

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

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]

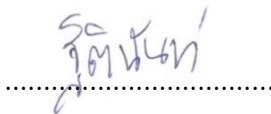
ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์]ถ้ามี-ระบุ..

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์
การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร



ผู้ให้ข้อมูล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์)
ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผู้ตรวจสอบข้อมูล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตินันท์ รัตนพรหม)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการต่างประเทศ



ผู้รับรองข้อมูล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา นาคประสม)
คณบดี

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. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	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.นางสาวกรรณิกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)		✓	
5. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	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 หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 3 คน ดังนี้

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

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 2.1 คุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือ ขึ้นตำแหน่งปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มี ตำแหน่งทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป
- 2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ. 2562-2566 หรือ ค.ศ. 2019-2023) 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)	20	-
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.วิจิตรา) 1. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. and Thirabunyanon, M. (2023). Biotechnology approach of various biorefinery substrates for Thai native earthworm cultivation. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/S13399-023-04314-6 . 2. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. , & Thirabunyanon, M. (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> , 13, 892945. 3. Rardhiyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of				

Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. <i>In</i> The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021) (pp.15–22). Online: Thailand. 4. Sriham, K., Daengprok, W., Niamsup, P., & 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. 5. 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.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	11	–
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.วิวัฒน์) 1. Rukmaeing, N., Somrit, N., Buttaraj, K. and Wangcharoen, W. (2023,8–10 August). Sensory and chemical analysis of reduced fat and low carb avocado ice cream. <i>In</i> The 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XV) (pp. 2–7). Luang Prabang, Laos. 2. Cheenacharoen, S., Suwat, S., Saengtong, V., Lanumteang, K., Wangcharoen, W., Chainurak, K., Prachakbunchetsad, V., Arthan, T. and Kophimai, Y. (2023). Molecular markers for resistant starch content in Thai rice. <i>Asia-Pacific Journal of Science and Technology</i>, 28 (6), APST–28–06–15. 3. Boonjunta, P., Inthima, A., Senphan, T., Buttaraj, K., & Wangcharoen, W. (2022,17–20 August). Low carb avocado ice cream. <i>In</i> The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV) (pp. 9–13). Pakse, Laos. 4. Makhamrueang, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W., Peerajan, S., & Chaiyasut, C. (2021). Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in <i>Hericium erinaceus</i> extract. <i>Foods</i>, 10, 996. 5. Makhamrueang, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W., Peerajan, S., & 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.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
3. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : – ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	17	–
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน ผศ.ดร.ธีระพล) 1. Sriket, C., Niwet, J., Kuimalee, S., Benjakul, S., Yampakdee, S., Karnjanapratum, S., & Senphan, T. (2023). A comprehensive study of diverse techniques for enhanced physicochemical and structural properties of bio-calcium from hybrid catfish bone. <i>Food Bioscience</i>, 56, 103398. 2. Maser, W. H., Maiyah, N., Nagarajan, M., Kingwascharapong, P., Senphan, T., Ali, A. M. M., & Bavisetty, S. C. B. (2023). Effect of different extraction solvents on the yield and enzyme inhibition (α-amylase, α-glucosidase, and lipase) activity of some vegetables. <i>Biodiversitas Journal of Biological Diversity</i>, 24(6). 3320–3331. 3. Bavisetty, S.C.B., Maiyah, N., Ab Karim, S., Pinakin, D.J., Maser, W.H., Petsong, K., Senphan, T. and Ali, A.M.M (2023). Microbial Enzymes for the Recovery of Nutraceuticals from Agri-Food Waste. <i>In</i> Microbial Enzymes in Production of Functional Foods and Nutraceuticals (pp. 219–247). CRC Press. 4. Sriket, C., Kittipattanabawon, P., Patil, U., Benjakul, S., Senphan, T., & Nalinanon, S. (2023). Development of Yellow Discoloration in Sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Muscle due to Lipid Oxidation. <i>Preventive Nutrition and Food Science</i>, 28(4), 483. 5. Sai-Ut, S., Senphan, T., Pongsetkul, J., Kaewthong, P., Tuntivisootikul, K., Sinthusamran, S., & Nalinanona, S. Oxidative stability of Iresine herbstii extract-containing coconut oil during storage. 19(1), 229–242.				

