org/10.1002/jsfa.10446. 2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumlert, S. & Shamsudin, R. (2020). Closed-Loop Temperature Control during Microwave Freeze Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (1), 81-92. 3) Abd rahman, N., A, I., Nadiyah, N., Varith, J., & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27, 57-66. 4) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumlert, S., Klinkajorn, P., & Phimphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27(S1), 159-168. 5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Jaturonglumlert, S., Whangchai, N., Peng-Ont, D. and Varith, J. (2018). Effect of gaseous ozone fumigation on organophosphate pesticide degradation of dried chillies. <i>Ozone: Science & Engineering</i>, 40(6), 473-481. 				

3. นายพูนพัฒน์ พูนน้อย	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	5	5
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) <ol style="list-style-type: none"> 1) Poonpat Poonnoy & Suvaluk Asavasanti.(2021).Implementation of coupled pattern recognition and regression artificial neural networks for mass estimation of headless-shell-on shrimp with random postures.<i>Journal of Food Process Engineering</i>, https://doi.org/10.1111/jfpe.13747. 2) นนท์ ปิ่นเงิน และ พูนพัฒน์ พูนน้อย, (2562), การพัฒนาระบบเบอริไฟฟ์สำหรับควบคุมระบบไบโอรีแอคเตอร์จุ่มชั่วคราวเพื่อการขยายพันธุ์พืช.วารสารวิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, 9(3),141-156. 3) พูนพัฒน์ พูนน้อย และประดิษฐ์ เวียงคำ, (2562,28 -29 มีนาคม 2562).การคัดแยกลำไยอบแห้งที่มีรอยแตกและคราบน้ำตาลด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย(การบรรยาย). การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5, นครราชสีมา,ประเทศไทย. 4) Daungban S., Pumisitapon P., Topoonyanont N. and Poonnoy P., (2017), "Effects of Explants Division by Cutting, Concentrations of TDZ and Number of Sub-culture Cycles on Propagation of 'KluaiHom Thong' Banana in a Temporary Immersion Bioreactor System", Thai Journal of Science and Technology, Vol.6 (1), pp 89-99 5) ทัฬหีรัตน์ พลชาติ, เติรนาภา อินสลุต และพูนพัฒน์ พูนน้อย, (2560), ผลของวัสดุและสภาพการเก็บรักษาข้าวกล้องึ่งเมล็ดต่อการเปลี่ยนแปลงสีและปริมาณแอนโทไซยานิน.วารสารแก่นเกษตร, 45(1), 1066-1073. 				
4.นายชนวัฒน์ นีทัศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <ol style="list-style-type: none"> 1) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124-131. 2) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Taip, F. S., & Nitatwichit, C. (2019). Kinetic Model of Ultrasonic-Assisted Extraction with Controlled Temperature of C-Phycocyanin from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 16(55), 176-183. 3) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed-batch Cultivation of the <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 17(61), 187-194. 4) ณฤต บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นีทัศน์วิจิตร, พัฒนา เฟื่องฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิดิกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,27(6),1031-1045. 5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitatwichit.(2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation.<i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>,27(1),169-178. 				
5.นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <ol style="list-style-type: none"> 1) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C-Phycocyanin from <i>S. platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 27(2), 280-286. 2)Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124-131. 3) Narkprasom, K., Saengcharoenrat, P., Chueamchaitrakun, S., Pukumvong, T & Narkprasom, N. (2020). Development of Organic Coffee (Cofea Arabica L.) for Instant Coffee Tablet. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> 24 July 2020 (pp. 1-8). Silpakorn University, Bangkok,Thailand. 4) Nukrob Narkprasom, Atchara Laoprasert, and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of Microwave assisted extraction of Total Phenolic from Citrus reticulate Blanco Peels. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Silpakorn University,Bangkok,Thailand. 5) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University,Bangkok,Thailand. 				
6. นางสาวหยาดผิน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5

ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :				
<p>1) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, K., & Tanongkankit, Y. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakom University,Bangkok,Thailand.</p> <p>2) Sanpang, P., Jaturonglumlert, S., Nitatwicit, C., & Tanongkankit, Y. (2020,24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakom University,Bangkok,Thailand.</p> <p>3) Tanongkankit, Y., Kalantakasuwan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allixin and Its Stability during Storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 7(2), 17–31.</p> <p>4) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Silpakom University, Bangkok,Thailand.</p> <p>5) กาญจนา นาคประสม หยาดฝน ทนงการกิจ,ภานาด แสงเจริญรัตน์,และนักรบ นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>,24(1),48–62.</p>				
7. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :				
<p>1) Nukrob Narkprasom. Atchara Laoprasert and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from Citrus reticulate Blanco peels. <i>The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Silapakorn University,Bangkok Thailand.</p> <p>2) Kanjana Narkprasom, Phanat Saengcharoenrat, Sumit Chueamchaitrakun, Thongla Pukumvong and Nukrob Narkprasom. (2020,24 July). The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silapakorn University, Bangkok,Thailand.</p> <p>3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i>, 28(10), 1802–1812.</p> <p>4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม. รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก กระชายดำ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 28(10), 1834–1844.</p> <p>5) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ลำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม. (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448–463.</p>				

