

ประวัติผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

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)
- Onmetta-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 hai 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

- | | |
|---------------------|---|
| ผู้ร่วมวิจัย | โครงการศึกษาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในโรงฆ่าสุกร การขนส่งจากโรงฆ่าไป ยังจุดจำหน่าย และแหล่งจำหน่ายเนื้อสุกร ในเขตจังหวัด นครราชสีมา 2552 |
| หัวหน้าโครงการวิจัย | โครงการการคัดแยกและบ่งชี้แบคทีเรีย กรดแลคติกจากผลิตภัณฑ์แฮม เพื่อใช้ในการผลิตเป็นกล้าเชื้อบริสุทธิ์ 2553 |
| หัวหน้าโครงการวิจัย | โครงการการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์กุ้งเชียงใหม่มันดำ 2553 |
| หัวหน้าโครงการวิจัย | การศึกษาผลการเติม “แคลเซียมเบนโทไนด์” ในอาหารสัตว์ต่อการดูดซับสารพิษจากเชื้อรา 2553 |
| หัวหน้าโครงการวิจัย | การศึกษาอายุการเก็บของขนมถั่วอบเหียน 2552 |

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

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

นางรัชฎาพร อุ่นศิริไฉย

นางรัชฎาพร อุ่นศิริไฉย เกิดเมื่อวันที่ 7 เดือน กันยายน พ.ศ. 2508 ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง อาจารย์ ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี วท.บ. (พยาบาล) จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น เมื่อปี พ.ศ. 2530 จบการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร จาก Dalhousie University ประเทศแคนาดา เมื่อปี พ.ศ. 2543 และจบการศึกษาระดับปริญญาเอก วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เมื่อปี พ.ศ. 2549

นางรัชฎาพร อุ่นศิริไฉย ได้มีผลงานทางวิชาการดังต่อไปนี้

- **R. Oonsivilai, N. Chajjareonudomrungs, Y. Huantanom., and A. Oonsivilai. 2010. Extraction condition of *Echinocactus grusonii*. ICCBEE 2010: International Conference on Chemical, Biological and Environmental Engineering, World Academy of Science, Engineering and Technology, Paris, France, 27-29 October, pp: 366: 369.
- **Oonsivilai, R. and Oonsivilai, A. 2010. Differential evolution application in temperature profile of fermenting. WSEAS TRANSACTION on SYSTEMS. Issue. ISSN: 1109-2777. Issue 6(9): 618-628.
- **Oonsivilai, R. and Oonsivilai, A. 2010. Temperature profiling during fermenting processing differential evolution. Proceeding of the 9th WSEAS International conference on energy and environment. February 23-25, Cambridge, London
- ** Oonsivilai, R. Euaungganond, S. Boonpakong, Y. (2010). Phaseolamin in white kidney beans. 4th Thailand Congress of Nutrition. ICM 2010, September 13-15, pp: 33. Poster presentation No. EXP-11.
- Posridee, K. Sripa, B. Jitsomboon, B. and Oonsivilai, R. 2010. The acute oral toxicity determination (LD50) of Rang Chute extract. 3rd SUT Graduate Conference 2010, Nakhon Ratchasima, Thailand, November 21-23, pp: 224-225. Poster presentation No.ARG-18.
- **Oonsivilai, A. and Oonsivilai, R. 2009. A genetic algorithm application in natural cheese products. WSEAS TRANSACTIONS on SYSTEMS. Issue 1, Vol 8, January, ISSN : 1109 – 2777, pp: 44 – 54.