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า

3.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	20	-
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.วิจิตรา) 1. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. and Thirabunyanon, M. (2023). Biotechnology approach of various biorefinery substrates for Thai native earthworm cultivation. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/S13399-023-04314-6 . 2. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. , & Thirabunyanon, M. (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> , 13, 892945. 3. Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021) (pp.15–22). Online: Thailand. 4. Srikham, K., Daengprok, W. , Niamsup, P., & 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. 5. 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. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	11	-
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.วิวัฒน์) 1. Rukmaeing, N., Somrit, N., Buttaraj, K. and Wangcharoen, W. (2023,8–10 August). Sensory and chemical analysis of reduced fat and low carb avocado ice cream. In The 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XV) (pp. 2–7). Luang Prabang, Laos. 2. Cheenacharoen, S., Suwarat, S., Saengtong, V., Lanumteang, K., Wangcharoen, W. , Chainurak, K., Prachakbunchetsad, V., Arthan, T. and Kophimai, Y. (2023). Molecular markers for resistant starch content in Thai rice. <i>Asia-Pacific Journal of Science and Technology</i> , 28 (6), APST–28–06–15. 3. Boonjunta, P., Inthima, A., Senphan, T., Buttaraj, K., & Wangcharoen, W. (2022,17–20 August). Low carb avocado ice cream. In The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV) (pp. 9–13). Pakse, Laos. 4. Makhamrueang, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W. , Peerajan, S., & Chaiyasut, C. (2021). Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in <i>Hericium erinaceus</i> extract. <i>Foods</i> , 10, 996. 5. Makhamrueang, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W. , Peerajan, S., & 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.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
3. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	17	-

รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน ผศ.ดร.ธีระพล)				
1. Sriket, C., Niwet, J., Kuimalee, S., Benjakul, S., Yarnpakdee, S., Karjanapratum, S., & Senphan, T. (2023). A comprehensive study of diverse techniques for enhanced physicochemical and structural properties of bio-calcium from hybrid catfish bone. <i>Food Bioscience</i> , 56, 103398. 2. Maser, W. H., Maiyah, N., Nagarajan, M., Kingwascharapong, P., Senphan, T. , Ali, A. M. M., & Bavisetty, S. C. B. (2023). Effect of different extraction solvents on the yield and enzyme inhibition (α -amylase, α -glucosidase, and lipase) activity of some vegetables. <i>Biodiversitas Journal of Biological Diversity</i> , 24(6), 3320–3331. 3. Bavisetty, S.C.B., Maiyah, N., Ab Karim, S., Pinakin, D.J., Maser, W.H., Petsong, K., Senphan, T. and Ali, A.M.M (2023). Microbial Enzymes for the Recovery of Nutraceuticals from Agri-Food Waste. In <i>Microbial Enzymes in Production of Functional Foods and Nutraceuticals</i> (pp. 219–247). CRC Press. 4. Sriket, C., Kittiphattanabawon, P., Patil, U., Benjakul, S., Senphan, T. , & Nalinanon, S. (2023). Development of Yellow Discoloration in Sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Muscle due to Lipid Oxidation. <i>Preventive Nutrition and Food Science</i> , 28(4), 483. 5. Sai-Ut, S., Senphan, T. , Pongsetkul, J., Kaewthong, P., Tuntivisoottikul, K., Sinthusamran, S., & Nalinanona, S. Oxidative stability of Iresine herbstii extract-containing coconut oil during storage. 19(1), 229–242.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
4. นายชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)	5	–
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. ชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิยม , จารุมาศย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27–28 พฤษภาคม).ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะไมเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของมะขามแขกกลั่นเสริมเห็ดหอม. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021 (หน้า 555–562). ออนไลน์: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จ.ชุมพร. 2. 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. 3. Rardniyom, C. , Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. In <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i> (pp.15–22). Online: Thailand. 4. Rardniyom, C. , Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Intharapongnuwat, W., & Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (–20°C). In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> (pp.154–160). Online: Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 5. กขพร พรหมมารัตน์, จุฑามาศ กัดผุ, ธนศ แก้วกำเนิด, ชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิยม และ วิจิตรา แดงปรก. (2562,24–25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ เพาะยาวิจัย ครั้งที่ 8 (หน้า 1316–1322), มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
5. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: – ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)	14	–
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน ผ.ดร.กนกวรรณ) 1. Tandee, K. , Sanginn, A., Thongsangiam, P., Rahong, N., & Wunchana, J. (2023,9–10 August). Quality of yogurt fortified with different polysaccharides. Proceedings of the 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB2023) (pp. 8–14). Luang Prabang, Laos. 2. Tandee, K. , Suwannakart, S., Wannathai, S., Ounya, S., Rahong, N., & Wunchana, J. (2023,21 July). Development of yogurt fortified with polysaccharide extract from longan pulp. Proceedings of the 1st International MJU–Phrae Conference (pp. 4–11). Maejo University Phrae Campus, Thailand. 3. Mungmuang, N., Inpang, B., Senphan, T., & Tandee, K. (2022,16–17 June). Selection of commercial molds and yeasts for sato production. In <i>The 24th</i>				

