

ประวัติผู้เขียน

ชื่อผู้เขียน นายสืบพงษ์ การุณมรรคผล
วัน/เดือน/ปีเกิด 28 มิถุนายน 2527
ที่อยู่ 278 ซอยสามเสน 2 ถนนสามเสน แขวงบ้านพานถม เขตพระนคร
กทม. 10200
เบอร์โทร 086-9814441
E-mail note_kon_de@hotmail.com
ประวัติการศึกษา อนุบาล – ประถมศึกษา โรงเรียนโยนออฟอาร์ค
มัธยมศึกษา โรงเรียนราชวินิต มัธยม
อุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ประสบการณ์ เข้ารับการฝึกงาน บริษัท ปราณบุรีโฮเต็ล จำกัด

ชื่อผู้เขียน นายอภิชาติ วรรณเขียว
วัน/เดือน/ปีเกิด 22 เมษายน 2527
สถานที่เกิด โรงพยาบาลประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
ที่อยู่ 88/1 หมู่ 1 ต.คลองวาฬ อำเภอ เมือง จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ 77000
เบอร์โทร 086-5198164
E-mail num_kon_de@hotmail.com
ประวัติการศึกษา อนุบาล – ประถมศึกษา โรงเรียนอนุบาลประจวบคีรีขันธ์
มัธยมศึกษา โรงเรียนประจวบวิทยาลัย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
อุดมศึกษา หลักสูตรวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ประสบการณ์ เข้ารับการฝึกงาน บริษัท ไคโดมอนด์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ประวัตินักวิจัย

1. หัวหน้าโครงการ

ชื่อ นางสาวชุตีปภา สุวรรณกนิษฐ์

Miss Chutipapha Suwankanit

ประวัติการศึกษา

ประถมศึกษา โรงเรียนราชินี

มัธยมศึกษา โรงเรียน สาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ปทุมวัน

ปริญญาตรี ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

ปริญญาโท วิศวกรรมการจัดการอุตสาหกรรม (Engineering Management)

Syracuse University, Syracuse, NY, USA

ประวัติการทำงาน

Catering Staff, Catering Department, Syracuse University, NY, USA

Peer Advisor, International Center, Syracuse University, NY, USA

Secretary to Director, United Broadcasting Corporation (UBC), Bangkok, Thailand

Marketing Executive, United Broadcasting Corporation (UBC), Bangkok, Thailand

Lecturer, Food Science and Technology Program, Suan Dusit Rajabhat University, Bangkok, Thailand

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สังกัด คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

สถานที่ติดต่อ หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

295 ถนนราชสีมา เขตดุสิต กทม. 10300

โทรศัพท์ (ที่ทำงาน) 02-244-5665 โทรสาร (ที่ทำงาน) 02-244-5666

E-mail Address: chutipapha@yahoo.com

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ

Food Production Planning and Control

Food Product Development

Food Packaging

Food Marketing and Management

Experimental Design and Statistics in Agro-Industry

ภาระงานในปัจจุบัน

งานสอน งานวิจัย งานอาจารย์ที่ปรึกษา งานสนับสนุนวิชาการ งานบริการวิชาการ
สู่ชุมชน งานกิจกรรมนักศึกษา และงานทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติและนานาชาติ

– คณะกรรมการ (Committee) ในงานประชุมวิชาการนานาชาติ (International Conference) หัวข้อ Knowledge Management in Institutes of Higher Learning 2006 ระหว่างวันที่ 21– 23 กุมภาพันธ์ 2549

– คณะกรรมการ (Committee) และประธานฝ่ายเลขานุการ (First Secretariat) การจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติ (International Conference) ชื่องาน Amazing e – Learning 2007 หัวข้อ e – Learning Strategies: Edutainment ระหว่างวันที่ 12 – 17 มีนาคม 2550

– ที่ปรึกษาโครงการวิจัยเรื่องการใช้เทคนิคสกัดจากมะนาวทาสีในผลิตภัณฑ์แยมจึงผสมกากสับประรด ดำเนินงานเพื่อโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา

– ที่ปรึกษาโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัญชันใบเตยพร้อมดื่ม ดำเนินงานเพื่อโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา

– หัวหน้าโครงการ IRPUS 2548 เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนสมุนไพร ได้รับการสนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ภายใต้ความร่วมมือแบบไตรภาคี ประกอบด้วย สกว. มหาวิทยาลัย และผู้ประกอบการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองความต้องการจริง และสร้างความร่วมมือที่ดีระหว่างภาคอุตสาหกรรมกับมหาวิทยาลัยโดยอาศัยการฝึกงาน

– ที่ปรึกษาร่วมโครงการ IRPUS 2548 เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์กุนเชียงเสริมเส้นใยอาหารจากกากข้าวโพด

– ที่ปรึกษาร่วมโครงการ IRPUS 2548 เรื่องการผลิตไส้กรอกอิมัลชันพลังงานต่ำเสริมเส้นใยโดยใช้เนื้อเทียม และกากข้าวโพด

– หัวหน้าโครงการ IRPUS 2549 เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฮาลาลทูน่าเชียงรสกะเพรา ได้รับการสนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ภายใต้ความร่วมมือแบบไตรภาคี ประกอบด้วย สกว. มหาวิทยาลัย และผู้ประกอบการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองความต้องการจริง และผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้สามารถออกสู่ตลาดผู้บริโภคเป้าหมาย

– หัวหน้าโครงการ IRPUS 2549 เรื่องการใช้ประโยชน์จากกากข้าวโพด และกากแครอทในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเจรมควัน ได้รับการสนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

- หัวหน้าโครงการ IRPUS 2549 เรื่องการยืดอายุการเก็บรักษาอะหิมี่สด และการทำแห้ง ใต้รับ
การสนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

- หัวหน้าโครงการ EmPus 2549 จำนวน 3 โครงการ คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮกิ้นเจเสริม
เส้นใยธรรมชาติ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้มย้าปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์หน่อไม้
ไวย่านางพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม

ผลงานวิจัยที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไชรปกลิ่นเครื่องคัมคือกเทล
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไชรปสำหรับเครื่องคัม (RTD)
3. การใช้เพคตินสกัดจากมะนาวทาทิตีในผลิตภัณฑ์แยมจึงผสมกากสับปะรด
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัญชันใบเตยพร้อมต้ม
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนสมุนไพโร
6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุนเชียงเสริมเส้นใยอาหารจากกากข้าวโพด
7. การผลิตไส้กรอกอิมัลชันพลังงานต่ำเสริมเส้นใยโดยใช้เนื้อเทียม และกากข้าวโพด
8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงกึ่งสำเร็จรูป
9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฮาลาลทูน่าเชียงรสกะเพรา
10. การใช้ประโยชน์จากกากข้าวโพด และกากแครอทในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเจรมควัน
11. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮกิ้นเจเสริมเส้นใยธรรมชาติ
12. การยืดอายุการเก็บรักษาอะหิมี่สด และการทำแห้ง
13. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้มย้าปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูป
14. ผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไวย่านางพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม

ผลงานอื่น ๆ เช่น ตำรา บทความ สิทธิบัตร ฯลฯ

- คณะกรรมการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย - OTOP Product Champion
รอบคัดสรรระดับประเทศ ณ อิมแพค เมืองทองธานี ประจำปี 2547 จัดโดยสำนักส่งเสริม
วิสาหกิจชุมชน กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

- วิทยากรสาริตเรื่อง การนำผลไม้ไทยมาใช้ประโยชน์ในอาหาร และเครื่องคัม ณ ทศภาค
อารีน่า ในงานมหกรรมผลไม้ไทย 2548 (Thai Fruits Festival) จัดโดยกระทรวงเกษตรและ
สหกรณ์

- พิธีกรอบรมเรื่อง การชั่งตวงวัด จัดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

- วิทยากรบรรยายพิเศษเรื่อง อาหารกับความงาม (Lancome)

- วิทยากรบรรยายพิเศษเรื่อง อาหารสำหรับวัยเบบี๋บูมเมอร์ (Hi Magazine)

