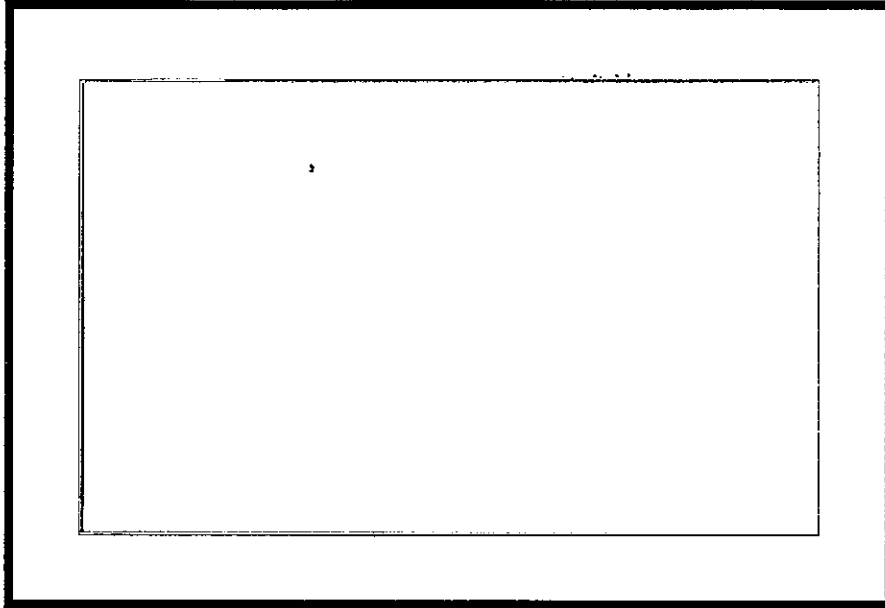


สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่            - ๕ พ.ค. ๒๕๖๕  
โดยระบบ CHECO



**มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

**KASETSART UNIVERSITY**  
**BANGKOK, THAILAND**

รหัสหลักสูตร สกอ. (14 หลัก)

25510021100155 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
 วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
 ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
 เมื่อวันที่ \_\_\_\_\_ - ๕ พ.ค. ๒๕๖๕  
 โดยระบบ CHECO

**หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต**  
**สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร**  
 (หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

หน่วยงาน	คณะ	รหัสอ้างอิงเพื่อการติดตามหลักสูตร	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	ระดับการศึกษา	วันที่รับทราบ	ประเภทการดำเนินการ
มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	คณะ อุตสาหกรรม เกษตร	25510021100155_2085_IP	25510021100155	หลักสูตร ปรัชญาดุษฎี บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ การอาหาร (หลักสูตร นานาชาติ) หลักสูตร ปรับปรุง (พ.ศ.2560)	ปริญญาเอก	05/05/2564	ปรับปรุงตามกำหนด รอบปรับปรุง

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ ..... ๖ / ๒๕๖๐

เมื่อวันที่ ..... ๓๑ / กรกฎาคม ..... / ๒๕๖๐

แบบในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรนี้ขอเสนอเมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๐

เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ฉบับ พ.ศ. ๒๕๖๐  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว

เมื่อวันที่ ..... - ๕ พ.ค. ๒๕๖๕

โดยระบบ CHECO

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจาก สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 12 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2556 และได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 24 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2555
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่ ๒๒๕ เมื่อวันที่ ..... ๓๑ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2560 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
  - 4.1 เพื่อให้เป็นหลักสูตรที่มีความทันสมัยของศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร
  - 4.2 เพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558
  - 4.3 เพื่อให้สอดคล้องกับรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) ย้อนหลัง 3 ปี ซึ่งเป็นรายงานประจำปีเกี่ยวกับผลการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งมีการระบุแผนการพัฒนาดำเนินงานของหลักสูตรและแนวทางการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรที่เกี่ยวข้อง จากความเห็นของผู้สำเร็จการศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ตลอดจนข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร เพื่อสร้างบุคลากรในด้านการพัฒนาและวิจัยขั้นสูงในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของบริบทโลกในศตวรรษที่ 21 ของประเทศเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนสู่อุตสาหกรรม 4.0
  - 4.4 เพื่อเตรียมความพร้อมของปริญญาตรีบัณฑิตให้รองรับประชาคมอาเซียน
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข
  - 5.1 ยกเลิกรายวิชา จำนวน 2 วิชา คือ

01052612	สารเจือปนอาหารขั้นสูง	3(2-3-6)
01052631	สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของวัสดุชีวภาพ	3(3-0-6)
  - 5.2 เพิ่มรายวิชา จำนวน 1 รายวิชา คือ

01052671	ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก	2(2-0-4)
----------	-------------------------------	----------

5.2 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>แบบ 1.1</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>- สัมมนา 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>01052697 สัมมนา 1,1,1,1</p> <p>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต</p> <p>01052699 วิทยานิพนธ์ 1-48</p> <p>แบบ 2.1</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต</p> <p>- สัมมนา 4 หน่วยกิต</p> <p>01052697 สัมมนา 1,1,1,1</p> <p>- วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต</p> <p>01052691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์ 3(2-3-6)</p> <p>การอาหาร</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต</p> <p>ให้นักเลือกเรียนรายวิชาต่างๆ ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย 600 ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้</p> <p>01052611 การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง 3(2-3-6)</p> <p>01052612 สารเจือปนอาหารขั้นสูง 3(2-3-6)</p> <p>01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)</p> <p>01052631 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของวัสดุชีวภาพ 3(3-0-6)</p> <p>01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง 3(2-3-6)</p> <p>01052696 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3</p> <p>01052698 ปัญหาพิเศษ 1-3</p> <p>และหรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชา และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย</p> <p>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>01052699 วิทยานิพนธ์ 1-36</p>	<p>แบบ 1.1</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>- สัมมนา 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>01052697 สัมมนา 1,1,1,1</p> <p>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต</p> <p>01052699 วิทยานิพนธ์ 1-48</p> <p>แบบ 2.1</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต</p> <p>- สัมมนา 4 หน่วยกิต</p> <p>01052697 สัมมนา 1,1,1,1</p> <p>- วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต</p> <p>01052691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์ 3(2-3-6)</p> <p>การอาหาร</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต</p> <p>ให้นักเลือกเรียนรายวิชาต่างๆ ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย 600 ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้</p> <p>01052611 การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับอาหาร 3(2-3-6)</p> <p>01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)</p> <p>01052614 การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรส 3(3-0-6)</p> <p>01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง 3(2-3-6)</p> <p>01052671 ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก 2(2-0-4)</p> <p>01052696 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3</p> <p>01052698 ปัญหาพิเศษ 1-3</p> <p>และหรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย</p> <p>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>01052699 วิทยานิพนธ์ 1-36</p>	<p>แก้ไขข้อความ</p> <p>ยกเลิกรายวิชา</p> <p>ยกเลิกรายวิชา</p> <p>เพิ่มรายวิชา</p> <p>แก้ไขข้อความ</p>

6. โครงสร้างของหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐาน  
หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

แบบ 1.1

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1. วิชาเอก		ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา		4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
2. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 2.1

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
- สัมมนา		4 หน่วยกิต	4 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		3 หน่วยกิต	3 หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก		ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต
2. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

7. หลักสูตร

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่..... ๕/๒๕๖๐

เมื่อวันที่... ๑๑ กรกฎาคม ๒๕๖๐

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๐  
รายละเอียดของหลักสูตร

แบบ มคอ. ๒

### หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๐

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

วิทยาเขตบางเขน คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว

เมื่อวันที่ - ๕ พ.ค. ๒๕๖๔

โดยระบบ CHECO

#### 1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25510021100155

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)

ภาษาอังกฤษ

Doctor of Philosophy Program in Food Science  
(International Program)

#### 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม

ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

ชื่อย่อ

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

ชื่อเต็ม

Doctor of Philosophy (Food Science)

ชื่อย่อ

Ph.D. (Food Science)

#### 3. วิชาเอกของหลักสูตร

ไม่มี

#### 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

แบบ 1.1

ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 2.1

ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

#### 5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาเอก

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาอังกฤษ

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ

## 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบันมีความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนบุคลากรผู้เชี่ยวชาญมาบรรยายและให้ความร่วมมือด้านงานวิจัย อีกทั้งมีการส่งนิสิตไปทำวิจัยที่สถาบันต่างๆ เป็นระยะเวลาสั้น เช่น

- University of Reading
- Cornell University
- Kangwon National University
- Jiangnan University
- Kyoto University
- National University of Singapore

## 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาเห็นชอบ/อนุมัติหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560
- ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2551
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2555

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบ

- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 7/2560 เมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม พ.ศ. 2560
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2560

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2562

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา

- 8.1 ผู้จัดการโรงงาน ผู้จัดการฝ่ายกระบวนการผลิต ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนา ฝ่ายพัฒนาธุรกิจ ฝ่ายวิชาการรับรองอาหาร ในบริษัทอาหารระดับประเทศ และระดับนานาชาติ ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร
- 8.2 ผู้ประกอบการหรือที่ปรึกษาในอุตสาหกรรมอาหารขนาดย่อม กลางและใหญ่ สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร
- 8.3 อาจารย์ นักวิจัย นักวิชาการและนักวิทยาศาสตร์ในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ \_\_\_\_\_ - ๕ พ.ค. ๒๕๖๕  
โดยระบบ CHECO

## 9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
						สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	3-1014-00	รองศาสตราจารย์	น.ส.ปวีรัตน์ หงสประภาส	วท.บ. เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2527
				M.Sc.	Food Science and Technology	University of New South Wales, Australia	2532
				Ph.D.	Food Science	University of Guelph, Canada	2540
2.	3-1005-003	รองศาสตราจารย์	น.ส.สิริ ชัยเสรี	วท.บ. เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2526
				M.S.	Food Science	Pennsylvania State University, USA.	2530
				Ph.D.	Food Science	Pennsylvania State University, USA.	2535
3.	3-3499-002	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายสุทธาย ตรีวานิช	วท.บ. เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2535
				M.Sc.	Food Science and Technology	Kyoto University, Japan	2539
				Ph.D.	Food Science and Technology	Kyushu University, Japan	2542

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ - ๕ พ.ค. ๒๕๖๕

โดยระบบ CHECO

เปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตาม สมอ. 08 ฉบับสถาปนา อนุมัติ เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม พ.ศ. 2562



ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
						สถาบัน	ปี พ.ศ.
4.	3-8201-001	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	น.ส. อุทัย กลิ่นเกษร	วท.บ. เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540
					เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

11.1.1 ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญ อีกทั้งอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารมีการส่งออกสร้างรายได้ที่สำคัญให้กับประเทศ ด้วยปัจจุบันเศรษฐกิจโลกได้ปรับเข้าสู่ลักษณะเศรษฐกิจแบบหลายศูนย์กลาง มีกลุ่มประเทศอุตสาหกรรมใหม่เพิ่มมากขึ้น อาทิ จีน อินเดีย และกลุ่มประเทศอาเซียน ประกอบกับการรวมกลุ่มในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นประชาคมอาเซียนในปี 2558 และการร่วมมือภายใต้กรอบการค้าเสรีอาเซียนกับจีน ญี่ปุ่น และอินเดีย ดังนั้นเพื่อเตรียมความพร้อมของประเทศให้สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว การร่วมมือกันของทุกภาคส่วนในการร่วมกำหนดทิศทางการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นสถาบันการศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตอาหาร ทั้งเป็นที่ยอมรับในระดับภูมิภาคและระดับโลก อันนำมาซึ่งความเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแห่งภูมิภาคนี้ การเรียนการสอนในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารหลักสูตรนานาชาติ เป็นการสร้างศักยภาพด้านการวิจัย พัฒนา สรรสร้างนวัตกรรมใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจของประเทศ อีกทั้งเป็นการนำศักยภาพขององค์กรมาตอบสนองความต้องการของประชากรภูมิภาคอาเซียนและนำไปสู่การเผยแพร่ศักยภาพขององค์กรสู่ภูมิภาคอื่น การเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้แห่งภูมิภาคเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดีในระดับภูมิภาค ก่อให้เกิดการสร้างเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นการสร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ประเทศ อันนำไปสู่ความสำเร็จในการเจรจาการค้า ข้อตกลงและมาตรฐานต่างๆ ในอนาคต

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารนี้ ได้รับการยอมรับจากนานาประเทศในภูมิภาคอาเซียนและเอเชียใต้ ดังเห็นได้จากการเพิ่มจำนวนของผู้สมัครจากภูมิภาคดังกล่าวแจ้งความประสงค์ขอเข้าศึกษาต่อเป็นจำนวนมากและมีปริมาณเพิ่มขึ้นทุกปี ผู้สมัครส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีตำแหน่งงานปัจจุบันเกี่ยวข้องกับอาหาร ทั้งในภาครัฐและเอกชน จึงเป็นที่มั่นใจได้ว่าดุษฎีบัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชานี้จักเป็นบุคลากรที่มีบทบาทสำคัญในภูมิภาคอาเซียน รองรับการค้าสู่ประชาคมอาเซียนของประเทศไทยได้อย่างสมบูรณ์

11.1.2 การเปิดเสรีทางการค้าและการจัดตั้งประชาคมอาเซียน นอกจากทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานวิชาชีพ ในระดับอนุภูมิภาค ภูมิภาค และระดับโลก และที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้คือการเคลื่อนย้าย นิสิต นักศึกษา และนักวิชาการ ผู้แสวงหาความรู้ จึงต้องมีหลักสูตรเพื่อรองรับการถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ในระดับสังคมขนาดต่างๆ ดังกล่าว

11.1.3 นโยบายการสนับสนุนการลงทุนในคลัสเตอร์อุตสาหกรรมอาหาร เกษตร และ เทคโนโลยีชีวภาพของรัฐบาลที่เอื้อต่อการลงทุนของบริษัทในประเทศและบริษัทข้ามชาติ ทำให้เกิดการขาดแคลนบุคลากรวิจัยขั้นสูงในภาคการผลิตที่มีความรู้และความสามารถในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานชีวภาพดังกล่าว

#### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

11.2.1 การรวมกลุ่มในภูมิภาคเอเชียและการเป็นประชาคมอาเซียนในปี 2558 จะก่อให้เกิดการเคลื่อนย้ายกำลังคนข้ามประเทศ เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรม การดำเนินการหลักสูตรนานาชาติสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเป็นการรองรับการเคลื่อนย้ายประชากรการศึกษาดังกล่าว ทั้งเป็นการส่งเสริมการแลกเปลี่ยน เรียนรู้ วัฒนธรรมระหว่างนิสิตต่างชาติและนิสิตไทย ช่วยลดช่องว่างความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งยังช่วยส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างชาติต่างๆ ในระดับภูมิภาคและระดับโลกได้

11.2.2 ด้วยปัจจุบันการก่อการร้ายข้ามชาติมีแนวโน้มขยายตัวทั่วโลกและมีรูปแบบที่ซับซ้อนมากขึ้น ทำให้เกิดกระแสการป้องกันการก่อการร้ายทั่วโลก ไม่เว้นแม้การป้องกันการก่อการร้ายผ่านทางอาหาร ทำให้เกิดการจัดทำข้อกำหนด มาตรการ อนุสัญญาตลอดจนพิธีสารต่างๆ เพื่อป้องกันการก่อการร้ายมิให้เกิดขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการสร้างองค์ความรู้ด้านความปลอดภัย การกำหนด กระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ กำกับดูแลกฎหมายอาหาร รวมถึงจริยธรรมของผู้ประกอบการที่มีส่วนเกี่ยวข้องต่อการผลิตอาหารในทุกภาคส่วน

11.2.3 การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศในปัจจุบันที่ส่งผลให้เกิดสภาพอากาศแปรปรวน ก่อให้เกิดภัยพิบัติธรรมชาติบ่อยครั้ง ส่งผลให้เกิดความเสียหายแก่ผลผลิตทางการเกษตร อีกทั้งความต้องการพืชพลังงานเพิ่มขึ้น เกิดผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร ทำให้ต้องมีการพัฒนาขั้นตอนหรือกรรมวิธีการผลิตอาหาร คิดค้นเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ที่ส่งเสริมให้มีปริมาณอาหารเพียงพอต่อความต้องการของประชากรในประเทศ และสามารถส่งออกจำหน่ายยังต่างประเทศเพื่อรักษาสถานะการเป็นผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ของโลก

### 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

#### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

มีการประเมินหลักสูตรในรอบ 5 ปีการศึกษา โดยสอบถามความคิดเห็นจากคณาจารย์บัณฑิตที่จบการศึกษา ผู้ใช้คณาจารย์บัณฑิต นิสิตปัจจุบัน คณาจารย์ของภาควิชา และผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันการศึกษาต่างประเทศที่มีความร่วมมือในด้านการสอนและงานวิจัย เพื่อนำข้อเสนอแนะดังกล่าวมาพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การก้าวเข้าสู่ประชาคมอาเซียน การรวมกลุ่มและดำเนินกิจกรรมภายใต้กรอบความร่วมมือระหว่างประเทศ ในด้านต่างๆ ดังนี้

12.1.1 ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองความต้องการของประเทศทางด้านกำลังคน ศักยภาพความรู้ ความสามารถของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่ออุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจด้านอาหารในระดับนานาชาติ

12.1.2 ปรับปรุงหลักสูตร เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร และสอดคล้องกับกฎระเบียบทั้งในประเทศ ระดับภูมิภาคและระดับมาตรฐานสากล

