

ประวัตินักวิจัย



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรณพ ทศนอุดม
(Assistant Professor Dr. Unnop Tassanaudom)

1. ชื่อ-สกุล

(ภาษาไทย) นายอรรณพ ทศนอุดม

(ภาษาอังกฤษ) Mr. Unnop Tassanaudom

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน

3 6504 00116 56 1

3. ตำแหน่งปัจจุบัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พนักงานมหาวิทยาลัย ฯ เลขตำแหน่ง 491005 (บรรจุ 1 มีนาคม 2549)

4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก

อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000 โทร. 055-298-438 ต่อ 1188 แฟกซ์ 055-298-440

E-mail unnop_tas@rmutl.ac.th หรือ 2521unnop@gmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ การศึกษา	ระดับ ปริญญา	อักษรย่อและชื่อเต็มปริญญา	สาขาวิชา	วิชาเอก	ชื่อสถาบัน	ประเทศ
2559	เอก	ปร.ด. (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)	วิทยาศาสตร์การ อาหาร	-	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	ไทย
2547	โท	วท.ม (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต)	อุตสาหกรรมเกษตร	-	มหาวิทยาลัย นเรศวร	ไทย
2544	ตรี	วท.บ (วิทยาศาสตรบัณฑิต)	อุตสาหกรรมเกษตร	-	มหาวิทยาลัย นเรศวร	ไทย

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา)

- ด้านความปลอดภัยอาหาร และการวิเคราะห์จุลินทรีย์ก่อโรคปนเปื้อนในอาหาร
- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์
- การประเมิน และยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
- กฎหมาย มาตรฐาน และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร
- การวางแผนการตลาดเพื่อดำเนินการวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย: ชื่อแผนงานวิจัย

1. การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: ผู้ประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารเอกลักษณ์ Gimmick (กลุ่มที่ 6)” RUG5950017 จำนวน 10 โครงการย่อย งบประมาณ TRF+iTAP ประจำปี 2559
2. การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2: กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (กลุ่มที่ 2)” RUG6050009 จำนวน 10 โครงการย่อย งบประมาณ TRF+iTAP ประจำปี 2560

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย: ชื่อโครงการวิจัย

ผลงานวิจัยตั้งแต่ปี 2549–2566 จำนวนทั้งสิ้น 76 โครงการ

- ปี 2549–2552 จำนวนทั้งสิ้น 13 โครงการ (นับเฉพาะที่เป็นหัวหน้าโครงการ/ผู้วิจัยหลักเท่านั้น)
- ปี 2553–2558 ศึกษาศาสตร์ระดับปริญญาเอก
- ปี 2559–2566 จำนวนทั้งสิ้น 25 โครงการ (นับเฉพาะที่เป็นหัวหน้าโครงการ/ผู้วิจัยหลักเท่านั้น)

ข้อเสนอโครงการที่อยู่ระหว่างการพิจารณางบประมาณปี 2566 จำนวนทั้งสิ้น 2 โครงการ

ลำดับที่	ปีงบประมาณ	หน่วยงานที่อนุมัติทุน	ชื่องานวิจัย	งบประมาณ (บาท)	สถานะ
1	2549	งบผลประโยชน์ มทร.ล้านนา พิษณุโลก	ประสิทธิภาพของกรดซิตริกต่อการลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ในผลไม้สดตัดแต่ง	42,000	หัวหน้าโครงการ
2	2550	งบผลประโยชน์ มทร.ล้านนา พิษณุโลก	การหมักผักกาดเขียวปลีโดยใช้หัวเชื้อแบคทีเรียแลคติก	30,000	หัวหน้าโครงการ
3	2550	งบประมาณแผ่นดิน มทร.ล้านนา	การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อปรับปรุงคุณลักษณะด้านสีในผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	168,000	หัวหน้าโครงการ
4	2550	สกว. (IPUS 3) โครงการ IRPUS	การใช้ประโยชน์ของสารไฮโดรคอลลอยด์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มรสสัมผัสผสมเกล็ดส้ม	100,000	หัวหน้าโครงการ
5	2550	สกว. (IPUS 3) โครงการ IRPUS	การใช้ประโยชน์สารเคมีในกลุ่ม GRAS เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เปลือกแตงโมแช่อิ่มอบแห้ง	90,000	ผู้ร่วมวิจัย
6	2551	งบประมาณแผ่นดิน มทร.ล้านนา	การเปรียบเทียบคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ระหว่างขนมตาลที่ผลิตโดยการใช้หัวเชื้อกับขนมตาลที่ผลิตโดยวิธีดั้งเดิม	216,050	หัวหน้าโครงการ

ลำดับที่	ปีงบประมาณ	หน่วยงาน ที่อนุมัติทุน	ชื่องานวิจัย	งบประมาณ (บาท)	สถานะ
7	2551	งบประมาณ แผ่นดิน มทร. ล้านนา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแปรรูปแต่งเชิงการค้า	244,900	ผู้ร่วมวิจัย
8	2551	สกว. (RPUS) โครงการ IRPUS	การผลิต และการตรวจสอบคุณลักษณะทาง กายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของลูกแป้งขนม ตาล	13,000	หัวหน้า โครงการ
9	2551	สกว. (IPUS 1) โครงการ IRPUS	การใช้ประโยชน์น้ำคอกไข่ไก่ในกระบวนการผลิต ผักกาดเขียวปลีต้อง	90,000	หัวหน้า โครงการ
10	2551	สกว. (IPUS 1) โครงการ IRPUS	ประสิทธิภาพของสารลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ ในกระบวนการผลิตน้ำตาลทรายของโรงงานรวม ผลอุตสาหกรรมนครสวรรค์ จำกัด	90,000	หัวหน้า โครงการ
11	2551	สกว. ฝ่าย 5 (อุตสาหกรรม)	การผลิตไซรัปจากกล้วยตากตากเกรด	951,246	หัวหน้า โครงการ
12	2551	สกอ. เครือข่าย ภาคเหนือตอนล่าง	การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก	99,700	หัวหน้า โครงการ
13	2552	งบประมาณ แผ่นดิน มทร. ล้านนา	การผลิตสับประรดแช่อบแห้งแบบหวานน้อย ด้วยวิธีแช่อบแบบช้า The Production of Low Sugar Osmotic Dehydrated Pineapple by Slow Osmotic Dehydration	239,800	หัวหน้า โครงการ
14	2552	งบประมาณ แผ่นดิน มทร. ล้านนา	การศึกษาชนิดของพืชเศรษฐกิจที่เหมาะสมในการ ผลิตกุนเชียงต้นทุนต่ำ The Study on The Appropriate of Economic Plant Types in The Production of Low Cost Chinese Sausage	156,000	หัวหน้า โครงการ
15	2552	คณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ (วช.) (นอกรอบ)	ผลของแสงอัลตราไวโอเล็ตต่อการยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก Effects of Ultraviolet Light on Shelf-life Extending of Chilly Paste Products	530,000	หัวหน้า โครงการ
16	2553	อวน. ภาคเหนือ สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่ง ประเทศไทย	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตไซรัปกล้วยและ ผลของการใช้วัตถุเติม (กล้วยตาก) ที่แตกต่างกัน ต่อคุณภาพของไซรัป	520,000	ผู้ร่วมวิจัย
17	2553	อวน. ภาคเหนือ สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่ง ประเทศไทย	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเชื้อจุลินทรีย์ใน ผลิตภัณฑ์น้ำพริกด้วยแสงยูวี และผลของการใช้ เทคโนโลยีในระดับ วิสาหกิจชุมชน (SMCE)	320,000	ผู้ร่วมวิจัย
18	2555	งบประมาณ แผ่นดิน มทร. ล้านนา	การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงคุณภาพ ผลิตภัณฑ์เต้าหู้แข็งที่ผลิตจากถั่วดำ	217,783	ผู้ร่วมวิจัย

ลำดับที่	ปีงบประมาณ	หน่วยงาน ที่อนุมัติทุน	ชื่องานวิจัย	งบประมาณ (บาท)	สถานะ
19	2555	งบประมาณ แผ่นดิน มทร. ล้านนา	ผลของวัตถุดิบกล้วยตากตกเกรดต่อคุณลักษณะ ทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของไซร้กล้วย ตาก	200,366	ผู้ร่วมวิจัย
20	2555	ภารกิจโครงการ และประสาน งานวิจัย (ภค.) วช.	การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยกระดับคุณภาพ ของพริกชี้ฟ้าแห้งเพื่อการส่งออก ภายใต้แผนงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก พริกชี้ฟ้าเพื่อเพิ่มศักยภาพการส่งออกสู่ภูมิภาค อาเซียนและลดปัญหาวัตถุดิบล้นตลาด	750,000	ผู้ร่วมวิจัย
21	2556	ทุนบัณฑิตศึกษา ประจำปี 2556 ของสำนักงาน คณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ (วช.)	สภาวะเครียดจากการเกิดออกซิเดชันของเชื้อคลอส สทริเดียมเปอร์ฟริงเจนส์ และการประยุกต์ใช้สาร ออกซิไดซ์ในกระบวนการล้างเพื่อลดจำนวนเซลล์ ของเชื้อคลอสทริเดียมในพริกแห้ง	220,000	หัวหน้า โครงการ
22	2556	งบประมาณ แผ่นดิน	การศึกษาความเป็นไปได้ของเมล็ดปาล์มทางหมา ป่าเพื่อการบริโภคทดแทนลูกชิด	100,000	ผู้ร่วมวิจัย
23	2559	ทุนวิจัย (มุ่งเป้า) เครือข่ายองค์กร บริหารงานวิจัย แห่งชาติ (คอบช.) ภายใต้การดูแล ของสำนักงาน กองทุนสนับสนุน การวิจัย (สกว.)	ต้นแบบกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริก กลุ่มมอเตอร์แอกติวิตี้สูงในระดับวิสาหกิจชุมชน (SMCE) เพื่อการยกระดับคุณภาพ ความปลอดภัย และยืดอายุการเก็บรักษา	1,281,680	หัวหน้า โครงการ
24	2559	ทุนกิจกรรม ส่งเสริมและ สนับสนุนการวิจัย (เชิงชุมชน/สังคม) วช. ปี 2559	การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของพริก แห้งของไทยและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริก	500,000	ผู้ร่วมวิจัย
25	2559	ชุดโครงการการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house ฝ่าย อุตสาหกรรม สกว. และโครงการ	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็ก และขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและ อุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: ผู้ประกอบการกลุ่ม ผลิตภัณฑ์อาหารเอกลักษณ์ Gimmick (กลุ่มที่ 6)” RUG5950017	480,000	หัวหน้า โครงการ
26	2559	สนับสนุนการ พัฒนาเทคโนโลยี	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบน้ำพริก และ ประเมินอายุการเก็บรักษา	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
27	2559	ของอุตสาหกรรม ไทย สวทช.	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยสุตร ธัญพืชและสมุนไพร	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
28	2559		- การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงปักษ์ใต้แบบก้อน ด้วยเทคโนโลยีไมโครเวฟ	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
29	2559		- การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเยลลี่เพื่อสุขภาพ จากผลไม้ไทย	480,000	ผู้ร่วมวิจัย

