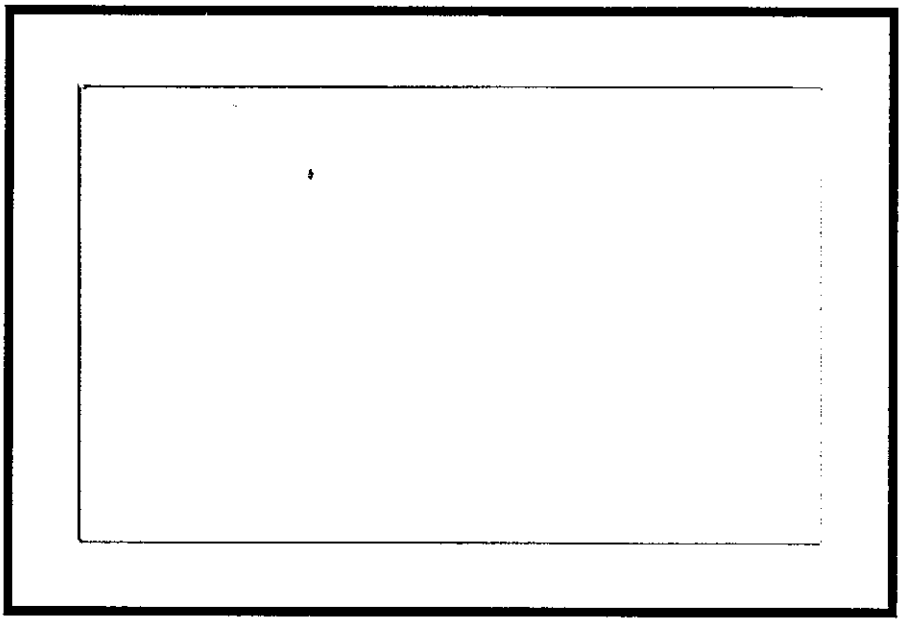
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ ๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕
โดยระบบ CHECO



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

KASETSART UNIVERSITY
BANGKOK, THAILAND

รหัสหลักสูตร สกอ. (14 หลัก)

25510021100188 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
(หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ ๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๔
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
(หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

หน่วยงาน	คณะ	รหัสอ้างอิงเพื่อการติดตามหลักสูตร	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	ระดับการศึกษา	วันที่รับทราบ	ประเภทการดำเนินการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร	2551**0021100188**_2142_IP	2551**0021100188**	หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2560)	ปริญญาโท	20/06/2564	ปรับปรุงตามกำหนดรอบปรับปรุง

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6/2560
เมื่อวันที่ 31/กรกฎาคม/2560
อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2560

แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร

เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (หลักสูตรนานาชาติ)
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ฉบับ พ.ศ. 2560
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ ๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕
โดยระบบ CHECO

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจาก สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 2 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2556 และได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 26 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 31 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2560
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2560 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
   4.1 เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558
   4.2 เพื่อให้เป็นหลักสูตรที่มีความทันสมัยของศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและเป็นไปตามคำแนะนำของคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตร ตามที่ปรากฏใน มคอ. 7 ย้อนหลัง 3 ปี รวมถึงตรงตามความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงานเพิ่มมากขึ้น จากการสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิตและการวิพากษ์หลักสูตรของผู้ทรงคุณวุฒิและการสอบถามความคิดเห็นของนิสิตปัจจุบัน
   4.3 เพื่อตอบสนองกับแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฉบับใหม่ และทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560– 2564) ที่มุ่งเน้นในการผลิตงานวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ เสริมสร้างความแข็งแรงและความเป็นเลิศทางวิชาการตลอดจนสนับสนุนการพัฒนาขีดความสามารถของนักวิจัย และสร้างนักวิจัยรุ่นใหม่
   4.4 เพื่อสร้างมหาบัณฑิตที่ตอบสนองต่อตลาดแรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่ต้องการนวัตกรรม และความสามารถในการก้าวกระโดดของประเทศไทยและต่างประเทศ
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข
   5.1 ยกเลิกรายวิชา จำนวน 3 วิชา

01052521	การแปรรูปอาหารขั้นสูง	2(2-0-4)
01052544	โภชนาการในกระบวนการผลิตอาหาร	2(2-0-4)
01052545	การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)

5.2 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2556	หลักสูตรปรับปรุงพ.ศ. 2560	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<u>แผน ก แบบ ก 1</u>	<u>แผน ก แบบ ก 1</u>	
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
- สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	- สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
01052597 สัมมนา 1,1	01052597 สัมมนา 1,1	
ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
01052599 วิทยานิพนธ์ 1-36	01052599 วิทยานิพนธ์ 1-36	
<u>แผน ก แบบ ก 2</u>	<u>แผน ก แบบ ก 2</u>	
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	
- สัมมนา 2 หน่วยกิต	- สัมมนา 2 หน่วยกิต	
01052597 สัมมนา 1,1	01052597 สัมมนา 1,1	
- วิชาเอกบังคับ 5 หน่วยกิต	- วิชาเอกบังคับ 5 หน่วยกิต	
01052517 วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)	01052517 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)	เปลี่ยนแปลงตามต้นสังกัด
01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(1-3-4)	01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(1-3-4)	
- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 11 หน่วยกิต	- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 11 หน่วยกิต	
ให้นิสิตเลือกเรียนจากรายวิชาต่างๆ ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จากรายวิชาในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้	ให้นิสิตเลือกเรียนจากรายวิชาในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย ตั้งแต่ 500 ขึ้นไปไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้	แก้ไขข้อความ
01052511 เคมีทางธัญชาติ 3(2-3-6)	01052511 เคมีทางธัญชาติ 3(2-3-6)	
01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(2-3-6)	01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(3-0-6)	
01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4)	01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4)	
01052514 โปรตีนในอาหาร 3(2-3-6)	01052514 โปรตีนในอาหาร 3(2-3-6)	
01052515 เอนไซม์ในอาหาร 2(2-0-4)	01052515 เอนไซม์ในอาหาร 2(2-0-4)	
01052516 สารเจือปนในอาหาร 3(2-3-6)	01052516 วัตถุเจือปนอาหาร 2(2-0-4)	
01052518 เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ 2(2-0-4)	01052518 เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ 2(2-0-4)	
01052519 ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร 1(0-3-2)	01052519 ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร 1(0-3-2)	
01052521 การแปรรูปอาหารขั้นสูง 2(2-0-4)		ยกเลิกรายวิชา
01052522 ระบบคอลลอยด์ในอาหาร 3(3-0-6)	01052522 ระบบคอลลอยด์ในอาหาร 3(3-0-6)	
01052523 การวิเคราะห์อาหาร 2(2-0-4)	01052523 การวิเคราะห์อาหาร 2(2-0-4)	
01052524 เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)	01052524 เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)	
01052531 การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)	01052531 การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)	
01052541 พิษวิทยาทางอาหาร 2(2-0-4)	01052541 พิษวิทยาทางอาหาร 2(2-0-4)	
01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร 2(2-0-4)	01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร 2(2-0-4)	
01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)	01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2556	หลักสูตรปรับปรุงพ.ศ. 2560	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052544 โภชนาการในกระบวนการผลิตอาหาร 2(2-0-4)		ยกเลิกรายวิชา
01052545 การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)		ยกเลิกรายวิชา
01052546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ 2(2-0-4)	01052546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ 2(2-0-4)	
01052592 สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)	01052592 สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)	
01052596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3	01052596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3	
01052598 ปัญหาพิเศษ 1-3	01052598 ปัญหาพิเศษ 1-3	
และหรือเลือกเรียนจากรายวิชานอกสาขาวิชา ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย	และหรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชา ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย	แก้ไขข้อความ
ข.วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	**ข.วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต**	
01052599 วิทยานิพนธ์ 1-18	01052599 วิทยานิพนธ์ 1-18	