- **Oonsivilai, R and Oonsivilai, A. 2008.** Apply a genetic algorithm to natural cheese product. Proceeding of the 8th WSEAS International conference on applied computer science (ACS'08). ISSN 1790 – 5109, pp: 269 – 274.
- **Oonsivilai, A. and Oonsivilai, R. 2008** Parameter Estimation of Frequency Response Twin-Screw Food Extrusion Process using Genetic Algorithm. WSEAS TRANSACTIONS on SYSTEMS. Issue 7 Volume 7, July, ISSN: 1109 – 2777, pp: 44 – 54.
- **Oonsivilai, R. and Oonsivilai, A. 2008.** Genetic Algorithm Approach to Twin-Screw Food Extrusion Process Frequency Domain Parameter Estimation. Proceeding of the 7th WSEAS International Conference on Applied Computer & Applied Computational Science (ACACOS' 08), Hangzhou, China, April 6-8. pp: 645 – 650.
- Oonsivilai, R., Ferruzzi, M.G., and Ningsanond, S. 2007. Antioxidant activity and Cytotoxicity of Rang Chuet (*Thunbergia laurifolia* Lindl.) Extracts. As. J. Food Ag-Ind. 1(02): pp 116 – 128.
- Oonsivilai, R. and Oonsivilai, A. 2007. Probabilistic neural network for β -glucan suspensions. Proceeding of the 7th WSEAS International Conference on Simulation, Modeling and Optimization, Beijing, China, September 15-17.
- Oonsivilai, R., Ferruzzi, M.G., and Ningsanond, S. 2007. Antioxidant activity and Cytotoxicity of Rang Chuet (*Thunbergia laurifolia* Lindl.) Extracts. Presented at FoSTAT 2007. BITEC, June 14-15, Bangkok, Thailand.
- Oonsivilai, R., Cheng, C., Bomser, J.A., Ferruzzi, M.G., and Ningsanond, S. 2007. Phytochemical profiling and detoxification properties of *Thunbergia Laurifolia* Lindl (Rang Chuet) extracts. Journal of Ethnopharmacology 114: 300–306.
- Oonsivilai, R., Cheng, C., Ningsanond, S., Bomser, J.A. and Ferruzzi, M.G. 2006. Induction of quinone reductase activity in murine hepatoma cells by extracts of *Thunbergia Laurifolia* Lindl. *FASEB Journal*. Vol. 20, no. 4, Part 1: A154
- Speers, R. A., Patelakis, S.J.J., A. T. Paulson, and Oonsivilai, R. 2004. Shear rate during brewing operations. MBAA TQ vol. 41, no. 3, pp. 241-247.

Oonsivilai, R., Speers, R.A. and Paulson, A.T. 2000. Effects of pH, maltose and ethanol on the physical properties of model beta-glucan suspensions. Presented at IOB 2000, Institute of Brewing, Asia-Pacific Section 26th Convention, Mar. 19-24, Singapore, SGP.

Oonsivilai, R. Patelakis, S.J.J., Speers, R.A., and Paulson, A.T. 1999. Rheological and filtration properties of beta-glucan polymers in the brewing process. CIFST Annual Meeting, Presentation #OR-12, June 6-9, Kelowna, BC. Canada.

งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์โครงการประยุกต์ใช้ neural network สำหรับหาค่าความเข้มข้นวิกฤตในสารละลาย beta-glucan

แหล่งทุน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ทุนวิจัยอาจารย์ใหม่ 2543:

หัวหน้าโครงการโครงการ IRPUS; การเตรียมสารสกัดอุดมด้วยวิตามินซีจากหัวไซเท้า ทุนวิจัย สกว.

2550: หัวหน้าโครงการ

โครงการ UBI; การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเจียวกู่หลาน ทุนวิจัย SUT-UBI: หัวหน้าโครงการ

โครงการ iTAP; การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับสายเส้นแก้ว: หัวหน้าโครงการ

โครงการ UBI; การยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สำหรับสายเส้นแก้ว: หัวหน้าโครงการ

โครงการ iTAP ; โครงการการศึกษาประสิทธิภาพของน้ำยาล้างเครื่องซักผ้า : หัวหน้าโครงการ

โครงการการศึกษาการปรับแต่งกระบวนการหมักเบียร์ที่เหมาะสมโดยใช้profileของอุณหภูมิเป็น

ตัวกำหนด: หัวหน้าโครงการ

ที่อยู่ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

จังหวัด นครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ 0-4422 - 4232 โทรสาร 0-4422 - 4387

Email address: roonsivi@sut.ac.th