12.1.3 ปรับปรุงหลักสูตรให้ผลิตบุคลากรเพื่อตอบสนองต่อการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อรองรับการเข้าสู่อุตสาหกรรมการผลิตอาหารที่เน้นการใช้เทคโนโลยีเพื่อทดแทนกำลังแรงงานที่ขาดแคลน

12.1.4 ผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรที่ปรับปรุงนี้ได้มีความรู้และความสามารถทางด้านวิชาการ ทักษะและจิตสำนึกในการพัฒนาประเทศ และมีจิตสำนึกเพื่อส่วนรวมตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย

## 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.2.1 หลักสูตรสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในการเป็นแกนนำในการระดมภูมิปัญญา ส่งเสริมความเป็นเลิศทางวิชาการระดับนานาชาติ สนับสนุนความสัมพันธ์อันดีต่อประเทศในภูมิภาคอาเซียน เอเชีย เอเชียแปซิฟิก อันส่งผลต่อการเสริมสร้างอำนาจต่อรองในประชาคมโลก

12.2.2 หลักสูตรสนับสนุนพันธกิจด้านการวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ด้วยการพัฒนาองค์ความรู้และงานวิจัย รวมทั้งผลิตดุษฎีบัณฑิตให้เป็นผู้มีปัญญา มีความรู้ความสามารถในการสร้างผลงานที่ได้มาตรฐาน มีคุณธรรมและจิตสำนึกเพื่อส่วนรวม เพื่อสร้างภูมิคุ้มกันและนำมาซึ่งองค์ความรู้เพื่อนำไปเป็นต้นแบบในการพัฒนาประเทศต่างๆ ในภูมิภาคอาเซียน

12.2.3 หลักสูตรสนองตอบพันธกิจด้านการบริการทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ด้วยการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีสู่สังคมทั้งในระดับประเทศ ระดับนานาชาติในภูมิภาคอาเซียนและต่างภูมิภาค

12.2.4 หลักสูตรสนับสนุนให้เกิดความร่วมมือระหว่างสถาบันทั้งในประเทศและต่างประเทศ ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ความเข้าใจทางด้านวิชาการ สังคม และวัฒนธรรม อันเป็นการสนับสนุนพันธกิจของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและด้านวิเทศสัมพันธ์

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดย คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น  
ไม่มี

13.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้ คณะ/ภาควิชาหลักสูตรอื่น  
ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

ไม่มี

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) มุ่งเน้นการสร้างดุษฎีบัณฑิตที่มีความรู้ขั้นสูงในระดับนานาชาติในด้านวิทยาศาสตร์อาหารของประชาคมภูมิภาคอาเซียนซึ่งเป็นแหล่ง

การผลิตอาหารที่สำคัญของโลก ดุษฎีบัณฑิตสามารถสร้างงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร สามารถวิเคราะห์ปัญหา นำความรู้มาประยุกต์ใช้เพื่อแก้ปัญหา และให้บริการแก่สังคม ในระดับชาติและระดับนานาชาติ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 1.2 ความสำคัญ

วิทยาศาสตร์การอาหารเป็นศาสตร์สำคัญที่ช่วยพัฒนาประเทศ เศรษฐกิจ และพัฒนาองค์ความรู้ด้านเกษตรและอาหารอันเป็นทรัพยากรหลักของประเทศไทย โดยเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการสร้างดุษฎีบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงในการศึกษาค้นคว้าและวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเชิงลึก บัณฑิตนานาชาติที่สำเร็จการศึกษากลับไปเป็นกำลังสำคัญในประเทศของตน เป็นผู้มีความสำคัญในองค์กรต่างๆ ของประเทศด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐและเอกชน ซึ่งจะช่วยเสริมสร้าง/สานต่อเครือข่ายความร่วมมือและส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างประเทศไทยกับประเทศต้นสังกัดของนิสิตให้มีการพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

## 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตดุษฎีบัณฑิตทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ให้มีความรู้ความสามารถในการสอน การวิจัย การพัฒนา และแก้ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในระดับนานาชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.3.2 เพื่อผลิตผลงานวิจัยในชั้นสูงที่ส่งเสริมความก้าวหน้าในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร อีกทั้งสนับสนุนการบูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหารกับศาสตร์ด้านอื่นๆ เพื่อการแก้ไขปัญหาในภูมิภาคอาเซียนได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

1.3.3 เพื่อสนับสนุนศักยภาพของประเทศไทยในด้านการเป็นผู้นำด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ก่อให้เกิดการสร้างเครือข่ายกับต่างประเทศที่สนใจมาศึกษาต่อในประเทศไทย เป็นผลให้การเรียน การสอน และการวิจัยในสาขานี้ขยายตัวกว้างขวางมากขึ้น ซึ่งมีผลต่อเนื่องในการขยายชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย และเชื่อมสัมพันธภาพ ความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานต้นสังกัดของนิสิตนานาชาตินั้น อันก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และเทคโนโลยีในโอกาสต่อไป

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบเวลาหลักสูตร (5 ปี)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1.เสริมสร้างการเรียนรู้ในเชิงลึกจากประสบการณ์จริง	เชิญผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรม และ/หรือนักวิจัยที่มีชื่อเสียงมาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับอาจารย์และนิสิตอย่างน้อยปีละสองครั้ง	การจัดกิจกรรมเชิญผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรมและนักวิจัยที่มีชื่อเสียงมาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับอาจารย์และนิสิตจำนวนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
2.เพิ่มทักษะการเป็นผู้จัดการโครงการ (Project manager)	จัดให้นิสิตมีส่วนร่วมในการเป็นผู้จัดการโครงการ เช่น โครงการวิจัย โครงการจัดสัมมนาวิชาการ	จำนวนนิสิตที่ผ่านกิจกรรมเพิ่มทักษะการเป็นผู้จัดการโครงการ

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา
  - 1.1 ระบบ
    - ระบบทวิภาค
  - 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน
    - ไม่มี
  - 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค
    - ไม่มี
  
2. การดำเนินการหลักสูตร
  - 2.1 วัน-เวลาดำเนินการเรียนการสอน
    - วัน-เวลาราชการปกติ
    - ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม - เดือนธันวาคม
    - ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม
  - 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา
    - 1) สำเร็จการศึกษาปริญญาโทหรือเทียบเท่า สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง
    - 2) มีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด
    - 3) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
  - 2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า
    - 2.3.1 การปรับตัวด้านการใช้ชีวิตในต่างแดนของนิสิตต่างชาติ
    - 2.3.2 การปรับตัวต่อการเป็นนิสิตระดับบัณฑิตศึกษาของผู้ที่ศึกษาทั้งในและต่างประเทศ
    - 2.3.3 นิสิตมีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การอาหารแตกต่างกัน
    - 2.3.4 นิสิตขาดความชำนาญในการสืบค้นข้อมูลเพื่องานวิจัยขั้นสูง
    - 2.3.5 นิสิตขาดทักษะการวางแผนงานวิจัยและการบริหารโครงการ
  - 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3
    - 2.4.1 มอบหมายเจ้าหน้าที่ หรืออาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับให้คำแนะนำนิสิตต่างชาติ เกี่ยวกับวัฒนธรรมและการใช้ชีวิตในประเทศไทย
    - 2.4.2 จัดปฐมนิเทศนิสิตใหม่ เพื่อแนะนำการปรับตัว การบริหารจัดการเวลา
    - 2.4.3 ให้นิสิตที่ไม่มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การอาหารลงทะเบียนเรียนวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การอาหาร
    - 2.4.4 สนับสนุนให้นิสิตเข้าอบรมวิธีการสืบค้นข้อมูลงานวิจัยให้แก่นิสิต

## 2.4.5 อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำและให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีการวางแผนและออกแบบการทำวิจัย

## 2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

## หลักสูตรแบบ 1.1

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
2560	5	-	-	5	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาลด หลักสูตร ปีละ 5 คน เริ่มจบปีการศึกษา 2563
2561	5	5	-	10	
2562	5	5	5	15	
2563	5	5	5	15	
2564	5	5	5	15	

## หลักสูตรแบบ 2.1

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
2560	5	-	-	5	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาลด หลักสูตร ปีละ 5 คน เริ่มจบปีการศึกษา 2563
2561	5	5	-	10	
2562	5	5	5	15	
2563	5	5	5	15	
2564	5	5	5	15	

## 2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ในส่วนของภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ดังนี้

	ปีงบประมาณ 2560	ปีงบประมาณ 2561	ปีงบประมาณ 2562	ปีงบประมาณ 2563	ปีงบประมาณ 2564
<b>งบประมาณรายรับ</b>					
- ค่าธรรมเนียมการศึกษาและ ค่าธรรมเนียมพิเศษ	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000
- งานบริการวิชาการและ โครงการวิจัย	700,000	700,000	700,000	700,000	700,000
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>1,000,000</b>	<b>1,000,000</b>	<b>1,000,000</b>	<b>1,000,000</b>	<b>1,000,000</b>
<b>งบประมาณรายจ่าย</b>					
- งบบุคลากร	150,000	157,500	165,375	173,643	182,325
- งบค่าใช้สอย	100,000	105,000	110,250	115,763	121,551
- งบค่าวัสดุ	300,000	315,000	330,750	347,288	364,652
- งบลงทุน	500,000	525,000	551,250	578,813	607,753
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>1,050,000</b>	<b>1,102,500</b>	<b>1,157,625</b>	<b>1,215,507</b>	<b>1,276,281</b>
<b>ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวต่อปี</b>	<b>52,500</b>	<b>55,125</b>	<b>57,882</b>	<b>60,776</b>	<b>63,815</b>

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยกฎระเบียบการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม**  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ \_\_\_\_\_ - ๕ พ.ค. ๒๕๖๕  
โดยระบบ CHECO

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 แบบ 1.1

<p>3.1.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</p> <p>3.1.1.2 โครงสร้างหลักสูตร</p> <p style="padding-left: 20px;">ก. วิชาเอก</p> <p style="padding-left: 40px;">- สัมมนา</p> <p style="padding-left: 20px;">ข. วิทยานิพนธ์</p> <p>3.1.1.3 รายวิชา</p> <p style="padding-left: 20px;">ก. รายวิชาเอก</p> <p style="padding-left: 40px;">- สัมมนา</p> <p style="padding-left: 80px;">01052697 สัมมนา</p> <p style="padding-left: 80px;">(Seminar)</p> <p style="padding-left: 20px;">ข. วิทยานิพนธ์</p> <p style="padding-left: 40px;">... 01052699 วิทยานิพนธ์</p> <p style="padding-left: 80px;">(Thesis)</p> <p>3.1.2 แบบ 2.1</p> <p>3.1.3.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</p> <p>3.1.3.2 โครงสร้างหลักสูตร</p> <p style="padding-left: 20px;">ก. วิชาเอก</p> <p style="padding-left: 40px;">- สัมมนา</p> <p style="padding-left: 40px;">- วิชาเอกบังคับ</p> <p style="padding-left: 40px;">- วิชาเอกเลือก</p> <p style="padding-left: 20px;">ข. วิทยานิพนธ์</p> <p>3.1.3.3 รายวิชา</p> <p style="padding-left: 20px;">ก. วิชาเอก</p> <p style="padding-left: 40px;">- สัมมนา</p>	<p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p> <p>ไม่น้อยกว่า</p>	<p>48</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>48</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>48</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>48</p> <p>12</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>36</p> <p>12</p> <p>4</p>	<p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p> <p>หน่วยกิต</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>1, 1, 1, 1</p> <p>1-48</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>
--	---	---	---	---



01052697	สัมมนา (Seminar)	1, 1, 1, 1	
- วิชาเอกบังคับ		3	หน่วยกิต
01052691	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Advanced Research Methods in Food Science)		3(2-3-6)
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	5	หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาต่างๆ ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย 600 ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้

01052611	การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับอาหาร (Advanced Instrumental Analysis for Foods)		3(2-3-6)
01052613	วัสดุอาหาร (Food Materials)		2(1-3-4)
01052614	การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรส (Chemical Senses and Flavor Perception)		3(3-0-6)
01052661	จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง (Advanced Food Microbiology)		3(2-3-6)
01052671	ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก (Global Food Security)		2(2-0-4)
01052696	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Selected Topics in Food Science and Technology)		1-3
01052698	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)		1-3

และหรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ข. วิทยานิพนธ์		ไม่น้อยกว่า	36	หน่วยกิต
01052699	วิทยานิพนธ์ (Thesis)			1-36

### ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1 – 2 (01)	หมายถึง	วิทยาเขตบางเขน
เลขลำดับที่ 2 – 5 (052)	หมายถึง	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
เลขลำดับที่ 6	หมายถึง	ระดับชั้นปี
เลขลำดับที่ 7	มีความหมาย ดังนี้	
1	หมายถึง	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์
6	หมายถึง	กลุ่มวิชาจุลชีววิทยา
7	หมายถึง	กลุ่มวิชาการจัดการและการออกแบบทางอุตสาหกรรม
9	หมายถึง	กลุ่มวิชาวิจัย เรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษและวิทยานิพนธ์
เลขลำดับที่ 8	หมายถึง	ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

## 3.1.3 แผนการศึกษา

## 3.1.3.1 แบบ 1.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 01052699	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
	วิทยานิพนธ์	๘
	รวม	๘
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 01052697 01052699	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
	สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
	วิทยานิพนธ์	๘
	รวม	๘
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 01052699	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
	วิทยานิพนธ์	๘
	รวม	๘
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 01052697 01052699	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
	สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
	วิทยานิพนธ์	๘
	รวม	๘
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 01052697 01052699	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
	สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
	วิทยานิพนธ์	๘
	รวม	๘
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 01052697 01052699	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
	สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
	วิทยานิพนธ์	๘
	รวม	๘

## 3.1.3.2 แบบ 2.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
01052691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์การอาหาร	3(2-3-6)
	วิชาเอกเลือก	5(- -)
	รวม	<u>8(- -)</u>
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
01052697	สัมมนา	1
01052699	วิทยานิพนธ์	7
	รวม	<u>8</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
01052699	วิทยานิพนธ์	8
	รวม	<u>8</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
01052697	สัมมนา	1
01052699	วิทยานิพนธ์	7
	รวม	<u>8</u>
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
01052697	สัมมนา	1
01052699	วิทยานิพนธ์	7
	รวม	<u>8</u>
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
01052697	สัมมนา	1
01052699	วิทยานิพนธ์	7
	รวม	<u>8</u>

## 3.1.4 คำอธิบายรายวิชา

01052611 การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับอาหาร 3(2-3-6)  
(Advanced Instrumental Analysis for Foods)

หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์อาหารที่ใช้ในปัจจุบัน ความก้าวหน้าของการวิเคราะห์อาหาร วิธีการวิเคราะห์อาหารที่เหมาะสม มีการทำรายงานและโครงการ

Principles and current techniques of food analysis. Advance in food analysis. Appropriate food analytical methods for food components. Term paper and project required.

01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)  
(Food Materials)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01052522

ฟิสิกส์ที่เกี่ยวข้องกับการเกิดโครงสร้างของสารอาหารและส่วนผสมอาหารที่มีลักษณะเฉพาะประกอบใน ตัว อันตรกิริยาและพันธะเคมีภายในโครงสร้างอาหารระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษาที่เกี่ยวข้องกับสมบัติด้าน วัสดุของผลิตภัณฑ์อาหารภายใต้การปรับเปลี่ยนความเค้น ความเครียด และระยะเวลา วิธีการประเมินการเปลี่ยนแปลงของสมบัติด้านวัสดุในอาหาร

Physics related to food structure creation of nutrients and food ingredients having self-assembling characteristics. Interactions and chemical bonds within food structure fabricated during processing and storage associated with materials properties of food products under the alterations of stress, strain and time. Evaluation methods of the materials property changes in food.

01052614 การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ 3(3-0-6)  
(Chemical Senses and Flavor Perception)

อวัยวะรับสัมผัสทางเคมี สิ่งกระตุ้นทางเคมี กลไกการรับรู้รสทางเคมี กระบวนการทางประสาทของการรับรู้ ด้านกลิ่นรส (กลิ่น รสชาติ และ ไทรเจมินัล) ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี แนวโน้ม และประเด็นสำคัญในการวิจัย และพัฒนาเรื่องการรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรสของอาหาร

Chemical sense organs, chemical stimuli, mechanisms of chemoreception, neural process of flavor perception (smell, taste, and trigeminal). Advanced technology, current trends and important issues in research and development of chemical senses and food flavor perception.

01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง

3(2-3-6)

(Advanced Food Microbiology)

การประเมินจำนวนจุลินทรีย์ในอาหารโดยวิธีทันสมัย การประกันคุณภาพอาหารทางจุลินทรีย์ ความสัมพันธ์ระหว่างกล้าเชื้อกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารหมัก การผลิตและการเก็บรักษากล้าเชื้อสำหรับ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่

Quantitative evaluation of microorganisms in food by modern, rapid and automatic techniques. Microbiological quality assurance of food. Relationship between starter culture and quality of fermented food products. Production and storage of starter culture for food industry. Field trip required.

01052671 ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก

2(2-0-4)

(Global Food Security)

ความอ่อนแอของระบบอาหารโลกภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศและการเปลี่ยนแปลง ประชากร นโยบายและการประเมินความมั่นคงทางอาหารและระบบอาหาร การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าสินค้า เกษตรและอาหาร การใช้และการบริหารจัดการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการเพิ่มคุณค่าในห่วงโซ่ การผลิตสินค้าเกษตรและอาหารอย่างยั่งยืนในระดับธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร

Vulnerability of global food system under climate and demographic changes. Policy and assessment of food security and food system. Analysis of agri-food value chain. Implementation and management of science, technology and innovation in increasing value within sustainable agri-food chain in food business and industry.

