

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ก.ค. 2564 - ก.ค. 2568	รองคณบดีบริหารและกลยุทธ์ คณะเกษตร
มี.ค. 2564 - ส.ค. 2564	รองคณบดีฝ่ายวางแผนกลยุทธ์ คณะเกษตร
เม.ย. 2561 - ต.ค. 2564	รองคณบดีฝ่ายวางแผนกลยุทธ์ คณะเกษตร
ธ.ค. 2558 - ต.ค. 2560	รองคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพ คณะเกษตร
ธ.ค. 2556 - ธ.ค. 2558	รองคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพ คณะเกษตร
การศึกษา วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, ไทย, 2539 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, ไทย, 2542 Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology), Asian Institute of Technology, Thailand, 2019	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ, ความปลอดภัยของอาหาร
งานสอน	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
<p>Agricultural Systems Technology for Industry Agriculture in the topics Bakery Beverage Operation Food & Nutrition Assessment Food & Nutrition from Rice & Rice Products Food and Food Products for Health Food and nutrition from rice and rice products Food for Health Food from cereal & Tubers Food from Cereals & Tubers food from cereals and tubers Food from Meats Food Product Development for Nutritioin Food Product Development for Nutrition Food Safety Food Sanitation Food Sanitation and Food Safety Food, Environment and Health Institutional Food Management Introduction to Agricultural Introduction to Agricultural Biotechnology Introduction to Agriculture Science Introductory to Agricultural Biotechnology Principles of Food Preservation Professional Experience in Plant Production for Food En Professional Experience in Plant Production for Food Entrepreneurs Research trend in food and nutrition Research Trends in Food & Nutrition Research Trends in Food and Nutrition Science of Cookery Selected Topics in Home Economics Seminar seminar 2 Seminar I and Seminar II Special Problem Special Problems Specific Practicum Specific Practicum in Food & Nutrition Tropical Fruit Production for Food Entrepreneurs การจัดเตรียมเครื่องต้ม การผลิตพืชสำหรับผู้ประกอบธุรกิจอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ เทคโนโลยีระบบเกษตรเพื่ออุตสาหกรรม แนวโน้มวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ สัมมนา สัมมนา อาหารเพื่อสุขภาพ</p>	
โครงการวิจัย	
<p>ปี 2546 มาตรฐานกล้วยน้ำว้าแผ่นอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ธกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)</p> <p>ปี 2547-2551 ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้าน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ อาหารทอดที่จำหน่ายในตลาดนัด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 ความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ อาหารทอดที่จำหน่ายในตลาดนัด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
<p>ปี 2551 ความรู้ของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารปลอดภัยประเภทอาหารปรุงสำเร็จ อาหารทอด ที่จำหน่ายในตลาดนัด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 พฤติกรรมการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ อาหารทอด ที่จำหน่ายในตลาดนัด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่ไขมันและค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557-2558 การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปุยและสถานีวิจัยปากช่อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของโครงการเสริมสร้างความโดดเด่นและความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘</p> <p>ปี 2557-2558 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิครวมและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของขนมปังจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนงานวิจัยภาควิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p>ปี 2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยน้ำว้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อการเรียนการสอนและการวิจัย</p> <p>ปี 2559-2561 การผลิตสัหรรมชาติสำเร็จรูปจากพืชให้สีของไทย และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมไทยกึ่งสำเร็จรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมี้อกลางวัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2561 การพัฒนาแป้งทนนยอยและขนมปังจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 การวิจัยและนวัตกรรมการผลิตโคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของเกษตรกรไทยรองรับการค้าเสรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 ผลิตภัณฑ์ทางเลือกจากผลผลิตจากโคภายในประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 การพัฒนามาตรฐานการผลิตแมคคาเดเมียอบแห้งสำหรับชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2563-2564 กิจกรรมการเชื่อมโยงยุทธศาสตร์สู่แนวทางการพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม ภายใต้โครงการส่งเสริมการพัฒนาผู้ประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนในการผลิตสินค้าเกษตรผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2564 โครงการทุนฝึกอบรมเพื่อสนับสนุนยุทธศาสตร์พัฒนาประเทศด้านการสร้างความเติบโตบนคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงาน ก.