

## รายการอ้างอิง

- กองส่งเสริมวิศวกรรมเกษตร. (2554). *คู่มือแห่งพลังงานแสงอาทิตย์*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤศจิกายน, 2554, จาก <http://www.aepd.doae.go.th/?p=33>.
- กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์ อารีรัตน์ อิมศิลป์ และปิยรัตน์ สิริธัญญิก. (2554). *การศึกษาการเร่งความเก่าของข้าวเปลือก*. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์ และรดา อิมศิลป์. (2554). *การเร่งความเก่าของข้าวเปลือกพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 ด้วยเทคนิคการอบลดความชื้นแบบเมล็ดข้าวไหลคลุกเคล้า*. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- โกวิท พั่ววิไล. (2525). *การศึกษาและจำลองแบบเครื่องอบข้าวเปลือกพลังงานแสงอาทิตย์*. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 108 หน้า.
- งามชื่น คงเสรี สุนนทา วงศ์ปิยชน และพูลศรี สว่างจิต. (2542). *คุณภาพข้าวสุกจากการผสมข้าว กข 23 และชัยนาท 1 ในข้าวข้าวดอกมะลิ 105*. *วารสารวิชาการเกษตร*, 17, (3): 231-238.
- งามชื่น คงเสรี. (2547). *มาตรฐานข้าว*. ใน *คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย*, กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. ISBN 974-436-343-6.
- ใจทิพย์ วานิชชัง และ พัชนี บุญถนอม. (2545). *ศึกษารวมวิธีการเร่งการเปลี่ยนแปลงคุณภาพข้าว*. รายงานการวิจัยสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดชลบุรี.
- ใจทิพย์ วานิชชัง พัชนี บุญถนอม วรรณิกา กระแสโท และประทุมพร เสาวพันธ์. 2546. *ศึกษากรรมวิธีในการเพิ่มคุณภาพข้าว*. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 34, 4-6 (พิเศษ): 153-156.

- จุฑารัตน์ นนทะมา วิศรุต พิ้นหา และสุนทร สืบคำ. (2553). *การเร่งความเก่าของข้าวสารด้วยความร้อนร่วมกับความดันสูง 1: การกลั่นกรองปัจจัยด้วยวิธี Plackett & Burman*. ในการสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8 เรื่องเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว: นวัตกรรมเพื่ออนาคต. 1-3 กันยายน 2553. โรงแรมดิเอ็มเพลส จังหวัดเชียงใหม่.
- ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. (2535). *การจัดการโรงสี*. ภาควิชาเกษตรกลวิธาน. คณะเกษตรศาสตร์ บางพระ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ชลบุรี. 184 หน้า.
- ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. (2544). *การพัฒนาเครื่องทดสอบการคัดแยกสิ่งเจือปนในเมล็ดข้าว*. คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตบางพระ.
- ผดุงศักดิ์ วานิชชัง. (2549). *หลักปฏิบัติเทคโนโลยีการผลิตที่สะอาด (การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการป้องกันมลพิษ: ฉบับผู้บริหารสำหรับอุตสาหกรรมรายสาขาโรงสีข้าว)*. กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. 37 หน้า.
- พัสกร เจียตระกูล เมธิณี เน้วซึ่งเจริญ และศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ. (2546). ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อเนื้อสัมผัสของข้าวขาวดอกมะลิ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 34(4-6), 149-152.
- เพลงพิน ศิวาพรรักษ์. (2541). *ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณอะไมโลส คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105*. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพฯ ฯ.
- ภูมิสิทธิ์ วรรณชาวี. (2545). *การศึกษาการเร่งความเก่าของข้าวเปลือกหอมมะลิโดยใช้อุณหภูมิและระยะเวลาอบเป็นปัจจัยเร่ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเครื่องจักรกลเกษตร, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

มานิจ ทองประเสริฐ ศิริจันทร์ ทองประเสริฐ สุวิทย์ บุญยวานิชกุล และจรรยา มหิตธาฟองกุล. (2528). การศึกษาความเหมาะสมทางเศรษฐศาสตร์ของเครื่องอบแห้งข้าวพลังงานแสงอาทิตย์. กรุงเทพฯ ฯ: สำนักงานพลังงานแห่งชาติ.

