

ประวัติคณะผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการ

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสุจินดา ศรีวัฒนะ
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mrs Sujinda Sriwattana
2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
และสาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ที่อยู่ ต. แม่เหียะ อ. เมือง จ. เชียงใหม่ 50100
โทรศัพท์ 053-948232, 053-948264 โทรสาร 053-948230
e-mail: aiissrwt@chiangmai.ac.th, sujinda.s@cmu.ac.th

4. ประวัติการศึกษา

- Ph.D. (Agro-Industrial Product Development)
Kasetsart University, THAILAND. (2003)
- M.Sc. (Agro-Industrial Product Development)
Kasetsart University, THAILAND. (1991)
- B.Sc. (Food Science and Technology)
Chiang Mai University, THAILAND. (1986)
5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
 - การทดสอบทางประสาทสัมผัส
 - การทดสอบผู้บริโภค
 - ระบบประกันคุณภาพ GMP HACCP
 6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย
งานวิจัยเฉพาะที่เป็นหัวหน้าโครงการวิจัยและส่งรายงานวิจัยแล้ว :

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

- การเพิ่มมูลค่าผลผลิตพืชผัก และผลไม้เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาการเกษตรบนพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน (โครงการย่อย: นมขี้หนูโพดขึ้นหวาน), 2553
แหล่งทุน สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
โครงการความร่วมมือกับต่างประเทศ(ไทย – เยอรมัน) ปี 2553
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกแฟรงค์เฟอร์เตอร์ลดเกลือโซเดียม, 2551
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว.)
- โครงการวิจัย “การพัฒนาแฮมเสาวรสโดยใช้เพกทินจากเปลือกเสาวรส”; 2550
แหล่งทุนทุนวิจัยมหัศจรรย์ สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- โครงการวิจัย “ขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวเสริมโปรตีนและใยอาหาร”, 2549 และ 2550 แหล่งทุน งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2549 และ 2550
โดยส่วนหนึ่งจากงานวิจัยนี้ได้ตีพิมพ์ในวารสารที่มีฐานข้อมูล ISI Journal
- โครงการวิจัย“การรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์โครงการหลวง กรณีศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ (ผลิตภัณฑ์แฮมสโตรเบอร์และกาแฟแก้วบด)”, 2549
แหล่งทุน มูลนิธิโครงการหลวง
- โครงการวิจัย “การรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์โครงการหลวง กรณีศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ (ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรและผักผลไม้กรอบ)”, 2548
แหล่งทุน มูลนิธิโครงการหลวง
- โครงการวิจัย “การศึกษาการผลิตชาใบบัวบกผงชนิดซอง”, 2547
แหล่งทุน คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- โครงการวิจัย “การใช้ *Rhizopus oligosporous* ในการผลิตเทมเป้ถั่วลิสง”, 2543
แหล่งทุน สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

นอกจากรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ ยังมีการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ทั้งภายในและภายนอกประเทศ

ประสบการณ์งานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ :

- Damir D. T., No. H.K., **Sriwattana**, S., Ingram, D. and Prinyawiwatkul, W. 2011. Effects of initial albumen quality and mineral oil-chitosan emulsion coating on internal quality and shelf-life of eggs during room temperature storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 46(9): 1783-1792. impact factor = 1.223
- Wilailux, C., and **Sriwattana S.** 2011. Development of Reduced Sodium Salt Frankfurter. The 5th TRF-MAG Congress. The Thailand Research Fund. March 30 – April 1, 2011. Jomtien Palm Beach Hotel and Resort. Pattaya, Chon Buri.
- Walker, J., Boeneke, C. A., **Sriwattana, S.**, Herrera-Corredor, J. A., and Prinyawiwatkul, W. 2010. Consumer Acceptance and Purchase Intent of a Novel Low-Fat Sugar-Free Sherbet Containing Soy Protein. *Journal of Food Quality*. 33(S1): 27-41. impact factor = 0.6
- Wanniyom W., and **Sriwattana, S.** 2010. Development of Passion Fruit Jam Using Passion Rind. The 4th TRF-MAG Congress. The Thailand Research Fund. March 30 – April 1, 2010. Jomtien Palm Beach Hotel and Resort. Pattaya, Chon Buri. p 131.
- Wilailux, C., and **Sriwattana S.** 2010. Effects of Sodium Chloride Replacement with Potassium Chloride on Qualities of Frankfurter. The proceeding of 48th Kasetsart University Annual Conference. 3-5 February, 2010. p.1-8.
- Garcia, K., **Sriwattana, S.**, No,H.K., Herrera-Corredor, J. A., and Prinyawiwatkul, W. 2009. Sensory Optimization of a Mayonnaise –Type Spread Made with Rice Bran Oil and Soy Protein. *J Food Sci*. 74(6): S 248- S254. impact factor = 1.609
- Wanniyom W., and **Sriwattana, S.** 2009. Potential of Passion Fruit Rind to Substitute the Use of Commercial Low Methoxyl Pectin in Reduce Calorie Passion Fruit Jam. The 13th Nation Graduate Research Conference. May 15-16, 2009., North-Chiang Mai University, Chiang Mai. p 8.
- Moonkam Y., and **Sriwattana, S.** 2009. Effect of Maltodextrin and Gum Arabic on the Properties of the Spray Dried Red Powder Extracted from Pitaya Rind.. The 13th Nation Graduate Research Conference. May 15-16, 2009., North-Chiang Mai University, Chiang Mai. p 7.

- Kunpanut N., Teerapreyapong N., and **Sriwattana, S.** 2009. Development of Strawberry Topping with no Added Color and Flavor. Industrial Project Undergraduate Students Conference. March, 2009. Siam Paragon Hall, Bangkok.
- Sriwattana, S.**, N. Laokuldilok and W. Prinyawiwatkul. (2008). Sensory Optimization of Broken Rice-Based Snacks Fortified with Protein and Fiber. J Food Sci. 73(6): S333- S338. impact factor = 1.609 (ที่มา : Journal Citation Reports, 2009)
- Bunroeng, N., Jankam, P. and **Sriwattana, S.** 2008. Quality Development of Strawberry Jam. Industrial Project Undergraduate Students Conference. March, 2008. Siam Paragon Hall, Bangkok.
- Kaewreantong, C., Wiriya kijpholman. and **Sriwattana, S.** 2008. Development of Sweet Pepper Hard Candy. Industrial Project Undergraduate Students Conference. March, 2008. Siam Paragon Hall, Bangkok.
- Sriwattana, S.**, Naruenartwongsakul, S., H.Chareern, M., Hanmoungjai, P. and Somprasong, S. 2006. Broken rice based snack fortified with protein and fiber. Report presented to National Research Council of Thailand. Phase 1.
- Sriwattana, S.** and Phongsirikul, I. 2006. Consumer Perception and Acceptance toward Royal Project Ground Coffee. Royal Project Conference. November 16-17, 2006. Green Lake Resort. Chiang Mai, Thailand.
- Sriwattana, S.** and Phongsirikul, I. 2006. Consumer Perception and Acceptance toward Royal Project Strawberry Jam. Royal Project Conference. November 16-17, 2006. Green Lake Resort. Chiang Mai, Thailand.
- Sriwattana, S.** and Phongsirikul, I. 2006. Consumer Perception and Acceptance toward Royal Project Products. The 8th Agro-Industrial Conference: Food innovation. June 5-16, 2006. BITEC Bangna, Bangkok.
- Sriwattana, S.** 2005. Modeling and Optimization for Food Formulation. Food Journal. 35(3): 2005.
- Sriwattana, S.** and Phongsirikul, I. 2004. Study on Production of Indian Pennywort Tea. Final report. Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University, Chiang Mai.

- Junprative, A., **Sriwattana, S.** 2004. Development of Oyster Mushroom Vegetarian Sausage. The 6th Agro-Industrial Conference. May 28-29, 2004. IMPACT, Bangkok.
- Sriwattana, S.**, Resurreccion A. V. A., Haruthaithanasan, V., and Chompreeda P. 2003. A Strategic Approach to Formulating Dehydrated Tom Yum Kung Using Trained Panel and U. S. Consumers. The 12th Biennial International Congress of Asian Regional Association for Home Economics (ARAHE). August 8, 2003.
- Sriwattana, S.**, Resurreccion A. V. A., Haruthaithanasan, V., and Chompreeda P. 2002. Development of Thai Cuisine for Western Consumers: Product Idea Generation and Screening. The Kasetsart Journal. 23(2): 2002.
- Sriwattana, S.**, Haruthaithanasan, V., Chompreeda P., and Resurreccion A. V. A. 2002. Development of Dehydrated Tom Yum Kung. The 2002 IFT Annual Meeting Technical Program. Anaheim, California, U.S.A.
- Teramoto, Y., Kanlayakrit, W., Khanongnuch, C., Utama-ang, N., **Sriwattana, S.**, and Chavanich S. 2000. Alcoholic Beverages in Thailand. J. Ferment. June/July 2000. Pp. 57-61.
- Sriwattana, S.**, Phongsirikul, I. Study on Preparative and Storage Conditions of Starter Cultures for Tempeh Fermentation., The 2nd Joint Seminar on Development of Thermotolerant Microbial Resources and their Applications., 21-25 November 2000., Yamaguchi, Japan.
- Wiriacharee, P., **Sriwattana, S.**, Phongsirikul, I., Wattanatchariya, W., Jaison, P., Klinhom, J. 1997. Study on Suitable Process Parameter of IM-Apricot Product. Chiang Mai University Research Abstracts. (1997).
- Wiriacharee, P., **Sriwattana, S.**, Phongsirikul, I., Wattanatchariya, W., Surawang, S., Jaison, P., Klinhom, J. 1997. Study on Effect of Aspartame on Intermediate Moisture Gulfruby Plum Product. Chiang Mai University Research Abstracts. (1997).

- Wiriacharee, P., Srisakul, T., and **Sriwattana, S.** 1997. Process Development and Storage of Intermediate Moisture Persimmon (*Diospyros kaki linn.*, Variety Angsai and Niuscin). Chiang Mai University Research Abstracts. (1997).
- Wiriacharee, P., Srisakul, T., and **Sriwattana, S.** 1996. Using Sulfurdioxide for intermediate moisture persimmon production. J. of Agriculture. 12(2):187-202. (in Thai).
- Wiriacharee, P., Srisakul, T., and **Sriwattana, S.** 1996. Optimal drying time for intermediate moisture persimmon production. J. of Agriculture. 12(2):175-186. (in Thai).

หนังสือ:

- สุจินดา ศรีวัฒนะ.** 2547. เทคโนโลยีผู้บริโภคร. ใน: นิธิยา รัตนพานนท์ และ ไพโรจน์ วิริยจรี. (บรรณาธิการ), เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. TRIO Advertising & Media Co., Ltd. เชียงใหม่.

ผู้ร่วมวิจัย

- (1.) 1. ชื่อ-นามสกุล(ภาษาไทย) นายอิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล
ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Israpong Pongsirikul
2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ระดับ 7
3. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100
โทรศัพท์ 0-5394-8230, 32 โทรสาร 0-5394-8230
e-mail : aiisphng@chiangmai.ac.th, israpong@yahoo.com
4. ประวัติการศึกษา
พ.ศ. 2531 ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พ.ศ. 2531 ปริญญาโท วท.ม (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

สถิติวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร และการแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

6. ประสิทธิภาพที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

6.1 หัวหน้าโครงการวิจัย :

ชื่อโครงการวิจัย

- 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่แผ่น
- 2550 การยืดอายุการเก็บรักษาปลาสามทอด
- 2550 การพัฒนาเครื่องคั้นน้ำสับประรดผสมโยเกิร์ต

6.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

- การยืดอายุการเก็บรักษาปลาสามทอด

ชื่อผลงานวิจัย การยืดอายุการเก็บรักษาปลาสามทอด

การเผยแพร่ จุฑาทิพย์ อัมรนนท์, สุธิษา ส้อมแก้วและอิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2551. การยืดอายุการเก็บรักษาปลาสามทอด. ใน เอกสารรวบรวมผลงานโครงการที่ได้รับทุนโครงการ IRPUS ประจำปี 2550 นิทรรศการเทิดพระเกียรติ “ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท”. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว). 28-30 มีนาคม 2551. สยามพารากอน. กรุงเทพมหานคร.

แหล่งทุน โครงการ IRPUS สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย 2550

- การพัฒนาเครื่องคั้นน้ำสับประรดผสมโยเกิร์ต

ชื่อผลงานวิจัย การพัฒนาเครื่องคั้นน้ำสับประรดผสมโยเกิร์ต

การเผยแพร่ ชิดชนก จามิกรานนท์, ปรียากุล ชมภู และอิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2551. การพัฒนาเครื่องคั้นน้ำสับประรดผสมโยเกิร์ต. ใน เอกสารรวบรวมผลงานโครงการที่ได้รับทุนโครงการ IRPUS ประจำปี 2550 นิทรรศการเทิดพระเกียรติ “ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท”. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว). 28-30 มีนาคม 2551. สยามพารากอน. กรุงเทพมหานคร.

แหล่งทุน โครงการ IRPUS สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย 2550

- การรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์โครงการหลวง

ชื่อผลงานวิจัย การรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์โครงการหลวง
การเผยแพร่ สุจินดา ศรีวัฒน์ และ อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2549. การรับรู้และการ
ยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์โครงการหลวง. บทคัดย่อ การ
ประชุมสัมมนาวิชาการ อุตสาหกรรมเกษตร:นวัตกรรมทาง
อาหาร ครั้งที่ 8. ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค
บางนา. นิติธรรมการพิมพ์. นนทบุรี.

แหล่งทุน มูลนิธิโครงการหลวง 2548

-โครงการศึกษาของสาหร่ายน้ำจืดขนาดใหญ่ในการนำมาเป็นอาหารและยา

ชื่อผลงานวิจัย โครงการศึกษาของสาหร่ายน้ำจืดขนาดใหญ่ในการนำมาเป็นอาหาร
และยา

การเผยแพร่ ยุวดี พิรพรพิศาล และคณะ. 2548. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย 2547

- การศึกษาสภาวะในการอบแห้งสมุนไพรโดยใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์

ชื่อผลงานวิจัย การศึกษาสภาวะในการอบแห้งสมุนไพรโดยใช้ตู้อบแห้งพลังงาน
แสงอาทิตย์

การเผยแพร่ พิชญา บุญประสม, กัมปนาท บำรุงกิจ, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ
ศรายุทธ สมประสงค์. 2547. การศึกษาสภาวะในการอบแห้งสมุนไพร
โดยใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์. รายงานฉบับสมบูรณ์ คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

แหล่งทุน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2546

(2.) 1.ชื่อ-นามสกุล(ภาษาไทย)

ดร. นิวิท เจริญใจ

ชื่อ-นามสกุล(ภาษาอังกฤษ)

Nivit Charourenchai

2. ตำแหน่งปัจจุบัน

รองศาสตราจารย์ระดับ 9

3. หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50202 โทรศัพท์ (053) 944125-6

4. ประวัติการศึกษา

- 2544 Ph.D. (Mechanical and Manufacturing Engineering) , The University of New South Wales, Australia , Australia
- 2535 วศ.ม (วิศวกรรมอุตสาหกรรม) , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย
- 2536 2529 : วศ.บ. (วิศวกรรมอุตสาหกรรม) , มหาวิทยาลัยขอนแก่น , ไทย

