

สำนักงานมาตรฐานวิชาการ
เลขที่รับ 1288/59
วันที่ 29 ก.ค. 2559
เวลา 9.40 น.



ฝ่ายวิชาการ
เลขรับ 945
วันที่ 27 ก.ค. 2559
เวลา

ที่ ศธ 0506(2)/2159

ถึง มหาวิทยาลัยรังสิต

ตามที่มหาวิทยาลัยรังสิต ได้เสนอการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2558 เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณารับทราบการอนุมัติการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรของสภามหาวิทยาลัย รายละเอียดตามหนังสือ ที่ มรส 6000/259 ลงวันที่ 18 เมษายน 2559 นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ได้พิจารณารับทราบการอนุมัติการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2559

จึงแจ้งมาเพื่อทราบ พร้อมนี้ได้แนบเอกสารการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรมาด้วย จำนวน 1 ฉบับ

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา



เรียน ค.อ. มว.

7 ม.ค. 59

ว.ศ.ดร.นเรศวร์ พันธ์ภราดร

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ
28 ก.ค. 2559

- จกน/กมล/ดร.กมล

- คณบดีของมหาวิทยาลัยรังสิต

ภาคในโลงโงมม เระอาพพ

สำนักมาตรฐานและคุณภาพอุดมศึกษา

โทรศัพท์ 0 2610 5380

โทรสาร 0 2354 5530

(นายกิตติศักดิ์ คุ้มทรัพย์)

ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานวิชาการ
3/8/59

การปรับปรุงแก้ไขรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

(ฉบับปี พ.ศ. 2558)

คณะเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

28 ส.ย. 2559

เมื่อวันที่

ณ

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม 2558
2. สภามหาวิทยาลัย/สถาบัน ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้วในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 23 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2559 *ฉฉฉ*
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนักเรียนารุ่นปีการศึกษา ตั้งแต่ ปีการศึกษา 2558 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
เพื่อให้เกิดความเหมาะสมในการปฏิบัติงาน
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข
 - 5.1 ขอปรับปรุงแก้ไขรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

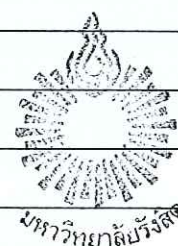


หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (ฉบับปี พ.ศ. 2558)

คณะเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต

ลำดับที่	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร (เดิม ฉบับปี พ.ศ.2558)	ลำดับที่	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร (ที่ขอปรับปรุง)
1.	ผศ.ดร.วราพร ลักษณะม้าย (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	1.	คงเดิม (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
2.	นางจิตสุดา ชัยศักดิ์กาญจนา (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	2.	คงเดิม (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
3.	นายธฤต อภิลิทธิวงศ์	3.	คงเดิม
4.	นายณัฐ เทพหัตถ์	4.	คงเดิม
5.	นายอริบ บุญญศิริวิทย์	5.	ตัดออก
			รศ.ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล

นางอริบ บุญญศิริวิทย์
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 28 มิ.ย. 2559



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (เดิม)

สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรแล้ว
28 ส.ค. 2553

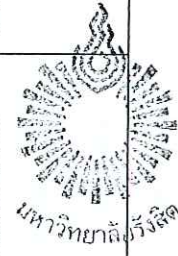
ลำดับ ที่	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	เลขที่ บัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
						จากสถาบัน	ปี
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (เทคโนโลยีอาหาร)	นางสาววราพร ลักษณ์เดม้าย (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	3101400760031	วท.บ. M.S. Ph.D.	พันธุศาสตร์ Agronomy Post Harvest Technology	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย California State University at Chico, U.S.A. Asian Institute of Technology, Thailand	2528 2532 2536
2.	อาจารย์	นางชิตสุดา ชัยศักดิ์านุกูล (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	3101400223702	วท.บ. วท.ม. ปร.ด.	ชีวเคมี โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2527 2533 2543
3.	อาจารย์	นายณัฐ เทพหัตถ์	510099070738	วท.บ. วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2543 2547
4.	อาจารย์	นายอริบ บุญศิริวิทย์	1101400751354	วท.บ. วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2551 2554
5.	อาจารย์	นายชฤต อภิสิทธิ์วิงศ์	3900700435243	วศ.บ. วศ.ม.	วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546 2553



รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ใหม่)

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรแล้ว
28 ส.ย. 2559 นศ

ลำดับ ที่	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	เลขที่ บัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
						จากสถาบัน	ปี
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาววราพร ลักษณ์เมมย์ (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	3101400760031	วท.บ. M.S. Ph.D.	พันธุศาสตร์ Agronomy Postharvest Technology	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย California State University, U.S.A. Asian Institute of Technology, Thailand	2528 2532 2536
2.	อาจารย์	นางจิตสุดา ชัยศักดิ์กานูด (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	3101400223702	วท.บ. วท.ม. ปร.ด.	ชีวเคมี โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2527 2533 2543
3.	อาจารย์	นายชยุต อภินิธิวงศ์	3900700435243	วศ.บ. วศ.ม.	วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546 2553
4.	อาจารย์	นายณัฐ เทพหัตถ์	5100999070738	วท.บ. วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2543 2547
5.	รองศาสตราจารย์	นางบุษกนิษฐ์ พ่วงวิระกุล	3100200205718	วท.บ.	อุตสาหกรรม (เกียรตินิยม อันดับหนึ่ง) อุตสาหกรรมอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2529
				วท.ม.	อุตสาหกรรมอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2533



6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์ฯ กระทรวง ศธ.	โครงสร้างหลักสูตรเดิม	โครงสร้างหลักสูตรใหม่
			สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
		-ไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตร-	28 ส.ย. 2559 ศษ
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า			

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

นาย ธีร

(ผศ. ดร. นเรฐ พันธราทร)

ตำแหน่ง รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ปฏิบัติหน้าที่แทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยรังสิต

วันที่ 23 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559



แบบฟอร์มผลงานทางวิชาการ
 อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร
 วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต

1. ชื่อ – สกุล นายณัฐ เทพหัตถ์
2. เลขประจำตัวประชาชน 5 1009 99070 73 8
3. คุณวุฒิ/สาขาวิชาเอก/สถาบัน วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547
 วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543

4. ผลงานทางวิชาการ

4.1 งานวิจัย

Suwimon Keeratipibul, Suree Meethong, Punnida Techaruwichit, Nut Thephuttee. (2010). Prevalence of *Escherichia coli* and Enterococci in a Thai Frozen Cooked Chicken Plant, and Modeling of the Cleaning and Sanitizing Procedure. Food Control. Volume 21 August 2010. 1104-1112.

อันจิรา รัตนเพียร, กัลยา ทองอ่อน, ธนัชชา เกณฑ์ขุนทด, ณัฐ เทพหัตถ์. (2553). การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงเผ็ดและพริกแกงเขียวหวานก้อนอบแห้ง. วารสารอาหาร. ปีที่ 40 กรกฎาคม-กันยายน 2553. 249-257. สถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยรังสิต.

4.2 เอกสารประกอบการสอน

1. เรื่อง วิศวกรรมอาหาร
2. เรื่อง กระบวนการแปรรูปอาหาร
3. เรื่อง การประกันคุณภาพอาหาร
4. เรื่อง การสุขาภิบาลโรงงานอาหาร

5. รายวิชาที่สอน

1. FTH 332	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-2)
2. FTH 281	กระบวนการแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรม I	3(2-3-6)
3. FTH 381	กระบวนการแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรม II	3(2-3-6)
4. FTH 382	กระบวนการแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรม III	3(2-3-6)
5. FTH 352	การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-6)
6. FTH 355	การสุขาภิบาลโรงงานอาหาร	3(3-0-6)
7. FTH 482	การออกแบบและการจัดการ โรงงานอาหาร	3(2-3-6)

แบบฟอร์มผลงานทางวิชาการ
 อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร
 วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต

1. ชื่อ – สกุล นายชุต อภิสทริวงศ์ /
2. เลขประจำตัวประชาชน 3900700435243 /
3. คุณวุฒิ/สาขาวิชาเอก/สถาบัน วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553 /
 วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 /

4. ผลงานทางวิชาการ

4.1 งานวิจัย

ชุต อภิสทริวงศ์, เขาว์ อินทร์ประสิทธิ์. (2552). อิทธิพลของความเร็วและจำนวนวนของอะตอมไมเซอร์ต่อขนาดตะอองของโรตารีอะตอมไมเซอร์. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย. ครั้งที่ 10 วันที่ 1 – 3 เมษายน 2552. นครราชสีมา. หน้า 247-252.

4.2 เอกสารประกอบการสอน

1. เรื่องเทคโนโลยีอาหารสำหรับการดำรงชีวิต

5. รายวิชาที่สอน

1. FTH101	เทคโนโลยีอาหารสำหรับการดำรงชีวิต	3(3-0-6)
2. FTH331	วิศวกรรมอาหาร	3(3-0-6)
3. FTH332	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-2)
4. FTH281	กระบวนการแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรม I	3(2-3-6)
5. FTH382	กระบวนการแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรม II	3(2-3-6)
6. FTH383	กระบวนการแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรม III	3(2-3-6)
7. FTH482	การออกแบบและการจัดการโรงงานอาหาร	3(2-3-6)

แบบฟอร์มผลงานทางวิชาการ
 อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร
 วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต

1. ชื่อ – สกุล ผศ.ดร.วราพร ลักษณะม้าย ✓
2. เลขประจำตัวประชาชน 3101400760031 ✓
3. คุณวุฒิ/สาขาวิชาเอก/สถาบัน Ph.D. (Postharvest Technology) Asian Institute of Technology, 2536 ✓
 M.S. (Agronomy) California State University, U.S.A., 2532
 วท.บ. (พันธุศาสตร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2528 ✓
4. ผลงานทางวิชาการ
 - 4.1 งานวิจัย
 - 1) Benjaruk Vayupharp and Varaporn Laksanalamai, 2013. Antioxidant Properties and Color Stability of Anthocyanin Purified Extracts from Thai Waxy Purple Corn Cob. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2015, Vol. 3, No. 10, 629-636
 - 2) Narumon Loikeao, Benjaruk Vayupharp, and Varaporn Laksanalamai A method for reducing rancidity in germinated brown rice flour. *Rangsit Journal of Arts and Sciences*, January-June 2014 (Submitted 25 March 2014; accepted in final form 29 July 2014)
 - 3) Benjaruk Vayupharp and Varaporn Laksanalamai, 2013. The nutrients and anti-nutrients of high chlorophyll-mungbean sprouts as affected by different periods of germination and sprouting stages. *International Journal of Agricultural and Biological Engineering*. Vol.6 No.4. December, 121-129.
 - 4) เบ็ญจรัก วายูภาพ วราพร ลักษณะม้าย สุภรานันท์ จงใจลานและ ศรีนญา อรุณนวล. ผลของสภาวะการทำแห้งแบบพ่นฝอยต่อสมบัติทางกายภาพ เคมีและสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากเมล็ดข้าวโพดม่วง. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 2 197-204.
 - 5) Vayupharp, B., and Laksanalamai, V., 2012. Recovery of Antioxidants from Grape Seeds and its Application in Fried Food. *Food Processing and Technology*. Vol.3. Issue 4. 1000152.
 - 6) คารุณี ปั่นคำ เบ็ญจรัก วายูภาพ และ วราพร ลักษณะม้าย. ผลของวิธีการผลิตแบบต่างๆที่มีต่อคุณภาพข้าวกล้องงอกหุงสุกเร็ว วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปีที่ 42 เล่มที่ 2 ฉบับวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 กรกฎาคม-ธันวาคม.
 - 7) Darunee Punkhum, Benjaruk Vayupharp, Varaporn Laksanalamai and Patcharee Tungtrakul. Factors Effecting the Increasing of Gamma Aminobutyric Acid in Hom Mali 105 Brown Rice for the Production of Quick Cooking of Germinated Brown Rice. การประชุมวิชาการ โครงการทุนวิจัย

มหบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 4 วันที่ 30 มีนาคม – 1 เมษายน 2553 จัดโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ทุนวิจัย:

- 1) ศึกษาการบริหารจัดการฟาร์มแพะนมของชุมชนมุสลิมที่มีผลกระทบต่อคุณภาพนมแพะดิบ. ทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปีการศึกษา 2557.
- 2) ผลของสภาวะการทำแห้งแบบพ่นฝอย ต่อสมบัติทางกายภาพ เคมี และสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากเมล็ดข้าวโพดสีม่วง ทุนอุดหนุนงานวิจัยจาก โครงการวิจัยการเกษตรเชิงสาธารณะภายใต้แผนวิจัยและพัฒนาข้าวโพดไร่ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ระหว่างปี 2555-2556.
- 3) สมบัติการเป็นสารต้านออกซิเดชันและความเสถียรของสีของแอนโทไซยานินส์ สกัดบริสุทธิ์จากชั่งข้าวโพดสีม่วง. ทุนอุดหนุนงานวิจัยจาก โครงการวิจัยการเกษตรเชิงสาธารณะภายใต้แผนวิจัยและพัฒนาข้าวโพดไร่ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ระหว่างปี 2555-2556.
- 4) ลดการหมื่นขึ้นข้าวฮางอกด้วยวิธีผลิตชุมชน เพื่อทำแป้งข้าวฮางอกในอุตสาหกรรมเบเกอรี่ โครงการทุนวิจัยมหบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 2554.
- 5) ผลของสภาวะการทำแห้งแบบพ่นฝอยต่อสมบัติทางกายภาพ เคมีและคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในข้าวโพดม่วงผง ทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปีการศึกษา 2554.
- 6) ศึกษาคุณค่าทางอาหารและสารต้านคุณค่าทางอาหารของถั่วเขียวงอกกล่อ โรฟิลล์สูง (4 สายพันธุ์) ในระยะเวลาการงอกต่างๆ. ทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปีการศึกษา 2553.

4.2 เอกสารประกอบการสอน

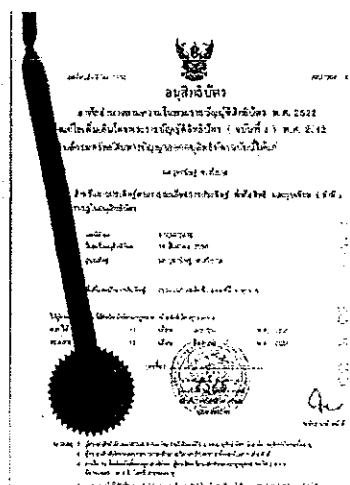
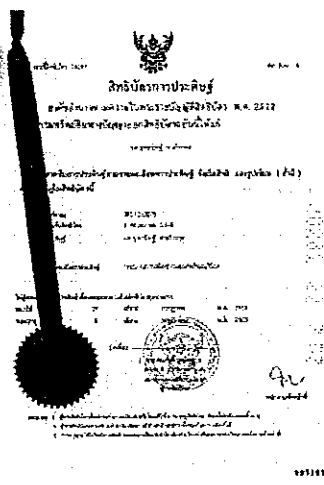
สถิติและการวางแผนการทดลอง

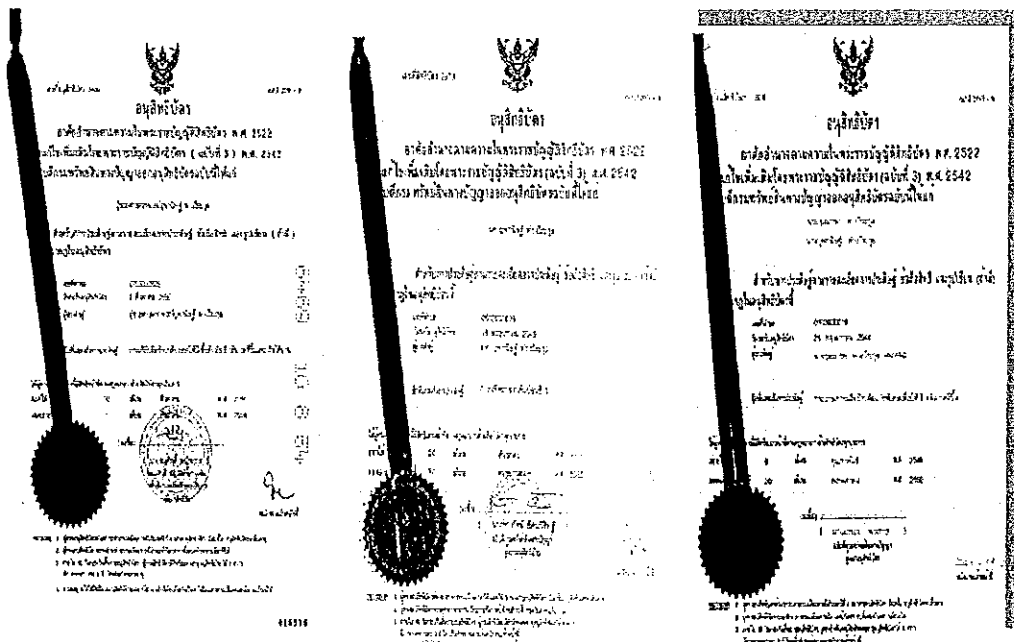
5. รายวิชาที่สอน

FTH 391	Research Methodology & Experimental Design	3(3-0-6)
FTH 281	Food Processing I	3(2-3-6)
FTH 383	Rice Product Technology	3(2-3-6)

แบบฟอร์มผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร
วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต

1. ชื่อ – สกุล รศ.ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล
2. เลขประจำตัวประชาชน 3100200205718
3. คุณวุฒิ/สาขาวิชาเอก/สถาบัน วท.ม. (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2533
 วท.บ. (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง จุฬาลงกรณ์
 มหาวิทยาลัย, 2529
4. ผลงานทางวิชาการ
 - 4.1 ทรัพย์สินทางปัญญาในรูปสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตร 5 รายการ
 - 1.1 สิทธิบัตรการประดิษฐ์กระบวนการผลิตข้าวมอลต์พร้อมบริโภคน้ำตาล เลขที่ 28281
 - 1.2 อนุสิทธิบัตรการผลิตข้าวคัดแปรเพื่อให้ สี กลิ่น รส ดีขึ้น เลขที่ 928
 - 1.3 อนุสิทธิบัตรการผลิตชาจากต้นอ่อนข้าว เลขที่ 2978
 - 1.4 อนุสิทธิบัตรกรรมวิธีผลิตข้าวกล้องงอกให้มีเนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสดีขึ้นและเก็บได้นาน เลขที่ 64
 - 1.5 อนุสิทธิบัตรการผลิตข้าวมอลต์หนึ่งหุงสุกง่าย เลขที่ 7100





โล่รางวัลผลงานวิจัยจากหน่วยงานภายใน

เข็มกลัดทองฝังเพชรและประกาศนียบัตรอาจารย์ดีเด่นสาขาการวิจัย มหาวิทยาลัยรังสิต ปี 2555

4.2 งานบริการวิชาการ

- 1.1. ที่ปรึกษาด้านการผลิตและควบคุมคุณภาพ บริษัทปทุมมอลล์ดีจ จำกัด จ.ปทุมธานี บริษัทร่วมทุนโดยมหาวิทยาลัยรังสิต (2555-ปัจจุบัน)
- 1.2. ที่ปรึกษาด้านคุณภาพและโภชนาการ โรงเรียนสาธิตแห่งมหาวิทยาลัยรังสิต (2550-ปัจจุบัน)
- 1.3. ที่ปรึกษาด้านการผลิตและควบคุมคุณภาพ บริษัท RSU INNOVATION PRODUCTS Co, Ltd. บริษัทในสังกัดมหาวิทยาลัยรังสิต จ.ปทุมธานี (2549-ปัจจุบัน)
- 1.4. ที่ปรึกษาด้านการผลิต โรงงานผลิตข้าวมอลต์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรรมเฉลิมพระเกียรติบ้านทางยาว จ.ปทุมธานี (2549-2555)
- 1.5. ที่ปรึกษาด้านการผลิต โรงงานผลิตสุราแช่และสุรากลั่นบี ที เบฟเวอเรจ จ.นครปฐม (2550-2555)
- 1.6. ที่ปรึกษาด้านการผลิต โรงงานผลิตสุรากลั่นกาญจน์มาวิน จ.กาญจนบุรี (2549-2555)

4.3 งานวิจัยตีพิมพ์ 51 รายการ

- 1.7. Puangwerakul, Y and Nalad, P. 2014. Characteristics of rice malt syrup. In Process. The 40th Congress on Science and Technology of Thailand 2014 Science and Technology towards ASEAN Development. December 2-4.

- 1.8. Nalad, P.&Puangwerakul, Y 2014. Comparative study of malt from four cultivars of Thai rice. In Process. The 40th Congress on Science and Technology of Thailand 2014 Science and Technology towards ASEAN Development. December2-4.
- 1.9. Yupakanit Puangwerakul, Maneerat Lekpan and Napaporn Khamhaeng .2014. Effect of different mashing on non-alcoholic beer quality from Thai rice malt RJAS. 4(1): 55-61.
- 1.10. บุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล.2013. วิจัยชี้ชัดข้าวและหุงช่วยลดพิษโบรไมด์ในข้าวสารได้จริง. ENN ศูนย์ข่าวการศึกษาไทย .September 10,2013.
- 1.11. Yupakanit Puangwerakul. 2013. Effect of soaking, germination and roasting on thiamine content in Pathum Thani 1 rice malt. RJAS. 3(1): 45-51.
- 1.12. บุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล.2555. การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตผงไรซ์มอลต์สกัดและครูดโปรตีนเชิงพาณิชย์ระดับกิ่งอุตสาหกรรมและอุตสาหกรรม. oral presentation&รายงานการประชุม Thailand Research Symposium 2012 ด้านการเกษตร สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (9 มี.ค.2555)
- 1.13. บุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล. 2556. การเปรียบเทียบสมบัติทางกายภาพเคมีจุลินทรีย์และประสาทสัมผัสในข้าวสายพันธุ์พิษณุโลก2ระหว่างข้าวกล้อง ข้าวมอลต์และข้าวมอลต์หนึ่ง oral presentation&รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2556: (4 เม.ย.2556)
- 1.14. บุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล รัชฎาพร อินพา และทิพวรรณ ใจกว้าง.2555. การผลิตข้าวกล้องมอลต์จากข้าวไร่พื้นที่สูงในจังหวัดเชียงใหม่.วารสารวิชาการสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย. APHEIT JOURNAL.2012,18(1):105-118.
- 1.15. บุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล และวาสนา กล้าหาญ.2554. ผลของการนึ่งต่อคุณภาพทางกายภาพเคมีและจุลินทรีย์ในข้าวมอลต์ ข้าวกล้องงอกและข้าวกล้องงอกสายพันธุ์ปทุมธานี 1. รายงานการประชุม Thailand Research Symposium 2011 ด้านผลผลิตทางการเกษตร สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ : 81-91.
- 1.16. วาสนา กล้าหาญ บุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล และอินทิรา แดมพยัคฆ์.2554. ผลของการเก็บรักษาต่อปริมาณ ไธอามีนในข้าวกล้องงอกหนึ่งและข้าวมอลต์หนึ่งจากข้าวดอกมะลิ 105 ในบรรจุภัณฑ์ที่แตกต่างกัน. รายงานการประชุม Thailand Research Symposium 2011 ด้านผลผลิตทางการเกษตร สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ : 52-58.

- 1.17. ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล .2554. ผลผลิตกัณฑ์ข้าวงอกหนึ่งจากข้าวญี่ปุ่นสายพันธุ์ที่ปลูกในประเทศไทย. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่. สกว. 3 (5) : 83-96.
- 1.18. ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล และชลมารค พ่วงวีระกุล. 2553. ผลของการแช่อก และคั่วที่มีต่อปริมาณไรอามีนในข้าวมอลต์ปทุมธานี 1 รายงานการประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งปฐมฤกษ์ จัดโดยมูลนิธิข้าวไทยส่วนวัฒนธรรม 15-17 ธันวาคม 2553 อาคารสารนิเทศ 50 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: 47.
- 1.19. ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล และวาสนา กล้าหาญ. 2553. Changes of GABA content in industrial production of KDML105 parboiled germinated rice. รายงานการประชุมวิชาการ The 1st Kamphaengsaen International Natural Products Symposium. KINS2010 :23-26.
- 1.20. วาสนา กล้าหาญ ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุลและอินทิรา แถมพยัคฆ์. 2554. การเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินบี 1 ในการผลิตข้าวกล้องงอกแบบทั้งเปลือกและลอกเปลือกและข้าวมอลต์จากข้าวคอกมะลิ 105 ระดับห้องปฏิบัติการ. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม สืบสานการพัฒนาท้องถิ่นไทย ก้าวไกลความรู้สู่สากล The 2nd NPRU National Conference 2010 : 51-54.

4.4 เอกสารประกอบการสอน

1. เรื่อง ความรู้เบื้องต้นทางจุลชีววิทยา
2. เรื่อง จุลชีววิทยาทางอาหาร
3. เรื่อง เทคโนโลยีอาหารหมัก

5. รายวิชาที่สอน

1. FTH 221	ความรู้เบื้องต้นทางจุลชีววิทยา	4(3-3-8)
2. FTH 321	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(2-3-6)
3. FTH 341	เทคโนโลยีอาหารหมัก	3(2-3-6)
4. FTH 101	เทคโนโลยีอาหารสำหรับการดำรงชีวิต	3(3-0-6)
5. FTH 105	ความรู้เบื้องต้นทางเทคโนโลยีอาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพ	1(1-0-2)