

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

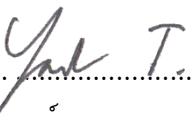
สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

☒ เป็นไปตามเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่[คลิกพิมพ์]

ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์]ถ้ามี-ระบุ..

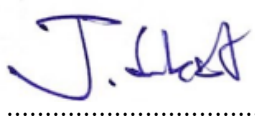
จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมิน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร


.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล


.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา

ผู้ตรวจสอบข้อมูล


.....

(รองศาสตราจารย์จักรพงษ์ 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 นิต์คนวิจิตร	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 นิต์คนวิจิตร	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. วิศวกรรมอุตสาหการ (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. นายนกรบ 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. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	✓		
3. นายพูนพัฒน์ พูนน้อย	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	✓		
4. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	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. นายณักรบ 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 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 3 คน ดังนี้

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

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 คุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือ ขึ้นตำแหน่งปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มี ตำแหน่งทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป

2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) กัญญาวิชัย คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทนงการกิจ . (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 746–1764. 2) สุทธิดา กันะวนา, หยาดฝน ทนงการกิจ และปริญญา คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตใบหม่อนแห้งซึ่งดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i> , 6(2), 162–170. 3) 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. 4) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitatwichit, 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. 5) 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.				
2. นายชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 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) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร , พัฒนา เพ็ญฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 27(6), 1031–1045. 5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Varith, J., Jaturonglumert, J., Whangchai, N., Peng-ont, D. & Nitatwichit, C. (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 : 1) ลิปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม . (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504–523. 2) Amornlerdpison, D., Choommongkol, V., Narkprasom, K. & Yimyam, S. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. <i>Applied Sciences</i> , 11(1), 343. https://doi.org/10.3390/app11010343 . 3) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463.				

- 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ **กาญจนา นาคประสม**. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้วิธีโคพิกเมนเทนชั่น. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 28(10), 1834–1844.
- 5) 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 *S. platensis*. *International Food Research Journal*, 27(2), 280–286.

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 จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) Suriwong, V., Jaturonglumlert, S. , Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwicht, C. and Thaisamak, P. (2021). Thai Creamed Honey: Enthalpy of Crystal Melting and Texture Profile under Different Storage Conditions. <i>International Food Research Journal</i> , 28(5), 936 – 944. 2) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, Somkiat Jaturonglumlert and Saranyapak Chamnan. (2021). Development of a closed-loop control system for microwave freeze-drying of carrot slices using a dynamic microwave logic control. <i>Journal of Food Engineering</i> . 302, 110559. 3) 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. 4) 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. 5) 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), 724 – 734.				
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)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 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., & 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. 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) 1) Poonnoy, P. , Kitcharoen, N. (2022). Deep convolutional neural networks with transfer learning for estimation of Nile Tilapia mass. <i>Agricultural and Natural Resources</i> , 56 (4), 725–736. 2) 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. 3) นนท์ ปิ่นเงิน และ พูนพัฒน์ พูนน้อย . (2562), การพัฒนาราสป์เบอร์รี่ไฟสำหรับควบคุมระบบไบโอรีแอคเตอร์จุ่มชั่วคราวเพื่อการขยายพันธุ์พืช.วารสารวิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, 9(3),141–156. 4) พูนพัฒน์ พูนน้อย และประดิษฐ์ เวียงคำ, (2562,28 –29 มีนาคม 2562).การคัดแยกลำไยอบแห้งที่มีรอยแตกและคราบน้ำตาลมากด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย[การบรรยาย]. การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5, นครราชสีมา,ประเทศไทย.				
4.นายชนวัฒน์ นิตต์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 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) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิตต์วิจิตร ,พัฒนา เพื่องฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อมะพร้าว. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> ,27(6),1031–1045. 5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Varith, J., Jaturonglumert, J., Whangchai, N., Peng-ont, D. & Nitatwichit, C. (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 : 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขไช, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตต์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม . (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504–523. 2) Amornlerdpison, D., Choommongkol, V., Narkprasom, K. & Yimyam, S. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. <i>Applied Sciences</i> , 11(1), 343. https://doi.org/10.3390/app11010343. 3) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463. 4) นิษฐกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้โคพิกเมนแทน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10),1834–1844. 5) 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.				
6. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) ภัฏญารีย์ คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทนงการกิจ .(2565).ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 746–1764. 2) สุทธิดา กันนะนา, หยาดฝน ทนงการกิจ และปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตใบหม่อนแห้งขงดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i> , 6(2), 162–170. 3) 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.				

4) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitawichit, 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. 5) 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.				
7. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) อาทิตย์ ดุจเฒ๊ะ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาตผน ทนงการกิจ และ นักรบ นาคประสม. (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเหงือกขี้. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(3), 1765–1781. 2) Narkprasom, N., Laoprasert, A. & Narkprasom, K. (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), Silpakorn University, Bangkok Thailand. 3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i>, 28(10), 1802–1812. 4) ณิชากุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม. รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก กระชายดำ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 28(10), 1834–1844. 5) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448–463.				

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

- 4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน
- 4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

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

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมด
จำนวน 7 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 7 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	19 ปี	วอ 511 ปรากฏการณ์การถ่ายโอน ในงานวิศวกรรมอาหาร วอ 513 ระเบียบวิธีเชิงตัวเลข ประยุกต์ในงานวิศวกรรมอาหาร วอ 532 การออกแบบและควบคุม ระบบเครื่องจักรกลอาหาร วอ 552 หัวข้อเฉพาะทาง วิศวกรรมอาหาร 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)				
1) Suriwong, V., Jaturonglumert, S. , Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwicht, C. and Thaisamak, P. (2021). Thai Creamed Honey: Enthalpy of Crystal Melting and Texture Profile under Different Storage Conditions. <i>International Food Research Journal</i> , 28(5),936 – 944. 2) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, Somkiat Jaturonglumert and Saranyapak Chamnan. (2021). Development of a closed-loop control system for microwave freeze-drying of carrot slices using a dynamic microwave logic control. <i>Journal of Food Engineering</i> . 302, 110559. 3) 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. 4) 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. 5) 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),724 – 734.				
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)	29 ปี	วอ 512 สุขลักษณะในการ ออกแบบด้านวิศวกรรมอาหาร วอ 523 เทคโนโลยีคลื่นไมโครเวฟ สำหรับงานวิศวกรรมอาหาร วอ 552 หัวข้อเฉพาะทาง วิศวกรรมอาหาร 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)				
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. , 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) 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., Jaturonglumert, S., Klinkajorn, 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. 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.				
3. นายพูนพัฒน์ พูนน้อย	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	16 ปี	วอ310 วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร วอ312 การควบคุมกระบวนการแปรรูปอาหาร วอ431 การตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1) Poonnoy, P. , Kitcharoen, N. (2022). Deep convolutional neural networks with transfer learning for estimation of Nile Tilapia mass. <i>Agricultural and Natural Resources</i> , 56 (4), 725–736. 2) 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 . 3) นนท์ ปิ่นเงิน และ พูนพัฒน์ พูนน้อย . (2562), การพัฒนาราสีเบอร์รี่ไฟสำหรับควบคุมระบบไบโอรีแอคเตอร์จุ่มชั่วคราวเพื่อการขยายพันธุ์พืช.วารสารวิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, 9(3),141–156. 4) พูนพัฒน์ พูนน้อย และประดิษฐ์ เวียงคำ, (2562,28 –29 มีนาคม 2562).การคัดแยกลำไยอบแห้งที่มีรอยแตกและครบน้ำหนักด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย[การบรรยาย]. การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5, นครราชสีมา,ประเทศไทย.				
4. นายชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	23 ปี	วอ 531 การปรับอากาศและการทำความเย็นสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร วอ 541การจัดการพลังงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 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) 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) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร ,พัฒนา เพื่องู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิดิกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสาสยขูจากเนื้อกาแฟ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> ,27(6),1031–1045. 5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Varith, J., Jaturonglumert, J., Whangchai, N., Peng–ont, D. & Nitatwichit, C. (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)	10 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 ปีอันหลัง) 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม . (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504–523. 2) Amornlerdpison, D., Choommongkol, V., Narkprasom, K. , & Yimyam, S. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. <i>Applied Sciences</i> , 11(1), 343. https://doi.org/10.3390/app11010343 . 3) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463. 4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้วิธีโคพิกเมนเทนชัน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10), 1834–1844. 5) 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.				
6. นางสาวหยาดฝน หนองกรกกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	10 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 ปีอันหลัง) 1) กัญญาวิชัย คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน หนองกรกกิจ . (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 746–764. 2) สุทธิดา กันะนะนา, หยาดฝน หนองกรกกิจ และปริญญา คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหม่อนแห้งซึ่งต้มด้วยกรอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i> , 6(2), 162–170. 3) 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. 4) Sanpang, P., Jaturonglumlert, 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. 5) Tanongkankit, Y. , Kalantakasuwon, 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.				
7. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	17 ปี	วอ 514 การหาสภาวะที่เหมาะสมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วอ 526 เทคโนโลยีการสกัดสารโภชนเภสัช

ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

- 1) อาทิตย์ ดุจโค๊ะ, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ **นักรบ นาคประสม**. (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเลมอน. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(3), 1765–1781.
- 2) **Narkprasom, N.**, Laoprasert, A. & Narkprasom, K. (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), Silpakorn University, Bangkok Thailand.
- 3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ **นักรบ นาคประสม**. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802–1812.
- 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1834–1844.
- 5) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และ **นักรบ นาคประสม**. (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(2), 448–463.

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตร ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ปีการศึกษา 2565: หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 3 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ญาติตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นางสาวหยาดฝน หนองกรกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก: วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท: วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี: วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวพรสวรรค์ สมบัตินันท์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพจากข้าวเก่าโดยใช้เทคนิคการช่วยสกัดด้วยอัลตราโซนิก

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ

- 1) กัญญาวิทย์ คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ **หยาดฝน หนองกรกิจ**. (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(3), 746-1764.
- 2) สุทธิดา กันะวนา, **หยาดฝน หนองกรกิจ** และปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตใบหม่อนแห้งซึ่งดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา*, 6(2), 162-170.
- 3) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, 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.
- 4) 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.
- 5) **Tanongkankit, Y.**, Kalantakasuwan, 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.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ญาติตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี: วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวนิภาธร วิสัยลักษณ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารสุทินจากดอกดาวเรืองด้วยการสกัดแบบอัลตราโซนิก

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ**ผลงานวิจัย :**

- 1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ **กาญจนา นาคประสม**. (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(1), 504-523.
- 2) Amomlerdpison, D., Choommongkol, V., **Narkprasom, K.** & Yimyam, S. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. *Applied Sciences*, 11(1), 343. <https://doi.org/10.3390/app11010343>.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448–463. 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้วิธีโคพิกเมนเทนชัน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i>, 28(10), 1834–1844. 5) 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.				
ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวปวีณา เทพามนต์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมของการหมักแบบแข็งและการสกัดสารสำคัญจากไมซีเลียมถึงเชื้อสีทอง
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) อาทิตย์ คุเจดิ๊ะ, ชนวัฒน์ นิทัศน์จิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาตฝน ทนงการกิจ และ นักรบ นาคประสม . (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก้วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 1765–1781. 2) Narkprasom, N. , Laoprasert, A. & Narkprasom, K. (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), Silpakorn University, Bangkok Thailand. 3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์จิตร, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม . (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10), 1802–1812. 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, นักรบ นาคประสม , รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 28(10), 1834–1844. 5) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม . (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463.				

