

ภาคผนวก

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
 “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียวและปลาป่น”
 วันจันทร์ที่ 11 สิงหาคม พ.ศ. 2551

ณ อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์
 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ลายเซ็น	ที่อยู่
1	พรพรหม ทรัพย์	พรพรหม	46 หมู่ 4 ต.ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
2	มนต์ธรรมา นันท	มนต์ธรรมา	132 ม. 3 ต. ห้วยอ อ. เมือง จ. เชียงใหม่
3	ธีรเดช ปัทม	ธีรเดช	198 ม. 14/1 อ. เมือง จ. นครราชสีมา
4	ธีรเดช อรรถ	ธีรเดช	11/1 ม. 1 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
5	กมล ทรัพย์	กมล	78 ม. 7 ต. ท่าหลวง อ. เมือง จ. นครราชสีมา
6	นอช ทรัพย์	นอช	99/1 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
7	สมพร ทรัพย์	สมพร	11/1 ม. 3 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
8	นันทธรรมา นันท	นันทธรรมา	46/54 ม. 3 อ. เมือง จ. นครราชสีมา
9	ธีรเดช ทรัพย์	ธีรเดช	64 หมู่ 1 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
10	พรพรหม ทรัพย์	พรพรหม	91/2 ม. 2 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
11	ทพพร ทรัพย์	ทพพร	44/1 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
12	สนธิ์ นันท	สนธิ์	600/1 ม. 3 ต. นคร อ. เมือง จ. นครราชสีมา
13	ไพฑูริย์ นันท	ไพฑูริย์	14/1 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
14	นันท ทรัพย์	นันท	9/5 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
15	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
16	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
17	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
18	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
19	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
20	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
21	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
22	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
23	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
24	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา
25	นันท ทรัพย์	นันท	24/4 ม. 4 ต. ท่าหลวง อ. นครราชสีมา

[illegible]

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

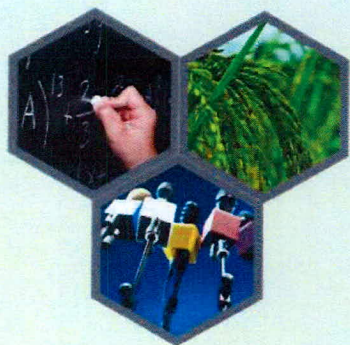
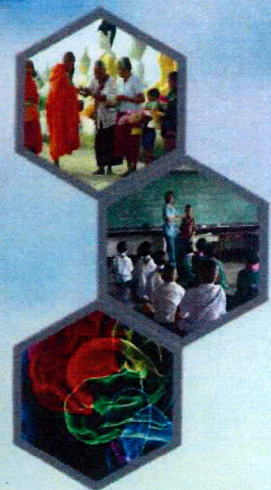
“การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียวและปลาป่น”

วันจันทร์ที่ 11 สิงหาคม พ.ศ. 2551

๓. อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

[illegible]



U ทคัดย่อ abstracts

การประชุมวิชาการ “พืบลสงครามวิจัย”
และนิทรรศการ “การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยว”
จากท้องถิ่นสู่อาเซียน **2557**

19-20 กุมภาพันธ์ 2557

ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพืบลสงคราม (ส่วนทะเลแก้ว)



P-H14

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียวและอายุการเก็บรักษา

พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ และคำรบ สมะวรรณะ
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
Corresponding author; email: pimchanok5512@gmail.com