Food Innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022) (pp. 331–338). Online: Thailand.				
4. Tandee, K. , Chuamuangphan, J., Pongpiyane, C., Rahong, N., & Wunchana, J. (2022,17–20 August). Malt beverage from glutinous rice cultivated in Northern Thailand. <i>In</i> The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV) (pp. 14–20). Pakse, Laos.				
5. Tandee, K. , Kittiwachana, S., & Mahatheeranont, S. (2021). Antioxidant activities and volatile compounds in longan (<i>Dimocarpus longan</i> Lour.) wine produced by incorporating longan seeds. <i>Food Chemistry</i> , 348(6). doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128921.				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
6. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	11	–
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (<u>ผลงาน อ.ดร.จิตราพร</u>)				
1. Julai, K., Sridonpai, P., Ngampeerapong, C. , Tongdonpo, K., Suttisansanee, U., Kriengsinyos, W., On-Nom, N., & Tangsuphoom, N. (2023). Effects of Extraction and Evaporation Methods on Physico-Chemical, Functional, and Nutritional Properties of Syrups from Barhi Dates (<i>Phoenix dactylifera</i> L.). <i>Foods</i> , 12(6), 1268.				
2. Ngampeerapong C. Sumritsakun C, Chatvuttinun S, and Tangsuphoom N. (2023,9–10 August). Formulation of meal supplement for fat malabsorption problems patients using plant based protein instead of cow milk. <i>In</i> The 15 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB2023) (pp. 15–22).Luang Prabang, Lao P.D.R.				
3. Ngampeerapong C. Chueamchaitrakun S, Rahong N, Wanchana J, Pomsri S and Nitassanagul S. (2023,21 July). Texture modified fish balls for elderly with difficulty chewing and swallowing. The 3 rd National and The 1 st International MJU–Phrae Conference. Maejo University Phrae Campus, (pp. 12–22),Thailand.				
4. Ngampeerapong, C. , Chueamchaitrakun, S., Rahong, N., Wunchana, J., Pomsri, S., & Nitassanagul, S. (2022,17–20 August). Development of veggie and fruit softened texture pudding for Thai elderly. <i>In</i> The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV) (pp. 21–29). Pakse, Laos.				
5. Ngampeerapong, C. , Kabkhum, O., Tanalit, A., & Tangsuphoom, N. (2022,6–11 December). Development of branched-chain amino acid rich pudding for the elderly using silkworm pupae. <i>In</i> The 22nd IUNS–International Congress of Nutrition. Tokyo, Japan.				

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนและมีและผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 6 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 6 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุษภักดิ์บัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	1 ปี	1/65 20402591 สัมมนา 1 22/66 20402592 สัมมนา 2

1. Wasunan, P., Maneewong, C., **Daengprok, W.** and Thirabunyanon, M. (2023). Biotechnology approach of various biorefinery substrates for Thai native earthworm cultivation. *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/S13399-023-04314-6>.
2. Wasunan, P., Maneewong, C., **Daengprok, W.**, & Thirabunyanon, M. (2022). Bioactive earthworm peptides produced by novel protease-producing *Bacillus velezensis* PM 35 and its bioactivities on liver cancer cell death via apoptosis, antioxidant activity, protection against oxidative stress, and immune cell activation. *Frontiers in Microbiology*, 13, 892945.
3. 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) (pp.15-22). Online: Thailand.
4. Srikham, K., **Daengprok, W.**, Niamsup, P., & 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.
5. **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 (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27-43.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุษภักดิ์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	1 ปี	1/65 - 2/66 1) 20402501 ระเบียบวิธีวิจัย นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.วิวัฒน์)