ลำดับที่	ปีงบประมาณ	หน่วยงาน ที่อนุมัติทุน	ชื่องานวิจัย	งบประมาณ (บาท)	สถานะ
30	2559	Food valley สวก.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พรีนัทปรุงรสจากสมุนไพร ไทย และ การใช้ประโยชน์เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตมอ ลทูลาสมาเคลือบผงปรุงแต่งกลิ่นรส	2,616,530	หัวหน้า โครงการ
31	2559	Food valley สวก.	ต้นแบบกระบวนการผลิตมะพร้าวเสวยในระดับ วิสาหกิจชุมชน (SMCE) และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มะพร้าวเสวยเพื่อยกระดับคุณภาพ ความ ปลอดภัย และการส่งออก	1,305,132	ผู้ร่วมวิจัย
32	2560	ชุดโครงการการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house ฝ่าย อุตสาหกรรม สกว. และโครงการ	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ใน กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่ เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2: กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (กลุ่มที่ 2)” RUG6050009 - การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุง คุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำส้มชูชิ	480,000	หัวหน้า โครงการ
33	2560	สนับสนุนการ พัฒนาเทคโนโลยี	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจาก จังหวัดผิง	480,000	หัวหน้า โครงการ
34	2560	ของอุตสาหกรรม ไทย สวทช.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปก๊อันทูเรียน	480,000	หัวหน้า โครงการ
35	2560		การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำเก็กฮวยผสม หล่อฮั้งก้วยโดยใช้สารให้ความหวานทดแทน น้ำตาลพาสเจอร์ไรส์	480,000	หัวหน้า โครงการ
36	2560		การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำขิงผสมมะนาว โดยใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลพาสเจอร์ ไรส์	480,000	หัวหน้า โครงการ
37	2560		การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำมะขามพร้อมดื่ม และน้ำมะขามหัวเชื้อเข้มข้นพาสเจอร์ไรส์	480,000	หัวหน้า โครงการ
38	2560		- การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำพริก ปลาแซลมอนเพื่อสุขภาพ	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
39	2560		- การพัฒนากระบวนการหมักน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ในระดับวิสาหกิจชุมชนชุมชน (SMCE) เพื่อ ยกระดับคุณภาพ และความปลอดภัย	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
40	2561	Innovative house ฝ่าย อุตสาหกรรม สำนักงานกองทุน สนับสนุนการวิจัย (สกว.)	การพัฒนาต้นแบบการหมักเห็ดแปรรูประดับ ปฏิบัติการ และ การใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ขนม ขบเคี้ยวโปรตีนสูงเพื่อสุขภาพ	1,790,410	หัวหน้า โครงการ
41	2561	Innovative house ฝ่าย อุตสาหกรรม สำนักงานกองทุน สนับสนุนการวิจัย (สกว.)	การพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ซูปปลา ใสจากน้ำนึ่งปลาทูน่าสำหรับผู้บริโภคกลุ่มต่าง ๆ (เด็ก วัยรุ่น/วัยทำงาน และผู้สูงอายุ)	3,068,040	ผู้ร่วมวิจัย

ลำดับที่	ปีงบประมาณ	หน่วยงาน ที่อนุมัติทุน	ชื่องานวิจัย	งบประมาณ (บาท)	สถานะ
42	2561	ชุดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house ฝ่ายอุตสาหกรรม สกว. และโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรม	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2: กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (กลุ่มที่ 24)” RUG6150014 - การพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์เยลลี่ทุเรียนน้ำตาลต่ำด้วยสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล	480,000	หัวหน้าโครงการ
43	2561	พัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรม	- การพัฒนาน้ำผักพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพจากฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
44	2561	ไทย สวทช.	- การพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์ชามะลิเสริมโพรไบโอติกเพื่อสุขภาพ	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
45	2562	ชุดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house ฝ่ายอุตสาหกรรม สกว. และโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรม	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2: กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมและอาหาร (กลุ่มที่ 35)” RUG6250022 - การศึกษาการใช้สารให้ความหวานในผลิตภัณฑ์ลูกอมแบบแข็ง (Hard Boiled Candy) รสชาติจับเลี่ยนผสมไซรัปกล้วยตาก	480,000	หัวหน้าโครงการ
46	2562	พัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรม	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหุงข้าวมันไก่สำเร็จรูป	480,000	หัวหน้าโครงการ
47	2562	ไทย สวทช.	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งน้ำนมถั่วเหลืองน้ำตาลโตนด	480,000	หัวหน้าโครงการ
48	2562		- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเยลลี่จากไซรัปกล้วยตากผสมไฟเบอร์สูตรพลังงานต่ำ	480,000	หัวหน้าโครงการ
49	2563	ศูนย์ความเป็นเลิศด้านความหลากหลายทางชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมโปรตีนจากผงจิ้งหรีด หนอนนก และหนอนนกยักษ์ สัญญาเลขที่ (BDC-PG2-160006)	180,000	ผู้ร่วมวิจัย
50	2564	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ สำนักงานพัฒนา	การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์น้ำปรุงรสพร้อมใช้ที่เติมสารสกัดหญ้าหวานร่วมกับสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลสำหรับปรุงรสอาหารไทยประเภทยำ ส้มตำ และก๋วยเตี๋ยว	480,000	หัวหน้าโครงการ
51		วิทยาศาสตร์และ	การศึกษาระบวนการผลิตผงชาใบชาอ่อน	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
52		เทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตขนมจิ้งจี้สำเร็จรูปผสมสีจากพืชผักและสมุนไพรไทย	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
53	2564	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และ	การขยายกำลังการผลิตเยลลี่ทุเรียนผสมโยอาอาหารในระดับอุตสาหกรรมด้วยเครื่องฆ่าเชื้อชนิดสเปรย์น้ำ	1,000,000	หัวหน้าโครงการ

ลำดับที่	ปีงบประมาณ	หน่วยงาน ที่อนุมัติทุน	ชื่องานวิจัย	งบประมาณ (บาท)	สถานะ
		เทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)			
54	2564	สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.) และ สำนักงาน พัฒนา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กโปรตีนสูง	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
55			การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซूपชั้นชนิด Puree soup จากเห็ดโคนญี่ปุ่นสูตรทดแทนมันฝรั่งด้วยมันเทศ โซเดียมต่ำ โดยการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง	480,000	หัวหน้า โครงการ
56			การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักโขมผสมอะโวคาโดและ กล้วยหอม โดยการทำแห้งแบบแช่แข็งเพื่อเป็น ขนมขบเคี้ยวแบบแห้งพร้อมทานและเป็น เครื่องดื่มแบบผง	480,000	หัวหน้า โครงการ
57			การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมโคแช่เยือกแข็ง	480,000	หัวหน้า โครงการ
58			พัฒนากระบวนการผลิตผงหมักปลาสด สำเร็จรูป	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
59			การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้เมลอนพร้อมดื่มพาส เจอร์ไรส์โดยใช้เทคโนโลยีเอนไซม์ร่วมกับสารดูด ซับลดความขม	480,000	ผู้ร่วมวิจัย
60	2564	ชุดโครงการ อุตสาหกรรม อาหารแห่งอนาคต สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.)	นวัตกรรมการผลิตกล้วยตากปริมาณน้ำตาลต่ำ ด้วยเทคโนโลยีอัลตราโซนิกและสนามไฟฟ้าแบบ พัลส์	1,906,000	หัวหน้า โครงการ
61	2564	สำนักงาน พัฒนาการวิจัย การเกษตร (องค์กร มหาชน) (สวก.) ประจำปี 2564	สาเหตุของการเสื่อมเสียทางจุลชีววิทยาใน อุตสาหกรรมชিংดอง แนวทางแก้ไข และการ พัฒนากระบวนการผลิตเพื่อลดการสูญเสีย	2,013,568	หัวหน้า โครงการ
62	2564	การวิจัยและ นวัตกรรมด้านสัตว์ เศรษฐกิจ: จิ้งหรีด สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.)	พัฒนากระบวนการผลิตผงโปรตีนจิ้งหรีดด้วย เทคโนโลยีการทำแห้งแบบโพนเมทและการ ประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เจลลี่โปรตีนสูงสำหรับ นักกีฬาและผู้สูงอายุ	1,200,000	ผู้ร่วมวิจัย
63	2564	การวิจัยและ นวัตกรรมด้านสัตว์ เศรษฐกิจ: จิ้งหรีด สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหารเชิงฟังก์ชันจาก จิ้งหรีด โปรตีนจิ้งหรีด และโปรตีนไฮโดรไลเส ตจากจิ้งหรีดที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์	1,000,000	ผู้ร่วมวิจัย
64	2564	การวิจัยและ นวัตกรรมด้านสัตว์ เศรษฐกิจ: จิ้งหรีด สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.)	การสกัดและเพิ่มมูลค่าน้ำมันจิ้งหรีดและการ พัฒนาผลิตภัณฑ์จากเศษเหลือจากกระบวนการ สกัดน้ำมันเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงที่มีศักยภาพเชิง พาณิชย์	750,000	ผู้ร่วมวิจัย

ลำดับที่	ปีงบประมาณ	หน่วยงาน ที่อนุมัติทุน	ชื่องานวิจัย	งบประมาณ (บาท)	สถานะ
65	2564	ชุดโครงการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงาน การวิจัยแห่งชาติ (วช.)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารจากส้มสี ทองน่านเพื่อส่งเสริมเอกลักษณ์ชุมชนและ ยกระดับการท่องเที่ยวเชิงเกษตร จังหวัดน่าน	4,581,750	ผู้ร่วมวิจัย
66	2564	ชุดโครงการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงาน การวิจัยแห่งชาติ (วช.)	การพัฒนากระบวนการสกัดน้ำมันจิ้งหรีดด้วย เทคโนโลยีเอนไซม์และซูเปอร์คริติคัล คาร์บอนไดออกไซด์เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ มูลค่าสูง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มเนื้อสัตว์ แปรรูปเสริมโปรตีนจิ้งหรีดที่มี ศักยภาพเชิง พาณิชย์	2,149,000	ผู้ร่วมวิจัย
67	2565	หน่วยบริหารและ จัดการทุนด้านการ เพิ่มความสามารถ ในการแข่งขันของ ประเทศ (บพข.)	การยกระดับความปลอดภัย มาตรฐาน และ ความสามารถในการแข่งขันของกระบวนการผลิต บุกผงคุณภาพสูง	3,462,600	หัวหน้า โครงการ
68	2565	โครงการการ พัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบการ SMEs มุ่งสู่ ผู้ประกอบการที่ ขับเคลื่อนด้วย นวัตกรรม (IDE) ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2564 สำนักงาน ปลัดกระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมเส้นก๋วยจั๊บน้ำ เย็นตามเสริมแป้งทนย่อยและใยอาหารคืนรูปไว ชนิดอบแห้งสำหรับการผลิตระดับอุตสาหกรรม และการตลาดเชิงพาณิชย์	1,200,000	ผู้ร่วมวิจัย
69	2565	ทุน RU การวิจัย และนวัตกรรมด้าน สัตว์เศรษฐกิจ: จิ้งหรีด สำนักงาน การวิจัยแห่งชาติ (วช.)	การขยายกำลังการผลิตเจลลี่เสริมโปรตีนจิ้งหรีด ระดับอุตสาหกรรม	2,000,000	หัวหน้า โครงการ
70	2566 อยู่ระหว่าง การทำสัญญา	ชุดโครงการการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงาน การวิจัยแห่งชาติ	การเพิ่มประสิทธิภาพและการขยายขนาดการผลิต ระดับอุตสาหกรรมของกล้วยตากปริมาณน้ำตาล ต่ำด้วยเทคโนโลยีอัลตราโซนิก	1,500,000	หัวหน้า โครงการ

ลำดับที่	ปีงบประมาณ	หน่วยงาน ที่อนุมัติทุน	ชื่องานวิจัย	งบประมาณ (บาท)	สถานะ
		(วช.)			
71	2566 อยู่ระหว่าง การทำสัญญา	ชุดโครงการการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงาน การวิจัยแห่งชาติ (วช.)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมโปรตีนจากเศษ เหลือทิ้งในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัด เย็น	1,890,000	ผู้ร่วมวิจัย
72	2566 อยู่ระหว่าง การทำสัญญา	ชุดโครงการการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงาน การวิจัยแห่งชาติ (วช.)	การยกระดับประสิทธิภาพกระบวนการผลิต มะม่วงดองและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สุขภาพจากน้ำเชื่อมมะม่วงเหลือทิ้ง	2,340,000	ผู้ร่วมวิจัย
73	2566 อยู่ระหว่าง การพิจารณา	สำนักงาน พัฒนาการวิจัย การเกษตร (องค์การ มหาชน) (สวก.) ประจำปี 2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตัวกลางจากมะม่วง น้ำดอกไม้สำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรม แปรรูปอาหารและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ อาหารแปรรูปมูลค่าสูง	4,107,573	หัวหน้า โครงการ
74	2566 อยู่ระหว่าง การทำสัญญา	หน่วยบริหารและ จัดการทุนด้านการ เพิ่มความสามารถ ในการแข่งขันของ ประเทศ (บพข.)	การยกระดับความปลอดภัย มาตรฐาน และ ความสามารถในการแข่งขันของกระบวนการผลิต บุกผงคุณภาพสูง (ปีที่ 2)	2,065,772	หัวหน้า โครงการ
75	2566 อยู่ระหว่าง การพิจารณา	หน่วยบริหารและ จัดการทุนด้านการ เพิ่มความสามารถ ในการแข่งขันของ ประเทศ (บพข.)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปมูลค่าสูง จากบุกผง (ข้าวขึ้นรูป และสปาเกตตี) ด้วย เทคโนโลยีการพิมพ์อาหาร 3 มิติ และเอ็กซ์ทรูชัน	2,744,046	ผู้ร่วมวิจัย
76	2566 อยู่ระหว่าง การทำสัญญา	หน่วยบริหารและ จัดการทุนด้านการ เพิ่มความสามารถ ในการแข่งขันของ ประเทศ (บพข.)	การขยายกำลังการผลิตซีสัสมี่ทองเชิงพาณิชย์ และการยืดอายุการเก็บรักษาด้วยเทคโนโลยีความ ดันสูง	2,553,996	ผู้ร่วมวิจัย

8. ผลงานตีพิมพ์และเผยแพร่ในงานประชุมวิชาการ

8.1 ผลงานตีพิมพ์

มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการต่อเนื่อง 16 ปี ดังนี้

ปี 2565

- Wattananapakasem, I., M. Anawachkul, W. Srapinkornburee, T.j. Okumura, N. Chomsri, and **U. Tassanaudom**. 2022. The Degradation of pickled ginger caused by *Enterobacter cloacae* and it's inactivation with different oxidizing agent treatments. International Journal of Agricultural Technology 17(5): *in press*.

- **Tassanaudom U**, N, Buntin and I, Wattananapakasem. 2022. Effect of lactic acid bacteria powder on quality of fermented fish (Pla-Som) product. International Journal of Agricultural Technology 17(5): *in press*.

- Khuenpet, K. and **U. Tassanaudom**. 2022. Effect of golden orange juice on manufacturing process and characterization of processed cheese cube during storage. International Journal of Agricultural Technology 17(5): *in press*.

- Chomsri, N-O K. Manowan, **U. Tassanaudom** and P. Manochai. 2022. Comparison of fermentation behaviors and properties of Naem-Hed supplemented with vegetables by spontaneous and controlled lactic acid fermentations. International Journal of Agricultural Technology 17(5): *in press*.

- ศึกษารัตน์ ฝาระนัด **อรรถพร ทศนอุดม** และธีรพร กงบังเกิด. (2565) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่กล้วยพร้อมดื่มเสริมโยอาหารโดยใช้พาลาทีนทดแทนน้ำตาล. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ “นเรศวรวิจัยและนวัตกรรม” ครั้งที่ 18 (206-218) พิษณุโลก: กองการวิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยนเรศวร. (Full proceeding)

- วรรณภา สระพินครบุรี เมรานี อินคำ นีอร โฉมศรี และ**อรรถพร ทศนอุดม**. (2565) การระบุสายพันธุ์และการก่อการเสื่อมเสียของจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอุตสาหกรรมซิงดอง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ “นเรศวรวิจัยและนวัตกรรม” ครั้งที่ 18 (247-258) พิษณุโลก: กองการวิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยนเรศวร. (Full proceeding)

ปี 2564

- **อรรถพร ทศนอุดม** สมจิตต์ หอมจันทร์ และวรรณภา สระพินครบุรี. 2564. ผลของการใช้ผงจิ้งหรีด (*Acheta domesticus* L.) ทดแทนแป้งสาลีบางส่วนต่อคุณลักษณะทางเคมีกายภาพของคุกกี้ข้าวพองหอมมะลิ. วารสาร มทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 14(3): 117–134.

- Khuenpet, K., W. Srapinkornburee and **U. Tassanaudom**. 2021. Combination of humectants with potassium sorbate and sodium benzoate to inhibit *Curvularia clavata* contamination in Thai fermented fish spicy dip (Nam Phrik Pla Ra). International Journal of Agricultural Technology 17(5): 1803–1820.

ปี 2563

- Manowan, K., P. Wongputtisin, **U. Tassanaudom**, T.S. Deepaeng and N. Chomsri. 2020. Quality characteristics of fermented mushroom and vegetable product using a mixed starter of lactic acid bacteria. Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering 3(1): 25–31.

- **อรรถพร ทศนอุดม** ศึกษารัตน์ ฝาระนัด และวรรณภา สระพินครบุรี. 2563. ผลของสภาวะฆ่าเชื้อระดับสเตอริไลซ์ต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเยลลี่ทุเรียนที่ใช้ชูคราโลสทดแทนน้ำตาลบางส่วน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 51:1(พิเศษ): 150–156.

- **อรรณพ ทศนอุดม** วรณภา สระพินครบุรี จักรพันธ์ รอดทรัพย์ และชุตินา เลิศลักษณ์. 2563. ผลของกระบวนการพรีทรีตเมนต์ร่วมกับสุญญากาศและความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของกล้วยตาก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 51:1(พิเศษ): 545-550.

- วรณภา สระพินครบุรี **อรรณพ ทศนอุดม** และสุกีวรรณ เดชโยธิน. 2563. ชนิดและปริมาณสารก่อเจดที่เหมะสมในผลิตภัณฑ์เยลลี่ทุเรียนที่ใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 51:1(พิเศษ): 481-487.

ปี 2562

- **อรรณพ ทศนอุดม** วรณภา สระพินครบุรี จักรพันธ์ รอดทรัพย์ และจิราภรณ์ สอดจิตร์. 2562. ความเป็นไปได้ของการใช้แอร์แก๊สพลาสมาในการปรับปรุงคุณลักษณะของวัตถุดิบมะคาเดเมีย และเมล็ดบัวก่อนการเคลือบผงปรุงรส. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 62(2): 3-18.

- จิราภรณ์ สอดจิตร์ และ **อรรณพ ทศนอุดม**. 2562. ผลของสารไฮโดรคอลลอยด์และอนุภูมิในการอบแห้งต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของสตอเบอรี่แผ่น. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 62(2): 49-58.

- อัจฉรา แสนคม และ **อรรณพ ทศนอุดม**. 2562. การประเมินการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและความปลอดภัยของข้าวซูชิพร้อมบริโภคที่ผลิตจากน้ำส้มชูชิสุระซากุระคอลลาเจน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50(1พิเศษ): 518-525.

- อัจฉรา แสนคม หมุดต่อเล็บ หินสอ **อรรณพ ทศนอุดม** และวราศรี แสงกระจ่าง. 2562. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงปักษ์ใต้แบบกึ่งพร้อมด้วยเทคโนโลยีไมโครเวฟ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50(1พิเศษ): 489-495.

- นันทยา เก่งเขตรกิจ เริงนภรณ์ ไม้พวง **อรรณพ ทศนอุดม** และอนุพงศ์ ยอดเพชร. 2562. อิทธิพลของปริมาณแป้งข้าวสาลีต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง. วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ 11(13): 1-14.

- **อรรณพ ทศนอุดม** และ ศุภรดา แต่งโม. 2562. ผลของโซเดียมเบนโซเอตและโพแทสเซียมซอร์เบตต่อการยืดอายุการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์ขนมตาลจากแป้งสาลี. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 12(1): 49-58.

ปี 2561

- **อรรณพ ทศนอุดม**. 2561. การลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และเชื้อ *Escherichia coli* ปนเปื้อนในวัตถุดิบทางการเกษตรด้วยสารออกซิไดส์ซึ่งร่วมกับเครื่องล้างทำความสะอาดแบบน้ำวนสำหรับวิสาหกิจชุมชน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4พิเศษ): 375-378.

- ปิยะพงษ์ วงศ์ขันแก้ว และ **อรรณพ ทศนอุดม**. 2561. การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของเมล็ดบัวอบแห้งเพื่อใช้ในการออกแบบเครื่องเคลือบผงปรุงรส. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4พิเศษ): 355-358.

ปี 2560

- **Tassanaudom, U.**, Toorisut, Y, Tuitemwong, K., Jittapasartsin, C., Wangroongsarb, P. and Mahakarnchanakul, W. 2017. Prevalence of toxigenic *Clostridium perfringens* strains isolated from dried spur pepper in Thailand. International Food Research Journal 24(3): 955-962.

ปี 2559

- กรองทิพย์ ผ่องประทีป นันทวัน ปุค้ำ ศीलศิริ สง่าจิตร และ**อรรณพ ทศนอุดม**. 2559. การปรับปรุงคุณภาพเนื้อผลปาล์มทางกระรอกด้วยสารกลุ่ม GRAS เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 47(3พิเศษ): 95-98.

- ยศยา ทูริสุทธิ์ **อรรณพ ทศนอุดม** ลัดดา วัฒนศิริธรรม ฆรรณี ต้อยเต็มวงศ์ และวราภา มหากาญจนกุล. 2559. การต้านทานกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกของ *Aspergillus flavus* ในน้ำพริกตาแดง. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 44(1): 111-123.

ปี 2558

- **อรรณพ ทศนอุดม** และ วราภา มหากาญจนกุล. 2558. ผลของสารออกซิไดส์ซึ่งต่อการลดจำนวนแบคทีเรีย *Clostridium perfringens* ที่ปนเปื้อนในพริกชี้ฟ้าสดเพื่อความปลอดภัยอาหาร. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46(3/1 พิเศษ): 408–412.

- นเรศ บางศิริ **อรรณพ ทศนอุดม** และวราภา มหากาญจนกุล. 2558. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเจริญและการสร้างสารพิษของเชื้อรา *Aspergillus flavus* ในข้าวกล้องขาว และข้าวกล้องสีระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44(3/1 พิเศษ): 379–383.

ปี 2557

- วราภา มหากาญจนกุล **อรรณพ ทศนอุดม** ยศยา ทูริสุทธิ์ งามจิตร โลวิฑูร ชิตชม ฮีรางะ และจานุลักษณ์ ขนบดี. 2557. พริกชี้ฟ้าแห้งอนามัย ยกระดับการผลิตพริกคุณภาพปลอดภัย. วารสารเคหการเกษตร 38(9): 183–185.

- วราภา มหากาญจนกุล ปัญญาภรณ์ อุดคำเที่ยง และ**อรรณพ ทศนอุดม**. 2557. ผลของกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณอะฟลาทอกซินปี 1 ในผลิตภัณฑ์พริกแห้ง. วารสารเคหการเกษตร 38(2): 240–242.

- **อรรณพ ทศนอุดม** วรณภา สระพินครบุรี และเมธาวิ อนุะวัชกุล. 2557. การพัฒนากระบวนการผลิตเต้าหู้แข็งจากถั่วดำ. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 42(1): 149–162.

- **อรรณพ ทศนอุดม** วรณภา สระพินครบุรี และวาสนา ฉัตรดำรง. 2557. ผลของวัตถุดิบกล้วยตากตอกเกอร์ต่อคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของไซร์ปกกล้วยตาก. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 42(2): 360–371.

ปี 2556

- **อรรณพ ทศนอุดม** วราภา มหากาญจนกุล ยศยา ทูริสุทธิ์ จานุลักษณ์ ขนบดี งามจิตร โลวิฑูร และชิตชม ฮีรางะ. 2556. การลดสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในพริกชี้ฟ้าเพื่อเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44:(3 พิเศษ): 295–298.

- **Tassanaudom, U., Y. Toorisut, K. Tuitemwong, C. Jittapasartsin, P. Wangroongsarb and W. Mahakarnchanakul.** 2013. Isolation of toxigenic *C. perfringens* strains from dried chili, pp. 55–64. *In Proceedings of the 2nd International Food Safety Conference (IFSAC 2013).* 2–3 December 2013, Royal Chulan Hotel. Kuala Lumpur, Malaysia.

- Toorisut, Y., L. Wattanasiritham, U. Tassanaudom, P. Udombijitkul and W. Mahakarnchanakul. 2013. Exposure Assessment of Benzoic acid and Sorbic acid from Chili Paste (Num prik Ta–Dang) in the Central Thailand, pp. 187–196. *In Proceedings of the 2nd International Food Safety Conference (IFSAC 2013).* 2–3 December 2013, Royal Chulan Hotel. Kuala Lumpur, Malaysia.

ปี 2555

- **อรรณพ ทศนอุดม** ยศยา ทูริสุทธิ์ และ วราภา มหากาญจนกุล. 2555. ความสำคัญของ *Clostridium perfringens* ต่อความปลอดภัยในอาหาร. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 40(3): 667–688.

- สุริยาพร นิพรัมย์ วรณภา สระพินครบุรี และ **อรรณพ ทศนอุดม**. 2555. ผลของพันธุ์และปริมาณข้าวเหนียวดำต่อคุณลักษณะของข้าวอบกรอบ. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 40(3): 890–898.

- ทิพวรรณ จันทะรักษ์ ศรินภา คำภู่ **อรรณพ ทศนอุดม** และเฉลิมพล ถนอมวงศ์. 2555. ผลของสารเคมีกลุ่ม GRAS. ต่อคุณภาพของเปลือกแตงโมแช่อบแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 40(4): 1250–1259.

ปี 2554

- Mahakarnchanakul, W., **U. Tassanaudom** and Y. Toorisut. 2011. A survey of the microbiological quality of fresh/dried chili and chili paste products in Bangkok, pp. 118–196. *In* Proceedings of the 2nd Conference on Food Science & Technology–Mekong Delta. 9–12 November 2011, Can Tho University Publishing House. Can Tho city, Vietnam.

ปี 2553

- **Unnop Tassanaudom**, Wannapa Srapinkornburee and Suriyaporn Nipornram. 2010. Comparison of physical and chemical characteristics between inoculum and conventional processes for toddy palm cake. *Asian Journal of Food and Agro-industry*, 3(03) :303–311.

- **อรณพ ทศนอุดม** และ **วรรณภา สระพินครบุรี**. 2553. ผลของแสงอัลตราไวโอเล็ตต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก. *วารสารวิทยาศาสตร์ มข.* 38(4): 555–571.

- **อรณพ ทศนอุดม** และ **วรรณภา สระพินครบุรี**. 2553. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ด้วยแสงอัลตราไวโอเล็ตในผลิตภัณฑ์น้ำพริก. *วารสารมหาวิทยาลัยนเรศวร* 18(2): 31–39.

ปี 2552

- **Unnop, T.** and Nanthaya, K. 2009. The Color Attribute Improvement of Dried Longans. *NU Science Journal*, 6(S1): 114–122.

- Wannapa Srapinkornburee, **Unnop Tassanaudom**, and Suriyaporn Nipornram. 2009. Commercial development of red kidney bean tempeh. *Asian Journal of Food and Agro-industry*, 2(03): 362–372.

- **อรณพ ทศนอุดม** **วรรณภา สระพินครบุรี** และ **สุริยาพร นิพรรัมย์**. 2552. การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก. *วารสารมหาวิทยาลัยนเรศวร* 17(2): 136–144.

ปี 2551

- **อรณพ ทศนอุดม** **วรรณภา สระพินครบุรี** และ **อุไรวรรณ สุวนานนท์**. 2551. ประสิทธิภาพของกรดซิตริกต่อการลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ในผลไม้สดตัดแต่ง. *วารสารเกษตรนเรศวร* 11(2): 61–73.

- **อรณพ ทศนอุดม** และ **วรรณภา สระพินครบุรี**. 2551. การใช้ประโยชน์ของสารไฮโดรคอลลอยด์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มรสส้มผสมเกลือส้ม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภาคเหนือ* 2(2): 33–39.

ปี 2550

- **อรณพ ทศนอุดม** **วรรณภา สระพินครบุรี** และ **เชาวลิต ฉวีอินทร์**. 2550. การหมักผักกาดเขียวปลีโดยใช้หัวเชื้อแบคทีเรียแลคติก. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภาคเหนือ* 1(1): 45–56.

8.2 เผยแพร่ในงานประชุมวิชาการ (5 ปี ย้อนหลัง)

- Wattananapakasem, I., M. Anawachkul, W. Srapinkornburee, T.j. Okumura, N. Chomsri, and **U. Tassanaudom**. 2022. The Degradation of pickled ginger caused by *Enterobacter cloacae* and it's inactivation with different oxidizing agent treatments. Oral presentation in the 10th ICIST 2022 (International Conference on Integration of Science and Technology for Sustainable Development 2022 (WEBINAR-ZOOM)). November 24–26, 2022. Association of Agricultural Technology in Southeast Asia (AATSEA), Main Office: 2064 Sinthorn On-nuch, On-nuch Ladkrabang Road, Ladkrabang, Bangkok 10520, Thailand.

- **Tassanaudom U**, N, Buntin and I, Wattananapakasem. 2022. Effect of lactic acid bacteria powder on quality of fermented fish (Pla-Som) product. Oral presentation in the 10th ICIST 2022 (International Conference on Integration of Science and Technology for Sustainable Development 2022 (WEBINAR-ZOOM)). November 24–26, 2022. Association of Agricultural Technology in Southeast Asia (AATSEA), Main Office: 2064 Sinthorn On-nuch, On-nuch Ladkrabang Road, Ladkrabang, Bangkok 10520, Thailand.

- Khuenpet, K. and **U. Tassanaudom**. 2022. Effect of golden orange juice on manufacturing process and characterization of processed cheese cube during storage. Oral presentation in the 10th ICIST 2022 (International Conference on Integration of Science and Technology for Sustainable Development 2022 (WEBINAR-ZOOM)). November 24–26, 2022. Association of Agricultural Technology in Southeast Asia (AATSEA), Main Office: 2064 Sinthorn On-nuch, On-nuch Ladkrabang Road, Ladkrabang, Bangkok 10520, Thailand.

- Chomsri, N-O K. Manowan, **U. Tassanaudom** and P. Manochai. 2022. Comparison of fermentation behaviors and properties of Naem-Hed supplemented with vegetables by spontaneous and controlled lactic acid fermentations. Oral presentation in the 10th ICIST 2022 (International Conference on Integration of Science and Technology for Sustainable Development 2022 (WEBINAR-ZOOM)). November 24–26, 2022. Association of Agricultural Technology in Southeast Asia (AATSEA), Main Office: 2064 Sinthorn On-nuch, On-nuch Ladkrabang Road, Ladkrabang, Bangkok 10520, Thailand.

- วรรณภา สระพินครบุรี เมรานิ อ้นคำ นิอร โฉมศรี และ**อรรณพ ทศนอุดม**. 2565. การระบุสายพันธุ์และการก่อการเสื่อมเสียของจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอุตสาหกรรมชิงตอง. การนำเสนอภาคบรรยาย ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ “นเรศวรวิจัยและนวัตกรรม” ครั้งที่ 18 ระหว่างวันที่ 26 กรกฎาคม 2565 ในรูปแบบ Online conference.

- อิศารัตน์ ผาระนัด **อรรณพ ทศนอุดม** และธีรพร กงบังเกิด. 2565. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เกลือกล้วยพร้อมดื่มเสริมใยอาหารโดยใช้พาลาทินทดแทนน้ำตาล. การนำเสนอภาคบรรยาย ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ “นเรศวรวิจัยและนวัตกรรม” ครั้งที่ 18 ระหว่างวันที่ 26 กรกฎาคม 2565 ในรูปแบบ Online conference.

- Khuenpet, K., W. Srapinkornburee and **U. Tassanaudom**. 2021. Combination of humectants with potassium sorbate and sodium benzoate to inhibit *Curvularia clavata* contamination in Thai Fermented Fish Spicy Dip (Nam Phrik Pla Ra). Oral presentation in the 9th ICIST 2021 (International Conference on Integration of Science and Technology for Sustainable

Development 2 0 2 1 (WEBINAR-ZOOM)). November 19, 2021. Association of Agricultural Technology in Southeast Asia (AATSEA), Main Office: 2064 Sinthorn On-nuch, On-nuch Ladkrabang Road, Ladkrabang, Bangkok 10520, Thailand.

- **อรรถพร ทัศนอุดม** อิศารัตน์ ผาระนันต์ และวรรณภา สระพินครบุรี. 2563. ผลของสภาวะฆ่าเชื้อระดับสเตอร์ไลซ์ต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเยลลี่ทุเรียนที่ใช้ซูคราโลสทดแทนน้ำตาลบางส่วน. การนำเสนอภาคบรรยาย (รางวัลยอดเยี่ยม การนำเสนอภาคบรรยาย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) ในการประชุมวิชาการระดับชาติ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 17 ระหว่างวันที่ 29-30 กรกฎาคม 2563 ณ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

- **อรรถพร ทัศนอุดม** วรรณภา สระพินครบุรี จักรพันธ์ รอดทรัพย์ และชุติมา เลิศลักษณ์. 2563. ผลของกระบวนการพรีทรีตเมนต์กับสัณฐานภาพและความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของกล้วยตาก. การนำเสนอภาคโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการระดับชาติ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 17 ระหว่างวันที่ 29-30 กรกฎาคม 2563 ณ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

- วรรณภา สระพินครบุรี **อรรถพร ทัศนอุดม** และสุกัวรรณ เดชโยธิน. 2563. ชนิดและปริมาณสารก่อเจดที่ผสมในผลิตภัณฑ์เยลลี่ทุเรียนที่ใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล การนำเสนอภาคโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการระดับชาติ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 17 ระหว่างวันที่ 29-30 กรกฎาคม 2563 ณ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

- อิศารัตน์ ผาระนันต์ และ **อรรถพร ทัศนอุดม**. 2562. ผลของขนาดอนุภาคและวิธีการเคลือบต่อการยึดติดของผงปรุงรสในผลิตภัณฑ์มะคาเดเมีย และเมล็ดบัวปรุงรส การนำเสนอภาคบรรยาย ในการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ระหว่างวันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ จังหวัดเชียงใหม่.

- อัจฉรา แสนคม และ **อรรถพร ทัศนอุดม**. 2562. การประเมินการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและความปลอดภัยของข้าวซูชิพร้อมบริโภคที่ผลิตจากน้ำส้มชูสิตรชาทุเรียนคอกอลลาเจน. การนำเสนอภาคโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการระดับชาติ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 16 ระหว่างวันที่ 2-3 กรกฎาคม 2562 ณ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

- อัจฉรา แสนคม หมุดต่อเล็บ หนิสอ **อรรถพร ทัศนอุดม** และวราศรี แสงกระจ่าง. 2562. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงปักษ์ใต้แบบกึ่งอัตโนมัติด้วยเทคโนโลยีไมโครเวฟ. การนำเสนอภาคโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการระดับชาติ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 16 ระหว่างวันที่ 2-3 กรกฎาคม 2562 ณ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

- อิศารัตน์ ผาระนันต์ อัญชัน อ่อนเส็ง และ**อรรถพร ทัศนอุดม**. 2562. ผลของพลาสมาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของมะคาเดเมีย และเมล็ดบัวที่ใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวปรุงรส. การนำเสนอภาคโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 8 ระหว่างวันที่ 24-25 มกราคม 2562 ณ หอประชุมพญาางเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา จังหวัดพะเยา.

- **อรรถพร ทัศนอุดม** และ ศุภรดา แต่งโม. 2561. ผลของโซเดียมเบนโซเอตและโพแทสเซียมซอร์เบตต่อการยืดอายุการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์ขนมตาลจากแป้งสาลี. การนำเสนอภาคโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 ระหว่างวันที่ 1-3 สิงหาคม 2561 ณ โรงแรมเรือรักษา อำเภอมือง จังหวัดตรัง.

- **อรรถพร ทัศนอุดม**. 2561. การลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และเชื้อ *Escherichia coli* ปนเปื้อนในวัตถุดิบทางการเกษตรด้วยสารออกซิไดส์ซึ่งร่วมกับเครื่องล้างทำความสะอาดแบบน้ำวนสำหรับวิสาหกิจชุมชน. การนำเสนอภาคโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 16 ระหว่างวันที่ 12-13 กรกฎาคม 2561 ณ โรงแรมแคนด์ ดูนส์ เจ้าหลาว บีช รีสอร์ท จังหวัดจันทบุรี.

- รัชฌ แก้วเมือง เกษร กลีบบัว และ**อรรถพร ทัศนอุดม**. 2561. ความคงตัวและประสิทธิภาพของน้ำอเล็กโธไรด์ชนิดกรดและสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ต่อการลดจำนวนจุลินทรีย์ปนเปื้อนในกระชายและ

หอมแดง. การนำเสนอภาคโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการระดับชาติราชชมงคลสกลนคร ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 17-19 พฤษภาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร, จังหวัดสกลนคร.

9. ผลงาน และรางวัลต่าง ๆ

9.1 อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรกรรมวิธีการผลิตไซรัปจากกล้วยตาก เลขที่ 5427 เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2553
- อนุสิทธิบัตรสูตรและกรรมวิธีการผลิตซูปก้อนทุเรียน **อยู่ระหว่างการยื่นจด**
- อนุสิทธิบัตรเครื่องเคลือบผงปรับปรุงระบบความคุมอุณหภูมิ **อยู่ระหว่างการยื่นจด**
- อนุสิทธิบัตรมะพร้าวเสวยกลั่นรสกะทิเคลือบช็อกโกแลต และกรรมวิธีการผลิต **อยู่ระหว่างการยื่นจด**

9.2 รางวัล

1. รางวัล All Star Researcher

งาน 3rd Innovative House Awards 2023

วันที่ 1 มีนาคม 2566 ณ โรงแรมเคแบงก์สยามพิมเนศ 388 อาคารสยามสแควร์ วัน

ห้องเลขที่ ph7001 ชั้น 7 ถนน พระราม 1 แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ

โดย - ชุดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

- โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
- สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

2. รางวัล รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ งานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์

งานมหกรรมงานวิจัยส่วนภูมิภาค ประจำปี 2566 (Regional Research Expo 2023)

ภายใต้แนวคิด “การพัฒนาภูมิภาคอย่างยั่งยืนด้วยงานวิจัย นวัตกรรม ภูมิปัญญาล้ำนำและโมเดลเศรษฐกิจใหม่ BCG”

วันที่ 6-8 มกราคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง

โดย - สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

3. รางวัลราชชมงคลล้านนาสรรเสริญ ด้านการวิจัย ประจำปี 2563

วันที่ 4 มกราคม 2564 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

โดย - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

4. รางวัลผลิตภัณฑ์นวัตกรรม: ผลิตภัณฑ์ซูปก้อนทุเรียน (บริษัท พรทิพย์ พรีเมียม จำกัด)

งาน 2nd Innovative House Awards 2020

วันที่ 2 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องลิโต้ คอนเน็คท์ ฮอลล์ 2 ลิโต้ คอนเน็คท์ กรุงเทพฯ

โดย - ชุดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

- โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
- สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

5. รางวัลผลิตภัณฑ์แนวคิดสร้างสรรค์: ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากจังหวัด (บริษัท อินซิค โปรตีน จำกัด)

งาน 2nd Innovative House Awards 2020

วันที่ 2 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องลิโด้ คอนเน็คท์ ฮอลล์ 2 ลิโด้ คอนเน็คท์ กรุงเทพฯ

โดย - ชุดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

- โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

- สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

6. รางวัลผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์: ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแซลมอนพร้อมรับประทาน (บริษัท พี.พี.เอ็น.ฟู้ดส์ จำกัด) ผู้ร่วมวิจัย

งาน 2nd Innovative House Awards 2020

วันที่ 2 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องลิโด้ คอนเน็คท์ ฮอลล์ 2 ลิโด้ คอนเน็คท์ กรุงเทพฯ

โดย - ชุดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

- โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

- สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

7. รางวัลยอดเยี่ยม การนำเสนอภาคบรรยาย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร

ในการประชุมวิชาการระดับชาติ งานเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 17 ระหว่างวันที่ 29-30 กรกฎาคม 2563 ณ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ จังหวัดพิษณุโลก

8. รางวัลผลงานวิจัยเด่น ประจำปี 2554 สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

วันที่ 26 มกราคม 2555 เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตไซรัปกล้วยตาก

9. รางวัลนักวิจัยที่มีผลงานวิจัยดีเยี่ยม มทร.ล้านนา พิษณุโลก

- ปี 2553-2554 (30 พฤษภาคม 2555)

1. ด้านนักวิจัยที่สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัย

2. นักวิจัยที่มีผลงานวิจัยที่สามารถจดทะเบียนสิทธิบัตร / อนุสิทธิบัตร

3. ด้านนักวิจัยที่มีผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม

- ปี 2552 (23 พฤษภาคม 2554)

1. ด้านนักวิจัยที่มีจำนวนผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติและ/ระดับชาติมากที่สุด

2. ด้านนักวิจัยที่มีผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติที่มีค่า Impact factor สูงสุด

3. ด้านนักวิจัยที่มีจำนวนการนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติและ/ระดับชาติสูงสุด

10. เลขทะเบียนนักวิจัยแห่งชาติของสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (NRIIS) 26242

11. รหัสนักวิจัยเครือข่ายองค์กรบริหารงานวิจัยแห่งชาติ (คอบช.) IV311

12. ผลงานเชิงพาณิชย์

แหล่งทุน ปีพ.ศ.	ชื่อโครงการ	ผลิตภัณฑ์
สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2564	การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์น้ำปรุงรสพร้อมใช้ที่เติมสารสกัดหญ้าหวานร่วมกับสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลสำหรับปรุงรสอาหารไทยประเภท ยำ ส้มตำ และก๋วยเตี๋ยว	
สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2564	การขยายกำลังการผลิตเยลลี่ทุเรียนผสมโยอาหารในระดับอุตสาหกรรมด้วยเครื่องฆ่าเชื้อชนิดสเปรย์น้ำ	
ชุดโครงการอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2564	นวัตกรรมการผลิตกล้วยตากปริมาณน้ำตาลต่ำด้วยเทคโนโลยีอัลตราโซนิคและสนามไฟฟ้าแบบพัลส์	
การวิจัยและนวัตกรรมด้านสัตว์เศรษฐกิจ: จิ้งหรีด สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2564	การพัฒนากระบวนการผลิตผงโปรตีนจิ้งหรีดด้วยเทคโนโลยีการทำแห้งแบบโม่แม่ทและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เจลลี่โปรตีนสูงสำหรับนักกีฬาและผู้สูงอายุ	
การวิจัยและนวัตกรรมด้านสัตว์เศรษฐกิจ: จิ้งหรีด สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2564	การพัฒนากระบวนการผลิตผงโปรตีนจิ้งหรีดด้วยเทคโนโลยีการทำแห้งแบบโม่แม่ทและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เจลลี่โปรตีนสูงสำหรับนักกีฬาและผู้สูงอายุ	

แหล่งทุน ปีพ.ศ.	ชื่อโครงการ	ผลิตภัณฑ์
การวิจัยและนวัตกรรมด้านสัตว์เศรษฐกิจ: จิ้งหรีด สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2564	การพัฒนากระบวนการผลิตผงโปรตีนจิ้งหรีดด้วยเทคโนโลยีการทำแห้งแบบโพรหมแมทและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เจลลี่โปรตีนสูงสำหรับนักกีฬาและผู้สูงอายุ	
TRF+iTAP ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งน้ำนมถั่วเหลืองน้ำตาลโตนด	
TRF+iTAP ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเยลลี่จากไซรัปกล้วยตากผสมไฟเบอร์สูตรพลังงานต่ำ	
TRF+iTAP ปี 2562	การศึกษาการใช้สารให้ความหวานในผลิตภัณฑ์ลูกอมแบบแข็ง (Hard Boiled Candy) รสชาติจับเลี้ยงผสมไซรัปกล้วยตาก	
TRF+iTAP ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหุงข้าวมันไก่สำเร็จรูป	

แหล่งทุน ปีพ.ศ.	ชื่อโครงการ	ผลิตภัณฑ์
ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ ม. ราชภัฏบุรีรัมย์ ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำยาผงที่มีความคงตัวหลัง คืนรูป	
ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ ม. ราชภัฏบุรีรัมย์ ปี 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กะหรี่ปั๊ปรสลาบ	
ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ ม. ราชภัฏบุรีรัมย์ ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวหอมมะลิต้มยำ และ คุกกี้ข้าวหอมมะลิผัดไทย	
ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ ม. ราชภัฏบุรีรัมย์ ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งจ่อมบองสมุนไพรมะเขือ และน้ำพริกกุ้งจ่อมผัดสามรสกัอน	
ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ ม. ราชภัฏบุรีรัมย์ ปี 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเมลอน	

แหล่งทุน ปีพ.ศ.	ชื่อโครงการ	ผลิตภัณฑ์
สกว. ปี 2561	นวัตกรรมการผลิตขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูง (เทมเป้) เพื่ออนาคต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย และการตลาดที่ยั่งยืน	
TRF+iTAP ปี 2561	การพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์เยลลี่ทุเรียนน้ำตาลต่ำด้วยสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล	
TRF+iTAP ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปก้อนทุเรียน	
TRF+iTAP ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากจิ้งหรีดผง	
TRF+iTAP ปี 2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาแซลมอนเพื่อสุขภาพ	

แหล่งทุน ปีพ.ศ.	ชื่อโครงการ	ผลิตภัณฑ์
TRF+iTAP ปี 2560	การพัฒนากระบวนการหมักน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นในระดับวิสาหกิจชุมชนชุมชน	
TRF+iTAP ปี 2560	การพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำส้มชูชิ	
TRF+iTAP ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงปักษ์ใต้แบบก้อนด้วยเทคโนโลยีไมโครเวฟ	
TRF+iTAP ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบน้ำพริก และประเมินอายุการเก็บรักษา	
TRF+iTAP ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมตาลไส้มะพร้าวอ่อน	

แหล่งทุน ปีพ.ศ.	ชื่อโครงการ	ผลิตภัณฑ์
คอบข. ปี 2559	ต้นแบบกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกกลุ่มวอเตอร์แอกติวิตี้สูงในระดับวิสาหกิจชุมชน (SMCE) เพื่อการยกระดับคุณภาพ ความปลอดภัย และยืดอายุการเก็บรักษา	
Food valley สวก. ปี 2559	ต้นแบบกระบวนการผลิตมะพร้าวเสวยในระดับวิสาหกิจชุมชน (SMCE) และการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยเพื่อยกระดับคุณภาพ ความปลอดภัย และการส่งออก	
Food valley สวก. ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หรีนัทปรุงรสจากสมุนไพรไทย และการใช้ประโยชน์เทคโนโลยีนอเนเทอร์มอลพลาสมาเคลือบผงปรุงแต่งกลิ่นรส	
ภารกิจโครงการและ ประสานงานวิจัย (ภค.) วช. ปี 2555	การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยกระดับคุณภาพของพริกชี้ฟ้าแห้งเพื่อการส่งออก ภายใต้แผนงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพริกชี้ฟ้าเพื่อเพิ่มศักยภาพการส่งออกสู่ภูมิภาคอาเซียนและลดปัญหาวัตุดิบล้นตลาด	
ภารกิจโครงการและ ประสานงานวิจัย (ภค.) วช. ปี 2552	ผลของแสงอัลตราไวโอเลตต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก	

แหล่งทุน ปีพ.ศ.	ชื่อโครงการ	ผลิตภัณฑ์
ชุดโครงการ SMEs ฝ้าย อุตสาหกรรม สกว. ปี 2552	การผลิตไซรัปจากกล้วยตากในระดับปฏิบัติการ	
ชุดโครงการ SMEs ฝ้าย อุตสาหกรรม สกว. ปี 2551	การผลิตไซรัปจากกล้วยตากตากเกรด	
สกว. (IPUS 3) โครงการ IRPUS ปี 2550	การใช้ประโยชน์ของสารไฮโดรคอลลอยด์ ใน ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มรสส้มผสมเกลือดัดส้ม	

13. ผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิชาการ

ผู้ทรงคุณวุฒิหน่วยงานภายนอก

- 2565 ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาถ้อยแถลงคำขอรับรองหลักสูตรฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรและการจ้างแรงงานลูกจ้างที่มีทักษะสูงด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ หรือคณิตศาสตร์ หนังสือที่ อว 6201/ว253 ลงวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2565 เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาถ้อยแถลงคำขอรับรองหลักสูตรฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรและการจ้างแรงงานลูกจ้างที่มีทักษะสูงด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ หรือคณิตศาสตร์
- หน่วยงาน:** สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สพว.)
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)
- 2565 กรรมการพิจารณา Concept Idea และให้คำปรึกษาเชิงวิชาการในการพัฒนาข้อเสนอโครงการใน “โครงการนวัตกรรมแบบเปิดในภูมิภาคกลางและตะวันออก”
หนังสือที่ อว 7622.0.3/045 ลงวันที่ 7 เมษายน 2565 เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นกรรมการพิจารณา Concept Idea และให้คำปรึกษาเชิงวิชาการในการพัฒนาข้อเสนอโครงการ ใน “โครงการนวัตกรรมแบบเปิดในภูมิภาคกลางและตะวันออก”
- หน่วยงาน:** The Knowledge Exchange for Innovation มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) (NIA)
- 2565 ผู้ประเมินโครงการ ITAP (โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม: Innovation Technology Assistance Program)
หนังสือที่ อว 7622.2.1/0111 ลงวันที่ 11 กรกฎาคม 2565 เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ประเมินโครงการ ฯ
- หน่วยงาน:** The Knowledge Exchange for Innovation มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

อาจารย์พิเศษ

- 2565 อาจารย์พิเศษ หัวข้อ การขออนุญาตผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร และกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง Module 1: นวัตกรรมการออกแบบผลิตภัณฑ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรการอบรมระยะสั้น (Non degree) หลักสูตร เทคโนโลยีสมัยใหม่กับการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตร วันที่ 9 ตุลาคม 2564 เวลา 9.00-12.00 น. (Online)
หน่วยงาน: สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- 2564 อาจารย์พิเศษ หัวข้อ ความสำคัญ แนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรม และกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง Module 1: นวัตกรรมการออกแบบผลิตภัณฑ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรการอบรมระยะสั้น (Non degree) หลักสูตร เทคโนโลยีสมัยใหม่กับการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตร วันที่ 19 กันยายน 2564 เวลา 9.00-16.00 น. (Online)
หน่วยงาน: สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- 2564 อาจารย์พิเศษ หัวข้อ แรงจูงใจในการทำโครงการวิทยาศาสตร์ในวันที่ 31 สิงหาคม 2564 เวลา 14.00-16.00 น โดยผ่านระบบออนไลน์ด้วยโปรแกรม Google meet
- 2564 อาจารย์พิเศษ วิพากษ์โครงการวิทยาศาสตร์ในวันที่ 30 มิถุนายน 2564 เวลา 14.00-16.00 น โดยผ่านระบบออนไลน์ด้วยโปรแกรม Google meet
- 2564 อาจารย์พิเศษ หัวข้อ แรงจูงใจในการทำโครงการวิทยาศาสตร์ในวันที่ 23 มิถุนายน 2564 เวลา 14.00-16.00 น โดยผ่านระบบออนไลน์ด้วยโปรแกรม Google meet
- 2564 อาจารย์พิเศษ ให้ความรู้และตัดสินการแข่งขันการค้นคว้าและสร้างองค์ความรู้ โรงเรียนเฉลิมขวัญสตรี ในวันที่ 25 มีนาคม 2564 เวลา 8.00-12.00 น.
- 2563 อาจารย์พิเศษ รายวิชาหลักความปลอดภัยทางอาหาร (412347 Principles of food safety)
หน่วยงาน: ภาควิชาจุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร วันที่ 26 สิงหาคม 2563 และ วันที่ 2 3 และ 10 กันยายน 2563 ณ ห้อง MD 221 และ MD 331 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร ตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
- 2563 อาจารย์พิเศษ รายวิชาหลักความปลอดภัยทางอาหาร (412347 Principles of food safety)
หน่วยงาน: ภาควิชาจุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2563 วันที่ 2 5 และ 12 มีนาคม 2563 ณ ห้อง MD 222 และ MD 333 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร ตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
- 2562 อาจารย์พิเศษ โครงการ: ส่งเสริมนักเรียนผู้มีความสามารถพิเศษด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม (SMTE) ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ตามแนวทาง สสวท. และ สอวน. เรื่อง พัฒนาการคิดด้วยกระบวนการเรียนรู้แบบโครงงาน
หน่วยงาน: โรงเรียนเฉลิมขวัญสตรี จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 8 กันยายน 2562 ณ ห้องประชุมเฉลิมพระเกียรติ ฯ 50 พรรษา อาคาร 15 โรงเรียนเฉลิมขวัญสตรี จังหวัดพิษณุโลก

ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลงานทางวิชาการประกอบการยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ

2565 ผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer reviews) ประเมินต้นฉบับผลงานทางวิชาการ (กรณีศึกษา/งานแปล/ตำรา/หนังสือ) ก่อนการตีพิมพ์เผยแพร่เพื่อใช้ประกอบการยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 1 ผลงาน คือ เอกสารประกอบการสอนรายวิชา PT59317 วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ของ ดร.เดือนฉาย ตันนาร์ตัน หนังสือที่ สจป.กพว. 038/2565 ลงวันที่ 18 สิงหาคม 2565

หน่วยงาน: สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

2565 ผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer reviews) ประเมินต้นฉบับผลงานทางวิชาการ (กรณีศึกษา/งานแปล/ตำรา/หนังสือ) ก่อนการตีพิมพ์เผยแพร่เพื่อใช้ประกอบการยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 1 ผลงาน คือ เอกสารประกอบการสอนรายวิชา FB60205 การจัดการอาหารเชิงนวัตกรรม ของนางสาวพวงเพ็ชร นิธยานนท์ หนังสือที่ สจป.กพว. 020/2565 ลงวันที่ 27 เมษายน 2565

หน่วยงาน: สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

2564 ผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer reviews) ประเมินต้นฉบับผลงานทางวิชาการ (กรณีศึกษา/งานแปล/ตำรา/หนังสือ) ก่อนการตีพิมพ์เผยแพร่เพื่อใช้ประกอบการยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 1 ผลงาน คือ เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ของ ดร.ธัญลักษณ์ บัวผัน

หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา

2563 ผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer reviews) ประเมินต้นฉบับผลงานทางวิชาการ (กรณีศึกษา/งานแปล/ตำรา/หนังสือ) ก่อนการตีพิมพ์เผยแพร่เพื่อใช้ประกอบการยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 1 ผลงาน คือ เอกสารประกอบการสอนรายวิชาเทคโนโลยีน้ำมันและผลิตภัณฑ์ ของ ดร.สุทธิดา ปัญญาอินทร์

หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา

ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินข้อเสนอโครงการวิจัย/โครงการวิจัย

2565 ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินแบบสอบถาม โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาตำรับอาหารอัตลักษณ์เชิงสร้างสรรค์จากวัตถุดิบในพื้นที่อำเภอเบตงจังหวัดยะลาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน โดย ดร. กุรออซียะห์ ยามิรูเต็ง หัวหน้าโครงการ คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัย วิทยาลัยราชภัฏยะลา

2564 ผู้ทรงคุณวุฒิในการให้ข้อเสนอแนะและข้อคิดเห็นในการพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ (Concept proposal) ทูล Fundamental Fund ประจำปีงบประมาณ 2566 วันที่ 2 กันยายน 2564 ผ่านระบบประชุมออนไลน์ จำนวน 4 แผนงาน 13 โครงการเดี่ยว รวม 24 เรื่อง
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา

2564 ผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินโครงการพันธกิจการถ่ายทอดเทคโนโลยี(T/T), เสริมสร้างโครงสร้างพื้นฐาน (Infrastructure), พัฒนาบุคลากร (HRD) จำนวน 1 เรื่อง คือ การผลิตโปรตีนผงจาก จิ้งหรีดในระดับชุมชน

หน่วยงาน: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

2563 ผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจประเมินร่างรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 1 เรื่อง คือ การประเมินสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากข้าวเหนียวก่ำพื้นเมืองอาบพลาสมาอุณหภูมิ ต่ำเพื่อประยุกต์ใช้เป็นสารกระตุ้นเชื้อโปรไบโอติกและสารสีในผลิตภัณฑ์เยลลี่

หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความวิจัยระดับชาติและนานาชาติ

ระดับนานาชาติ

- 2561 Naresuan Phayao Journal (Health Science, Science and Technology) 2018 11(1): 12–16 entitled "Development of germinated-black glutinous rice-based milk with probiotic bacteria."
- 2559 Journal of Food Safety, Wiley Periodicals, Inc.. Impact Factor: 0.915 (2015): manuscript # JFS-Sep-16-OA-0412 entitled "DEVELOPMENT AND APPLICATION OF THE LOOP-MEDIATED ISOTHERMAL AMPLIFICATION (LAMP) ASSAY FOR RAPID DETECTION OF ENTEROTOXIGENIC CLOSTRIDIUM PERFRINGENS IN FOOD"

ระดับชาติ

- 2565 ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์ผลงานวิจัยในการประชุมระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัยครั้งที่ 7 ประจำปี พ.ศ. 2565 “การวิจัยและนวัตกรรมเพื่อสร้างที่ยั่งยืนภายใต้วิถีชีวิตใหม่” ในวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2565 ณ ห้อง 526 อาคาร 5 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามส่วนวังจันทน์ จำนวน 10 เรื่อง
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
- 2565 ผู้ทรงคุณวุฒิในการนำเสนอภาคบรรยาย ในการประชุมวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 7 “การวิจัยและนวัตกรรม เพื่อความยั่งยืนภายใต้วิถีชีวิตใหม่” ประจำปี 2565 ระหว่างวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2565 ณ อาคาร 4 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ส่วนวังจันทน์) จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 9 เรื่อง ได้แก่
1. การพัฒนาแผ่นฟิล์มซีบ่งการเสื่อมสภาพของอาหารจากสารสีธรรมชาติ
 2. การผลิตน้ำมันเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ผงด้วยวิธีทำแห้งโคม-แมท
 3. การออกแบบการวิเคราะห์ความแปรปรวนด้วยวิธี ANOVA ของเครื่องคั่วเมล็ดกาแฟ
 4. ผลของตัวทำละลายที่มีต่อการสกัดสารต้านอนุมูลอิสระ และฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของสารสกัดว่านตาลเดี่ยว
 5. ผลของอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะพร้าวอัดเม็ด
 6. ความหลากหลายทางพันธุกรรมมะม่วง (*Mangifera indica* L.) โดยใช้เครื่องหมายโมเลกุลไอเอสเอสอาร์
 7. ผลของวัสดุปลูกต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตของผักกาดหอมพันธุ์ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก
 8. ลักษณะทางสัณฐานของยีสต์และราในลูกแป้งพื้นบ้านที่มีบทบาทในการกระบวนการหมักข้าวหมาก
 9. ผลของสารดูดซับออกซิเจนที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพขนมเปียะไส้ทุเรียนบรรจุถุงแก้ว
- หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
- 2564 ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความการประชุมวิชาการ ในการประชุมวิชาการระดับชาติ มอบ. วิจัย ครั้งที่ 15 “Future Trends of Research and Innovation” ระหว่างวันที่ 22-23 กรกฎาคม 2564 ผ่านระบบประชุมออนไลน์ จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่
1. ปัจจัยที่มีผลต่อความรู้เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนของเกษตรกรในเขตเมืองคำ แขวงเชียงขวาง สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว
- หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

2564 ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความการประชุมวิชาการ ในการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ครั้งที่ 7 (The 7th Conference on Research and Creative Innovations: CRCI 2021 Online) ระหว่างวันที่ 12-44 พฤษภาคม 2564 ผ่านระบบประชุมออนไลน์ จำนวน 4 เรื่อง ได้แก่

1. การสกัดเพคตินจากเปลือกสับปะรดสำหรับเคลือบผิวส้มเขียวหวานเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
 2. ผลของปริมาณน้ำตาลต่อคุณภาพน้ำข้าวกล้องงอกไรซ์เบอร์รี่ผสมน้ำเบอร์รี่รวม
 3. ผลกระทบของสารเคลือบโปรตีนถั่วเขียวผสมกับน้ำมันหอมระเหยเปลือกอบเชยสำหรับกระดาษคราฟท์
 4. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีส่วนร่วมของอาสาสมัครเกษตรหมู่บ้านตามบทบาทหน้าที่ของอาสาสมัครเกษตรหมู่บ้านในจังหวัดพิจิตร
- หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา

2563 ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความการประชุมวิชาการ ในการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ครั้งที่ 6 หัวข้อ“สู่วิจัยรับใช้สังคม สร้างสรรค์นวัตกรรมยกระดับคุณภาพชีวิตชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”(The 6th Conference on Research and Creative Innovations: CRCI 2020 Online) ระหว่างวันที่ 2-4 กันยายน 2563 ผ่านระบบประชุมออนไลน์ จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่

1. การศึกษาเปรียบเทียบกระบวนการทำแห้งสตอเบอร์รี่แผ่นด้วยการอบแห้งแบบอากาศร้อน การทำแห้งแบบสุญญากาศและแบบแช่เยือกแข็ง
 2. ผลของการใช้พลาสมาที่มีต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของเนื้อหมูบดเพื่อการผลิตแฮม
 3. การพัฒนาการขนส่งวีแวนัสโดยใช้แบบจำลองสถานการณ์ กรณีศึกษา อุตสาหกรรมน้ำตาล
- หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา

2563 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน จำนวน 1 เรื่อง คือ ผลของงาดำและชนิดของสารให้ความหวานแทนน้ำตาลต่อคุณภาพของสังขยา งาดำ

หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน

2563 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ วารสารคหเศรษฐศาสตร์ จำนวน 1 เรื่อง คือ ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้ง แก่นตะวันต่อคุณภาพทางกายภาพของขนมปัง

หน่วยงาน: สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์

2563 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ วารสารคหเศรษฐศาสตร์ จำนวน 1 เรื่อง คือ การพัฒนาตำรับอาหารไทยจากปลา นวลจันทร์ทะเล

หน่วยงาน: สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์

2562 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน จำนวน 1 เรื่อง คือ ผลของปริมาณเมื่อกระเจี๊ยบเขียวและวุ้นเมล็ดแมงลักต่อคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์เยลลี่กระเจี๊ยบพร้อมดื่ม เลขที่บทความ 222385

หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน

- 2562 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน จำนวน 1 เรื่อง คือ ผลของส่วนผสมต่อคุณภาพคูกี้จากแป้งข้าวเจ้าผสมจึงหรีดผงและโปรตีนถั่วเหลืองสกัด เลขที่บทความ 214047
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน
- 2562 ผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจประเมินรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 1 เรื่อง คือ ศึกษาอัตราการย่อยแบบช้าและการกระตุ้นเชื้อโพรไบโอติกของข้าวกำลังผิวเพาะงอกที่ตัดแปรรด้วยวิธีทางกายภาพ
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- 2562 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน จำนวน 1 เรื่อง คือ การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและการยับยั้งเอนไซม์แองจิโอเทนซินของปลาสม เลขที่บทความ 184274
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน
- 2562 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน จำนวน 1 เรื่อง คือ การใช้ประโยชน์จากไขน้ำเพื่อเพิ่มปริมาณโปรตีนและสารต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน
- 2561 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน จำนวน 1 เรื่อง คือ คุณสมบัติทางเคมี ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการทดสอบทางประสาทสัมผัสของน้ำส้มสายชูหมักจากข้าว 3 สายพันธุ์
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน
- 2561 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในวารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 49 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) จำนวน 1 เรื่อง คือ การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของการแปรรูปด้วยความดันสูง (High pressure processing) ในผลิตภัณฑ์น้ำแดงโหมพร้อมดื่ม
หน่วยงาน: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร
- 2561 กรรมการประเมินการนำเสนอผลงานภาคนิทรรศน์ กลุ่ม Postharvest safety และ Logistics จำนวน 33 เรื่อง
หน่วยงาน: ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน -ระหว่างวันที่ 12-13 กรกฎาคม 2561 ณ โรงแรมแลนด์ ดูนส์ เจ้าหลาว บีช รีสอร์ท จังหวัดจันทบุรี
- 2561 ผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการที่จะลงตีพิมพ์ในเอกสารรวมบทคัดย่อ (Abstract Book) จำนวน 3 เรื่อง
หน่วยงาน: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร -การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 15 ในระหว่างวันที่ 30 กรกฎาคม - 5 สิงหาคม พ.ศ. 2561 มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินวิทยานิพนธ์ (Thesis/Dissertation committee)

- 2563 กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การแพทย์
เรื่อง: การคัดแยกและการพิสูจน์เอกลักษณ์แบคทีเรียในผลิตภัณฑ์จิ้งหรีด
โดย: นายวันชัย มะรัตน์
หน่วยงาน: คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 4 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้อง MD 417 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
- 2563 กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การแพทย์
เรื่อง: การพัฒนาระบบการผลิตปลาสามสเปรตตามมาตรฐานจีเอ็มพี ตราแม่เนวลจันทร์ อรัญญิก
จังหวัดพิษณุโลก
โดย: นางสาวสุภัทรา เกิดโต
หน่วยงาน: คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 4 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้อง MD 417 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
- 2563 กรรมการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
เรื่อง: การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการใช้ความดันสูงในผลิตภัณฑ์เยลลี่กล้วยน้ำว้า
ผสมไฮโดรบีสต์เสริมใยอาหาร
โดย: นางสาวธิดารัตน์ ผาระนัด
หน่วยงาน: คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 25 สิงหาคม 2563 ณ ห้องประชุม AG 1104 คณะเกษตรศาสตร์ ฯ มหาวิทยาลัยนเรศวร
- 2562 ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท สาขาวิชาเภสัชวิทยาและวิทยาศาสตร์ชีวโมเลกุล
เรื่อง: การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมโปรตีนสูงจากเนื้อไก่ส่วนอกและศึกษาผลทางคลินิก
เกี่ยวกับการเพิ่มมวลกล้ามเนื้อและการเพิ่มความแข็งแรงของกล้ามเนื้อในอาสาสมัคร
โดย: นายอธิป แสไนใจศรี
หน่วยงาน: คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 10 เมษายน 2562 ณ ห้องไซยานูภาพ 6 คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
- 2562 ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ (ร่วม) ระดับปริญญาตรี และกรรมการสอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การแพทย์
เรื่อง: การพิสูจน์เอกลักษณ์และการควบคุมจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในจิ้งหรีดอบแห้ง
โดย: นายวันชัย มะรัตน์
หน่วยงาน: คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 10 มีนาคม 2563 ณ ห้อง MD 113 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
- 2562 ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ (ร่วม) ระดับปริญญาตรี และกรรมการสอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การแพทย์
เรื่อง: การพัฒนาระบบการผลิตปลาสามเนวลจันทร์ อรัญญิก เพื่อให้ผ่านมาตรฐาน Primary GMP
โดย: นางสาวสุภัทรา เกิดโต
หน่วยงาน: คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 10 มีนาคม 2563 ณ ห้อง MD 113 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

- 2562 ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท สาขาวิชาจุลชีววิทยา
เรื่อง: การประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณของ *Staphylococcus aureus* ในน้ำส้มคั้นสด ในเขต
อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
โดย: นางสาวมุกทิศา คณฑา
หน่วยงาน: คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 6 พฤศจิกายน 2562 ณ ห้อง MD 113 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
- 2561 ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ (ร่วม) ระดับปริญญาโท และกรรมการสอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์
เรื่อง: ผลของการหมักให้เกิดกรดแล็กติกบนอาหารแข็งที่มีต่อเห็ดและซีสเตรตผสม
โดย: นางสาวกมลวรรณ มโนวรรณ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการเกษตร)
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง จังหวัดลำปาง
วันที่ 29 ตุลาคม 2561 ณ ห้อง 605 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา มทร.ล้านนา ลำปาง

ผู้ทรงคุณวุฒิให้คำปรึกษา

- 2565 กิจกรรมการเพิ่มศักยภาพวิสาหกิจชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป ภายใต้โครงการ
การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ 2565 ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรม
ภาคที่ 2 จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 5 ราย ได้แก่
1. วิสาหกิจชุมชนผักปลอดภัยจากสารพิษตำบลเกาะตาเลี้ยง (นายอดิศักดิ์ พรหมพุก ตำแหน่ง
ประธานกลุ่ม)
เลขที่ 39/1 ม.6 บ้านหนองยาว ต.เกาะตาเลี้ยง อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย 64120
โทรศัพท์ 087-8063291
ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นอบกรอบเสริมโปรตีนผง การพัฒนา
บรรจุภัณฑ์ และการทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์
ระหว่างวันที่ 11 ธันวาคม 2564, 8 และ 23 มกราคม และ 12 กุมภาพันธ์ 2565
 2. วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเพ็ญฟ้า (นางชนเมศ เพชรประดิษฐ์ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม)
เลขที่ 164 ม. 11 ต.บ้านน้อยซุ้มขี้เหล็ก อ.เนินมะปราง จ.พิษณุโลก 65190
โทรศัพท์ 085-0526749
ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาสูตรและกระบวนการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์คุกกี้แยมมะม่วง
การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์
ระหว่างวันที่ 12 ธันวาคม 2564, 9 และ 29 มกราคม และ 13 กุมภาพันธ์ 2565
 3. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปมะม่วงบ้านคลองซั้ง (นางรุ่งนภา ออาจปา ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม)
เลขที่ 4 ม.12 ต.ไทรย้อย อ.เนินมะปราง จ.พิษณุโลก 65190 โทรศัพท์ 087-9775224
ให้คำปรึกษาด้านพัฒนาสูตรไส้มะม่วงให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และ
การทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์
ระหว่างวันที่ 18 ธันวาคม 2564, 15 และ 30 มกราคม และ 12 มีนาคม 2565
 4. วิสาหกิจชุมชนแม่ส้มมะม่วงหิมพานต์บ้านปางผึ้ง (นางสุนทรียา ทิจร ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม)
เลขที่ 124 ม.10 ต.ท่าปลา อ.ท่าปลา จ.อุตรดิตถ์ 53150 โทรศัพท์ 093-0517712
ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์พุดดิ้งจากน้ำนมมะม่วง
หิมพานต์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์
ระหว่างวันที่ 19 ธันวาคม, 16 มกราคม, 13 กุมภาพันธ์ และ 19 มีนาคม 2565

5. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ตำบลแม่สิน (นายสุเทพ สุราษฎร์ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม) เลขที่ 46 ม.4 ต.แม่สิน อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย 64130 โทรศัพท์ 091-2942390

ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแยมส้ม การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์

ระหว่างวันที่ 25 ธันวาคม, 22 มกราคม, 6 กุมภาพันธ์ และ 26 มีนาคม 2565

2565 กิจกรรมการวิจัยและให้คำปรึกษาแนะนำ ภายใต้โครงการ การสนับสนุนและพัฒนาปัจจัยแวดล้อมที่เอื้อต่อการดำเนินธุรกิจ ปีงบประมาณ 2565 ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 1 ราย ได้แก่

1. วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรก้าวหน้า (นายองอาจ เพ็งเอี่ยม ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม) เลขที่ 67/1 ม.4 ต.ตาลเดี่ยว อ.เมือง จ.สุโขทัย 64220 โทรศัพท์ 082-3989289

ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตไข่ขาวอัดเม็ด การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์

ระหว่างวันที่ 28 พฤศจิกายน, 4 และ 17 ธันวาคม 2564

2564 วิทยากรกิจกรรมการเพิ่มศักยภาพวิสาหกิจชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป ภายใต้โครงการการส่งเสริมเกษตรอุตสาหกรรมครบวงจร (งบประมาณปี พ.ศ. 2564) ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จำนวน 6 ราย ได้แก่

1. หจก. พีบี โปรดักส์แอนด์มาเก็ตติ้ง จำกัด (นายปนาวุธ กาศเจริญ ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ) เลขที่ 291/2 ม.15 บ้านเพลินโครงการเกษตรพัฒนา ต.ป่าไผ่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50210 โทรศัพท์ 091-9822488

ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไฮโดรปิดส์น้ำผึ้งมะนาว

ระหว่างวันที่ 13 และ 27 กุมภาพันธ์, 22 และ 23 มีนาคม และ 4 เมษายน 2564

2. วิสาหกิจชุมชนพัฒนาเกษตรแนวใหม่นันทบุรี (นางบุปผา สวยงาม ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม) เลขที่ 55 หมู่ 1 ต.ริม อ.ท่าวังผา จ.น่าน 55140 หรือ 589 หมู่ 1 ต.ริม อ.ท่าวังผา จ.น่าน 55140 โทรศัพท์ 084-4386939

ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ฟักทองและบรรจุภัณฑ์

ระหว่างวันที่ 6 และ 26 กุมภาพันธ์, 4 และ 5 มีนาคม และ 2 เมษายน 2564

3. ฟาร์มผึ้งเพิ่มพูน (นางชรินทร์ทิพย์ ไชยเหล็ก ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ)

เลขที่ 115/1 บ้านขี้เหล็ก ต.บ้านกลาง อ.เมือง จ.ลำพูน 51000 โทรศัพท์ 089-5528521

ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผึ้งมะนาวผสมเจลลี่

ระหว่างวันที่ 14 และ 28 กุมภาพันธ์, 10 และ 11 มีนาคม และ 3 เมษายน 2564

4. ขนมน้ำใสตราเก๋ากี้ (ขนมน้ำใสตราเก๋ากี้) (นางสาวชนิดา หอมขจร ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ) เลขที่ 22/1 ถ.เหมืองแดง ต.โนนเวียง อ.เมือง จ.แพร่ 54000 โทรศัพท์ 085-1065020 ให้คำปรึกษาด้านข้อมูลคุณภาพและความปลอดภัย และแนวทางการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ พริกคั่วพร้อมทาน

ระหว่างวันที่ 9 และ 26 กุมภาพันธ์, 3 และ 4 มีนาคม และ 2 เมษายน 2564

5. ร้านอาหารตามสั่ง (คุณกฤษณา เสือโต ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ)

เลขที่ 197 ต.ป่าตัน อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 53000 โทรศัพท์ 096-5975841

ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสกะเพราบรรจุขวด

- ระหว่างวันที่ 13 และ 27 กุมภาพันธ์, 22 และ 23 มีนาคม และ 4 เมษายน 2564
6. เพาะรัก สารภี เชียงใหม่ (คุณภริตา ธนาสิทธิชัย ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ)
เลขที่ 158 ม.6 ต.สารภี อ.สารภี จ.เชียงใหม่ 50140 โทรศัพท์ 097 236 5398
ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตน้ำจิ้มซีฟู้ด เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์
และกำหนดมาตรฐานสินค้า
ระหว่างวันที่ 14 และ 28 กุมภาพันธ์, 15 และ 16 มีนาคม และ 3 เมษายน 2564
- 2564 วิทยากรกิจกรรมวินิจฉัย/ปรึกษาแนะนำเบื้องต้น ณ สถานประกอบการ ภายใต้โครงการศูนย์
สนับสนุนและช่วยเหลือเอสเอ็มอี ปี 2564 (SME Support & Rescue Center : SSRC) จำนวน
2 ราย ได้แก่
1. วิสาหกิจชุมชนปลาส้ม-หมูส้ม แม่่นวลจันทร์ (นางกาญจนา พุกชะวัน ตำแหน่ง ประธาน
กลุ่ม) เลขที่ 369/6 ม.9 ต.อรุณภูมิ อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000 โทรศัพท์ 063-5328706
ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาส้มสดเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์
ระหว่างวันที่ 3 5 และ 8 กุมภาพันธ์ 2564
 2. ข้าวป่าสร้อย (นางสร้อย เพียรทอง ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ)
เลขที่ 104 ม. 4 ต.ไกรใน อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย โทรศัพท์ 062-5294710
ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เสริมรำข้าวเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์
ระหว่างวันที่ 4 7 และ 10 กุมภาพันธ์ 2564
- 2563 วิทยากรกิจกรรมวินิจฉัย/ปรึกษาแนะนำเบื้องต้น ณ สถานประกอบการ ภายใต้โครงการศูนย์
สนับสนุนและช่วยเหลือเอสเอ็มอี ปี 2564 (SME Support & Rescue Center : SSRC) จำนวน
3 ราย ได้แก่
1. ไชยชนผลิตภัณฑ์ (คุณชนเมศ เพชรประดิษฐ์ ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ)
เลขที่ 164 ม.11 ต.บ้านน้อย อ.เนินมะปราง จ.พิษณุโลก 65190 โทรศัพท์ 085-0526749
ให้คำปรึกษาด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงป๊อป (คอนเฟลทมะม่วง) สู่ระดับการ
ผลิตเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุขและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ระหว่างวันที่ 7 10 และ 13 ธันวาคม 2563
 2. ร้านป่าทองโกโก้ลิ้งกา (นางสุกัญญา ชูสกุลพัฒนา ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ)
เลขที่ 37 อาคารแอดพระลือ ต.ในเมือง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000 โทรศัพท์ 082-
0626012
ให้คำปรึกษาด้านแนวทางและความเป็นไปได้ในการพัฒนาแปงป่าทองโกโก้สำเร็จรูป และ
ปัจจัยที่ต้องควบคุมในการผลิตแปงป่าทองโกโก้สำเร็จรูป
ระหว่างวันที่ 8 11 และ 14 ธันวาคม 2563
 3. ร้านชาหมูทอด (นายปรัชญาชน โพธิ์ประทุม ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ)
เลขที่ 17 ถ.จ่านกร้อง ต.ในเมือง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 65000 โทรศัพท์ 062-
9923998
ให้คำปรึกษาด้านการตรวจวัดปริมาณความชื้นของชาหมูหลังอบไล่ไขมันที่ส่งผลต่อการพอง
ตัวหลังการทอด และการหาความคงตัวของผลิตภัณฑ์ชาหมูทอดกรอบที่เก็บรักษา ณ
อุณหภูมิที่ 40°C เป็นระยะเวลา 7 วัน
ระหว่างวันที่ 9 12 และ 17 ธันวาคม 2563

- 2563 วิทยากร การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่เชื่อมโยงศูนย์
ปฏิรูปอุตสาหกรรม
หน่วยงาน: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 15 และ 16 ธันวาคม 2563 ณ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 จังหวัดพิษณุโลก และ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก
- 2563 วิทยากร หลักสูตรประกาศนียบัตรที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ ยกระดับและพัฒนาคุณภาพ
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (น้ำพริก)
หน่วยงาน: ภาควิชาจุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
วันที่ 14 และ 15 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้อง MD 237
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยนเรศวรตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
- 2563 ผู้เชี่ยวชาญเข้าร่วมการเยี่ยมชมและพัฒนาโจทย์วิจัย วช.
หน่วยงาน: สำนักประสานงานชุดโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ innovative House วช.
ระหว่างวันที่ 9-14 สิงหาคม 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนน้ำมันมะพร้าวเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี
- 2563 ผู้เชี่ยวชาญให้ความเห็นด้านเทคนิคภายใต้โครงการ CTAP สวทช.
หน่วยงาน: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ระหว่างวันที่ 9-10 กรกฎาคม 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวกล้องจังหวัดร้อยเอ็ด
- 2563 กรรมการในการเสนอข้อคิดเห็นร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนภาษาชะจากพืชและหลุดจากพืช
หน่วยงาน: กองบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กลุ่มกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
วันที่ 3 กรกฎาคม 2563 ประเมินทางเอกสาร
- 2563 คณะทำงานโครงการพัฒนาระบบซัพพลายเชนเพื่อสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์
จากข้าวอินทรีย์ในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน 2: การจัดทำหนังสือการแปรรูป เรื่อง ผลิตภัณฑ์คุกกี้
ข้าวหอมมะลิรสต้มยำและรสผัดไทย
หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้
วันที่ 16 มิถุนายน 2563
- 2563 วิทยากรการสัมมนาเชิงปฏิบัติการหัวข้อ ฟู้ดเทค (Food-Tech) เปลี่ยนผลิตภัณฑ์อาหารสู่งาน
อนาคต โครงการสร้างและบ่มเพาะผู้ประกอบการรายใหม่ (NEC)
หน่วยงาน: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 3-4 มีนาคม 2563 ณ โรงแรมบ้านหม้อรีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย
- 2562 วิทยากรการสัมมนาเชิงปฏิบัติการหัวข้อ ฟู้ดเทค (Food-Tech) เปลี่ยนผลิตภัณฑ์อาหารสู่งาน
อนาคต ภายใต้โครงการยกระดับศูนย์ปฏิรูปอุตสาหกรรมเพื่อขับเคลื่อน SMEs สู่อุตสาหกรรม (ITC)
หน่วยงาน: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1 จังหวัดเชียงใหม่
วันที่ 23-25 ธันวาคม 2562 ณ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1 จังหวัดเชียงใหม่
- 2562 วิทยากรบรรยาย โครงการ: โครงการความร่วมมือระหว่างกองทัพบก และ วช. : พอเพียงเพิ่มพลัง
ชุมชน มั่นคงด้วยวิจัยและนวัตกรรม เรื่อง การแปรรูปน้ำพริกและการจัดการปัญหาใน
กระบวนการผลิตน้ำพริก
หน่วยงาน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช)
วันที่ 12-13 กันยายน 2562 ณ ศูนย์การเรียนรู้ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มณฑลทหารบกที่
13 ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

- 2562 ปริญญา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการปฏิรูปอุตสาหกรรมด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี (INNO-TECH Transformation) กิจกรรมการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านต่าง ๆ หรือประยุกต์ใช้ งานวิจัยของสถาบันการศึกษาเครือข่ายภายในพื้นที่เพื่อพัฒนาสินค้าต้นแบบ โดยวินิจฉัยและให้ คำปรึกษาแนะนำ และทดสอบและพัฒนาต้นแบบโดยใช้เครื่องจักร รวมถึงการสร้างโอกาสและ โลกทัศน์สู่การเป็นอุตสาหกรรม 4.0
หน่วยงาน: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และมหาวิทยาลัยนเรศวร
วันที่ 15 กรกฎาคม-31 สิงหาคม 2562 พื้นที่ดำเนินงาน ได้แก่ จังหวัดพิษณุโลก สุโขทัย ตาก อุดรดิตถ์ และเพชรบูรณ์
- 2562 วิทยากรบรรยาย โครงการ: การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของพริกแห้งของไทยและ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริก เรื่อง การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์น้ำพริก แปรรูป
หน่วยงาน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช)
วันที่ 17 มิถุนายน 2562 ณ กองพันทหารปืนใหญ่ที่ 104 ค่ายสมเด็จพระเอกาทศรถ จังหวัด พิษณุโลก
- 2562 ปริญญา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุกัญช์ที่มีอัตลักษณ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าใน เชียงพวนิชย์ (ภาคเหนือ)
หน่วยงาน: กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)
วันที่ 1-5 เมษายน 2562 ณ โรงแรมฮอเลียเดย์ การ์เดน เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
- 2562 วิทยากรบรรยาย โครงการ: การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของพริกแห้งของไทยและ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริก เรื่อง การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์น้ำพริก แปรรูป
หน่วยงาน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช)
วันที่ 7 มีนาคม 2562 ณ ศูนย์การเรียนรู้ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มณฑลทหารบกที่ 35 ค่ายพิชัยดาบหัก จังหวัดอุดรดิตถ์
- 2561 วิทยากรบรรยาย เรื่อง งานวิจัยสู่นวัตกรรมเชิงพาณิชย์
หน่วยงาน: คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
วันที่ 20 ธันวาคม 2561 ณ ห้อง กอ.307 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก
- 2561 ที่ปรึกษาเชิงลึกและถ่ายทอดเทคโนโลยี โครงการส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการ OTOP (เชิงปฏิบัติการ) เครือข่ายภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง และโครงการพัฒนา OTOP Premium ประจำปีงบประมาณ 2561
หน่วยงาน: ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
วันที่ 17 ธันวาคม 2561 ณ สถานประกอบการของผู้ประกอบการ จังหวัดบุรีรัมย์

- 2561 วิทยากรในการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง
สำหรับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์อาหาร
แปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เรื่อง จากงานวิจัยสู่การแก้ไขปัญหาและการต่อยอด
ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน (กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส)
หน่วยงาน: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
วันที่ 12 ธันวาคม 2561 ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ จังหวัดปทุมธานี
- 2561 วิทยากรบรรยาย เรื่อง สิ่งที SME ต้องรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริก
หน่วยงาน: ศูนย์พัฒนาบุคลากรวิจัยในอุตสาหกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
วันที่ 23 สิงหาคม 2561 ณ ห้องโถงแห่งปราชัญญ์ 5419 ชั้น 4 ตึก ออก.5
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
- 2561 วิทยากรบรรยาย เรื่อง สิ่งที SME ต้องรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริก
หน่วยงาน: ศูนย์พัฒนาบุคลากรวิจัยในอุตสาหกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
วันที่ 23 กรกฎาคม 2561 ณ ห้องโถงแห่งปราชัญญ์ 5419 ชั้น 4 ตึก ออก.5
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
- 2561 วิทยากรให้คำปรึกษาแนะนำ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและยืดอายุการเก็บรักษา
หน่วยงาน: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 จังหวัดพิษณุโลก
ระหว่างวันที่ 18 20 และ 23-24 มิถุนายน 2561 ณ จังหวัดตาก สุโขทัย อุตรดิตถ์ และ
เพชรบูรณ์
- 2561 วิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี ครั้งที่ ๑-๒ เรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ประเภท
อาหาร ผักผลไม้
หน่วยงาน: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 จังหวัดพิษณุโลก
วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2561 ณ ห้องประชุม ชั้น 2 และอาคารอเนกประสงค์ ศูนย์ส่งเสริม
อุตสาหกรรมภาคที่ 2 จังหวัดพิษณุโลก