

A large, intricate blue calligraphic design that serves as a background for the text. It features flowing, elegant lines that form various loops and curves, resembling a stylized signature or a decorative flourish. The lines are thick and vibrant blue, set against a plain white background.

ประวัติและผลงานวิจัยที่สำคัญของนักวิจัยและคณะ

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางรวีโรจน์ อนันตนาชัย
ชื่อ – นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mrs. Raweerote Anuntatanachai
2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
และ กรรมการบริหารหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
3. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ อาคาร 10 ห้อง 10203 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
295 ถนนราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทรศัพท์ : 02-2445624 , 081-3030513
E-mail : raweerote_anu@ yahoo.com , raweerote_anu@hotmail.co.th

4. ประวัติการศึกษา :

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	กศ.บ.เกียรตินิยมอันดับ 2	วิชาเอกชีววิทยา วิชาโทโภชนาการ	วิทยาลัยวิชาการศึกษาพระนคร
ปริญญาโท	วท.ม.(ชีววิทยา)	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. สาขาวิชา ที่มีความชำนาญพิเศษ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ : โภชนศาสตร์ครอบครัว อาหารเพื่อสุขภาพ

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

- 1) หัวหน้า โครงการวิจัย การติดตามผลบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิตปีการศึกษา
2539 – 2544 ทูลอดหนุนการวิจัย ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- 2) หัวหน้า โครงการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมกรบริโภคอาหารกับภาวะการมีอายุยืนของผู้สูงอายุไทย
ทูลอดหนุนการวิจัยของ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี พ.ศ. 2550
- 3) หัวหน้า โครงการวิจัย การพัฒนาสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและ
บริบทชุมชน ทูลองงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

7. ผลงานทางวิชาการอื่นๆ

- 1) หนังสือ “ อาหารไทย: อาหารสมดุล-สมุนไพร ” ปี พ.ศ. 2548
- 2) เอกสารประกอบการสอนรายวิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว ปี พ.ศ. 2549

1. ชื่อ – สกุล นางทิพย์วิมล กิตติวรารพ

ชื่อ – สกุล (ภาษาอังกฤษ) Mrs. Tipvimon Kittivarapon

2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

3. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก :

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

228-228/1-3 ถนนสีรินทร บางพลัด กทม. 10700

โทรศัพท์ 02-4239401- 6 โทรสาร : 02-2445000 ต่อ 6417

4. ประวัติการศึกษา :

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	คบ.	วิทยาศาสตร์ทั่วไป	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปริญญาโท	คม.	การศึกษาศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ : มีประสบการณ์ด้านงานสำนักงาน

6. ประสบการณ์ด้านการวิจัย :

- 1) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การศึกษาศักยภาพของสถาบันราชภัฏสวนดุสิต
- 2) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การวิจัยวิทยาศาสตร์ท้องถิ่น : โครงการสวนผักปลอดสารพิษ
- 3) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารกับภาวะการมีอายุยืนของผู้สูงอายุไทย
ทุน วช. ปี พ.ศ. 2550
- 4) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสารบออาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
และบริบทชุมชน ทุนงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

1.ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) ดร.ชนินทร์ กุลเศรษฐัญชลี

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Chanin Kulsetthanchalee, D.Eng.

2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ และ กรรมการบริหารหลักสูตรการออกแบบงานแสดงและนิทรรศการ

4. หน่วยงานและสถานที่ทำงานที่ติดต่อสะดวก

หลักสูตรการออกแบบงานแสดงและนิทรรศการ ชั้น 3 อาคาร 13 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
295 ถนนราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทรศัพท์ 081-400-8586

Email : chanink@gmail.com

5.ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	วท.บ.เกียรตินิยม อันดับ 2 (เคมีอุตสาหกรรม)	เคมีอุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง
ปริญญาโท	M.Sc.(Packaging)	บรรจุภัณฑ์	Michigan State University, MI, USA.
วุฒิปัตร	Certificate of Leadership in Science & Technology	การบริหาร	University of Massachusetts Lowell, MA, USA.
ปริญญาเอก	D.Eng.(Plastics Engineering)	วิศวกรรม พลาสติก	University of Massachusetts Lowell, MA, USA.

