

สรุปผลงานตีพิมพ์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในรอบ 5 ปี

1. ผศ. อัญชลินทร์ สิงห์คำ

มีจำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ทั้งสิ้น 7 ผลงาน โดยแบ่งเป็น ผลงานวิจัยที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ (International Publication) จำนวน 2 ผลงาน และรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ (National Proceeding) จำนวน 5 ผลงาน

ปีที่ตีพิมพ์	ชื่อผลงาน/แหล่งตีพิมพ์หรือเผยแพร่
2563	อินทิรา ลิจันทรพร, นันทชนก นันทะไชย, ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์, อัญชลินทร์ สิงห์คำและประดิษฐ์ คำหนองไผ่. ผลของเพคตินจากเปลือกแดงโมต่อคุณภาพของแยมกระเจียบแดง (HibiscussabdariffaL.). Research Journal Rajamangala University of Technology Thanyaburi. Vol 19, Issue 1, 2020ISSN: 1686-8420 (Print),
2562	ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์และอัญชลินทร์ สิงห์คำ.ผลการแทนที่น้ำมันด้วยกล้วยน้ำว้าต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีม.การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 7 (The 7th Academic Science and Technology Conference 2019) (หน้า 215-220) ณ มหาวิทยาลัยรังสิต วันศุกร์ที่ 7 มิถุนายน 2562
2562	อินทิรา ลิจันทรพร, นันทชนก นันทะไชย, ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์ และ อัญชลินทร์ สิงห์คำ.2562.ผลของน้ำสกัดจากเปลือกแก้วมังกรต่อคุณภาพทางเคมี-กายภาพและประสาทสัมผัสของเครื่องดื่มพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 20 ณ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 662-672. วันที่ 15 มีนาคม 2562
2560	นันทชนก นันทะไชย, อินทิรา ลิจันทรพร, ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์, อัญชลินทร์ สิงห์คำ และ ภูรินทร์ อัครกุลธร. 2561.ผลของการคั่วและการหมักต่อคุณภาพของซากสับดอกบัวฉลองขวัญ.การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ.สธ. ครั้งที่ 8 “ทรัพยากรไทย : ศักยภาพมากล้นมีให้เห็น”. 545-551. วันที่ 29 พฤศจิกายน – 1 ธันวาคม 2560
2560	ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์, อินทิรา ลิจันทรพร, นันทชนก นันทะไชย, อัญชลินทร์ สิงห์คำ และ ภูรินทร์ อัครกุลธร. 2561.การสกัดโปรตีนโอติกจากเหง้าและเมล็ดของบัวหลวง. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ.สธ. ครั้งที่ 8 “ทรัพยากรไทย : ศักยภาพมากล้นมีให้เห็น”. 552-558. วันที่ 29 พฤศจิกายน – 1 ธันวาคม 2560
2560	อินทิรา ลิจันทรพร, นันทชนก นันทะไชย, ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์, อัญชลินทร์ สิงห์คำ และ ภูรินทร์ อัครกุลธร. 2561.คุณภาพทางกายภาพ-เคมีของใบบัวหลวงที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานและกรดอะซิติก. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ.สธ. ครั้งที่ 8 “ทรัพยากรไทย : ศักยภาพมากล้นมีให้เห็น”. 559-564. วันที่ 29 พฤศจิกายน – 1 ธันวาคม 2560
2560	อินทิรา ลิจันทรพร, นันทชนก นันทะไชย, ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์ และ อัญชลินทร์ สิงห์คำ. 2561. ผลของผงเปลือกมะม่วงต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของเค้ก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 49(2): 585-588. วันที่ 29 พฤศจิกายน – 1 ธันวาคม 2560

2. ผศ.ประดิษฐ์ คำหนองไผ่

จำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ทั้งสิ้น 6 ผลงาน โดยแบ่งเป็นรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ (National Proceeding) จำนวน 3 ผลงาน รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ (National Proceeding) จำนวน 3 ผลงาน