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 มีผลงานทางวิชาการที่**ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ** ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง**6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ**

ปีการศึกษา 2565: หลักสูตรหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม จำนวน 5 คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 4 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้ตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นางสาวหยาดฝน หนองกรกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก: วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท: วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี: วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	ตรง	วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวปวีณา เทพพนนท์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมของการหมักแบบแข็งและการสกัดสารสำคัญจากโมซีเลียมถึงเช่าสีทอง 2. นางสาวนิภาธร วิลัยลักษณ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารลูทีนจากดอกดาวเรืองด้วยการสกัดแบบอัลตราโซนิค
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ 1) กัญญาวิทย์ คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน หนองกรกิจ . (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 746–1764. 2) สุทธิดา กันะวนา, หยาดฝน หนองกรกิจ และปริญญา คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหม่อนแห้งซึ่งดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i> , 6(2), 162–170. 3) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, 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. 4) 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. 5) 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.				
ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้ตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)	ตรง	วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวปวีณา เทพพนนท์

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
		ปริญญาตรี: วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร (2544)		หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมของการหมักแบบแข็งและการสกัดสารสำคัญจากโมซีเลียมถึงเช่าลีทอง

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ**ผลงานวิจัย :**

- 1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม. (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(1), 504–523.
- 2) Amomlerdpison, D., Choommongkol, V., **Narkprasom, K.** & Yimyam, S. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. *Applied Sciences*, 11(1), 343. <https://doi.org/10.3390/app11010343>.
- 3) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(2), 448–463.
- 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้วิธีโคพิกเมนเทนชั่น. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 28(10), 1834–1844.
- 5) 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 *S. platensis*. *International Food Research Journal*, 27(2), 280–286.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวพรสวรรค์ สมบัตินันท์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพจากข้าวท้าวโดยใช้เทคนิคการช่วยสกัดด้วยอัลตราโซนิก 2. นางสาวนิภาธร วิสัยลักษณ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารสีจากดอกดาวเรืองด้วยการสกัดแบบอัลตราโซนิก

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ**ผลงานวิจัย :**

- 1) อาทิตย์ ดุจเจด๊ะ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม, พยาตผน ทนการกิจ และ **นักรบ นาคประสม**. (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก้วย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(3), 1765–1781.
- 2) **Narkprasom, N.**, Looprasert, A. & Narkprasom, K. (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), Silpakorn University, Bangkok Thailand.
- 3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ **นักรบ นาคประสม**. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 28(10), 1802–1812.
- 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1834–1844.
- 5) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กาญจนา นาคประสม และ **นักรบ นาคประสม**. (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(2), 448–463.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
4. นายชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวพรสวรรค์ สมบัตินันท์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพจากข้าวท้าวโดยใช้เทคนิคการช่วยสกัดด้วยอัลตราโซนิก

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 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) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิตัตวิชิต , พัฒนา เพ็ญฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 27(6), 1031–1045. 5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Varith, J., Jaturonglumert, J., Whangchai, N., Peng-ont, D. & Nitatwichit, C. (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.				

