

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

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

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

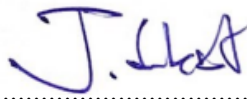
- ☒ เป็นไปตามเกณฑ์
☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่[คลิกพิมพ์]
ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์]ถ้ามี-ระบุ..

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตาม
เกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร



.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์)
ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล



.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ จิตร์วงศ์ล้ำเลิศ)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา

ผู้ตรวจสอบข้อมูล



.....
(รองศาสตราจารย์จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)
คณบดี

ผู้รับรองข้อมูล

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.
(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	15 พ.ค. 2529	C1	1 ก.ค. 65
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	1 เม.ย. 2536	C1	1 ก.ค. 65
3. นายธีระพล แสนพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร)	21 ก.ค. 2559	B2	1 ก.ค. 65

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

หมายเหตุ ดำเนินการจัดสอบโดยศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นค่าที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของบุคลากรสาย
วิชาการของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่กำหนดไว้ที่ระดับ B2 เป็นอย่างน้อย
*วันที่เปลี่ยนเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	15 พ.ค. 2529	C1	1 ต.ค. 65
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	1 เม.ย. 2536	C1	1 ต.ค. 65
3. นายธีระพล แสนพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร)	21 ก.ค. 2559	B2	1 ต.ค. 65

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

หมายเหตุ ดำเนินการจัดสอบโดยศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นค่าที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของบุคลากรสาย
วิชาการของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่กำหนดไว้ที่ระดับ B2 เป็นอย่างน้อย

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	✓	
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	✓	
3. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	✓	
4. นายชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Doctor of Philosophy (Packaging Technology)		✓
5. นางสาวกนกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Doctor of Philosophy (Food Science)		✓
6. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (โภชนศาสตร์)		✓

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	✓		
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	✓		
3. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	✓		
4.นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)		✓	
5. นายชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)		✓	

6. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)		✓	
7.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

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2565–31 พฤษภาคม 2566 หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 3 คน ดังนี้

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

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 2.1 คุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือ ขึ้นดํ่าปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีดํ่าแหน่งทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป
- 2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ. 2561–2565 หรือ ค.ศ. 2018–2022) โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	-
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Sriham, K., <u>Daengprok, W.</u> , Niamsup, P. and Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of <i>Streptococcus salivarius</i> as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 12,797445.				

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

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

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

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

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
3. นายชีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	-

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) **Senphan, T.**, Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken *Ganoderma lucidum* spore. *International Journal of Agricultural Technology*, 17(6), 2303–2316.
- 2) วิจิตรา แดงปรก, **วิวัฒน์ หวังเจริญ**, **ชีระพล เสนพันธ์**, มงคล ธีรบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12–14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซ็กคาไรด์จากเห็ดถังเช่าสีทอง. *รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)*,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา,เชียงใหม่.

- 3) เจนจิรา นิเวศน์, เกษียงศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สิละพงศ์วัฒนา, สุธาสินี ญาณภักดี และธีระพล เสน่ห์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอแคสซีเยมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาปักธงสยาม. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 26(3), 1532–1544.
- 4) Yarnpakdee, S., **Senphan, T.**, Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of *Cladophora glomerata* ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15534.
- 5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชุตติมา ร่องราช, **ธีระพล เสน่ห์**, สรญา เขียวนาวางค์ษา และ สุธาสินี ญาณภักดี. (2564). แคสซีเยมจากผงเปลือกหอยมุก (*Pinctada maxima*) ที่เป็นผลจากกระบวนการทางความร้อน : การจำแนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(3), 1262–1277.

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณสมบัติขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า

3.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	–
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Sriham, K., Daengprok, W., Niamsup, P. and Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of <i>Streptococcus salivarius</i> as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. <i>Frontiers in Microbiology</i>, 12,797445. 2) Daengprok, W., Radniyom, C., Keokamnerd, T. and Intharapongnuwat, W. (2021). Effect of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 9(3), 27–43. 3) Radniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T. and Daengprok, W. (2021,18 September). α-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. <i>Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online</i>,Thailand. 4) Ngampearapong, C., Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U. and Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physico-chemical properties of concentrated Makiang juice. <i>Proceeding of 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) Online</i>. Thailand. 5) Chooprasit, C., Wongsiri, S., Varith, J. , Daengprok,W., Ariyadet, C. and Aroonsrimorakot, S. (2020). Biological transformed cannabinoids bee pollen: A symbiosis approach on <i>Apis mellifera</i> raising protocol in <i>Cannabis sativa</i> L. (Hemp) cultivar in Samoeng District, Chiang Mai, Thailand. <i>Interdisciplinary Research Review</i>, 15(3), 26–32.				
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	–
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Makhamrueang, N., Sirilun, S., Sirithunyulug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). <i>Lactobacillus plantarum</i> SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing <i>Hericium erinaceus</i> mushroom. <i>Applied Science</i>, 11, 6680. https://doi.org/10.3390/app11156680				