01052691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์การอาหาร

3(2-3-6)

(Advanced Research Methods in Food Science)

วิธีการขั้นสูงในการดำเนินงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร การจัดทำโครงร่างวิจัย การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล และวิเคราะห์ผล มีการรวบรวมข้อมูลและการเรียบเรียงเพื่อนำเสนอและการ ชักถามด้านวิชาการกับกลุ่มนักวิชาการและกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร การเขียนบทความวิชาการเพื่อตีพิมพ์ใน วารสารที่เป็นที่ยอมรับในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารหรือรายงานวิชาการสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

Advanced research methods in food science, preparation of research proposal, application of computer and information technology for data retrieval and data analysis. Data collection and manuscript preparation for technical presentation and group discussion with academic and food industry, technical report writing for publication in accredited journals in the food science area or for technical report in food industry.

- 01052696 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3  
(Selected Topics in Food Science and Technology)  
เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์การอาหารในระดับปริญญาเอก หัวข้อจะเปลี่ยนไปแต่ละภาคการศึกษา  
Selected topics in food science at the doctoral degree level. Topics are subjected to be changed each semester.
- 01052697 สัมมนา 1  
(Seminar)  
การนำเสนอและอภิปรายในหัวข้อที่น่าสนใจทางวิทยาศาสตร์การอาหารระดับปริญญาเอก  
Presentation and discussion on current interesting topics in food science at doctoral degree level.
- 01052698 ปัญหาพิเศษ 1-3  
(Special Problems)  
การศึกษาค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ระดับปริญญาเอก และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน  
Study and research in food science at the doctoral degree level and compile into a report.
- 01052699 วิทยานิพนธ์ 1-72  
(Thesis)  
ศึกษาและวิจัยในระดับปริญญาเอก และเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์  
Research study at the doctoral degree level and writing thesis.

## 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ _____ - ๕ พ.ค. ๒๕๖๕ โดยระบบ CHECO	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นางสาวกนกรัตน์ ลิ้มปิโสภณ อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) เกียรติคุณอันดับหนึ่ง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548 Ms.C. (Food Science and Technology) Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2551 Ph.D. (Applied Marine Biosciences) Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2554 4 1013 000. สาขาที่เชี่ยวชาญ - Fishery product technology - Gelatin application	งานวิจัย 1. Use of gallic acid to enhance the antioxidant and mechanical properties of active fish gelatin film, 2560 2. Effects of washing and extraction with salt on characteristics of salmon ( <i>Salmo salar</i> ) bone extract, 2560 3. Cryoprotective effect of gelatin hydrolysate from shark skin on denaturation of frozen surimi compared with that from bovine skin, 2558 4. Effect of heat sealing process on physical properties on fish gelatin film, 2558	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699
2.	นางกนิษฐพร วังโน อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรติคุณอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) Kansas State University, USA., 2553 3 1005 003. สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food chemical toxicology - Meat technology	งานแต่งเรียบเรียง Significance of regulation limits in mycotoxin contamination in Asia and risk management programs at the national level: Mini review, 2556 งานวิจัย 1. การใช้วิธีทางเคมีเพื่อลดการปนเปื้อน อะฟลาทอกซิน B1 ในพริกแห้ง, 2556 2. Effect of carrot and ripe papaya peels on qualities and residual nitrite of chine sausage during storage, 2559 3. Effect of oil types on the formation	01052612 01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699



ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled chicken, 2559</p> <p>4. Effect of UV-C irradiation on formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Model System, 2559</p> <p>5. Factors affecting the formation of carcinogenic <i>N</i>-nitrosamine (NPIP) in cured meat model system, 2559</p> <p>6. Study the use of Thai Woods for smoking on qualities of smoked sausages, 2559</p>		
3.	<p>นางสาวกุลนาถ ทองขาว อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543 วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหาร และโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2545 Ph.D. (Food Science) University of California, Davis, USA., 2554 3 4099 00 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food microbiology - Food safety - Nutritional and food toxicology</p>	<p>งานแต่งเรียบเรียง อาหารหมัก, 2559 งานวิจัย 1. ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งและการ สกัดเปลือกมะม่วงเขียวต่อการยับยั้งเชื้อ แบคทีเรีย, 2558 2. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (<i>Vigna mungo</i> L.), 2559 3. Ohmic heating of an electrically conductive food package, 2559</p>	<p>01052661 01052696 01052697 01052698 01052699</p>	<p>01052661 01052696 01052697 01052698 01052699</p>
4.	<p>นายฤกษ์มกล ณ จอม อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) เกียรตินิยมอันดับ หนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) นานาชาติ</p>	<p>งานแต่งเรียบเรียง น้ำส้มคั้นที่คูลดิม..จริงหรือปลอม?, 2559 งานวิจัย 1. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของ วุ้นเส้นจากแป้งถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ, 2558 2. ปริมาณน้ำตาลในเมล็ดและคุณสมบัติทาง</p>	<p>01052696 01052697 01052698 01052699</p>	<p>01052696 01052697 01052698 01052699</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 Dr.rer.nat. (General Food Technology) Munich University of Technology, Germany, 2555 3 7005 006 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food analysis - Food instrumentation	เคมีกายภาพของสตร้าชจากถั่วเขียวพันธุ์ ต่างๆ, 2558 3. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored Indica rice ( <i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite profiling. 2559 4. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram ( <i>Vigna mungo</i> L.), 2559 5. Solvent fractionation of rambutan ( <i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel fat for production of non- hydrogenated solid fat: influence of time and solvent type, 2559 6. Effect of genetic and climatic variability on the metabolic profiles of black gram ( <i>Vigna mungo</i> L.) seeds and sprouts, 2558 7. Effect of maturity on quality and chemical composition of coconut kernel ( <i>Cocos nucifera</i> ), 2558		
5.	นางจิตศิริ ราชตะนะพันธุ์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542 ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 3 3499 0022 สาขาที่เชี่ยวชาญ	งานวิจัย 1. Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready-to-eat sausage, 2560 2. Antibacterial activity and chemical composition of essential oils from <i>Etilingera pavieana</i> (Pierre ex Gagnep.) R.M.Sm	01052661 01052696 01052697 01052698 01052699	01052661 01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Food microbiology</li> <li>- Food safety</li> <li>- Natural antimicrobial compounds</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Effect of chitosan on <i>Bacillus cereus</i> inhibition and quality of cooked rice during storage, 2558</li> <li>4. Effect of sample preparation on antibacterial activity of <i>Etlingera paviana</i> (Pierre ex Gagnep.) R.M.S. extracts against foodborne bacteria, 2558</li> <li>5. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films, 2558</li> <li>6. Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature, 2557</li> <li>7. Antilisterial effect of nisin applied by vacuum impregnation to collagen casing, 2556</li> <li>8. Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan, 2556</li> <li>9. Application of ethanolic extract of propolis and geraniol in antiseptic hand gel, 2556</li> <li>10. Characteristics and antimicrobial activity of fingerroot essential oil encapsulated in polymer-coated particles by lecithin-chitosan, 2556</li> <li>11. Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan, 2556</li> </ol>		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
6.	นายโชคชัย ธีรกุลเกียรติ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีวเคมี) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2528 Ph.D. (Food Science and Technology) Oregon State University, USA., 2537 3 1005 041. สาขาที่เชี่ยวชาญ - Beverage biochemistry and processing - Enzymes in food - Rice bran protein extract and its applicatins - Natural antibrowning agents	<b>งานแต่งเรียบเรียง</b> 1. เอนไซม์ในอาหาร, 2559 2. วิทยาเอนไซม์: การเกิดและการควบคุมสี น้ำตาลและกลิ่นรสผิดปกติในผักผลไม้, 2558 <b>งานวิจัย</b> 1. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma- aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2559 2. Inhibitory effect of rice bran extracts and its phenolic compounds on polyphenol oxidase activity and browning in potato and apple puree, 2559 3. Isolation and identification of antioxidant peptides from enzymatically hydrolyzed rice bran protein, 2559 4. Antioxidant activity of rice bran protein extract, its enzymatic hydrolysates and its combination with commercial antioxidants, 2558 5. Sensory aroma characteristics of alcalase hydrolyzed rice bran protein concentrate as affected by spray drying and sugar addition, 2558 6. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in vegetable and fruit puree, 2557	01052696	01052696
			01052697	01052697
			01052698	01052698
			01052699	01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		7. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in potato puree, 2557 8. Preparation of alcalase hydrolysed rice bran protein concentrate and its inhibitory effect on soybean lipoxygenase activity, 2557		
7.	นายธนบูรณ์ สัจจอนันตกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2524 M.S. (Food Science), University of California, Davis, USA., 2528 Ph.D. (Food Chemistry), Cornell University, USA., 2532 3 1012 003 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Fruits and Vegetable processing - Postharvest technology - Polysaccharides - Phytochemicals	งานวิจัย 1. Ohmic heating of an electrically conductive food package, 2559 2. Comparison between ohmic and conventional heating of pineapple and longan in sucrose solution, 2558 3. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch, 2557 4. Effect of okra cell wall and polysaccharide on physical properties and stability of ice cream, 2557	01052691 01052696 01052697 01052698 01052699	01052691 01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
8.	นางสาวน้ำฝน ลำดับวงศ์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยม อันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 M.S. (Food Science), Kansas State University, USA., 2539 Ph.D. (Food Science), Kansas State University, USA., 2543 3 1201 018 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Cereal and starch chemistry and technology - Structure function properties of starch and starch structure modifications for food and non - food applications - Thermoplastic starch materials and packaging	งานแต่งเรียบเรียง การวิเคราะห์แป้งและแป้งดัดแปร องค์ประกอบทางเคมี ลักษณะเฉพาะ และ สมบัติเชิงหน้าที่, 2557 งานวิจัย 1. Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches, 2559 2. Starch behaviors and mechanical properties of starch blend films with different plasticizers, 2559 3. Effects of emulsifier on mixing properties and glass transition temperature of zein-starch doughs, 2558 4. Molecular weight, chain profile of rice amylopectin and starch pasting properties, 2557	-	01052697 01052698 01052699
9.	นางสาวปรีศนา สุวรรณภรณ์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2529 M.S. (Food Science) University of New South Wales, Australia, 2536 Ph.D. (Management of Technology) Asian Institute of Technology, 2542 3 1002 019 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Cereal technology - New product development	งานวิจัย 1. Effect of short term administration of konjac glucomannan hydrolysates on adult blood lipid parameters and glucose concentrations, 2558 2. Retrogradation of rice flour gel and dough: Plasticization effects of some food additives, 2558 3. Trade-off analysis of packaging attributes for foods and drinks, 2558 4. Effect of water requirement and alkali on wheat-rice noodle quality,	01052691 01052696 01052697 01052698 01052699	01052691 01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	management - Food product marketing - Applied statistic for food Science research	2557 5. Enzymatic digestible starch from pyrodextrinization to control the release of tocopheryl acetate microencapsulation in simulated gut model, 2557 6. Encapsulation efficiency of coenzyme Q10-liposomes in alginate, 2556 7. Physicochemical properties of protease-treated rice flour, 2556 8. Tolerance and nutritional therapy of dietary fibre from konjac glucomannan hydrolysates for patients with inflammatory bowel disease (IBD), 2556		
10.	นางสาวปาริฉัตร หงสประภาส* รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ ... อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527 M.Sc. (Food Science and Technology) University of New South Wales, Australia, 2532 Ph.D. (Food Science) University of Guelph, Canada, 2540 3 1014 00 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food colloids and biopolymers - Food microstructure - Controlled release of functional ingredients	งานวิจัย 1. Brown pigment formation in heated sugar-protein mixed suspensions containing unmodified and peptically modified whey protein concentrates, 2559 2. Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion, 2558 3. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature, 2557 4. Influences of carbohydrates on self- association of mungbean protein hydrolysate in the presence of	01052613 01052691 01052696 01052697 01052698 01052699	01052613 01052671 01052691 01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>amphiphilic asiatic acid, 2557</p> <p>5. Physicochemical characteristics of starches and granule-bound proteins in alkali-treated mungbean and cassava starch granules, 2557</p> <p>6. Phytosterols and <math>\gamma</math>-oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process, 2557</p> <p>7. Effect of coagulants on antioxidant capacity of milk protein curds and their tryptic hydrolysates, 2556</p>		
11.	<p>นางปิติยา กมลพัฒนะ อาจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2541 วศ.ม. (วิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 Ph.D. (Food Engineering) The Ohio State University, USA., 2555 3 1206 005 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Mathematical model in food process engineering</p>	<p>งานแต่งเรียบเรียง Electrical conductivity of foods, 2557</p> <p>งานวิจัย 1. Ohmic heating of an electrically conductive food package, 2559 2. Effects of extraction using moderate electric field on antioxidant properties from riceberry bran, 2558 3. Shape and orientation effects in ohmic heating of solid-liquid mixture, 2558</p>	<p>01052696 01052697 01052698 01052699</p>	<p>01052696 01052697 01052698 01052699</p>
12.	<p>นางสาวปัทธิมา อุดมไพจิตรกุล อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 M.S. (Food Science and Technology) Oregon State University, USA., 2550 Ph.D. (Food Science and Technology)</p>	<p>งานแต่งเรียบเรียง Inactivation strategies for <i>Clostridium perfringens</i> spores and vegetative cells, 2560</p> <p>งานวิจัย 1. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored indica rice (<i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite</p>	<p>01052696 01052697 01052698 01052699</p>	<p>01052696 01052697 01052698 01052699</p>



ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	Oregon State University, USA., 2556 3 4499 001. สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food Microbiology - Microbial Food Safety - Molecular Biology of Spore-Forming Bacteria	profiling, 2559 2. The inhibitory effects of sorbate and benzoate against <i>Clostridium perfringens</i> type A isolates, 2558		
13.	นางสาวพิณทิพย์ รัชมกการณ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) Purdue University, USA., 2554 3 1002 028 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Dietary fiber - Starch technology	งานวิจัย 1. Small differences in amylopectin fine structure may explain large functional differences of starch, 2559 2. Antioxidant activity of enzymatically treated extracted from commercially defatted rice bran, 2557 3. Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice, 2557 4. Preparation of alkali-extractable hemicellulose from defatted rice bran, 2557	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699
14.	นางสาวมาศอุบล ทองงาม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 M.S. (Food Science) University of Massachusetts, USA., 2542 Ph.D. (Food Science) University of Massachusetts, USA., 2547 3 1206 001 สาขาที่เชี่ยวชาญ	งานวิจัย 1. อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อองค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย, 2556 2. Isolated rice starch fine structures and pasting properties changes during pre-germination of three Thai paddy ( <i>Oryza sativa</i> L.) cultivars, 2559 3. Preparation of gluten-free rice	01052611 01052696 01052697 01052698 01052699	01052611 01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	- Polysaccharide interaction - Polysaccharide and colloid - Microstructure	spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion, 2559		
15.	นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) University of Illinois at Urbana- Champaign, USA., 2555 3 1499 002 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Flavor chemistry - Flavor analysis by instrumental and sensory measurements - Chemosensory	งานแต่งเรียบเรียง Vegetable flavors and sensory characteristics, 2558 งานวิจัย 1. Characterization of Riceberry aroma by gas chromatography- olfactometry and descriptive sensory analysis, 2559 2. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored Indica rice ( <i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite profiling, 2559 3. Effect of moisture content on popping properties of sorghum, 2559 4. Flavor profile of Szechuan pepper ( <i>Zanthoxylum simulans</i> ) and its impact as flavor enhancer, 2559 5. Identification of volatile aroma compounds in evaporated coconut milk flavoring, 2559 6. Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage, 2558 7. Characterization of typical potent odorants in cola-flavored carbonated beverages by aroma extract dilution analysis, 2558 8. Flavor chemistry of lemon-lime	01052696 01052697 01052698 01052699	01052614 01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>carbonated beverages, 2558</p> <p>9. Identification of character impact odorants in cola-flavored carbonated beverage by quantitative analysis and omission studies of aroma reconstitution models, 2558</p> <p>10. Analysis of particle-borne odorants emitted from concentrated animal feeding operations, 2557</p>		
16.	<p>นางวรรณิ จิรภาคย์กุล รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2534 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 Ph.D. (Food Science) Kansas State University, USA., 2544 4 1002 030 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food analysis - Food chemistry - Flavor analysis - Food additives</p>	<p>งานแต่งเรียบเรียง Vegetable Flavors and Sensory Characteristics, 2558</p> <p>งานวิจัย 1. สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสารให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่วเขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน, 2559 2. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริก กรดปาล์มติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด, 2556 3. ผลของสายพันธุ์และระยะเวลาเจริญเติบโตต่อสารให้กลิ่นของน้ำมันมะพร้าว, 2556 4. Characteristics of Menthone Encapsulated Complex by Mungbean, Tapioca and Rice Starches, 2560 5. Volatile Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh and</p>	<p>01052611 01052696 01052697 01052698 01052699</p>	<p>01052611 01052696 01052697 01052698 01052699</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		Dried Star Fruits, 2557 6. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime ( <i>Citrus hystrix</i> D.C., Rutaceae) leaves, 2556 7. Solubilization and identification of hen eggshell membrane proteins during different times of chicken embryo development using the proteomic approach, 2556		
17.	นางสาววารารณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 M.S. (Food Science) Rutgers, The State University of New Jersey, USA., 2541 Ph.D. (Food Science) Rutgers, The State University of New Jersey, USA., 2547 3 1012 027 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food process engineering - Freezing process modeling - Microbial predictive model - Color indicator	งานแต่งเรียบเรียง 1. ข้าวหอมมะลิ หอมหอม “คงความหอม ข้าวหอมมะลิไทยตลอดทั้งไซ้, 2560 2. หลักการออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร, 2560 3. KU สร้างสรรค์ข้าวไทย “ศาสตร์แห่ง แผ่นดิน เพื่อความกินคืออยู่ดี, 2560 4. การอัดแปรด้วยสุญญากาศในอาหาร, 2559 งานวิจัย 1. Antimicrobial Activity of Collagen Casing Impregnated with Nisin against Foodborne Microorganisms Associated with Ready - to - Eat Sausage, 2560 2. Multifunctional Anthraquinone- Based Sensors: UV, O <sub>2</sub> and Time, 2560 3. Developing a novel colorimetric indicator for monitoring rancidity reaction and estimating the accelerated shelf life of oxygen- sensitive dairy products, 2559	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>4. Effect of Air temperature and velocity on moisture diffusivity in relation to physical and sensory quality of dried pumpkin seeds, 2559</p> <p>5. Bioconversion of tangerine residues by solid-state fermentation with <i>Lentinus polychrous</i> and drying the final products, 2558</p> <p>6. Mathematical modeling of browning induction period in drying onion as influenced by temperature, equilibrium relative humidity, and inhibitor, 2558</p> <p>7. Development and characterization of Poly (lactic acid)/fish water soluble protein composite sheets: A potential approach for biodegradable packaging, 2557</p> <p>8. Effect of cationic surfactants on characteristics and colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator, 2557</p> <p>9. Effects of nanoparticle concentration and plasticizer type on colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator, 2557</p> <p>10. Improved temperature homogeneity of cake batter and cake quality with</p>		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		reduction in heat conductivity of the baking pan at the ends, 2557 11. Penetration of juice into rice through vacuum drying, 2557 12. Physical, chemical, and sensory properties of antioxidant-enriched raw and cooked rice by vacuum-drying impregnation in a semidry state, 2557		
18.	นางวราภา มหากาญจนกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531 Ph.D. (Food Science) University of Georgia, USA., 2541 3 5499 0008 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food microbiology - Food sanitation - Food safety	<b>งานแต่งเรียบเรียง</b> 1. HACCP:การจัดการความปลอดภัยอาหาร, 2558 2. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร, 2556 <b>งานวิจัย</b> Fumonisin and T-2 toxin production of <i>Fusarium</i> spp. isolated from complete feed and individual agricultural commodities used in shrimp farming, 2557	01052661 01052696 01052697 01052698 01052699	01052661 01052696 01052697 01052698 01052699
19.	นางสาวศุภพร จันทร์พุด อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 Ph.D. (Food Chemistry and Cell Biology and Immunology) Wageningen University, Netherlands, 2555	<b>งานแต่งเรียบเรียง</b> 1. แมลงอาหารแห่งอนาคต และข้อกำหนดด้านอาหารรูปแบบใหม่ของอียู, 2560 2. THP-1 and U937 cells, 2558 3. THP-1 cell line: an in vitro model for immunomodulation approach, 2557 <b>งานวิจัย</b> 1. Anti-oxidative assays as markers for anti-inflammatory activity of	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	3 1009 03G สาขาที่เชี่ยวชาญ - Nutriion Biochemistry - Inflammation - Immune modulation	flavonoids, 2559 2. Effect of genetic and climatic variability on the metabolism profiles of black gram ( <i>Vigna mungo</i> L.) seeds and sprouts, 2558		
20.	นายวีระเชษฐ์ จิตดาณิษฐ์ รองศาสตราจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมเครื่องกล) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2540 วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2544 M.Comm. (Finance) The University of Sydney, Australia, 2546 Ph.D. (Food Science and Technology) The University of New South Wales, Australia, 2550 3 2499 0001 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Drying echnology - Freezing technology - Ohmic heating	งานแต่งเรียบเรียง การออกแบบโรงงานอาหาร, 2557 งานวิจัย 1. Comparison of hot air and superheated steam drying of Jerusalem artichoke ( <i>Helianthus tuberosus</i> L.) tubers and inulin powder production, 2558 2. Effect of the sweeteners on the qualities of vanilla-flavored and yoghurt-flavored ice cream, 2558 3. Optimization of operating process parameters for instant brown rice production with microwave-followed by convective hot air drying, 2558 4. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch, 2557 5. The ohmic heating of meat ball: Modeling and quality determination, 2557 6. Comparison between fluidized bed and spouted bed drying for seeds, 2556 7. Electrical and thermo-physical properties of meat ball, 2556	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
21.	นางศศิธร ตรงจิตภักดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 M.S. (Food Science) University of California, Davis, USA., 2541 Ph.D. (Food Science) Cornell University, USA., 2547 3 1012 0276 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Fruit and vegetable technology - Functional foods	งานแต่งเรียบเรียง 1. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน, 2559 2. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์, 2559 งานวิจัย 1. Combination of microbubbles with oxidizing sanitizers to eliminate Escherichia coli and Salmonella Typhimurium on Thai leafy vegetables, 2560 2. Effect of maturity on quality and chemical composition of coconut kernel ( <i>Cocos nucifera</i> ), 2558 3. Effect of membrane processing on quality of coconut water, 2558 4. Storage quality of pineapple juice non-thermally pasteurized and clarified by microfiltration, 2556	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699
22.	นางสาวสงวนศรี เจริญเหรียญ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (เคมีเทคนิค) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2520 M.S. (Food Science and Technology) University of California, Davis, USA., 2528 Ph.D. (Agricultural and Environmental Chemistry – Food Science and Technology) University of California, Davis, USA., 2532 3 1005 031 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Freezing preservation of foods	งานแต่งเรียบเรียง เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็งอาหาร, 2558 งานวิจัย 1. Changes in physical and gelling properties of freeze-dried egg white as a result of temperature and relative humidity, 2559 2. Effect of freezing rates and freeze- thaw cycles on the texture, microstructure and pectic substances of mango, 2559 3. Influence of acid treatment on physicochemical properties of aged rice flour, 2559 4. Physicochemical properties of	01052611 01052696 01052697 01052698 01052699	01052611 01052696 01052697 01052698 01052699



ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	- Enhance stability of food using physicochemical principles	<p>glutinous rice in the presence of alkali and borax, 2558</p> <p>5. Effect of cultivar and ripening stage on quality and microstructure of frozen mangoes (<i>mangifera indica</i> linn.), 2557</p> <p>6. Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues, 2557</p> <p>7. Effect of rice ageing and freeze-thaw cycle on textural properties of cooked rice (<i>Oryza sativa</i> L.) cv. Khao Dawk Mali 105, 2557</p> <p>8. Effect of ripening stage and infusion with calcium lactate and sucrose on the quality and microstructure of frozen mango, 2557</p> <p>9. Texture and pectin content of four frozen fruits treated with calcium, 2557</p> <p>10. The effect of moisture content on physicochemical properties of extruded waxy and non-waxy rice flour, 2557</p>		
23.	นางสาวสายพิณ ทานัชฌาย์ อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) เกียรตินิยม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534 M.Eng. (Chemistry and Biotechnology) The University of Tokyo, Japan, 2542 D.Eng. (Chemistry and Biotechnology)	<p>งานวิจัย</p> <p>1. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2559</p> <p>2. Effects of sample particle size and</p>	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	The University of Tokyo, Japan, 2546 3 1022 015 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food biosensor - Enzyme technology	temperature on phenolic compound extracted from sunflower seed meals by ultrasound-assisted and conventional methods, 2559 3. Effect of buffer type and concentration on gamma- aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2557 4. Proteolytic activity from duck intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application in hydrolysis of chicken egg white, 2557 5. Effect of pH and temperature on protease activity from duck and chicken intestine and pancreas, 2556 6. Effects of shaking rate and sample particle size on the efficiency of phenolic compound traction from mangosteen pericarp, 2556 7. Proteolytic activity from chicken intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application for hyaluronic acid separation from chicken comb, 2556		
24.	นางสาววิตรี รัตนสุมาวงศ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544	งานวิจัย 1. Chitosan effects on physical properties, texture, and microstructure of flat rice noodles, 2560	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	M.S. (Food Science and Technology) Tokyo University of Fisheries, Japan, 2548 D.M.S. (Applied Marine Biosciences) Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2551 4 1012 000 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Rice-based products - Noodle technology - Mass transfer	2. Effect of chitosan on <i>Bacillus cereus</i> inhibition and quality of cooked rice during storage, 2558 3. Effect of sodium chloride on the adsorption of proteins from pink shrimp ( <i>Pandalus eous</i> ) onto stainless steel surfaces, 2558 4. The effect of sodium chloride on microstructure, water migration, and texture of rice noodle, 2558		
25.	นายสิริชัย ส่งเสริมพงษ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2529 M.App.Sc. (Food Technology) The University of New South Wales Australia, 2532 Ph.D. (Food Science) Purdue University, USA., 2549 3 1001 0042 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Aseptic processing - Food safety engineering - Instant rice and novel process	งานวิจัย 1. Comparison between traditional deep-oil and microwave puffing for physical and eating qualities of puffed pork rind, 2557 2. Effect of ultrasound treatment in the mass transfer and physical properties of salted duck eggs, 2557 3. Head rice yield, pasting property and correlations of accelerated paddy rice aging properties by microwave heating conditions, 2557 4. Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice, 2557 5. Optimization of Fermentation Process on the GABA Content and Quality of Fermented Rice Flour and Dry Fermented Rice Noodles, 2557 6. Shrimp cassava cracker puffed by microwave technique: Effect of moisture and oil content on some	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		physical characteristics, 2556		
26.	นางสาวสิริ ชัยเสรี* รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยม อันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 M.S. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2530 Ph.D. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2535 3 1005 003 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Confectionery technology - Chemistry of aroma compounds in Thai food and ingredients	งานวิจัย 1. Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage, 2558 2. Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion, 2558 3. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature, 2557 4. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime ( <i>Citrus hystrix</i> D.C., Rutaceae) leaves, 2556 5. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification, 2556	01052696 01052697 01052698 01052699	01052696 01052697 01052698 01052699
27.	นายสุดสาย ตีรวาณิช* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 M.Sc. (Food Science and Technology) Kyoto University, Japan, 2539 Ph.D. (Food Science and Technology)	งานแต่งเรียบเรียง 1. การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับ งานบริการอาหาร, 2560 2. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการ สุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร, 2559 3. HACCP: การจัดการความปลอดภัย อาหาร, 2558	01052517 01052661 01052696 01052697 01052698 01052699	01052517 01052661 01052696 01052697 01052698 01052699

\*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	<p>Kyushu University, Japan, 2542 3 3499 0021 สาขาที่เชี่ยวชาญ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food safety</li> <li>- Food Microbiology</li> </ul>	<p>4. The Potential Health Benefits of Traditional Thai Fermented Foods and Beverages, 2559</p> <p>5. Pre-HACCP as a management development tool toward achieving food safety standard: Thailand's experience in food security and food safety for the twenty-first century, S. Hongladarom (ed.), 2558</p> <p>งานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allergenicity-decreasing potential of <i>Bacillus</i> spp. isolated from Thai fermented shrimp paste, 2559</li> <li>2. Induction of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> into viable but non-culturable state under low temperature and nutrient starvation, 2559</li> <li>3. Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast. 2557</li> <li>4. <i>In vitro</i> anti-adherent assessment of selected lactic acid bacteria isolates against <i>Salmonella</i> Typhimurium and <i>Listeria monocytogenes</i> to caco-2 cells, 2557</li> <li>5. An optimized EMA-RAPD-PCR for a reliable detection of viable <i>Salmonella</i> spp. in chicken products, 2556</li> </ol>		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
28.	นางสาวสุดาทิพย์ แซ่ตัน อาจารย์ วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 Ph.D. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2556 3 1006 0217 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Molecular Biochemistry - Dietary Food Components for Disease Prevention	งานแต่งเรียบเรียง Systematic Review: hypolipidemic activity of oolong tea polymerized polyphenols, 2559 งานวิจัย 1. Fibroblast growth factor 21 (Fgf21) gene expression is elevated in the liver of mice fed a high- carbohydrate liquid diet and attenuated by a lipid emulsion but is not upregulated in the liver of mice fed a high-fat obesogenic diet, 2559 2. Dietary gamma-tocopherol-rich mixture inhibits estrogen-induced mammary tumorigenesis by modulating estrogen metabolism, antioxidant response and PPAR gamma, 2558 3. Tocopherols inhibit oxidative and nitrosative stress in estrogen- induced early mammary hyperplasia in ACI rats, 2558 4. Shifts in dietary carbohydrate-lipid exposure regulate expression of the non-alcoholic fatty liver disease- associated gene PNPLA3/adiponutrin in mouse liver and HepG2 human liver cells, 2557	01052696	01052696
			01052697	01052697
			01052698	01052698
			01052699	01052699

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
29.	นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) เกียรติคุณอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2548 3 8201 0010 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Fat and oil technology - Food emulsion and encapsulation	งานแต่งเรียบเรียง 1. Factor affecting the properties of water-in-oil-in-water emulsions for encapsulation of minerals and vitamins, 2557 2. The role of chitosan in emulsion formation and stabilization. Food Reviews International, 2556 งานวิจัย 1. Influence of rice bran stearin on stability, properties and encapsulation efficiency of polyglycerol polyricinoleate (PGPR)-stabilized water-in-rice bran oil emulsions, 2560 2. Solvent fractionation of rambutan ( <i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel fat for production of non-hydrogenated solid fat: Influence of time and solvent type, 2560 3. Degradation kinetics of carotene in cholesterol - Free mayonnaise containing red Palm olein, 2559 4. Effect of crystal promoters on viscosity and melting characteristics of compound chocolate, 2559	01052696	01052696
			01052697	01052697
			01052698	01052698
			01052699	01052699

\*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>5. Evaluation of electrostatic interaction between lysolecithin and chitosan in Two-Layer tuna oil emulsions by nuclear magnetic resonance (NMR) spectroscopy, 2559</p> <p>6. Influence of oil load and maltodextrin concentration on properties of tuna oil microcapsules encapsulated in two-layer membrane, 2558</p> <p>7. Thermally induced gelation of mixed phosphatidylcholine aqueous solution containing wormlike micelle structure, 2557</p> <p>8. Thin-layer drying model of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel and its application in fat extraction process, 2558</p> <p>9. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification, 2556</p>		

## 3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ไม่มี

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี



#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

##### 4.1 ผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

##### 4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

#### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

##### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2559 โดยนิติตทำงานวิจัยวิทยานิพนธ์ (01052699) ตามหัวข้อที่สนใจภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม เสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอผลงานปากเปล่า (สัมมนา) และรายงาน (เล่มวิทยานิพนธ์) และต้องผ่านการประเมินผลงานโดยการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกสถาบันและผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่มีการการภายนอกพร้อมกลั่นกรอง (Peer Review) ก่อนการตีพิมพ์ และเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น

##### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

###### 5.2.1 มีองค์ความรู้จากงานวิจัย

5.2.2 มีการบูรณาการใช้ทักษะความรู้และเชี่ยวชาญในการแก้ไขปัญหาและสร้างองค์ความรู้เชิงลึก

5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

5.2.4 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวางแผนการทดลองและวิเคราะห์ผลการทดลองได้อย่างถูกต้อง

5.2.5 มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด

##### 5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

##### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

แบบ 1.1 วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 2.1 วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

##### 5.5 การเตรียมการ

5.5.1 แนะนำและจัดหาอาจารย์เพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำแนะนำแก่นิสิตทุกคน โดยนิติตเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่นิติตสนใจ

5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษามีการจัดตารางเวลาของตน เพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนิติต

- 5.5.3 คณะและภาควิชาฯ จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งานของนิสิต โดยมีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 5.5.4 มีการดูแลความปลอดภัยของนิสิตในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี และการทำงานนอกเวลา
- 5.5.5 มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการในศูนย์คอมพิวเตอร์ของคณะ

#### 5.6 กระบวนการประเมินผล

- 5.6.1 ประเมินโครงการวิทยานิพนธ์ จากการนำเสนอปากเปล่าและรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
- 5.6.2 ติดตามความก้าวหน้าของงานวิจัย จากการขอคำปรึกษาและรายงานผลของงานวิจัยโดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
- 5.6.3 ประเมินการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายและรายงานวิทยานิพนธ์ โดยประธานการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

### หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

#### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
มีความสามารถในการประยุกต์ความรู้ขั้นสูงที่ได้เรียนมาเพื่อการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้านอุตสาหกรรมอาหาร อีกทั้งพัฒนาความรู้ในสาขาวิชาชีพให้มีความก้าวหน้ายิ่งขึ้น	- การสอดแทรกในวิชาเรียนทุกรายวิชา - การเชิญวิทยากรจากภาคอุตสาหกรรม และคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจากต่างประเทศมาบรรยายแก่นิสิต

#### 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้าน

##### 2.1 ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

##### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการ เหตุผลและค่านิยมอันดีงาม
2. มีความสามารถในการใช้ดุลยพินิจและจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ความขัดแย้งและข้อบกพร่องทาง

จริยธรรม โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น

##### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ในบทเรียนรายวิชาต่างๆ
2. การแสดงออกอันเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ผู้สอน
3. การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา และอภิปรายร่วมกัน

##### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. นิสิตประเมินตนเองในด้านคุณธรรมและจริยธรรม

2. ประเมินโดยอาจารย์ผู้สอนจากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของนิสิตในด้านคุณธรรมและจริยธรรม
3. ผู้ใช้ดุลยพินิจประเมินคุณธรรมและจริยธรรมของคณาจารย์

## 2.2 ด้านความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในหลักการ ทฤษฎี และเทคนิคการวิจัย ที่เป็นแก่นในสาขาวิชา
2. สามารถพัฒนานวัตกรรมและสร้างองค์ความรู้ใหม่

