

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.) สาขาวิชา เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
พ.ศ. 2556	ปริญญาดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผลงานทางวิชาการ

Publications

- Phuapailoon, 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.
- Phuapailoon, 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.
- Phuapailoon, 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

- Phuapailoon, 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). ผลของเซลล์ูโลสจากแบคทีเรียต่อสมบัติทางกายภาพของฟิล์มแอคทีฟ. *การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยบัณฑิตศึกษาระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ครั้งที่ 3*, น. 85-93. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.