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนและมีและผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมด
จำนวน 7 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 7 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	18 ปี	วอ 511 ปรากฏการณ์การถ่ายโอนในงานวิศวกรรมอาหาร วอ 513 ระเบียบวิธีเชิงตัวเลขประยุกต์ในงานวิศวกรรมอาหาร วอ 532 การออกแบบและควบคุมระบบเครื่องจักรกลอาหาร วอ 552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 วอ 591 สัมมนา 1 วอ 592 สัมมนา 2 วอ 593 สัมมนา 3 วอ 594 สัมมนา 4 วอ 691 วิทยานิพนธ์ 1 วอ 692 วิทยานิพนธ์ 2
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwicht, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C-phycoyanin from <i>S. platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 27(2), 280–286.</p> <p>2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumert, S., & Shamsudin, R. (2020). Closed-loop Temperature Control during Microwave Freeze-Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14(1), 81–92.</p> <p>3) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwicht, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124–131.</p> <p>4) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwicht, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i>, 27(4), pp. 724 – 734.</p> <p>5) สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ, ชนวัฒน์ นิตกันวีจิตร, และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2563, 12–13 มีนาคม). ผลของอัตราการป้อนและความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อลดต้นทุนการผลิต [ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายทอดความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน ครั้งที่ 19, จันทบุรี, ประเทศไทย.</p>				
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537)	28 ปี	วอ 512 สุขลักษณะในการออกแบบด้านวิศวกรรมอาหาร วอ 523 เทคโนโลยีคลื่นไมโครเวฟสำหรับงานวิศวกรรมอาหาร วอ 552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 วอ 591 สัมมนา 1 วอ 592 สัมมนา 2 วอ 593 สัมมนา 3 วอ 594 สัมมนา 4 วอ 691 วิทยานิพนธ์ 1 วอ 692 วิทยานิพนธ์ 2

ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. Varith, J., Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (<i>Cocos nucifera</i> L.) sugar syrup. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. https://doi.org/10.1002/jsfa.10446.</p> <p>2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumlert, S. & Shamsudin, R. (2020). Closed-Loop Temperature Control during Microwave Freeze Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (1), 81–92.</p> <p>3) Abd rahman, N., A. I., Nadiyah, N., Varith, J., & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27, 57–66.</p> <p>4) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumlert, S., Klinkajom, P., & Phimpimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration–ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27(S1), 159–168.</p> <p>5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Jaturonglumlert, S., Whangchai, N., Peng–Ont, D. and Varith, J. (2018). Effect of gaseous ozone fumigation on organophosphate pesticide degradation of dried chillies. <i>Ozone: Science & Engineering</i>, 40(6), 473–481.</p>				
3. นายพูนพัฒน์ พูนน้อย	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาโท : วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	15 ปี	วอ310 วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร วอ312 การควบคุมกระบวนการแปรรูปอาหาร วอ431 การตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) Poonpat Poonnoy & Suvaluk Asavasanti.(2021).Implementation of coupled pattern recognition and regression artificial neural networks for mass estimation of headless–shell–on shrimp with random postures.<i>Journal of Food Process Engineering</i>,https://doi.org/10.1111/jfpe.13747.</p> <p>2) นนท์ ปิ่นเงิน และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2562), การพัฒนาราสปีเบอร์รี่ไฟสำหรับควบคุมระบบไบโอรีแอคเตอร์จุ่มข้าวคั่วเพื่อการขยายพันธุ์พืช.วารสารวิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, 9(3),141–156.</p> <p>3) พูนพัฒน์ พูนน้อย และประดิษฐ์ เรียงคำ, (2562,28 –29 มีนาคม 2562).การคัดแยกลำไยอบแห้งที่มีรอยแตกและคราบน้ำหนักด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย[การบรรยาย]. การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5, นครราชสีมา,ประเทศไทย.</p> <p>4) Daungban S., Pumisitapon P., Topoonyanont N. and Poonnoy P., (2017), “Effects of Explants Divisionby Cutting, Concentrations of TDZ and Number of Sub–culture Cycles on Propagation of ‘KluaiHom Thong’ Banana in a Temporary Immersion Bioreactor System”, Thai Journal of Science and Technology, Vol.6 (1), pp 89–99</p> <p>5) หทัยรัตน์ พลชาติศรี, เนตรนภา อินสลด และพูนพัฒน์ พูนน้อย. (2560), ผลของวัสดุและสภาพการเก็บรักษาข้าวกล้องึ่งเมล็ดสีต่อการเปลี่ยนแปลงสีและปริมาณแอนโทไซยานิน.วารสารแก่นเกษตร, 45(1), 1066–1073.</p>				
4. นายชนวัฒน์ นิตต์นวิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	22 ปี	วอ 531 การปรับอากาศและการทำความเย็นสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร วอ 541การจัด การพลังงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร วอ 552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 วอ 591สัมมนา 1 วอ 592 สัมมนา 2 วอ 593 สัมมนา 3 วอ 594 สัมมนา 4 วอ 691 วิทยานิพนธ์ 1 วอ 692 วิทยานิพนธ์ 2

ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124–131.</p> <p>2) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Taip, F. S., & Nitatwichit, C. (2019). Kinetic Model of Ultrasonic-Assisted Extraction with Controlled Temperature of C-Phycocyanin from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 16(55), 176–183.</p> <p>3) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed-batch Cultivation of the <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 17(61), 187–194.</p> <p>4) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิตัตวิชิต, พัฒนา เพื่อฟูลจรียาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิดิกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,27(6),1031-1045.</p> <p>5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumlert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitatwichit.(2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation.<i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>,27(1),169–178.</p>				
5. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	9 ปี	20404501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร วอ 552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 วอ 591 สัมมนา 1 วอ 592 สัมมนา 2 วอ 593 สัมมนา 3 วอ 594 สัมมนา 4 วอ 691 วิทยานิพนธ์ 1 วอ 692 วิทยานิพนธ์ 2
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C-Phycocyanin from <i>S. platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 27(2), 280–286.</p> <p>2)Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124–131.</p> <p>3) Narkprasom, K., Saengcharoenrat, P., Chueamchaitrakun, S., Pukumvong, T & Narkprasom, N. (2020). Development of Organic Coffee (Cofea Arabica L.) for Instant Coffee Tablet. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> 24 July 2020 (pp. 1–8). Silpakom University, Bangkok,Thailand.</p> <p>4) Nukrob Narkprasom, Atchara Laoprasert, and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of Microwave assisted extraction of Total Phenolic from Citrus reticulate Blanco Peels. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Silpakom University,Bangkok,Thailand.</p> <p>5) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakom University,Bangkok,Thailand.</p>				
6. นางสาวหยาดฝน ทนการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	9 ปี	20404501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร วอ 514 อุปกรณ์เครื่องมือสำหรับความปลอดภัยและการจัดการทางอาหาร วอ 552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 วอ 591 สัมมนา 1 วอ 592 สัมมนา 2 วอ 593 สัมมนา 3 วอ 594 สัมมนา 4 วอ 691 วิทยานิพนธ์ 1 วอ 692 วิทยานิพนธ์ 2

ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprasom, K., & Tanongkankit, Y. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Silpakorn University,Bangkok,Thailand.</p> <p>2) Sanpang, P., Jaturonglumrit, S., Nitatwicht, C., & Tanongkankit, Y. (2020,24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System.<i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIII)</i>, Silpakorn University,Bangkok,Thailand.</p> <p>3) Tanongkankit, Y., Kalantakuwan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 7(2), 17–31.</p> <p>4) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.</p> <p>5) กาญจนา นาคประสม,หยาดฝน ทนงการกิจ,ภานาด แสงเจริญรัตน์,และนักรบ นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>,24(1),48–62.</p>				
7. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	16 ปี	วท514 การหาสภาวะที่เหมาะสมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วท526 เทคโนโลยีการสกัดสารโชนเภสัช
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) Nukrob Narkprasom. Atchara Laoprasert and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from Citrus reticulate Blanco peels. The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well –Being (STISWB XII), Silapakorn University,Bangkok Thailand.</p> <p>2) Kanjana Narkprasom, Phanat Saengcharoenrat, Sumit Chueamchaitrakun, Thongla Pukumvong and Nukrob Narkprasom. (2020,24 July). The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well –Being (STISWB XII), Silapakorn University, Bangkok,Thailand.</p> <p>3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i>, 28(10), 1802–1812.</p> <p>4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, นักรบ นาคประสม. รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 28(10), 1834–1844.</p> <p>5) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563). การเอนแคปซูลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448–463.</p>				

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ปีการศึกษา 2564: หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน 1 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้ตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาววลารินทร์ ยาวุฒิ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตถั่ว แระแช่แข็ง
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ				
<p>1) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitawichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124–131.</p> <p>2) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Taip, F. S., & Nitawichit, C. (2019). Kinetic Model of Ultrasonic-Assisted Extraction with Controlled Temperature of C-Phycocyanin from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 16(55), 176–183.</p> <p>3) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitawichit, C., & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed-batch Cultivation of the <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 17(61), 187–194.</p> <p>4) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร, พัฒนา เพื่อองฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิดิกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,27(6),1031–1045.</p> <p>5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitawichit.(2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation.<i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>,27(1),169–178.</p>				

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

6.1 อาจารย์ประจำ

6.1.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า **และ** ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน **และ**

6.1.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็น **ผลงานวิจัย**

6.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

6.2.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า

6.2.2 มีผลงานทางวิชาการ**ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ** ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง**