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ใช้วิธีการสอนให้เหมาะสมตามเนื้อหาของรายวิชา โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ รวมถึงการใช้เทคนิคการสอนอื่นๆ ได้แก่ การเรียนแบบใช้ปัญหา/เหตุการณ์จริงเป็นต้นเรื่องเพื่อให้นิสิตแสดงความคิดเห็น ชักถาม ศึกษาด้วยตนเอง
2. ใช้การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ได้แก่ การร่วมมือกับอุตสาหกรรมในการวิจัยร่วมกันโดยเป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์
3. การเชิญวิทยากรทั้งจากภาคอุตสาหกรรมภายในประเทศหรือนักวิชาการจากต่างประเทศมาให้การบรรยายในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย
4. เปิดโอกาสให้นิสิตได้เรียนรู้ด้วยตนเองผ่านกิจกรรมหรือโครงร่างวิทยานิพนธ์
5. การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ประเมินจากการสอบ รายงาน การนำเสนอแบบปากเปล่าโดยอาจารย์ผู้สอน
2. ประเมินจากจำนวนโครงการวิจัยและความร่วมมือทางวิชาการร่วมกับอุตสาหกรรมหรือองค์กรภายนอกที่เกี่ยวข้อง
3. ประเมินการได้รับรางวัลความสามารถด้านวิชาการของนิสิตและอาจารย์ที่เกี่ยวข้อง
4. ประเมินโดยบุคคลภายนอกจากผลการวิจัยสถาบันหรือผลสำรวจอื่นที่เกี่ยวข้อง

## 2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. สามารถคิดวิเคราะห์ประเด็นปัญหาอย่างสร้างสรรค์
2. สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้ทั้งภายในและภายนอกสาขาวิชา เพื่อออกแบบและทำโครงการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. แนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ในรายวิชาที่เหมาะสม
2. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น
3. การฝึกแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา กรณีศึกษา และจากหัวข้อวิทยานิพนธ์
4. สอดแทรกการเสริมสร้างทักษะเชาวน์ปัญญาในรายวิชาที่เหมาะสม

### 2.3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. ประเมินจากผลการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
2. ประเมินจากผลงานค้นคว้า งานวิจัย ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
3. มอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

## 2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. มีภาวะผู้นำ มีความสามารถสูงในการแสดงความคิดเห็นทางวิชาการและวิชาชีพ
2. มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองและองค์กรอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมินวางแผน และปรับปรุง

### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. การมอบหมายงานให้นิสิตทำงานเป็นทีมหรือกลุ่มย่อย เพื่อส่งเสริมการแสดงความสามารถรับผิดชอบการเป็นผู้นำและผู้ตาม
2. เปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมของภาควิชาที่ต้องทำงานร่วมกับองค์กรภายนอก

### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. อาจารย์ประเมินโดยสังเกตพฤติกรรมนิสิตทั้งในและนอกชั้นเรียน
2. มอบหมายให้นิสิตทำการประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม
3. ประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่นิสิตได้รับมอบหมาย

## 2.5 ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

### 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์ และสถิติมาใช้แก้ไขปัญหาอย่างเจาะลึกในสาขาวิชา
2. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์ หรือโครงการค้นคว้า ที่ตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการ

### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวางแผนและวิเคราะห์ด้วยเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ ทั้งในการเรียนการสอนและงานวิจัยวิทยานิพนธ์
2. จัดการเรียนการสอนให้มีการค้นคว้าข้อมูลที่ต้องพึ่งเทคโนโลยีสารสนเทศ และมีการเรียบเรียงหรือเขียนเอกสาร/รายงาน
3. จัดการเรียนการสอนให้มีการนำเสนอแบบปากเปล่าเป็นภาษาอังกฤษ

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมาย
2. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน
3. ประเมินทักษะการสื่อสารของนิสิตจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการนำเสนอสัมมนา
4. อาจารย์สังเกตพฤติกรรมนิสิตในชั้นเรียน

### 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรสู่รายวิชา

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	1. คุณธรรม และ จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	3
01052611	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●
01052613	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01052614	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01052661	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●
01052671	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●
01052691	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01052697	●	○	●	○	●	○		○	○	●	●
01052698	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01052699	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

#### 2.1 การทวนสอบระดับรายวิชา ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตระดับรายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา โดยแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบระดับภาควิชา เพื่อตรวจสอบและพิจารณาความเหมาะสมของประมวลการสอนรายวิชา แผนการสอนรายวิชา ข้อสอบในแต่ละภาคเรียน รวมทั้งวิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตระหว่างกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยใช้วิธีการสังเกตการสอน (พิจารณาจากวัตถุประสงค์ของหัวข้อที่เรียน เนื้อหา วิธีการสอน กิจกรรมการเรียนการสอน และพฤติกรรมของผู้เรียน) หรือการสัมภาษณ์นิสิต (ความสำเร็จในการเรียนรายวิชา กิจกรรมส่วนใหญ่ที่อาจารย์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล สิ่งที่น่าสนใจ/จุดเด่นในการจัดการเรียนการสอน สิ่งที่ต้องปรับปรุงในการจัดการเรียนการสอน และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากนิสิต) และประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตเมื่อสิ้นสุดการจัดการเรียนการสอน โดยพิจารณาผลประเมินของนิสิต โดยคณะกรรมการทวนสอบจะแจ้งผลการทวนสอบแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเมื่อสิ้นภาคการศึกษา เพื่อนำไปสู่การจัดทำแผนการปรับปรุงต่อไป

#### 2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตร หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

แต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบระดับหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก โดยเน้นการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา โดยมีวิธีการดำเนินการดังต่อไปนี้

- สืบหาภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิตใหม่ โดยประเมินจากระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นของบัณฑิตในด้านความรู้ ความสามารถ ในการประกอบอาชีพ
- สืบหาความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตโดยการสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถาม
- การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพมากกว่า 2 ปี ขึ้นไป ในแง่ของทักษะและความรู้ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร โดยเปิดโอกาสให้บัณฑิตเสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

#### แบบ 1.1

1. ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 2 เรื่อง

2. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

#### แบบ 2.1

1. ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

2. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

#### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ที่ต้องพัฒนาในภาพรวมของหลักสูตรให้แก่อาจารย์ใหม่ และอาจารย์พิเศษ

- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตร และความสำคัญหรือบทบาทของแต่ละวิชาต่อหลักสูตรให้แก่อาจารย์ใหม่

- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุประสงค์และผลการเรียนรู้จากแต่ละรายวิชา แก่อาจารย์ใหม่ และอาจารย์พิเศษ

- อบรมอาจารย์ใหม่ให้มีความรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา เทคนิคการสอน การวัดและประเมินผล การทำสื่อการสอน เป็นต้น

#### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

##### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมการอบรมด้านการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลของมหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานนอกมหาวิทยาลัย

- มีการพบปะพูดคุย แลกเปลี่ยน ประสบการณ์ ปัญหา ข้อมูลและแนวทางการแก้ไข ระหว่างอาจารย์

- ให้อาจารย์ผู้มีประสบการณ์ และอาจารย์ใหม่มีโอกาสร่วมสอนในวิชาเดียวกันในบางโอกาส เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

- สนับสนุนอาจารย์ให้ได้มีโอกาสเรียนรู้ทักษะการสอนจากผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อนำมาใช้ปรับปรุง

การสอน

## 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- สนับสนุนการเข้าร่วมประชุมและนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการต่าง ๆ
- สนับสนุนการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยและการเขียนบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ
- สนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ
- การสนับสนุนการเข้ารับการศึกษาอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรดำเนินการกำกับมาตรฐานเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2558 ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรโดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้บริหารหลักสูตร หลักสูตรมีการกำกับและติดตามการจัดทำ มคอ. 3-7 กำกับติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร อย่างสม่ำเสมอ ติดตาม ประเมินผลความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอนจากนิสิตปีสุดท้าย นายจ้าง หรือผู้ใช้บัณฑิต อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งหลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร และได้นำผลการประเมินมาปรับปรุงพัฒนาระบบบริหารหลักสูตรให้มีคุณภาพ และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบระยะเวลาที่กำหนด

### 2. บัณฑิต

หลักสูตรกำหนดคุณภาพของบัณฑิตให้เป็นไปตามคุณภาพของบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติโดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ คุณภาพผลงานวิจัยของนิสิตที่สำเร็จการศึกษาซึ่งได้รับการตีพิมพ์หรือการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือระดับนานาชาติที่คุณภาพตามประกาศ คณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทาง วิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่อง จากการประชุมวิชาการนั้น การมีงานทำของบัณฑิตที่จบการศึกษา เงินเดือนหรือรายได้ต่อเดือนของผู้สำเร็จ การศึกษา โดยทำการประเมินบัณฑิตโดยผู้ใช้บัณฑิตเกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ซึ่งครอบคลุมผลการ เรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดย จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จ การศึกษา โดยในแต่ละภาคการศึกษาอาจารย์ประจำหลักสูตรจะรวบรวมข้อมูลทั้งหมดและนำมาวิเคราะห์ผล



ร่วมกับปัจจัยภายนอกอื่นๆ ได้แก่ ข้อมูลภาวะตลาดแรงงาน ภาวะเศรษฐกิจ ข้อมูลบัณฑิตของสถาบันอื่นที่เปิดสอนในสาขาเดียวกัน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

### 3. นิสิต

หลักสูตรมีการกำหนดเป้าหมายจำนวนรับนิสิตและมีระบบการรับนิสิตโดยผ่านคณะกรรมการกลั่นกรองการรับนิสิตเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยที่จะพิจารณาแผนการรับนิสิตในภาพรวมของมหาวิทยาลัย ให้มีความสอดคล้องตามนโยบาย เกณฑ์มาตรฐานภาระงานของอาจารย์ ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ส่วนกลาง รวมถึงผลกระทบต่อภาพรวมของมหาวิทยาลัย มีระบบการเตรียมความพร้อมให้นิสิตก่อนเข้าศึกษาโดยมีการชี้แจงรายวิชาต่างๆ รายวิชาเสริมพื้นฐาน กฎระเบียบในการศึกษา แผนการเรียน สิ่งอำนวยความสะดวกในการศึกษาที่คณะและหลักสูตรจัดให้ และเพื่อเปิดโอกาสให้นิสิตรุ่นพี่ได้พบปะและแนะนำการเตรียมตัวการเรียนให้กับนิสิตรุ่นน้อง รวมทั้งการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้นิสิตสามารถทำงานเป็นทีมและช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ มีระบบการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์และระบบติดตามความก้าวหน้าของนิสิต โดยกำหนดกรอบระยะเวลาการดำเนินงานของนิสิตและติดตามโดยมีเป้าหมายให้นิสิตสามารถจบการศึกษาทันตามระยะเวลาที่กำหนดของหลักสูตร และมีระบบการพัฒนาศักยภาพนิสิตและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในด้านสาระวิชาหลัก ทักษะด้านสารสนเทศและสื่อเทคโนโลยี และทักษะชีวิตและการทำงาน ในแต่ละปีการศึกษาหลักสูตรจะจัดให้มีการประเมินความพึงพอใจของนิสิตในด้านต่างๆ ประกอบด้วย การรับนิสิต การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ และการพัฒนาศักยภาพนิสิตและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แล้วนำผลการประเมินความพึงพอใจมาพิจารณาเพื่อหาแนวทางปรับปรุง หลักสูตรเปิดช่องทางให้นิสิตได้นำเสนอข้อเสนอแนะและข้อร้องเรียนผ่านอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยตรง อาจารย์ที่ปรึกษา และคณาจารย์ที่สอนในรายวิชาต่างๆ ซึ่งตัวแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะรวบรวมข้อร้องเรียนเพื่อเข้าสู่ที่ประชุมภาควิชา เพื่อหารือปรับปรุงแก้ไขต่อไป

### 4. อาจารย์

หลักสูตรมีกลไกที่เหมาะสมและโปร่งใสในการคัดเลือกอาจารย์ มีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยพิจารณาจากคุณวุฒิ ตำแหน่งวิชาการ ผลงานทางวิชาการ และความเชี่ยวชาญ มีระบบการบริหารอาจารย์ เพื่อให้การดำเนินงานของหลักสูตรมีประสิทธิภาพตรงตามวัตถุประสงค์ มีระบบการกำกับดูแลให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการตามความเหมาะสมต่อการดำเนินงานของหลักสูตรและสอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาของภาควิชา และมหาวิทยาลัย มีระบบการเตรียมการสำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่เพื่อให้อาจารย์ใหม่ทราบถึงบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีระบบการส่งเสริมพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์ในด้านการจัดการเรียนการสอน โอกาสในการพัฒนาตนเองด้านวิชาการและด้านวิชาชีพตามสายงานตามความเหมาะสม

## 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีแนวคิดในการออกแบบหลักสูตรโดยพิจารณากำหนดสาระวิชาที่ช่วยสร้างโอกาสในการพัฒนาความรู้และทักษะผ่านการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ เน้นความรู้และทฤษฎีในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารที่มีความซับซ้อน มีจุดเน้น ปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรให้มีเนื้อหาที่เหมาะสมและทันสมัย โดยมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ รวมทั้งเน้นการศึกษาวิจัยและให้บริการทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนและประเทศชาติ กำหนดคำอธิบายรายวิชาที่มีเนื้อหาที่เหมาะสมกับชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต และมีเนื้อหาที่ครอบคลุมกว้างขวางครบถ้วนในสิ่งที่ควรเรียน มีความต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์กันระหว่างวิชา และมีการสังเคราะห์การเรียนรู้ เนื้อหาที่กำหนดในรายวิชาไม่มีความซ้ำซ้อน เหมาะสมกับระดับการศึกษาของหลักสูตร มีการกำหนดการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านต่างๆ (ประกอบด้วย คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (curriculum mapping) ให้ครบถ้วนและเหมาะสมเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีระบบการควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์ให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบเพื่อกำหนดแนวทางการทวนสอบระดับรายวิชาของนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษาและการทวนสอบระดับหลักสูตรหลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษาและพิจารณาผลการทวนสอบในแต่ละปีการศึกษาเพื่อนำไปประเมินและนำไปสู่การจัดทำแผนการปรับปรุงในปีการศึกษาถัดไป

## 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. มหาวิทยาลัย/ คณะ/ ภาควิชาฯ มีแผนพัฒนาปรับปรุงสิ่งที่สนับสนุนการเรียนรู้ของนิสิตเป็นประจำทุกปี โดยมหาวิทยาลัยได้มีการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ให้บริการแก่หลักสูตร โดยมีห้องเรียนของปฏิบัติการ คอมพิวเตอร์ ห้องพักสำหรับนิสิตบัณฑิตศึกษาในการทำกิจกรรม เป็นห้องสัมมนากลุ่ม ห้องทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน มีวิทยบริการที่มีเอกสาร ตำรา มีห้องเก็บเอกสาร งานวิจัยตีพิมพ์ของสาขาวิชาชีพ มีฐานข้อมูลเพื่อสืบค้น มีสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งทางมหาวิทยาลัยโดยเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยบริการได้มีการวิเคราะห์ความต้องการของเอกสาร ตำรา สื่ออิเล็กทรอนิกส์และฐานข้อมูลที่จำเป็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตร และจัดเตรียมไว้เพื่อความสะดวกแก่นิสิตในทุกปี นอกจากนั้นยังมีการสนับสนุนสื่อสำหรับการค้นคว้าเอกสารจากแหล่งต่างๆ ทั้งเป็นข้อมูลจากภายในและต่างประเทศรวมทั้ง Wifi ความเร็วสูงที่จัดเตรียมไว้สำหรับบริการนักศึกษา นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยยังมีระบบการบำรุงรักษาที่ดี มีการจัดระบบการบริหารจัดการความเสี่ยง ในการมีอุปกรณ์บางอย่างที่มีปรับเปลี่ยน ซ่อมบำรุงและแก้ไขอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดความสะดวกเหมาะสมเพียงพอสำหรับการใช้งานของนักศึกษา และมีการประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อนำไปดำเนินการปรับปรุงต่อไป

2. อาจารย์ผู้สอน สามารถเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผ่าน มคอ. 5 และอาจารย์ประจำหลักสูตรสรุปเสนอภาควิชา เพื่อพิจารณาจัดซื้อสิ่งสนับสนุนนั้นๆ ตามความจำเป็น และเร่งด่วน

3. มีคณะกรรมการของภาควิชาดูแลการจัดตารางสอน และดูแลจัดหาห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และเวลาเรียนที่เหมาะสม สอดคล้องกันระหว่างวิชาของภาควิชาฯ และภาควิชาฯ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

4. มีคณะกรรมการของคณะและภาควิชาฝ่ายสถานที่ ดูแลเรื่องสถานที่ และอาคาร
5. วัสดุการทดลองต่างๆ และครุภัณฑ์ (หากมี) ก็จะมีการสนับสนุนให้การเรียนการสอนในหลักสูตรด้วย โดยหากเป็นการซื้อครุภัณฑ์ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย หรือระเบียบของหน่วยงานที่สนับสนุนทุนวิจัย
6. มีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากนิสิตและอาจารย์

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการ (Key Performance Indicator)

### 7.1. แบบ 1.1 และแบบ 2.1

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา			
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4
1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุม เพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X
2.มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X
3.มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X
4.จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X
5.จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X
6.มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X
7.มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงาน ใน มคอ.7 ปีที่แล้ว ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะ เป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา			
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4
9.อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอน อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X
10.จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ ถ่ายทอดความรู้ ได้รับการพัฒนาให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/ หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพิ่มเติมประสิทธิภาพการทำงาน	X	X	X	X
11.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X	X
12.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X