6. สาขาวิชาที่มีความสนใจเป็นพิเศษ

- 1) สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ : อาหารเพื่อสุขภาพ โภชนาการ และการกีฬา
- 2) สาขาภาษาต่างประเทศ : ภาษาอังกฤษ และ ภาษาจีนแต้จิ๋ว

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

- 1) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การตรวจสอบและเพิ่มประสิทธิภาพเม็ดพลาสติกรีไซเคิล
ปี พ.ศ. 2551
- 2) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสารรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
และบริบทชุมชน ทูบงบประมาณแผ่นดิน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552
- 3) หัวหน้าโครงการวิจัย การผลิตโพลีโพลีสไตรีนโดยใช้วัสดุนาโนเป็นสารเติมแต่ง
เพื่อเป็นวัสดุหน่วงการติดไฟ ทูบวิจัยของสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี พ.ศ.2553

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นายกาญจนศักดิ์ จารุปาน

ชื่อ - สกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Karnchanasak Charupan

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3100500311815

3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ และ รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

4. หน่วยงานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 295 ถนนราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.084 7130136 E-mail : karnchanasak_cha@dusit.ac.th , karn43@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา :

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
ปริญญาโท	วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ : การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อนและความเย็น
การวิเคราะห์ทางเคมีในผลิตภัณฑ์อาหาร

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

- 1) พ.ศ. 2545 การวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารและวัตถุเจือปนในขนมปลาในบริเวณกรุงเทพฯ
- 2) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารกับภาวะการมีอายุยืนของผู้สูงอายุไทย
ทุน วช. ปี พ.ศ. 2550
- 3) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
และบริบทชุมชน ทุนงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

1.ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นางสาวนาฏลดา อ่อนวิมล

ชื่อ - สกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Nartlada Onvimol

2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

3. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 228-228/1-3 ถนนสิรินธร บางพลัด กทม.

10700 โทรศัพท์ 02-4239401- 6 โทรสาร : 02-2445000 ต่อ 6417 E-mail Nartkitty@yahoo.com

4.ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	วท.บ.(ชีววิทยา)	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ปริญญาโท	วท.ม.(จุลชีววิทยา)	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

จุลชีววิทยาทางอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร GMP HACCP และจุลชีววิทยาสาธารณสุข

6.ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

- 1) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การผลิตไวน์บิทรูท ปีที่พิมพ์ 2548
- 2) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การศึกษาวิจัยน้ำมันมะพร้าวสกัดบริสุทธิ์ต่อการยับยั้งแบคทีเรียและเชื้อราที่ก่อให้เกิดโรคผิวหนัง ปีที่พิมพ์ 2549
- 3) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การผลิตวุ้นสวรรค์สี *Monascus nata complex* โดยการหมักด้วย *Monascus purpureus*
- 4) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การศึกษาจุลชีววิทยาของอาหารพื้นบ้าน : เค็มหมากนวด
การวิจัยวิทยาศาสตร์ท้องถิ่น : โครงการสวนผักปลอดสารพิษ
- 5) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากวัชพืชท้องถิ่น จ.นนทบุรี ทุน วช.ปี 2550
- 6) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารกับภาวะการมีอายุยืนของผู้สูงอายุไทย
ทุน วช.ปี 2550
- 7) หัวหน้าโครงการวิจัย การตรวจหาปริมาณจุลินทรีย์ในภาคตะกอนของระบบบำบัดน้ำเสีย ทุน วช. ปี 2551
- 8) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสารบออาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
และบริบทชุมชน ทุนบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นายอรรถ ชั้นสี

ชื่อ – นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Att Khunsee

2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

3. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 228-228/1-3 ถนนสิรินธร

บางพลัด กทม. 10700 โทรศัพท์ 02-4239401- 6, 089-8531256 โทรสาร : 02-2445000 ต่อ 6417

E-mail : att_kmitt@hotmail.com

4. ประวัติการศึกษา :

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	คศบ.(อาหารและโภชนาการ)	อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล โภชนาการ
กำลังศึกษา ปริญญาโท	วท.ม.(อุตสาหกรรม เทคโนโลยีการจัดและ บริการอาหาร)	อุตสาหกรรม เทคโนโลยีการจัด และบริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

5. สาขาวิชา ที่มีความชำนาญพิเศษ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ : อาหารไทย ขนมไทย เบเกอรี่ ฯลฯ

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

- 1) ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารกับภาวะการมีอายุยืนของผู้สูงอายุไทย
ทุนอุดหนุนการวิจัยของ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปีงบประมาณ 2550
- 2) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสารบออาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
และบริบทชุมชน ทุนงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวนันทะวัน อนันตธนาชัย
ชื่อ – นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss. Nontawan Anantathanachai
2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ หลักสูตรการบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ
3. หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
หลักสูตรการบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
โทรศัพท์ : 089-7955989 E-mail : nontawan_ana@yahoo.com