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6/2560
เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2560
อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2560

แบบ มคอ. 2

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา วิทยาเขตบางเขน คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ ๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๔ โดยระบบ CHECO

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

   รหัสหลักสูตร 25510021100188

   ชื่อหลักสูตร

   ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

   ภาษาอังกฤษ Master of Science Program in Food Science (International Program)

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

   ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

   ชื่อย่อ วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

   ชื่อเต็ม Master of Science (Food Science)

   ชื่อย่อ M.S. (Food Science)

3. วิชาเอกของหลักสูตร

   ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

   แผน ก แบบ ก 1 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

   แผน ก แบบ ก 2 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

   5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาโท

   5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาอังกฤษ

   5.3 การรับเข้าศึกษา รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
						สถาบัน	ปี พ.ศ.
4.	3-1006-	อาจารย์	น.ส. สุดาทิพย์ แซ่ตั้น	วท.บ. เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
				วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
				Ph.D.	Food Science	Pennsylvania State University, USA.	2556
5.	3-8201-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	น.ส. อุทัย กลิ่นเกษร	วท.บ. เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540
				ปร.ด.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สืบเนื่องมาจากภาคการเกษตรเป็นแหล่งผลิต และส่งออกสินค้าเกษตรที่สำคัญของประเทศ และสามารถทำรายได้เข้าสู่ประชากรเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตามความเข้มแข็งของภาคการเกษตรมีแนวโน้มลดลง และมีคู่แข่งขันเพิ่มมากขึ้น ทำให้เกิดการแข่งขันและการแย่งส่วนแบ่งตลาด ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของภาคการเกษตร เพื่อให้สามารถเกิดการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ซึ่งการจะสามารถบรรลุเป้าประสงค์ดังกล่าวได้นั้น จำเป็นต้องมีการเสริมสร้างขีดความสามารถในการผลิตในห่วงโซ่อุตสาหกรรม และการพัฒนาปัจจัยสนับสนุนในการบริหารจัดการภาคการเกษตร ซึ่งเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ตามยุทธศาสตร์การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ในการนี้มหาวิทยาลัยมีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งเพื่อให้เกิดการพัฒนาดังกล่าว โดยการผลิตบุคลากรสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เพียงพอกับความต้องการในการพัฒนาประเทศ และเสริมสร้างการพัฒนานักวิจัยมืออาชีพ ซึ่งการเพิ่มสัดส่วนของบุคลากรด้านการวิจัย มีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และเป็นไปตามยุทธศาสตร์วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิจัย และนวัตกรรมของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มสัดส่วนการลงทุนในการวิจัยและพัฒนาของประเทศ ในสถานการณ์ปัจจุบันประเทศไทยยังมีบุคลากรในสายวิทยาศาสตร์ไม่พอเพียง รวมถึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนที่จะต้องพัฒนาความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากงานวิจัยสู่การนำมาใช้ปฏิบัติงานจริงอันจะนำมาสู่การเพิ่มศักยภาพในการใช้ประโยชน์จากงานวิจัย และสาระความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เพื่อมุ่งสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรมได้อย่างเต็มที่

นอกจากนี้เพื่อให้สอดคล้องกับการเปิดเสรีทางการค้าภายในประชาคมอาเซียน ซึ่งทำให้เกิดการแข่งขันทั้งภายในและภายนอกประเทศ และมีความต้องการที่จะศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของนิสิตนักศึกษาในระดับนานาชาติ จึงจำเป็นต้องมีหลักสูตรที่สามารถรองรับและดึงดูดนิสิตนักศึกษาที่มีคุณภาพให้เข้ามาศึกษาในประเทศไทย และเพื่อเพิ่มศักยภาพของบุคลากรและงานวิจัยในระดับภูมิภาค

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ในสถานการณ์ปัจจุบันที่ประชากรโลกมีจำนวนเพิ่มสูงขึ้น รวมถึงมีสัดส่วนของผู้สูงอายุวัยกลาง และวัยปลาย ที่มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น และการเกิดอุบัติการณ์ของโรคระบาดและโรคเรื้อรังต่างๆ สถานการณ์ทางสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลให้เกิดความตื่นตัวในเรื่องของความปลอดภัยของอาหาร และความมั่นคงของอาหาร รวมถึงอาหารสุขภาพและอาหารสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มเพิ่มสูงขึ้นทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ดังนั้นการพัฒนาบุคลากรที่มีศักยภาพให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการสร้างองค์ความรู้ด้านโภชนาการ อาหารปลอดภัย อาหารเพื่อสุขภาพ การพัฒนากระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีใหม่ๆ การควบคุมคุณภาพ กฎหมายอาหาร จริยธรรมของผู้ประกอบการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

และกรรมวิธีการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จึงมีความสำคัญยิ่ง การวางแผนหลักสูตรจึงได้ดำเนินการเพื่อสร้างบุคลากรที่ตอบสนองความต้องการทางสังคม ภาครัฐ และภาคอุตสาหกรรม โดยพัฒนากระบวนการเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เน้นการปฏิบัติจริง มีความสามารถในการระบุปัญหาและทักษะในการแก้ไขปัญหาของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันเป็นไปตามวิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจประเทศไทย (ประเทศไทย 4.0) และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ในยุทธศาสตร์การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 หลักสูตรได้มีการพัฒนาเพื่อสร้างมหาบัณฑิตที่สามารถเสริมสร้างขีดความสามารถในการผลิตในห่วงโซ่อุตสาหกรรม และการพัฒนาปัจจัยสนับสนุนในการบริหารจัดการภาคการเกษตร เสริมสร้างการพัฒนานักวิจัยมืออาชีพ ซึ่งการเพิ่มสัดส่วนของบุคลากรด้านการวิจัย มีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และเพื่อรองรับการเปิดเสรีทางการค้าภายในประชาคมอาเซียน

12.1.2 หลักสูตรได้มีการพัฒนาให้ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้บริโภค และแนวทางการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม และสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มเครือข่ายในระดับสากลเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ เกิดความร่วมมือในการสนับสนุนหรือแก้ไขปัญหาทางธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรได้

12.1.3 หลักสูตรได้มีการพัฒนาเพื่อความปลอดภัยและความมั่นคงของอาหาร และสอดคล้องกับกฎระเบียบทั้งในประเทศและระดับมาตรฐานสากล

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.2.1 หลักสูตรสนับสนุนพันธกิจด้านการวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ด้วยการพัฒนามหาบัณฑิตให้เป็นผู้มีคุณธรรม มีจิตสำนึกเพื่อส่วนรวม และมีความรู้ความสามารถในการสร้างงานวิจัยที่ได้มาตรฐาน นำมาซึ่งองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในการเป็นแกนนำในการระดมภูมิปัญญา ส่งเสริมความเป็นเลิศทางวิชาการและสนับสนุนความสัมพันธ์อันดีต่อประเทศในภูมิภาคและต่างภูมิภาค อันส่งผลต่อการเสริมสร้างอำนาจต่อรองในระดับนานาชาติ

12.2.2 หลักสูตรสนองตอบพันธกิจด้านการบริการทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ด้วยการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีสู่สังคมทั้งในประเทศ และภูมิภาคใกล้เคียง

12.2.3 หลักสูตรสนับสนุนพันธกิจของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและวิเทศสัมพันธ์ ด้วยการสนับสนุนให้เกิดความร่วมมือระหว่างสถาบันทั้งในและนอกประเทศ ส่งผลให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิชาการ และความเข้าใจในความแตกต่างทางวัฒนธรรม

