

ประวัติผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

ชื่อ-นามสกุล นางนฤมล ประภาสุวรรณกุล
Mrs. Naruemon Prapasuwannakul

ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

หน่วยงานและสถานที่ติดต่อ

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
1 ถนนอุทองนอก แขวงวชิระ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทร.02-1601143 ต่อ 5110 โทรสาร 02-1601146

ประวัติการศึกษา

วท.บ (จุลชีววิทยา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (พศ. 2524)
MAppSc. (Food Engineering) University of New South Wales (พศ. 2533)

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร
จุลชีววิทยาของอาหาร การแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

หัวหน้าโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าว
: องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของ
ผลิตภัณฑ์กะปิคลองโคน
: การเพิ่มคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารฟีนอลิก
ในไวน์มั่งคุดด้วยเปลือกมั่งคุด
: ผลของระยะเวลาการหมักที่มีต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและ
สมบัติการต้านอนุมูลอิสระของกะปิคลองโคน
: ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและ
สมบัติการต้านอนุมูลอิสระของกะปิคลองโคน

ผลงานวิจัยที่เผยแพร่

นฤมล ประภาสุวรรณกุล โกวิท สุวรรณหงส์ และ ทิวา ศักดิ์ศรี. (2557). ผลของระยะเวลาในการหมักต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของกะปิคลองโคน. เอกสาร ประกอบการประชุมสวนสุนันทาวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 20-21 พฤศจิกายน 2557. หน้า 233-240.

- Prapasuwannakul, N., Boonchai, S., and Pengpengpit. P. (2014). Use of Green Coconut Pulp as Cream, Milk, Stabilizer and Emulsifier Replacer in Germinated Brown Rice Ice Cream. *International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering*, 8(5), 454-457.
- Prapasuwannakul, N. and Suwannahong, K. (2015). Chemical composition and antioxidant activity of Klongkone shrimp paste. *Procedia –Social and Behavioral Sciences*, Vol. 197, 1095-1100, doi:10.1016/j.sbs.

ผู้ร่วมวิจัย

ชื่อ-นามสกุล นางสาวสกุลตรา คำชู
Miss Miss Sakuntra Kumchoo

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

หน่วยงานและสถานที่ติดต่อ

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
1 ถนนอุทองนอก แขวงวชิระ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทร.02-1601168 โทรสาร 02-1601146

ประวัติการศึกษา

-
ศศบ.(อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
ศม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

หลักการประกอบอาหาร อาหารและขนมไทย โภชนาการ เบอร์เกอร์ การจัดเลี้ยงในวาระต่างๆ
การพัฒนาตำรับอาหาร ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหาร

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

สกุลตรา คำชู. ข้าวเกรียบจากแป้งผสมชะครามแห้ง. การประชุมวิชาการและนำเสนอ
ผลงานวิจัย ระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 6, The 6th International Conference of
SuanSunandhaRajabhat University, 28-29 April 2015, Bangkok, Thailand (Oral
Presentation) กลุ่มระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์.

Petcharaporn K. and Kumchoo S. Calibration Model of %Titratable Acidity (Citric
Acid) for Intact Tomato by Transmittance SW-NIR Spectroscopy. ICASTE 2014:
International Conference on Agricultural Science, Technology and Engineering.
7th -8th August 2014. Amsterdam, The Netherlands. (Oral Presentation)