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

วิศวกรรมอุตสาหกรรม

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

- สัดส่วนร่างกายและความสามารถสูงสุดในการใช้แรงของประชากรด้านการเกษตรและ อุตสาหกรรมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย, ทูม USAID, 2531
- การควบคุมคุณภาพในโรงงานตัดเย็บเสื้อผ้า, ทูมมหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2536
- การหาเวลามาตรฐานในโรงงานตัดเย็บเสื้อผ้า, ทูมมหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2536
- Development of a Knowledge-Based System for Design, Selection and Use of Non-Powered Hand Tools (Tool Expert), The University of New South Wales, Sydney, Australia, 2001
- การออกแบบเชิงการยศาสตร์ สำหรับมีดตัดแต่งกิ่งดอง, ทูมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546
- รูปแบบการประเมินท่าทางในการทำงานที่เหมาะสมกับงานอุตสาหกรรมไทย, กองทุนเงินทดแทน, สำนักงานประกันสังคม 2548

ตำรา

- Motion and Time Study (Text Book) ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537
- วิศวกรรมคอนกรีตเสริมเหล็ก (Text Book) ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2549

(3.) 1. ชื่อ-นามสกุล(ภาษาไทย)**ดร.วัสสนัย วรรณจักริยา**

ชื่อ-นามสกุล(ภาษาอังกฤษ)

Dr.Wassanai Wattanutchariya

2. ตำแหน่งปัจจุบัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ระดับ 8

3. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก

ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50202 โทรศัพท์ (053) 944125-6 มือถือ 06-1177399

โทรสาร (053)944185

e-mail: wassanai@chiangmai.ac.th , wassanai@eng.cmu.ac.th

4. ประวัติการศึกษาระดับปริญญาตรี วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหการ (เกียรตินิยม
อันดับหนึ่ง) คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระดับปริญญาโท Master of Science สาขาวิชา Industrial Engineering

Oregon State University, USA

ระดับปริญญาเอก Doctor of Philosophy สาขาวิชา Industrial Engineering

Oregon State University, USA

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษกรรมวิธีการผลิตในงานอุตสาหกรรม การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่ม
ผลผลิต การจัดการระบบควบคุมและประกันคุณภาพ และการศึกษาความเป็นไปได้โครงการ**6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว**

- การพัฒนาอุปกรณ์ขนาดย่อมสำหรับระบบพลังงานเพื่องานทางความร้อน เคมี และชีววิทยา
- โครงการเทคโนโลยีสะอาด สำหรับอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์
- การอนุรักษ์พลังงานแบบมีส่วนร่วมสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และอาคาร
ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะพื้นถิ่นจากวัสดุเหลือใช้จากเกษตรกรรม
- การปรับปรุงมาตรฐานการผลิตชาฝรั่งโดยใช้เทคนิคการออกแบบการทดลอง
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อการส่งออกและลดมูลค่าการนำเข้า โดยได้รับทุนวิจัยจาก
งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2549
- โครงการสำรวจวัฒนธรรมและการจัดทำแผนยุทธศาสตร์ด้านวัฒนธรรมในจังหวัดเชียงใหม่
- การพัฒนารูปแบบการผลิตที่เหมาะสมในการกักชิ้นงานโลหะด้วยเครื่องจักรซีเอ็นซี

- การประเมินศักยภาพเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์จากข้าวและข้าวเหนียวพาร์บอยเสริมจุลธาตุและอะมิโน โดยได้รับทุนวิจัยจาก สภาวิจัยแห่งชาติ
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซลล์เชื้อเพลิงชนิดเมมเบรนแลกเปลี่ยนโปรตอน โดยได้รับทุนวิจัยจาก สกว. และ MTEC

งานวิจัยที่กำลังทำ

- การผลิตและการตลาดข้าวหนึ่งในประเทศไทย และศักยภาพเชิงธุรกิจของข้าวหนึ่งเสริมคุณค่าเพื่อการส่งออก โดยได้รับทุนวิจัยจาก สภาวิจัยแห่งชาติ
- การสร้างรากฐานการผลิตและการออกแบบโรงงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ถั่วเขียวภาพตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยได้รับทุนวิจัยจากงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2552

Research Publications:

Wassanai Wattanutchariya, Kannachai Kanlayasiri, Brian Paul, "Effect of Machining Methods on Flow Friction Behavior in Microchannels" การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี 2546, พิษณุโลก, 2546.

