

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร มีอาจารย์ผู้สอน จำนวน 9 คน (ดังตาราง)

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	ประสบการณ์ การสอน (ปี)	จำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ5 ปี ย้อนหลัง
นายเจริญ เจริญชัย	ผศ.	Ph.D. (Food Science & Technology)	35	2
นางสาวปาลิดา ตั้งอนุรัตน์	ผศ.	ปร.ด. (เทคโนโลยี ชีวภาพ)	10	8
นางสาวอินทรา ลิจันทรพร	ผศ.	ปร.ด. (เทคโนโลยี หลังการเก็บเกี่ยว)	11	16
นางสาวนันท์ชนก นันทะไชย	ผศ.	ปร.ด. (ชีววิทยา)	11	6
นายวินธร พูลศรี	ผศ.	Ph.D. (Agricultural systems & Engineering)	17	2
นายวัฒนา วิรุฒิกร	ผศ.	วท.ม.(เทคโนโลยีทาง อาหาร)	21	2
นางสาวลลิตา ศิริพัฒนานนท์	-	Ph.D. (Agricultural Engineering)	8	3
นางสาวนพพร ลาภส่งผล	-	ปร.ด.(เทคโนโลยีทาง อาหาร)	6	6
นางสาวศรินญา สังข์สัญญา	ผศ.	ปร.ด.(เทคโนโลยี อาหาร)	5	4
นายประดิษฐ์ คำหนองไผ่	ผศ.	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)	23	1

ผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (รายละเอียดงานวิจัย)

ผศ.ดร. เจริญ เจริญชัย

Tanganurat, P. and Chareonchai, C. 2017. Production of pickled mustard by freeze-dried starter isolated from fermented vegetables and fruit and evaluation of its quality. Proceeding of the 29th annual meeting of the Thai society for biotechnology and international conference. (November 23rd – 25th, 2017): FA-23-FA-32.

ปาไลดา ตั้งอนุรัตน์ และเจริญ เจริญชัย. 2561. การผลิตน้ำส้มผสมแครอทและสับปะรดเสริมโปรไบโอติก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร(พิเศษ), 49(2): 593-596.

ผศ.ดร.ปาไลดา ตั้งอนุรัตน์

ปาไลดา ตั้งอนุรัตน์ ญาณาธิป เงามู่ทอง และภัทรา มาตรง. 2559. สภาพที่เหมาะสมของการสกัดพรีไบโอติกส์จากเปลือกด้านในของทุเรียน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร(พิเศษ), 47(2): 49-52.

Tanganurat, P. and Chareonchai, C. 2017. Production of pickled mustard by freeze-dried starter isolated from fermented vegetables and fruit and evaluation of its quality. Proceeding of the 29th annual meeting of the Thai society for biotechnology and international conference. (November 23rd – 25th, 2017): FA-23-FA-32.

ปาไลดา ตั้งอนุรัตน์ อินทิรา ลิจันทรพร และนันท์ชนก นันทะไชย. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไบบิวแผ่นทอดกรอบ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร(พิเศษ), 49(2): 657- 660.

ปาไลดา ตั้งอนุรัตน์ และเจริญ เจริญชัย. 2561. การผลิตน้ำส้มผสมแครอทและสับปะรดเสริมโปรไบโอติก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร(พิเศษ), 49(2): 593-596.

ชาญกร พระคุ้มครอง และปาไลดา ตั้งอนุรัตน์. 2561. การห่อหุ้มเซลล์ด้วยอัลจิเนตต่อการรอดชีวิตของโปรไบโอติกระหว่างการเก็บรักษาน้ำผลไม้ผสมภายใต้สภาวะในระบบทางเดินอาหารจำลอง. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 (6 มิถุนายน 2561).

Tanganurat, P., Lichanporn, I. and Nanthachai, N. 2018. Physicochemical and sensory quality of set-type soygurt with prebiotic from lotus seed extracts. The 1st International conference on applied science, engineering and interdisciplinary studies, 57-60.