6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่ง**ตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ**

ปีการศึกษา 2564: หลักสูตรหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม จำนวน 2 คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 2 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาววลารินทร์ ยาวุฒิ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตถั่ว และแช่แข็ง
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ				
<p>1) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitawichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C–phycoyanin from <i>S. platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 27(2), 280–286.</p> <p>2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumert, S., & Shamsudin, R. (2020). Closed-loop Temperature Control during Microwave Freeze–Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14(1), 81–92.</p> <p>3) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitawichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C–Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124–131.</p> <p>4) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitawichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i>, 27(4), pp. 724 – 734.</p> <p>5) สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร, และจตุรภัทร วาฤทธิ. (2563, 12–13 มีนาคม). ผลของอัตราการป้อนและความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อลดต้นทุนการผลิต [ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายทอดความรู้และมวลโมเลกุลด้านความร้อน ครั้งที่19, จันทบุรี, ประเทศไทย.</p>				
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาววลารินทร์ ยาวุฒิ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตถั่ว และแช่แข็ง
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ				
<p>1) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. Varith, J., Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (<i>Cocos nucifera</i> L.) sugar syrup. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. https://doi.org/10.1002/jfsfa.10446.</p> <p>2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumert, S. & Shamsudin, R. (2020). Closed-Loop Temperature Control during Microwave Freeze Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (1), 81–92.</p> <p>3) Abd rahman, N., A. I., Nadiyah, N., Varith, J., & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27, 57–66.</p> <p>4) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumert, S., Klinkajorn, P., & Phiphimal, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration–ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27(S1), 159–168.</p> <p>5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Jaturonglumert, S., Whangchai, N., Peng–Ont, D. and Varith, J. (2018). Effect of gaseous ozone fumigation on organophosphate pesticide degradation of dried chillies. <i>Ozone: Science & Engineering</i>, 40(6), 473–481.</p>				

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 0 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

- มีผลงานทางวิชาการที่ ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง

- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ได้ทำการสอบวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระของนักศึกษาใน
หลักสูตรฯ จำนวน 6 คน ดังนี้

รายชื่อนักศึกษา	หัวข้องาน	วันที่สอบ	อาจารย์ผู้สอบ	
1. นางสาวกัญญาวิทย์ คันทะ มูล	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การใช้สนามไฟฟ้าแรงสูงแบบจั้งหะช่วย สกัดโปรตีนจากถั่วเหลืองสำหรับผลิตผง โปรตีน	วันที่สอบ : 6 ตุลาคม 2564	1. ผศ.ดร.ณัฐมล จินดาพรรณ 2. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม 3. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์ 4. ผศ.ดร.หยาดฝน ทงนการกิจ	ประธานกรรมการ สอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ
2. นายลิปปรกร สวัสดิ์สุขโข	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับ กระบวนการอัดเม็ดจากผงอนุภาคไม โครสารสกัดสมุนไพรไทย	วันที่สอบ : 12 ตุลาคม 2564	1. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล 2. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 3. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร 4. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ประธานกรรมการ สอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ
3. นางสาวปยุตยาพร แสน แปง	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การศึกษาผลของสมบัติเคมีกายภาพและ การใช้พลังงานของกรอบแห้งใบมะกรูด ด้วยระบบผสมผสานของฮีตเตอร์และปั้ม ความร้อน	วันที่สอบ : 4 พฤศจิกายน 2564	1. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล 2. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 3. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร 4. ผศ.ดร.หยาดฝน ทงนการกิจ	ประธานกรรมการ สอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ
4. นายณัฐพล ไชยวงศ์	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนาประสิทธิภาพการถ่ายเทมวล สารของก๊าซไอโซนในการผลิตน้ำไอโซน เพื่อบำบัดน้ำเสียหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิต ของสาหร่ายเกลียวทองด้วยระบบหัวฉีด เวนจูรี่	วันที่สอบ : 8 มีนาคม 2565	1. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล 2. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 3. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร 4. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์	ประธานกรรมการ สอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ
5. นายธีรชัย ปรมาทิจิตร วัฒน์	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการแปรรูปมะม่วงตัด แต่งพันธุ์น้ำคอกไม้โดยใช้พลาสมาเย็น	วันที่สอบ : 10 มีนาคม 2565	1. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล 2. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม 3. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร 4. ผศ.ดร.หยาดฝน ทงนการกิจ	ประธานกรรมการ สอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ
6. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์ พันธุ์เสื่อ	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การ ยีสต์อายุการผลล้าโยสดี (Dimocarpus longan Lour.) ด้วยก๊าซไอโซนร่วมกับระบบ บังคับอากาศแบบแนวตั้ง	วันที่สอบ : 17 มีนาคม 2565	1. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล 2. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 3. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร 4. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์	ประธานกรรมการ สอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ กรรมการสอบ