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 1 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน	ผศ.	ปริญญาเอก : วท.ด. เทคโนโลยีชีวภาพ (2551) ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีชีวภาพ (2546) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีชีวภาพทาง อุตสาหกรรมเกษตร (2544)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวปวีณา เทพานนท์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมของการหมักแบบแข็งและการสกัดสารสำคัญจากไม้ซีเลียมถึงเชื้อสีทอง
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ 1) Wongputtisins, P. , Supo, C., Suwannarach, N., Honda, Y., Nakazawa, T., Kumla, J., Lumyong, S., & Khanongnuch, C. (2021). Filamentous fungi with high paraquat-degrading activity isolated from contaminated agricultural soils in northern Thailand. <i>Letter in Applied Microbiology</i> , 72(4), 467–475. 2) นงคราญ พงศ์ตระกูล, ธนัฐฐา รอดบุญฤทธิ์, สยาม ภพลือชัย, ปิยะนุช เนียมทรัพย์, สมคิด ดีจริง และ ไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน . (2561). ผลของรูปแบบเซลล์โพรไบโอติกที่มีต่อคุณสมบัติของไอศกรีมนม. <i>วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม</i> , 13 (1), 58–70. 3) ไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน และ นารินทร์ หล้าสม. (2561). คุณสมบัติโพรไบโอติกเบื้องต้นของน้ำตาลสกัดจากเมล็ดถั่วเขียวด้วยสารละลายเอทานอล. <i>วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม</i> , 13(2), 11–23. 4) Threenet, E., Papun, P. Wongputtisins, P. , & Kleawkla, A. (2018). A Comparison of Protein Extraction Methods from Protease Treated Rubber Particles Suitable for 2-Dimensional Electrophoresis Study of Allergic Proteins. <i>SNRU Journal of Science and Technology</i> , 10(1), 6 –12. 5) Kleawkla, P., Srivipak, S., Threenet, E., & Wongputtisins, P. (2018). Effect of Crosslinking agent and starch contents on hydrogel from deproteinized natural rubber latex and starch. <i>SNRU Journal of Science and Technology</i> , 10(1), 13 –18.				

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

7.1 อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก 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
- มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง
- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ ได้ทำการสอบวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระของนักศึกษาในหลักสูตรฯ จำนวน 2 คน ดังนี้

รายนามนักศึกษา	หัวข้องาน	วันที่สอบ	อาจารย์ผู้สอบ
1. Mrs. Sitvilay Southixaiyalath	หัวข้อวิทยานิพนธ์: ผลของไอโซนที่มีต่อคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองสด	วันที่สอบ : 31 สิงหาคม 2565	1. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ ประธานกรกรมการสอบ นฤนาทวงศ์สกุล 2. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 3. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร 4. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์
2. นายอาทิตย์ คุเจดิ๊ะ	หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาการผลิตเม็ดเจลลี่เนากว๊ายโดยวิธีการเอนแคปซูเลชัน	วันที่สอบ : 3 มีนาคม 2566	1. รศ.ดร.ณัฐจริย จิรคกุล 2. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม 3. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม 4. ผศ.ดร.หยาดฝน หนองกรากิจ

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 6 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตั้ง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาฯ (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. Mrs. Sitvilay Southixaiyalath หัวข้อวิทยานิพนธ์: ผลของไอโซนที่มีต่อคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองสด
ผลงานวิชาการ :				
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–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>Maajo International Journal of Science and Technology</i>, 14(1), 81–92. 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. 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. 5) สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2563, 12–13 มีนาคม). ผลของอัตราการใช้และความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อลดต้นทุนการผลิต [ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายทอดความรู้และนวัตกรรมด้านความร้อนครั้งที่ 19, 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. Mrs. Sitvilay Southixaiyalath หัวข้อวิทยานิพนธ์: ผลของไอโซนที่มีต่อคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองสด
ผลงานวิชาการ :				

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาารวม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
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., Jaturonglumert, S. & Shamsudin, R. (2020). Closed-Loop Temperature Control during Microwave Freeze Drying of Carrot Slices. <i>Maero 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., Jaturonglumert, 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., 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.				
3. นายชนวัฒน์ นิตินันท์ วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. Mrs. Sitvilay Soutthixaiyalath หัวข้อวิทยานิพนธ์: ผลของโอโซนที่มีต่อคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษากลับหอมของสด
ผลงานวิชาการ : 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) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิตินันท์ วิจิตร, พัฒนา เพื่อองฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ. 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.				
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นายอาทิตย์ ดุจเฒ่า หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาการผลิตเม็ดเจลลี่เนื้อกล้วยโดยวิธีการเอนแคปซูเลชั่น
ผลงานวิชาการ : 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.				
5. นางสาวหยาดผน ทงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นายอาทิตย์ ดุจเฒ่า

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
		ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)		หัวข้อวิทยานิพนธ์ : การพัฒนาการผลิตเม็ดเจลลี่ เจลาตินโดยวิธีการเอนแคปซูเลชั่น
ผลงานวิชาการ : 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. 2) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitatwichit, 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> , Silpakorn 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> , Silpakorn University, Bangkok,Thailand. 5) กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ ,กานาด แสงเจริญรัตน์,และนักรบ นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> ,24(1),48–62.				
6. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นายอาทิตย์ ดุจโค๊ะ หัวข้อวิทยานิพนธ์ : การพัฒนาการผลิตเม็ดเจลลี่ เจลาตินโดยวิธีการเอนแคปซูเลชั่น
ผลงานวิชาการ : 1) อาทิตย์ ดุจโค๊ะ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ นักรบ นาคประสม . (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 1765–1781. 2) Narkprasom, N. , Laoprasert, A. & Narkprasom, K. (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), Silapakorn University, Bangkok Thailand. 3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม . (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10), 1802–1812. 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม , รัฐพงศ์ แก้วแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของเอนโทไซยานินจากกระชายดำ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 28(10), 1834–1844. 5) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม . (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463.				

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 2 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อ หัวข้องาน
1. นางศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร(2546) ปริญญาโท : วศ.ม. เทคโนโลยีการอาหาร (2533) ปริญญาตรี : วท.บ เทคโนโลยีการอาหาร (2530)	1. Mrs. Sitvilay Souththaiyalath หัวข้อวิทยานิพนธ์ : ผลของโอโซนที่มีต่อคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองสด
ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ : 1) Wiruch, P., Naruenartwongsakul, S. , & Chalermchat, Y. (2019). Textural Properties, Resistant Starch, and in Vitro Starch Digestibility as Affected by Parboiling of Brown Glutinous Rice in a Retort Pouch. <i>Current Research in Nutrition and Food Science Journal</i> , 7(2), 555–567. 2) 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. <i>Chiang Mai Journal of Science</i> , 44(4), 1624–1632.			