4. ประวัติการศึกษา :

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	ศศ.บ.(ออกแบบนิเทศศิลป์)	ออกแบบนิเทศศิลป์	สถาบันราชภัฏสวนดุสิต
ปริญญาตรี	บธ.บ.(การตลาด)	การตลาด	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
ปริญญาโท	บธ.ม.(การตลาด)	การตลาด	มหาวิทยาลัยรามคำแหง

5. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ : การบริหารการตลาด

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย :

- 1) ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย การศึกษาความต้องการได้รับการฝึกอบรมและพัฒนาของบุคลากรและองค์กรภายนอก ทุณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี 2546
- 2) ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย การศึกษาความคาดหวังและความพึงพอใจต่อการเข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ทุณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี 2548
- 3) ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารกับภาวะการมีอายุยืนของผู้สูงอายุไทย ทุณอุดหนุนการวิจัยของ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปีงบประมาณ 2550
- 4) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชน ทุณงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายภาณุพงศ์ พนมวัน

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr.Phanupong Panomwan

2. ตำแหน่งปัจจุบัน นักสถิติและวิจัย

3. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก

สำนักวิจัยและพัฒนาการศึกษา สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

โทร 083 0369455 E-mail: enemystat@hotmail.com

4. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	วท.บ. (สถิติประยุกต์)	สถิติประยุกต์	สถาบันราชภัฏสวนดุสิต
ปริญญาโท	วท.ม. (สถิติประยุกต์)	สถิติประยุกต์	มหาวิทยาลัยศิลปากร

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

การศึกษาตัวแปรพหุทางด้านสังคมศาสตร์

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

- 1) หัวหน้าโครงการวิจัย การจำแนกสมัยของลูกปัดแก้วที่ได้จากการขุดค้นแหล่งโบราณคดีพรหมทินใต้ ลพบุรี พ.ศ. 2549
- 2) หัวหน้าโครงการวิจัย การใช้ตัวแบบเชิงเส้นที่วางนัยทั่วไป ในการวินิจฉัยโรคเลปโตสไปโรสิส : กรณีจำแนก 2 กลุ่ม พ.ศ. 2550
- 3) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การประเมินสภาพปัญหา และความต้องการพัฒนาศักยภาพการวิจัยของ บุคลากร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2550
- 4) ผู้ร่วมโครงการวิจัย ความต้องการของสถานประกอบการต่อผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง
- 5) ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมบริโภคอาหารกับภาวะการมีอายุยืนของผู้สูงอายุไทย ทุนอุดหนุนการวิจัยของ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปีงบประมาณ 2550
- 6) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสารับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง และบริบทชุมชน ทุนงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) : นางนวลรัตดา ประเปรียว
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Mrs.Nualradda Praprew
2. ตำแหน่งปัจจุบัน คลินิกโภชนาการ โรงพยาบาลอำนาจเจริญ
3. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก โรงพยาบาลอำนาจเจริญ ต. บุ่ง อ.เมือง จ.อำนาจเจริญ
37000 โทร 045-511943-8 ต่อ 6212 มือถือ 081-0623905 โทรสาร 045-511946
E-mail : nualradda@hotmail.com

4. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	ค.บ.(คหกรรมศาสตร์)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
กำลังศึกษาปริญญาโท	ศ.ม.(โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ)	โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ	มหาวิทยาลัยขอนแก่น

6. ความชำนาญพิเศษ

- 1) การผลิตและ บริการอาหารผู้ป่วยสามัญ-เฉพาะโรคในโรงพยาบาล 16 ปี
- 2) การบริการด้าน โภชนบำบัด แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล 16 ปี
- 3) การให้คำปรึกษาด้าน โภชนาการ โภชนบำบัด แก่ผู้ป่วย-ญาติ-ประชาชน ให้จังหวัดอำนาจเจริญ ที่รับบริการในโรงพยาบาลอำนาจเจริญ –ชุมชนในเขตรับผิดชอบ 13 ปี
- 4) การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพ (ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด 13 ปี)

