**ประวัติผู้วิจัย**

นางสาวศนันธร พิชัย

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นางสาวศนันธร พิชัย

(ภาษาอังกฤษ) Miss Sananthorn Pichai

2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 6099 00144 56 1

3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย) สาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะ

เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

4. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เลขที่ 80 ถนนนครสวรรค์ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม รหัสไปรษณีย์ 44000

โทรศัพท์ - โทรศัพท์มือถือ 098-890-4506 โทรสาร -

e-mail Sananthorn.p@gmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปริญญาตรี วท.บ.(วิทยาการคอมพิวเตอร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

6.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

6.2 Rheology

6.3 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดย

ระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย: ชื่อแผนงานวิจัย

-ไม่มี-

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย

- โครงงาน ENPUS ปี 2549 เรื่อง ปลาร้าก้อนสมุนไพรบรรจุกระป๋อง

- โครงการ ENPUS ปี 2550 เรื่องการประยุกต์ใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับการทำปลาร้าผง

- โครงการ ENPUS ปี 2550 เรื่อง การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน

การผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงานแปรรูป “ปลาร้า” : กรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองสมุนไพรครูแหวว

- โครงการ IRPUS3 ปี 2550 เรื่อง กระบวนการผลิต และสารต้าน

อนุมูลอิสระของเครื่องดื่มน้ำคลอโรฟิลด์จากใบหม่อน

- โครงการ IRPUS3 ปี 2550 เรื่อง กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาปลาร้าผงเสริมสมุนไพร

- โครงการ IRPUS3 ปี 2551 เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าชนิดโซเดียมต่ำ

- โครงการ IRPUS3 ปี 2552 เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตกะหรี่ปั๊บไส้เนยถั่วลิสงผสมงาขาว

- โครงการ ABCPUS/MAG ปี 2552 เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในการแปรรูปข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนเพื่อยกระดับเป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) กรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหารและสมุนไพร บ้านหนองโน ตำบลหนองโน อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

- สมบัติวัสโคอิสาลติกของเศษเนื้อนกกระจอกเทศขึ้นรูป (2547)

- ไอศกรีมนมผสมเสาวรส (2549)

- ปลาร้าก้อนสมุนไพรบรรจุกระป๋อง (2549)

- กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาน้ำสลัดไข่โอเมก้า (2550)

- การประยุกต์ใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับการทำปลาร้าผง

- การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ใน

โรงงานแปรรูป “ปลาร้า” : กรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองสมุนไพรครูแหวว (2550)

- กระบวนการผลิต และสารต้านอนุมูลอิสระของเครื่องดื่มน้ำคลอโรฟิลด์จากใบหม่อน (2550)

- กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาปลาร้าผงเสริมสมุนไพร (2550)

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าชนิดโซเดียมต่ำ (2551)

- เครื่องปรุงรสซุบหน่อไม้ผง (2551)

- การพัฒนากระบวนการผลิตกะหรี่ปั๊บไส้เนยถั่วลิสงผสมงาขาว (2552)

- การศึกษาความเป็นไปได้ในการแปรรูปข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนเพื่อยกระดับเป็น

สินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) กรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหารและสมุนไพร บ้านหนองโน ตำบลหนองโน อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม (2552)

- การพัฒนาศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูป เพื่อการแข่งขันในตลาด

ของกลุ่มชุมชนในเขตอีสานกลาง ได้รับทุนสนับสนุนจาก วช. มีสถานะเป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส

(ภาษาอังกฤษ)Miss Yanisa Poratso

2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 1 4609 00069 24 9

3. ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ (พนักงานในสถาบันอุดมศึกษา) สาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

4. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เลขที่ 80 ถนนนครสวรรค์ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม รหัสไปรษณีย์ 44000

โทรศัพท์ - โทรศัพท์มือถือ 088-748-3202

โทรสาร -

e-mail meepoohza024@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

-

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัย**/**ประวัติการทำงาน

- ศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพและกิจกรรมต้านการเกิดออกซิเดชันของโยเกิร์ตผลไม้

- ผลของการใช้แป้งไรซ์เบอรี่ทดแทนแป้งสาลีในการผลิตมัฟฟินปราศจากกลูเตน

นางสาวปาริชาติ ราชมณี

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นางสาวปาริชาติ ราชมณี

(ภาษาอังกฤษ)Miss Parichart Ratmanee

2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 4803 00771 58 5

3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ (พนักงานในสถาบันอุดมศึกษา) สาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

4. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เลขที่ 80 ถนนนครสวรรค์ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม รหัสไปรษณีย์ 44000

โทรศัพท์ - โทรศัพท์มือถือ 099-362-4459 โทรสาร -

e-mail tarnratmanee@gmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท วศ.ม.(วิศวกรรมการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปริญญาตรี วศ.บ.(วิศวกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

6.1 การวางผังโรงงานและออกแบบโรงงาน

6.2 การออกแบบและติดตั้งเครื่องจักรเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร

6.3 การปรับปรุงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

6.3 ด้านการแปรรูปอาหาร

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัย**/**ประวัติการทำงาน

- ศึกษาถังหมักสาโทแบบ pack-bed สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

- ศึกษาการตรวจสอบมังคุดเนื้อแก้วโดยใช้การถ่ายเทความร้อนภายในเปลือก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- ตำแหน่งวิศวกรโรงงาน บริษัทพิบูลย์น้ำพริกเผาไทยแม่ประนอม กรุงเทพฯ

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษเรื่อง ผลของกะทิต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง กระบวนการผลิตชาผักหวานบ้านที่เหมาะสม

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง การศึกษาปริมาณผลของเจลาตินและกรดอะชิตริกต่อเยลลี่แครอท

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง การศึกษาการทำข้าวต้มจากข้าวหอมมะลิอบแห้งแบบถาด

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง การผลิตภัณฑ์บะหมี่จากแป้งข้าวกล้อง

- การออกและพัฒนาเครื่องต้นแบบการทำปลาร้าก้อน

**7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ**

**-**