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่น ต่อคุณภาพของอาหารขบเคี้ยว พบว่าอัตราส่วนระหว่างวัตถุดิบทั้งสามมีอิทธิพลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวทั้งทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) เมื่อนำมาศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมด้วยเทคนิค mixture design พบว่าสูตรผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมประกอบด้วยแป้งข้าวเหนียวร้อยละ 70 แป้งมันสำปะหลังร้อยละ 20 และปลาป่นร้อยละ 10 เมื่อนำผลิตภัณฑ์หลังทอดเมื่อผสมเครื่องปรุงรสบาร์บีคิวปริมาณร้อยละ 6 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์หลังทอด ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาล มีค่าสี L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 64.38, 16.73 และ 44.62 ตามลำดับ มีค่าวอเตอร์แอคติวิตี อัตราการพองตัวโดยปริมาตร ความหนาแน่น และค่าความแข็ง เท่ากับ 0.351, 3.03, 0.13 กรัมต่อลูกบาศก์เซนติเมตร และ 8.08 นิวตัน ตามลำดับ ตรวจพบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา น้อยกว่า 10 และ 10 โคโลนีต่อกรัม ตามลำดับ การทดสอบการยอมรับผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ร้อยละ 94.3 ได้คะแนนความชอบรวมของผลิตภัณฑ์ในระดับชอบปานกลาง ด้านอายุการเก็บรักษาด้วยถึงอะลูมิเนียมลามิเนตด้วยพลาสติกสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 35, 45 และ 55 องศาเซลเซียสได้นาน 56, 56 และ 28 วัน ตามลำดับ

คำสำคัญ: อาหารขบเคี้ยว, แป้งข้าวเหนียว, แป้งมันสำปะหลัง, ปลาป่น, อายุการเก็บรักษา

DEVELOPMENT OF SNACK FOOD FROM GLUTINOUS RICE FLOUR AND SHELF-LIFE EVALUATION

Pimchanok Phrigboonchan* and Khamrob Samavattana

Faculty of Food and Agricultural Technology, Pibulsongkram Rajabhat University

*Corresponding author; email: pimchanok5512@gmail.com

Abstract

Development of snack food was produced from glutinous rice flour, tapioca flour and fish powder. The ratio of raw material had significant ($p < 0.05$) effect on the physical, chemical and sensory properties of snack food. The optimal operating condition was studied using mixture design. The optimum formula consisted of 70% glutinous rice flour, 20% tapioca flour and 10% fish powder. The fried snack mixed with BBQ seasoning powder 6% was brown color. The L^* , a^* and b^* value were 64.38, 16.73 and 44.62, respectively. The water activity, volume expansion ratio, bulk density and hardness were 0.351, 3.03, 0.13 g/cm³ and 8.08 N, respectively. The amount of total plate count, yeast and mold were less than 10 and 10 colony/g, respectively. The number of consumer who accepted this product was 94.3%. Most consumers evaluated the overall liking of product as like moderately. Shelf life of product, it could be kept in polypropylene and aluminum laminated plastic bag at 35, 45 and 55°C for 56, 56 and 28 days, respectively

Keywords: snack food, glutinous rice flour, tapioca flour, fish powder, shelf-life evaluation



พืลสงครามวิจัย 2557

การประชุมวิชาการระดับชาติ

19-20 กุมภาพันธ์ 2557

ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพืลสงคราม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียวและอายุการเก็บรักษา Development of snack food from glutinous rice flour and shelf-life evaluation

พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ และคำรบ สมะวรรณะ

หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพืลสงคราม

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่นต่อคุณภาพของอาหารขบเคี้ยว พบว่าอัตราส่วนระหว่างวัตถุดิบทั้งสามมีอิทธิพลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวทั้งทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) เมื่อนำมาศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมด้วยเทคนิค mixture design พบว่าสูตรผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมประกอบด้วยแป้งข้าวเหนียวร้อยละ 70 แป้งมันสำปะหลังร้อยละ 20 และปลาป่นร้อยละ 10 เมื่อนำผลิตภัณฑ์หลังทอดที่ผสมด้วยเครื่องปรุงรสบาร์บีคิวปริมาณร้อยละ 6 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์หลังทอดมาวิเคราะห์ค่าวอเตอร์แอกติวิตี อัตราการฟองตัวโดยปริมาตร ความหนาแน่น และค่าความแข็ง พบว่าค่าที่ได้เท่ากับ 0.351, 3.03, 0.13 กรัมต่อลูกบาศก์เซนติเมตร และ 8.08 นิวตัน ตามลำดับ การเก็บรักษาในถุงอะลูมิเนียมลามิเนตด้วยพลาสติกสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 35, 45 และ 55 องศาเซลเซียสได้นาน 56, 56 และ 28 วัน ตามลำดับ

คำสำคัญ : อาหารขบเคี้ยว แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง ปลาป่น อายุการเก็บรักษา

บทนำ

ปัจจุบันผู้บริโภคนิยมอาหารขบเคี้ยวเป็นอาหารที่รับประทานระหว่างมื้ออาหารหลัก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่ายและสะดวก ทำให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีมากมายหลายประเภท ดังนั้นวัตถุดิบหลักส่วนใหญ่ในการผลิตอาหารขบเคี้ยวจึงเป็นประเภทแป้ง หากรับประทานอาหารว่างมากเกินไปมีผลทำให้ขาดสารอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการขาดสารอาหารโปรตีน ส่งผลให้ชะงักในการเจริญเติบโต และมีความต้านทานโรคต่ำ

จากเหตุดังกล่าวจึงเป็นแนวทางที่น่าสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้นด้วยการใช้แป้งข้าวเหนียวและปลาป่นมาเป็นวัตถุดิบในการผลิต การศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

วิธีการวิจัย

1.การพัฒนาสูตรอาหารขบเคี้ยว ด้วยแป้งข้าวเหนียวร้อยละ 45-70 แป้งมันสำปะหลังร้อยละ 20-40 และปลาป่นร้อยละ 5-15 โดยวางแผนการทดลองทางสถิติโดยวิธี Mixture Design ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ปัจจัยและระดับที่ใช้ในการพัฒนาสูตรอาหารขบเคี้ยว

สิ่งทดลอง	อัตราส่วนผสม(ร้อยละ)		
	แป้งข้าวเหนียว	แป้งมันสำปะหลัง	ปลาป่น
1	45	40	15
2	55	40	5
3	70	25	5
4	70	20	10
5	65	20	15
6(จุดกึ่งกลาง)	61	29	10

2. ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวที่พัฒนาได้โดยเก็บในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ลามิเนตด้วยพลาสติก กำหนดอุณหภูมิในการศึกษา คือ 35, 45 และ 55 องศาเซลเซียสตามลำดับ (Labuza และSchmidl, 1985) เป็นระยะเวลา 2 เดือน

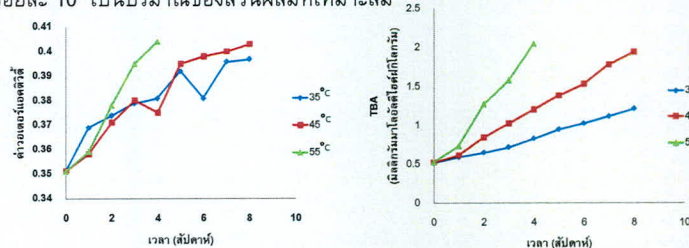
ผลการวิจัย

อิทธิพลของแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่น ต่อคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 คุณภาพทางกายภาพของอาหารขบเคี้ยวที่ผ่านการทอดที่ 220°C 20 วินาที

สิ่งทดลอง	คุณลักษณะ			
	วอเตอร์แอกติวิตี	อัตราการฟองตัว	ความหนาแน่น	ความแข็ง
1	0.332±0.01 ^b	3.01±0.28 ^a	0.12±0.00 ^b	8.86±1.37 ^a
2	0.376±0.01 ^e	2.95±0.23 ^{ab}	0.11±0.00 ^c	7.33±0.73 ^b
3	0.355±0.01 ^d	2.93±0.16 ^{ab}	0.13±0.01 ^b	7.03±1.32 ^b
4	0.351±0.00 ^a	3.03±0.05 ^a	0.13±0.00 ^b	8.08±0.18 ^a
5	0.320±0.00 ^c	2.85±0.13 ^b	0.16±0.00 ^a	7.10±0.96 ^c
6	0.349±0.00 ^a	2.78±0.58 ^c	0.13±0.01 ^b	8.72±1.62 ^a

สิ่งทดลองที่ใช้แป้งข้าวเหนียวร้อยละ 70 แป้งมันสำปะหลังร้อยละ 20 และปลาป่นร้อยละ 10 เป็นปริมาณของส่วนผสมที่เหมาะสม



ภาพที่ 1 การเปลี่ยนแปลงค่าวอเตอร์แอกติวิตี และ TBA ของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 35, 45 และ 55 องศาเซลเซียส

สรุป

การพัฒนาสูตรอาหารขบเคี้ยวด้วย mixture design โดยมีการศึกษาปริมาณแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่นที่แตกต่างกัน 6 สิ่งทดลอง พบว่าเมื่อปริมาณปลาป่นเพิ่มขึ้น ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีอัตราการฟองตัวลดลง ทำให้ค่าความแข็ง และความหนาแน่นเพิ่มขึ้น โดยปริมาณของส่วนผสมที่เหมาะสมคือ แป้งข้าวเหนียวร้อยละ 70 แป้งมันสำปะหลังร้อยละ 20 และปลาป่นที่ร้อยละ 10 สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ 35 และ 45 องศาเซลเซียส ได้นาน 56 วัน

ประวัตินักวิจัย

1. หัวหน้าโครงการวิจัย

ชื่อ-สกุล นางสาวพิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์
เลขหมายประจำตัวประชาชน 3800901036711
ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
สถานที่ทำงาน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เลขที่ 156 หมู่ 5 ต.พลาชุมพล อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000
โทรศัพท์ 055-267080 โทรสาร 055-267081 มือถือ 081-632-0217
E-mail : pimcghanok5512@gmail.com

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ (ระบุสาขาวิชาเอก)	ปี พ.ศ.	ชื่อสถานศึกษา	ประเทศ
วท.ม. (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต)	2544	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	ไทย
วท.บ. (วิทยาศาสตร์บัณฑิต)	2538	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	ไทย

สาขาวิชาการที่มีเชี่ยวชาญ ผลิตภัณฑ์ประมง เทคโนโลยีเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เน้นผลิตภัณฑ์อาหารว่าง อาหารจากแป้ง

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

- (1) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเสริมผักตำลึง” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม ปีงบประมาณ 2546
- (2) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การผลิตปลาแห้งปรุงรส” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม ปีงบประมาณ 2548
- (3) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การผลิตอาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียวผสมปลาป่น” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ปีงบประมาณ 2550
- (4) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การผลิตข้าวเกรียบกุ้งเสริมเส้นใยอาหาร” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม ปีงบประมาณ 2550
- (5) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “สภาวะที่เหมาะสมเพื่อลดเวลาในการผลิตแผ่นก๋วยเตี๋ยว” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานโครงการ IRPUS ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2550
- (6) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “ความเป็นไปได้ของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อปรับปรุงคุณภาพก๋วยเตี๋ยว” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานโครงการ EnPUS ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2550
- (7) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในก๋วยเตี๋ยว” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานโครงการ IRPUS ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2551

- (8) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “เครื่องต้มสมุนไพรท้องถิ่นชุมชนจอมทองสู่การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากเครือข่ายวิจัยภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยนเรศวร ปีงบประมาณ 2553
- (9) ผู้ร่วมโครงการวิจัยเรื่อง “การสังเคราะห์บริบทองค์รวมการใช้ประโยชน์ของเหลือจากกล้วยและการใช้ประโยชน์จากกล้วยปิ้งกล้วย” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2554
- (10) ผู้ร่วมโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องต้มข้าวกล้องงอกผสมสมุนไพร” โดยได้รับการสนับสนุนการวิจัยจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ประจำปีงบประมาณ 2554
- (11) ผู้ร่วมโครงการวิจัยเรื่อง “การสังเคราะห์บริบทงานวิจัยโดยรวมของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามเพื่อสร้างแต้มต่อและเสริมศักยภาพทางอุตสาหกรรมอาหารในเขตจังหวัดพิษณุโลก” โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2554
- (12) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การใช้ประโยชน์ใช้น้ำเป็นแหล่งโปรตีนในขนมขบเคี้ยว” โดยได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากงบประมาณของโครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประจำปีงบประมาณ 2555

งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

สุดารัตน์ พริกบุญจันทร์. 2552. ความเป็นไปได้ของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อปรับปรุงคุณภาพกล้วยเดี่ยว. วารสารวิจัยของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. 5(10) : 1-14.

สุดารัตน์ พริกบุญจันทร์. 2554. สภาพการบ่มที่เหมาะสมในการผลิตกล้วยเดี่ยว. วารสารวิจัยของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. 7(14) : 25-32.

พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์. 2555. การศึกษากระบวนการผลิตเครื่องต้มจากตะไคร้ผสมใบเตย. Rajabhat Journal of Science, Humanities & Social Sciences . 13(1) January-June : 27-32.

บุญยกฤต รัตนพันธุ์ พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ วชิระ สิงห์คง และ รัชนี นิธากร. 2555. การผลิตและคุณภาพบางประการของเครื่องต้มน้ำข้าวกล้องงอกผสมพืชต่างชนิด. หนังสือรวมบทความวิจัยฉบับเต็ม การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 2 เรื่อง “มิติใหม่วิจัยข้าวไทยพร้อม รับการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและการเปิดตลาดเสรีอาเซียน. 21-23 ธันวาคม 2555. โรงแรม Swissotel Le Concorde กรุงเทพมหานคร. หน้า 597-600.

ผลงานวิจัยในรูปบทความ/Proceeding ในการประชุมวิชาการ

สุดารัตน์ พริกบุญจันทร์ และวันทนา เบญจวรรณ 2554. Beverage with Jomthong Community Herb for Health Tourism หนังสือรวมบทความ นเรศวรวิจัย ครั้งที่ 7 เรื่อง “ก้าวสู่ทศวรรษที่ 3 มุ่งมั่นงานวิจัยพัฒนาชาติไทยให้ยั่งยืน”. 29-30 กรกฎาคม 2554. มหาวิทยาลัยนเรศวร. หน้า 12.

พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์. 2554. หนังสือรวมบทความ การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ ครั้งที่ 2 เรื่อง “การวิจัยพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแผ่นดินไทย: พัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น”. 14-16 มกราคม 2554. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. หน้า 160.

บุญยกฤต รัตนพันธุ์ พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ วชิระ สิงห์คง และรัชณี นิธากร. 2555. ผักพื้นบ้านที่
เหมาะสมสำหรับการผลิตเครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกผสมผักพร้อมดื่ม. *หนังสือรวมบทความวิจัยฉบับเต็ม การ
ประชุมวิชาการข้าวระดับชาติ ครั้งที่ 2 : มิติใหม่วิจัยข้าวไทยพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ
และการเปิดตลาดเสรีอาเซียน*. 21-23 ธันวาคม 2555. หน้า 597-600.

พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ และ ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา. 2555. การกลั่นกรองปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของวันสวรค์
ที่ผลิตจากน้ำแช่ข้าวในการผลิตก๋วยเตี๋ยว. *หนังสือรวมบทความวิจัย การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่
11: การสร้างความเข้มแข็งทางการเกษตรด้วยเครือข่ายทางวิชาการในเอเชียตะวันออกเฉียง*. 30-31 กรกฎาคม
2556 คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร หน้า 90.

จุฑามาศ บุญรอด ฤทัยรัตน์ แต่งอ่อน และ พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ . 2555. คุณภาพทางกายภาพ. *หนังสือรวม
บทความวิจัย การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 11: การสร้างความเข้มแข็งทางการเกษตรด้วย
เครือข่ายทางวิชาการในเอเชียตะวันออกเฉียง*. 30-31 กรกฎาคม 2556 คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร หน้า 83.

การเสนอผลงาน

ดุจดาว อินเลี้ยง, พรทิพา ปะละใจ และ สุภารัตน์ พริกบุญจันทร์. 2551. สภาวะที่เหมาะสมเพื่อลดเวลาในการผลิต
ก๋วยเตี๋ยว. นำเสนอในงานนิทรรศการ เทิดพระเกียรติ ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท และงานแสดงผลงาน
พัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. (IRPUS 51) ครั้งที่ 6 วันที่ 28 – 30 มีนาคม 2551 ณ รอยัลพารากอน
ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน

พรรณิภา เกตุพน, นกตล แจ่มวงษ์อินทร์, ศิริพร ชุตาสีทธิ์ และ สุภารัตน์ พริกบุญจันทร์. 2551. ความเป็นไปได้
ของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อปรับปรุงคุณภาพเส้นก๋วยเตี๋ยว. นำเสนอในงานนิทรรศการ เทิดพระเกียรติ
ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท และงานแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม (EnPUS) ครั้งที่ 6 วันที่ 28
– 30 มีนาคม 2551 ณ รอยัลพารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน

เกศริน ยมวัน, จันทิมา ม่วงมันและสุภารัตน์ พริกบุญจันทร์. 2551. ปัจจัยที่มีผลต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ใน
ผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยว. นำเสนอในงานนิทรรศการ เทิดพระเกียรติ ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท และงานแสดงผล
งานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. (IRPUS 52) ครั้งที่ 7 ณ รอยัลพารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้า
สยามพารากอน.

พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์. 2556. การใช้ประโยชน์ไผ่ (ผ่า) เป็นแหล่งโปรตีนในขนมขบเคี้ยว. นำเสนอในงาน
ประชุมใหญ่โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ครั้งที่ 1 วันที่ 21 -23 มกราคม 2556 ณ มหาวิทยาลัย
ราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.

รางวัลที่ได้รับจากการดำเนินโครงการวิจัย

- Professional vote อันดับที่ 2 ในงานแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม (EnPUS)
ครั้งที่ 6 วันที่ 28 – 30 มีนาคม 2551 ณ รอยัลพารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน จาก สำนักงาน
กองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายอุตสาหกรรมโครงการ โครงการงานวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจสำหรับนักศึกษา
ปริญญาตรี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปี 2550 จากงานวิจัยเรื่อง ความเป็นไปได้ในการ
ใช้ไฮดรอกอลลอยด์เพื่อปรับปรุงคุณภาพก๋วยเตี๋ยว (โครงการ EnPus)

- Silver Award เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2553 จากการจัดนิทรรศการภายใต้โครงการ Thailand Research Expo Award 2010 ในรูปแบบ Research Wisdom ซึ่งเป็นการนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบของความภาคภูมิใจในความเป็นไทยบนวิถีชีวิตแห่งความพอเพียง ในงาน “การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ 2553” (Thailand Research Expo2010) ซึ่งจัดโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ระหว่างวันที่ 26-30 สิงหาคม 2553 ณ ศูนย์ประชุมบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ ราชประสงค์ กรุงเทพฯ ในงานวิจัยเรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรท้องถิ่นชุมชนจอมทองสู่การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

2. ผู้ร่วมโครงการวิจัย

ชื่อ-สกุล นายคำรบ สมววรรณะ
หมายเลขบัตรประชาชน 3650100599507
ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
สถานที่ทำงาน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เลขที่ 156 หมู่ 5 ต.พลายชุมพล อ.เมือง
จ.พิษณุโลก 65000
โทรศัพท์ 055-267080 โทรสาร 055-267081 มือถือ 086-6155185
E-mail : khampop@yahoo.com

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ (ระบุสาขาวิชาเอก)	ปี พ.ศ.	ชื่อสถานศึกษา	ประเทศ
วท.ม. (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต)	2547	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ไทย
วท.บ. (วิทยาศาสตร์บัณฑิต)	2540	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม	ไทย

สาขาวิชาการที่มีเชี่ยวชาญ เทคโนโลยีของแป้ง ผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยว ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์
เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

- (1) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “ผลของขนาดอนุภาคจากแป้งข้าวเจ้าต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยว” โดย
ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานโครงการ IRPUS ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงาน
กองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2550
- (2) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “อิทธิพลของแป้งและปริมาณที่เหมาะสมต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยว”
โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานโครงการ EnPUS ภายใต้การสนับสนุนของ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2550
- (3) หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง “การลดปริมาณโซเดียมเบนโซเอตในก๋วยเตี๋ยวโดยเทคโนโลยีเฮอร์เดิล”
โดยได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากสำนักงานโครงการ IRPUS ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 2551