\*เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- ประเมินจากการเรียนรู้ของนิสิต จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลกั้รสอบ
- การประชุมร่วมของอาจารย์ในภาควิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ/ข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่น
- สอบถามนิสิต ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ โดยใช้แบบสอบถามหรือสนทนากับกลุ่มนิสิต

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ประเมินจากนิสิตเกี่ยวกับการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน เช่น วิธีการสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์ของรายวิชา เกณฑ์การวัดและประเมินผล และการใช้สื่อการสอน โดยแจ้งให้นิสิตทำการประเมินผ่านระบบประเมินการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย จำนวน 2 ครั้งต่อภาคการศึกษา และทำการประเมินเพิ่มเติม โดยใช้แบบประเมินของภาควิชาฯ ทำการประเมินการเรียนการสอนตามที่กำหนด เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

- ประเมินการสอนของอาจารย์จากการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม งานที่มอบหมายแก่นิสิต โดยหัวหน้าภาควิชาหรือกรรมการวิชาการของภาควิชา

- ผลการประเมินจะจัดส่งให้อาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำมาวางแผนพัฒนาให้สอดคล้อง และหรือปรับปรุงกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสมกับรายวิชา

## 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

### 2.1 โดยนิสิตปัจจุบัน และคณาจารย์ที่จบการศึกษาในหลักสูตร

ประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยนิสิตปัจจุบัน ในรูปแบบสอบถาม หรือการประชุมตัวแทนนิสิตกับตัวแทนอาจารย์

### 2.2 โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา และ/หรือจากผู้ประเมิน

ประเมินจากการเยี่ยมชม และจากข้อมูลการประกันคุณภาพหรือเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการหลักสูตร

### 1.3 โดยผู้ใช้คณาจารย์ และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ

- ประเมินความพึงพอใจคุณภาพของคณาจารย์ โดยผู้ใช้คณาจารย์
- ทบทวน ประเมินหลักสูตร โดย ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้งานคณาจารย์ ศิษย์เก่า

## 3. การประเมินผลการดำเนินการตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

## 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินการสอนในวิชาที่รับผิดชอบ และปรับปรุงการสอนจากข้อมูลที่ได้รับ จากนั้นมีการนำข้อมูลจากการรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำรายงาน และเสนอประเด็นที่จำเป็นในการปรับปรุง จากนั้นสรุปผลการดำเนินการประจำปีเสนอหัวหน้าภาควิชา

4.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร สำหรับใช้ปรับปรุงหลักสูตรเมื่อครบรอบระยะเวลาการใช้หลักสูตร เพื่อให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้คณาจารย์



คำสั่งภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
ที่ ๒๕ / ๒๕๕๙  
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา และปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)

ด้วยภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร เป็นไปด้วยความเรียบร้อย คณะอุตสาหกรรมเกษตร จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ดังนี้

๑. รศ.ดร.ปาริฉัตร	หงสประภาส	ประธานกรรมการ
๒. รศ.ดร.สิริ	ชัยเสรี	รองประธานกรรมการ
๓. ผศ.ดร.สุดสาย	ตรีวานิช	กรรมการ
๔. ผศ.ดร.อุทัย	กลั่นเกษร	กรรมการ
๕. ผศ.ดร.จิตศิริ	ราชตะนະพันธุ	กรรมการ
๖. ดร.สุดาทิพย์	แช่ต้น	กรรมการ
๗. คุณกานดา	วณิชกาญจนกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๘. ดร.อดิกร	ปัญญา	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๙. คุณพัชรี	ตั้งตระกูล	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๑๐. คุณแววตา	ชี้ทางดี	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ให้คณะกรรมการชุดนี้ มีหน้าที่ในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ตั้งแต่วันที่นี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๕๙

*Dr. Jirapachon*

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล)  
หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 0152599

ดร. กนกรัตน์ ลิ้มปิไสภณ

1. ผลงานวิจัย

Limpisophon, K. & Schleining G. 2017. Use of gallic acid to enhance the antioxidant and mechanical properties of active fish gelatin film. *Journal of Food Science*. 82(1), 80-89.

Syahidawati, A., and Limpisophon, K. 2017. Effects of washing and extraction with salt on characteristics of salmon (*Salmo salar*) bone extract. pp. 658 – 667. In *Proceedings of the 55<sup>th</sup> Kasetsart University Annual Conference*. Kasetsart University, Bangkok. 1 – 3 February 2017

Limpisophon, K., Iguchi, H., Tanaka, M., Suzuki, T., Okazaki, E., Saito, T., Takahashi, K., and Osako, K. 2015. Cryoprotective effect of gelatin hydrolysate from shark skin on denaturation of frozen surimi compared with that from bovine skin. *Fisheries Science*. 81(2), 383-392.

Kurniasari, I. & Limpisophon, K. 2015. Effect of heat sealing process on physical properties on fish gelatin film. pp. 267-273. In *17<sup>th</sup> Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015)*. Bangkok , 18-19 June 2015.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ  4.1 สอนรายวิชา  4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

### ดร. กนิษฐพร วังไ

#### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Anukul A, Vangnai K, Mahakarnchanakul W. 2013. Significance of regulation limits in mycotoxin contamination in Asia and risk management programs at the national level: Mini review. *Journal of Food and Drug Analysis*. 21(3): 227-241.

#### 2. ผลงานวิจัย

พัชรี คุณจันทร์สมบัติ, วราภา มหากาญจนกุล, กนิษฐพร วังไ. 2556. การใช้วิธีทางเคมีเพื่อลดการปนเปื้อนอะฟลาทอกซิน B1 ในพริกแห้ง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 44:3 (พิเศษ): 277-280.

Krittika Chunwijitra, Khemika Sujirachato, Nattika Sinlapathongkum Kanithaporn Vangnai. 2016. Effect of carrot and ripe papaya peels on qualities and residual nitrite of chinees sausage during storage. In 62<sup>nd</sup> International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62<sup>nd</sup> ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

Wanwisa Wongmaneepratip, Kanithaporn Vangnai. 2016. Effect of oil types on the formation of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled chicken. In 62<sup>nd</sup> International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62<sup>nd</sup> ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

Rungthiwa Phuathpong, Kanithaporn Vangnai. 2016. Effect of UV-C irradiation on formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Model System. In 62<sup>nd</sup> International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62<sup>nd</sup> ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.



Jitima Auschanalimpakorn, Kanithaporn Vangnai. 2016. Factors affecting the formation of carcinogenic *N*-nitrosamine (NPIP) in cured meat model system. In 62<sup>nd</sup> International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62<sup>nd</sup> ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

Jak-a-nan Malarut, Kanithaporn Vangnai. 2016. Study the use of Thai Woods for smoking on qualities of smoked sausages. In 62<sup>nd</sup> International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62<sup>nd</sup> ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. กุลนาด ทองขาว

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

กุลนาด ทองขาว. 2559. อาหารหมัก. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, หน้า 251-268. พิมพ์ครั้งที่ 1 สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

2. ผลงานวิจัย

วิภาวี เชิดวรพงศ์ และ กุลนาด ทองขาว. 2558. ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งและการสกัดเปลือกมะม่วงเขียวต่อการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53. กรุงเทพมหานคร. หน้า 938-987.

Limwiwattana D., Tongkhao K., Na Jom K. 2016. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (*Vigna Mungo L.*). *Journal of Food Processing and Preservation*. 40(2): 306-315.

Kanogchaipramot, K., Tongkhao, K., Sajjaanantakul, T. and Kamonpatana, P., 2016. Ohmic heating of an electrically conductive food package. *Journal of Food Science*, 81(12): E2966 – E 2976

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2. อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ  4.1 สอนรายวิชา  4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. กฤษกมล ณ จอม

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

กฤษกมล ณ จอม. 2559. น้ำส้มคั้นที่คุณดื่ม...จริงหรือปลอม?. หนังสือพิมพ์ข่าวสด คอลัมน์ทุก  
ทั่วไทย ฉบับวันที่ 25 พฤษภาคม 2559.

2. ผลงานวิจัย

สุมนา งามผ่องใส ชิตชนก เสือรอด กฤษกมล ณ จอม ชูชาติ บุญศักดิ์ และ อารดา มาสรี. 2558. การศึกษา  
คุณสมบัติทางเคมีกายภาพของวุ้นเส้นจากแป้งข้าวเหนียวพันธุ์ต่าง ๆ. วารสารกรมวิชาการเกษตร 33  
(3): 236 – 245.

ชิตชนก เสือรอด กฤษกมล ณ จอม และ สุมนา งามผ่องใส. 2558. ปริมาณน้ำตาลในเมล็ดและคุณสมบัติทาง  
เคมีกายภาพของสตาร์ชจากข้าวเหนียวพันธุ์ต่างๆ. วารสารกรมวิชาการเกษตร 33 (2): 179 – 189.

Na Jom, K., Lorjaroenphon, Y. and Udompajitkul, P. 2016. Differentiation of Four Varieties of  
Germinating Thai Colored Indica Rice (*Oryza sativa* L.) by Metabolite Profiling. Food  
Science and Technology Research 22 (1): 65 – 73.

Limwiwattana, D., Tongkhao, K. and Na Jom, K., 2016. Effect of Sprouting Temperature and  
Air Relative Humidity on Metabolic Profiles of Sprouting Black Gram (*Vigna mungo* L.).  
Journal of Food Processing and Preservation 40 (2): 306 – 315.

Busakorn Mahisanant, Kriskamol Na Jom, Shingo Matsugawa and Utai Klinkesorn.  
2016. Solvent fractionation of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) kernel fat for  
production of non-hydrogenated solid fat: Influence of time and solvent type.  
Journal of King Saud University-Science, 29:1, 32-46.

Na Jom, K., Chanput, W., Ngampongsai, S. 2015. Effect of Genetic and Climatic Variability on the Metabolic Profiles of Black Gram (*Vigna mungo* L.) Seeds and Sprouts. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 95 (8): 1662-1669.

Chuntarat, S., Na Jom, K. and Tongchitpakdee, S. 2015. Effect of Maturity on Quality and Chemical Composition of Coconut Kernel (*Cocos nucifera*). *Acta Horticulturae*. 1088: 227-230.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ   ○4.1 สอนรายวิชา   ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตศิริ ราชตะนทะพันธ์

1. ผลงานวิจัย

Batpho, K., W. Boonsupthip and C. Rachtanapun. 2017. Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready-to-eat sausage. *Food Control*. 73(3) : 1342-1352.

Naksang, P., S. Tongchitpakdee and C. Rachtanapun. 2016. Antibacterial activity and chemical composition of essential oils from *Etlingera pavieana* (Pierre ex Gagnep.) R.M.Sm. pp. 707-702. In Proceedings of the 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016): Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity. Bangkok, Thailand.

Rachtanapun, C., J. Tantala, P. Klinmalai and S. Ratanasumawong. 2015. Effect of chitosan on *Bacillus cereus* inhibition and quality of cooked rice during storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 50(11): 2419-2426.

Naksang, P. and C. Rachtanapun. 2015. Effect of sample preparation on antibacterial activity of *Etlingera pavieana* (Pierre ex Gagnep.) R.M.S. extracts against foodborne bacteria, pp. 1027-1034. In Proceedings of the 53<sup>rd</sup> Kasetsart University Annual Conference: Innovation for Bio-Health Supplements. 3-6 February 2015, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.

Suriyatem, R., C. Rachtanapun, P. Raviyan, P. Intipunya and P. Rachtanapun. 2015. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 87 (1): 012080.

- Soikam, P., U. Klinkesorn and C. Rachtanapun. 2014. Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature, pp. 395-401. In Proceedings of the 52<sup>nd</sup> Kasetsart University Annual Conference Agricultural Sciences: Leading Thailand to World Class Standards. Kasetsart University, Bangkok, Thailand. 4-7 February 2014.
- Batpho, K., C. Rachtanapun and W. Boonsupthip. 2013. Antilisterial effect of nisin applied by vacuum impregnation to collagen casing, Digital files. In Proceedings of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore.
- Kaowkum, P., W. Boonsupthip and C. Rachtanapun. 2013. Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan, Digital files. In Proceedings of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore.
- Kaewmanee P., S. Tongchitpakdee, N. Luangpirom and C. Rachtanapun. 2013. Application of ethanolic extract of propolis and geraniol in antiseptic hand gel, pp. 384-391 In The Proceedings of 51<sup>th</sup> Kasetsart University Annual Conference. Kasetsart University, Bangkok, 6 – 7 February 2013.
- Soikam, P., U. Klinkesorn and C. Rachtanapun. 2013. Characteristics and antimicrobial activity of fingerroot essential oil encapsulated in polymer-coated particles by lecithin-chitosan, Digital files In Proceedings of 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability. Max Atria, Singapore Expo, Singapore. 9-11 September 2013.
- Tantala, J., T. Sukmark, M. Thongngam, K. Thumanu, P. Rachtanapun and C. Rachtanapun. 2013. Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan, Digital files. In Proceedings of the 13<sup>th</sup> ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 0152599

รองศาสตราจารย์ ดร.โชคชัย อีร์กุลเกียรติ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

โชคชัย อีร์กุลเกียรติ. 2559. เอนไซม์ในอาหาร. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

โชคชัย อีร์กุลเกียรติ. 2558. วิทยาเอนไซม์: การเกิดและการควบคุมสื่อน้ำตาลและกลีโคเจนในผักผลไม้. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

2. ผลงานวิจัย

Eamarjarn, A., Theerakulkait, C., Thanachasai, S. 2016. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran. Agriculture and Natural Resources. 50: 80-84

Sukhonthara, S., Kaewka, K., Theerakulkait, C., 2016. Inhibitory effect of rice bran extracts and its phenolic compounds on polyphenol oxidase activity and browning in potato and apple puree. Food Chemistry. 190: 922-927.

Wattanasiritham, L., Theerakulkait, C., Wickramasekara, S., Maier, C.S., Stevens, J.F., 2016. Isolation and identification of antioxidant peptides from enzymatically hydrolyzed rice bran protein. Food Chemistry. 192: 156-162.

Wattanasiritham, L., Kubglomsong, S., Theerakulkait, C. 2015. Antioxidant activity of rice bran protein extract, its enzymatic hydrolysates and its combination with commercial antioxidants. Pakistan Journal of Nutrition. 14 (10): 647-652.

- Arsa, S., Theerakulkait, C. 2015. Sensory aroma characteristics of alcalase hydrolyzed rice bran protein concentrate as affected by spray drying and sugar addition. *Journal of Food Science and Technology*. 52 (8): 5285-5291.
- Kubglomsong, S., Theerakulkait, C. 2014. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in vegetable and fruit puree. *Kasetsart Journal (Natural Science)*. 48: 205-213.
- Kubglomsong, S., Theerakulkait, C. 2014. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in potato puree. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (2): 551-557.
- Vijitpunyaruk, T., Theerakulkait, C. 2014. Preparation of alcalase hydrolysed rice bran protein concentrate and its inhibitory effect on soybean lipoxygenase activity. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (2): 501-507.



## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2. อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนะบุลย์ สัจจอนันตกุล

### 1. ผลงานวิจัย

Kanogchaipramot, K., Tongkhao, K., Sajjaanantakul T. and Kamonpatana, P. 2016. Ohmic Heating of an Electrically Conductive Food Package. *Journal of Food Science (In Press)*.

Tumpanuvat, T., Jittanit, W., Kaewchutong, S., Jan-Ob, O., Pham, H., Sajjaanantakul, T., 2015. Comparison between ohmic and conventional heating of pineapple and longan in sucrose solution. *Kasetsart Journal - Natural Science*. 49(4): 615-625

Pham, H., Jittanit, W., Sajjaanantakul, T. 2014. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch. *Songklanakarin Journal of Science and Technology* . 36 (3): 317-324.

Yuennan, P., Sajjaanantakul, T., Goff, H.D. 2014. Effect of okra cell wall and polysaccharide on physical properties and stability of ice cream. *Journal of Food Science*. 79 (8): E1522-E1527.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.น้ำฝน ลำดับวงศ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

น้ำฝน ลำดับวงศ์. 2557.การวิเคราะห์แป้งและแป้งดัดแปร องค์ประกอบทางเคมี ลักษณะเฉพาะ และสมบัติ  
เชิงหน้าที่. Asia Digital การพิมพ์, 157 หน้า.

2. ผลงานวิจัย

Keatkrai, J., N. Lumdubwong, S. Chaiseri, and W. Jirapakkul. 2016. Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches. *International Journal of Food Properties*. 20(4): 810-820.

Nguyen Vu, H. P., and N. Lumdubwong. 2016. Starch behaviors and mechanical properties of starch blend films with different plasticizers. *Carbohydrate Polymers*. 154:112-120.

Murdiati, N. Lumdubwong, and D. Kuakpetoon. 2015. Effects of emulsifier on mixing properties and glass transition temperature of zein-starch doughs. *Agricultural Science Journal*. 46 (3) (Suppl.): 9-12.

