**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**

 **-**