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนวิทยานิพนธ์

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 5 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพั นธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสื่อ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การยืดอายุการผลลำไยสด (<i>Dimocarpus longan</i> Lour.) ด้วยก๊าซไอโซนร่วมกับระบบบังคับอากาศแบบแนวตั้ง 2. นางสาวปณิชาพร แสนแปง หัวข้อวิทยานิพนธ์: การศึกษาผลของสมบัติเคมีกายภาพและการใช้พลังงานของการอบแห้งใบมะกรูดด้วยระบบผสมผสานของฮีตเตอร์และปั๊มความร้อน 3. นายลิปปกร สวัสดิ์สุขโข หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการอัดเม็ดจากผงอนุภาคไมโครสสารสกัดสมุนไพรไทย
ผลงานวิชาการ : 1) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S. , Varith, J., Nitatwicht, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C–phycocyanin from <i>S. platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280–286. 2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumert, S. , & Shamsudin, R. (2020). Closed–loop Temperature Control during Microwave Freeze–Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> , 14(1), 81–92. 3) Thaisamak, P., Jaturonglumert, S. , Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwicht, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C–Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 18(65), 124–131. 4) Suriwong, V., Jaturonglumert, S. , Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwicht, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i> , 27(4), pp. 724 – 734. 5) สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ , หน่ววัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2563, 12–13 มีนาคม). ผลของอัตราการป้อนและความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อลดต้นทุนการผลิต [ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายทอดความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อนครั้งที่19, จันทบุรี, ประเทศไทย.				
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวกัญญาวิทย์ ดันทะมุล หัวข้อวิทยานิพนธ์: การใช้สนามไฟฟ้าแรงสูงแบบจังหวะช่วยสกัดโปรตีนจากถั่วเหลืองสำหรับผลิตผงโปรตีน 2. นายณัฐพล ไชยวงศ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาประสิทธิภาพการถ่ายเทมวลสารของก๊าซไอโซนในการผลิตน้ำไอโซนเพื่อบำบัดน้ำเสียหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตของสาหร่ายเกลียวทองด้วยระบบหัวฉีดเวนจูรี่ 3. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสื่อ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การยืดอายุการผลลำไยสด (<i>Dimocarpus longan</i> Lour.) ด้วยก๊าซไอโซนร่วมกับระบบบังคับอากาศแบบแนวตั้ง
ผลงานวิชาการ : 1) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. Varith, J. , Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (<i>Cocos nucifera</i> L.) sugar syrup. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> . https://doi.org/10.1002/jsfa.10446 .				

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพั นธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
<p>2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumlert, S. & Shamsudin, R. (2020). Closed-Loop Temperature Control during Microwave Freeze Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (1), 81–92.</p> <p>3) Abd rahman, N., A, I., Nadiyah, N., Varith, J., & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27, 57–66.</p> <p>4) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumlert, S., Klinkajorn, P., & Phimphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration–ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27(S1), 159–168.</p> <p>5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Jaturonglumlert, S., Whangchai, N., Peng–Ont, D. and Varith, J. (2018). Effect of gaseous ozone fumigation on organophosphate pesticide degradation of dried chilies. <i>Ozone: Science & Engineering</i>, 40(6), 473–481.</p>				
3. นายชนวัฒน์ นิตัตน์ วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เชื้อ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การยืดอายุการผลไม้อโยสัด (<i>Dimocarpus longan</i> Lour.) ด้วยก๊าซโอโซนร่วมกับระบบบังคับอากาศแบบแนวตั้ง 2. นางสาวปวงษาพร แสนแปง หัวข้อวิทยานิพนธ์: การศึกษาผลของสมบัติเคมีกายภาพและการใช้พลังงานของการอบแห้งใบมะกรูดด้วยระบบผสมผสานของฮีตเตอร์และปั๊มความร้อน 3. นายลิปปรกร สวัสดิ์สุขโข หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการอัดเม็ดจากผงอนุภาคไมโครสารสกัดสมุนไพรไทย 4. นายธีรชัย ปรมมาพิจิตรวัฒน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการแปรรูปมะม่วงตัดแต่งพันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้พลาสมาเย็น 5. นายณัฐพล ไชยวงศ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาประสิทธิภาพการถ่ายเทมวลสารของก๊าซโอโซนในการผลิตน้ำโอโซนเพื่อบำบัดน้ำเสียหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตของสาหร่ายเกลียวทองด้วยระบบหัวฉีดเวนจูรี
ผลงานวิชาการ :				
<p>1) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C–Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124–131.</p> <p>2) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Taip, F. S., & Nitatwichit, C. (2019). Kinetic Model of Ultrasonic–Assisted Extraction with Controlled Temperature of C–Phycocyanin from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 16(55), 176–183.</p> <p>3) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed– batch Cultivation of the <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 17(61), 187–194.</p> <p>4) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิตัตน์วิจิตร, พัฒนา เพื่อฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 27(6), 1031–1045.</p> <p>5) Panlop Sintuya, Kanjana Narkprasom, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumlert, Niwooti Whangchai, Danuwat Peng–ont and Chanawat Nitatwichit. (2019). Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27(1), 169–178.</p>				
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวกัญญาวิทย์ คันทะมูล หัวข้อวิทยานิพนธ์: การใช้สนามไฟฟ้าแรงสูงแบบจิ้งหหวะช่วยสกัดโปรตีนจากถั่วเหลืองสำหรับผลิตผงโปรตีน 3. นายลิปปรกร สวัสดิ์สุขโข