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อ หัวข้องาน
3) 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. <i>Food Chemistry</i>, 221, 1733–1740. 4) Deenu, A., Naruenartwongsakul, S., & Kim, S. M. (2014). Optimization and economic evaluation of ultrasound extraction of lutein from <i>Chlorella vulgaris</i>. <i>Biotechnology and Bioprocess Engineering</i>, 18(6), 1151–1162. 5) Leawtrakoon, P. & Naruenartwongsakul, S. (2014). Physicochemical, antioxidant and sensory properties of puffed longan–rice snack by extrusion process. <i>Acta Hort.</i> 1024, 413–417 6) Phawatwiangnak, K., Samakradhamrongthai, R., Naruenartwongsakul, S., & Utama-ang, N. (2013). Effect of moisture content on extruded dough of green tea breakfast cereal. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 1(1), 11–23. 7) Naruenartwongsakul, S., Chinnan, M. S., Bhumiratana, S., & Yoovidhya, T. (2008). Effect of cellulose ethers on the microstructure of fried wheat flour-based batters. <i>LWT – Food Science and Technology</i>, 41(1), 109–118. 8) Naruenartwongsakul, S., Chinnan, M. S., Bhumiratana, S., & Yoovidhya, T. (2004). Influence of methylcellulose on oil absorption of wheat flour batter coated cut potatoes. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 28(3), 223–239. 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. 10) Santikunakorn, M., Naruenartwongsakul, S. & Attapanyo, R. (2008,8–10 September). 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, Thailand.			
2. ณัฐจริย จิรคกุล	รศ.	ปริญญาเอก : D.Eng (Food Engineering) (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2548) ปริญญาตรี : วท.บ เทคโนโลยีอาหาร (2545)	1. นายอาทิตย์ ดุจโค๊ะ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาการผลิตเม็ดเจลลี่จากกล้วยโดยวิธีการเอนแคปซูเลชัน
1) ณัฐจริย จิรคกุล, ตักรินทร์ นนทพจน์. 2565. พฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพของผู้สูงอายุในเขตเทศบาลเมืองหนองคาย. วารสาร มทร.อีสาน, 9(1), 1–14. 2) Jirukkakul, N. 2022. Physical and Antioxidant Properties of Gelatin Film Mixed with Sesame Oil, Rice Bran Oil and Coconut Oil. <i>International Food Research Journal</i>, 29(5), 1–10. 3) Jirukkakul, N. 2021. Improvement of physical properties and phenolic compounds of egg noodles by banana pulp and peel flour fortification. <i>Food Research</i>, 5(4), 14 – 20. 4) Jirukkakul, N. 2020. Production of packaging molded from banana sheath. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 28(3), 767–778. 5) Jirukkakul, N., Chanshotikul, N. 2020. Effect of Banana Flour Coating on Physical Properties of Banana. <i>Suranaree Journal of Science and Technology</i>, 27(3), 020006 (1–10). 6) Jirukkakul, N., Chanshotikul, N. 2019. Properties of Composite Film from Tomato Extracted Pectin/Chitosan for Use in Sausage Wrapping. <i>Asia-Pacific Journal of Science and Technology</i>, 24(4), 1–8. 7) Jirukkakul, N., Chanshotikul, N. 2019. The Effects of Wrapping Paper Coated with Banana Flour on Physical Properties of Banana Fruit. <i>International Journal of Food Engineering</i>, 5(3), 200–204. 8) Jirukkakul, N. 2019. Physical Properties of Banana Stem and Leaf Papers Laminated with Banana Film. <i>Walailak J Sci & Tech.</i>, 16(10), 753–763. 9) Jirukkakul, N., Sengkhampam, N. 2018. Physicochemical properties and potential of lotus seed flour as wheat flour substitute in noodles. <i>Songklanakarin J. Sci. Technol.</i>, 40(6), 1354–1360. 10) Jirukkakul, N. 2018. Physical Properties and Phenolic Content of Pectin/Lotus Seed Flour Composite Films. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 6(Special), 1–11. 11) Jirukkakul, N. 2017. The production and development of tomato crisp from tomato pomace. <i>Asia-Pacific Journal of Science and Technology</i>, 22(2), 120–130. 12) Jirukkakul, N., Sothipinta, J. 2017. Effects of the tomato pomace oil extract on the physical and antioxidant properties of gelatin films. <i>International Journal of Food Engineering</i>, 3(2), 1–5.			

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ชื่อ-นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา	รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ *	ระดับคุณภาพของผลงาน (ค่าน้ำหนัก)
ปริญญาโท แผน ก1 1. Mrs. Sitvilay Souththaiyalath	ลิตวิลัย สุทธิไชยะลาด , สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร จตุรภัทร วาฤทธิ และจักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2565). ผลของแก๊สไอโซนที่มีต่อการยับยั้งการสังเคราะห์เอทิลีนและสมบัติทางกายภาพและเคมีในกล้วยหอมทอง. <i>วารสารวิศวกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</i> , 29(2), 31-39.	0.6
ปริญญาโท แผน ก2 1. นายอาทิตย์ ดุจโตะ	อาทิตย์ ดุจโตะ , ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ นักรบ นาคประสม. (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก้วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 1765-1781.	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	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิกการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก)
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	<u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์</u> : 1. Mrs. Sitvilay Souththaiyalath. รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
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)	<u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์</u> : 1. Miss Love Salve Belonio รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	<u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์</u> : 1. นางสาวธิวพร ศิริปัญญา รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	<u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์</u> : 1. นางสาวนิภาธร วิสัยลักษณ์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)	<u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์</u> : 1. นางสาวพรสวรรค์ สมบัตินันท์

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ ปรึกษาหลัก)
		ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
6. นายนกรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นายอาทิตย์ ดุจเฒ่า 2. นางสาวปวีณา เทพนนท์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 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	ผ่านการพิจารณาของสกอ. ในระบบ CHECO ได้รับอักษร W