Wassanai Wattanutchariya, Brian K. Paul, "Bonding Fixture Tolerances for High-Volume Metal Microlamination Based on Fin Buckling and Laminar Misalignment Behavior," Journal of Precision Engineering, Vol 28 Issue 2, 2004, PP 117-128.

Wassanai Wattanutchariya , "Control of Fin Warpage in Metallic Microlaminated Heat Exchangers" การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี 2547, เชียงใหม่, 2547
สุรพงศ์ บางพาน และ วัสนัย วรรณจักริยา, "การปรับปรุงประสิทธิภาพเครื่องสี่ข้าวกล้องโดยใช้เทคนิคการออกแบบการทดลอง", การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม, เชียงใหม่, ตุลาคม 2547.

Wassanai Wattanutchariya, Brian K. Paul, "Effect of Fixture Compliance on Thermally Enhanced Edge Registration in Microlamination," Journal of Manufacturing Science and Engineering, Vol 126 Issue 4, 2004, PP 845-8

วัสนัย วรรณจักริยา, ปุณ เทียงบุญธรรม, และไกรสร ลักขณศิริ, "การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสำหรับเคหะพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่",การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี 2548, กรุงเทพฯ, ตุลาคม 2548.

บุญฤทธิ์ ปินตาสี และ วัสนัย วรรณจักริยา, “การสร้างแบบจำลองความเที่ยงตรงและพื้นผิวสำเร็จสำหรับอลูมิเนียมโดยใช้วิธีการพื้นผิวผลตอบ”, การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี 2548, กรุงเทพฯ, ตุลาคม 2548.

วรพจน์ เสรีรัฐ, วัสนัย วรรณจักริยา และ ปูน เทียงบุรณธรรม, “การสำรวจศักยภาพทางนวัตกรรมในจังหวัดเชียงใหม่”, การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี 2548, กรุงเทพฯ, ตุลาคม 2548.

Poon Thiengburanatham, Vitul Licorungruang, Ampan Bhromsiri, **Wassanai Wattanuchariya**, “Sustainable supply-chain of construction products and materials: a case study of natural fiber cement wall products” Chiang Mai University Journal, Vol. 5 No. 2 2006, PP153-162.

วัสนัย วรรณจักริยา, รุ่งเรือง จันทา, “การปรับปรุงกระบวนการผลิตผนังจากวัสดุพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่”, การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ปี 2549, กรุงเทพฯ, ธันวาคม 2549.

วัสนัย วรรณจักริยา, “การประเมินรูปแบบการผลิตโพลีเอทิลีนสำหรับเซลล์เชื้อเพลิงชนิดเมมเบรนแลกเปลี่ยนโปรตอน”, การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี 2549, กรุงเทพฯ, ธันวาคม 2549.

Wassanai Wattanuchariya and Bunyalith Pintasee, “Optimization of Metallic Milling Parameters for Surface Finishing” Proceeding of 7th Asian Pacific Industrial Engineering and Management Systems Conference, Bangkok, Thailand, Dec 2006

Wimalin Sukthomya, Sakgasam Ramingwong, **Wassanai Wattanuchariya**, “The Project Feasibility Study of Parboiled Glutinous Rice Coated with Iron” Proceeding of International Conference on Green and Sustainable Innovation, Chiang Mai, Thailand, Dec 2006

Wassanai Wattanuchariya and Tanongkiat Kiatsiriroat, “Appropriate Manufacturability for Proton Exchange Membrane Fuel Cells for Automobile Applications” Proceeding of International Conference on Green and Sustainable Innovation, Chiang Mai, Thailand, Dec 2006

นฤชยา สาดแพง และ วัสนัย วรรณจักริยา, “การประยุกต์ใช้เทคนิคการออกแบบการทดลองเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากข้าว” การประชุมวิศวกรรมล้านนา, เชียงใหม่, สิงหาคม 2550

Pun-Arj Chairatana, **Wassanai Wattanutchariya**, Worapod Sereerat, Renus Sermboonsang, and Wichien Churdchutrakuntong, "City & Innovation: Community Innovation Survey in Chiang Mai" Proceeding of 1st International Conference on City Foresight in Asia Pacific, Chiang Mai, Thailand, Sep 2007

Narichaya Satafang and **Wassanai Wattanutchariya**, "Implementation of Quality Function Deployment for Healthy Rice Crackers Development" Proceeding of 5th International Conference on Quality and Reliability, Chiang Mai, Thailand, Nov 2007

อดิสร พันภัย และ **วิสนัย วรรณจรรย์**, "การประยุกต์ใช้เทคนิคการกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพในการพัฒนาอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ," การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ, 13-14 มิถุนายน 2551

Verawat Udomphon, **Wassanai Wattanutchariya** 2008 "Development of Metallic Polar Plate Fabrication for Proton Exchange Membrane Fuel Cell," Proceeding of 15TH TRI-UNIVERSITY INTERNATIONAL JOINT SEMINAR AND SYMPOSIUM, China, 2008

วราลักษณ์ นาลี และ **วิสนัย วรรณจรรย์**, "การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมของชุดเซลล์เชื้อเพลิงแบบเมมเบรนแลกเปลี่ยนโปรตอนในประเทศไทย," การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทพลังงานความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน (ครั้งที่ 8), เชียงราย, 12-13 มีนาคม 2552

(4.) 1. ชื่อ (ภาษาไทย)

(ภาษาอังกฤษ)

2. ตำแหน่งปัจจุบัน

3. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อ

นางสาวสุวรรณา เดชะรัตนางกูร

Miss Suwanna Decharatanangkoon

อาจารย์

สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมืองฯ จังหวัดเชียงใหม่ 50100

โทรศัพท์: 66-53-948234, 8230 โทรสาร: 66-53-948230

e-mail: SWNDEC@chiangmai.ac.th

4. ประวัติการศึกษา

วท.บ. (วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา (2537)

วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2542)

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ:

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ไฮโดรคอลลอยด์และการนำไปใช้ประโยชน์
3. เนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อ

6. งานวิจัยและสิ่งตีพิมพ์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

ประสบการณ์งานวิจัย:

- หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวสมุนไพรทั้งสำเร็จรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าข้าวไทย งบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2552 ตามมติคณะรัฐมนตรี (อยู่ในระหว่างดำเนินการวิจัย)
- หัวหน้าโครงการวิจัย แป้งข้าวเหนียว : คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและอันตปฏิบัติการร่วมสำหรับการใช้ประโยชน์หลากหลายทุนสนับสนุนนักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2551 (อยู่ในระหว่างดำเนินการวิจัย)
- หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีน้ำผึ้งกลิ่นมะนาว โครงการ IRPUS(2551)
- หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาและยืดอายุการเก็บรักษาลูกอมสตรอเบอรี่ โครงการ IRPUS (2551)
- ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับเด็กปฐมวัยจากข้าวงอกของข้าวเจ้าหอมด้าอินทรีย์ งบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2552 (อยู่ในระหว่างดำเนินการวิจัยร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต)

งานวิจัยและสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการ

สุกรีย์ โพธิสาราช สมพงษ์ หาดทะเลและสุวรรณา เดชะรัตนางกูร. 2551. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อหมูเทียมซุบแป้งทอดแช่เยือกแข็ง. โครงการโครงการงานอุตสาหกรรม สำหรับปริญญาตรี ประจำปี 2550.



สิรินันท์ ศรีสุข สิริธร ขจิตกัณฑ์และสุวรรณา เดชะรัตนางกูร. 2551. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมิ
ลดน้ำตาลกลั่นสมุนไพรไทย. โครงการโครงการงานอุตสาหกรรมสำหรับปริญญาดรี ปี
2550.

Decharatanangkoon, S. 1997. Development of precooked vegetarian nuggets from plant
proteins. M.Sc Thesis. Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand.

Decharatanangkoon, S. S.E.Hill and Pongsawasmanit, R. 2004. Hairy basil seeds: a super
swelling hydrocolloid. Food colloids 2004 Interactions, microstructure and
processing. Harrogate, UK.