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

ไม่มี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรมหาบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) มุ่งเน้นผลิตมหาบัณฑิตในระดับนานาชาติที่มีความรู้ขั้นสูงในด้านวิทยาศาสตร์อาหาร สามารถวิเคราะห์ปัญหานำความรู้มาประยุกต์ใช้เพื่อแก้ปัญหา และให้บริการแก่สังคมพร้อมมีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ สามารถให้บริการทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารอันเป็นประโยชน์ต่อประเทศชาติและประเทศต่างๆ ในภูมิภาคอาเซียนและภูมิภาคอื่นซึ่งเป็นแหล่งการผลิตอาหารที่สำคัญของโลก

1.2 ความสำคัญ

วิทยาศาสตร์การอาหารเป็นสาขาวิชาที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาประเทศ เศรษฐกิจ และพัฒนาองค์ความรู้ด้านเกษตรและอาหารอันเป็นทรัพยากรหลักของประเทศไทย โดยเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงในการศึกษาค้นคว้าและวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเชิงลึกบัณฑิตนานาชาติที่สำเร็จการศึกษาจะกลับไปเป็นกำลังสำคัญในประเทศของตนเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในองค์กรต่างๆ ของประเทศด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนซึ่งจะช่วยเสริมสร้างสานต่อเครือข่ายความร่วมมือและส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างประเทศไทยกับประเทศต้นสังกัดของนิสิตให้มีการพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารให้มีความรู้ ความสามารถเฉพาะด้าน มีศักยภาพในการเป็นผู้นำทางวิชาการในระดับสากล และแก้ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.3.2 เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์การอาหารให้มีแนวคิดและมีความสามารถในการดำเนินการวิจัย ซึ่งสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาวิชาการและแก้ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในระดับสูงได้

1.3.3 เพื่อเปิดโอกาสในการศึกษาเพิ่มเติม แก่ผู้มีประสบการณ์ ความรู้ ความสามารถ ทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ที่ต้องการแสวงหาความรู้อย่างมีระบบเฉพาะด้าน เพื่อสร้างผลงานวิจัยที่สามารถนำผลงานไปใช้ประโยชน์ได้จริงในระดับนานาชาติ และมีผลต่อเนื่องในการขยายชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย

เชื่อมสัมพันธภาพ ความร่วมมือระหว่างนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับนิสิตต่างชาติ และหน่วยงานต้นสังกัดของนิสิตนานาชาติ ก่อให้เกิดความร่วมมือ การแลกเปลี่ยนความรู้และเทคโนโลยีในโอกาสต่อไป

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. จัดกระบวนการติดตามข้อมูลการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	จัดทำแผนการจัดเก็บข้อมูล ของนิสิตที่จบการศึกษาปีละ 2 ครั้ง และจัดทำแผนการติดตามปีละครั้ง โดยทำการสอบถามจากผู้ใช้บัณฑิต	เอกสารข้อมูลนิสิตที่จบการศึกษาไปแล้วเกี่ยวกับสถานที่ทำงาน และข้อมูลในการติดต่อและทราบความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
2. มีการพัฒนากระบวนการส่งเสริมและพัฒนาทักษะของนิสิตในด้านการทำวิจัย การบริหารจัดการโครงการ	กระตุ้นให้มีกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน ในเรื่องการวางแผน การจัดการ การจัดทำกลยุทธ์ และการตัดสินใจ การสื่อสารเพื่อพัฒนาขีดความสามารถในการปฏิบัติงานจริง	ทักษะสัมพันธ์ของนิสิตเพิ่มขึ้น โดยพิจารณาจากผลสัมฤทธิ์ของโครงการที่นิสิตเป็นผู้จัดการ
3. มีแผนการพัฒนาอาจารย์ อย่างชัดเจน	มีการจัดแผนการพัฒนาอาจารย์ในด้านทักษะสัมพันธ์ และความเป็นผู้นำทางวิชาการและวิจัย	อาจารย์สามารถสอนและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการเป็นที่ประจักษ์ในแวดวงวิชาการอย่างต่อเนื่อง ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ของอาจารย์ในภาควิชา ตัวบ่งชี้ คือการได้รับเชิญเป็นคณะกรรมการในแวดวงวิชาการ การเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินหลักสูตรนอกมหาวิทยาลัย การเป็น editorial board ในวารสารวิชาการต่างประเทศ การเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการพิจารณาทุนวิจัยนโยบาย เป็นต้น
4. เพิ่มจำนวนนิสิตที่จะเข้าศึกษา	1. จัดหาแหล่งทุนเพิ่มเติม เพื่อเป็นสิ่งดึงดูดนิสิตนักศึกษา 2. จัดทำการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้มากขึ้น	มีจำนวนนิสิตเข้าศึกษามากขึ้นร้อยละ 10

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

เป็นระบบทวิภาค

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน-เวลาราชการ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม-เดือนธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม-เดือนพฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

2. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

2.3.1 การปรับตัวด้านการใช้ชีวิตในต่างแดนของนิสิตต่างชาติ

2.3.2 การปรับตัวต่อการเป็นนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา

2.3.3 นิสิตมีความรู้พื้นฐานที่แตกต่างกันในแต่ละประเทศ แม้จบการศึกษาในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร

2.3.4 นิสิตขาดความชำนาญในการสืบค้นข้อมูลเพื่องานวิจัย

2.3.5 นิสิตขาดทักษะการทำวิจัยและวางแผนการทดลอง

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

2.4.1 มอบหมายเจ้าหน้าที่ หรืออาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับให้คำแนะนำนิสิตต่างชาติ เกี่ยวกับวัฒนธรรมและการใช้ชีวิตในประเทศไทย

2.4.2 จัดปฐมนิเทศนิสิตใหม่ เพื่อแนะนำการปรับตัว การบริหารจัดการเวลา

2.4.3 แนะนำให้นิสิตใหม่เรียนวิชาหลักและการประยุกต์ทางวิทยาศาสตร์การอาหารในภาคการศึกษาแรก ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุมศาสตร์อันเป็นหัวใจหลักของวิทยาศาสตร์การอาหาร ได้แก่ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร และการแปรรูปอาหาร รวมถึงให้ความรู้ด้านความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ

2.4.4 จัดให้มีการอบรมวิธีการสืบค้นข้อมูลงานวิจัยให้แก่นิสิต

2.4.5 อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำและให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีการวางแผนและออกแบบการทำวิจัย และจัดให้นิสิตได้เรียนวิชาระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์ (Research Methods in Food Science) ในภาคการศึกษาแรก

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

แผน ก แบบ ก 1

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
2560	5	-	5	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาตลอดหลักสูตร
2561	5	5	10	ปีละ 5 คน เริ่มจบปีการศึกษา 2562
2562	5	5	10	
2563	5	5	10	
2564	5	5	10	

แผน ก แบบ ก 2

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
2560	5	-	5	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาตลอดหลักสูตร
2561	5	5	10	ปีละ 5 คน เริ่มจบปีการศึกษา 2562
2562	5	5	10	
2563	5	5	10	
2564	5	5	10	

2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ในส่วนของภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ดังนี้

	ปีงบประมาณ 2560	ปีงบประมาณ 2561	ปีงบประมาณ 2562	ปีงบประมาณ 2563	ปีงบประมาณ 2564
<u>งบประมาณรายรับ</u>					
- ค่าธรรมเนียมการศึกษาและค่าธรรมเนียมพิเศษ	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000
- งานบริการวิชาการและโครงการวิจัย	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
รวมทั้งสิ้น	900,000	900,000	900,000	900,000	900,000
<u>งบประมาณรายจ่าย</u>					
- งบบุคลากร	150,000	157,500	165,375	173,644	182,326