TANGANURAT, P LICHANPORN, INANTHACHAI, NCHAROENCHAI, C. 2019. Enhanced survival of probiotics by encapsulation with plant extracts during foam-mat drying and under simulated gastrointestinal conditions. Malays. Appl. Biol. (2019) 48(4): 53–60

ปาไลดา ตั้งอนุรัตน์ และ อัญชลินทร์ สิงห์คำ. 2562. ผลการแทนที่น้ำมันด้วยกล้วยน้ำว้าต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีม. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 7 (The 7th Academic Science and Technology Conference 2019) (หน้า 215-220)

ผศ.ดร.อินทิรา ลิจันทรพร

Lichanporn I., Nanthachai N., Tanganurat P., and Singkhum U. 2017. Development of gummy candies from dragon fruit peel. ASTC2017: The 5th Academic Science and Technology Conference 2017, 31 May 2017, 403-408.

Lichanporn I., Nanthachai N., Tanganurat P., Singkhum U. and Akkarakultron P., 2017. The physical-chemical qualities of lotus leaf by chitosan coating and acetic acid, Proceeding of the 8th RSPG Researchers Club Conference

“Thai Resources: Enormous Potential to be Seen”, 29th November – 1st December 2016, Chulalongkorn University, Saraburi, 559-564.

Lichanporn I. and Wongs-Aree C. 2017. Effect of Silver Nanoparticles-Longkong Peel Extract Coating on Browning of Longkong Fruit. *Agricultural Sci. J.* 48: 3 (Suppl.) : 225-228.

Lichanporn I. 2017. Effect of Kojic Acid on Browning of Longkong after Harvest. *Agricultural Sci. J.* 48: 3 (Suppl.): 229-232.

Lichanporn I., Nanthachai N., Tangnurat P., and Singkhum U. 2018. Effect of dragon fruit extract on physic-chemical and sensory characteristics of ready-to-drink beverage. *ASTC2018: The 6th Academic Science and Technology Conference* 2018, 6 June 2018, AS393-399.

Lichanporn I., Nanthachai N., Tangnurat P., and Singkhum U. 2018. Effect of Mango Powder Peel on the Physical-chemical and Sensory Quality of Cakes, *Agricultural Sci. J.* 49: 2 (Suppl.): 585-588. Pakpot W., Nantachai, N and Lichanporn, I. 2018. Influence of Fruit Maturity Stages on Physicochemical Qualities of ‘Nam Dokmai’ Mango Peel after Harvest. *Agricultural Sci. J.* 49: 4 (Suppl.): 19-21.

Kebngorn, C., Siri Wattananon, L and Lichanporn, I. 2018. Effects of Rice Types and Packaging on the Changes of Biological Active Ingredients, Physical and Chemical Qualities of Riceberry. *Agricultural Sci. J.* 49: 4 (Suppl.): 119-122.

Cham, P., Nantachai, N and Lichanporn, I. 2018. Effects of Ripening Stages on Physicochemical Quality and Tannin Content in ‘Namwa’ Banana Peel Fruit. *Agricultural Sci. J.* 49: 4 (Suppl.): 42-45.

Lichanporn, I., Nantachai, N., Tunganurat, P and Singkhum, U. 2018. Effect of CaCO₃-Nanoparticles-Longkong Peel Extracts Coating on Quality and Browning of Longkong after Harvesting. *Agricultural Sci. J.* 49: 4 (Suppl.): 66-69.

Lichanporn I., 2018. Effect of ethylene and temperature on physiological and biochemical changes during fruit drop of longkong postharvest, *Acta Hortic.* 1213, 411-415.

Lichanporn I, Nantachai N, Tunganurat P and Akkarakultron P. 2019, The studies of phenolic compound and antioxidant of the native varieties of rice in Pathum Thani province, Khon Kaen *Agr. J.* 47 (Suppl. 1): 637-642.

Lichanporn I, Nantachai N, Tunganurat P, Singkhum U, Lapsongphon, N, Sawatthum, A. Tonwitawat, R., Mosom, T and Akkarakultron P. 2019, Phenolic compound and antioxidant activity of the native varieties of rice in Pathum Thani province, *ASEIS 2018 Proceeding Book (The 1st International Conference on Applied Science, Engineering and Interdisciplinary Studies*, 5 July 2018: 37-39.