- 3) Makhamrueang, N., Sirilun, S., Sirithunyulug, J., Chaiyana, W., **Wangchareon, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in *Hericium erinaceus* extract. *Foods*, 10, 996. <https://doi.org/10.3390/foods10050996>
- 3) วิจิตรา แดงปรก, **วิวัฒน์ หวังเจริญ**, ชีระพล เสนพันธ์, มงคล ธิรบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรม สว่างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online) ,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา,เชียงใหม่.
- 4) รัตน์ภรณ์ จันทร์ทิพย์, นริศรา ไส้เลิศ, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, **วิวัฒน์ หวังเจริญ** และ ดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2563). ผลของสารผสมจากสารสกัดสาหร่ายน้ำจืด *Rhizoclonium hieroglyphicum* และ *Spirogyra neglecta* ต่อการลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดหนูเบาหวาน. *วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง*. 14(2), 97–108.
- 5) Janthip, R., Lailerd, N., **Wangchareon, W.**, Mengumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2020). Effects of *Rhizoclonium hieroglyphicum* and *Spirogyra neglecta* combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 14 (2), pp. 184–194.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
3. นายชีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณฐิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : – ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	5	–

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

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

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
4. นายชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)	4	–

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

- 1) Daengprok, W., **Rardniyom, C.**, Keokamnerd, T., & Inthrapongnuwat, W. (2021). Effects of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27–43.
- 2) **Rardniyom, C.**, Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB 2021),Thailand.
- 3) **Rardniyom, C.**, Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat and Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (–20 °C). In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII)*,Silpakorn University,Thailand

4) กชพร พรหมรัตน์, จุฑามาศ กัดผุ, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม , และวิจิตรา แดงปรก. (2562,24-25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา ครั้งที่ 8, มหาวิทยาลัยพะเยา,พะเยา,ประเทศไทย.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
5. นางสาวกนกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: – ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)	4	–
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Nguyen, T.V.T., Unpaprom, Y., Tandee, K. , Whangchai, K. and Ramaraj, R. (2020). Physical pretreatment and algal enzyme hydrolysis of dried low-grade and waste longan fruits to enhance its fermentable sugar production. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0 2) Tandee, K. , Kaewket, K., Sarbsirirakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019,30 July). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , Johor Bahru, Malaysia. 3) Tandee, K. , Charuphakhaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I, & Mahatheeranont, S. (2019,30 July). Optimized fermentation of dried longan wine. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , Johor Bahru, Malaysia. 4) Tandee, K. , Raramanus, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018,11-13 กรกฎาคม). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. <i>Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)</i> , Vientiane, Lao PDR.				
6. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง	
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. Petchoo, J., Jittinandana, S., Tuntipopipat, S., Ngampeerapong, C. , & Tangsuphoom, N. (2021). Effect of partial substitution of wheat flour with resistant starch on physicochemical, sensorial, and nutritional properties of breadsticks. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 56, 1750–1758. 2. Ngampeerapong, C. , Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U., & Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated makiang juice. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i> (pp.29-35),Thailand. 3. จิตราพร งามพิระพงศ์ . (2563). หน่วยที่ 13 โรคโภชนาการที่เกิดจากการได้รับพลังงานและสารอาหารที่ไม่สมดุล. เอกสารการสอนชุดวิชาสรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ หน่วยที่ 11-15 (พิมพ์ครั้งที่ 1, น.1-63).สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.				

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 7 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 7 คน

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

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

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

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	1 ปี	1/64 1) ทอ594 สัมมนา4 2/64 1) ทอ501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