ปีที่ตีพิมพ์	ชื่อผลงาน/แหล่งตีพิมพ์หรือเผยแพร่
2020	Nanthachai, N., Lichanporn, I., Tangnurat, P, and Khamnongphi, P., Development of Pumpkin Powder Incorporated Instant Noodles. Current Research in Nutrition and Food Science. ISSN: 2347-467X, Vol. 08, No. (2) 2020, Pg. 524-530
2020	Khamnongphi, P., Nanthachai, N., Lichanporn, I., and Tangnurat, P. Development of Pumpkin Powder Incorporated Instant Noodles. Current Research in Nutrition and Food Science. Vol 8, Issue 2, (2020)
2563	อินทิรา ลิจันทรพร, นันทชนก นันทะไชย, ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์, อัญชลินทร์ สิงห์คำ และประดิษฐ์ คำหนองไผ่. ผลของเพคตินจากเปลือกแตงโมต่อคุณภาพของแยมกระเจียวแดง (HibiscussabdariffaL.). Research Journal Rajamangala University of Technology Thanyaburi. Vol 19, Issue 1, 2020ISSN: 1686-8420 (Print), 2651-2289 (Online) (Page,64-73)
2562	นันทชนก นันทะไชย.อินทิรา ลิจันทรพร.ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์และประดิษฐ์ คำหนองไผ่.ผลของสารระเหยจากสารสกัดจากเปลือกส้มโอต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงน้ำดอกไม้.วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร.ปีที่ 50 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน - ธันวาคม 2562
2562	อินทิรา ลิจันทรพร. จักรกฤษ จันทรสอน. ไชยวัฒน์ นรสิงห์. ธนพนธ์ นนทมา.และประดิษฐ์ คำหนองไผ่.คุณสมบัติทางกายภาพ-เคมีและประสาทสัมผัสของทอดมันกุ้งเสริมซังขนุน.การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 7 (The 7th Academic Science and Technology Conference 2019) (หน้า 215-220) ณ มหาวิทยาลัยรังสิต วันศุกร์ที่ 7 มิถุนายน 2562
2561	ประดิษฐ์ คำหนองไผ่ และ นันทชนก นันทะไชย. (2561). ผลของใบมะรุ่มต่อคุณภาพของเค้กสปันจ์. หนังสือประมวลผลการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ก้าวตามศาสตร์พระราชา สู่การพัฒนาชาติอย่างยั่งยืน” ณ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ. สมุทรปราการ. หน้า 405-410

3. ผศ. วัฒนา วิรุฒิกร

มีจำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ทั้งสิ้น 18 ผลงาน โดยแบ่งเป็น รายงานการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (International Proceeding) จำนวน 5 ผลงาน รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ (National Proceeding) จำนวน 9 ผลงาน รายงานการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (International Proceeding) จำนวน 2 ผลงาน ผลงานวิจัยที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ (International Publication) จำนวน 7 ผลงาน

ปีที่ตีพิมพ์	ชื่อผลงาน/แหล่งตีพิมพ์หรือเผยแพร่
2020	Wirivutthikorn, W. 2020. Appropriate Tomato and Mandarin Ratios on Development of Blended Tomato Juice and Mandarin Juice Products. Current Research in Nutrition and Food Science. ISSN: 2347-467X, Vol. 08, No. (1) 2020, Pg. 340-348.
2020	Wirivutthikorn, W. 2020. APPROPRIATE RATIOS OF OKRA JUICE AND PANDAN LEAF JUICE ON SPORT DRINK PROCESSING. International Journal of GEOMATE. (Special Issue on Science, Engineering & Environment) Aug., 2020, Vol.19, Issue 72pp. 20 – 27 ISSN: 2186-2982 (P), 2186-2990 (O)
2020	Wirivutthikorn, W. 2020. DIFFERENT RATIOS OF RICEBERRY RESIDUES AND WATER ON HEALTH DRINK BEVERAGE FORMULATION. International Journal of GEOMATE, (Special Issue on Science, Engineering & Environment), March, Vol.18, Issue 67, pp. 128 -134.
2019	Wirivutthikorn, W. 2019. OPTIMUM RATIOS OF OKRA AND TANGERINE ON PRODUCTION OF MIXED JUICE WITH LYCOPENE SUPPLEMENTATION. International Journal of GEOMATE, (Special Issue on Science, Engineering & Environment), September, Vol.17, Issue 61, pp. 8 -13.
2019	Wirivutthikorn, W. 2019. Appropriate Carrot and Passion Fruit Ratios on Development of Blended Carrot Juice and Passion Fruit Juice. In: The 1st RMUTT Food Innovation and Smart Farm International Conference Proceeding (The 1stFISF). July 5-6, 2019 Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Thailand. pp. 1-5.
2018	Wirivutthikorn, W. 2018b. Effect of ratios of okra gac fruit and passion fruit on color and preference of mixed juice. International J. Food Eng. 4(3) (September 2018): 212-215.
2018	Wirivutthikorn, W. 2018c. Effect of lemongrass and pandan leaf ratios on the production of mixed juice with lycopene supplementation, International Conference of Agriculture and Natural Resources 26-28 April 2018, Proceedings ANRES 2018, Bangkok, pp. 378-381.
2564	วัฒนา วิรุฒิกร. 2564. อิทธิพลของปริมาณมอลโทเด็กซ์ตรินและอุณหภูมิหมักร้อนชาเข้าที่มีต่อคุณภาพน้ำอินทผลัมทำแห้งแบบพ่นฝอย. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 8. 26 มีนาคม 2564 หน้า 353-361.
2564	วัฒนา วิรุฒิกร. 2564. ผลของชนิดและปริมาณนมแพะและนมวัวต่อคุณภาพเครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกไรซ์เบอร์รี่จากนมแพะผสมนมวัว. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 4 มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ นำเสนอวันที่ 7 มกราคม 2564 หน้า 1106-1115.
2563	วัฒนา วิรุฒิกร. 2563. อัตราส่วนที่เหมาะสมของผงเมือกเมล็ดแมงลักต่อผลิตภัณฑ์ซอสผัดไทยเสริมเศษปลาหมึก. งานประชุมวิชาการเกษตรนครสวรรค์ครั้งที่ 17 ระหว่างวันที่ 27 กรกฎาคม 2563 ถึงวันที่ 2 สิงหาคม 2563 คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 51 : 1 (พิเศษ) : 528-533