- รางวัลชมเชยอาหารสุขภาพดีเด่น (Rice is Life) จากนิตยสาร Health & Cuisine เรื่องข้าวผัดผลไม้เสริมพร้อมกล้วยกลีบบัว สาธิตผลงาน ณ เซ็นทรัลปิ่นเกล้า (ท็อปซูเปอร์มาร์เก็ต)
 - รางวัลที่ 2 เมนูอาหารสุขภาพ “มีจลาพามสวน” สาธิตผลงานผ่านทีวี ททบ. 5 รายการกินดีอยู่ดี
 - สาธิตผลงานในรายการกินดีอยู่ดี (ถ่ายทอดสด ณ เขาวราช ในงานเทศกาลกินเจ 2549)
 - สัมภาษณ์พิเศษบนเวที ในงานแถลงข่าว เรื่อง สกว. จับมือผู้ประกอบการภาคอุตสาหกรรมสร้างกำลังคนรุ่นใหม่ แก้ปัญหาภาคอุตสาหกรรม ต้อนรับสื่อมวลชนวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2550 ห้องอโนมา 1 โรงแรมอโนมา
 - สัมภาษณ์พิเศษเรื่องนักวิจัยรุ่นใหม่กับผลงานวิจัยที่ผ่านมา ซึ่งร่วมมือกับ IRPUS (สกว.) ผ่านทีวี ททบ. 5 รายการเก่งจริง ออกอากาศทุกวันอังคาร เวลา 11.00 น.
 - สัมภาษณ์พิเศษเรื่องงานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากของเหลือใช้จากโรงงานอุตสาหกรรมลงหนังสือพิมพ์ผู้จัดการ หน้า SMEs
 - สัมภาษณ์พิเศษลงนิตยสาร Make Money SMEs เดือนเมษายน 2550 หน้า Get Idea (3 หน้า) เรื่องการใช้ประโยชน์จากกากข้าวโพด และกากแครอทในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเจรมควัน ซึ่งทั้งสองชนิดเป็นกากที่เหลือใช้จากสายการผลิตน้ำพาสเจอร์ไรซ์ นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเจเสริมเส้นใยธรรมชาติ เพื่อเพิ่มมูลค่า ทั้งยังเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้ผู้บริโภค
 - วิทยากรในงานแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 20-22 เมษายน 2550 ณ Siam Paragon ชั้น 5
 - คณะประเมินพัฒนาวิสาหกิจผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนและท้องถิ่น ประจำปี 2550 (ทีมเฟ้าระวังด้านสถานที่ผลิต) จัดโดยศูนย์ประสานงานพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์คุณภาพชุมชน (ศพช.) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
 - สัมภาษณ์พิเศษลงนิตยสาร Make Money SMEs เดือนตุลาคม 2550 หน้า Get Idea (3 หน้า) เรื่อง “ต่อ ยอดเศษปลามาเป็นอาหารมากคุณค่า” กล่าวถึง บทบาทของนักพัฒนาผลิตภัณฑ์รุ่นใหม่ (New Product Developer) ที่มีส่วนช่วยเหลือผู้ประกอบการ
- รางวัลผลงานวิจัยที่เคยได้รับ
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนสมุนไพร (IRPUS 2548)
 - การผลิตไส้กรอกอิมัลชันพลังงานต่ำเสริมเส้นใยโดยใช้เนื้อเทียม และกากข้าวโพด (IRPUS 2548)

2. ผู้ร่วมวิจัย

ชื่อ

นายสีบพงษ์ การณมรรคผล

Mr. Sueppong Karunmakpon

ประวัติการศึกษา

อนุบาล – ประถมศึกษา โรงเรียนโยนออฟอาร์ค

มัธยมศึกษา โรงเรียนราชวินิต มัชฌม

อุดมศึกษา อุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เขตดุสิต กทม. 10300

ประวัติการทำงาน (ฝึกงาน)

เข้ารับการฝึกงาน บริษัท ปราณบุรีโฮเต็ล จำกัด

สถานที่ติดต่อ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

โทรศัพท์ 02 – 244 – 5665

โทรสาร 02 – 244 – 5666

E – mail Address: note_kon_de@hotmail.com

3. ผู้ร่วมวิจัย

ชื่อ

นายอภิชาติ วรรณเขียว

Mr. Apichart Wannakheaw

ประวัติการศึกษา

อนุบาล – ประถมศึกษา โรงเรียนอนุบาลประจวบคีรีขันธ์

มัธยมศึกษา โรงเรียนประจวบวิทยาลัย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

อุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เขตดุสิต กทม. 10300

ประวัติการทำงาน (ฝึกงาน)

บริษัท ไคโดมอนด์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

สถานที่ติดต่อ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

โทรศัพท์ 02 – 244 – 5665

โทรสาร 02 – 244 – 5666

E-mail Address: num_kon_de@hotmail.com