1) Makhamrueang, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangchareon, W., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). <i>Lactobacillus plantarum</i> SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing <i>Hericium erinaceus</i> mushroom. Applied Science, 11, 6680. https://doi.org/10.3390/app11156680 2) Makhamrueang, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangchareon, W., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in <i>Hericium erinaceus</i> extract. Foods, 10, 996. https://doi.org/10.3390/foods10050996 3) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ชีระพล เสนพันธ์, มงคล ธิรบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online) ,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา,เชียงใหม่. 4) รัตนาภรณ์ จันทร์ทิพย์, นริศรา ไส้เลิศ, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ และ ดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2563). ผลของสารผสมจากสารสกัดสาหร่ายน้ำจืด <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> และ <i>Spirogyra neglecta</i> ต่อการลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดหนูเบาหวาน. <i>วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง</i>. 14(2), 97-108. 5) Janthip, R., Lailerd, N., Wangchareon, W., Mengumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2020). Effects of <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> and <i>Spirogyra neglecta</i> combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (2), pp. 184-194.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
3. นายชีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุสิต บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	2 ปี	1/64 1) ทอ 692 วิทยานิพนธ์2 2/64 1) ทอ 691 วิทยานิพนธ์1 2) ทอ 692 วิทยานิพนธ์2
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Senphan, T., Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken <i>Ganoderma lucidum</i> spore. <i>International Journal of Agricultural Technology</i>, 17(6), 2303-2316. 2) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ชีระพล เสนพันธ์, มงคล ธิรบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online) ,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา,เชียงใหม่. 3) เจนจิรา นิเวศน์, เกียรติศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สีละพงศ์วัฒนา, สุชาลินี ญาณภักดี และชีระพล เสนพันธ์. (2564). การพัฒนาระบบการผลิตไบโอแคสซึมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาปักกีสยาม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 26(3), 1532-1544. 4) Yampakdee, S., Senphan, T., Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of <i>Cladophora glomerata</i> ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, e15534. 5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชูติมา รongราช, ชีระพล เสนพันธ์, สุรญา เขียวนวนวงศ์ และ สุชาลินี ญาณภักดี. (2564). แคสซึมจากผงเปลือกหอยมุก (<i>Pinctada maxima</i>) ที่เป็นผลจากกระบวนการทางความร้อน : การจำแนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(3), 1262-1277.				
4. นายชนันท์ภัทร์ ราชภูริ นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)	1 ปี	2/64 1) ทอ501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Daengprok, W., Rardniyom, C., Keokamnerd, T., & Intharapongnuwat, W. (2021). Effects of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 9(3), 27-43.				

2) **Rardniyom, C.**, Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylose inhibition and antioxidant activity of Shiitake (Lentinus edodes) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021),Thailand.

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

4) กชพร พรหมารัตน์, จุฑามาศ กัดผุ, ธเนศ แก้วกำเนิด, **ชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม**, และวิจิตรา แดงปรก. (2562,24-25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8*, มหาวิทยาลัยพะเยา,พะเยา,ประเทศไทย.

5. นางสาวกรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	2 ปี	-
--------------------------	--------------------	---	------	---

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

1) ชัญลักษณ์ สายสืบ, พัชรมณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ **กรพกา อรรถนิตย์**. (2564,24-25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 “นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ”, 2564, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ประเทศไทย.

2) Thongngamkham, K., Meemak, R., Unhapitpong, P., and **Arkanit, K.** (2021,17-18 June). Effects of partial replacement of wheat flour with pumpkin flour and hydrocolloids on cooking yield, textural and sensory properties of pasta. Food Innovation Asia Conference 2021,BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

3) กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาต์ เทียมเมือง, **กรพกา อรรถนิตย์** และ กานต์ ทิพย์ไกรศรี. (2563,5-7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปูนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน.*การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58*, กรุงเทพฯ.ประเทศไทย.

4) Niwet, J., and **Arkanit, K.** (2019,12-13 September). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. *Food Ingredients Asia Conference 2019*,BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

6. นางสาวกนกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)	2 ปี	-
------------------------	--------------------	--	------	---

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

1) Nguyen, T.V.T., Unpaprom, Y., **Tandee, K.**, Whangchai, K. and Ramaraj, R. (2020). Physical pretreatment and algal enzyme hydrolysis of dried low-grade and waste longan fruits to enhance its fermentable sugar production. *Biomass Conversion and Biorefinery*.
<https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0>

2) **Tandee, K.**, Kaewket, K., Sarbsiritrakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019,30 July). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. *Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)*, Johor Bahru, Malaysia.

3) **Tandee, K.**, Charuphakhaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I, & Mahatheeranont, S. (2019,30 July). Optimized fermentation of dried longan wine. *Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)*, Johor Bahru, Malaysia.

4) **Tandee, K.**, Ramanan, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018,11-13 กรกฎาคม). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. *Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)*, Vientiane, Lao PDR.