	ปีงบประมาณ 2560	ปีงบประมาณ 2561	ปีงบประมาณ 2562	ปีงบประมาณ 2563	ปีงบประมาณ 2564
- งบค่าใช้จ่าย	250,000	262,500	275,625	289,406	303,877
- งบค่าวัสดุ	120,000	126,000	132,300	138,915	145,861
- งบลงทุน	120,000	126,000	132,300	138,915	145,861
รวมทั้งสิ้น	640,000	672,000	705,600	740,880	777,924
ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวต่อปี	32,000	33,600	35,280	37,044	38,896

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ ๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕
โดยระบบ CHECO

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 แผน ก แบบ ก 1

3.1.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)

- สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)

ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.1.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)

- สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)

01052597 สัมมนา (Seminar) 1, 1

ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

01052599 วิทยานิพนธ์ (Thesis) 1-36

3.1.2 แผน ก แบบ ก2

3.1.2.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.2.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
- สัมมนา		2 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		5 หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	11 หน่วยกิต
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต

3.1.2.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
- สัมมนา		2 หน่วยกิต
01052597	สัมมนา (Seminar)	1, 1
- วิชาเอกบังคับ		5 หน่วยกิต
01052517	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง (Advanced Food Science and Technology)	3(3-0-6)
01052591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Research Methods in Food Science)	2(1-3-4)
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	11 หน่วยกิต

ให้นิสิตเลือกเรียนจากรายวิชาในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้

01052511	เคมีทางธัญชาติ (Cereal Chemistry)	3(2-3-6)
01052512	คาร์โบไฮเดรตในอาหาร (Carbohydrate in Foods)	3(3-0-6)
01052513	ลิพิดในอาหาร (Lipid in Foods)	2(2-0-4)
01052514	โปรตีนในอาหาร (Protein in Food)	3(2-3-6)
01052515	เอนไซม์ในอาหาร (Enzyme in Foods)	2(2-0-4)
01052516	วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)	2(2-0-4)

01052518	เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ (Chemistry of Food Flavor and Analysis)	2(2-0-4)
01052519	ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร (Laboratory in Enzyme in Foods)	1(0-3-2)
01052522	ระบบคอลลอยด์ในอาหาร (Colloidal Systems in Foods)	3(3-0-6)
01052523	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	2(2-0-4)
01052524	เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (Biosensor Technology in Food Industry)	2(2-0-4)
01052531	การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร (The Application of Physical Chemistry to Food Science)	2(2-0-4)
01052541	พิษวิทยาทางอาหาร (Food Toxicology)	2(2-0-4)
01052542	ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร (Hygienic Problems of Foods)	2(2-0-4)
01052543	โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร (Nutrition in Food Science)	2(2-0-4)
01052546	อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ (Healtlh Foods and Netraceuticals)	2(2-0-4)
01052592	สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Applied Statistic for Food Science Research)	3(2-3-6)
01052596	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Selected Topics in Food Science and Technology)	1-3
01052598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

และหรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชา ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ข. วิทยานิพนธ์		ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	
01052599	วิทยานิพนธ์ (Thesis)		1-18

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1 – 2 (01) หมายถึง วิทยาเขตบางเขน

เลขลำดับที่ 2 – 5 (052) หมายถึง สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

เลขลำดับที่ 6 หมายถึง ระดับชั้นปี

เลขลำดับที่ 7 มีความหมายดังต่อไปนี้

- 1 หมายถึง กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์
- 2 หมายถึง กลุ่มวิชาเทคโนโลยี
- 3 หมายถึง กลุ่มวิชาวิศวกรรม
- 4 หมายถึง กลุ่มวิชาการควบคุมคุณภาพ
- 9 หมายถึง กลุ่มวิชาวิจัย เรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ และวิทยานิพนธ์

เลขลำดับที่ 8 หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

3.1.3 แผนการศึกษา

ตามตัวอย่างดังต่อไปนี้

3.1.3.1 แผน ก แบบ ก 1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052599	วิทยานิพนธ์	9
	รวม	9
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052597	สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
01052599	วิทยานิพนธ์	9
	รวม	9
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052597	สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
01052599	วิทยานิพนธ์	9
	รวม	9
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052599	วิทยานิพนธ์	9
	รวม	9

3.1.3.2 แผน ก แบบ ก 2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 หน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01052517	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง	3(3-0-6)
01052591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร	2(1-3-4)
	วิชาเอกเลือก	4(- -)
	รวม	9(- -)

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 หน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01052597	สัมมนา	1
01052599	วิทยานิพนธ์	3
	วิชาเอกเลือก	7(- -)
	รวม	11(- -)

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 หน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01052597	สัมมนา	1
01052599	วิทยานิพนธ์	8
	รวม	9

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 หน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01052599	วิทยานิพนธ์	7
	รวม	7

3.1.4 คำอธิบายรายวิชา

01052511 เคมีทางธัญชาติ 3(2-3-6)

(Cereal Chemistry)

การเกิดของเมล็ดธัญชาติ คุณสมบัติทางเคมีและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณองค์ประกอบทางเคมีของธัญชาติชนิดต่าง ๆ และผลิตภัณฑ์ มีการศึกษานอกสถานที่

The formation of cereal grains, chemical properties and analysis of chemical contents of various cereals and their products. Field trip required.

01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(3-0-6)

(Carbohydrate in Foods)

ชนิด โครงสร้าง และสมบัติเชิงหน้าที่ของคาร์โบไฮเดรตในอาหาร การดัดแปรคาร์โบไฮเดรตเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ประโยชน์ด้านสุขภาพของคาร์โบไฮเดรต การประยุกต์ใช้คาร์โบไฮเดรตในอาหาร

Types, structures and functional properties of carbohydrate in foods. Modification of carbohydrate for food industrial uses. Health benefits of carbohydrates. Applications of carbohydrate in foods.

01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4)

(Lipid in Foods)

สมบัติ องค์ประกอบ และหน้าที่ของลิพิดในอาหาร วิธีที่ใช้วิเคราะห์องค์ประกอบของลิพิด การแยกและการดัดแปลงลิพิด การเสื่อมเสียของลิพิดระหว่างกระบวนการผลิตและการเก็บรักษา เทคโนโลยีชีวภาพสำหรับลิพิด ลิพิดโภชนเภสัชและกระบวนการกักเก็บ สารทดแทนไขมัน

Property, composition, and function of lipids in foods, methods used for analysis of lipid composition, lipid separation and modification, lipid deterioration during production process and storage, biotechnology for lipids, nutraceutrical lipids and encapsulation processes, fat replacer.

01052514 โปรตีนในอาหาร 3(2-3-6)

(Protein in Foods)

สมบัติทางเคมีและโครงสร้างของโปรตีน การเปลี่ยนแปลงระหว่างการแปรรูป โปรตีนที่สำคัญจากแหล่งอาหารประเภทต่างๆ สมบัติเชิงหน้าที่ ผลของการดัดแปร การประเมินคุณค่าของโปรตีน โปรตีนที่ก่อให้เกิดการแพ้ และแหล่งโปรตีนในอนาคต

Chemical properties and structure of protein, changes during processing, important proteins of various food sources, functional properties and effects of modification, quality evaluation of protein, allergenic proteins and protein sources for future.

01052515 เอนไซม์ในอาหาร 2(2-0-4)
(Enzyme in Foods)

ประเภทและธรรมชาติของเอนไซม์ ปัจจัยที่มีผลต่อกิจกรรมของเอนไซม์ การผลิตและการทำให้เอนไซม์บริสุทธิ์ เอนไซม์ในอาหารตามธรรมชาติ ความสัมพันธ์ของเอนไซม์กับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอาหาร ผลของการแปรรูปต่อกิจกรรมของเอนไซม์ การประยุกต์เอนไซม์ในอุตสาหกรรมอาหาร ความก้าวหน้าในเรื่องเกี่ยวกับเอนไซม์ในอาหาร

Types and nature of enzyme. Factors affecting enzyme activity. Production and purification of enzyme. Natural enzyme in foods. Relationship of enzyme and food quality changes. Effect of processing on enzyme activity. Application of enzyme in food industry. Advancement in topics related to enzyme in food.