มัทนียา เชี่ยวชาญ. (2548). การเร่งความแก่ของข้าวเปลือกโดยใช้เทคนิคในการอบแห้งแบบฟลูอิดไดซ์เบดร่วมกับการเทมเปอร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

วินิต ชินสุวรรณ และภูสิทธิ์ วรรณขารี. (2545). การเร่งความแก่ของข้าวเปลือกหอมมะลิโดยการอบในภาชนะปิด. *วิศวกรรมสาร มช*, 29(1-2), 131-146.

วินิต ชินสุวรรณ และภูสิทธิ์ วรรณขารี. (2551). การเร่งความแก่ของข้าวเปลือกหอมมะลิโดยการอบในภาชนะปิด. *Postharvest Newsletter*, 29(1-2), 1-8.

วิลาวรรณ คำหาญ. (2547). เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์ลมจากวัสดุในท้องถิ่นเพื่อใช้อบแห้งพริก. *วารสารศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร*, 1(2), 31-38.

สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์. (2540). การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. พิมพ์ครั้งที่ 7. หนังสือในโครงการส่งเสริมการสร้างตำรา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์ อติเทพ ทวีรัตนพานิชย์ สมบูรณ์ เวชกามา งามชื่น คงเสรี และสุนันทา วงศ์ปิยชน. (2541). ผลพลอยได้จากการอบแห้งข้าวเปลือกโดยใช้เทคนิคฟลูอิดไดเซชัน. เอกสารประกอบคำบรรยายในการประชุมราชบัณฑิต สำนักวิทยาศาสตร์ ราชบัณฑิตยสถาน. 24(2), 49-64.

สมยศ จรรยาวิลาส พรศักดิ์ มนต์ศิริเพ็ญ และสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม. (2533). การทำปลาเส้น. *Physical*, 20(1), 4-10.

สมาคมโรงสีข้าวไทย. (2553). *ราคาข้าว*. สืบค้นเมื่อ 23 เมษายน, 2553, จาก <http://www.thairicemiller.com/index.php?option=com>.

สถาพร เขียวมล. (2529). อัญมณีลือชื่อย. *วารสารเทคโนโลยีประยุกต์*, 7(1), 51-58.

สุนทร สืบคำ นิลบล บินไชย และพัชรินทร์ สมเทศ. (2552). *เทคนิคใหม่ด้วยการให้ความร้อนและความดันในการทำข้าวสารใหม่ให้เป็นข้าวสารเก่า*. โครงการ IRPUS ประจำปี 2551.

อารีรัตน์ อิมศิลป์. (2544). *การศึกษาการเกิดรีโทรกราเดชันของข้าวเจ้าสุกในระหว่างการเก็บรักษา*. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

AACC. (2000). *Determination of the pasting properties of rice with Rapid Visco Analyzer*. Approved Methods of the AACC 61-02. 10ed. American Association of Cereal Chemists. Minnesota, USA.

Anonymous. (1994). A texture analysis study on boiled rice. *International Food Marketing and Technology*, 8(5), 53-55.

Araullo, E.V., De Padua, D.B., & Graham, M. (1985). *Rice: Postharvest technology*. IDRC-053e. International Development Research Centre: Ottawa, Canada. pp. 198-200.

Basunia, M.A., & Abe, T. (2001). Thin-layer solar drying characteristics of rough rice under natural convection. *Journal of Food Engineering*, 47, 295-301.

Bena, B. & Fuller, R.J. (2002). Natural convection solar dryer with biomass back-up heat. *Solar Energy*, 72(1), 75-83.