7.นางสาวจิตราพร งามพิระ พงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิต บัณฑิต (โภชนศาสตร์) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (อาหารและ โภชนาการเพื่อการพัฒนา) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร)	2 ปี	-
---------------------------------	---------	---	------	---

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

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

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ปีการศึกษา 2565: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน 1 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ญาติตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิต บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ญาติตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเชื่อมจากกระดูกปลาหมึกและลูกผสม 2. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลีนฤทัย หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหมักชนิดปรับกรด บรรจุขวด

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

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

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

6.1 อาจารย์ประจำ

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

6.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

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

ปีการศึกษา 2565: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม จำนวน 3 คน โดยเป็นอาจารย์ประจำทั้ง คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 3 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอ โอแคลเซียมจากกระดูกปลาหมึกผสม

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

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

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎี บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและ ฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซ็กคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

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

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ญาติตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3. นายมงคล ธิราบุนยานนท์	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก :Doctor of Philodophy (Animal Science) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (สัตววิทยา) ปริญญาตรี : เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต (สัตวศาสตร์)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบพืชนอกและ ฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซ็กคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Pimphan Wasunan, Chutamas Maneewong, Wichitra Daengprok and Mongkol Thirabunyanon . (2022). Bioactive Earthworm Peptides Produced by Novel Protease-Producing <i>Bacillus velezensis</i> PM 35 and Its Bioactivities on Liver Cancer Cell Death via Apoptosis, Antioxidant Activity, Protection Against Oxidative Stress, and Immune Cell Activation. <i>Frontiers in Microbiology</i> . https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.892945 2) จุฑามาศ วงศ์จักร, วิจิตรา แดงปรก, ชลิตดา อริยเดช, และ มงคล ธิราบุนยานนท์ . (2563, 28 มีนาคม). ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเห็ดชั่งนางัว. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12</i> , มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, อุบลราชธานี, ประเทศไทย. 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 <i>Nostoc commune</i> vaucher. <i>Journal of Fundamental and Applied Sciences</i> . 10(3S): 457-467.				

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอวิทยานิพนธ์

7.1 อาจารย์ผู้สอวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ไม่น้อยกว่า 3 คน ประธานผู้สอวิทยานิพนธ์ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :

- คุณวุฒิระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน

- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง
- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ได้ทำการสอบวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตรฯ จำนวน 1 คน ดังนี้

รายชื่อนักศึกษา	หัวข้องาน	วันที่สอบ	อาจารย์ผู้สอบ
1. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลีนฤณี	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนาลิ้นรสในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจขวดปิดสนิท	วันที่สอบ : 19 มีนาคม 2565	1. ผศ. ดร.สุธาสิณี ญาณภักดี ประธานกรรมการสอบ 2. ผศ. ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์ กรรมการสอบ 3. รศ. ดร.วิจิตรา แดงปรก กรรมการสอบ

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 2 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้องาน
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากกระดุกปลาหมึกสุกผสม 2. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพลูลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

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

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้องาน
2. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากกระดุกปลาหมึกสุกผสม 2. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพลูลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) **Senphan, T.**, Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken *Ganoderma lucidum* spore. *International Journal of Agricultural Technology*, 17(6), 2303–2316.
- 2) วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, **ธีระพล เสน่ห์**, มงคล ธิบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564, 12–14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. *รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์ (CRCI 2021 Online)*, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, เชียงใหม่.
- 3) เจนจิรา นิเวศน์, เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สิละพังค์วัฒนา, สุธาสิณี ญาณภักดี และ**ธีระพล เสน่ห์**. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาปักกีสยาม. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 26(3), 1532–1544.
- 4) Yarnpakdee, S., **Senphan, T.**, Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of *Cladophora glomerata* ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15534.
- 5) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชุตติมา รongราช, **ธีระพล เสน่ห์**, สรญา เขียวनावวงศ์ษา และ สุธาสิณี ญาณภักดี. (2564). แคลเซียมจากผงเปลือกหอยมุก (*Pinctada maxima*) ที่เป็นผลจากการกระบวนการทางความร้อน : การจำแนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(3), 1262–1277.