Kowittaya, C., and N. Lumdubwong. 2014. Molecular weight, chain profile of rice amylopectin and starch pasting properties. *Carbohydrate Polymers*. 108:216-223.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  
 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 3. อาจารย์ผู้สอน  
 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 0152599

รองศาสตราจารย์ ดร.ปริศนา สุวรรณภรณ์

1. ผลงานวิจัย

- Suwannaporn, P., Tester, R.F., Al-Ghazzewi, F.H., Artitdit, P. 2015. Effect of short term administration of konjac glucomannan hydrolysates on adult blood lipid parameters and glucose concentrations. *Nutrition and Food Science*. 45 (4): 616-624
- Ploypetchara, T., Suwannaporn, P., Pechyen, C., Gohtani, S. 2015. Retrogradation of rice flour gel and dough: Plasticization effects of some food additives. *Cereal Chemistry*. 92 (2): 198-203
- Jinkarn, T., Suwannaporn, P. 2015. Trade-off analysis of packaging attributes for foods and drinks. *British Food Journal*. 117 (1), pp. 139-156
- Suwannaporn, P., Wiwattanawanich, K., Tester, R.F. 2014. Effect of water requirement and alkali on wheat-rice noodle quality. *Starch/Staerke*. 66 (5-6): 475-483
- Subpuch, N., Huang, T.-C., Suwannaporn, P., 2014. Enzymatic digestible starch from pyrodextrinization to control the release of tocopheryl acetate microencapsulation in simulated gut model. *Food Hydrocolloids*. 53: 277-283
- Sakchareonkeat, P., Huang, T.C., Suwannaporn, P., Hsu, J.L., Hong, Y.H. 2013. Encapsulation efficiency of coenzyme Q10-liposomes in alginate. *Nutrition and Food Science*. 43 (2): 150-160
- Dorglamud, S., Suwannaporn, P., Huang, T.-C., Tester, R.F. 2013. Physicochemical properties of protease-treated rice flour. *Starch/Staerke*. 65 (7-8): 613-620

Suwannaporn, P., Thepwong, K., Tester, R., Zhang, D., Tang, M. 2013. Tolerance and nutritional therapy of dietary fibre from konjac glucomannan hydrolysates for patients with inflammatory bowel disease (IBD). *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*. 2 (2): 93-98

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ   ○4.1 สอนรายวิชา   ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร. ปาริฉัตร หงสประภาส

1. ผลงานวิจัย

- Rongsirikul, N., Hongsprabhas, P. 2016. Brown pigment formation in heated sugar-protein mixed suspensions containing unmodified and peptically modified whey protein concentrates. *Journal of Food Science and Technology*. 53 (1): 800-807
- Sawadikiat, P., Setwipattanachai, P., Chaiseri, S., Hongsprabhas, P. 2015. Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion. *Journal of Food Science and Technology*. 52 (12): 8014-8022
- Nukit, N., Setwipattanachai, P., Chaiseri, S., Hongsprabhas, P. 2014. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature. *Journal of Oleo Science*. 63 (11): 1099-1107
- Wongekalak, L.-O., Hongsprabhas, P. 2014. Influence of carbohydrates on self-association of mung bean protein hydrolysate in the presence of amphiphilic asiatic acid. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (5): 1294-1301
- Israkarn, K., Na Nakornpanom, N., Hongsprabhas, P. 2014. Physicochemical properties of starches and proteins in alkali-treated mungbean and cassava starch granules. *Carbohydrate Polymers*. 105 (1): 34-40
- Sawadikiat, P., Hongsprabhas, P. 2014. Phytosterols and  $\gamma$ -oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (9): 2030-2036

Pattorn, S., Hongsprabhas, P. 2013. Effect of coagulants on antioxidant capacity of milk protein curds and their tryptic hydrolysates. *Journal of Food Biochemistry*. 37 (2): 203-211.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ  4.1 สอนรายวิชา  4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. ปิตียา กมลพัฒนะ

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Sastry, S.K. and Kamonpatana, P. 2014. Electrical conductivity of foods, pp. 527-570.

*In* M.A. Rao, S.S.H. Rizvi, A.K. Datta and J. Ahmed, eds. *Engineering Properties of Foods*. CRC Press, Boca Raton, Florida.

### 2. ผลงานวิจัย

Kanogchaipramot, K., Tongkhao, K., Sajjaanantakul T. and Kamonpatana, P. 2016. Ohmic heating of an electrically conductive food package. *Journal of Food Science* 81(12): E2966-E2976.

Pongkasamepornkul, P. and Kamonpatana, P. 2015. Effects of extraction using moderate electric field on antioxidant properties from riceberry bran, pp. 963-970. *In* *Proceedings of 53<sup>rd</sup> Kasetsart University Annual Conference (Subject: Agro-Industry)*. Kasetsart University, Bangkok, Thailand.

Kanogchaipramot, K., Rohmatin, A. and Kamonpatana, P. 2015. Shape and orientation effects in ohmic heating of solid-liquid mixture, pp 548-554. *In* *Proceedings: 17 th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015)*. Food Science and Technology Association of Thailand (FoSTAT) and Agro-Industry Academic Council Association (AIAC), Bangkok , Thailand.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 0152599

ดร. ปัทธิมา อุดมไพจิตรกุล

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Talukdar P., P. Udombijitkul , A. Hossain,and M.R. sarker 2017. Inactivation strategies for *Clostridium perfringens* spores and vegetative cells. Applied and Environmental Microbiology. 83: e02731-16.

### 2. ผลงานวิจัย

Jom, K.N., Lorjaroenphon, Y., Udombijitkul, P., 2016. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored indica rice (*Oryza sativa* L.) by metabolite profiling. Food Science and Technology Research. 22 (1): 65 - 73

Alnoman, M., P. Udombijitkul, D. Paredes-Sabja, and M.R. Sarker, M.R. 2015. The inhibitory effects of sorbate and benzoate against *Clostridium perfringens* type Aisolates. Food Microbiology. 48: 89-98.



บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  
 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 3. อาจารย์ผู้สอน  
 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร.พิณทิพย์ รั้มภกาภรณ์ .

1. ผลงานวิจัย

Bertoft, E., G.A. Annor, X. Shen, P. Rumpagaporn, K. Seetharaman and B.R. Hamaker. 2016. Small differences in amylopectin fine structure may explain large functional differences of starch. *Carbohydrate Polymers*. 140: 113-121.

Fitriani, D.R and P. Rumpagaporn. 2014. Antioxidant activity of enzymatically treated extracted from commercially defatted rice bran, pp. 435-442. In Proceedings of the 52<sup>nd</sup> Kasetsart University Annual Conference (Agro-Industry), Kasetsart University, Bangkok.

Le, T.Q., S. Songsermpong, P. Rumpagaporn, A. Suwanagul and S. Wallapa. 2014. Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice. *Australian Journal of Crop Science*. 8 (9): 1348 – 1358.

Locharoenrat S. and P. Rumpagaporn. 2014. Preparation of alkali-extractable hemicellulose from defatted rice bran, pp. 255-262. In Proceedings of the 52<sup>nd</sup> Kasetsart University Annual Conference (Agro-Industry), Kasetsart University, Bangkok.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  
 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 3. อาจารย์ผู้สอน  
 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มาศอุบล ทองงาม

1. ผลงานวิจัย

สุทธิพรธณ สนเผือก, มาศอุบล ทองงาม. 2556. อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อองค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย. น. 400 - 407. ในรายงานการประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 5 – 7 กุมภาพันธ์ 2556.

Pinkaew, Thongngam, M., Wang, Naivikul, O., 2016. Isolated rice starch fine structures and pasting properties changes during pre-germination of three Thai paddy (*Oryza sativa* L.) cultivars. *Journal of Cereal Science*. P:116-122.

Detchewa, Thongngam, M., Jay-Lin Jane, Onanong Naivikul. 2016. Preparation of gluten-free rice spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion. *International Journal of Food Science and Technology*. 53(9): 3485 - 3494.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ   ○4.1 สอนรายวิชา   ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

### ดร. เขาวภา หล่อเจริญ

#### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Lorjaroenphon, Y.; Chaiseri, S.; Jirapakkul, W. 2015. Vegetable flavors and sensory characteristics. In *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*, 2<sup>nd</sup> ed.; Hui, Y.H., Özgül Evranuz, E., Eds.; CRC press: Florida, pp. 57-80.

#### 2. ผลงานวิจัย

Kullananant, N.; Lorjaroenphon, Y. Characterization of Riceberry aroma by gas chromatography-olfactometry and descriptive sensory analysis. In Proceedings of the 2016 International Conference on Engineering and Natural Science – Summer Session (ICENS-Summer 2016); Kyoto, Japan, 2016; pp 612-619.

Na Jom, K.; Lorjaroenphon, Y.; Udombijitkul, P. 2016. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored Indica rice (*Oryza sativa* L.) by metabolite profiling. *Food Science and Technology Research*. 22, 65-73.

Noomsiri, N.; Nungduangkamon, T.; Sonthayasathaporn, K.; Thongkaew, S.; Lorjaroenphon, Y. Effect of moisture content on popping properties of sorghum. In The Proceedings of 54<sup>th</sup> Kasetsart University Annual Conference; Kasetsart University, Bangkok, Thailand, 2016; pp 897-886. (in Thai)

Hong, T.L.B.; Lorjaroenphon, Y. Flavor profile of Szechuan pepper (*Zanthoxylum simulans*) and its impact as flavor enhancer. In Proceedings of the 2016 International Conference on Food Properties (ICFP2016); Bangkok, Thailand, 2016; ISBN 9780980825138, ID 54.

- Kullananant, N.; Meesiri, P.; Chamnipaiboon, T.; Butpakdee, M.; Lorjaroenphon, Y. Identification of volatile aroma compounds in evaporated coconut milk flavoring. In The Proceedings of 54<sup>th</sup> Kasetsart University Annual Conference; Kasetsart University, Bangkok, Thailand, 2016; pp 905-911. (in Thai)
- Tinchan, P.; Lorjaroenphon, Y.; Cadwallader, K.R.; Chaiseri, S. 2015. Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage. *Journal of Food Science*. 80, C49-C54.
- Lorjaroenphon, Y.; Cadwallader, K.R. 2015. Characterization of typical potent odorants in cola-flavored carbonated beverages by aroma extract dilution analysis. *Journal of Agricultural and Chemistry*. 63, 769-775.
- Hausch, B.J.; Lorjaroenphon, Y.; Cadwallader, K.R. 2015. Flavor chemistry of lemon-lime carbonated beverages. *Journal of Agricultural and Chemistry*, 63, 112-119.
- Lorjaroenphon, Y.; Cadwallader, K.R. 2015. Identification of character impact odorants in cola-flavored carbonated beverage by quantitative analysis and omission studies of aroma reconstitution models. *Journal of Agricultural and Chemistry*. 63, 776-786.
- Yang, X.; Lorjaroenphon, Y.; Cadwallader, K.R.; Wang, X.; Zhang, Y.; Lee, J. 2014. Analysis of particle-borne odorants emitted from concentrated animal feeding operations. *Science of the Total Environmen*. 490, 322-333.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 0152599

รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Lorjaroenphon, Yaowapa, SireeChaiseri, and Wannee Jirapakkul. Vegetable Flavors and Sensory Characteristics. *Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Second Edition*. Eds. Y. H. Hui, and E. ÖzgülEvranoz. CRC Press, 2015.57-80.

### 2. ผลงานวิจัย

ณัฐฉา รอดขวัญ และวรรณิ จิรภาคย์กุล. 2559. สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสารให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่วเขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน, น. 832-839. ในรายงานประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เสาวภาคย์ วัฒนพาหุ ธงชัย สุวรรณลิขิตน์ วรรณิ จิรภาคย์กุล ศุมาพร เกษมสำราญ. 2556. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริกกรดปาล์มติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด. น. 408 - 415. ในรายงานประชุมทางวิชาการครั้งที่ 51 (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์, สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ธีรพัฒน์ เจริญศักดิ์ และ วรรณิ จิรภาคย์กุล. 2556. ผลของสายพันธุ์และระยะเวลาเจริญเติบโตต่อสารให้กลิ่นของน้ำมะพร้าว. ว. วิทย์. กษ.44 (3) พิเศษ: 197-200.

Keatkrai, J., Lumdubwong, N., Chaiseri, S., Jirapakkul, W. 2017. Characteristics of Menthone Encapsulated Complex by Mungbean, Tapioca and Rice Starches. *International Journal of Food Properties*, 20(4) 810-820.

Tinchan P., Kaewka K, Dechkunchorn M, Yuennan P., Sirijariyawat A, Vijitpunyaruk T. and Jirapakkul W. 2014. Volatile Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh and Dried Star Fruits. In The 16<sup>th</sup> FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014. BITEC Bangna, Bangkok, Thailand, 12 -13 June 2014

Jirapakkul, W., Tinchan, P., Chaiseri, S. 2013. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (*Citrus hystrix* D.C., Rutaceae) leaves. *International Journal of Food Science and Technology*. 48 (1), pp. 143-149.

Kaweewong, K., Garnjanagoonchorn, W. Jirapakkul, W., Roytrakul, S. 2013. Solubilization and identification of hen eggshell membrane proteins during different times of chicken embryo development using the proteomic approach. *Protein Journal*. 32 (4), pp. 297-308.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ธงชัย สุวรรณสิขณณ์ อรอนงค์ นัยวิกุล วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2560. ข้าวหอมมะลิ หอมหอม “คงความหอมข้าวหอมมะลิไทยตลอดห่วงโซ่”. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์ สุราษฎร์ธานี.

วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2560. หลักการออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร (Principle of Food Processing Design). ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

ธงชัย สุวรรณสิขณณ์ อรอนงค์ นัยวิกุล วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2560. KU สร้างสรรค์ข้าวไทย “ศาสตร์แห่งแผ่นดิน เพื่อความกินดีอยู่ดี”. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์ สุราษฎร์ธานี.

วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2559. การอัดแปรด้วยสุญญากาศในอาหาร (Vacuum Impregnation in Food) ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

### 2. ผลงานวิจัย

Batpho, K., Boonsupthip, W., Rachtanapun, C. 2017. Antimicrobial Activity of Collagen Casing Impregnated with Nisin against Foodborne Microorganisms Associated with Ready-to-Eat Sausage. Food Control. 73 (part B): 1342-1352.

Khankaew, S., Mills, A., Yusufu, D., Wells, N., Hodgen, S., Boonsupthip W., Suppakul, P. 2017. Multifunctional Anthraquinone-Based Sensors: UV, O<sub>2</sub> and Time. Sensors and Actuators B: Chemical. 238: 76–82.

- Kulchan, R., Boonsupthip, W., Jinkarn, T., Suppakul, P. 2016. Developing a Novel Colorimetric Indicator for Monitoring Rancidity Reaction and Estimating the Accelerated Shelf Life of Oxygen-Sensitive Dairy Products. *International Food Research Journal*. 23(3): 1092-1099.
- Uddin, Z., Suppakul, P., Boonsupthip, W. 2016. Effect of air temperature and velocity on moisture diffusivity in relation to physical and sensory quality of dried pumpkin seeds. *Drying Technology: An International Journal*. 34(12): 1423-1433.
- Nitayapat, N., Prakarnsombut, N., Lee, S.J., Boonsupthip, W. 2015. Bioconversion of tangerine residues by solid-state fermentation with *Lentinus polychrous* and drying the final products. *LWT - Food Science and Technology*. 36(1): 773-779.
- Lee, S.J., Boonsupthip, W. 2015. Mathematical modeling of browning induction period in drying onion as influenced by temperature, equilibrium relative humidity, and inhibitor. *Drying Technology: An International Journal*. 33 (1): 120-127.R1
- Saiwaew, R., Suppakul, P., Boonsupthip, W., Pechyen, C. 2014. Development and characterization of poly (lactic acid) fish water soluble protein composite sheets: A potential approach for biodegradable packaging. *Energy Procedia*. 56:280-288.
- Nopwinyuwong, A., Kitaoka, T., Boonsupthip, W., Pechyen, C., Suppakul, P. 2014. Effect of cationic surfactants on characteristics and colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator. *Applied Surface Science*. 314: 426-432.
- Nopwinyuwong, A., Kaisone, T., Hanthanon, P., Nandhivajrin, C., Boonsupthip, W., Pechyen, C., Suppakul, P. 2014. Effects of nanoparticle concentration and plasticizer type on colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator. *Energy Procedia*. 56: 423-430.



- Lee, S.J., Boonsupthip, W. 2014. Improved temperature homogeneity of cake batter and cake quality with reduction in heat conductivity of baking pan at the ends. *Cereal Chemistry*. 91:425-430.
- Mee-ngern, B., Lee, S. J., Choachamnan, J., Boonsupthip, W. 2014. Penetration of Juice into Rice through Vacuum Drying. *LWT- Food Science and Technology*. 57(2):640-647.
- Lee, S.J., Boonsupthip, W. 2014. Physical, Chemical, and Sensory Properties of antioxidant-enriched raw and cooked rice by vacuum-drying impregnation in a semidry state. *Cereal Chemistry*. 91(5): 445-452.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภา มหากาญจนกุล

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วราภา มหากาญจนกุล. 2558. HACCP: การจัดการความปลอดภัยอาหาร. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 294 หน้า

วราภา มหากาญจนกุล. 2556. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร.  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 318 หน้า

2. ผลงานวิจัย

Anukul, N., Maneeboon, T., Roopkham, C., Chuaysrinule, C., Mahakarnchanakul, W. 2014.

Fumonisin and T-2 toxin production of *Fusarium* spp. isolated from complete feed  
and individual agricultural commodities used in shrimp farming. *Mycotoxin Research*.  
30 (1): 9-16

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ  4.1 สอนรายวิชา  4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร.วศุภร จันทรพิพัฒน์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ดร.วศุภร จันทรพิพัฒน์ และ Mr. Nathan Preteseille . แผลง...อาหารแห่งอนาคต และข้อกำหนดด้านอาหารรูปแบบใหม่ของอียู. มกราคม 2017. นิตยสาร Food FOCUS Thailand.

Chanput W. Peters V. and Wichers H.J. 2015. THP-1 and U937 cells. In Verhoeckx K. et al. (Eds.). The impact of food bioactives on health: *in vitro* and *ex vivo* models. pp. 147-159. Springer International Publishing, AG, Switzerland.

Chanput W., Mes J.J. and Wichers H.J. THP-1 cell line: an *in vitro* model for immunomodulation approach. Review. 2014. International Immunopharmacology. 37-45.