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องการวิจัย

- 1) ผู้ร่วมวิจัย เรื่อง การศึกษาความชุกของการขาดวิตามินบี1 ในกลุ่มประชาชน หมู่บ้านชุมชน จังหวัดอำนาจเจริญปี 2545 ร่วมกับ นายแพทย์สมฤกษ์ จึงสมาน ได้รับบววิจัยจากสสส.
- 2) หัวหน้าโครงการวิจัย การใช้โปรแกรมโภชนบำบัดลดไขมัน เพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพในกลุ่มข้าราชการ เขตอำเภอเมือง จังหวัด อำนาจเจริญ โดยสหวิชาชีพ พยาบาลวิชาชีพ นักจิตวิทยา และนักกายภาพบำบัด ในโรงพยาบาลอำนาจเจริญ ทุนสนับสนุนจาก สปสช. ในพื้นที่จังหวัดอำนาจเจริญ
- 3) ผู้ร่วม โครงการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมบริโภคอาหารกับภาวะการมีอายุยืนของผู้สูงอายุไทย ทุนอุดหนุนการวิจัยของ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปีงบประมาณ 2550
- 4) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสารอาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง และบริบทชุมชน ทุนงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นาย ถาวร จันทโชติ

(ภาษาอังกฤษ) Mr. Thavorn Juntachote

2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

3. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน

มหาวิทยาลัยทักษิณ 222 หมู่ 2 ตำบลบ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม

จังหวัดพัทลุง 93110 โทรศัพท์ 074-693996 โทรสาร 074-693996

E-mail: tjuntachote@yahoo.com

4. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
ปริญญาตรี	วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ปริญญาโท	วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ปริญญาเอก	Dr. nat.tech. (Food science and Technology)	Food science and Technology	University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ เคมีและการแปรรูปอาหาร

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

- 1) หัวหน้าโครงการวิจัย สารต้านออกซิเดชั่น จากเปลือกข้าวบางสายพันธุ์ ทุเรียนราย ได้ของมหาวิทยาลัยทักษิณ
- 2) หัวหน้าโครงการวิจัย การผลิตไส้กรอกแพะเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ ทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
- 3) ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาสารบออาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง และบริบทชุมชน ทุนงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2552

7. ผลงานตีพิมพ์

- 1) Juntachote, T., Berghofer, E., Siebenhandl and Bauer, F. (2006). The antioxidant properties of Holy basil and Galangal in cooked ground pork. *Meat Science*, 72 (3), 446-456.
- 2) Juntachote, T., Berghofer, E., Siebenhandl and Bauer, F. (2007). Antioxidative effect of added dried Holy basil and its ethanolic extracts on susceptibility of cooked ground pork to lipid oxidation. *Food Chemistry*, 100 (1):129-135.

- 3) Juntachote, T., Berghofer, E., Siebenhandl and Bauer, F. The effect of dried galangal powder and its ethanolic extracts on oxidative stability in cooked ground pork. *Food Chemistry (In Press, Available online 26 September 2005)*.
- 4) Juntachote, T. & Berghofer, E. (2005). Antioxidative properties and stability of ethanolic extracts of Holy basil and Galangal. *Food Chemistry, 92(2)*, 193-202.
- 5) Juntachote, T., Bauer, F., Siebenhandl, S., & Berghofer, E. (2005). Application of Response Surface Methodology to the Production of Phenolic Extracts of Lemon Grass, Galangal, Holy Basil and Rosemary. *International Journal of Food Sciences and Technology, 41(2)*:121-133

8. ผลงานการประชุมทางวิชาการ

- 1) Juntachote, T., & Berghofer, E. (2004). Antioxidative properties of alcoholic extracts of some Asian and European herbs and spices. 2nd Central European Congress of Food, 26-28 April 2004, Budapest, Hungary, (oral presentation).
- 2) Juntachote, T., Juntachote, T., Bauer, F., Siebenhandl, S., & Berghofer, E. (2005). Antioxidant properties of ethanolic extracts from holy basil and galangal and its application to inhibit lipid oxidation in cooked minced meat. XVII International Botanical Congress, 17 - 23 July 2005, Vienna, Austria, (oral presentation).
- 3) Juntachote, T., Berghofer, E., Siebenhandl, S., & Bauer, F. (2005). Evaluation of antioxidative properties of holy basil and galangal and their application to increase the oxidative stability of cooked ground pork. 51st International Congress of Meat Science and Technology. 7-12 August 2005, Baltimore, Maryland, USA, (poster presentation).

9. การฝึกอบรม

Food & Health International Advanced Course, 22nd August - 2nd September, 2005 Paris, France, Organised by SOCRATES Intensive Programme partners.

10. รางวัล

The Alfred Kleibel award for Young scientist in the field of meat technology from Austrian Society of Meat Science and Technology.