Pakpot, W., Siri Wattananon, L., Lapsongphon, N and Lichanporn, I. 2019. Influence of Temperature and Time Drying on Physical and Chemical Quality of Mango Peel Powder. In *Proceedings of the 20th National Graduate Research Conference* March 15, 2019 at Khon kaen University, Khon kaen, pp. 622-672.

Kebngoen, C., Siri wattananon, L and Lichanporn, I. 2019. Effect of Foaming Reagents on Physical, Chemical and Bioactive Compounds of Instant Riceberry water Beverage Powder. In Proceedings of the 20th National Graduate Research Conference March 15, 2019 at Khon kaen University, Khon kaen, pp. 673-682.

Cham, P., Poonsri, W., Lichanporn, I and Lapsongphon, N. 2019. Effects of Ripening Stages and Extraction Conditions on Tannin Content of “Namwa” Banana Peel Powder, In Proceedings of the 20th National Graduate Research Conference March 15, 2019 at Khon kaen University, Khon kaen, pp. 689-695.

ผศ.ดร.นันทชนก นันทะไชย

นันทชนก นันทะไชย อินทิตรา ลิจันทรพร ปาลิตา ตั้งอนุรัตน์ และเรวดี มีสัตย์. 2561. ผลของสารเคลือบผิวไคโตซานและไขผึ้งร่วมกับสารสกัดจากเปลือกส้มโอต่อการควบคุมการเกิดโรคแอนแทรกโนสในผลมะม่วงน้ำดอกไม้หลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 49(4): 243-246

นันทชนก นันทะไชย พรพรรณ พันธุ์เจริญ และ ภูวกร น้อยแก้ว. 2561. คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของขนมปังขลิบจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่เจลาตินไนซ์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 49(2): 649-652

นันทชนก นันทะไชย เกศราภรณ์ คำโพธิ์ และรัฐญา ช้องม่วง. 2561. ผลของโซเดียมคาร์บอเนตต่อคุณภาพเยื่อกระดาษจากใบบัว. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6, 6 มิถุนายน 2561. หน้า 411-415.

นันทชนก นันทะไชย อินทิตรา ลิจันทรพร ปาลิตา ตั้งอนุรัตน์ อัญชลินทร์ สิงห์คำ และ ภูรินทร์ อัครกุลธร. 2560. ผลของการคั่วและการหมักต่อคุณภาพของชากลีบดอกบัวฉลองขวัญ. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ.สธ. ครั้งที่ 8 “ทรัพยากรไทย : ศักยภาพมากล้นมีให้เห็น”: 545-551

นันทชนก นันทะไชย อินทิตรา ลิจันทรพร และปาลิตา ตั้งอนุรัตน์. 2560. คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งมะม่วงที่สกัดด้วยโซเดียมไฮดรอกไซด์. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5, 25 พฤษภาคม 2560. หน้า 436-440.

นันทชนก นันทะไชย ปวีณา เกื่อนคำ ปวีณา แสนบุญศิริ และชุตินณณ์ แสงสุริย์. 2559. ผลของปัจจัยการผลิตต่อคุณภาพทางเคมีและประสาทสัมผัสของชาสมุนไพร. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 4, 31 พฤษภาคม 2559. หน้า 206-210.

ผศ.ดร.วรินทร์ พูลศรี

วรินทร์ พูลศรี. 2559. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์ทริปเพิ้ลกรุ๊ป กรุงเทพมหานคร. 146 น.

วรินทร์ พูลศรี และ กรรณพต แก้วสอน. 2559. การเก็บรักษาดอกบัวสกุลหวายในสภาพควบคุมบรรยากาศ.วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 47(3): 305-308.

ผศ. วัฒนา วิริวุฒิก

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.