01052516 วัตถุเจือปนอาหาร 2(2-0-4)
(Food Additives)

มาตรฐานด้านวัตถุเจือปนอาหารและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ชนิดของวัตถุเจือปนอาหารและการใช้ในอาหาร ผลของวัตถุเจือปนอาหารที่มีต่อคุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร

Food additives standards and related regulation to food additives, types of food additives and their applications in food, effect of food additives on food quality and food preservation.

01052517 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)
(Advanced Food Science and Technology)

ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วย ด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร

Advance in food science and technology including food chemistry, food microbiology, food processing and food engineering.

01052518 เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ 2(2-0-4)
(Chemistry of Food Flavor and Analysis)

สมบัติทางเคมีและฟิสิกส์ของสารให้กลิ่นรส การเกิดสารให้กลิ่นรสในอาหาร เทคนิคการสกัดสารให้กลิ่นรสเพื่อเตรียมตัวอย่างในการวิจัยเกี่ยวกับอาหาร เทคนิคการวิเคราะห์ทางเคมีเพื่อระบุชนิดของสารและเทคนิคการใช้ประสาทสัมผัสในการศึกษาสารให้กลิ่นรสอาหารสหสัมพันธ์ของข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือและข้อมูลทางประสาทสัมผัส

Chemical and physical properties of flavoring agents. Flavor formation in foods. Extraction techniques of flavoring agents used in sample preparation for food research. Chemical analysis techniques for substance identification. Sensory techniques for investigation of food flavoring agents. Co-relationships between data obtained from instrument and sensory tests.

01052519 ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร 1(0-3-2)
(Laboratory in Enzyme in Foods)

ปฏิบัติการเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อกิจกรรมของเอนไซม์ การผลิตและการทำให้เอนไซม์บริสุทธิ์ ความสัมพันธ์ของเอนไซม์กับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอาหาร ผลของการแปรรูปต่อกิจกรรมของเอนไซม์ การประยุกต์เอนไซม์ในอาหาร

Laboratory related to factors affecting enzyme activity. Production and purification of enzyme. Relationship of enzyme and food quality changes. Effect of processing on enzyme activity. Application of enzyme in food.

01052522 ระบบคอลลอยด์ในอาหาร 3(3-0-6)
(Colloidal Systems in Foods)

การจำแนกระบบคอลลอยด์ในอาหาร กลไกการเกิดคอลลอยด์ เคมีของคอลลอยด์ที่สัมพันธ์กับโครงสร้างของอาหารและคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อเสถียรภาพของคอลลอยด์ อันตรกิริยาระหว่างส่วนประกอบของอาหาร โปรตีน ไฮโดรคอลลอยด์ ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต และบทบาทในการรักษาเสถียรภาพของระบบคอลลอยด์ การประเมินทางเคมี และฟิสิกส์สำหรับเสถียรภาพของคอลลอยด์ กรณีศึกษา

Classification of colloidal systems in foods. Mechanism of colloid formation. Colloid chemistry related to food structures and sensory qualities. Factor affecting colloidal stability. Interactions among food components-proteins, hydrocolloids, lipids and carbohydrates-and their roles in stabilizing colloidal systems. Chemical and physical evaluations for colloidal stabilization. Case Study.

01052523 การวิเคราะห์อาหาร 2(2-0-4)
(Food Analysis)

หลักการและการประยุกต์วิธีทางเคมี กายภาพ และการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อาหาร

Principles and applications of chemical, physical and sensory methods in food analysis.

01052524 เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)
(Biosensor Technology in Food Industry)

หลักการตรวจติดตามของเครื่องรับรู้ชีวภาพ ผลิตกรรมเครื่องรับรู้ชีวภาพ การตรึงองค์ประกอบชีวภาพ ชนิดของตัวแปรสัญญาณและกลไกการแปรสัญญาณ การวิเคราะห์การไหลแบบฉีดและการวัดขณะทำงาน การออกแบบระบบเครื่องรับรู้ชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

Principles of biosensor monitoring, biosensor fabrication, immobilization of biological components, transducer types and transduction mechanism, flow injection analysis and on-line measurement, design of biosensor system in food industry.

01052531 การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)
(Application of Physical Chemistry to Food Science)

การนำความรู้ทางด้านเคมีเชิงฟิสิกส์มาใช้อธิบายการเปลี่ยนแปลงในอาหาร การแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร บทบาทของน้ำ ความสัมพันธ์ระหว่างวัฏภาค

Application of physical chemistry to explain changes in foods, food processing and storage. Roles of water. Phase relationships.

01052541 พิษวิทยาทางอาหาร 2(2-0-4)
(Food Toxicology)

สารพิษในอาหารที่เกิดตามธรรมชาติในพืชและสัตว์ สารพิษจากจุลชีพ สารพิษจากสิ่งแวดล้อมสารพิษจากการแปรรูปอาหารหรือภาชนะบรรจุ สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร กฎหมาย และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสารพิษและสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร หลักและวิธีการวิเคราะห์สารพิษและสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร

Naturally occurring food toxins from plant and animal origins, microbial toxins, environmental toxins, food processing-or packaging derived toxins, food allergens, and current food regulation regarding food toxicants. Principles and analysis methods of food toxicants and allergens.

01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร 2(2-0-4)
(Hygienic Problems of Foods)

หลักสุขลักษณะอาหารต่อความปลอดภัยอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรคอุบัติใหม่และจุลินทรีย์ก่อโรคอุบัติซ้ำที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กฎข้อบังคับทางสุขลักษณะของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการตามหลักสุขลักษณะอาหาร และการประกันความปลอดภัยอาหาร การควบคุมจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษา

Principles of food hygienic on food safety, emerging and re-emerging foodborne pathogens, regulation of hygienic in food manufacturers, food hygienic management and food

safety assurance, control of foodborne pathogens in food manufacturers, and food products, case study.

01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)
(Nutrition in Food Science)

สถานการณ์ปัจจุบันทางด้านโภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร เมทาโบลิซึมของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง หลักการพื้นฐานของโมเลกุลที่ไม่ใช่สารอาหาร การแพ้อาหาร ความสัมพันธ์ของการบริโภคอาหารและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ฉลากอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความต้องการด้านโภชนาการเฉพาะ ตัวอย่างงานวิจัยที่เกี่ยวกับโภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร

The current situation about nutrition in food science, the metabolism of macro- and micro-nutrients, fundamental principles of non-nutritive small molecules, food allergy, relationship of food consumption and non-communicable diseases, food labeling, food product development for specific nutritional aspects, examples of research related to nutrition in food science.

01052546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ 2(2-0-4)
(Health Foods and Nutraceuticals)

การจำแนกอาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ สารอาหารที่มีสมบัติทางชีวภาพกลไกการทำงาน และวิธีวิเคราะห์ สมบัติทางชีวภาพ และกฎข้อบังคับปัจจุบันที่มีต่ออาหารสุขภาพ และโภชนเภสัชภัณฑ์

Classification of health foods and nutraceutical, food compounds with biological functions, mechanisms and methods of bioactivities and regulations towards health foods and nutraceuticals.

01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(1-3-4)
(Research Methods in Food Science)

ระเบียบวิธีการดำเนินการวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร การวางแผนการวิจัย การเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย การเขียนรายงานการวิจัย การใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ในการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร หลักวิธีปฏิบัติการที่ถูกต้อง การใช้ซอฟต์แวร์ในการควบคุมเครื่องและวิเคราะห์ข้อมูล

Research methodology in food science. Planning, proposal writing, report writing, and using of instrumentation in food science research. Principle of good laboratory practices (GLP). Application of software in instrumental control and data analysis.