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
				หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการอัดเม็ดจากผงอนุภาคไมโครสารสกัดสมุนไพรไทย 3. นายธีรชัย ปรมาศิทธิวัฒน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการแปรรูปมะม่วงตัดแต่งพันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้พลาสมาเย็น

ผลงานวิชาการ :

- 1) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwicht, C., & **Narkprasom, K.** (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C-Phycocyanin from *S. platensis*. *International Food Research Journal*, 27(2), 280–286.
- 2)Thaisamak, P., Jaturonglumert, S., Varith, J., **Narkprasom, K.**, & Nitatwicht, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from *S. Platensis*. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124–131.
- 3) **Narkprasom, K.**, Saengcharoenrat, P., Chueamchaitrakun, S., Pukumvong, T & Narkprasom, N. (2020). Development of Organic Coffee (Cofea Arabica L.) for Instant Coffee Tablet. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* 24 July 2020 (pp. 1–8). Silpakom University, Bangkok,Thailand.
- 4) Nukrob Narkprasom, Atchara Laoprasert, and **Kanjana Narkprasom**. (2020,24 July). Optimization of Microwave assisted extraction of Total Phenolic from Citrus reticulata Blanco Peels. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakom University,Bangkok,Thailand.
- 5) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, **Kanjana Narkprasom** and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* , Silpakorn University,Bangkok,Thailand.

5. นางสาวหยาดฝน ทงนการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวกัญญาวิทย์ คันทะมูล หัวข้อวิทยานิพนธ์: การใช้สนามไฟฟ้าแรงสูงแบบจิ้งหหว่ช่วยสกัดโปรตีนจากถั่วเหลืองสำหรับผลิตผงโปรตีน 2. นางสาวปยุตยาพร แสนแปง หัวข้อวิทยานิพนธ์: การศึกษาผลของสมบัติเคมีกายภาพและการใช้พลังงานของการอบแห้งใบมะกรูดด้วยระบบผสมผสานของฮีตเตอร์และปั๊มความร้อน 3. นายธีรชัย ปรมาศิทธิวัฒน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการแปรรูปมะม่วงตัดแต่งพันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้พลาสมาเย็น
------------------------------	-----	---	-----	--

ผลงานวิชาการ :

- 1) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprasom, K., & **Tanongkankit, Y.** (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* , Silpakorn University,Bangkok,Thailand.
- 2) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitatwicht, C., & **Tanongkankit, Y.** (2020,24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System.*The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* , Silpakorn University,Bangkok,Thailand.
- 3) **Tanongkankit, Y.**, Kalantakuwan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 7(2), 17–31.
- 4) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and **Yardfon Tanongkankit**. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.
- 5) กาญจนา นาคประสม,**หยาดฝน ทงนการกิจ**,ภานาถ แสงเจริญรัตน์,และนักรบ นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิคทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*,24(1),48–62.

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 2 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้อ งาน
1. นางศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร(2546) ปริญญาโท : วศ.ม. เทคโนโลยีการอาหาร (2533) ปริญญาตรี : วท.บ เทคโนโลยีการอาหาร (2530)	วิทยานิพนธ์ : 1. นายสิปปกร สวัสดิ์สุขโช หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการอัดเม็ดจากพองนาคไม้โครสารสกัดสมุนไพรไทย 2. นางสาวปณิชาพร แสนแปง หัวข้อวิทยานิพนธ์: การศึกษาผลของสมบัติเคมีกายภาพและการใช้พลังงานของการอบแห้งใบมะกรูดด้วยระบบผสมผสานของฮีตเตอร์และปั๊มความร้อน 3. นายณัฐพล ไชยวงศ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาประสิทธิภาพการถ่ายเทมวลสารของก๊าซไอโซนในการผลิตน้ำไอโซนเพื่อบำบัดน้ำเสียหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตของสาหร่ายเกลียวทองด้วยระบบหัวฉีดเวนจูรี 4. นายธีรชัย ปรมาศิทธิวัฒน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการแปรรูปมะม่วงตัดแต่งพันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้พลาสติกชีวภาพ 5. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสื่อ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การยืดอายุการผลล้าไลส ต (Dimocarpus longan Lour.) ด้วยก๊าซไอโซนร่วมกับระบบบังคับอากาศแบบแนวตั้ง

ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ : ZX

- Wiruch, P., **Naruenartwongsakul, S.**, & Chalemchat, Y. (2019). Textural Properties, Resistant Starch, and in Vitro Starch Digestibility as Affected by Parboiling of Brown Glutinous Rice in a Retort Pouch. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 7(2), 555–567.
- Jainan, A., Deenu, A., **Naruenartwongsakul, S.**, Raviyan, P., Sungsuwan, J., & Suthaphat Kamthai. (2017). Preliminary study of alkaline pretreatment effect on carboxymethyl flour (CMF) from Chiang Mai University (CMU) purple rice properties. *Chiang Mai Journal of Science*, 44(4), 1624–1632.
- Utama–ang, N., Phawatwiangnak, K., **Naruenartwongsakul, S.**, & Samakradhamrongthai, R. (2017). Antioxidative effect of Assam Tea (Camellia sinensis Var. Assamica) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. *Food Chemistry*, 221, 1733–1740.
- Deenu, A., **Naruenartwongsakul, S.**, & Kim, S. M. (2014). Optimization and economic evaluation of ultrasound extraction of lutein from *Chlorella vulgaris*. *Biotechnology and Bioprocess Engineering*, 18(6), 1151–1162.
- Leawtrakoon, P. & **Naruenartwongsakul, S.** (2014). Physicochemical, antioxidant and sensory properties of puffed longan–rice snack by extrusion process. *Acta Hort.* 1024, 413–417
- Phawatwiangnak, K., Samakradhamrongthai, R., **Naruenartwongsakul, S.**, & Utama–ang, N. (2013). Effect of moisture content on extruded dough of green tea breakfast cereal. *Food and Applied Bioscience Journal*, 1(1), 11–23.
- Naruenartwongsakul, S.**, Chinnan, M. S., Bhumiratana, S., & Yoovidhya, T. (2008). Effect of cellulose ethers on the microstructure of fried wheat flour–based batters. *LWT – Food Science and Technology*, 41(1), 109–118.
- Naruenartwongsakul, S.**, Chinnan, M. S., Bhumiratana, S., & Yoovidhya, T. (2004). Influence of methylcellulose on oil absorption of wheat flour batter coated cut potatoes. *Journal of Food Processing and Preservation*, 28(3), 223–239.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้อ งาน
<p>9) Naruenartwongsakul, S., Chinnan, M. S., Bhumiratana, S., & Yoovidhya, T. (2004). Pasting characteristics of wheat flour-based batters containing cellulose ethers. <i>LWT – Food Science and Technology</i>, 37(4), 489–495.</p> <p>10) Santikunakorn, M., Naruenartwongsakul, S. & Attapanyo, R. (2008). Heat penetration of aloe vera and hoary basil seed in bale fruit extract (Aeglo marmelos) in retort pouch. In <i>National Agriculture Conference 2008</i>, Naresuan University, 8–10 September 2008. (In Thai)</p>			
2. นางสาวณัฐมล จินดาพรพรณ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. เทคโนโลยีทางอาหาร (2544) ปริญญาตรี : วท.บ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร (2539)	1. นางสาวกัญญาวิทย์ คันทะมุล หัวข้อวิทยานิพนธ์: การใช้สนามไฟฟ้าแรงสูงแบบจางหวะช่วยสกัดโปรตีนจากถั่วเหลืองสำหรับผลิตผงโปรตีน
<p>1) Chindapan, N., Puangngoen, C., & Devahastin, S. (2021). Profiles of volatile compounds and sensory characteristics of Robusta coffee beans roasted by hot air and superheated steam. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 56(8), 3814–3825. doi:10.1111/ijfs.14997</p> <p>2) Rattanarat, P., Chindapan, N., & Devahastin, S. (2020). Comparative evaluation of acrylamide and polycyclic aromatic hydrocarbons contents in Robusta coffee beans roasted by hot air and superheated steam. <i>Food Chemistry</i>, 341. 128266. doi:10.1016/j.foodchem.2020.128266</p> <p>3) Chindapan, N., Soydok, S., & Devahastin, S. (2019). Roasting kinetics and chemical composition changes of Robusta coffee beans during hot air and superheated steam roasting. <i>Journal of Food Science</i>, 84(2), 292–302.</p> <p>4) Ratanasanya, S., Chindapan, N., Polvichai, J., Sirinaovakul, B., & Devahastin, S. (2018). Particle swarm optimization as alternative tool to sensory evaluation to produce high-quality low-sodium fish sauce via electrodialysis. <i>Journal of Food Engineering</i>, 228, 84–90.</p> <p>5) Chindapan, N., Niamnuy, C., & Devahastin, S. (2018). Physical properties, morphology and saltiness of salt particles as affected by spray drying conditions and potassium chloride substitution. <i>Powder Technology</i>, 326, 265–271.</p> <p>6) Yodkaew, P., Chindapan, N., & Devahastin, S. (2017). Influences of superheated steam roasting and water activity control as oxidation mitigation methods on physicochemical properties, lipid oxidation and free fatty acids compositions of roasted rice. <i>Journal of Food Science</i>, 82(1), 69–79.</p> <p>7) Ackarabanpojoue, Y., Chindapan, N., Yoovidhya, T., & Devahastin, S. (2015). Electrodialytic Removal of Nitrate from Pineapple Juice: Effect on Selected Physicochemical Properties, Amino Acids, and Aroma Components of the Juice. <i>Journal of Food Science</i>, 80(5), E998–E1004.</p> <p>8) Bawornruttanaboonya, K., Devahastin, S., Yoovidhya, T., & Chindapan, N. (2015). Mathematical Modeling of Transport Phenomena and Quality Changes of Fish Sauce undergoing Electrodialysis Desalination. <i>Journal of Food Engineering</i>, 159, 76–85.</p> <p>9) Chindapan, N., Sablani, S.S., Chiewchan, N., & Devahastin, S. (2013). Modeling and Optimization of Electrodialytic Desalination of Fish Sauce using Artificial Neural Networks and Genetic Algorithm. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 6, 2695–2707.</p> <p>10) Chindapan, N., Devahastin, S., Chiewchan, N., & Sablani, S.S. (2011). Desalination of Fish Sauce by Electrodialysis: Effect on Selected Aroma Compounds and Amino Acid Compositions. <i>Journal of Food Science</i>, 76, S451–S457.</p> <p>11) Chindapan, N., Devahastin, S., & Chiewchan, N. (2010). Effect of Electrodialysis Pretreatment on Physicochemical Properties and Morphology of Spray-Dried Fish Sauce Powder. <i>Journal of Food Engineering</i>, 99, 31–39.</p>			

