

รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ **:** วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร **:** 25571531102938
ภาษาไทย : หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
ภาษาอังกฤษ : Doctor of Philosophy (Innovation for Sustainable Development)

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน)
ชื่อย่อ : ปร.ด. (นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Doctor of Philosophy (Innovation for Sustainable Development)
ชื่อย่อ : Ph.D. (Innovation for Sustainable Development)

3. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☑ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 ฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบการให้ความเห็นชอบ จากกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เมื่อวันที่ ..... เดือน.....พ.ศ.....

☑ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 เริ่มใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2567

☑ สถานะแก้ไขหลักปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย (สมอ.08)

หลักสูตรการปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ.	เริ่มใช้ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	ครั้งที่/วัน–เดือน–ปี สภาวิชาการเห็นชอบ	ครั้งที่/วัน–เดือน–ปี สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบ
2568	2/2567	1/2568 16 มกราคม 2568	2/2568 6 กุมภาพันธ์ 2568
2568	1/2568	10/2568 9 ตุลาคม 2568	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

ขอเพิ่มอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้บริหารจัดการหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เป็นอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

ขอเพิ่มอาจารย์ประจำหลักสูตร จากเดิม 5 คน เป็น 8 คน คือ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรรณวิภา แพงศรี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สินีนาถ สุขทนารักษ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประวรดา โภชนจันทร์

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรฉบับปรับปรุงเล็กน้อย

5.1 การปรับอาจารย์ประจำหลักสูตร

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม			รายชื่อประจำหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่			เหตุผล
ชื่อ–นามสกุล	คุณวุฒิ-สาขาวิชา ที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบัน การศึกษาที่จบ/ปีการศึกษาที่จบ	ชื่อ–นามสกุล	คุณวุฒิ-สาขาวิชา ที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบัน การศึกษาที่จบ/ปีการศึกษาที่จบ	
1. ผศ.ดร.ปัณณ์รภัส ถกลภักดี	Ph.D. (Polymer Chemistry and Engineering) M.S. (Polymer Science) วท.บ. (เคมี)	University of Leeds, Leeds, UK., 2548. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540.	1. ผศ.ดร.ปัณณ์รภัส ถกลภักดี	Ph.D. (Polymer Chemistry and Engineering) M.S. (Polymer Science) วท.บ. (เคมี)	University of Leeds, Leeds, UK., 2548. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540.	
2. รศ.ดร.ปุณยนุช นิลแสง	Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT), 2550. มหาวิทยาลัยมหิดล, 2545. มหาวิทยาลัยมหิดล, 2537.	2. รศ.ดร.ปุณยนุช นิลแสง	Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT), 2550. มหาวิทยาลัยมหิดล, 2545. มหาวิทยาลัยมหิดล, 2537.	
3. รศ.ดร.นิสา พักตร์วิไล	วท.ด. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) วท.ม. (เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม) วท.บ. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2546. สถาบันราชภัฏสวนดุสิต, 2543.	3. รศ.ดร.นิสา พักตร์วิไล	วท.ด. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) วท.ม. (เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม) วท.บ. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2546. สถาบันราชภัฏสวนดุสิต, 2543.	
4. ผศ.ดร.วีระวัฒน์ อุ่นเสน่หา	ปร.ด. (การจัดการสิ่งแวดล้อม) วท.ม. (การจัดการสิ่งแวดล้อม) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์) (ประถมศึกษา)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2558. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2551. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549.	4. ผศ.ดร.วีระวัฒน์ อุ่นเสน่หา	ปร.ด. (การจัดการสิ่งแวดล้อม) วท.ม. (การจัดการสิ่งแวดล้อม) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์) (ประถมศึกษา)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2558. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2551. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549.	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม			รายชื่อประจำหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่			เหตุผล
ชื่อ–นามสกุล	คุณวุฒิ-สาขาวิชา ที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบัน การศึกษาที่จบ/ปีการศึกษาที่จบ	ชื่อ–นามสกุล	คุณวุฒิ-สาขาวิชา ที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบัน การศึกษาที่จบ/ปีการศึกษาที่จบ	
5. ผศ.ดร.ดวงเดือน วัฏฏานุรักษ์	ปร.ด. (วิทยาศาสตรศึกษา) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (ชีววิทยา) เกียรตินิยม อันดับ 2	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2564. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2544. มหาวิทยาลัยศรีนรินทรวิโรฒ บางเขน, 2536.	5. ผศ.ดร.ดวงเดือน วัฏฏานุรักษ์	ปร.ด. (วิทยาศาสตรศึกษา) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (ชีววิทยา) เกียรตินิยม อันดับ 2	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2564. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2544. มหาวิทยาลัยศรีนรินทรวิโรฒ บางเขน, 2536.	
			6. ผศ.ดร.พรรณวิภา แพงศรี	ปร.ด.(เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2547. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2542.	ขอเพิ่ม
			7. ผศ.ดร.สินีนาถ สุขทนารักษ์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรและการจัดการ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2561. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2556. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2553.	ขอเพิ่ม
			8. ผศ.ดร.ประวรดา โภชนจันทร์	ปร.ด (สิ่งแวดล้อมศึกษา) วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) วท.บ. (วนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2562. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537.	ขอเพิ่ม

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

6. ไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565				หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2568			
	แผน 1		แผน 2		แผน 1		แผน 2	
	แผน 1.1	แผน 1.2	แผน 1.1	แผน 1.2	แผน 1.1	แผน 1.2	แบบ 2.1	แบบ 2.2
1) หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน	-	-	-	-	6 ไม่นับหน่วยกิต	8 ไม่นับหน่วยกิต	6 ไม่นับหน่วยกิต	8 ไม่นับหน่วยกิต
2) หมวดวิชาสัมพันธ์ ไม่น้อยกว่า	-	-	-	-	-	-	3	3
3) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	**-**	**-**	**12 หน่วยกิต**	**24 หน่วยกิต**	**-**	**-**	**9**	**21**
3.1) กลุ่มวิชาบังคับ	-	-	-	-	6 ไม่นับหน่วยกิต	6 ไม่นับหน่วยกิต	9	9
3.2) กลุ่มวิชาเลือก	-	-	-	-	-	9 ไม่นับหน่วยกิต	-	12
4) วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า	**48 หน่วยกิต**	**72 หน่วยกิต**	**36 หน่วยกิต**	**48 หน่วยกิต**	**48 หน่วยกิต**	**72 หน่วยกิต**	**36 หน่วยกิต**	**48 หน่วยกิต**
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า	**48 หน่วยกิต**	**72 หน่วยกิต**	**48 หน่วยกิต**	**72 หน่วยกิต**	**48 หน่วยกิต**	**72 หน่วยกิต**	**48 หน่วยกิต**	**72 หน่วยกิต**