01052592 สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)
(Applied Statistic for Food Science Research)

การวางแผนการทดลอง การตั้งสมมติฐานงานวิจัย การวัดและการตรวจสอบสมมติฐานการวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร หลักและการประยุกต์ซอฟต์แวร์ทางสถิติ การเก็บข้อมูล ชนิดของข้อมูล การป้อนข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติแบบหลายตัวแปร และการตีความข้อมูลสำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร

Experimental design. Research hypothesis, measurement and hypothesis testing in food science research. Principle and application of statistical software package. Data collection. Type of data. Data input. Data analysis using multivariate statistical tools and data interpretation for food science research.

01052596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3
(Selected Topics in Food Science and Technology)

เรื่องเฉพาะทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในระดับปริญญาโท หัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปแต่ละภาคการศึกษา

Study on selected topics in food science at the master's degree level. The topics are subject to changed each semester.

01052597 สัมมนา 1
(Seminar)

การนำเสนอและอภิปรายเป็นภาษาอังกฤษในหัวข้อที่น่าสนใจทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ในระดับปริญญาโท

Presentation and discussion on current interesting topics in food science at the master's degree level.

01052598 ปัญหาพิเศษ 1-3
(Special Problems)

การศึกษาค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน

Study and research in food science at the master's degree level and compiled into a written report.

01052599 วิทยานิพนธ์ 1-36

(Thesis)

วิจัยในระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์

Research at the master's degree level and compile into a thesis.

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ ๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๔ โดยระบบ CHECO	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
1/	นางสาวกนกรัตน์ ลิมปิโสภณ อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง 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 .... 1 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 charactenstics of salmon (Sa/mo salar) 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	01052514 01052597 01052599	01052514 01052596 01052597 01052598 01052599
2/	นางกนิฐพร วังใน อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science)	งานแต่งเรียบเรียง Significance of regulation limits in mycotoxin contamination in Asia and risk management programs at the national level: Mini review, 2556 งานวิจัย 1. การใช้วิธีทางเคมีเพื่อลดการปนเปื้อนอะฟลาทอกซิน B1 ในพริกแห้ง, 2556	01052597 01052598 01052599	01052517 01052541 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	Kansas State University, USA., 2553 3 1005 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Food chemical toxicology - Meat technology	2. Effect of carrot and ripe papaya peels on qualities and residual nitrite of chines sausage during storage, 2559 3. Effect of oil types on the formation of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled chicken, 2559 4. Effect of UV-C irradiation on formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Model System, 2559 5. Factors affecting the formation of carcinogenic *N*-nitrosamine (NPIP) in cured meat model system, 2559 6. Study the use of Thai Woods for smoking on qualities of smoked sausages, 2559		
3.	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	**งานแต่งเรียบเรียง** อาหารหมัก, 2559 **งานวิจัย** 1. ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งและการสกัดเปลือกมะม่วงเขียวต่อการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย, 2558 2. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (*Vigna Mungo* L.), 2559 3. Ohmic Heating of an Electrically Conductive Food Package, 2559	01052597 01052598 01052599	01052541 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
4.	นายกฤษกมล ณ จอม อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) นานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 Dr.rer.nat. (General Food Technology) Munich University of Technology, Germany, 2555 3 7005 [illegible] สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food analysis - Food instrumentation	งานแต่งเรียบเรียง น้ำส้มคั้นที่คุณดื่ม..จริงหรือปลอม?, 2559 งานวิจัย 1. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของวุ้นเส้นจากแป้งถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ, 2558 2. ปริมาณน้ำตาลในเมล็ดและคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของสตาร์ชจากถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ, 2558 3. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored Indica rice (*Oryza sativa* L.) by metabolite profiling. 2559 4. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (*Vigna mungo* L.), 2559 5. Solvent fractionation of rambutan (*Nephelium lappaceum* 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 (*Vigna mungo* L.) seeds and sprouts, 2558 7. Effect of maturity on quality and chemical composition of coconut kernel (*Cocos nucifera*), 2558	01052541 01052543 01052597 01052599	01052523 01052596 01052597 01052598 01052599
5.	นางจิตศิริ ราชตนะพันธุ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539	งานวิจัย 1. Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated	01052517 01052542 01052597 01052598	01052516 01052542 01052596 01052597

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542 ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 3 3499 (**สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Food microbiology - Food safety - Natural antimicrobial compounds	with ready-to-eat sausage, 2560 2. Antibacterial activity and chemical composition of essential oils from *Etlingera pavieana* (Pierre ex Gagnep.) R.M.Sm, 2559 3. Effect of chitosan on *Bacillus cereus* inhibition and quality of cooked rice during storage, 2558 4. Effect of sample preparation on antibacterial activity of *Etlingera pavieana* (Pierre ex Gagnep.) R.M.S. extracts against foodborne bacteria, 2558 5. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films, 2558 6. Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature, 2557 7. Antilisterial effect of nisin applied by vacuum impregnation to collagen casing, 2556 8. Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan, 2556 9. Application of ethanolic extract of propolis and geraniol in antiseptic hand gel, 2556 10. Characteristics and antimicrobial activity of fingerroot essential oil	01052599	01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
		encapsulated in polymer-coated particles by lecithin-chitosan, 2556 11. Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan, 2556		
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 10050 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Beverage biochemistry and processing - Enzymes in food - Rice bran protein extract and its applicatins - Natural antibrowning agents	**งานแต่งเรียบเรียง** 1. เอนไซม์ในอาหาร, 2559 2. วิทยาเอนไซม์: การเกิดและการควบคุมสีน้ำตาลและกลิ่นรสผิดปกติในผักผลไม้, 2558 **งานวิจัย** 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	01052515 01052597 01052598 01052599	01052515 01052519 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
		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, 255 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.	นายธนะบูลย์ สัจจาอนันตกุล 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 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Fruits and Vegetable processing - Posthavest 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	01052517 01052531 01052591 01052597 01052598 01052599	01052531 01052591 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
8.	นางสาวน้ำฝน ลำดับวงศ์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยมหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 M.S. (Food Science), Kansas State University, USA., 2539 Ph.D. (Food Science), Kansas State University, USA., 2543 3 1201 (**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 และสมบัติเชิงหน้าที่, 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	01052511 01052512 01052597 01052598 01052599	01052511 01052597 01052598 01052599
9.	นางสาวปริศนา สุวรรณาภรณ์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) 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 **สาขาที่เชี่ยวชาญ**	**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, 2557	01052592 01052591 01052597 01052598 01052599	01052591 01052592 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	- Cereal technology - New product development management - Food product marketing - Applied statistic for food Science research	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. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอับดับหนึ่ง 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 (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 solidifcation of rice bran oil at room temperature, 2557 4. Influences of carbohydrates on self-association of mungbean protein hydrolysate in the presence of amphiphilic asiatic acid, 2557.	01052514 01052522 01052591 01052597 01052598 01052599	01052513 01052514 01052522 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
		5. Physicochemical characteristics of starches and granule-bound proteins in alkali-treated mungbean and cassava starch granules, 2557 6. Phytosterols and γ-oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process, 2557 7. Effect of coagulants on antioxidant capacity of milk protein curds and their tryptic hydrolysates, 2556		
11.	นางปิติยา กมลพัฒนะ อาจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2541 วศ.ม. (วิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 Ph.D. (Food Engineering) The Ohio State University, USA., 2555 3 1206 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Mathematical model in food process engineering	**งานแต่งเรียบเรียง** Electrical conductivity of foods, 2557 **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	01052596 01052597 01052598 01052599	01052596 01052597 01052598 01052599