2563	วัฒนา วิรุฒิกกร. 2563. ผลของผงชาเขียวต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงนมสดเสริมผงชาเขียว. Research Journal Rajamangala University of Technology Thanyaburi. Vol 19, Issue 2, 2020 ISSN: 1686-8420 (Print), 2651-2289 (Online) (หน้า 164-173)
2563	วัฒนา วิรุฒิกกร. 2563. อัตราส่วนที่เหมาะสมของเจลาตินที่มีต่อการผลิตกัมมีน้ำสับปะรดเสริมเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 2563 : 38 (3) : หน้า 400 – 407.
2562	วัฒนา วิรุฒิกกร. 2562. ผลของการอบแห้งที่มีต่อคุณภาพการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชาเขียวผสมกระเจียบเขียวและมะลิ. ใน: งานประชุมวิชาการ“งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ ๑๖ (ปีที่ 50 ฉบับที่ 1 (พิเศษ) กรกฎาคม – ตุลาคม 2562) (หน้า 469-475) ณ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก วันที่ ๒ – ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๒
2562	วัฒนา วิรุฒิกกร. 2562. อัตราส่วนที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมฟักข้าวและกระเจียบแดง. ใน: รายงาน สืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติและระดับนานาชาติ ครั้งที่ 3 พ.ศ.2562 วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2562 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์. 2117-2126.
2562	วัฒนา วิรุฒิกกร. 2562. ผลของสารให้ความหวานต่อการผลิตชาสมุนไพรตะไคร้ผสมใบเตย. แก่นเกษตร 47 ฉบับพิเศษ 1: งานประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 20 ระหว่างวันที่ 28-29 มกราคม 2562 คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 379-384.
2561	วัฒนา วิรุฒิกกร. 2561. ผลของอัตราส่วนน้ำเสาวรสและน้ำอ้อยที่มีต่อการผลิตน้ำเสาวรสผสมน้ำอ้อย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 49(3): 229-235.
2561	วัฒนา วิรุฒิกกร. 2561. ผลของชนิดและปริมาณสารให้ความหวานที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำรากบัวผสมเก๋ากี้. ใน: การ ประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 (The 6th Academic Science and Technology Conference 2018) วันพุธที่ 6 มิถุนายน 2561 ณ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ. 176-180.
2561	วัฒนา วิรุฒิกกร. 2561. ผลของการอบแห้งกระเจียบเขียวต่อสารประกอบฟีนอลิกชาเขียวผสมกระเจียบเขียวและมะลิ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 49(2): 625-628.

4. ผศ.ดร. ศรีนญา สังขสัณญา

มีจำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ทั้งสิ้น 5 ผลงาน ซึ่งเป็นผลงานวิจัยที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ (International Publication) จำนวน ผลงานรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ (National Proceeding)จำนวน 4 ผลงาน