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 1 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ญาติตรง หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้องาน
1. ผศ. ดร.สุธาสิณี ญาณภักดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ญาติตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาหนังลูกผสม 2. นางสาวสุทธิดา สุทธิเลิศ หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : การเตรียม สารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์ จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

ผลงานวิจัย :

- 1) Niwet, J., Mangumphan, K., Daengprok, W., Leelapongwattana, K., **Yarnpakdee, S.**, & Senphan, T. (2021). Development of biocalcium production process from Hybrid Catfish (*Pangasianodon gigas* × *Pangasianodon hypophthalmus*) bone. *Burapha Science Journal (วารสาร วิทยาศาสตร์ บูรพา)*, 26(3), 1532–1544.
- 2) เจนจิรา นิเวศน์, เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน, วิจิตรา แดงปรก, กิตติมา สิละพังค์วัฒนา, **สุธาสิณี ญาณภักดี** และ**ธีระพล เสน่ห์**. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโอแคลเซียมจากกระดูกปลาลูกผสมปลาปักกีสยาม. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 26(3), 1532–1544.
- 3) **Yarnpakdee, S.**, Senphan, T., Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of *Cladophora glomerata* ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15534.
- 4) กนกวรรณ วงศ์ท่าเรือ, ชุตติมา รongราช, **ธีระพล เสน่ห์**, สรญา เขียวनावวงศ์ษา และ **สุธาสิณี ญาณภักดี**. (2564). แคลเซียมจากผงเปลือกหอยมุก (*Pinctada maxima*) ที่เป็นผลจากการกระบวนการทางความร้อน : การจำแนกลักษณะและการประยุกต์ใช้ในเจลซูริมิ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(3), 1262–1277.
- 5) Wongtarue, K., Rongrat, C., Senphan, T., Khiewnavongsa, S., & **Yarnpakdee, S.** (2020). Dietary calcium from pearl oyster (*Pinctada maxima*) shell powder as affected by thermal treatment: characterization and its application in surimi gel. *Burapha Science Journal (วารสาร วิทยาศาสตร์ บูรพา)*, 25(3), 1262–1277.
- 6) Senphan, T., Yakong, N., Aurtae, K., Songchanthuek, S., Choommongkol, V., Fuangpaiboon, N., Pui, L. P. & **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.
- 7) **Yarnpakdee, 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.
- 8) Suinta, C., Raweeewan, P. and **Yarnpakdee, S.** (2017). Effect of extraction solvent on yield and antioxidant activities of Northern freshwater algae extracts

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบ และชื่อหัวข้องาน
(Cladophora glomerata) and their application in fish oil fortified salad dressing. The 19th Food Innovation Asia Conference, Bitech, Bangkok, Thailand, 15–17 June, 2017. Poster presentation.				
9) Sriket, C., Benjakul, S., <u>Yarnpakdee, S.</u> & Senphan, T. (2017). Chemical compositions and characteristic of Sawai (<i>Pangasianodon Hypophthalmus</i>) meat, <i>Carpathian Journal of Food Science & Technology</i> , 2, 26–34.				
10) Sootawat Benjakul , <u>Suthasinee Yarnpakdee</u> , Wonnop Visessanguan , Suttirug Phatcharat . (2553). <i>Combination effects of whey protein concentrate and calcium chloride on the properties of goatfish surimi gel</i> . ปทุมธานี : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.				

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ชื่อ-นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา	รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ *	ระดับคุณภาพของผลงาน (ค่าน้ำหนัก)
ปริญญาโท แผน ก2 1.นางสาวรัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี	วารสารระดับชาติ ตามประกาศ กพอ. 1. <u>รัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี</u> , วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรีญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธุ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพสีในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(2), 885–899.	0.8
	2. <u>รัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี</u> , วิจิตรา แดงปรก, กนกวรรณ ตาลดี, วชิระ ชุ่มมงคล, ดลลิตา โชติพิณพงศ์, จักรสุมา พงศ์เศรษฐกุล และ ชีระพล เสนพันธุ์. (2565). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวดปิดสนิท. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(2), 966–980.	0.8
	3. <u>รัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี</u> , วิจิตรา แดงปรก, กนกวรรณ ตาลดี, วชิระ ชุ่มมงคล, และ ชีระพล เสนพันธุ์. (2565). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวดปิดสนิท. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(3), 2076–2088.	0.8

* 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 เทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายชีระพล เสนพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวรัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี 2. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน

10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุม ครั้งที่ 3/2563 เมื่อวันที่ 29 กันยายน 2563
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุม ครั้งที่ 4/2563 เมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563
3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	ในการประชุมครั้งที่ [คลิกพิมพ์] เมื่อวันที่ [คลิกพิมพ์]
4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุม ครั้งที่ 1/2565 เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2565
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุม ครั้งที่ 5/2565 เมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2565
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุม ครั้งที่ 6/2565 เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2565
7. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 4/2565 เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2565
8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	อยู่ในขั้นตอน พิจารณาความสอดคล้องและออกรหัสหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร W (10/03/2566)