2. ผลงานวิจัย

Chanput W., Krueyos N., Ritthiruangdej P. Anti-oxidative assays as markers for anti-inflammatory activity of flavonoids. 2016. International Immunopharmacology. 40(1): 170-175.

Na Jom K., Chanput W., Nagampongsai S. 2015. Effect of genetic and climatic variability on the metabolism profiles of black gram (*Vigna mungo* L.) seeds and sprouts. Journal of the Science of Food and Agriculture. 95: 1662-1669.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.วีรเชษฐ์ จิตตานิษฐ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วีรเชษฐ์ จิตตานิษฐ์. 2557. การออกแบบโรงงานอาหาร. หจก. ไอ ปริ้นท์, กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

Khuenpet, K., W. Jittanit and S. Sirisansaneeyakul. 2015. Comparison of hot air and superheated steam drying of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers and inulin powder production. Transactions of the ASABE. 58 (4): 1113-1125.

Khuenpet, K., W. Jittanit, T. Watchrakorn, and T. Pongpinyapibul, T. 2015. Effect of the sweeteners on the qualities of vanilla-flavored and yoghurt-flavored ice cream. Kasetsart Journal – Natural Science. 49 (1): 133-145.

Le, T.Q., and W. Jittanit, 2015. Optimization of operating process parameters for instant brown rice production with microwave-followed by convective hot air drying. Journal of Stored Products Research. 61: 1-8.

Pham, H., W. Jittanit and T. Sajjaanantakul, 2014. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 36 (3): 317-324.

Engchuan, W., W. Jittanit and W. Garnjanagoonchorn, 2014. The ohmic heating of meat ball: Modeling and quality determination. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 23: 121-130.

Jittanit, W., G. Szrednicki and R.H. Driscoll, 2013. Comparison between fluidized bed and spouted bed drying for seeds. *Drying Technology*. 31 (1): 52-56.

Engchuan, W. and W. Jittanit, 2013. Electrical and thermo-physical properties of meat ball. *International Journal of Food Properties*. 16 (8): 1676 – 1692.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ตรงจิตภักดี

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ทง กักรัชพันธุ์ ธนะบุลย์ สัจจอนันตกุล และ ศศิธร ตรงจิตภักดี. 2559. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน. 171-193. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เรียบเรียง). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 335 หน้า

ทง กักรัชพันธุ์ ธนะบุลย์ สัจจอนันตกุล และ ศศิธร ตรงจิตภักดี. 2559. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์. 114-130. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เรียบเรียง). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 335หน้า

### 2. ผลงานวิจัย

Klinthama, P. , Tongchitpakdee, S., Chinsirikulc, W., Mahakarnchanakul, W. 2017.

Combination of microbubbles with oxidizing sanitizers to eliminate *Escherichia coli* and *Salmonella* Typhimurium on Thai leafy vegetables. *Food Control*. 77 :260-269.

Chuntarat, S., Na Jom, K., Tongchitpakdee, S. 2015. Effect of maturity on quality and chemical composition of coconut kernel (*Cocos nucifera*). *Acta Horticulturae* 1088: 227-230.

Junmee, J., Tongchitpakdee, S. 2015. Effect of membrane processing on quality of coconut water. *Acta Horticulturae* 1088: 605-610.

Laorko, A., Tongchitpakdee, S., Youravong, W. 2013. Storage quality of pineapple juice non - thermally pasteurized and clarified by microfiltration. *Journal of Food Engineering*. 116 (2): 554-561.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ  4.1 สอนรายวิชา  4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

สงวนศรี เจริญเหรียญ. 2558. เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็งอาหาร. สหมิตรพรินต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด, 305 หน้า

### 2. ผลงานวิจัย

Katekhong, W., Charoenrein, S., 2016. Changes in physical and gelling properties of freeze-dried egg white as a result of temperature and relative humidity. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93(13): 4423-4431.

Charoenrein, S., Owcharoen, K., 2016. Effect of freezing rates and freeze-thaw cycles on the texture, microstructure and pectic substances of mango. *International Food Research Journal*. 23(2): 613-620.

Trithavisup, K., Charoenrein, S. 2016. Influence of acid treatment on physicochemical properties of aged rice flour. *International Journal of Food Properties*. 19(9): 2074-2086.

Anupapsamosorn, S., Charoenrein, S., 2015. Physicochemical properties of glutinous rice in the presence of alkali and borax. *Starch/Starke*. 67(11-12): 930-936.

Rimkeeree, K., Charoenrein, S. 2014. Effect of cultivar and ripening stage on quality and microstructure of frozen mangoes (*Mangifera indica* linn.). *International Journal of Food Properties*. 17(5): 1093-1108.

- Phothiset, S., Charoenrein, S. 2014. Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 94 (2): 189-196.
- Katekhong, W., Charoenrein, S. 2014. Effect of rice ageing and freeze-thaw cycle on textural properties of cooked rice (*Oryza sativa* L.) cv. Khao Dawk Mali 105. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (10): 2283-2289.
- Siramard, S., Charoenrein, S. 2014. Effect of ripening stage and infusion with calcium lactate and sucrose on the quality and microstructure of frozen mango. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (9): 2136-2141.
- Sirijariyawat, A., Charoenrein, S. 2014. Texture and pectin content of four frozen fruits treated with calcium. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38(3): 1346-1355.
- Jongsutjarittam, O., Charoenrein, S. 2014. The effect of moisture content on physicochemical properties of extruded waxy and non-waxy rice flour. *Carbohydrate Polymers*. 114: 133-140.



## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. สายพิน ทานัชฌาลัย

### 1. ผลงานวิจัย

Apinya, E., Theerakulkait, C., Thanachasai, S. 2016. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran. *Agriculture and Natural Resources*. 50: 80-84.

Nattakarn Rattanavarinchai and Saipin Thanachasai. 2016. Effects of sample particle size and temperature on phenolic compound extracted from sunflower seed meals by ultrasound-assisted and conventional methods. pp. 61-67. In *The Proceeding of International Conference on Food and Applied Bioscience*, Chiang Mai, Thailand. 4-5 February 2016.

Apinya Eamarjarn, Chockchai Theerakulkait, Saipin Thanachasai. 2014. Effect of buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran. pp.295-302 In *The Proceedings of 52<sup>nd</sup> Kasetsart University Annual Conference*. Kasetsart University, Bangkok, Thailand. 4 - 7 February 2014.

Panyanuan, S., Garnjanagoonchorn, W., Thanachasai, S. 2014. Proteolytic activity from duck intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application in hydrolysis of chicken egg white. *Chiang Mai Journal of Science*. 41 (2): 403-413.

Pimporn Srisantisaeng, Sopida Panyanuan, Saipin Thanachasai, Wunwiboon Garnjanagoonchorn. 2013. Effect of pH and Temperature on Protease Activity from Duck and Chicken Intestine and Pancreas. In *The Proceedings of 51<sup>st</sup> Kasetsart University Annual Conference*, Kasetsart University, Bangkok, Thailand. 5 - 7 February 2013.

Wichchunee Pinket, Saipin Thanachasai, Sirichai Songsermpong, Anukul Wapphanasuk. 2013. Effects of shaking rate and sample particle size on the efficiency of phenolic compound traction from mangosteen pericarp. In The 27<sup>th</sup> National Graduate Research Conference, Phitsanulok, Thailand. 28 February - 1 March 2013.

Srisantisaeng, P., Garnjanagoonchorn, W., Thanachasai, S., Choothesa, A. 2013. Proteolytic activity from chicken intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application for hyaluronic acid separation from chicken comb. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93 (13): 3390-3394.

### บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาวิตรี รัตนสุมาวงศ์

#### 1. ผลงานวิจัย

Klinmalai, P., T. Hagiwarab, T. Sakiyamab and S. Ratanasumawong. 2017. Chitosan effects on physical properties, texture, and microstructure of flat rice noodles. *LWT - Food Science and Technology*. 76: 117-123.

Rachtanapun, C., J. Tantala, P. Klinmalai and S. Ratanasumawong. 2015. Effect of chitosan on *Bacillus cereus* inhibition and quality of cooked rice during storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 50(11): 2419–2426.

Ratanasumawong, S., T. Hagiwara and T. Sakiyama. 2015. Effect of sodium chloride on the adsorption of proteins from pink shrimp (*Pandalus eous*) onto stainless steel surfaces. *Food Science and Technology Research*. 21(3): 327-331.

Sangpring, Y., M. Fukuoka and S. Ratanasumawong. 2015. The effect of sodium chloride on microstructure, water migration, and texture of rice noodle. *LWT - Food Science and Technology*. 64(2): 1107-1113.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  
 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 3. อาจารย์ผู้สอน  
 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์

1. ผลงานวิจัย

- Truong, K.T.P., Le, T.Q., Songsermpong, S. and Le, T.T. 2014. Comparison between traditional deep-oil and microwave puffing for physical and eating qualities of puffed pork rind. *Kasetsart Journal - Natural Science*. 48 (5): 799-814.
- Mai Dang, K.L., Le, T.Q. and Songsermpong, S. 2014. Effect of ultrasound treatment in the mass transfer and physical properties of salted duck eggs. *Kasetsart Journal-Natural Science*. 48 (6): 942-953.
- Le, Q.T. and Songsermpong, S. 2014. Head rice yield, pasting property and correlations of accelerated paddy rice aging properties by microwave heating conditions. *International Food Research Journal* . 21 (2): 703-712.
- Le, T.Q., Songsermpong, S., Rumpagaporn, P., Suwanagul, A. and Wallapa, S. 2014. Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice. *Australian Journal of Crop Science* .8 (9): 1348-1358.
- Kradangar, P., and Songsermpong, S. 2014. Optimization of Fermentation Process on the GABA Content and Quality of Fermented Rice Flour and Dry Fermented Rice Noodles. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39(6):1183-1191.
- Nguyen, T.T., Le, T.Q. and Songsermpong, S. 2013. Shrimp cassava cracker puffed by microwave technique: Effect of moisture and oil content on some physical characteristics. *Kasetsart Journal - Natural Science*. 47 (3): 434-446.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ   ○4.1 สอนรายวิชา   ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.สิรี ชัยเสรี

1. ผลงานวิจัย

Tinchan, P., Lorjaroenphon, Y., Cadwallader, K.R., Chaiseri, S. 2015. Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage. *Journal of Food Science*. 80 (1): C49-C54.

Sawadikiat, P., Setwipattanachai, P., Chaiseri, S. and Hongsprabhas, P. 2015. Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion. *Journal of Food Science and Technology*. 52(12): 8014-8022.

Nukit, N., Setwipattanachai, P., Chaiseri, S., Hongsprabhas, P. 2014. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature. *Journal of Oleo Science*. 63 (11): 1099-1107.

Jirapakkul, W., Tinchan, P., Chaiseri, S. 2013. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (*Citrus hystrix* D.C., Rutaceae) leaves. *International Journal of Food Science and Technology*. 48 (1): 143-149.

Santisawadi, S., Chaiseri, S., Jinda, N., Klinkesorn, U. 2013. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 35 (1): 23-32.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุดสาย ตรีวานิช

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วราภา มหากาญจนกุล, สิริพร สธนเสาวภาค, สุดสาย ตรีวานิช และปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2560. การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร: Food safety management for food service . สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พิมพ์ครั้งที่ 5, 294 หน้า

สุดสาย ตรีวานิช, วราภา มหากาญจนกุล และปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2559. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พิมพ์ครั้งที่ 2, 318 หน้า

ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์, วราภา มหากาญจนกุล และสุดสาย ตรีวานิช. 2558. HACCP: การจัดการความปลอดภัยอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 294 หน้า

Trevanich, S., S. Supunnikar and B. Damkerng. 2016. The Potential Health Benefits of Traditional Thai Fermented Foods and Beverages. Kristberg Kristbergsson and Semih Otles (ed.), Springer, New York. 39-74

Trevanich, S., O. Khemmapas, M. Warapa, V. Warunee, H. Chidchom, T. Patcharee, and V.Preeya. 2015. Pre-HACCP as a management development tool toward achieving food safety standard:Thailand's experience in food security and food safety for the twenty-first century, S. Hongladarom (ed.), Springer Science+Business Media Singapore. 151-164.

## 2. ผลงานวิจัย

Kongsom, P., P. Surapon, S. Soithong and T. Sudsai. 2016. Allergenicity-decreasing potential of *Bacillus* spp. isolated from Thai fermented shrimp paste. pp. 741-746. In the 18<sup>th</sup> Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016). Proceedings Food Research and Innovation For Sustainable Global Prosperity, Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. 16-18 June 2016.

Chyerochana, N., B. Damkerng and T. Sudsai. 2016. Induction of *Vibrio parahaemolyticus* into viable but non-culturable state under low temperature and nutrient starvation. pp.912-919. The Preceedings 54<sup>th</sup> Kasetsart University Annual Conference. Kasetsart University. Bangkok, Thailand. 2-5 February 2016.

Rukchon, C., N. Atchareeya, T. Sudsai, J. Tunyarut and S. Panuwat. 2014. Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast. *Talanta*. 130: 547–554.

Sribuathong, S., S. Janpen and T. Sudsai. 2014. *In vitro* anti-adherent assessment of selected lactic acid bacteria isolates against *Salmonella* Typhimurium and *Listeria monocytogenes* to caco-2 dells. *Journal of Food Safety*. 34(4): 270-282.

Saiyudthong, S. and T. Sudsai. 2013. An optimized EMA-RAPD-PCR for a reliable detection of viable *Salmonella* spp. in chicken products. *Journal of Food Safety*. 33(3): 247-258.

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร.สุดาทิพย์ แซ่ตัน

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Sae-tan S. 2016. Systematic Review: hypolipidemic activity of oolong tea polymerized polyphenols. *Journal of Health Research*. 30(6). 451-459.

### 2. ผลงานวิจัย

Hao L, Huang KH, Ito K, Sae-Tan S, Lambert JD, Ross AC. 2016. Fibroblast Growth Factor 21 (Fgf21) Gene Expression Is Elevated in the Liver of Mice Fed a High-Carbohydrate Liquid Diet and Attenuated by a Lipid Emulsion but Is Not Upregulated in the Liver of Mice Fed a High-Fat Obesogenic Diet. *The Journal of nutrition*. 146(2):184-90.

Das Gupta S, Sae-tan S, Wahler J, So JY, Bak MJ, Cheng LC, et al. 2015. Dietary gamma-Tocopherol-Rich Mixture Inhibits Estrogen-Induced Mammary Tumorigenesis by Modulating Estrogen Metabolism, Antioxidant Response, and PPARgamma. *Cancer prevention research (Philadelphia, Pa)*. 8(9):807-16.

Das Gupta S, So JY, Wall B, Wahler J, Smolarek AK, Sae-Tan S, et al. 2015. Tocopherols inhibit oxidative and nitrosative stress in estrogen-induced early mammary hyperplasia in ACI rats. *Molecular carcinogenesis*. 54(9):916-25.

Hao L, Ito K, Huang KH, Sae-tan S, Lambert JD, Ross AC. 2014. Shifts in dietary carbohydrate-lipid exposure regulate expression of the non-alcoholic fatty liver disease-associated gene PNPLA3/adiponutrin in mouse liver and HepG2 human liver cells. *Metabolism: clinical and experimental*. 63(10):1352-62.



## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัย กลิ่นเกษร

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Prichapan, N and U. Klinkesorn. 2014. Factor affecting the properties of water-in-oil-in-water emulsions for encapsulation of minerals and vitamins. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 36(6): 651-661.

Klinkesorn, U. 2013. The role of chitosan in emulsion formation and stabilization. Food Reviews International. 29(4): 371-393.

### 2. ผลงานวิจัย

Prichapan, N., D. J. McClements and U. Klinkesorn. 2017. Influence of rice bran stearin on stability, properties and encapsulation efficiency of polyglycerol polyricinoleate (PGPR)-stabilized water-in-rice bran oil emulsions. Food Research International, 93: 26-32.

Mahisanunt, B., K. Na Jom, S. Matsukawa and U. Klinkesorn. 2017. Solvent fractionation of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) kernel fat for production of non-hydrogenated solid fat: Influence of time and solvent type. Journal of King Saud University-Science, 29: 32-46.

Seesung, S., M. Thongngam and U. Klinkesorn. 2016. Degradation kinetics of carotene in cholesterol-free mayonnaise containing red palm olein. Italian Journal of Food Science, Special Issue: SLIM 2015, Shelf Life International Meeting.

- Rosales, C. K., U. Klinkesorn and S. Suwonsichon. 2016. Effect of crystal promoters on viscosity and melting characteristics of compound chocolate. *International Journal of Food Properties*, 20(1): 119-132.
- Kwamman, Y., B. Mahisanunt, S. Matsukawa and U. Klinkesorn. 2016. Evaluation of electrostatic interaction between lysolecithin and chitosan in two-layer tuna oil emulsions by nuclear magnetic resonance (NMR) spectroscopy. *Food Biophysics*. 11:165-175.
- Kwamman, Y. and U. Klinkesorn. 2015. Influence of oil load and maltodextrin concentration on properties of tuna oil microcapsules encapsulated in two-layer membrane. *Drying Technology*. 33(7): 854-864.
- Fafaungwithayakul, N., U. Klinkesorn, T. Brenner, N. Vichakacharu and S. Matsukawa. 2014. Thermally induced gelation of mixed phosphatidylcholine aqueous solution containing wormlike micelle structure. *Japan Journal of Food Engineering*. 15(4): 233 - 242.
- Chimplee, S. and U. Klinkesorn. 2015. Thin-layer drying model of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) kernel and its application in fat extraction process. *International Journal of Food Engineering*. 11(2): 243-253.
- Santisawadi, S., S. Chaiseri, N. Jinda and U. Klinkesorn. 2013. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 35(1): 23 - 32.