1. Rukmaeing, N., Somrit, N., Buttaraj, K. and **Wangcharoen, W.** (2023,8-10 August). Sensory and chemical analysis of reduced fat and low carb avocado ice cream. In The 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XV) (pp. 2-7). Luang Prabang, Laos.
2. Cheenacharoen, S., Suwarat, S., Saengtong, V., Lanumteang, K., **Wangcharoen, W.**, Chainurak, K., Prachakbunchetsad, V., Arthan, T. and Kophimai, Y. (2023). Molecular markers for resistant starch content in Thai rice. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology*, 28 (6), APST-28-06-15.
3. Boonjunta, P., Inthima, A., Senphan, T., Buttaraj, K., & **Wangcharoen, W.** (2022,17-20 August). Low carb avocado ice cream. In The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV) (pp. 9-13). Pakse, Laos.
4. Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., **Wangcharoen, W.**, Peerajan, S., & Chaiyasut, C. (2021). Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in *Hericium erinaceus* extract. *Foods*, 10, 996.
5. Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., **Wangcharoen, W.**, Peerajan, S., & 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.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับวิชา สอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
3. นายธีระพล เสนพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	2 ปี	1/65 20402591 สัมมนา 1 22/66 20402592 สัมมนา 2
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน ผศ.ดร.ธีระพล) 1. Sriket, C., Niwet, J., Kuimalee, S., Benjakul, S., Yarnpakdee, S., Kamjanapratum, S., & Senphan, T. (2023). A comprehensive study of diverse techniques for enhanced physicochemical and structural properties of bio-calcium from hybrid catfish bone. <i>Food Bioscience</i> , 56, 103398. 2. Maser, W. H., Maiyah, N., Nagarajan, M., Kingwascharapong, P., Senphan, T. , Ali, A. M. M., & Bavisetty, S. C. B. (2023). Effect of different extraction solvents on the yield and enzyme inhibition (α -amylase, α -glucosidase, and lipase) activity of some vegetables. <i>Biodiversitas Journal of Biological Diversity</i> , 24(6). 3320–3331. 3. Bavisetty, S.C.B., Maiyah, N., Ab Karim, S., Pinakin, D.J., Maser, W.H., Petsong, K., Senphan, T. and Ali, A.M.M (2023). Microbial Enzymes for the Recovery of Nutraceuticals from Agri-Food Waste. In <i>Microbial Enzymes in Production of Functional Foods and Nutraceuticals</i> (pp. 219–247). CRC Press. 4. Sriket, C., Kittiphattanabawon, P., Patil, U., Benjakul, S., Senphan, T. , & Nalinanon, S. (2023). Development of Yellow Discoloration in Sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Muscle due to Lipid Oxidation. <i>Preventive Nutrition and Food Science</i> , 28(4), 483. 5. Sai-Ut, S., Senphan, T. , Pongsetkul, J., Kaewthong, P., Tuntivisoottikul, K., Sinthusamran, S., & Nalinanona, S. Oxidative stability of Iresine herbstii extract-containing coconut oil during storage. 19(1), 229–242.				
4. นายชนันท์ภัสร์ ราชบุรี นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philosophy (Packaging Technology) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)	1 ปี	1/65 20402501 ระเบียบวิธีวิจัย นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. ชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม , จารุมาศย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564, 27–28 พฤษภาคม).ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะไมเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021 (หน้า 555–562). ออนไลน์: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จ.ชุมพร. 2. 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. 3. Rardniyom, C. , Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021, 18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. In <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i> (pp.15–22). Online: Thailand. 4. Rardniyom, C. , Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Intharapongnuwat, W., & Daengprok, W. (2020, 24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (–20°C). In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> (pp.154–160). Online: Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 5. กขพร พรหมรัตน์, จุฑามาศ กัดผุ, ธนศ แก้วกำเนิด, ชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม และ วิจิตรา แดงปรก. (2562, 24–25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 8 (หน้า 1316–1322), มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา. (pp.15–22). Online: Thailand. 18 September 2021.				
5. นางสาวกรพกา อรรถ นิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: ปรัชญาดุสิตบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี: วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	2 ปี	-

