

## บรรณานุกรม

## บรรณานุกรม

- เกษร สุนทรเสรี. 2545. กล้วย พืชสารพันประโยชน์. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- คลังปัญญาไทย. 2555. จี๋เหล็ก. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.panyathai.or.th/wiki/index.php> (4 มีนาคม 2555).
- จริยา เดชกุญชร. 2552. อาหารไทย สำหรับอาหารไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เพชรการเรือน.
- รัชชชัย ศุภวิทิตพัฒนา. 2554. รายงานการวิจัยเรื่องสืบสานตำนานตำรับอาหารไทยชุมชนจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- ธิดา ธนารักษ์ และกัญจนีย์ ผลาวงษ์. 2547. ความรู้เรื่องอาหารไทย. วารสารวิชาการสถาบันราชภัฏอุตรดิตถ์. 4: 106-114.
- นิจศิริ เรืองรังษี และพยอม ต้นดีวัฒน์. 2534. พืชสมุนไพร. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์.
- ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา. 2555. รายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแช่อบแห้งสมุนไพรที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพชุมชนจอมทอง. พิษณุโลก: เครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาภาคเหนือตอนล่าง. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์.
- วัชรินทร์ ยิ้มห้อย และสินวล มีนาค. 2552. สัมภาษณ์, 18 พฤศจิกายน.
- วุฒิ วุฒิชรรณเวช. 2540. สารานุกรมสมุนไพร รวมหลักเภสัชกรรมไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล วัชดี ดิษยบุตร อทิตดา บุญประเดิม เย็นใจ จูติธฐาน และมณฑนา ร่วมรักษ์. 2545. คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ. สถาบันวิจัยโภชนาการ. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุณี ธนเลิศกุล. 2544. รู้คุณรู้โทษ โภชนาการ. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : บริษัทรีดเดอร์สไดเจสท์ (ประเทศไทย) จำกัด.
- องค์การบริหารส่วนตำบลจอมทอง. 2553. ตำบลจอมทอง. [ออนไลน์]. Available: <http://www.jomthong.org> (23 พฤศจิกายน 2553).
- อมราภรณ์ วงษ์พัก. 2543. น้ำสมุนไพรและน้ำผักผสม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน.
- เอ็กซ์ฟากรู๊ป. 2553. ยาแก้บิดมูกเลือด. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.insideherb.com> (21 ธันวาคม 2553).
- เอมอร ศรีภิญโญยศ. 2551. น้ำเอนไซม์ สลายมะเร็ง. กรุงเทพฯ: Dดี.

- Adney A.A. and Agbaje E.O. 2007. Hypoglycemic and hypolipidemic effects of fresh leaf aqueous extract of *Cymbopogon citratus* Stapf. in rats. *Journal of Ethnopharmacology*. 112: 440-444.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis. 17<sup>th</sup> ed., The Association of Official Analytical Chemists, Arlington, Virginia.
- Bharmapravati S., Mahady G.B. and Pendland S.L. 2003. *In vitro* susceptibility of *Helicobacter pylori* to extracts of *Boesenbergia pandurata* and pinostradin. The 3<sup>rd</sup> World Congress on Medicinal plants and Aromatic plants for Human Welfare. Feb 3-7, 2003. Chiang Mai, Thailand.
- Blanco M.M., Costa C.A.R.A., Freire A.O., Santos Jr., J.G., Costa M. 2009. Neurobehavioral effect of essential oil of *Cymbopogon citratus* in mice. *Phytomedicine*. 16: 265-270.
- Evans B.K., James K.C. and Luscombe D.K. 1978. Quantitative structure-activity relationships and carminative activity. *Journal of Pharmaceutical Sciences*. 67: 277-278.
- Costa C.A.R.A., Bidinotto L.T., Takahira R.K., Salvadori D.M.F. and Barbisan L.F. 2011. Cholesterol reduction and lack of genotoxic or toxic effects in mice after repeated 21-day oral intake of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil. *Food and Chemical Toxicology*. 49: 2268-2272.
- Negrelle, R.R.B. and Gomes E.C. 2007. *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf: chemical composition and biological activities. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*. 9: 80-92.
- Pereira R.P., Fachineto R, Prestes A.S, Puntel R.L., Silva G.N.S., Heinzmann B.M. 2009. Antioxidant effects of different extracts from *Melissa officinalis*, *Matricaria recutita* and *Cymbopogon citratus*. *Neurochemical Research*. 34: 973-983.
- Rabbani S.I., Devi K., Khanam S. and Zahra N. 2006. Citral, a component of lemongrass oil inhibits the clastogenic effect of nickel chloride in mouse micronucleus test system. *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences*. 19(2): 108-113.