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.
ดร.ลลิตา ศิริวัฒนานนท์ Kebngorn, C., <u>Siriwattananon, L.</u> and Lichanporn, I. 2018. Effects of Rice Types and Packaging on the Changes of Biological Active Ingredients, Physical and Chemical Qualites of Riceberry. Agricultural Sci. J. 49: 4 (Suppl.): 119-122. Pakpot, W., <u>Siriwattananon, L.</u>, Lapsongphon, N and Lichanporn, I. 2019. Influence of Temperature and Time Drying on Physical and Chemical Quality of Mango Peel Power. In Proceedings of the 20th National Graduate Research Conference March 15, 2019 at Khon kaen University, Khon kaen, pp. 622- 672. Kebngoen, C., <u>Siriwattananon, L.</u> and Lichanporn, I. 2019. Effect of Foaming Reagents on Physical, Chemical and Bioactive Compounds of Instant Riceberry water Beverage Powder. In Proceedings of the 20th National Graduate Research Conference March 15, 2019 at Khon kaen University, Khon kaen, pp. 673-682.
ดร.นภาพร ลาภสังผล Lapsongphon, N., Bunsangime, N., and Jaisaow, D. (2017). Effect of wheat flour substitution with mungbean meal protein on qualities of butter cookie. Agricultural Sci. J. (Suppl.) 47(2): 293-296. Lapsongphon, N., Duangwongsa, N. and Noijinda, S. (2018). Effect of crude extract from <i>Moringa oleifera</i> on antioxidant properties. Agricultural Sci. J. (Suppl.) 49(2): 489-492. Lapsongphon, N., Sukkasem, J., Kchentornpak, N. and Changso, S. (2018). Effect of <i>Moringa oleifera</i> powder on physicochemical properties of milk ice cream. Agricultural Sci. J. (Suppl.) 49(2): 589-592. Lapsongphon, N., and Changso, S. (2019). Development of reduced calories <i>Carissas</i> sherbet by substitution sugar with stevia extract. Food and Applied Bioscience Journal. 7 (3): 162-171. Lapsongphon, N., Pintong, M., and Sukdee, P. (2018). Antioxidant activity of crude extract from raw and heat-treated <i>Moringa oleifera</i>. International Journal of Environmental and Rural Development. 9(2): 58-62. Maksonsong, U., and Lapsongphon, N. (2019). Antioxidant activities of <i>Moringa Oleifera</i> using ABTS and FRAP methods. In proceedings of 20th National Graduate Research Conference, Khon Kaen University, Khon Kaen, Thailand. March 2019, 15. pp 683-688.
ผศ.ดร.ศรินญา สังข์สัญญา ศรินญา สังข์สัญญา, พิสุทธิ หนักแน่น, อรัญญา มิ่งเมือง และ สิริฉัตร ชนะดั่ง. 2561. การใช้เอนไซม์เซลลูเลสในการเพิ่มประสิทธิภาพการสกัดแคโรทีนอยด์: กรณีศึกษาในเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) 49 (2): 597-600.

ศรินญา สังขสัณญา, อริยา หาญกร และ ปาริตชาติ เทศมงคล. 2560. การสำรวจคุณภาพของลองกองที่
หมดอายุการวางจำหน่ายจากตลาดค้าส่งผลไม้ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล. วารสารวิทยาศาสตร์
เกษตร (พิเศษ) 48 (3): 233-236.

ศรินญา สังขสัณญา, ขวัญหทัย จันทร์แจ่มใส และ เบญจรัตน์ หลวงชนะ. 2559. ความเป็นไปได้ใน การใช้
เปลือกจันทน์เทศเพื่อเป็นแหล่งของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำจันทน์เทศพร้อม
ดื่ม. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์. 4:45-49.

ศรินญา สังขสัณญา และ พิสุทธิ หนักแน่น. 2559. การเตรียมน้ำพริกข้าวสากัดเข้มข้นพร้อมดื่ม: ผล ของระดับ
การทำเข้มข้นต่อปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ. วารสาร
วิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 2: 461-464.

ผศ.ประดิษฐ์ คำทองไผ่

ประดิษฐ์ คำทองไผ่ และ นันทชนก นันทะไชย. (2561). ผลของไบโหมะรุมต่อคุณภาพของเค้ก สปันจ์. หนังสือ
ประมวลผลการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานการประชุม วิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 “วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรม ก้าวตามศาสตร์พระราช
สู่การพัฒนาชาติอย่างยั่งยืน” ณ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ. สมุทรปราการ. หน้า 405-410.