

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

สูตรอาหารเข้าจากแป้งกล้วย

สูตรมาตรฐาน
อาหารเข้าจากแป้งกล้วย

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	เปอร์เซ็นต์
แป้งกล้วย	600	28.9
เกล็ดข้าวโพด	1,400	67.3
น้ำตาลทราย(ขาว)	60	2.9
แคลเซียมคาร์บอเนต	20	0.9

หมายเหตุ : 1 สูตร 2 กิโลกรัม สามารถผลิตได้ประมาณ 1,590 กิโลกรัม

1. ผสมเกล็ดข้าวโพดกับน้ำ 5% ของน้ำหนักทั้งหมด(ปรับความชื้นให้ได้ประมาณ 12% ปิดปากถุงไว้ 3-5 ชั่วโมง) และแป้งกล้วยที่ใส่ส่วนผสมที่เหลือที่อัตราส่วนต่างๆกันร่อนผ่านกระชอนขนาดรูประมาณ 1.2 mm (แป้งมีขนาดอนุภาค 40 mesh)
2. เปิดเครื่องร่อนให้ได้อุณหภูมิตามที่กำหนด ประมาณ 25 นาที
3. เมื่อได้อุณหภูมิตามที่กำหนดให้เปิดเครื่องที่ความเร็วรอบที่ต้องการ
4. ใส่เกล็ดข้าวโพดและแป้งกล้วยที่ผสมแล้วลงไป
5. ทำการเก็บผลิตภัณฑ์ ที่ได้ นำเข้าอบแห้ง 60 องศาเซลเซียส 30 นาที บรรจุลงถุงพอยด์

ภาคผนวก ข

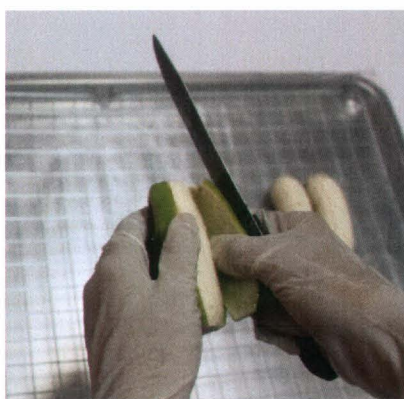
ขั้นตอนกระบวนการผลิตอาหารเข้าจากแป้งกล้วย

ขั้นตอนกระบวนการผลิต

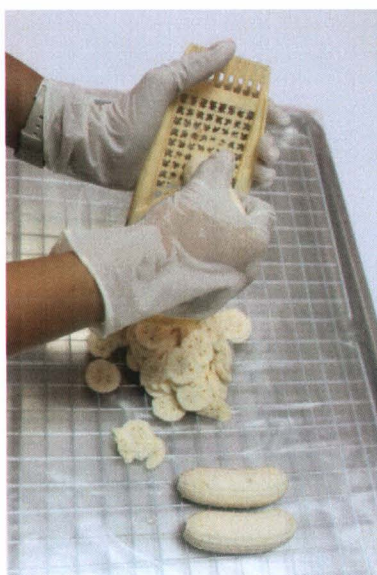
1.1 การทำแป้งกล้วย (Banana flour) โดยทำการทดลองกับกล้วยน้ำว้าดิบ (กล้วย 2 หวีเตรียมแป้งได้ประมาณ 500 g)

วิธีการเตรียม

ปอกเปลือกกล้วยน้ำว้าดิบ ใช้มีดหรือที่ไสฝักไสกล้วยให้เป็นแผ่นบางที่สุด เกือบแผ่นกล้วยไม่ให้ติดกันวางลงบนถาด อบแห้งที่ 60°C จนแห้งสนิท บั่นให้ละเอียดแล้วร่อนผ่านกระชอนขนาด 1.2×1.2 mm เก็บแป้งที่ได้ไว้ในถุงพลาสติก ปิดให้มิดชิด