## ประวัตินักวิจัย



## 7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

- ผู้จัดการโครงการวิจัยจากการสนับสนุนงบประมาณการวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ภายใต้โครงการวิจัยร่วมกับการเรียนการสอนบูรณาการศาสตร์เพื่อเรียนรู้การพัฒนาพื้นที่ สำหรับนักศึกษาปริญญาตรีและปริญญาโท ประจำปี 2552

### 7.1 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “ผลของการเปรียบเทียบกรรมวิธีการทำไข่เยี่ยวม้าแบบแช่กับแบบพอก” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม ปีงบประมาณ 2539

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “ขนมปังสมุนไพร” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม ปีงบประมาณ 2542

- ผู้ร่วมวิจัยเรื่อง “การใช้แป้งข้าวกล้องแทนที่แป้งสาลีบางส่วนในการทำขนมปัง” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากโครงการพัฒนาวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ในสถาบันราชภัฏ ปีงบประมาณ 2543

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การผลิตแป้งจากกล้วย” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากโครงการพัฒนาวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ในสถาบันราชภัฏ ปีงบประมาณ 2544

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การศึกษาผลของการใช้แป้งฟักทองที่มีต่อคุณภาพของแป้งซาลาเปา” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม ปีงบประมาณ 2544

- ผู้ร่วมวิจัย เรื่อง “โยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพดเสริมแคลเซียมจากเปลือกไข่” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปีงบประมาณ 2550

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตจากกะทิ” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ทุนนักวิจัยรุ่นใหม่ ปีงบประมาณ 2550

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การปรับปรุงคุณภาพโรตึงสำเร็จรูป” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานโครงการ IRPUS ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2551

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “สภาวะการบรรจุที่เหมาะสมและอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องงอก” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานโครงการ IRPUS ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2551

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “สมบัติและการใช้ประโยชน์จากแป้งมันหวานญี่ปุ่น” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ประเภททุนส่งเสริมการวิจัยมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีงบประมาณ 2552

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “น้ำแก่นตะวันผงขงละลายเพื่อสุขภาพ” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ปีงบประมาณ 2553

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักเชื่อมอบแห้งสมุนไพรที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพชุมชนจอมทอง” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากมหาวิทยาลัยนเรศวร ปีงบประมาณ 2553

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มน้ำ่าน: กรณีศึกษาตำบลจอมทอง” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ปีงบประมาณ 2554

## 7.2 งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การปรับปรุงเนื้อสัมผัสของก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่อบแห้งหลังการคั่ว” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ประเภททุนส่งเสริมการวิจัยมหัศจรรย์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีงบประมาณ 2553

## 8. ผลงานตีพิมพ์

ทัศนีย์ อภิชาติสรานกูร Tri Indrarini Wirjantoro สุมาลี วงศ์รัชนี และ ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา.

2548. การใช้โยเกิร์ตเพื่อรักษาโรคท้องร่วงที่เกิดจาก *E. coli* ในลูกสุกรคูดนม. *วารสารเกษตร*. 21(2): 165-171.

ทัศนีย์ อภิชาติสรานกูร Tri Indrarini Wirjantoro สุมาลี วงศ์รัชนี และ ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา.

2549. การใช้โยเกิร์ตเพื่อป้องกันอาการอุจจาระร่วงในลูกสุกรคูดนม. *เชียงใหม่สัตวแพทยสาร*. 4(2): 117-125.

ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา Tri Indrarini Wirjantoro และ อภิรัชนี เพ็ชรมงคล. 2548. *The Effects of Skim Milk Powder and Water on the Production of Corn Milk Yogurt*. ใน เอกสารการประชุมวันวิชาการ ครั้งที่ 1 “วิถีวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่”. เชียงใหม่. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 101.

Supavitpatana, P., and Wirjantoro, T. I. 2549. *The textural properties and microstructure of corn milk yogurt as affected by milk protein*. ใน เอกสารการประชุมทางวิชาการ “มหาวิทยาลัยมหาสารคามวิจัย” ครั้งที่ 2. มหาสารคาม. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. หน้า 213.

Supavitpatana, P., Wirjantoro, T.I., Apichartsrangkoon, A., and Raviyan, P. 2008. Addition of gelatin enhanced gelation of corn-milk yogurt. *Food Chemistry*. 106: 211-216.