- Boonthunjinda, S. (1980). *Performance of the AIT solar rice dryer during the wet season*. In Proceedings of the symposium on solar science and technology (held at ESCAP, Bangkok during Nov 25-Dec 4, 1980, pp. 91-112). New York: UN.
- Dela Cruz, N., Kumar, I., Kaushik, R.P., & Khush, G.S. (1989). Effect of temperature during grain development on stability of cooking quality component in rice. (Abstract). *Japanese Journal Breeding*, 39, 299-306.
- Ekechukwu, O.V. (1987). *Experimental studies of integral-type natural-circulation solar-energy tropical crop dryers*. Ph.D. thesis. Cranfield Institute of Technology, United Kingdom.
- Ekechukwu, O.V. & Norton, B. (1999). Review of solar-energy drying systems II: an overview of solar drying technology. *Energy Conversion & Management*, 40, 615-655.
- Exell, R.H.B., Kornsakoo, S., & Thiratrakoolchai, S. (1979). *A low cost solar rice dryer for farmers in South-East Asia*. Agricultural Mechanization in Asia, Autumn.
- Exell, R.H.B. (1980). Basic design theory for a simple solar rice dryer. *Renewable Energy Review Journal*, 1(2), 1-14.
- Exell, R.H.B. (1986). Field experiences with AIT solar rice dryer. *Renewable Energy Review Journal*, 8(1), 61-66.
- Faruq, G., Hadjim, M.O., & Meisner, C.A. (2003). Optimization of aging and temperature for four Malaysian rice cultivars. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2(3), 125-131.

- Gujral, H.S. & Kumar, V. (2003). Effect of accelerated aging on the physicochemical and textural properties of brown and milled rice. *Journal of Food Engineering*, 59, 117-121.
- Inprasit, C. & Noomhorm, A. (2001). Effect of drying air temperature and grain temperature of different types of dryer bed operation on rice quality. *Journal Drying Technology*, 19(2), 389-404.
- Jaiboon, P., Prachayawarakon, S., Devahastin, S., & Soponronnarit, S. (2009). Effects of temperatures and tempering times on drying kinetics and qualities of waxy rice. *Agricultural Science Journal*, 40(1) (Suppl.), 457-460.
- Juliano, B.O. (1985). *Criteria and tests for rice grain qualities*. In 'Rice Chemistry and Technology' (B.O. Juliano, ed.), American Association of Cereal Chemists, St Paul, MM, U.S.A. pp 443-524.
- Kar, N., Jain, R.K., & Srivastav, P.P. (1999). Parboiling of dehusked rice. *Journal of Food Engineering*, 39, 17-22.
- Kongseree, N. (2002). *Quality of cooked rice*. In Rice grain quality and identification of mixed rice varieties in Thai Hom Hom Mali rice. Bangkok: The Department of Agriculture, Ministry of Agriculture and Cooperatives. (in Thai).
- Kongseree, N. (2004). *Quality of cooked rice*. In Rice grain quality and identification of Thai Hom Hom Mali rice. Bangkok: The Department of Agriculture, Ministry of Agriculture and Cooperatives. (in Thai).

- Meullenet, J.F., Marks, B.P., Hankins, J.A., Griffin, V.K. & Daniels, M.J. (2000). Sensory quality of cooked long-grain rice as effected by rough rice moisture content, storage temperature and storage duration. *Cereal Chemistry*, 77(2), 259-263.
- Moritaka, S., & Yasumatsu, K. (1972). Studies on the cereal. X. The effect of sulfhydryl groups on storage deterioration of milled rice: studies on cereal (part 10). *Eiyo Syokuryo*, 25(2), 59-62.
- Noomhorm, A., Kongseree, N., & Apintanapong, N. (1997). Effect of aging on the quality of glutinous rice crackers. *Cereal Chemistry*, 74, 12-15.
- Norton, B. & Probert, S.D. (1984). Solar-energy, stimulated open-looped thermosyphonic air heaters. *Apply Energy*, 17, 217-234.
- Perdon, A.A., Marks, B.P., Siebenmorgen, T.J., & Reid, N.B. (1997). Effect of rough rice storage conditions on the amylograph and cooking properties of medium grain rice cv. Bengal. *Cereal Chemistry*, 74, 864-867.
- Phongsupasamit, S. (1981). *Grain quality improvement through solar dryer in double cropping of rice*. Paper No. 8113, Grains postharvest workshop, Philippines: SEARCA.
- Perez, C.M., & Juliano, B.O. (1981). Texture changes and storage of rice. *Journal of Texture Studies*, 12, 321-333.
- Pisithkul, K., Jongkaewwattana, S., Wongpornchai, S., Tulyathan, V. & Meechoui, S. (2011). Effects of accelerated aging on changes in starch granule morphology, thermal and protein properties of freshly-harvested rice starch. *Agricultural Science Journal*, 42(1) (Suppl.), 445-448.