การปอกเปลือกกล้วย



การไสกล้วยให้เป็นแผ่นบาง



การเรียงกล้วยให้สม่ำเสมอ



กล้วยที่เรียงแล้วก่อนการเข้าอบ



การอบกล้วยโดยใช้ตู้อบลมร้อน 60°C



กล้วยที่ผ่านการอบแห้ง



แป้งกล้วยที่ถูกปั่นให้ละเอียดแล้วร่อนผ่านกระชอน



แป้งกล้วยที่ผ่านการร่อนแล้ว

ภาพที่ 6 แสดงขั้นตอนในการเตรียมแป้งกล้วย

1.2 การเตรียมเกล็ดข้าวโพด

วิธีการเตรียม

นำเกล็ดข้าวโพดที่ได้มาร้อนผ่านกระชอนที่มีรูผ่านขนาด 1.2×1.2 mm (ดังแสดงในรูป) แล้วนำเกล็ดข้าวโพดที่เหลือค้างอยู่บนกระชอนมาปั่นให้ละเอียดโดยใช้เครื่องปั่นแล้วทำการร้อนอีกครั้ง



การร้อนเกล็ดข้าวโพดโดยใช้กระชอน



เกล็ดข้าวโพดที่ผ่านการร้อนแล้ว

ภาพที่ 7 แสดงขั้นตอนในการเตรียมเกล็ดข้าวโพด

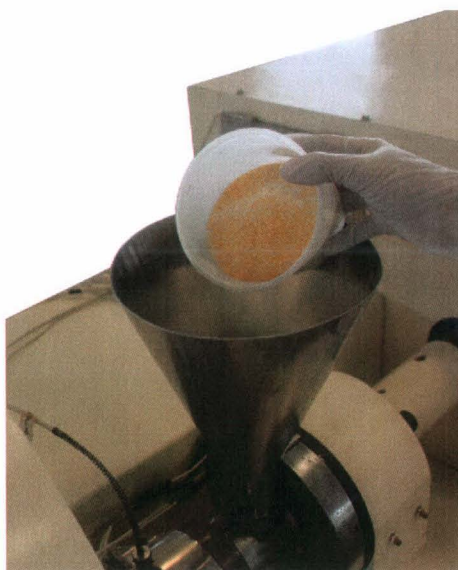
2. การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์

วิธีการทดลอง (ทำการทดลองที่ 1 Kg)

1. ผสมเกล็ดข้าวโพดกับน้ำและแป้งกล้วยที่ใส่ส่วนผสมที่เหลือที่อัตราส่วนต่างๆกันร้อนผ่านกระชอนขนาดรูประมาณ 1.2 mm
2. เปิดเครื่องรอให้ได้อุณหภูมิตามที่กำหนด ประมาณ 25 นาที
3. เมื่อได้อุณหภูมิตามที่กำหนดให้เปิดเครื่องที่ความเร็วรอบที่ต้องการ
4. ใส่เกล็ดข้าวโพดและแป้งกล้วยที่ผสมแล้วลงไป
5. ทำการเก็บผลิตภัณฑ์ ที่ได้



แสดงส่วนผสมต่างๆ



ผสมส่วนผสมเข้าด้วยกันและนำเข้าเครื่อง



แสดงขั้นตอนในการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์

ภาพที่ 8 แสดงขั้นตอนการผลิตอาหารเข้าจากแป้งกล้วยโดยใช้เครื่องอัดรีดสกรูเดี่ยว



ภาพที่ 9 แสดงผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานหลังการตัดและอบแห้ง 60°C 30 นาที

ภาคผนวก ค
ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าในท้องตลาด



ภาพที่ 10 แสดงผลิตภัณฑ์อาหารเข้าในท้องตลาด

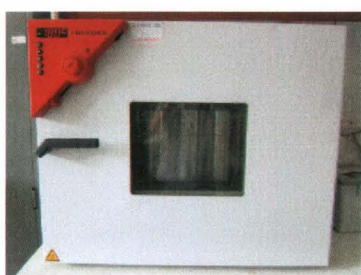
ภาคผนวก ง
อุปกรณ์และเครื่องมือ

เครื่องมือและอุปกรณ์ :

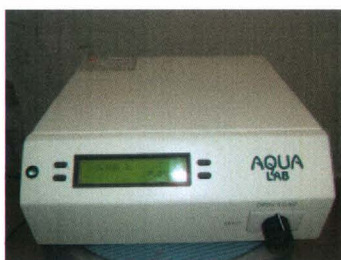
เครื่องอัดรีดชนิดสกรูเดี่ยว, Collet (รุ่น D50L300, บ. เจริญทัศน์)



ภาพที่ 11 แสดงเครื่องอัดรีดชนิดสกรูเดี่ยว, Collet (รุ่น D50L300, บ. เจริญทัศน์)



ตู้อบลมร้อน



เครื่องวัด Water activity



เตาเผา



เครื่องวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน ชุคกั้น และชดย่อย



เครื่องวิเคราะห์ปริมาณไขมัน



เครื่องวิเคราะห์ปริมาณเชื้อไข

ภาพที่ 12 แสดงเครื่องมือและอุปกรณ์ในการวิเคราะห์คุณภาพ

ภาคผนวก จ

**แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
และแบบทดสอบการยอมรับ**

แบบสอบถาม

เรื่อง การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากแป้งกล้วย

เรียน ท่านผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้เป็นการวิจัยเพื่อประกอบแผนงานพิเศษของ นางสาวชมพูนุช เพื่อนพิภพ และ นางสาวดวงกมล ตั้งสติดพร สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิจัยในหัวข้อ “อาหารเข้าจากแป้งกล้วย” จึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่าน กรุณาทดสอบผลิตภัณฑ์และตอบแบบสอบถามให้ครบถ้วน ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยครั้งนี้ ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมืออย่างดีมา ณ โอกาสนี้ด้วย

คำอธิบาย : ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากแป้งกล้วย เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้แป้งจากกล้วยและเกล็ดข้าวโพด เป็นวัตถุดิบ จึงมีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ใยอาหาร และโปรตีน เพียงพอ สำหรับเป็นอาหารมือเข้าหรือเป็นอาหารว่าง ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเป็นแท่งกลมสีน้ำตาล รับประทานร่วมกับนม หรือเครื่องดื่มอื่นๆ

คำแนะนำ โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () ตามคำตอบที่ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

() 1. ชาย

() 2. หญิง

2. อายุ..... ปี

3. ระดับการศึกษา

() 1. ประถมศึกษา

() 2. มัธยมศึกษาตอนต้น

() 3. มัธยมศึกษาตอนต้น/ปวช.

() 4. อนุปริญญา / ปวส.

() 5. ปริญญาตรี

() 6. ปริญญาโท

4. อาชีพ

() 1. นักเรียน / นักศึกษา

() 2. ข้าราชการ / รัฐวิสาหกิจ

() 3. พนักงานบริษัทเอกชน

() 4. รับจ้างทั่วไป

() 5. ธุรกิจส่วนตัว

() 6. อื่นๆ ระบุ

5. รายได้/เดือน

() 1. ต่ำกว่า 5,001 บาท

() 2. 5,001 - 10,000 บาท

() 3. 10,001 - 15,000 บาท

() 4. 15,001 - 20,000 บาท

() 5. 20,001 - 25,000 บาท

() 6. 25,000 ขึ้นไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากเป้งกล้วย

6. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปที่ท่านซื้อมารับประทานอยู่ในปัจจุบันมีคุณค่าอาหารอยู่ในระดับใด

() 1. สูงมาก

() 2. สูง

() 3. ปานกลาง

() 4. ต่ำ

() 5. ต่ำมาก

7. ถ้ามีการนำเป้งกล้วยมาเป็นวัตถุดิบผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปซึ่งยังคงคุณค่าทางอาหาร เช่น โยอาหาร โปรตีน เป็นต้น ท่านคิดว่าน่าสนใจหรือไม่

() 1. สนใจ

() 2. ไม่สนใจ

8. กรุณาทดสอบชิมผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากเป้งกล้วย ร่วมกับนมสด(โดยใส่ผลิตภัณฑ์ลงในถ้วย แล้วเทนมสดลงไปถ้วยให้ท่วมผลิตภัณฑ์) และให้คะแนนความชอบ

1-9 คะแนน ให้ตรงกับความชอบของท่านที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยมีระดับคะแนนดังต่อไปนี้

9 = ชอบมากที่สุด

4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

8 = ชอบมาก

3 = ไม่ชอบปานกลาง

7 = ชอบปานกลาง

2 = ไม่ชอบมาก

6 = ชอบเล็กน้อย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

5 = บอกไม่ได้ว่าชอบไม่ชอบ

คุณลักษณะ	อาหารเข้าจากเป้งกล้วย
สี	
กลิ่น	
รสชาติ	
เนื้อสัมผัส(ความกรอบ)	
ความชอบโดยรวม	

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....

9. ท่านยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากเป้งกล้วยนี้หรือไม่

() 1. ยอมรับ

() 2. ไม่ยอมรับ เพราะ.....

10. ท่านคิดว่าการนำเป้งกล้วยมาเป็นวัตถุดิบผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปนี้ มีข้อดีและข้อเสียอย่างไรบ้าง

.....

.....

.....

ขอบคุณสำหรับความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

นางสาวชมพูนุช เพื่อนพิภพ

นางสาวดวงกมล ตั้งสถิตพร



ส่วน ก ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นางวลัย หุตะโกวิท

(ภาษาอังกฤษ) Mrs. Walai Hutakovit

เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 9099 00465 29 2

2. ตำแหน่งปัจจุบัน รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail สำนักงานอธิการบดี

399 ถนนสามเสน แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2280-0436, 0-2282-9593

โทรสาร

0-2280-0435

4. ประวัติการศึกษา

วท.บ. , วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

สาขาการศึกษา บริหารการศึกษา

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัยการแปรรูปจากวัสดุเหลือใช้ ของโรงงานแปรรูปผลไม้ ประจำปีงบประมาณ 2546 – 2547

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

- โครงการวิจัยเรื่องแป้งกล้วยประจำปีงบประมาณ 2546

- โครงการวิจัยเรื่องโครงการวิจัยเครื่องทอดกระทงทอง ประจำปีงบประมาณ 2546

- โครงการวิจัยเรื่องการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำคั้นเปลือกสับปะรดประจำปีงบประมาณ 2546– 2547

- โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก ประจำปีงบประมาณ 2548

- โครงการวิจัยเรื่องการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผ้าสู่ชุมชนในจังหวัดลพบุรี งบประมาณ เครือข่ายการวิจัยภาคกลางตอนบน ประจำปี 2548

- โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2549-2550

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อข้อเสนอการวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และสถานภาพในการทำวิจัย

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่องแป้งกล้วย ประจำปีงบประมาณ 2546

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่องทอดกระทงทอง ประจำปีงบประมาณ 2546

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง การแปรรูปจากวัสดุเหลือใช้ ของโรงงานแปรรูปผลไม้ ประจำปีงบประมาณ 2546 – 2547

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก ประจำปี
งบประมาณ 2548

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่องการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องใช้ผ้าชุมชนในเขตจังหวัด
ลพบุรี งบประมาณเครือข่ายการวิจัยภาคกลางตอนบน ประจำปี 2548

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2549-50

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย และสถานภาพในการทำวิจัย

- หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมนิลเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร พ.ศ.
2550-2551 งานวิจัยทำได้ร้อยละ 60

- หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมการส่งออก พ.ศ. 2550-
2551 งานวิจัยทำได้ร้อยละ 60

ส่วน ก : ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย) นางบุษรา สร้อยระย้า
(ภาษาอังกฤษ) Mrs. BUSSARA SOIRAYA
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 3 1014 00115 87 0
3. ตำแหน่งปัจจุบัน
 ผู้ช่วยอธิการบดี (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8) และคณบดีคณะเทคโนโลยีคณากรรมศาสตร์
4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรวิหาร เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
 โทรศัพท์ 0-2282-8531-2, 0-2281-0545 ต่อ 111, 222, 333
 โทรสาร 0-2282-4490
 E-mail bussara@chtwc.rmutp.ac.th
5. ประวัติการศึกษา
 ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ ผ้าและเส้นใย) จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
 สาขาการศึกษา บริหารการศึกษา
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย -
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย
 - โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าไทย ประจำปีงบประมาณ 2545
 - โครงการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าข้อมสัทธิรมชาติ ประจำปีงบประมาณ 2545
 - โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์เครื่องแยกความละเอียดเส้นใยกล้วย ประจำปีงบประมาณ 2546
 - โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ เครื่องรีดถ่ายเทความร้อน ประจำปีงบประมาณ 2545-46
 - โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผ้าและผลิตภัณฑ์ในโครงการคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2548
 - โครงการวิจัยและพัฒนากระดาษจากแกนสับปะรด ประจำปีงบประมาณ 2546-2547
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว
 - หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าไทย ประจำปีงบประมาณ 2545
 - หัวหน้าโครงการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าข้อมสัทธิรมชาติ ประจำปีงบประมาณ 2545
 - หัวหน้าโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์เครื่องแยกความละเอียดเส้นใยกล้วย ประจำปี 2546
 - ผู้ร่วมโครงการวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องใช้จากผ้าสู่ชุมชนใน

เขตจังหวัดลพบุรี ประจำปีงบประมาณ 2548

- หัวหน้าโครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผ้าและผลิตภัณฑ์ในโครงการคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2548
- หัวหน้าโครงการวิจัยและพัฒนากระดาษจากแกนสับประรด ประจำปีงบประมาณ 2546
- หัวหน้าโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ เครื่องรีดถ่ายเทความร้อน ประจำปีงบประมาณ 2545-46
- ผู้ร่วมโครงการวิจัยขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก ประจำปีงบประมาณ 2548
- หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนากระดาษจากใบอ้อยด้วยมือแบบไทยเพื่องานหัตถกรรมและบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ 2550-1551
- หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากสิ่งประดิษฐ์ เครื่องแยกความละเอียดเส้นใยกล้วยสู่ชุมชนในเขตจังหวัดนครสวรรค์ ประจำปีงบประมาณ 2550-1551
- ผู้ร่วมวิจัยโครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมนิลเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2550-2551
- ผู้ร่วมวิจัยโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมส่งออก ประจำปีงบประมาณ 2550-2551
- ผู้ร่วมวิจัยโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาน้ำจืดเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ประจำปี 2551

ส่วน ค ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นางสาวชมพูนุช เพื่อนพิภพ

(ภาษาอังกฤษ) Miss Chompoonuch Phuempipob

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3 100901759418

3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย)

อาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรราชพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ. 10300

โทรศัพท์ 0-2282-8531-2, 0-2281-0545 ต่อ 1202-3 โทรสาร 0-2282-4490

E-mail : bebeloved@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) จากมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) หลักสูตรนานาชาติ จากสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

สาขาวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีการอาหาร และ โภชนาการ

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น

- 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย :

- 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย

- งานวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานจากหญ้าหวานแทนน้ำตาล ปี 2550-2551 บริษัท โปรสวิต จำกัด

- งานพัฒนาผลิตภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ขนมหวานชุมชนจังหวัดเพชรบุรี ปี 2549

- ลูกเดือยทอดกรอบสมุนไพร โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเกษตรอินทรีย์ งบประมาณปี พ.ศ. 2552

- 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว: ชื่อข้อเสนอการวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และสถานภาพในการทำวิจัย

- ลูกเดือยทอดกรอบสมุนไพร สูตรผสมสมุนไพร ดีพิมพ์ในหนังสือพิมพ์รายวันเดลินิวส์ คอลัมภ์ช่องทางทำกิน ฉบับวันอาทิตย์ที่ 23 สิงหาคม 2552

- ลูกเดือยทอดกรอบสมุนไพร สูตรผสมสมุนไพร ดัดอันดับ 1 ใน 10 ของ อาหาร-ขนมเด่น ปี 2552 ดีพิมพ์ในหนังสือพิมพ์รายวันเดลินิวส์ คอลัมภ์ช่องทางทำกิน ฉบับวัน

อาทิตย์ ที่ 27 ธันวาคม 2552

- ผู้วิจัยโครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่สำเร็จรูปจากแป้งกล้วยโดยใช้เครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2553

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ:

- ผู้วิจัยโครงการการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากเส้นใยกล้วยสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่สำเร็จรูป ปีงบประมาณ พ.ศ. 2554



ส่วน ก ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นางสาวดวงกมล ตั้งสถิตพร
(ภาษาอังกฤษ) Miss DUANGKAMOL TUNGSATITPORN
2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 1 9204 00018 17 9
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ (ลูกจ้างชั่วคราว) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา
แขวงวรวิหาร เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทรศัพท์ 0-2281 9231-4 ต่อ 6201 โทรสาร 0-2282-
4490 E-mail : lux_yimmy@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์) จาก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร) จาก ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) พัฒนาผลิตภัณฑ์ สาขาวิทยาศาสตร์เคมี
อาหารและเคมีอาหาร
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ
สถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วม
วิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น
 - 7.3 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย :-
 - 7.4 หัวหน้าโครงการวิจัย -
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว: ชื่อข้อเสนอการวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และสถานภาพในการทำวิจัย
- ผู้ร่วมวิจัยโครงการแปรรูปสาหร่ายจากข้าวหอมมะลิอินทรีย์ ประจำปีงบประมาณ 2551
 - 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ:
- ผู้วิจัยโครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่รูปจากแป้งกล้วยโดยใช้
เครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2553

