

ประวัติผู้วิจัย

1. ผศ.ณรงค์พันธุ์ รัตนปนัดดา

ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร

- ใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ วิศวกรรมควบคุม ระดับ ภาควิศวกร สาขาวิศวกรรมเคมี เลขทะเบียน ภาค ๑๓๒๔
- คณะกรรมการคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์ OTOP ประจำปี 2548
- คณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพสถานที่ผลิตอาหาร ของศูนย์ประสานงานพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน(ศพช.) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประจำปี 2551

สถานที่ติดต่อ หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

228-228/3 ถนนสีรินธร เขตบางพลัด กทม. 10700

โทรศัพท์ (มือถือ) ๐๘๑-๓๕๖๗๒๕๘ E-mail Address nrp447@yahoo.com

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาฯ

ปริญญาตรี วิทยาศาสตรบัณฑิต จุฬาฯ

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

วิศวกรรมอาหาร หลักการวิเคราะห์อาหาร

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

a. งานวิจัย

- การสร้างแบบจำลองฟัซซีและการออกแบบตัวควบคุมของเครื่องปฏิกรณ์เพอร์เวเพอเรทีฟเมมเบรน. 2546. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
- การพัฒนา ผลิตภัณฑ์คุกกี้กระเจี๊ยบธัญพืชของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพุด อ. เฉลิมพระเกียรติ จ.สระบุรี
- การศึกษากระบวนการผลิตข้าวเหนียวมูนสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง (ENPUS) ที่ได้รับรางวัลชมเชย ประเภท Professional Vote
- การใช้เทคนิค Near Infrared Spectroscopy (NIRS) ในการหาความชื้นและโปรตีนของแป้งสาลี[ทุนอุดหนุนการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 2549]

- การเปรียบเทียบกระบวนการผลิตแก๊สส้มกึ่งสำเร็จรูปโดยวิธีบรรจุกระป๋องและการอบแห้งแบบแช่แข็ง(IPUS)
- ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณภาพของข้าวเหนียวมูนบรรจุกระป๋อง(IPUS)
- ผลของอุณหภูมิและมอลโตเดกซ์ทรีนต่อคุณสมบัติของผงมะเขือเทศทำแห้งแบบพ่นฝอย
- ผลของการเคลือบไคโตซานและขนาดของแคปซูลต่อการเหลือรอดของโพรไบโอติกในเม็ดอัลจิเนต
- การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูป
- การสกัดเพคตินจากกระเจี๊ยบเขียว
- ผลของอุลตราโซนิกต่อการสกัดแอนโทไซยานินจากกระเจี๊ยบแดง[ทุนอุดหนุนการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 2554]

b. การประชุมวิชาการระดับชาติ

- ณรงค์พันธุ์ รัตนปนัดดา , สุปาณี โกกิละนันท์ และ กัญชลิกา มุกดา. (2554) ผลของอุณหภูมิและมอลโตเดกซ์ทรีนต่อคุณสมบัติของผงมะเขือเทศทำแห้งแบบพ่นฝอย. การประชุมวิชาการระดับชาติ “มหาวิทยาลัยบูรพา ๒๕๕๔”. ๖-๗ กรกฎาคม. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ณรงค์พันธุ์ รัตนปนัดดา , วัชรภรณ์ บุญพิมพ์ และ อาทิตยา ศรีคุ้มวงศ์. (2554).ผลของการเคลือบไคโตซานและขนาดของแคปซูลต่อการเหลือรอดของโพรไบโอติกในเม็ดอัลจิเนต. การประชุมวิชาการระดับชาติ “มหาวิทยาลัยบูรพา ๒๕๕๔”. ๖-๗ กรกฎาคม. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ณรงค์พันธุ์ รัตนปนัดดา , ธนุเพชร พรหมเอะ และ กานดา วิกยานนท์. (2555). การสกัดเพคตินจากกระเจี๊ยบเขียว. การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏวิชาการเพื่อท้องถิ่น” ครั้งที่ ๕. ๑๒-๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๕. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

c. ตำรา/เอกสาร

- ณรงค์พันธุ์ รัตนปนัดดา. (2553). วิศวกรรมอาหาร ๑. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- ณรงค์พันธุ์ รัตนปนัดดา. (2553). หลักการวิเคราะห์อาหาร. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

2. นางสาวจิตติมา บุตรพันธุ์

105 หมู่ 6 ตำบลวังตะกู อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000

ประวัติการศึกษา

โรงเรียนประถมฐานบินกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม

หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

E-mail nunook_nick@hotmail.com

ประสบการณ์ฝึกงาน บริษัท ยูนิ เพอร์สซิเดนซ์ จำกัด (มหาชน)

3.นางสาวกนกวรรณ สุธารส

ร.19 พัน 2 ค่ายสุรสีห์ ตำบลลาดหญ้า อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี

71190

ประวัติการศึกษา

โรงเรียนกาญจนาอนุเคราะห์ จังหวัดกาญจนบุรี

หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

E-mail gaspard_tey@hotmail.com

ประสบการณ์ฝึกงาน บริษัท กรุงเทพโปรดิ๊วส์ จำกัด (มหาชน)