- Pornlada, N. (2000). *Study of artificial aging by drying of high moisture rough rice under high humidity condition*. A thesis in degree of Master of Science in Food Engineering and Bioprocess Technology. Asian Institute of Technology School of Environment, Resources and Development, Thailand.
- Praditwong, P. & Janjai, S. (1990). *Performance studies of a solar drying-storage system for paddy*. Proceedings of 1<sup>st</sup> World Renewable Energy Congress, 23-28 September, 1990 Reading, UK.
- Prangpru, N., Phimphilai, S., & Surbkar, S. (2011). Accelerated ageing of milled rice by heat treatment and pressurization II: determination of appropriate condition by response surface methodology. *Agricultural Science Journal*, 42(1) (Suppl.), 390-393.
- Rayaguru, K., Pandey, J. & Routray, W. (2011). Optimization of process variables for accelerated aging of Basmati rice. *Journal of Food Quality*, 34, 56-63.
- Sermisirisophon, S. & Kongkiattikajorn, J. (2011). Roles of storage temperature and time on starch composition and physicochemical properties in the aging of rice cv. Khaw Dok Mali. *Agricultural Science Journal*, (Published in Press).
- Sesmart, A., & Meullenet, J.F. (2001). Prediction of rice sensory texture attributes from a single compression test, multivariate regression, and a stepwise model optimization method. *Journal of Food Science*, 66, 124-131.
- Soponronnarit, S. (1982). *Techniques de sechage du sorgho a basse temperature avec energie solaire : experimentation et simulation a l'aide d'un microordinateur*. These Docteur-Ingenieur. INP de Toulouse, France.

- Soponronnarit, S. & Tiansuwan, J. (1984). *Low cost solar air heater: application to paddy drying*. Proceedings of the Regional Seminar on Simulation and Design in solar Energy Application, King Mongkut's Institute of Technology Thonburi, Bangkok, Thailand, 8-11 May.
- Soponronnarit, W., Watabutr, W., Therdyothin, A., & Kunjara, B. (1986). A drying-storage solar hut: the technical aspects. *Renewable Energy Review Journal*, 8(1), 49-60.
- Sripinyowanich, J. (2006). *Identification of a mixture in a Thai aromatic rice (Khao Dawk Mali 105)*. A thesis in degree of Master of Science in Food Engineering and Bioprocess Technology. Asian Institute of Technology School of Environment, Resources and Development, Thailand.
- Taweerattanapanish, A., Soponronnarit, S., Wetchacama, S., Kongseree, N., & Wongpiyachon, S. (1999). Effect of drying on head rice yield using fluidization technique. *Drying Technology*, 17(1&2), 345-353.
- Thongprasert, S., Thongprasert, M., Boonyaranichkul, S., & Mahittatngkul, J. (1985). *An economic study on solar rice dryer*. National Energy and Administration.
- Villareal, R.M., Resurreccion, P.A., Suzuki, B.L., & Juliano, B.O. (1976). Changes in physicochemical properties of rice during storage. *Starch*, 28, 88-94.
- Wieneke, F. (1977). *Solar aeration drying of some tropical crops*. In: Proceedings of the international conference on rural development technology-an integrated approach (pp. 227-285). Bangkok, Thailand: Asian Institute of Technology.

Zhout, Z., Robards, K., Helliwell, S., & Blanchard, C. (2002). Ageing of stored rice: changes in chemical and physical attributes. *Journal of Cereal Science*, 35, 65-78.

[http://en.wikipedia.org/wiki/File:Solar\\_Spectrum.png](http://en.wikipedia.org/wiki/File:Solar_Spectrum.png)

<http://www.sunuser.co.uk/solar-principles.html>

ภาคผนวก ก

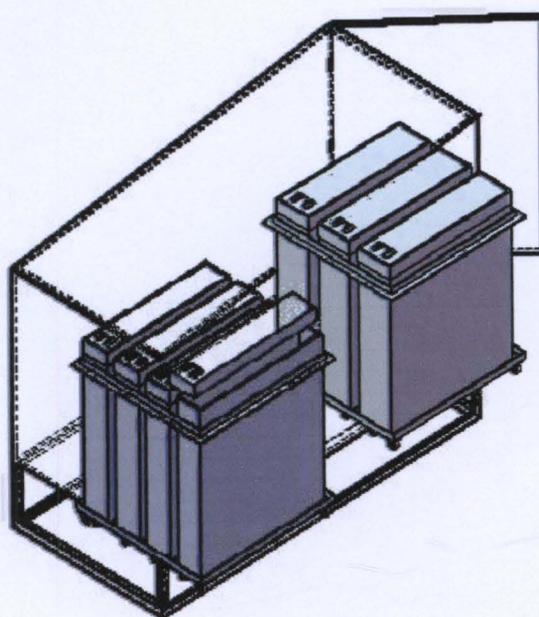
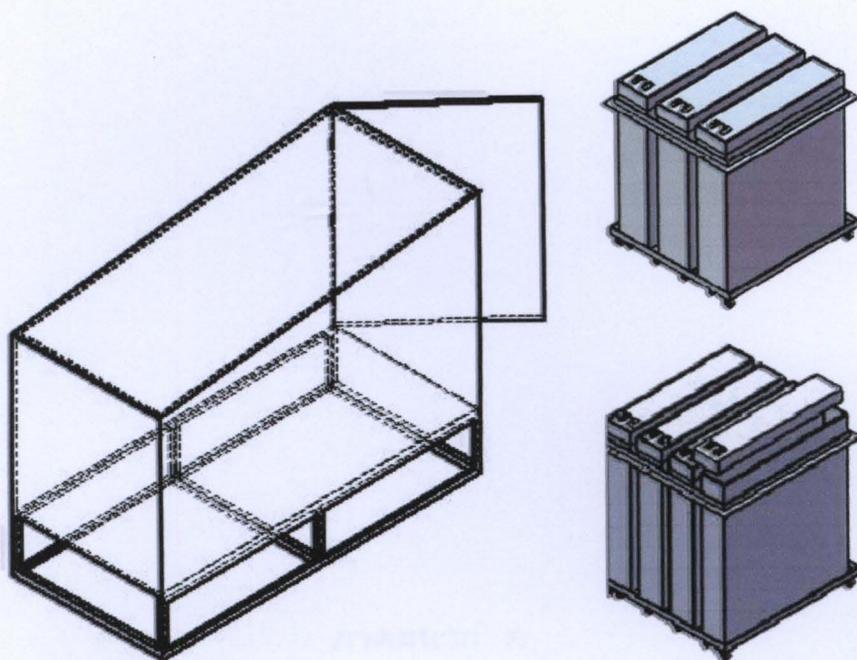
ส่วนประกอบชุดผลิตข้าวเก่าด้วยเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์



ภาพผนวกที่ 1 ส่วนประกอบชุดผลิตข้าวเก่าด้วยเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์

### ภาคผนวก ข

ลักษณะของเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์และช่องบรรจุข้าว



ภาพผนวกที่ 2 ลักษณะของเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์และช่องบรรจุข้าว

ภาคผนวก ค

การติดตั้งอุปกรณ์วัดอุณหภูมิในเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์



ภาพผนวกที่ 3 การติดตั้งอุปกรณ์วัดอุณหภูมิในเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์

ภาคผนวก ง  
แบบทดสอบชิมคุณภาพทางประสาทสัมผัส

**แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส**  
(Hedonic scale scoring test preference)

ชื่อผู้ทดสอบชิม ..... วันที่ .....

**คำชี้แจง:** โปรดทดสอบตัวอย่างต่อไปนี้ และให้ระดับความชอบและไม่ชอบต่อผลิตภัณฑ์แต่ละตัวอย่าง ใช้สเกลที่เหมาะสมเพื่อแสดงให้เห็นว่าท่านได้อธิบายความรู้สึกชอบและไม่ชอบในระดับใด และโปรดให้เหตุผลในการอธิบายความรู้สึกของท่านด้วย

คุณลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	ผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง			
	352	417	258	623
ลักษณะปรากฏ				
สี				
กลิ่น				
ลักษณะเนื้อสัมผัส				
รสชาติ				
ความชอบรวม				

**ระดับของความชอบ :**

- |                     |               |                   |
|---------------------|---------------|-------------------|
| 1 = ไม่ชอบมากที่สุด | 2 = ไม่ชอบมาก | 3 = ไม่ชอบปานกลาง |
| 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย  | 5 = เฉย ๆ     | 6 = ชอบเล็กน้อย   |
| 7 = ชอบปานกลาง      | 8 = ชอบมาก    | 9 = ชอบมากที่สุด  |

**เหตุผลของความชอบหรือไม่ชอบผลิตภัณฑ์ :**

352 .....

417 .....

258 .....

623 .....

ขอขอบคุณ

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พัทธ์ชัย จันทร์เจริญ
วัน เดือน ปีเกิด	14 พฤศจิกายน 2500
ประวัติการศึกษา	
ระดับปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2524
ระดับปริญญาโท	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2528
ระดับปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการบริหารการศึกษา The university of Northern Philippines, พ.ศ. 2547
ผลงานที่ทำสำเร็จแล้ว	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการหุงข้าวด้วยตู้อบไอน้ำ  การวิเคราะห์หาปริมาณโมลอสของข้าวสาร ด้วยเทคนิคย่านใกล้อินฟรา เรดแบบสะท้อนกลับ  การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งหน่อไม้ไผ่ตง
ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 / หลักสูตรวิทยาศาสตร์วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  รองอธิการบดีฝ่ายกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ชื่อ – สกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผดุงศักดิ์ วานิชขัง
วัน เดือน ปีเกิด	3 กุมภาพันธ์ 2498
ประวัติการศึกษา ระดับปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิตเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรกลวิธาน คณะ เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2521
ระดับปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาครุศาสตร์-วิศวะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2529
ระดับปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2554
ผลงานที่ทำสำเร็จแล้ว	<p>การพัฒนาวัสดุห่อหุ้มจากกระดาษใช้แล้วแปรรูปเพื่อป้องกันผลไม้บอบ ช้ำระหว่างการขนส่งและลำเลียง</p> <p>การวิจัยและพัฒนาเครื่องกะเทาะและขัดขาวลูกเดือยขนาดเล็กระดับ ชาวบ้าน</p> <p>การวิจัยและพัฒนาเครื่องทดสอบการขัดมันข้าวสารแบบแผ่นหนัง</p> <p>ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตข้าวหนึ่ง คุณภาพสูงสำหรับวิสาหกิจชุมชน</p> <p>อิทธิพลของความชื้นขณะเก็บเกี่ยวและเก็บรักษาที่มีผลต่อคุณภาพการสี ข้าวเปลือกพันธุ์ปทุมธานี 1</p>
ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 / ภาควิชาเกษตรกลวิธาน คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยา เขตบางพระ