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
12.	นางสาวปัทธิมา อุดมไพจิตรกุล อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 M.S. (Food Science and Technology) Oregon State University, USA., 2550 Ph.D. (Food Science and Technology) Oregon State University, USA., 2556 3 4499 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Food Microbiology - Microbial Food Safety - Molecular Biology of Spore-Forming Bacteria	**งานแต่งเรียบเรียง** Inactivation strategies for *Clostridium perfringens* spores and vegetative cells, 2560 **งานวิจัย** 1. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored indica rice (*Oryza sativa* L.) by metabolite profiling, 2559 2. The inhibitory effects of sorbate and benzoate against *Clostridium perfringens* type A isolates, 2558	01052517 01052597 01052599	01052596 01052597 01052598 01052599
13.	นางสาวพิณทิพย์ รัมภกาภรณ์ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) Purdue University, USA., 2554 3 1002 **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	01052512 01052543 01052597 01052599	01052512 01052543 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
14.	นางสาวมาศอุบล ทองงาม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 M.S. (Food Science) University of Massachusetts, USA., 2542 Ph.D. (Food Science) University of Massachusetts, USA., 2547 3 1206 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Polysaccharide interaction - Polysaccharide and colloid - Microstructure	**งานวิจัย** 1. อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อองค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย, 2556 2. Isolated rice starch fine structures and pasting properties changes during pre-germination of three Thai paddy (*Oryza sativa* L.) cultivars, 2559 3. Preparation of gluten-free rice spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion, 2559	01052511 01052512 01052517 01052597 01052598 01052599	01052511 01052512 01052596 01052597 01052598 01052599
15.	นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) University of Illinois at Urbana-Champaign, USA., 2555 3 1499 **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 (*Oryza sativa* L.) by metabolite profiling, 2559 3. Effect of moisture content on popping properties of sorghum, 2559 4. Flavor profile of Szechuan pepper (*Zanthoxylum simulans*) and its impact as flavor enhancer, 2559	01052597 01052598 01052599	01052518 01052591 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
		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 carbonated beverages, 2558 9. Identification of character impact odorants in cola-flavored carbonated beverage by quantitative analysis and omission studies of aroma reconstitution models, 2558 10. Analysis of particle-borne odorants emitted from concentrated animal feeding operations, 2557		
16.	นางวรรณี จิรภาคย์กุล รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2534 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 Ph.D. (Food Science) Kansas State University, USA., 2544 4 1002 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Food analysis	**งานแต่งเรียบเรียง** Vegetable Flavors and Sensory Characteristics, 2558 **งานวิจัย** 1. สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสารให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่วเขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน, 2559 2. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริก กรดปาล์มิติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่าน	01052517 01052523 01052597 01052598 01052599	01052516 01052523 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	- Food chemistry - Flavor analysis - Food additives	ใกล้อินฟราเรด, 2556 3. ผลของสายพันธุ์และระยะการเจริญเติบโตต่อสารให้กลิ่นของน้ำมะพร้าว, 2556 4. Characteristics of Menthone Encapsulated Complex by Mungbean, Tapioca and Rice Starches, 2560 5. Volatile Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh and Dried Star Fruits, 2557 6. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (*Citrus hystrix* 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.	นางสาววราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) 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 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Food process engineering - Freezing process modeling	**งานแต่งเรียบเรียง** 1. ข้าวหอมมะลิ ห้อมหอม "คงความหอมข้าวหอมมะลิไทยตลอดห่วงโซ่, 2560 2. หลักการออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร, 2560 3. KU สร้างสรรค์ข้าวไทย "ศาสตร์แห่งแผ่นดินเพื่อความกินดีอยู่ดี, 2560 4. การอัดแพร่ด้วยสุญญากาศในอาหาร, 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	01052521 01052597 01052598 01052599	01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	- Microbial predictive model - Color indicator	Sensors: UV, O_2 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 4. Effect of Air temperature and velocity on moisture diffusivity in relation to physical and sensory quality of dried pumpkin seeds, 2559 5. Bioconversion of tangerine residues by solid-state fermentation with Lentinus polychrous and drying the final products, 2558 6. Mathematical modeling of browning induction period in drying onion as influenced by temperature, equilibrium relative humidity, and inhibitor, 2558 7. Development and characterization of Poly (lactic acid)/fish water soluble protein composite sheets: A potential approach for biodegradable packaging, 2557 8. Effect of cationic surfactants on characteristics and colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator, 2557 9. Effects of nanoparticle concentration and plasticizer type on colorimetric behavior of polydiacetylene/silica		

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
		nanocomposite as time-temperature indicator, 2557 10. Improved temperature homogeneity of cake batter and cake quality with 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 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Food microbiology - Food sanitation - Food safety	**งานแต่งเรียบเรียง** 1. HACCP:การจัดการความปลอดภัยอาหาร, 2558 2. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร, 2556 **งานวิจัย** Fumonisin and T-2 toxin production of *Fusarium* spp. isolated from complete feed and individual agricultural commodities used in shrimp farming, 2557	01052542 01052597 01052598 01052599	01052542 01052596 01052597 01052598 01052599
19	นางสาววศะพร จันทร์พุฒ อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 Ph.D. (Food Chemistry and Cell	**งานแต่งเรียบเรียง** 1. แมลงอาหารแห่งอนาคต และข้อกำหนดด้านอาหารรูปแบบใหม่ของอียู, 2560 2. THP-1 and U937 cells, 2558 3. THP-1 cell line: an in vitro model for immnemodulation approach, 2557 **งานวิจัย**	01052597 01052598 01052599	01052543 01052546 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	Biology and Immunology) Wageningen University, Netherlands, 2555 3 1009 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Nutrion Biochemistry - Inflammation - Immune modulation	1. Anti-oxidative assays as markers for anti-inflammatory activity of flavonoids, 2559 2. Effect of genetic and climatic variability on the metabolism profiles of black gram (*Vigna mungo* L.) seeds and sprouts, 2558		
20.	นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์ รองศาสตราจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมเครื่องกล) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 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 0 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Drying echnology - Freezing technology - Ohmic heating	**งานแต่งเรียบเรียง** การออกแบบโรงงานอาหาร, 2557 **งานวิจัย** 1. Comparison of hot air and superheated steam drying of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* 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	01052597 01052598 01052599	01052517 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
		7. Electrical and thermo-physical properties of meat ball, 2556		
21.	นางศศิธร ตรงจิตภักดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 M.S. (Food Science) University of California, Davis, USA., 2541 Ph.D. (Food Science) Cornell University, USA., 2547 3 1012 (**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 (*Cocos nucifera*), 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	01052546 01052597 01052598 01052599	01052546 01052597 01052598 01052599
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 0	**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	01052517 01052521 01052523 01052597 01052598 01052599	01052523 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	สาขาที่เชี่ยวชาญ - Freezing preservation of foods - Enhance stability of food using physicochemical principles	rice flour, 2559 4. Physicochemical properties of glutinous rice in the presence of alkali and borax, 2558 5. Effect of cultivar and ripening stage on quality and microstructure of frozen mangoes (*Mangifera indica* linn.), 2557 6. Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues, 2557 7. Effect of rice ageing and freeze-thaw cycle on textural properties of cooked rice (*Oryza sativa* L.) cv. Khao Dawk Mali 105, 2557 8. Effect of ripening stage and infusion with calcium lactate and sucrose on the quality and microstructure of frozen mango, 2557 9. Texture and pectin content of four frozen fruits treated with calcium, 2557 10. The effect of moisture content on physicochemical properties of extruded waxy and non-waxy rice flour, 2557		
23.	นางสาวสายพิณ ทานัชฌาสัย อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) เกียรตินิยม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534 M.Eng. (Chemistry and Biotechnology)	งานวิจัย 1. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran,	01052597 01052598 01052599	01052524 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	The University of Tokyo, Japan, 2542 D.Eng. (Chemistry and Biotechnology) The University of Tokyo, Japan, 2546 3 1022 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Food biosensor - Enzyme technology	2559 2. Effects of sample particle size and 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.	นางสาวิตรี รัตนสุมาวงศ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง	**งานวิจัย** 1. Chitosan effects on physical properties, texture, and microstructure of flat rice noodles,	01052597 01052598 01052599	01052531 01052596 01052597 01052598

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 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 00C **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Rice-based products - Noodle technology - Mass transfer	2560 2. Effect of chitosan on *Bacillus cereus* inhibition and quality of cooked rice during storage, 2558 3. Effect of sodium chloride on the adsorption of proteins from pink shrimp (*Pandalus eous*) onto stainless steel surfaces, 2558 4. The effect of sodium chloride on microstructure, water migration, and texture of rice noodle, 2558		01052599
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 **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	01052597 01052598 01052599	01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
		moisture and oil content on some physical characteristics, 2556		
26.	นางสาวสิรี ชัยเสรี* รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 M.S. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2530 Ph.D. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2535 3 1005 (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 solidifcation of rice bran oil at room temperature, 2557 4. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (*Citrus hystrix* D.C., Rutaceae) leaves, 2556 5. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification, 2556	01052518 01052519 01052591 01052597 01052598 01052599	01052518 01052591 01052596 01052597 01052598 01052599
27.	นายสุดสาย ตรีวานิช* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 M.Sc. (Food Science and Technology) Kyoto University, Japan, 2539 Ph.D. (Food Science and Technology) Kyushu University, Japan, 2542 3 3499 0	งานแต่งเรียบเรียง 1. การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร, 2560 2. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร, 2559 3. HACCP: การจัดการความปลอดภัยอาหาร, 2558 4. The Potential Health Benefits of Traditional Thai Fermented Foods and Beverages, 2559	01052517 01052542 01052597 01052598 01052599	01052542 01052596 01052597 01052598 01052599

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
	สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food safety - Food Microbiology	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 **งานวิจัย** 1. Allergenicity-decreasing potential of *Bacillus* spp. isolated from Thai fermented shrimp paste, 2559 2. Induction of *Vibrio parahaemolyticus* into viable but non-culturable state under low temperature and nutrient starvation, 2559 3. Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast. 2557 4. *In vitro* anti-adherent assessment of selected lactic acid bacteria isolates against *Salmonella* Typhimurium and *Listeria monocytogenes* to caco-2 cells, 2557 5. An optimized EMA-RAPD-PCR for a reliable detection of viable *Salmonella* spp. in chicken products, 2556		

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
28.	นางสาวสุดาทิพย์ แซ่ตั้น* อาจารย์ วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 Ph.D. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2556 3 1006 **สาขาที่เชี่ยวชาญ** - Molecular Biochemistry - Dictary 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	01052597 01052598 01052599	01052543 01052597 01052598 01052599

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรปรับปรุง
29.	นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2548 3 8201 (**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 (*Nephelium lappaceum* 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	01052513 01052597 01052598 01052599	01052513 01052596 01052597 01052598 01052599

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

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 solidifcation 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 γ-oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process. **International Journal of Food Science and Technology.** 49 (9): 2030-2036

Pattom, 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. ปิติยา 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 53rd 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. Udompijitkul , 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., Udompijitkul, 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. Udompijitkul, 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 รัมภกาภรณ์

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 52nd 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 52nd 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

สุทธิพรรณ สนเผือก, มาศอุบล ทองงาม. 2556. อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อองค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย. น: 400 - 407. ในรายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 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. เยาวภา หล่อเจริญ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Lorjaroenphon, Y.; Chaiseri, S.; Jirapakkul, W. 2015. Vegetable flavors and sensory characteristics. In *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*, 2nd 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.; Udompijitkul, 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 54th 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 54th 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.วรรณี 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. ÖzgülEvranuz. CRC Press, 2015.57-80.

2. ผลงานวิจัย

ณฐิฆา รอดขวัญ และ**วรรณี จิรภาคย์กุล.** 2559. สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสารให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่วเขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน, น. 832-839. ในรายงานประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เสาวภาคย์ วัฒนพาหุ ธงชัย สุวรรณสิชณน์ **วรรณี จิรภาคย์กุล** ศุมาพร เกษมสำราญ. 2556. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริกกรดปาล์มิติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด. น. 408 - 415. ในรายงานประชุมทางวิชาการครั้งที่ 51 (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์, สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ธีรพัฒน์ เจริญศักดิ์ และ **วรรณี จิรภาคย์กุล.** 2556. ผลของสายพันธุ์และระยะการเจริญเติบโตต่อสารให้กลิ่นของน้ำมะพร้าว. **ว. วิทย. 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 16th 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 สุวรรณสิชณน์ อรอนงค์ นัยวิกุล **วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์**. 2560. ข้าวหอมมะลิ ห้อมหอม "คงความหอมข้าวหอมมะลิไทยตลอดห่วงโซ่". สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์ สุราษฎร์ธานี.

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

ธงชัย สุวรรณสิชณน์ อรอนงค์ นัยวิกุล **วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์**. 2560. KU สร้างสรรค์ข้าวไทย "ศาสตร์แห่งแผ่นดิน เพื่อความกินดีอยู่ดี". สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์ สุราษฎร์ธานี.

วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2559. การอัดแพร่ด้วยสุญญากาศในอาหาร (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_2 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. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 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.วศะพร จันทร์พุฒ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ดร.วศะพร จันทร์พุฒ และ Mr. Nathan Preteseille . แมลง...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 immnemodulation 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 จิตตาณิชย์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์. 2557. การออกแบบโรงงานอาหาร. หจก. ไอ ปริ๊นท์, 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. Srzednicki 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

ทนง ภัครัชพันธุ์ ธนะบูลย์ สัจจาอนันตกุล และ **ศศิธร ตรงจิตภักดี.** 2559. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน. 171-193. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เรียบเรียง). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพ, 335 หน้า

ทนง ภัครัชพันธุ์ ธนะบูลย์ สัจจาอนันตกุล และ **ศศิธร ตรงจิตภักดี.** 2559. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์. 114-130. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เรียบเรียง). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพ, 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. สหมิตรพริ้นติ้งแอนด์พับลิสชิ่ง 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. สายพิณ ทานัชฌาสัย

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 Eamarjharn, 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 52nd 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 51st 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 27th 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

Klinmalaia, 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 solidifcation 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 และ**สุดสาย 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 18th 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 54th 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 แซ่ตั้น

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.

คำสั่งภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ที่ ๒๔ / ๒๕๕๙
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ด้วยภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร เป็นไปด้วยความเรียบร้อย คณะอุตสาหกรรมเกษตร จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ดังนี้

๑.	รศ.ดร.ปาริฉัตร	หงสประภาส	ประธานกรรมการ
๒.	รศ.ดร.สิรี	ชัยเสรี	รองประธานกรรมการ
๓.	ผศ.ดร.สุดสาย	ตรีวานิช	กรรมการ
๔.	ผศ.ดร.อุทัย	กลิ่นเกษร	กรรมการ
๕.	ผศ.ดร.จิตศิริ	ราชตนะพันธุ์	กรรมการ
๖.	ดร.สุดาทิพย์	แซ่ตั้น	กรรมการ
๗.	คุณกานดา	วณิชกาญจนกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๘.	ดร.อติกร	ปัญญา	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๙.	คุณพัชรี	ตั้งตระกูล	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๑๐.	คุณแววตา	ชี้ทางดี	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ให้คณะกรรมการชุดนี้ มีหน้าที่ในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๕๙

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณี จิรภาคย์กุล)
หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร