

ประวัติคณะผู้วิจัย

- ชื่อ-สกุล** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วันเพ็ญ จิตรเจริญ
Assist. Prof. Dr. Wanphen Jitjaroen
- เลขประจำตัวประชาชน** 3 5201 00240 24 1
- ตำแหน่งปัจจุบัน** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 8
- สถานที่ทำงาน** คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง
200 หมู่ 17 ถ.ลำปาง-งาว ต.พิชัย อ.เมือง จ.ลำปาง 52000
โทรศัพท์ : 054 342547-8 ต่อ 188
โทรสาร : 0-5434-2549 อีเมล : wanphenjit@hotmail.com
- การศึกษา**
- | | |
|------|--|
| 2528 | วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 2534 | MSc (Food Science), University of the Philippines, Los Bonos, ฟิลิปปินส์ |
| 2550 | Ph.D. Engineering (Food Science), University of Bonn, เยอรมันนี |
| 2552 | Postdoc. (Yeast Molecular Biology), The Australian Wine Research Institute, ออสเตรเลีย |
- สาขาที่เชี่ยวชาญ** การพัฒนาคุณภาพไวน์ผลไม้ สารให้กลิ่นรสในไวน์
- ผลงานวิจัย**
1. นิรมล อุดมอ่าง อุบลรัตน์ พรหมพั่ง และวันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2542. สูตรแกงฮังเลพื้นฐาน. เอกสารประกอบการเสนอผลงานการประชุมสัมมนาวิชาการ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ครั้งที่ 17. ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์. กรุงเทพฯ.
 2. วันเพ็ญ จิตรเจริญ และสุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์. 2542. การพัฒนาคุณภาพแกงฮังเลบรรจุกระป๋อง. เอกสารประกอบการเสนอผลงานการประชุมสัมมนาวิชาการ. สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล, ครั้งที่ 17. ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์. กรุงเทพฯ.
 3. วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2543. การพัฒนาคุณภาพทางประสาทสัมผัสของน้ำพริกอ่อนบรรจุกระป๋อง. เอกสารประกอบการเสนอผลงานการประชุมสัมมนาวิชาการ. สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล, ครั้งที่ 18. ศูนย์กลางราชมงคล. ปทุมธานี.

4. วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2543. การคัดเลือกพันธุ์มะม่วงที่เหมาะสมในการทำไวน์. เอกสารประกอบการเสวนา ผลงานการประชุมสัมมนาวิชาการ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ครั้งที่ 18. ศูนย์กลางราชมงคล. ปทุมธานี. การ
5. วันเพ็ญ จิตรเจริญ สุภาพร เตชะทรงคุณ และพจนีย์ เกตุหนู. 2544. การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตภัณฑ์พื้นซ์ไวน์ผลไม้. เอกสารประกอบการเสวนาผลงานประชุมสัมมนาวิชาการ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ครั้งที่ 19. ศูนย์กลางราชมงคล. ปทุมธานี.
6. นภาพร ดีสนาม และวันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2544. ใ้สกัดกวนไวน์ผลไม้. เอกสารประกอบการเสวนาผลงานการประชุมสัมมนาวิชาการ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ครั้งที่ 19. ศูนย์กลางราชมงคล. ปทุมธานี.
7. วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2545. การใช้ประโยชน์น้ำเวย์ทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรมเนยแข็งเพื่อปรับปรุงคุณภาพโยเกิร์ตถ้วยเหลือง. รายงานประกอบการวิจัย. เงินงบประมาณประจำปี.
8. วันเพ็ญ จิตรเจริญ อาคม สุวัฒน์กัญญา อภินันท์ จิตรเจริญ และอรทัย บุญทะวงษ์. 2548. การสร้างเครื่องต้นแบบชุดผลิตโยเกิร์ตแบบกวนด้วยระบบคอมพิวเตอร์สำหรับอุตสาหกรรมขนาดย่อมและการเรียนการสอน. รายงานประจำปี 2547-2548.
9. วันเพ็ญ จิตรเจริญ อาคม สุวัฒน์กัญญา อรทัย บุญทะวงษ์ และอภินันท์ จิตรเจริญ. 2551. การออกแบบและสร้างระบบพาสเจอไรส์ในเครื่องต้นแบบโยเกิร์ตชนิดกวนแบบครบวงจรสำหรับอุตสาหกรรมขนาดย่อม. วารสารเทคโนโลยีอุตสาหกรรม. 4 : 2 : 57-67.
10. วันเพ็ญ จิตรเจริญ อาคม สุวัฒน์กัญญา อรทัย บุญทะวงษ์ และอภินันท์ จิตรเจริญ. 2554. การออกแบบและสร้างถังหมักบ่มในเครื่องต้นแบบโยเกิร์ตชนิดกวนแบบครบวงจรสำหรับอุตสาหกรรมขนาดย่อม. การประชุมวิชาการคุรุศาสตร์อุตสาหกรรมระดับชาติครั้งที่ 4. 7-8 กรกฎาคม 2554. 174-178.
11. ลัดดาวัลย์ ปาปิน วันเพ็ญ จิตรเจริญ ธัญลักษณ์ บัวผัน และลชินี ปานใจ. 2554. ชนิดและปริมาณแอนโทไซยานิน และสารให้กลิ่นระเหยที่เป็นเอกลักษณ์ในเม่า (*Antidesma thwaitesana* Müell.). รายงานวิจัย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) 83น.
12. วันเพ็ญ จิตรเจริญ ธัญลักษณ์ บัวผัน และลชินี ปานใจ. 2554. การคัดเลือกยีสต์และพารามิเตอร์การหมักที่เพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิต สารต่อต้านอนุมูลอิสระ และสารให้กลิ่นที่ดีในไวน์เม่า (*Antidesma thwaitesana* Müell.) รายงานวิจัย. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 61 น.
13. **Wanphen Jitjaroen.** 2007. Influence of Yeast Strain and Nutritive Supplement on Enological Characteristics of Tropical Fruit Wines. University of Bonn, Cuvillier Verlag Gottingen. 85 p.

14. **Wanphen Jitjaroen**, Wolf Rudiger Sponholz and George Noga, G. 2009. Relationship between yeast strains and nutritive supplements and its influence on enological parameters of santol (*Sandoricum koetjape* Merr.) wine production. *Kasetsart J. (Natural Science)*. 43 : 550-556.
15. **Wanphen Jitjaroen**, Wolf Rudiger Sponholz and Lachinee Panjai, Laddawan Papin. 2010. Sugar profiling of Mao wine with different nitrogen levels by HPLC method. Poster Presentation, The 2nd Separation Science Singapore, Biopolis Park, Singapore. August 5-6, 2010.
16. Lachinee Panjai, Laddawan Papin, Rungtiwa Kong-ngoen, Daorong Chaisri and **Wanphen Jitjaroen**. 2010. Quantitative High Performance Liquid Chromatographic analysis of organic acids and sugars in different Mao cultivars. Poster Presentation, The 2nd Separation Science Singapore, Biopolis Park, Singapore. August 5-6, 2010.
17. Rungtiwa Kong-ngoen, Lachinee Panjai, Laddawan Papin, Saowaluk Intarangsri and **Wanphen Jitjaroen**. 2010. Quantitative organic acids analysis of different berries in Thailand. Poster Presentation. 2010. The 2nd Separation Science Singapore, Biopolis Park, Singapore, August 5-6, 2010.
18. **Wanphen Jitjaroen**, Lachinee Panjai, Jureeporn Lekdee, Piyaporn Manola, Ancharee Krajab ngoen. 2011. Chemical Quality Evaluation of Commercial Thai Fruit Wines. Proceeding. 3rd International Symposium Tropical Fruit Wine. November 18-12, .2011
19. **Wanphen Jitjaroen**, Arkhom Suvannakita, Aphinan Jitjaroen, Orathai Bunthawong. 2011. Coefficiency of Pasteurization and Incubation Systems of Prototype In-Line-Stirred Yogurt Machine for Small Scale Industry. Proceedings of 2011 International Conference on Agriculture and Animal Science (CAAS 2011). Maldives, 25-27 November. 2011.
20. Sylvester Holt, Antonio G. Cordente, Simon J. Williams, Dimitra L. Capone, **Wanphen Jitjaroen**, Ian R. Menz, Chris Curtin, and Peter A. Anderson. 2011. Engineering *Saccharomyces cerevisiae* To Release 3-Mercaptohexan-1-ol during Fermentation through Overexpression of an *S. cerevisiae* Gene, *STR3*, for Improvement of Wine Aroma. *Applied and Environmental Microbiology*. 77 : 11. 3626–3632.

ผลงานอื่นๆ (ตำรา)

1. วันเพ็ญ จิตรเจริญ และธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. 2536. การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 136 น. ISBN 974-89053-1-4.
2. วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2539. หลักการวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 150 น. ISBN 974-89115-7-8

3. วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2541. บทปฏิบัติการเคมีอาหาร1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 118 น.
ISBN 974-625-113-9.
4. วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2542. หลักการวิเคราะห์และคำนวณผลิตภัณฑ์นม. พิมพ์ครั้งที่ 2. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 150 น. ISBN 974-89376-1-5.

ชื่อ-สกุล นางสาวธัญลักษณ์ บัวผัน
Miss Tunyaluk Bouphun

เลขประจำตัวประชาชน 3 6302 00351 34 5

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย)

สถานที่ทำงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง
200 หมู่ 17 ถ.ลำปาง-งาว ต.พิชัย อ.เมือง จ.ลำปาง 52000
โทรศัพท์ : 054 342547-8 ต่อ 188
โทรสาร : 0-5434-2549
อีเมลล์ : Than259@yahoo.com

การศึกษา

2540 วท.บ (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

2548 วทม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ การทดสอบทางประสาทสัมผัส

ผลงานวิจัย

1. **ธัญลักษณ์ บัวผัน**. 2540. การทดสอบประสิทธิภาพของพืชสมุนไพรที่มีผลต่อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย. โครงการวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
2. **ธัญลักษณ์ บัวผัน**. 2548. การพัฒนาข้าวกล้องมันไก่อัดไขมัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
3. **ธัญลักษณ์ บัวผัน** และอุบลรัตน์ พรหมพิง. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าว รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง.
4. จิรภา พงษ์จันทา, นีอร โนมศรี และ**ธัญลักษณ์ บัวผัน**. 2553. การควบคุมกระบวนการผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ใน โรงงานเส้นก๋วยเตี๋ยว. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์.โครงการเครือข่าย สวทช.ภาคเหนือ
5. **ธัญลักษณ์ บัวผัน**, จิรภา พงษ์จันทา, วัชรีย์ เทพโยชิน, ฉันทนา อรุณรัตน์ และณฤมล เวชสุภา. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาบ้านหาดเขียวตามมาตรฐานอาหารและยาโดยการมีส่วนร่วมของกลุ่มแม่บ้าน รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานเครือข่ายการวิจัยภาคเหนือตอนบน

6. **ัญลักษณ์ บัวผัน และธีรวัฒน์ เทพใจกาศ.** 2553 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หุ่นครอบน้ำมะเกี๋ยง รายงานการวิจัย

ฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง.

7. ลัดดาวัลย์ ปาปิน, วันเพ็ญ จิตรเจริญ, ลชนี ปานใจ, **ัญลักษณ์ บัวผัน** และ รุ่งทิวา กองเงิน. 2554. ชนิดและปริมาณแอนโทไซยานิน และสารให้กลิ่นระเหยที่เป็นเอกลักษณ์ในน้ำเม่า (*Antidesma thwaitesatum* Müell.). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย. 83 น.

8. อัมภ์กาญจน์ นวลบุญเรือง, รุ่งนภา ช่างเจรจา, พงษ์ยุทธ นวลบุญเรือง และ**ัญลักษณ์ บัวผัน**. 2554. การใช้ประโยชน์จากพืชตระกูลแมกโนเลียในผลิตภัณฑ์ชาและสารให้กลิ่นในผลิตภัณฑ์อาหาร รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง.

ชื่อ-สกุล	นางสาวลชนี ปานใจ Ms.Lachinee Panjai
เลขประจำตัวประชาชน	3 5299 00065 46 8
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย)
สถานที่ทำงาน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง 200 หมู่ 17 ถ.ลำปาง-งาว ต.พิชัย อ.เมือง จ.ลำปาง 52000 โทรศัพท์ : 054 342547-8 ต่อ 188 โทรสาร : 0-5434-2549 อีเมล : lachinee_p@hotmail.com
หน่วยงาน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง 200 หมู่ 17 ถนนลำปาง-งาว ต.พิชัย อ.เมือง ลำปาง 52000 โทรศัพท์ 0-5434-2547-8 ต่อ 189, 086-9110393 โทรสาร 0-5434-2549 E-mail : lachinee_p@hotmail.com
การศึกษา	
2539	ปวส. (เทคโนโลยีการอาหาร), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง
2542	วทบ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง
2546	วทม. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยนเรศวร
สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	การวิเคราะห์ชนิดและปริมาณของสารประกอบที่ละลายได้และไม่ระเหยด้วยเทคนิคโครมาโตกราฟี, การใช้แบคทีเรียแลคติกในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร
ผลงานวิจัย	
1.	ลชนี ปานใจ และบุษกร แก้วบุตร. 2539. น้ำมะละกอสุกพร้อมดื่ม. ปัญหาพิเศษ ปวส. คณะวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง.
2.	ลชนี ปานใจ และบุษกร แก้วบุตร. 2542. การศึกษาส่วนของซากสัตว์และปริมาณไตรโพลีฟอสเฟตที่มีต่อการทำแกงฮังเลบรรจุกระป๋อง. ปัญหาพิเศษ ปริญญาตรี. คณะวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง.

3. **ลชนี ปานใจ**. 2547. การรอดชีวิตของแบคทีเรียก่อโรคที่มีอาหารเป็นสื่อในการหมักผักกาดเขียวปลี โดยใช้แบคทีเรียแลคติก. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
4. ลัดดาวัลย์ ปาปิน, วันเพ็ญ จิตรเจริญ, **ลชนี ปานใจ**, ธัญลักษณ์ บัวผัน และ รุ่งทิวา กองเงิน. 2554. ชนิดและปริมาณแอนโทไซยานิน และสารให้กลิ่นระเหยที่เป็นเอกลักษณ์ในน้ำเมา (*Antidesma thwaitesianum* Müell.). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย. 83 น.
5. **Panjai L.** Ongthip K. and Chomsri N. (2009). Asian Journal of Food and Agro-Industry. Complex fruit wine produced from dual culture fermentation of pineapple juice with *Torulaspora delbrueckii* and *Saccharomyces cerevisiae*. 2(02), 135-139.
6. Rungtiwa Kong-ngoen, **Lachinee Panjai**, Laddawan Papin, Saowaluk Intarangsri and Wanphen Jitjaroen. 2010. Quantitative organic acids analysis of different berries in Thailand. The 2nd Separation Science Singapore, 5-6 August 2010, Biopolis Park, Singapore.
7. **Lachinee Panjai**, Laddawan Papin, Rungtiwa Kong-ngoen, Daorong Chaisri and Wanphen Jitjaroen. 2010. Quantitative High Performance Liquid Chromatographic analysis of organic acids and sugars in different Mao cultivars The 2nd Separation Science Singapore, 5-6 August 2010, Biopolis Park, Singapore.