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
1. Niwet, J. and Arkanit, K. (2023,15–17 June). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. <i>In The 25th Food Innovation Asia Conference 2023: The Future Food for Sustainability, Health and Well-being</i> . BITEC, Bangkok, Thailand. 2. Saekhow, K., Thongchachot, R., and Arkanit, K. (2023,15–17 June). Production of spreadable unsalted butter using different types of oils. <i>In The 25th Food Innovation Asia Conference 2023: The Future Food for Sustainability, Health and Well-being</i> . BITEC, Bangkok, Thailand. 3. กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาต์ เทียมเมือง, กรมภา อรรคณิตย์ และ กานต์ ทิพย์ไกรศรี. (2563,5-7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปฏุนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (หน้า 329–337). ออนไลน์: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 4. ธัญลักษณ์ สายสืบ, พัชรเมณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ กรมภา อรรคณิตย์ . (2564,24–25 ธันวาคม). ผลของการเพิ่มความคงตัวของคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ (หน้า 1226–1234). ออนไลน์: มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 5. 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. <i>In Food Innovation Asia Conference 2021</i> (pp.143–152). Online: BITEC, Bangkok, Thailand.				
6. นางสาวกนกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก: Doctor of Philosophy (Food Science) ปริญญาโท: – ปริญญาตรี: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีววิทยา)	2 ปี	–
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน อ.ดร.กนกวรรณ)				
1. Tandee, K. , Sanginn, A., Thongsangiam, P., Rahong, N., & Wunchana, J. (2023,9–10 August). Quality of yogurt fortified with different polysaccharides. <i>Proceedings of the 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB2023)</i> (pp. 8–14). Luang Prabang, Laos. 2. Tandee, K. , Suwannakart, S., Wannathai, S., Ounya, S., Rahong, N., & Wunchana, J. (2023,21 July). Development of yogurt fortified with polysaccharide extract from longan pulp. <i>Proceedings of the 1st International MJU–Phrae Conference</i> (pp. 4–11). Maejo University Phrae Campus, Thailand. 3. Mungmuang, N., Inpang, B., Senphan, T., & Tandee, K. (2022,16–17 June). Selection of commercial molds and yeasts for sato production. <i>In The 24th Food Innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022)</i> (pp. 331–338). Online: Thailand. 4. Tandee, K. , Chuamuangphan, J., Pongpiyane, C., Rahong, N., & Wunchana, J. (2022,17–20 August). Malt beverage from glutinous rice cultivated in Northern Thailand. <i>In The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV)</i> (pp. 14–20). Pakse, Laos. 5. Tandee, K. , Kittiwachana, S., & Mahatheerant, S. (2021). Antioxidant activities and volatile compounds in longan (<i>Dimocarpus longan</i> Lour.) wine produced by incorporating longan seeds. <i>Food Chemistry</i> , 348(6). doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128921.				
7.นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (โภชนศาสตร์) ปริญญาโท : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)	2 ปี	–
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน อ.ดร.จิตราพร)				
1. Julai, K., Sridonpai, P., Ngampeerapong, C. , Tongdonpo, K., Suttisansanee, U., Kriengsinyos, W., On–Nom, N., & Tangsuphoom, N. (2023). Effects of Extraction and Evaporation Methods on Physico–Chemical, Functional, and Nutritional Properties of Syrups from Barhi Dates (<i>Phoenix dactylifera</i> L.). <i>Foods</i> , 12(6), 1268. 2. Ngampeerapong C. , Sumritsakun C, Chatvuttinun S, and Tangsuphoom N. (2023,9–10 August). Formulation of meal supplement for fat malabsorption problems patients using plant based protein instead of cow milk. <i>In The 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB2023)</i> (pp. 15–22).Luang Prabang, Lao P.D.R. 3. Ngampeerapong C. , Chueamchaitrakun S, Rahong N, Wanchana J, Pomsri S and Nitassanagul S. (2023,21 July). Texture modified fish balls for elderly with difficulty chewing and swallowing. The 3 rd National and The 1 st International MJU–Phrae Conference. Maejo University Phrae Campus, (pp. 12–22),Thailand. 4. Ngampeerapong, C. , Chueamchaitrakun, S., Rahong, N., Wunchana, J., Pomsri, S., & Nitassanagul, S. (2022,17–20 August). Development of veggie and fruit softened texture pudding for Thai elderly. <i>In The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV)</i> (pp. 21–29). Pakse, Laos.				

5. **Ngampeerapong, C.,** Kabkhum, O., Tanalit, A., & Tangsuphoom, N. (2022,6–11 December). Development of branched-chain amino acid rich pudding for the elderly using silkworm pupae. *In* The 22nd IUNS–International Congress of Nutrition. Tokyo, Japan.

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

5.1 **เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร**ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า**และ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือ สาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้อง **เป็นผลงานวิจัย**

ปีการศึกษา 2566: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน 1 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้จัดตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้จัดตรง	1/65 20402591 สัมมนา 1 22/66 20402592 สัมมนา 2

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) ([ผลงาน ผศ.ดร.ธีระพล](#))