ปีที่ตีพิมพ์	ชื่อผลงาน/แหล่งตีพิมพ์หรือเผยแพร่
2563	รุ่งอรุณ พรชื่นชูวงศ์ และ ศรีนญา สังขสัณญา. การประเมินสมบัติทางกายภาพ เคมี และสารหอมระเหยในรอกจันทน์จากผลจันทน์เทศในพื้นที่เพาะปลูกจังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์. ปีที่7 ฉบับที่4 (ตุลาคม-ธันวาคม) : 283-289, 2563
2563	ชอลดา เทียงพุท จันทรเพ็ญ แสงประกาย อภิญา จุฑางกูร ศรีนญา สังขสัณญา ภาวิณี นวมวิจิตร สุตารัตน์ เผ่าไทย และ กาญจน์สส์ วรรณปักษ์. 2563. การพัฒนาเครื่องต้มน้ำส้มจัดผสมสารสกัดจากเปลือกส้มจัดพร้อมดื่ม. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 3: 325-335
2561	ศรีนญา สังขสัณญา, พิสุทธิ หนักแน่น, อรัญญา มิ่งเมือง และ สิริฉัตร ชนะดัง. 2561. การใช้เอนไซม์เซลลูเลสในการเพิ่มประสิทธิภาพการสกัดแคโรทีนอยด์: กรณีศึกษาในเยื่อหุ้มเมล็ดผักขาว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) 49 (2): 597-600.
2560	ศรีนญา สังขสัณญา, อริยา หาญกร และ ปาริตชาติ เทศมงคล. 2560. การสำรวจคุณภาพของลองกองที่หมดอายุการวางจำหน่ายจากตลาดค้าส่งผลไม้ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) 48 (3): 233-236.
2559	ศรีนญา สังขสัณญา, ขวัญหทัย จันทรแจ่มใส และ เบญจรัตน์ หลวงชนะ. 2559. ความเป็นไปได้ในการใช้เปลือกจันทน์เทศเพื่อเป็นแหล่งของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำจันทน์เทศพร้อมดื่ม. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์. 4: 45-49.
2559	ศรีนญา สังขสัณญา และ พิสุทธิ หนักแน่น. 2559. การเตรียมน้ำผักขาวสกัดเข้มข้นพร้อมดื่ม: ผลของระดับการทำเข้มข้นต่อปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 2: 461-464.
2016	Sarinya Sangkasanya, Phisut Naknaen, Naraphat Suntikul and Saichon Lertpitakthum. 2016. Enhancing extraction efficiency of carotenoids from yellow pulp of Gac fruit (Momordica cochinchinensis (Lour.) Spreng) by biological process: Effect of Rapidase concentration. The proceeding of the 28th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference 2016. November 28-30, 2016, Chiang Mai, Thailand
2016	Sarinya Sangkasanya, Sutthipong Phitukcheepcharoen, Chawanthat Nakphanom and Phisut Naknaen. 2016. Red aril and yellow pulp from Gac fruit (Momordica cochinchinensis Spreng) as a source of biologically active ingredients for functional drink: Effect of formulation. The proceeding of the 18th Food Innovation Asia Conference 2016. June 16-18, 2016, Bangkok, Thailand

5. ดร. นวพร ลาภสงผล

มีจำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ทั้งสิ้น 9 ผลงาน โดยแบ่งเป็น รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ (National Proceeding) จำนวน 5 ผลงาน

ปีที่ตีพิมพ์	ชื่อผลงาน/แหล่งตีพิมพ์หรือเผยแพร่
2019	Maksonsong, U., and Lapsongphon, N. 2019. Antioxidant activities of Moringa Oleifera using ABTS and FRAP methods. In proceedings of 20th National Graduate Research Conference, khon kaen university, Khon kaen, Thailand. March 2019, 15. 683-688.
2019	Lapsongphon, N., and Changso, S. 2019. Development of reduced calories Carissa Carandas sherbet by substitution sugar with stevia extract. Food and Applied Bioscience Journal. 7(3): 162-171.
2018	Lapsongphon, N., Sukkasem, J., Kchentornpak, N. and Changso, S. 2018. Effect of Moringa oleifera powder on physicochemical properties of milk ice cream. Agricultural Sci. J. (Suppl.) 49(2): 589-592.
2018	Lapsongphon, N., Duangwongsa, N. and Noijinda, S. 2018. Effect of crude extract from Moringa oleifera on antioxidant properties. Agricultural Sci. J. (Suppl.) 49(2): 489-492
2018	Lapsongphon, N., Pintong, M., and Sukdee, P. 2018. Antioxidant activity of crude extract from raw and heat-treated Moringa oleifera. International Journal of Environmental and Rural Development. 9(2): 58-62
2563	อินทิรา ลิจันทรพร. นวพร ลาภสงผล. ภูรินทร์ อัครกุลธร. และ วีระยุทธ นาคทิพย์. ผลของอุณหภูมิอบแห้งใบบัวหลวงและการพัฒนาเป็นชาพร้อมดื่มต่อคุณภาพและการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5 (หน้า 1084-1090) ณ วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี. วันศุกร์ที่ 1 พฤษภาคม 2563.
2562	นวพร ลาภสงผล. วริศรา อิศนันท์ทการ. และ อติมาพร ผุยนวล. 2562. ผลของการทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งถั่วแดงหลวงต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. ปีที่ 50 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) กันยายน - ธันวาคม 2562. หน้า 173-176.
2561	นวพร ลาภสงผล. ฌีรนุช ดวงวงษา และ สุปรานี น้อยจินดา. (2561). ผลของสารสกัดหยาบจากมะรุมต่อความสามารถในการต้านออกซิเดชัน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 49 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) มกราคม-เมษายน 2561. (489-492)
2561	นวพร ลาภสงผล. จีรนนท์ สุขเกษม และ ณัฐธิมา คเชนทรพรค. (2561). ผลของมะรุมผงต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของไอศกรีมนม. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 49 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) มกราคม-เมษายน 2561. (589-592)