ชื่อ - สกุล	นายกิตติศักดิ์ วสันติวงศ์
วัน เดือน ปีเกิด	30 พฤศจิกายน 2516
ประวัติการศึกษา	
ระดับปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2539
ระดับปริญญาโท	วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเกษตร คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2546
ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์	<p>กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์ อาริรัตน์ อิมศิริปรีดา อิมศิริปรี และปิยรัตน์ สิริธัญ กิจ. 2554. การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมใน กระบวนการผลิตข้าวสารบรรจุถุง. วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระ นครเหนือ. 21(1): 138-147.</p> <p>กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์ กระณีการณ สุรรักษ์ดิษฐ์ และศิริพร บุญจะกุล. 2554. การศึกษาผลของระดับความร้อนในการฆ่าเชื้อน้ำพริกกะปิบรรจุ กระป๋อง. วารสารวิจัย มสค. (Published in Press)</p> <p>กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์ และอรพรรณ ชมชัยยา. 2552. พฤติกรรมการบริโภค ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ 2552 ณ ศูนย์การประชุมบางกอกคอนเวน ชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ ราชประสงค์ กรุงเทพฯ ฯ.</p>
ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน	อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
	ผู้จัดการโครงการโรงสีข้าว สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ชื่อ – สกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ใจทิพย์ วานิชขัง
วัน เดือน ปีเกิด	28 มิถุนายน 2499
ประวัติการศึกษา	
ระดับปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิตเกษตรศาสตร์ สาขาเกษตรกลวิธาน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2521
ระดับปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาส่งเสริมเกษตร-วิศวะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2526
ระดับปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2553
ผลงานที่ทำสำเร็จ	<p>การใช้เทคนิค NIR ตรวจสอบปลอมปนในข้าวชาวดอกมะลิ 105</p> <p>การเพิ่มสมรรถนะการทำงานของเครื่องอบเมล็ดพืชแบบไหลผสม</p> <p>การพัฒนาเครื่องมือแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดหอมเพื่อวิสาหกิจชุมชน</p> <p>เครื่องทดสอบการแช่แข็งแบบลมเย็นเป่า</p> <p>เครื่องทดสอบการอบแห้งผลผลิตเกษตรแบบความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ</p> <p>เครื่องอบแห้งข้าวเปลือกขึ้นประสิทธิภาพสูง</p>
ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 / ภาควิชาเกษตรกลวิธาน คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตบางพระ

ชื่อ - สกุล	นางสาวอารีรัตน์ อิมศิลป์
วัน เดือน ปีเกิด	29 กุมภาพันธ์ 2519
ประวัติการศึกษา	
ระดับปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พ.ศ. 2541
ระดับปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะ อุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง พ.ศ. 2544
ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์	กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์ อารีรัตน์ อิมศิลป์ รดา อิมศิลป์ และปิยรัตน์ สิริธัญ กิจ. 2554. การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมใน กระบวนการผลิตข้าวสารบรรจุถุง. วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระ นครเหนือ. 21(1): 138-147.
ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน	อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
	รองผู้จัดการโครงการโรงสีข้าว สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวน ดุสิต



ชื่อ - สกุล	นางสาวศรีสกุล แก้วกระจ่าง
วัน เดือน ปีเกิด	22 มีนาคม 2523
ประวัติการศึกษา	
ระดับปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2544
ระดับปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพลังงานทดแทน วิทยาลัยพลังงาน ทดแทน มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ พ.ศ. 2551
ผลงานที่ทำสำเร็จ	การผลิตเชื้อเพลิงพลังงานจากขยะชุมชนด้วยวิธีเชิงกลชีวภาพ  การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการหุงข้าวด้วยตู้อบไอน้ำ  การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งหน่อไม้ฝรั่ง
ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน	เลขานุการโครงการโรงสีข้าว สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวน ดุสิต