- Sriket, C., Niwet, J., Kuimalee, S., Benjakul, S., Yarnpakdee, S., Karnjanapratum, S., & **Senphan, T.** (2023). A comprehensive study of diverse techniques for enhanced physicochemical and structural properties of bio-calcium from hybrid catfish bone. *Food Bioscience*, 56, 103398.
- Maser, W. H., Maiyah, N., Nagarajan, M., Kingwascharapong, P., **Senphan, T.**, Ali, A. M. M., & Bavisetty, S. C. B. (2023). Effect of different extraction solvents on the yield and enzyme inhibition (α -amylase, α -glucosidase, and lipase) activity of some vegetables. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 24(6). 3320–3331.
- Bavisetty, S.C.B., Maiyah, N., Ab Karim, S., Pinakin, D.J., Maser, W.H., Petsong, K., **Senphan, T.** and Ali, A.M.M (2023). Microbial Enzymes for the Recovery of Nutraceuticals from Agri-Food Waste. In *Microbial Enzymes in Production of Functional Foods and Nutraceuticals* (pp. 219–247). CRC Press.
- Sriket, C., Kittiphattanabawon, P., Patil, U., Benjakul, S., **Senphan, T.**, & Nalinanon, S. (2023). Development of Yellow Discoloration in Sawai (*Pangasianodon hypophthalmus*) Muscle due to Lipid Oxidation. *Preventive Nutrition and Food Science*, 28(4), 483.
- Sai-Ut, S., **Senphan, T.**, Pongsetkul, J., Kaewthong, P., Tuntivisoottikul, K., Sinthusamran, S., & Nalinanona, S. Oxidative stability of Iresine herbstii extract-containing coconut oil during storage. 19(1), 229–242.

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

6.1 อาจารย์ประจำ

- 6.1.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขานั้น 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 2566: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม จำนวน 3 คน โดยเป็นอาจารย์ประจำทั้ง คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 3 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : โปรตีนไอโซเลตจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง (<i>Cordyceps militaris</i>) : การสกัด การเอนแคปซูเลชัน และการประยุกต์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.วิจิตรา) 1. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. and Thirabunyanon, M. (2023). Biotechnology approach of various biorefinery substrates for Thai native earthworm cultivation. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/S13399-023-04314-6 . 2. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. , & Thirabunyanon, M. (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> , 13, 892945. 3. Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021) (pp.15–22). Online: Thailand. 4. Srikham, K., Daengprok, W. , Niamsup, P., & 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. 5. 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.				
ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : – ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : โปรตีนไอโซเลตจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง (<i>Cordyceps militaris</i>) : การสกัด การเอนแคปซูเลชัน และการประยุกต์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน ผศ.ดร.ธีระพล) 1. Sriket, C., Niwet, J., Kuimalee, S., Benjakul, S., Yarnpakdee, S., Kamjanapratum, S., & Senphan, T. (2023). A comprehensive study of diverse techniques for enhanced physicochemical and structural properties of bio-calcium from hybrid catfish bone. <i>Food Bioscience</i>, 56, 103398. 2. Maser, W. H., Maiyah, N., Nagarajan, M., Kingwascharapong, P., Senphan, T., Ali, A. M. M., & Bavisetty, S. C. B. (2023). Effect of different extraction solvents on the yield and enzyme inhibition (α-amylase, α-glucosidase, and lipase) activity of some vegetables. <i>Biodiversitas Journal of Biological Diversity</i>, 24(6). 3320–3331. 3. Bavisetty, S.C.B., Maiyah, N., Ab Karim, S., Pinakin, D.J., Maser, W.H., Petsong, K., Senphan, T. and Ali, A.M.M (2023). Microbial Enzymes for the Recovery of Nutraceuticals from Agri-Food Waste. In <i>Microbial Enzymes in Production of Functional Foods and Nutraceuticals</i> (pp. 219–247). CRC Press. 4. Sriket, C., Kittiphattanabawon, P., Patil, U., Benjakul, S., Senphan, T., & Nalinanon, S. (2023). Development of Yellow Discoloration in Sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Muscle due to Lipid Oxidation. <i>Preventive Nutrition and Food Science</i>, 28(4), 483. 5. Sai-Ut, S., Senphan, T., Pongsetkul, J., Kaewthong, P., Tuntivisoottikul, K., Sinthusamran, S., & Nalinanona, S. Oxidative stability of Iresine herbstii extract-containing coconut oil during storage. 19(1), 229–242.				
ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3. นายมงคล ธิบุญยานนท์	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Doctor of Philodophy (Animal Science) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สัตววิทยา) ปริญญาตรี : เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต (สัตวศาสตร์)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : โปรตีนไอโซเลตจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง (<i>Cordyceps militaris</i>) : การสกัด การเอนแคปซูเลชัน และการประยุกต์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1) Arporn Panase, Mongkol Thirabunyanon, Jongkon Promya and Chanagun Chitmanot. (2023). Influences of <i>Bacillus subtilis</i> and fructooligosaccharide on growth performances, immune responses, and disease resistance of Nile tilapia, <i>Oreochromis niloticus</i>. <i>Frontiers in Veterinary Science</i>, 9, 1–11. https://doi.org/10.3389/fvets.2022.1094681. 2) 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 3) จุฑามาศ วงศ์จักร, วิจิตรา แดงปรก, ชลิตดา อริยเดช, และ มงคล ธิบุญยานนท์. (2563, 28 มีนาคม). การศึกษาด้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดเห็ดจากเชื้อชั่งนาง. ใน <i>รายงานการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12</i>, มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, อุบลราชธานี, ประเทศไทย.				

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

7.1 อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก ไม่น้อยกว่า 3 คน ประธานผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :

- คุณวุฒิระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน

- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า

- มีผลงานทางวิชาการที่ ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง

- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ได้ทำการสอบวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตรฯ จำนวน 1 คน ดังนี้

รายชื่อนักศึกษา	หัวข้องาน	วันที่สอบ	อาจารย์ผู้สอบ
1. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง	หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : โปรตีนไอโซเลตจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง (Cordyceps militaris) : การสกัด การเอนแคปซูเลชัน และการประยุกต์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ	วันที่สอบ : 8 พฤศจิกายน 2566	1. ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ประธานกรรมการสอบ 2. ผศ. ดร.ธีระพล แสนพันธุ์ กรรมการสอบ 3. รศ. ดร.วิจิตรา แดงปรก กรรมการสอบ

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 2 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบ และชื่อหัวข้องาน
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุสิต บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	วุฒิตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : โปรตีนไอโซเลตจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง (Cordyceps militaris) : การสกัด การเอนแคปซูเลชัน และการประยุกต์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.จิตรา)				
1. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. and Thirabunyanon, M. (2023). Biotechnology approach of various biorefinery substrates for Thai native earthworm cultivation. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/S13399-023-04314-6 . 2. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. , & Thirabunyanon, M. (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> , 13, 892945. 3. Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021) (pp.15–22). Online: Thailand. 4. Srikham, K., Daengprok, W. , Niamsup, P., & 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. 5. 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.				
ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้องาน
2. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : – ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : โปรตีนไอโซเลตจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง (<i>Cordyceps militaris</i>) : การสกัด การเอนแคปซูเลชัน และการประยุกต์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน ผศ.ดร.ธีระพล)				
1. Sriket, C., Niwet, J., Kuimalee, S., Benjakul, S., Yarnpakdee, S., Kamjanapratum, S., & Senphan, T. (2023). A comprehensive study of diverse techniques for enhanced physicochemical and structural properties of bio-calcium from hybrid catfish bone. <i>Food Bioscience</i> , 56, 103398. 2. Maser, W. H., Maiyah, N., Nagarajan, M., Kingwascharapong, P., Senphan, T. , Ali, A. M. M., & Bavisetty, S. C. B. (2023). Effect of different extraction solvents on the yield and enzyme inhibition (α-amylase, α-glucosidase, and lipase) activity of some vegetables. <i>Biodiversitas Journal of Biological Diversity</i> , 24(6). 3320–3331. 3. Bavisetty, S.C.B., Maiyah, N., Ab Karim, S., Pinakin, D.J., Maser, W.H., Petsong, K., Senphan, T. and Ali, A.M.M (2023). Microbial Enzymes for the Recovery of Nutraceuticals from Agri-Food Waste. In <i>Microbial Enzymes in Production of Functional Foods and Nutraceuticals</i> (pp. 219–247). CRC Press. 4. Sriket, C., Kittiphattanabawon, P., Patil, U., Benjakul, S., Senphan, T. , & Nalinanon, S. (2023). Development of Yellow Discoloration in Sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Muscle due to Lipid Oxidation. <i>Preventive Nutrition and Food Science</i> , 28(4), 483. 5. Sai-Ut, S., Senphan, T. , Pongsetkul, J., Kaewthong, P., Tuntivisoottikul, K., Sinthasumran, S., & Nalinanona, S. Oxidative stability of Iresine herbstii extract-containing coconut oil during storage. 19(1), 229–242.				

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 1 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้องาน
1. ผศ. ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้สมัคร	วิทยานิพนธ์ : 1. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : โปรตีนไอโซเลตจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง (<i>Cordyceps militaris</i>) : การสกัด การเอนแคปซูเลชัน และการประยุกต์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย : 1. Suwannachot, P., Thawornchinsombut, S., Jongjareonrak, A. , Sringam, P. and Senaphan, K. (2023). Supplementation with rice bran hydrolysates reduces oxidative stress and improves lipid profiles in adult dogs. <i>J. Vet. Med. Sci.</i> 85(7), 727–734.				

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ญาติตรง หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบ และชื่อหัวข้องาน
2. Wongwacharayothin, W., Thawornchinsombut, S. and Jongjareonrak, A. (2023). Effects of Aqueous Extraction Factors on Commercial Protease Inhibitory Activities, Phenolic Acid Profiles and Chemical Properties of Hom Mali-105 Rice (<i>Oryza sativa</i> L.) Bran Extract. <i>Chiang Mai J. Sci.</i> 2023; 50(5), 1-14.				
3. Jittalom, A. and Jongjareonrak, A. (2021). Optimization of Chlorogenic Acid Extraction Condition from Green Coffee Cherry Using Accelerated Solvent Extraction. <i>Burapha Science Journal.</i> 26,454-473.				
4. Senaphan, K. Kukongviriyapan, U., Suwannachot, P., Thiratanaboon, G., Sangartit, W., Thawornchinsombut, S. and Jongjareonrak, A. (2021). Protective effects of rice bran hydrolysates on heart rate variability, cardiac oxidative stress, and cardiac remodeling in high fat and high fructose diet-fed rats. <i>Asian Pac. J. Trop. Biomed.</i> 11(5), 183-193.				
5. Panuthai, S., Chintanawat, R., Utama-ang, N., Suksatit, B., Laokuldilok, T., Jongjareonrak, A. , Surawang, S., Lertrakarnnon, P. and Attawong, T. (2021). Effectiveness of food innovation for older persons with mild dysphagia. <i>Suranaree J. Sci. Technol.</i> 28(4),1-10.				
6. Jongjareonrak, A. , Srikok, K., Leksawadi, N. and Andreotti, C. (2015). Extraction and Functional properties of Protein from De-Oiled Rice Bran Waste of Rice Bran Oil Production Industry. <i>Chiang Mai University Journal of Natural Sciences.</i> 14,163-174.				
7. Settharaksa, S., Jongjareonrak, A. , Hmadhu, P., Chansuwan, W., Siripongvutikorn, S. (2012). Flavonoid, phenolic contents and antioxidant properties of Thai hot curry paste extract and its ingredients as affected of pH, solvent types and high temperature. <i>International Food Research Journal.</i> 19,1581-1587.				
8. Sai-Ut, S., Jongjareonrak, A. , Rawdkuen, S. (2012). Re-extraction, recovery, and characteristics of skin gelatin from farmed giant catfish. <i>Food and Bioprocess Technology.</i> 5, 1197-1205.				
9. Suphatharaprateep, W., Cheirsilp, B. and Jongjareonrak, A. (2011). Production and properties of two collagenases from bacteria and their application for collagen extraction. <i>New Biotechnology.</i> 28, 649-655.				
10. Jongjareonrak, A. , Saelim, K., Benjakul, S. (2010). Effect of pH and heating on antioxidant activities of stink beans. <i>Agricultural Science Journal.</i> 41, 87-90. (In Thai)				

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ชื่อ-นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา	รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ *	ระดับคุณภาพของ ผลงาน (ค่าน้ำหนัก)
<u>ปริญญาโท แผน ก2</u> 1. นายณัฐพงษ์ มุ่งเมือง	วารสารระดับชาติ ตามประกาศ กพอ. 1. <u>ณัฐพงษ์ มุ่งเมือง</u>, ดร.จิตรา แดงปรก, ดร.จิตราพร งามพีระพงศ์, รองมงคล บุญยานนท์ , กิตติมา สิละพงคำวัฒนา และ สิริมา สีนุสสำราญ, 2566, การคัดเลือกสารห่อหุ้มที่เหมาะสมในกระบวนการไมโครเนแคปซูลโปรตีนไอโซเลตจากเห็ดถั่งเช่าสีทองด้วยมอลโทเดกซ์ทรินและเบต้า-ไซโคลเดกซ์ทริน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม</i> ,43 (6) เดือนพฤศจิกายน – เดือนธันวาคม พ.ศ. 2567 . 2. <u>Mungmuang, N.</u>, Senphan, T., & Daengprok, W. (2023). Use of Edible Coating Agents on Ready to Eat Fresh–Cut Pineapple. <i>Burapha Science Journal</i>, 384–402.	0.8 0.8

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

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

9.1 วิทยานิพนธ์ : อาจารย์คุณวฒิปริญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

9.2 การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คณวดีปริญญาเอก 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. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. 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 พิจารณาความสอดคล้องและออกรหัส หลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร W (10/03/2566)