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)
อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
วันที่..... เดือน..... พ.ศ. 2568

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวพรรณวิภา **นามสกุล** แพงศรี

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558
ปริญญาโท	วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2547
ปริญญาตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2542

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

1.3.2 บทความวิจัย/งานวิจัย

ลัดดาวัลย์ กงพลี และพรรณวิภา แพงศรี. (2565). การพัฒนาสีย้อมธรรมชาติจากพืชในกลุ่มแอนโทไซยานินเพื่อใช้สำหรับย้อมเนื้อเยื่อพืช. **วารสารวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ศึกษา.** 5(1), มกราคม-มิถุนายน 2565: 1-11. TCI 2

ลัดดาวัลย์ กงพลี และพรรณวิภา แพงศรี. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่จากสารสกัดใบหูเสือ (Coleus amboinicus Lour.) เพื่อล้างสารพิษตกค้างในผัก. **วารสาร PBRU Science Journal.** 20(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2566: 57 – 66. TCI 2

ประภาวรรณ แพงศรี และพรรณวิภา แพงศรี (2567). การออกแบบระบบควบคุมอุณหภูมิในกระบวนการหมักไวน์. **วารสาร PBRU Science Journal**. 21(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 1–14. TCI 2

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

21 ปี

1.5 ภาระงานสอน

1.5.1 วิชานวัตกรรมกับวิทยาศาสตร์เชิงบูรณาการ

1.5.2 วิชาปรัชญาและกระบวนทัศน์ทางวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาที่ยั่งยืน

1.5.3 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 1

1.5.4 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 2

1.5.5 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 3

1.5.6 วิชาวิทยานิพนธ์

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖

URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

2. ชื่อ นางสาวสินีนาถ **นามสกุล** สุขทนารักษ์

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2561
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2556
ปริญญาตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรและการจัดการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2553

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

สินีนาถ สุขทนารักษ์. (2564). **สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร**. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 215 หน้า.

2.3.2 บทความวิจัย/งานวิจัย

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, จุรีมาศ ดีอำมาตย์ และสินีนาถ สุขทนารักษ์. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์วาฟเฟิลกรอบเสริมผงเห็ดนางนวลสีชมพู.**วารสารวิทยาศาสตร์ คชสาส์น**. 47(1), มกราคม - มิถุนายน 2568: 25-29. TCI 2

สินีนาถ สุขทนารักษ์ และถิรนุช เกตุมณี. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลทรงกลมจากน้ำผักชายาผสมข้าวเหนียวดำคั่ว. **PBRU Science Journal**. 21(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 15-24. TCI 2

สินีนาถ สุขทนารักษ์, ภิญญาดา มานะกุลชัยกิจ, กนกวรรณ นาคเงิน และเจรจา เจริญศิรินุกูล. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งราวีโอทดแทนน้ำเปล่าด้วยน้ำผักชายา (Cnidoscolus aconitifolius). **วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก**. 17(1), มกราคม - มิถุนายน 2567: 65-71. TCI 2

สินีนาถ สุขทนารักษ์ และศรัญญา วอขวา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตจากแป้งลูกเดือย. **วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. 18(3), กันยายน-ธันวาคม 2566: 17-27. TCI 1

สินีนาถ สุขทนารักษ์, กัญจน์รัชต์ รัตนโรจน์, อภิวัฒน์ ไร่จรูญ และกิตติศักดิ์ ปิ่นเกตุ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ตัวหนอนทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยสอดไส้เนื้อมะขามเทศกวน. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. 18(1), มกราคม-เมษายน 2566: 89-99. TCI 1

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖

URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนาถ สุขทนารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) รสกะเพราเสริมใบชายา. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** 17(2), พฤษภาคม-สิงหาคม 2565: 131-140. TCI 1

สินีนาถ สุขทนารักษ์, ณัฐพล กาจุลศรี, สกล สุวรรณทัพพะ และบุศรา ไวยโภคา. (2564). การผลิตเจลน้ำเปลือกแก้วมังกรเสริมน้ำสับปะรดด้วยเทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบย้อนกลับ. **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก**. 14(1), มกราคม-มิถุนายน 2564: 25-31. TCI 1

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

9 ปี

2.5 ภาระงานสอน

2.5.1 วิชาการส่งเสริมซอฟต์พาวเวอร์สู่นวัตกรรมขับเคลื่อนเศรษฐกิจ
2.5.2 วิชาการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนด้วยการจัดการนวัตกรรม
2.5.3 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 1
2.5.4 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 2
2.5.5 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 3
2.5.6 วิชาวิทยานิพนธ์

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

3. ชื่อ นางสาวประวรดา **นามสกุล** โภชนจันทร์

3.1ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปร.ด. (สิ่งแวดล้อมศึกษา)	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	2562
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543
ปริญญาตรี	วท.บ. (วนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

3.3.2 งานวิจัย /บทความวิจัย

ประวรดา โภชนจันทร์ (2564). ถังดักไขมันที่เหมาะสมและบำรุงรักษาได้ง่ายสำหรับร้านค้าที่ผลิตอาหารขนาดเล็ก. **วารสารวิทยาศาสตร์ คชสาส์น**. 43(1), มกราคม-มิถุนายน 2564: 18-37. TCI 1

ทรงกลด วัฒนพรชัย, นิสา พักตร์วิไล, สุนทรี จีนธรรม และประวรดา โภชนจันทร์ (2568). การผลิตปุ๋ยอินทรีย์จากกากยาสมุนไพรและวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร. **วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ.** 10(1), มกราคม-มีนาคม 2568: 189-198. TCI 1

วันชาติ บุณยประสาท, นิสา พักตร์วิไล, สุนทรี จีนธรรม และประวรดา โภชนจันทร์ (2568). ความหลากหลายทางชีวภาพของไม้ยืนต้น ในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.**วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ**. 10(1), มกราคม-มีนาคม 2568: 182-188. TCI 2

3.4 ประสบการณ์ในการสอน

11 ปี

3.5 ภาระงานสอน

3.5.1 วิชาสถิติและระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์

3.5.2 วิชารูปแบบเศรษฐกิจทฤษฎีใหม่สู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

3.5.3 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 1

3.5.4 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 2

3.5.5 วิชาสัมนาทางนวัตกรรม 3

3.5.6 วิชาวิทยานิพนธ์

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖

URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

แบบฟอร์มผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
จำนวน 3 ราย

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
1	ผศ.ดร.พรรณวิภา แพงศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	1) ลัดดาวัลย์ กงพลี และพรรณวิภา แพงศรี. (2565). การพัฒนาสีย้อมธรรมชาติจากพืชในกลุ่มแอนโทไซยานินเพื่อใช้สำหรับย้อมเนื้อเยื่อพืช. **วารสารวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ศึกษา**. 5(1), มกราคม-มิถุนายน 2565: 1-11. ฐานข้อมูลระดับชาติ ☐ TCI กลุ่ม 1 ☑ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	☑ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2565 ☑ <u>ระดับปริญญาเอก</u> 9.4.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเองโดยเป็นผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 3 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					2) ลัดดาวัลย์ กงพลี และพรรณวิภา แพงศรี. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่จากสารสกัดใบหูเสือ (Coleus amboinicus Lour.) เพื่อล้างสารพิษตกค้างในผัก. **วารสาร PBRU Science Journal**. 20(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2566: 57 – 66. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☐ TCI กลุ่ม 1 ☑ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					3) ประภาวรรณ แพงศรี และพรรณวิภา แพงศรี (2567). การออกแบบระบบควบคุมอุณหภูมิในกระบวนการหมักไวน์. **วารสาร PBRU Science Journal.** 21(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 1–14. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☐ TCI กลุ่ม 1 ☑ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
2	ผศ.ดร.สินีนาถ สุขทนารักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรและการจัดการ)	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	1) พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, จุรีมาศ ดีอำมาตย์ และสินีนาถ สุขทนารักษ์. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์วาฟเฟิลกรอบเสริมผงเห็ดนางนวลสีชมพู.**วารสารวิทยาศาสตร์ คชสาส์น.** 47(1), มกราคม - มิถุนายน 2568: 25-29. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☐ TCI กลุ่ม 1 ☑ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	☑ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2565 9.4.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่าและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเองโดยเป็นผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 3 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					2) สินีนาถ สุขทนารักษ์ และถิรนุช เกตุมณี. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลทรงกลมจากน้ำผักชายาผสมข้าวเหนียวดำคั่ว. **PBRU Science Journal.** 21(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 15-24. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☐ TCI กลุ่ม 1 ☑ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖

URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					3) สินีนาถ สุขทนารักษ์, ภิญญาดา มานะกุลชัยกิจ, กนกวรรณ นาคเงิน และเจรจา เจริญศิรินุกูล. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งราวีโอทดแทนน้ำเปล่าด้วยน้ำผักชายา (Cnidoscolus aconitifolius). **วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.** 17(1), มกราคม - มิถุนายน 2567: 65-71. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☐ TCI กลุ่ม 1 ☑ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					4) สินีนาถ สุขทนารักษ์ และศรัญญา วอขวา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตจากแป้งลูกเดือย. **วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** 18(3), กันยายน-ธันวาคม 2566: 17-27. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☑ TCI กลุ่ม 1 ☐ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					5) สินีนาถ สุขทนารักษ์, กัญจน์รัชต์ รัตนโรจน์, อภิวัฒน์ ไร่จรูญ และกิตติศักดิ์ ปิ่นเกตุ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ตัวหนอนทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยสอดไส้เนื้อมะขามเทศกวน. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** 18(1), มกราคม-เมษายน 2566: 89-99. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☑TCI กลุ่ม 1 ☐ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖

URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					6) พัชรลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนาถ สุขทนารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) รสกะเพราเสริมใบชายา. **วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** 17(2), พฤษภาคม-สิงหาคม 2565: 131-140. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☑ TCI กลุ่ม 1 ☐ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					7) สินีนาถ สุขทนารักษ์, ณัฐพล กาจุลศรี, สกล สุวรรณทัพพะ และบุศรา ไวยโภคา. (2564). การผลิตเจลน้ำเปลือกแก้วมังกรเสริมน้ำสับปะรดด้วยเทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบย้อนกลับ. **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.** 14(1), มกราคม-มิถุนายน 2564: 25-31. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☑ TCI กลุ่ม 1 ☐ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
3	ผศ.ดร.ประวรดา โภชนจันทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (สิ่งแวดล้อมศึกษา), 2562 วท.ม. (วิทยาศาสตรสิ่งแวดล้อม), 2543 วท.บ. (วนศาสตร์), 2537	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	1) ประวรดา โภชนจันทร์ (2564). ถังดักไขมันที่เหมาะสมและบำรุงรักษาได้ง่ายสำหรับร้านค้าที่ผลิตอาหารขนาดเล็ก. **วารสารวิทยาศาสตร์ คชสาส์น.** 43(1), มกราคม-มิถุนายน 2564: 18-37. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☑ TCI กลุ่ม 1 ☐ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	☑ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2565 ☑ <u>ระดับปริญญาเอก</u> 9.4.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเองโดยเป็นผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 3 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					2) ทรงกลด วัฒนพรชัย, นิสา พักตร์วิไล, สุนทรี จีนธรรม และประวรดา โภชนจันทร์ (2568). การผลิตปุ๋ยอินทรีย์จากกากยาสมุนไพรและวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร. **วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ**. 10(1), มกราคม-มีนาคม 2568: 189-198. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☑ TCI กลุ่ม 1 ☐ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	สถานที่ทำงานที่สามารถติดต่อได้	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
					3) วันชาติ บุณยประสาท, นิสา พักตร์วิไล, สุนทรี จีนธรรม และประวรดา โภชนจันทร์ (2568). ความหลากหลายทางชีวภาพของไม้ยืนต้น ในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์.**วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ**. 10(1), มกราคม-มีนาคม 2568: 182-188. **ฐานข้อมูลระดับชาติ** ☐ TCI กลุ่ม 1 ☑ TCI กลุ่ม 2 **ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ** ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR ☐ Project Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐานข้อมูล SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น) ☐ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลัดดาวัลย์ กงพลี และพรรณวิภา แพงศรี. (2565). การพัฒนาสีย้อมธรรมชาติจากพืชในกลุ่มแอนโทไซยานินเพื่อใช้สำหรับย้อมเนื้อเยื่อพืช. **วารสารวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ศึกษา.** 5(1), มกราคม-มิถุนายน 2565: 1-11.



JSSE ©SCI-UBU

ฉบับปัจจุบัน บทความย้อนหลัง ข่าวประกาศ เกี่ยวกับวารสาร

หน้าแรก / คลังบทความ / ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 (2565): ปีที่ 5 ฉบับที่ 1: มกราคม - มิถุนายน 2565 / บทความวิจัยทางวิทยาศาสตร์

การพัฒนาสีย้อมธรรมชาติจากพืชในกลุ่มแอนโทไซยานินเพื่อใช้สำหรับย้อมเนื้อเยื่อพืช

pdf

เผยแพร่แล้ว: ม.ค. 30, 2022

DOI: https://doi.org/10.14456/jsse.2022.1

คำสำคัญ: การพัฒนาสีย้อมธรรมชาติ แอนโทไซยานิน เนื้อเยื่อพืช

พรรณวิภา แพงศรี
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี

ลัดดาวัลย์ กงพลี
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี

บทคัดย่อ

การศึกษาเนื้อเยื่อพืชทำได้โดยวิธีการตัดเนื้อเยื่อพืชแบบมือเปล่าและย้อมสีเซลล์เพื่อศึกษาภายใต้กล้องจุลทรรศน์ สีย้อมที่นิยมใช้คือสีซาฟรานินโอซึ่งมีจำหน่ายในราคาสูง จึงมีผู้ศึกษาการสกัดสีย้อมธรรมชาติเพื่อทดแทน แต่เนื่องจากมีข้อจำกัดด้านการใช้งาน เช่น ไม่สะดวกต่อการใช้งาน ไม่สามารถผลิตตามปริมาณที่ต้องการใช้ ยากต่อการเก็บรักษาเพื่อใช้ระยะยาว และไม่สามารถควบคุมคุณภาพการติดสีของตัวอย่างที่ศึกษาได้ ดังนั้นการวิจัยครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์ในการพัฒนาสีย้อมธรรมชาติจากพืชในกลุ่มแอนโทไซยานินสำหรับย้อมเนื้อเยื่อพืชเพื่อแก้ไขปัญหาด้านข้อจำกัดการใช้สีย้อมธรรมชาติ โดยการคัดเลือกจากส่วนของพืช 3 ชนิด ได้แก่ แก่นฝาง (*Biancaea sappan* (L.) Tod.) เปลือกมังคุด (*Garcinia mangostana* L.) และใบประดับเฟื่องฟ้า (*Bougainvillea* sp.) สกัดด้วย น้ำกลั่น เมทานอล และกรดอะซิติก ร่วมกับการใช้มอร์แดนท์โซเดียมคลอไรด์และคอปเปอร์ซัลเฟต ความเข้มข้น 10% ทดสอบการติดสีย้อมกับลำต้นหมอน้อย (*Cyanthillium cinereum* (L.) H.Rob)เปรียบเทียบกับสีย้อมซาฟรานินโอความเข้มข้น 0.1% พบว่าสีย้อมจากแก่นฝางที่สกัดด้วยน้ำกลั่นและใช้คอปเปอร์ซัลเฟตเป็นมอร์แดนท์ ให้ผลดีที่สุด มีค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับ 2.98 ให้เฉดสีแดง ค่า L* เท่ากับ 25.15 ค่า a* เท่ากับ 24.91 และค่า b* เท่ากับ 18.07 ซึ่งมีความใกล้เคียงกับการย้อมด้วยสีซาฟรานินโอ จากนั้นนำสีย้อมแก่นฝางที่สกัดด้วยน้ำกลั่นและคอปเปอร์ซัลเฟตเป็นมอร์แดนท์มาทำแห้งแบบพ่นฝอย ทดสอบความร้อนชาเข้าที่อุณหภูมิ

Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

ข้อมูลวารสาร
Indexed in TCI
บรรณาธิการ : รองศาสตราจารย์ ดร.สักดิ์ศรี สุภาษร และ รองศาสตราจารย์ ดร.ปริม จารุจำรัส

Information
สำหรับผู้อ่าน
สำหรับผู้แต่ง
สำหรับบรรณารักษ์

ภาษา
English

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ลัดดาวัลย์ กงพลี และพรรณวิภา แพงศรี. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่จากสารสกัดใบหูเสือ (Coleus amboinicus Lour.) เพื่อล้างสารพิษตกค้างในผัก. **วารสาร PBRU Science Journal.** 20(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2566: 57 – 66.



หน้าแรก / คลังบทความ / ปีที่ 20 ฉบับที่ 2 (2023): กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 / Articles

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่จากสารสกัดใบหูเสือ (Coleus amboinicus Lour.) เพื่อล้างสารพิษตกค้างในผัก

ลัดดาวัลย์ กงพลี*
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

พรรณวิภา แพงศรี
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

บทคัดย่อ

ผักเป็นแหล่งของวิตามิน เกลือแร่ ใยอาหารและสารพฤกษเคมีต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ผู้บริโภคจำนวนมากยังกังวลเกี่ยวกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างอยู่ในผักซึ่งอาจส่งผลเสียต่อสุขภาพ แม้ว่าจะมีข้อมูลวิธีการล้างสารพิษตกค้างในผักจากสื่อต่าง ๆ แต่ยังไม่พบข้อมูลที่แน่ชัดเกี่ยวกับประสิทธิภาพของการล้างด้วยวิธีนั้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงศึกษาวิธีการนำใบหูเสือ (*Coleus amboinicus* Lour.) ซึ่งพบสารหลายชนิดที่มีฤทธิ์ยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา ยีสต์ ฆ่าแมลง กำจัดสารพิษ และไม่ก่อให้เกิดการตกค้างมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่ โดยใช้ส่วนผสมของกรดซิตริก กรดทาร์ทาริก โซเดียมไบคาร์บอเนต ผสมกับสารสกัดใบหูเสือ ในอัตราส่วน 1: 2: 3.44: 1 โดยการหาความเข้มข้นของสารสกัดใบหูเสือที่เหมาะสมพบว่าความเข้มข้นของสารสกัด 90% w/v เหมาะสมที่สุดทำให้มีน้ำหนักต่อเม็ดสูงสุด 6.85±0.01 กรัม ใช้เวลาละลายน้ำ 1.20±0.09 นาที ค่า pH 7.10 และทดสอบประสิทธิภาพการล้างสารพิษตกค้างในผักด้วยชุดทดสอบ TV-KIT ร่วมกับการวัดค่าสีของสารละลายโดย Munsell color system พบว่าผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่จากสารสกัดใบหูเสือ 1 เม็ดละลายในน้ำ 1 ลิตรสามารถกำจัดสารพิษตกค้างในผักตัวอย่างได้ 100% เมื่อเทียบกับการล้างด้วยน้ำเปล่าและล้างด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต ซึ่งสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในถุงซิลสุญญากาศได้อย่างน้อย 45 วัน การนำสารสกัดใบหูเสือมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่เพื่อล้างสาร

เผยแพร่แล้ว: ธ.ค. 31, 2023

คำสำคัญ:
สารสกัดใบหูเสือ เม็ดฟู่ สารพิษตกค้างในผัก

Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

Make a Submission

ภาษา
English
ภาษาไทย

Information
สำหรับผู้อ่าน

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ประภาวรรณ แพงศรี และพรรณวิภา แพงศรี (2567). การออกแบบระบบควบคุมอุณหภูมิในกระบวนการหมักไวน์. **วารสาร PBRU Science Journal**. 21(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 1–14.



หน้าแรก / คลังบทความ / ปีที่ 21 ฉบับที่ 2 (2024): กรกฎาคม - ธันวาคม 2567 / Articles

การออกแบบระบบควบคุมอุณหภูมิในกระบวนการหมักไวน์

Phanwipa Pangsri
Faculty of Science and Technology, Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage
Prapawan Pangsri

บทคัดย่อ

บัจจุบันไวน์ได้รับความสนใจจากผู้บริโภคเป็นอย่างมากเนื่องจากไวน์มีประโยชน์ต่อสุขภาพโดยไวน์จะกระตุ้นน้ำย่อยของร่างกาย การผลิตไวน์ผลิตจากองุ่นและผลไม้อื่น ๆ โดยมีการควบคุมกระบวนการหมักภายใต้สภาวะที่เหมาะสม ซึ่งมีผลต่อคุณภาพด้านสี กลิ่นและรสชาติของไวน์ วัตถุประสงค์งานวิจัยนี้เพื่อศึกษาและออกแบบระบบควบคุมอุณหภูมิแบบ Proportional Integral Derivative Control (PID) ในกระบวนการหมักไวน์ จากการศึกษาโดยทำการหมักไวน์ในสภาวะที่มีการควบคุมอุณหภูมิ 20-25 องศาเซลเซียส ผลการทดลองพบว่าค่าความเป็นกรด-ด่างลดลงจาก 2.85 เป็น 2.70 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดลดลงจาก 20.00 เหลือ 4.91 องศาบริกซ์ และปริมาณแอลกอฮอล์เท่ากับ 9.5 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร ในระยะเวลา 10 วันจากการศึกษาระบบควบคุมอุณหภูมิในกระบวนการหมักไวน์พบว่าระบบควบคุมอุณหภูมิความเสถียรและข้อมูลอยู่ในขอบเขตการควบคุม กระบวนการหมักใช้ระยะเวลาในการหมักเพื่อให้เกิดการใช้น้ำตาลและผลิตเป็นแอลกอฮอล์ใช้ระยะเวลาสั้น และให้ผลผลิตของไวน์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง ดังนั้นการศึกษานี้จึงเป็นแนวทางในการจำลองถังหมักไวน์ที่ควบคุมอุณหภูมิได้ เพื่อต่อยอดและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมครัวเรือนหรือวิสาหกิจชุมชนได้

pdf

เผยแพร่แล้ว: ธ.ค. 31, 2024

คำสำคัญ:
ไวน์ กระบวนการหมักไวน์ ระบบควบคุมอุณหภูมิ แผนภูมิควบคุม

Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

Make a Submission

ภาษา

English

ภาษาไทย

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, จุรีมาศ ดีอำมาตย์ และสินีนาถ สุขทนารักษ์. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์วาฟเฟิลกรอบเสริมผงเห็ดนางนวลสีชมพู.**วารสารวิทยาศาสตร์ คชสาส์น**. 47(1), มกราคม - มิถุนายน 2568: 25-29.



หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

สินีนาถ สุขทนารักษ์ และถิรนุช เกตุมณี. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลทรงกลมจากน้ำชาผักชายาผสมข้าวเหนียวดำคั่ว. **PBRU Science Journal**. 21(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 15-24.



หน้าแรก / คลังบทความ / ปีที่ 21 ฉบับที่ 2 (2024): กรกฎาคม - ธันวาคม 2567 / Articles

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลทรงกลมจากน้ำชาผักชายาผสมข้าวเหนียวดำคั่ว

Sineenart Suktanarak
Home economics Program, Faculty of Science and Technology, Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

Thiranuch Katemanee
Home economics Program, Faculty of Science and Technology, Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ คือ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลทรงกลมจากน้ำชาผักชายาผสมข้าวเหนียวดำคั่ว โดยศึกษาระดับความหวานของน้ำชาผักชายาผสมข้าวเหนียวดำคั่วที่แตกต่างกัน 4 ระดับ คือ Control, 3 ºBrix, 5 ºBrix และ 7 ºBrix ประเมินคุณภาพการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนการยอมรับน้ำชาผักชายาที่มีความหวาน 5 ºBrix และ 7 ºBrix หลังจากนั้นศึกษาความเข้มข้นของโซเดียมแอลจิเนตที่แตกต่างกัน 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0.75, ร้อยละ 1, ร้อยละ 1.25 และร้อยละ 1.5 ตามลำดับ ผลการประเมินคุณภาพการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่าคะแนนความชอบด้านสี กลิ่น และรสชาติของเม็ดเจลน้ำชาผักชายาที่ความเข้มข้นโซเดียมอัลจิเนตที่แตกต่างกันที่ 4 ระดับ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$) ในขณะเดียวกัน พบว่าคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นตามความเข้มข้นของโซเดียมอัลจิเนต แต่คะแนนความชอบด้านเนื้อสัมผัสมีแนวโน้มลดลง ค่าความแข็งของเม็ดเจลมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นตามความเข้มข้นของโซเดียมอัลจิเนต ความเข้มข้นของโซเดียมอัลจิเนตส่งผลให้เม็ดเจลมีความเป็นทรงกลมมากขึ้น และมีค่าความแข็ง (Hardness) มากขึ้น แต่ความเข้มข้นของโซเดียมอัลจิ

pdf

เผยแพร่แล้ว: ธ.ค. 31, 2024

คำสำคัญ:
ใบชายา น้ำชา การขึ้นรูปแบบทรงกลม

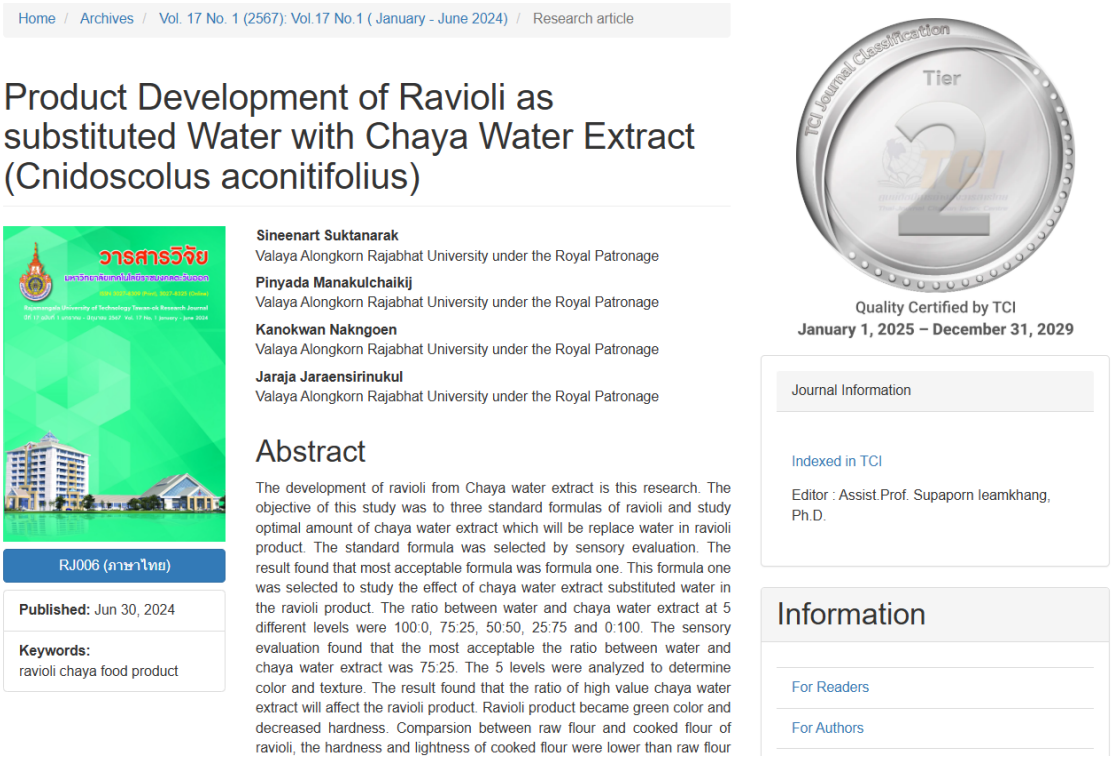
TCI Journal Classification Tier 2
Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

Make a Submission

ภาษา
English
ภาษาไทย

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

สินีนาถ สุขทนารักษ์, ภิญญาดา มานะกุลชัยกิจ, กนกวรรณ นาคเงิน และเจรจา เจริญศิรินุกูล. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งราวีโอทดแทนน้ำเปล่าด้วยน้ำผักชายา (Cnidoscolus aconitifolius). **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก**. 17(1), มกราคม - มิถุนายน 2567: 65-71.



Home / Archives / Vol. 17 No. 1 (2567): Vol.17 No.1 (January - June 2024) / Research article

Product Development of Ravioli as substituted Water with Chaya Water Extract (Cnidoscolus aconitifolius)

Sineenart Suktanarak
Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

Pinyada Manakulchaikij
Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

Kanokwan Nakngoen
Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

Jaraja Jaraensirinukul
Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

RJ006 (ภาษาไทย)

Published: Jun 30, 2024

Keywords:
ravioli chaya food product

Abstract

The development of ravioli from Chaya water extract is this research. The objective of this study was to three standard formulas of ravioli and study optimal amount of chaya water extract which will be replace water in ravioli product. The standard formula was selected by sensory evaluation. The result found that most acceptable formula was formula one. This formula one was selected to study the effect of chaya water extract substituted water in the ravioli product. The ratio between water and chaya water extract at 5 different levels were 100:0, 75:25, 50:50, 25:75 and 0:100. The sensory evaluation found that the most acceptable the ratio between water and chaya water extract was 75:25. The 5 levels were analyzed to determine color and texture. The result found that the ratio of high value chaya water extract will affect the ravioli product. Ravioli product became green color and decreased hardness. Comparsion between raw flour and cooked flour of ravioli, the hardness and lightness of cooked flour were lower than raw flour

Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

Journal Information

Indexed in TCI

Editor : Assist.Prof. Supaporn Ieamkhang, Ph.D.

Information

For Readers

For Authors

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

สินีนาถ สุขทนารักษ์ และศรัญญา วอขวา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตจากแป้งลูกเดือย. **วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. 18(3), กันยายน-ธันวาคม 2566: 17-27.



หน้าแรก / คลังบทความ
/ ปีที่ 18 ฉบับที่ 3 (2566): วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 18 ฉบับที่ 3 กันยายน - ธันวาคม พ.ศ. 2566
/ บทความวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตจากแป้งลูกเดือย

สินีนาถ สุขทนารักษ์
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ศรัญญา วอขวา
สาขาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตจากแป้งลูกเดือยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนการใช้แป้งลูกเดือยทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บิสกิตทั้งหมด 5 อัตราส่วน ได้แก่ อัตราส่วนส่วนระหว่างแป้งสาลีต่อแป้งลูกเดือยที่ 100:0 (ชุดควบคุม), 75:25, 50:50, 25:75 และ 0:100 โดยน้ำหนัก จากผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า แป้งลูกเดือยสามารถทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บิสกิตได้สูงสุด คือ อัตราส่วนแป้งสาลีต่อแป้งลูกเดือยที่ 50:50 ซึ่งคะแนนความชอบในคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวมไม่มีความแตกต่างกับบิสกิตที่มีอัตราส่วนระหว่างแป้ง

TCI Journal Classification
Tier 1
Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

ข้อมูลวารสาร
บรรณาธิการ : อาจารย์ ดร.ศิริวรรณ พลเศษ
Indexed in TCI

คู่มือการใช้งาน

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

สินีนาถ สุขทนารักษ์, กัญจน์รัชต์ รัตนโรจน์, อภิวัฒน์ ไร่จรูญ และกิตติศักดิ์ ปิ่นเกตุ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ตัวหนอนทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยสอดไส้เนื้อมะขามเทศกวน. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. 18(1), มกราคม-เมษายน 2566: 89-99.



หน้าแรก / คลังบทความ / ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 (2566): วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 มกราคม - เมษายน 2566 / บทความวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ตัวหนอนทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยสอดไส้เนื้อมะขามเทศกวน

PDF

เผยแพร่แล้ว: เม.ย. 26, 2023

สินีนาถ สุขทนารักษ์
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กัญจน์รัชต์ รัตนโรจน์
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

อภิวัฒน์ ไร่จรูญ
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กิตติศักดิ์ ปิ่นเกตุ
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างเนื้อสับปะรดต่อเนื้อมะขามเทศในการทำไส้ของผลิตภัณฑ์คุกกี้ตัวหนอน และศึกษาอัตราส่วนการใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีในตัวแป้งคุกกี้ตัวหนอนสอดไส้เนื้อมะขามเทศ สำหรับการ

TCI Journal Classification Tier 1

Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

ข้อมูลวารสาร

บรรณาธิการ : อาจารย์ ดร.ศิริวรรณ พลเศษ

Indexed in TCI

คู่มือการใช้งาน

For Author

For Reviewer

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนาถ สุขทนารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) รสกะเพราเสริมใบชายา. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** 17(2), พฤษภาคม-สิงหาคม 2565: 131-140.



หน้าแรก / คลังบทความ / ปีที่ 17 ฉบับที่ 2 (2565): วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 17 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม - สิงหาคม พ.ศ. 2565 / บทความวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) รสกะเพราเสริมใบชายา

PDF

เผยแพร่แล้ว: ส.ค. 30, 2022

คำสำคัญ:

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

สินีนาถ สุขทนารักษ์
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

บทคัดย่อ

ต้นชายาหรือคะน้าแม็กซิโก เป็นผักชนิดหนึ่งที่นิยมปลูกกันในพื้นที่รอบบริเวณโรงเรียนคลองน้ำใสวิทยาคาร อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว ซึ่งผักชายาเป็นผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ควรที่จะนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ สำหรับวัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ คือ นำใบชายามาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชมรมแปรรูปอาหาร "บายชายขอบ" ซึ่งเป็นชมรมของโรงเรียนคลองน้ำใสวิทยาคาร โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวรสกะเพราเสริมด้วยใบชายา โดยขั้นตอนแรกจะเป็นการศึกษาหาปริมาณเครื่องปรุงรสกะเพราะที่เสริมลงไปในผงโรยข้าว 3 ระดับ คือ ร้อยละ 60 ร้อยละ 80 และร้อยละ 100 ในการเตรียมส่วนผสมเครื่องปรุงผงโรยข้าวรสกะเพรา จะประกอบไปด้วยส่วนผสม 2 ส่วน คือ ส่วนผสมหลัก ได้แก่ ปลากระตักอบแห้ง งาขาวคั่ว สาหร่าย และส่วนผสมของเครื่องปรุงรสกะเพรา ได้แก่ ผงพริกเกาหลี พริกป่น กะเพราอบแห้ง และผงกระเทียม จากการทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า ผงโรยข้าวที่มีปริมาณการเสริม

Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

ข้อมูลวารสาร
บรรณาธิการ : อาจารย์ ดร.ศิริวรรณ พลเศษ
Indexed in TCI

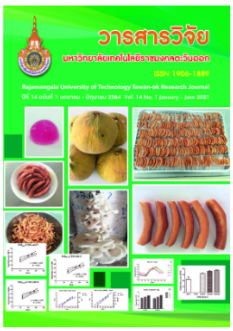
คู่มือการใช้งาน
For Author
For Reviewer

ภาษา

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

สินีนาถ สุขทนารักษ์, ณัฐพล กาจุลศรี, สกล สุวรรณทัพพะ และบุศรา ไวยโภคา. (2564). การผลิตเจลน้ำเปลือกแก้วมังกรเสริมน้ำสับปะรดด้วยเทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบย้อนกลับ. **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก**. 14(1), มกราคม-มิถุนายน 2564: 25-31.

Producing Bubble Dragon Fruit Peel with Pineapple Juice Using Reverse Spherification Technique



Vol.14 No.1 R003 (ภาษาไทย)

Published: Jun 29, 2021

Sineenart Suktanarak
Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

Nattapong Kajunsri
Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

Sakon Suwantuppa
Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

Bussara Waiyapoka
Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

Abstract

The purpose of this research was to study the production of bubble dragon fruit peel juice with pine apple juice by reverse spherification technique. The levels of pineapple juice added into bubble dragon fruit peel juice were 0% (control), 10%, 20%, 30% and 40% by weight of peel dragon juice. Bubble dragon fruit peel juice with pineapple juice was developed using reverse spherification technique. For the development of bubble dragon fruit peel juice with pineapple juice, concentrations 1.5% of calcium lactate, and 0.5% of sodium alginate were used in this research. The result showed that the

TCI Journal Classification Tier 2
Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029

Journal Information

Indexed in TCI

Editor : Assist.Prof. Supaporn leamkhang, Ph.D.

Information

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ประวรดา โภชนจันทร์ (2564). ถังดักไขมันที่เหมาะสมและบำรุงรักษาได้ง่ายสำหรับร้านค้าที่ผลิตอาหารขนาดเล็ก. **วารสารวิทยาศาสตร์ คชสาส์น**. 43(1), มกราคม-มิถุนายน 2564: 18-37.



Home / Archives / Vol. 43 No. 1 (2021): January-June / Research Articles

The Suitability and Easily-maintenance Grease Trap for Small Food Production Enterprises

ประวรดา โภชนจันทร์
จตุรดา โภชนจันทร์
พิทักษ์ จันทร์เจริญ

Keywords: Grease trap, Suitable, Easily-maintenace, Small Food Production Enterprises

Abstract

This study aimed to investigate the usage and behavior of grease traps to develop the suitable and easily-maintenace grease traps. And to study the efficiency of the grease trap suitable for small food production. Small food production are in Bang Phlat. The area is less than 100 square meters and surveyed 64 food vendors in Bang Phlat district. They selected 100% of the shops. The surveyed area consists of 4 districts as follows: District 1 (Bang Phlat) The 2nd District (Bangyikhan) District 3 (Bangor) District 4 (Bang

PDF (ภาษาไทย)

MAKE A SUBMISSION

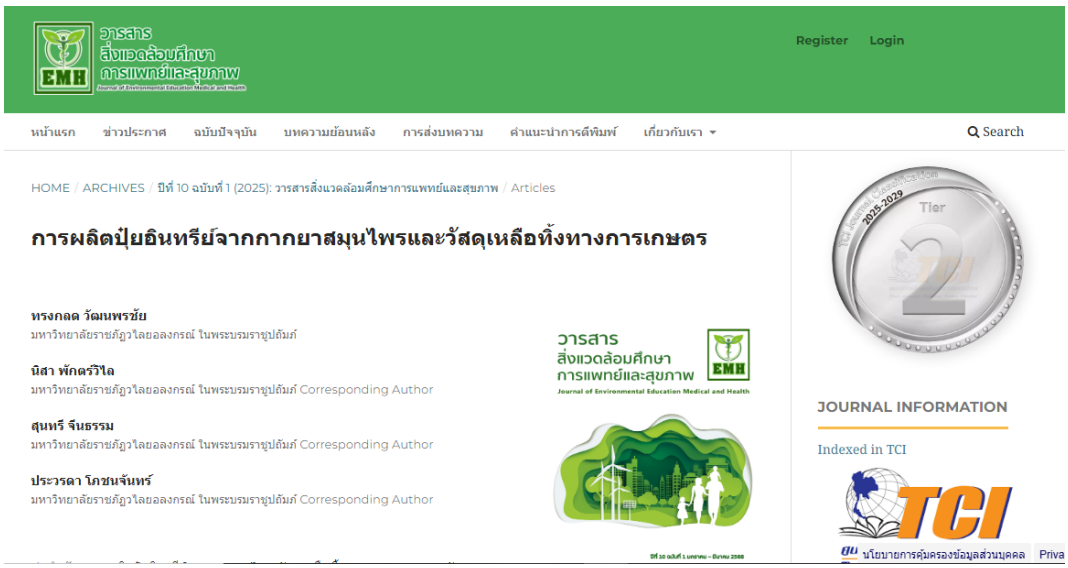
Language
English
ภาษาไทย

Google Scholar

นโยบายการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล Privacy policy

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

ทรงกลด วัฒนพรชัย, นิสา พักตร์วิไล, สุนทรี จีนธรรม และประวรดา โภชนจันทร์ (2568). การผลิตปุ๋ยอินทรีย์จากกากยาสมุนไพรและวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร. **วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ.** 10(1), มกราคม-มีนาคม 2568: 189-198. TCI 1



หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags

วันชาติ บุณยประสาท, นิสา พักตร์วิไล, สุนทรี จีนธรรม และประวรดา โภชนจันทร์ (2568). ความหลากหลายทางชีวภาพของไม้ยืนต้น ในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.**วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ**. 10(1), มกราคม-มีนาคม 2568: 182-188



HOME / ARCHIVES / ปีที่ 10 ฉบับที่ 1 (2025): วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ / Articles

ความหลากหลายทางชีวภาพของไม้ยืนต้น ในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

วันชาติ บุณยประสาท
นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวนวัตกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

นิสา พักตร์วิไล
อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ Corresponding Author E-mail: ajsoonaj@gmail.com

สุนทรี จีนธรรม
อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ Corresponding Author E-mail: ajsoonaj@gmail.com

ประวรดา โภชนจันทร์
อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ Corresponding Author E-mail: ajsoonaj@gmail.com

คำสำคัญ: ความหลากหลายทางชีวภาพ, ไม้ยืนต้น

วารสาร สิ่งแวดล้อมศึกษา การแพทย์และสุขภาพ
Journal of Environmental Education Medical and Health

PDF

JOURNAL INFORMATION

Indexed in TCI

TCI ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย Thai-Journal Citation Index Centre

บรรณาธิการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ นพ.สุรเชษฐ์ ภูลวรรณ

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑D๘HDE๑๔๙๗๖
URL https://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags