

ประวัติผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการ

นางปิยะวรรณ กาสลัก

นางปิยะวรรณ กาสลัก เกิดเมื่อวันที่ 12 เดือนมีนาคม พ.ศ.2502 ณ จังหวัดนครราชสีมา ปัจจุบันดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ สังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี วท.บ. (ชีววิทยา)จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น เมื่อปี พ.ศ. 2523 จบการศึกษาระดับปริญญาโท (Biotechnology and Biochemistry) จาก Mie University ประเทศญี่ปุ่น เมื่อปี พ.ศ. 2536 และจบการศึกษาระดับปริญญาเอก (Applied Sciences and Biotechnology) จาก Mie University ประเทศญี่ปุ่น เมื่อปี พ.ศ. 2539

นางปิยะวรรณ กาสลัก ได้มีผลงานทางวิชาการดังต่อไปนี้

- Petchkongkaew, A., Taillandier, P., Gasaluck, P., and Lebrihi, A. 2008. Isolation of *Bacillus* spp. from Thai Fermented Soybean (Thua-nao): Screening for Aflatoxin B1 and Ochratoxin A detoxification. *Journal of Applied Microbiology* Vol.104 (No.5) 1495-1502 (8)
- Oonmetta-aree J., Suzuki T., Gasaluck, P., and Eumkeb, G. 2006. Antimicrobial Properties and Action of Galangal (*Alpinia galanga* Linn.) on *Staphylococcus aureus*. *LWT Food Science and Technology* (39) 1214-1220
- Thongbai, B., Gasaluck, P., and Waites, W. M. 2006. Morphological changes of temperature- and pH-stressed *Salmonella* following exposure to cetylpyridinium chloride and nisin. *LWT - Food Science and Technology*. (39) 1180-1188
- Thongbai, B., Waites, W. M. and Gasaluck, P. The susceptibility of Bioluminescent *Salmonella typhimurium* Contaminating Chicken Carcasses to Cetylpyridinium Chloride and Nisin. *Kasetsart Journal: Natural Science* October-December 2005. Vol. 39 No. 4 (622-632)
- Gasaluck, P. 1999. The Development of the Curricula of Food Technology of Suranaree University of Technology (SUT). In *Proceedings of the International Workshop on University Education, Research and in Asia-Pacific Region*, Mie University Press, April 6 and 7.

- Gasaluck, P., Yokoyama, K., Kimura, T. and Sugahara, I. 1996. The occurrence of *Bacillus cereus* in Local Thai Traditional Foods. J. Antibact. Antifung. Agents Vol 24. No. 5 (349-356)
- Gasaluck, P., Yokoyama, K., Kimura, T. and Sugahara, I. 1996. Some Chemical and Microbiological Properties of Thai Fish Sauce and Paste. J. Antibact. Antifung. Agents Vol 24. No. 6, (385-390)
- Gasaluck, P. 1994. "Thai Fermented Fish Sauce." In Proceedings of the International Seafood Research Meeting Of Mie University, Mie Academic Press, September 30.
- Gasaluck, P., Midorigawa, Y., Imai, M. and Yoshimura, H. 1990. Enteropathogenic E.coli (ETEC) Isolation in Northeast Thailand and Their Resistance to Antibiotics. Mie Medical Journal Vol 40 (3):379-384.

งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

- นางปิยะวรรณ กาสลัก หัวหน้าโครงการวิจัย โครงการการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์กุ้งแช่แข็ง
ไขมันต่ำ 2553
- นางปิยะวรรณ กาสลัก หัวหน้าโครงการวิจัย โครงการการคัดแยกและบ่งชี้แบคทีเรีย กรดแลคติกจาก
ผลิตภัณฑ์หมัก เพื่อใช้ในการผลิตเป็นกล้าเชื้อบริสุทธิ์ 2553
- นางปิยะวรรณ กาสลัก หัวหน้าโครงการวิจัย การศึกษาผลการเติม "แคลเซียมเบนโทไนด์" ในอาหารสัตว์
ต่อการดูดซับ สารพิษจากเชื้อรา 2553
- นางปิยะวรรณ กาสลัก หัวหน้าโครงการวิจัย การศึกษาอายุการเก็บของขนมถั่วอบเทียน 2552
- นางปิยะวรรณ กาสลัก ผู้ร่วมวิจัย โครงการศึกษาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในโรงฆ่าสุกร การขนส่ง
จากโรงฆ่าไป ยังจุดจำหน่าย และแหล่งจำหน่ายเนื้อสุกร ในเขตจังหวัดนครราชสีมา 2552

ที่อยู่ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
จังหวัด นครราชสีมา 30000
โทรศัพท์ 0-4422 - 4270 โทรสาร 0-4422 - 4387
Email address: piyawan@sut.ac.th

ประวัติผู้ร่วมโครงการวิจัย

นางลำไพร ศรีธรรม

นางลำไพร ศรีธรรมมา เกิดเมื่อวันที่ 31 เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2510 ณ จังหวัดมหาสารคาม ปัจจุบันดำรงตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ หัวหน้างานวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา สังกัดศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น เมื่อ พ.ศ. 2533 จบการศึกษาระดับปริญญาโท วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เมื่อ พ.ศ. 2544 จบการศึกษาระดับปริญญาเอก (Beverage Technology) จาก Technical University of Munich – Weihenstephan ประเทศเยอรมนี เมื่อ พ.ศ. 2552

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

1. การตรวจวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา
2. Food Safety and Quality Control System
3. Beverage and Functional Drink

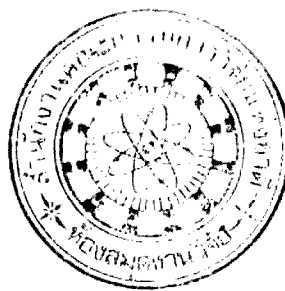
ประวัติการทำงาน

- 2539- ปัจจุบัน นักวิทยาศาสตร์ ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
- 2545-2547 TA&RA (Fermentation Technology Laboratory) School of Brewing Technology II Technical University of Munich, Germany
- 2542-2543 ผู้ช่วยวิจัย โครงการองุ่นครบวงจร (ส่วนของการแปรรูป) สำนักวิชา เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีผู้จัดการแผนกควบคุมคุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์บริษัท 2534-2539 ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด (โครงการหลวง-โครงการตามพระราชดำริ ฝ้ายอาหารสำเร็จรูป)
- 2533-2534 พนักงานควบคุมคุณภาพ (QC Technician) บริษัทไทยเทพรสผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

1. ผู้ช่วยวิจัย: โครงการอนุรักษ์นครบวร (รับผิดชอบในส่วนของการแปรรูป)
2. หัวหน้าโครงการวิจัย: โครงการพัฒนาสูตรน้ำผลไม้พร้อมดื่ม 25% (Development of formulated 25% fruit juice product) ภายใต้โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมไทย (ITAP-SUT) ร่วมกับบริษัทโคราชเอ็น.ดี.ซี จำกัด
3. งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว: โครงการอนุรักษ์นครบวร, โครงการพัฒนาสูตรน้ำผลไม้พร้อมดื่ม 25% (Development of formulated 25% fruit juice product)
4. งานวิจัยที่กำลังทำ: โครงการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์เต้าหู้นมสด (Quality Improvement of Fresh Milk Pudding) ภายใต้โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมไทย (ITAP-SUT) ร่วมกับบริษัท โคราชเอ็น.ดี.ซี จำกัด

สถานที่ติดต่อ : ฝ่ายวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือ ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา 30000 โทรศัพท์: 0-4422-3313 โทรสาร: 0-4422-3260
E-mail address : Lumprai@sut.ac.th



นายชัยวัฒน์ คงมันกลาง

นายชัยวัฒน์ คงมันกลาง เกิดเมื่อวันที่ 20 เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2517 ณ จังหวัดนครราชสีมา ปัจจุบันดำรงตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ หัวหน้าฝ่ายห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสังคม สังกัด ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี วท.บ. (เคมี) จากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี พ.ศ. 2539 จบการศึกษาระดับปริญญาโท วท.ม. (เคมีวิเคราะห์) จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2546

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

1. Modified silica surface, Silica Extracted
2. Instrumental Analysis
3. Development and Validation of Analytical Methods

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

1. Research Assistant for Zeolite A Synthesis
2. Research Assistant "Study of Environmental Effect from Water Recycling Electricity Establishment Project"
3. Research Assistant of Technology Transfer Project

สถานที่ติดต่อ : ฝ่ายห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสังคม ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา 30000 โทรศัพท์: 0-4422-3325
E-mail address : chawat@sut.ac.th