- ปิยวรรณ สุภวิทิตพัฒนา.** 2552. ผลของสภาวะการบรรจุที่มีต่อคุณภาพข้าวกล้องงอระหว่าง การเก็บรักษา. หนังสือรวบรวมบทความฉบับสมบูรณ์ การประชุมวิชาการ วิศวกรรม อุตสาหกรรมและวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี ระดับชาติ ครั้งที่ 1. หน้า 204-207.
- ปิยวรรณ สุภวิทิตพัฒนา.** 2552. ไฮโดรคอลลอยด์ที่เหมาะสมสำหรับการปรับปรุงคุณภาพโรตี้กึ่งสำเร็จรูป. หนังสือรวบรวมบทความฉบับสมบูรณ์ การประชุมวิชาการ วิศวกรรม อุตสาหกรรมและวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี ระดับชาติ ครั้งที่ 1. หน้า 263-266.
- Supavititpatana, P., Wirjantoro, T.I. and Raviyan, P.** 2009. Effect of sodium caseinate and whey protein isolate fortification on the physical properties and microstructure of corn milk yogurt. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 8(2): 247-263.
- ปิยวรรณ สุภวิทิตพัฒนา.** 2553. ผลของสภาวะการบรรจุที่มีต่อคุณภาพข้าวกล้องงอระหว่าง การเก็บรักษา. *วารสารวิจัยและนวัตกรรมเพื่ออุตสาหกรรมไทย*. 1(2): 22-28.
- ทรงวุฒิ ทิอ่อน และ ปิยวรรณ สุภวิทิตพัฒนา.** 2553. การใช้รำข้าวผงทดแทนแป้งสาลีในการผลิตขนมปังแซนด์วิช. *หนังสือรวมบทความคัดย่อ การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร (เกษตรภาคเหนือตอนล่าง) ครั้งที่ 8: เกษตรไทยในกระแสการเปลี่ยนแปลงโลก*. 30-31 กรกฎาคม 2553 คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร หน้า 90.
- คณิงนิตย์ บุญอาจ และ ปิยวรรณ สุภวิทิตพัฒนา.** 2553. ผลของชนิดและปริมาณสารก่อโฟมที่มีต่อคุณภาพของโฟมในกระบวนการผลิตน้ำแก้วนวดวันผงโดยวิธีโฟม-แมท. *เอกสารรวมบทความวิจัยฉบับเต็มการประชุมสมัชชาการศึกษานานาชาติแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 5 ในโอกาสวันครู*. 26-28 สิงหาคม 2553. สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 640-648.
- สุขสิริ อินจันทร์ และ ปิยวรรณ สุภวิทิตพัฒนา.** 2553. การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและสมบัติแป้งสาลีของแป้งกล้วยไข่. *เอกสารรวมบทความวิจัยฉบับเต็มการประชุมสมัชชาการศึกษานานาชาติแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 5 ในโอกาสวันครู*. 26-28 สิงหาคม 2553. สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 697-704.
- Supavititpatana, P., Wirjantoro, T.I. and Raviyan, P.** 2010. Characteristics and shelf-life of corn milk yogurt. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 9(1): 133-149.
- ปัทมา บัวผัน และปิยวรรณ สุภวิทิตพัฒนา.** 2554. ผลของอัตราส่วนผสมของซอร์บิทอลและไซลิทอลที่มีต่อคุณภาพของกัมมีเยลลี่มะยงชิดเพื่อสุขภาพ. *หนังสือรวมบทความคัดย่อ การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏครั้งที่ 2 เรื่อง "การวิจัยพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแผ่นดิน*

ไทย: พัฒนาคูณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น”. 14-16 มกราคม 2554. มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
พิบูลสงคราม. หน้า 185

คณิงนิตย์ บุญอาจ และ ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา. 2554. การศึกษาคูณสมบัติของน้ำแก่นตะวันผง.  
เอกสารรวมบทความวิจัยฉบับเต็มการประชุมสัมมนาทางวิชาการนำเสนอผลงานวิจัย  
อาชีวศึกษาระดับชาติ 2554 ครั้งที่ 2. 18-19 สิงหาคม 2554. สำนักงานคณะกรรมการการ  
อาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 499-505.

**Supavitpatana, P.** and Kongbangkerd, T. 2011. The effect of partial replacement of non-fat dry  
milk with sodium caseinate on qualities of yogurt ice cream from coconut milk.  
*International Food Research Journal*. 18: 439-444.

#### 9. การเสนอผลงาน

**ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา.** 2552. การปรับปรุงคุณภาพโรตึงสำเร็จรูป. การประชุมวิชาการ  
โครงการอุตสาหกรรมและวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี ระดับชาติ ครั้งที่ 1. 2552:  
F087.

**ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา.** 2552. สภาวะการบรรจุที่เหมาะสมและอายุการเก็บรักษาข้าวกลิ้งงอก.  
การประชุมวิชาการโครงการอุตสาหกรรมและวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี ระดับชาติ  
ครั้งที่ 1. 2552: F040.

#### 10. รางวัลที่ได้รับ

- Silver Award เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2553 จากการจัดนิทรรศการภายใต้โครงการ Thailand  
Research Expo Award 2010 ในรูปแบบ Research Wisdom ซึ่งเป็นการนำเสนอผลงานวิจัยใน  
รูปแบบของความภาคภูมิใจในความเป็นไทยบนวิถีชีวิตแห่งความพอเพียง ในงาน “การนำเสนอ  
ผลงานวิจัยแห่งชาติ 2553” (Thailand Research Expo2010) ซึ่งจัดโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัย  
แห่งชาติ (วช.) ระหว่างวันที่ 26-30 สิงหาคม 2553 ณ ศูนย์ประชุมบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์  
เซ็นทรัลเวิลด์ ราชประสงค์ กรุงเทพฯ ในงานวิจัยเรื่อง การผลิตผักแช่หมักหมบแห้งสมุนไพรเพื่อ  
ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