

ประวัติผู้วิจัย

นางสาวศันันธร พิชัย

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นางสาวศันันธร 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 หรือร่วมวิจัยในแต่ละ
ข้อเสนอการวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย: ชื่อแผนงานวิจัย

-ไม่มี-

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย

- โครงการ ENPUS ปี 2549 เรื่อง ปลาร้าก้อนสมุนไพรบรรจุกระป๋อง

- โครงการ ENPUS ปี 2550 เรื่องการประยุกต์ใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับ

การทำปลาร้าผง

- โครงการ ENPUS ปี 2550 เรื่อง การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน

การผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงานแปรรูป “ปลาร้า” : กรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาร้าของสมุนไพรสมุนไพร

- โครงการ IRPUS3 ปี 2550 เรื่อง กระบวนการผลิต และสารต้าน

อนุมูลอิสระของเครื่องต้มน้ำคลอโรฟิลด์จากใบหม่อน

- โครงการ IRPUS3 ปี 2550 เรื่อง กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาปลาร้าผงเสริมสมุนไพร

- โครงการ IRPUS3 ปี 2551 เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าชนิดโซเดียมต่ำ

- โครงการ IRPUS3 ปี 2552 เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตกะหรี่ป๊อปไส้เนยถั่ว

ลิขสิทธิ์สงวน

- โครงการ ABCPUS/MAG ปี 2552 เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในการแปรรูป ข้าวแต่น้ำไบหม่อนเพื่อยกระดับเป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) กรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหาร และสมุนไพร บ้านหนองโน ตำบลหนองโน อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

- สมบัติวิสโคอิสาตติกของเศษเนื้อนกกกระจอกเทศขึ้นรูป (2547)
- ไอศกรีมนมผสมเสาวรส (2549)
- ปลาร้าก๊อสนสมุนไพรบรรจุกระป๋อง (2549)
- กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาปลาร้าสดโซโอเมก้า (2550)
- การประยุกต์ใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับการทำปลาร้าผง
- การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ใน โรงงานแปรรูป “ปลาร้า” : กรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองสมุนไพรครุแหวน (2550)
- กระบวนการผลิต และสารต้านอนุมูลอิสระของเครื่องต้มยำโคลอโรฟิลด์จากใบ หม่อน (2550)
- กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาปลาร้าผงเสริมสมุนไพร (2550)
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าชนิดโซเดียมต่ำ (2551)
- เครื่องปรุงรสชูบหน่อไม้ผง (2551)
- การพัฒนากระบวนการผลิตกะทรีบีบไส้เนยถั่วลิสงผสมงาขาว (2552)
- การศึกษาความเป็นไปได้ในการแปรรูปข้าวแต่น้ำไบหม่อนเพื่อยกระดับเป็น สินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) กรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหารและสมุนไพร บ้านหนองโน ตำบล หนองโน อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม (2552)
- การพัฒนาศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูป เพื่อการแข่งขันในตลาด ของกลุ่มชุมชนในเขตอีสานกลาง ได้รับทุนสนับสนุนจาก วช. มีสถานะเป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตนโส

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตนโส
(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
- ผลของการใช้แป้งไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลีในการผลิตมัฟฟินปราศจากกลูเตน

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 tamratmanee@gmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท วศ.ม.(วิศวกรรมกรรมการอาหาร) 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

- ศึกษาถึงหมักสาโทแบบ pack-bed สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

- ศึกษาการตรวจสอบมังคุดเนื้อแก้วโดยใช้การถ่ายเทความร้อนภายในเปลือก

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- ตำแหน่งวิศวกรโรงงาน บริษัทพิบูลย์น้ำพริกเผาไทยแม่ประนอม กรุงเทพฯ

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษเรื่อง ผลของกะทิต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง กระบวนการผลิตชาผักหวานบ้านที่เหมาะสม

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง การศึกษาปริมาณผลของเจลาตินและกรดอะซิติกต่อเยลลี่แคโรท

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง การศึกษาการทำข้าวต้มจากข้าวหอมมะลิอบแห้งแบบภาค

- ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง การผลิตภัณฑ์บะหมี่จากแป้งข้าวกล้อง

- การออกและพัฒนาเครื่องต้นแบบการทำปลาร้าก๊อ

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ

-