ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล นางพรพรรณ พัวไพบูลย์

วันเกิด 13 มีนาคม พ.ศ. 2516

สถานที่เกิด สมุทรสาคร

ที่อยู่ 145/2 ถนนถีนานนท์ ตำบลตลาด อำเภอเมือง

จังหวัดมหาสารคาม 44000

ตำแหน่ง/หน่วยงานที่สังกัด อาจารย์สาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2537 ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วท.บ.) สาขาชีววิทยา

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม

พ.ศ. 2548 ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วท.ม.) สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

พ.ศ. 2556 ปริญญาดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

**ผลงานทางวิชาการ**

**Publications**

Phuapaiboon, P., Leenanon, B., & Levin, R. E. (2013). Effect of Lactococcus lactis

immobilized within pineapple and yam bean segments, and jerusalem artichoke powder on its viability and quality of yogurt. *Food and Bioprocess Technology*, *6*(10), 2751-2762.

Phuapaiboon, P. (2016). Immobilization of probiotic bacteria with banana flour and

effect on quality of synbiotic ice cream and survival under simulated

gastrointestinal conditions. *Carpathian Journal of Food Science and*

*Technology*, *8*(4), 33-46.

Phuapaiboon, P. (2017). Gamma-aminobutyric acid, total anthocyanin content and

antioxidant activity of vinegar brewed from germinated pigmented rice.

Pakistan Journal of Nutrition, 16(3), 109-118.

**Proceedings**

Phuapaiboon,P and S. Chumchuere, Growth of selected strains of lactic acid bacteria

In legume milk. The 1st International Conference on “Fermentation

Technology for Value Added Agricultural Products”. March 22-25, Khon Kaen, Thailand. 2005.

Phuapaiboon,P. and B. Leenanon, Growth and effect of probiotic bacteria

immobilized on fruit and tuber crop pieces in fermented milk. Commission on

Higher Education Congress III: University Staff Development Consortium. September 9-11, Pattaya, Thailand. 2010.

Phuapaiboon, P., & Leenanon, B. (2013). Analysis of volatile compound by GC-MS of

the yogurt containing immobilized *Lactococcus lactis* cells. In *The 3rd*

*International Conference on Sciences and Social Sciences*, pp. 506-511. Maha

Sarakham: Rajabhat Maha Sarakham University.

Phuapaiboon, P., (2014). The potency of antioxidant in wine, which used fruit peel

and fruit axis as Substrates. In *18th World Congress on Clinical Nutrition (WCCN*

*2014) "Agriculture, Food and Nutrition for Health and Wellness"*, pp. 82-86.

Ubon Ratchathani: Ubon Ratchathani University.

พรพรรณ พัวไพบูลย์. (2561). ผลของเซลลูโลสจากแบคทีเรียต่อสมบัติทางกายภาพของฟิล์มแอคทีฟ.

*การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยบัณฑิตศึกษาระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ*

*มหาสารคาม ครั้งที่ 3*, น. 85-93. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.