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ชื่อ-นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา	รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ *	ระดับคุณภาพของ ผลงาน (ค่าน้ำหนัก)
ปริญญาโท แผน ก2 1. นางสาวกัญญาวิทย์ คันทะมุล	– Kanthamoon, K. , Varith, J., Narkprosorn, K., & Tanongkankit, Y. (2020). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> 24 July 2020. Silpakorn University, Thailand, 264–269.	0.4

ชื่อ-นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา	รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ *	ระดับคุณภาพของ ผลงาน (ค่าน้ำหนัก)
	- กัญญาวิทย์ คันทะมูล , ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทนงการกิจ. (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง, วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27 (ฉบับที่ 3).	0.8
2. นายสิปกร สวัสดิ์สุขโข	- สิปกร สวัสดิ์สุขโข , นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม. (2565). การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา, วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27 (ฉบับที่ 1), 514-523.	0.8
3. นางสาวปณยาพร แสนแปง	- Sanpang, P. , Jaturonglumert, S., Nitawichit, C., & Tanongkankit, Y. (2020). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> 24 July 2020. Silpakorn University, Thailand, 270-277	0.4
4. นายธีรชัย ปริมาพิจิตรวัฒน์	- ธีรชัย ปริมาพิจิตรวัฒน์ , หยาดฝน ทนงการกิจ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร และกาญจนา นาคประสม. (2565). การออกแบบและทดสอบการใช้พลาสมาเย็นในการยับยั้งเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสในมะม่วงตัดแต่ง, รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2564 วันที่ 24-25 ธันวาคม 2564, สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 905-914.	0.2
5. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสื่อ	สุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสื่อ , จตุรภัทร วาฤทธิ, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, ศรัลย์ภักดิ์ ชำนาญ, พิสุทธิ กลิ่นขจร และ จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2565). ผลของการรมโอโซนต่อระบบบังคับอากาศแนวตั้งต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย (Dimocarpus longan Lour.), รายงานการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 วันที่ 10-12 มีนาคม 2564, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 638-645.	0.2

* ใช้รูปแบบการเขียนแบบบรรณานุกรม APA เช่น ชื่อผู้เขียนบทความ/(ปีพิมพ์)/ชื่อบทความ/ชื่อวารสาร/ปีที่ (ฉบับที่)/เลขหน้าที่ปรากฏ

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	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ ปรึกษาหลัก)
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. Mrs. Sitvilay Souththaxiyalath. 2. นายณัฐพล ไชยวงศ์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสื่อ 2. Miss Love Salve Belonio รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ ปรึกษาหลัก)
3. นายชนวัฒน์ นีทัศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวธิดาพร ศิริปัญญา รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นายลิปปกร สวัสดิ์สุขโข รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	1. นางสาวกัญญาวิทย์ คันทะมูล 2. นางสาวปวงมพยา แสนแปง 3. นายธีรชัย ปรมาทิจิตรวัฒน์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน
6. นายภัทร นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นายอาทิตย์ คูเจโต๊ะ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน

10 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2562
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2562
3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	ในการประชุม ครั้งที่ 8/2563 เมื่อวันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2563
4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 10/2563 เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2563
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 1/2564 เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2564
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2564
7. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 3/2564 เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2564
8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	อยู่ในขั้นตอนการพิจารณาของสกอ. ใน ระบบ CHECO ได้รับอักษร [คลิสิกพิมพ์]