

ประวัติผู้เขียน

ชื่อผู้เขียน นางสาววราลักษณ์ ช่วงชัยชนะ
รหัสนักศึกษา 46116720139
วัน/เดือน/ปีเกิด 24 มีนาคม 2527
ที่อยู่ 90 ม. 10 ต. ทับไทย อ. ตาพระยา จ. สระแก้ว 27180
โทรศัพท์ 086 – 574 – 5904
E-mail yim_ja_na@hotmail.com
การศึกษา ปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ประสบการณ์ ผ่านการฝึกงาน บริษัท คูเม็กซ์ จำกัด (โรงงานสมุทรปราการ)

ชื่อผู้เขียน นางสาวสมศรี ศรีสุโพธิ์
รหัสนักศึกษา 46116720156
วัน/เดือน/ปีเกิด 8 มิถุนายน 2527
ที่อยู่ 35/8 ต.บึงเกลือ อ. เสดภูมิ จ. ร้อยเอ็ด 45120
โทรศัพท์ 084 – 699 – 2474
E-mail som_srisupo@hotmail.com
การศึกษา ปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ประสบการณ์ ผ่านการฝึกงาน บริษัท พี.บี.ฟริชเชอริ โปรดักส์ จำกัด
(โรงงานระยอง)

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) การจัดงาน
ประชุมวิชาการนานาชาติ (International Conference) ชื่องาน Amazing e – Learning 2007
หัวข้อ e – Learning Strategies: Edutainment ระหว่างวันที่ 12 – 17 มีนาคม 2550

– ที่ปรึกษาโครงการวิจัยเรื่องการใช้เทคนิคสกัดจากมะนาวทาทิในผลิตภัณฑ์แยมจึงผสมกาก
สับประรด ดำเนินงานเพื่อโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา

– ที่ปรึกษาโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัญชันใบเตยพร้อมดื่ม ดำเนินงาน
เพื่อโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา

– หัวหน้าโครงการ IRPUS 2548 เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนสมุนไพรรักษาโรค
สนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ภายใต้ความร่วมมือแบบ
ไตรภาคี ประกอบด้วย สกว. มหาวิทยาลัย และผู้ประกอบการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ
ตอบสนองความต้องการจริง และสร้างความร่วมมือที่ดีระหว่างภาคอุตสาหกรรมกับ
มหาวิทยาลัยโดยอาศัยการฝึกงาน

– ที่ปรึกษาร่วมโครงการ IRPUS 2548 เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์กุนเชียงเสริมเส้นใยอาหาร
จากกากข้าวโพด

– ที่ปรึกษาร่วมโครงการ IRPUS 2548 เรื่องการผลิตไส้กรอกอิมัลชันพลังงานต่ำเสริมเส้นใย
โดยใช้เนื้อเทียม และกากข้าวโพด

– หัวหน้าโครงการ IRPUS 2549 เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฮาลาลทูน่าเชียงรสกะเพรา ได้รับ
การสนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ภายใต้ความร่วมมือแบบ
ไตรภาคี ประกอบด้วย สกว. มหาวิทยาลัย และผู้ประกอบการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ
ตอบสนองความต้องการจริง และผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้สามารถออกสู่ตลาด
ผู้บริโภคเป้าหมาย

– หัวหน้าโครงการ IRPUS 2549 เรื่องการใช้ประโยชน์จากกากข้าวโพด และกากแครอทใน
ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเจรมควัน ได้รับการสนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
(สกว.)

- หัวหน้าโครงการ IRPUS 2549 เรื่องการยืดอายุการเก็บรักษาอะหิมี่สด และการทำแห้ง ได้รับความสนับสนุนทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
- หัวหน้าโครงการ EmPus 2549 จำนวน 3 โครงการ คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮกิ้นเจเสริมเส้นใยธรรมชาติ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้มย่ำปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไບย่านางพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม

ผลงานวิจัยที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซร้ปลกิ้นเครื่องค้มค้อกเทล
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซร้ปลสำหรับเครื่องค้ม (RTD)
3. การใช้เพคตินสกัดจากมะนาวทาทิตีในผลิตภัณฑ์แยมจิงผสมกากส้บปะรด
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเจียวอัญชันไບเคยพร้อมค้ม
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หูเจียงสมุนไพโร
6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุนเจียงเสริมเส้นใยอาหารจากกากข้าวโพด
- 7.การผลิตไส้กรอกอิมี่ลชันพลังงานต่ำเสริมเส้นใยโดยใช้เนื้อเทียม และกากข้าวโพด
8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงกึ่งสำเร็จรูป
9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฮาลาลทูน่าเจียงรสกะเพรา
10. การใช้ประโยชน์จากกากข้าวโพด และกากแครอทในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเจรมควัน
11. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮกิ้นเจเสริมเส้นใยธรรมชาติ
12. การยืดอายุการเก็บรักษาอะหิมี่สด และการทำแห้ง
13. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้มย่ำปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูป
14. ผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไບย่านางพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม

ผลงานอื่น ๆ เช่น ตำรา บทความ สิทธิบัตร ฯลฯ

- คณะกรรมการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย - OTOP Product Champion รอบคัดสรรระดับประเทศ ณ อิมแพค เมืองทองธานี ประจำปี 2547 จัดโดยสำนักส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย
- วิทยากรสาธิตเรื่อง การนำผลไม้ไทยมาใช้ประโยชน์ในอาหาร และเครื่องค้ม ณ ทศภาคอารีน่า ในงานมหกรรมผลไม้ไทย 2548 (Thai Fruits Festival) จัดโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- พิธีกรอบรมเรื่อง การช้่งตวงวัด จัดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- วิทยากรบรรยายพิเศษเรื่อง อาหารกับความงาม (Lancome)
- วิทยากรบรรยายพิเศษเรื่อง อาหารสำหรับวัยเบบี๋มูเมอร์ (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 “ต่อยอดเศษปลามาเป็นอาหารมากคุณค่า” กล่าวถึง บทบาทของนักพัฒนาผลิตภัณฑ์รุ่นใหม่ (New Product Developer) ที่มีส่วนช่วยเหลือผู้ประกอบการ

รางวัลผลงานวิจัยที่เคยได้รับ

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนสมุนไพร (IRPUS 2548)
- การผลิตไส้กรอกอิมัลชันพลังงานต่ำเสริมเส้นใยโดยใช้เนื้อเทียม และกากข้าวโพด (IRPUS 2548)

2. ผู้ร่วมวิจัย

ชื่อ นางสาววราลักษณ์ ช่างชัยชนะ
Miss Waraluk Chuangchaichana

ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เขตดุสิต กทม. 10300

ประวัติการทำงาน (ฝึกงาน)

บริษัท คูเม็กซ์ จำกัด (โรงงานสมุทรปราการ)

สถานที่ติดต่อ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
โทรศัพท์ 02 – 244 – 5665 โทรสาร 02 – 244 – 5666
E – mail Address: yim_ja_na@hotmail.com

3. ผู้ร่วมวิจัย

ชื่อ นางสาวสมศรี ศรีสุโพธิ์
Miss Somsri Srisupo

ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เขตดุสิต กทม. 10300

ประวัติการทำงาน (ฝึกงาน)

บริษัท พี.บี.ฟริชเชอริ โปรดักส์ จำกัด (โรงงานระยอง)

สถานที่ติดต่อ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
โทรศัพท์ 02 – 244 – 5665 โทรสาร 02 – 244 – 5666
E-mail Address: som_srisupo@hotmail.com