พ.</p> <p>ปี 2567 การทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบอาหารจากข้าวสายพันธุ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2568 Quinoa4MedFoods: การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารสุขภาพจากคินัว เพื่อขยายขนาดกระบวนการผลิตตลอดห่วงโซ่อุปทานมูลค่าสูงตามแนวทางการเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2568 การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพด้วยคินัวสายพันธุ์ไทย เพื่ออาหารเป็นยาตามแนวทางเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Sujitta Raungrusmee, "Inulin และ Oligofructose เส้นใยที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย", อาหาร 33 (2) (2003) 94-98 - Sujitta Raungrusmee, "เรามารู้จักสารเสริมชีวิตนะกันเถอะ", วารสารจารย์พา 10 (72) (2003) 32-38 - Sujitta Raungrusmee, อธิยา กังสุวรรณ, จิรยุทธ์ มัชฌิมบุรุษ, "Extraction of Fish Oil to Develop Nutrition Value of Candy Products", วารสารการประมง 56 (4) (2003) 341-346 - Sujitta Raungrusmee, อศิราภี ลือจรรย์ชัย, "study types of rice bran on doughnut qualities", วารสารวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 11 (2) (2016) 25-35 - Sujitta Raungrusmee, กนกวรรณ จัตุรงค์, อมเชย วงศ์ทอง, "Development of Sandwich Bread Formulation Substituted Wheat Flour with Riceberry Rice Bran", วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 13 (1) (2018) 123-138 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Sujitta Raungrusmee, Anil Kumar Anal, "Effects of Lintnerization, Autoclaving, and Freeze-Thaw Treatments on Resistant Starch Formation and Functional Properties of Pathumthani 80 Rice Starch", Foods 8 (11) (2019) 1-19 - Sujitta Raungrusmee, Sushil Koirala, Anil Kumar Anal, "Effect of physicochemical modification on granule morphology, pasting behavior, and functional properties of riceberry rice (Oryza Sativa L.) starch", Food Chemistry Advances 1 (1) (2022) 1-9 - Ekawat Chaichoompu, Siriphat Ruengphayak, Siriluck Wattananavitchakorn, Rungtiwa Wansuksri, Usa Yonkoksung, Phim on Suklaew, Sune Chotineeranat, Sujitta Raungrusmee, Apichart Vanavichit, Theerayut Toojinda , Wintai Kamolsukyeunyong, "Development of Whole-Grain Rice Lines Exhibiting Low and Intermediate Glycemic Index with Decreased Amylose Content", Foods 13 (22) (2024) 1-21 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sujitta Raungusmee, Amporn Jamphon, Obcheuy Wongtong, Tippawan Duangpanya, "Standardized Recipes for Preschool Child's Lunch in Kindergarten", การประชุมวิชาการของกรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007) - Sujitta Raungusmee, Somnuk Wongtong, "The Level of Satisfaction of the Employers of the Graduates of the Faculty of Agriculture , Kasetsart University", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007) - Sujitta Raungusmee, Obcheuy Wongtong, "Potential of Thai Wisdom in Northern Local Foods", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 45 (2007) - Sujitta Raungusmee, Somnuk Wongtong, "The level of Satisfaction of the Undergraduate Student about Curriculum, Teaching Learning Process and Education Admistration, Student Activities and Learning Environment at the Faculty of Agriculture, Kasetsart University", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่45 (2007) - Obcheuy Wongtong, Sujitta Raungusmee, "Potential of Thai wisdom in Northeastern local food", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - Obcheuy Wongtong, Sujitta Raungusmee, "Potential of Thai wisdom in southern local food", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - wasaporn nicharat, Obcheuy Wongtong, Sujitta Raungusmee, "Consumer Behavior in Ready to Eat Food and Fried Food in Vendor Market", SOCIAL UPLIFTMENT THROUGH HUMAN EMPOWERMENT IN THE PERSPECTIVE OF HOME ECONOMICS (2009) - Sutasinee Sriwilai, Parisut Chalermchaiwat, Sujitta Raungusmee, "Effect of Extrusion Conditions on Quality of the Extrudates made from Sungyod Phatthalung Rice", The International Conference on Science and Technology 2017 (2017) - Sujitta Raungusmee, wasaporn nicharat, Sunisa Duangnum, Obcheuy Wongtong, "Evaluation the Consumer's knowledge and Safety of Ready to Eat Food and Repeatedly Used Deep Frying Oil from Food Vendor Market in Bangkok Metropolis.", 8th International Conference on Food Safety, Quality and Policy (2017) - Wintai Kamolsukyeunyong, Siriphat Ruengphayak, Ekawat Chaichoompu, Siriluck Wattanavanitchakorn, Rungtiva Wansuksri, Phim on Suklaew, Sune Chotineeranat, Sujitta Raungusmee, Apichart Vanavichit, Theerayut Toojinda, "Development of New Whole Grain Rice Lines with Low to Medium Glycemic Indices and Reduced Amylose Content", 3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON RICE FOR THE FUTURE (2024) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2546 - 17 พฤษภาคม 2568