

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอริญญา พรหมกุล	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) , ม.เกษตรศาสตร์, ไทย, 2554 วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร), ม.ขอนแก่น, ไทย, 2545 วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), ม.ขอนแก่น, ไทย, 2539	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ เทคโนโลยีการอาหาร , การแปรรูปผักและผลไม้, การประกันคุณภาพอาหาร	
งานสอน 04151492 กระบวนการแปรรูปผลไม้และผัก กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ กระบวนการแปรรูปอาหารภาคปฏิบัติการ กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวัดคุณภาพอาหารและการประเมินอายุการเก็บของอาหาร การประกันคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการวิจัยการตลาด ความปลอดภัยด้านอาหารและการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ คุณภาพอาหารและการตรวจวัด เทคนิคการวิจัย เทคนิควิจัย เทคนิคการวิจัย เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง ปัญหาพิเศษ ฝึกงาน 2 โภชนศาสตร์สัตว์เชิงคุณภาพ โภชนศาสตร์สัตว์เชิงคุณภาพ มาตรฐานอาหารและจริยธรรม มาตรฐานอาหารและบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานอาหารและโภชนาการ ระบบการประกันคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ระบบประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร วิถีโภชนาการใหม่เพื่อชีวิต วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง วิทยาศาสตร์อาหารขั้นสูง สัมมนา หลักการดูแลหลังการจับและเทคโนโลยีทางผลิตภัณฑ์ประมง หลักการประกันคุณภาพอาหาร อาหารเพื่อมนุษยชาติ	
โครงการวิจัย ปี 2555 การศึกษาสมบัติเชิงกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์ข้าวฮางแก้ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554-2555 การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวฮางเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับฉลากโภชนาการ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร ปี 2555-2556 การพัฒนาระบบการจัดการฟาร์มแบบเกษตรอินทรีย์ และการศึกษากระบวนการผลิตข้าวฮางเพื่อยกระดับความปลอดภัยและโภชนาการ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2556 ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร :ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร ปี 2556 การใช้สารสกัดจากพืชวงศ์ Piperaceae ผสมในฟิล์มไบโอคัลได้จากผงบุก เพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ที่มีอาหารเป็นพาหะ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอริญญา พรหมกุล	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2556 ความคงตัวและการประเมินอายุการเก็บของน้ำหมักเฝ้าพร้อมดื่มและน้ำหมักเฝ้าเข้มข้น ภายใต้สภาวะแรง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556-2557 ผลผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร :ผลผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร	
ปี 2557-2558 การสร้างมาตรฐานกระบวนการผลิตข้าวฮางคุณภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน	
ปี 2557-2558 โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหาร และเครื่องดื่ม : ผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวฮางอก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม	
ปี 2559 ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางกายภาพเคมีของมะขามเปรี้ยวแกะเปลือก(Tamarindus indica)ระหว่างการเก็บรักษาเพื่อพัฒนาคุณภาพสำหรับการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560 การเปรียบเทียบผลผลิตและองค์ประกอบทางเคมีของสายพันธุ์ไม้ที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559-2560 การพัฒนาวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวฮาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2	
ปี 2559-2560 ผลของกระบวนการผลิตและสภาวะการเก็บรักษาต่อปริมาณสารกาบาและสารต้านออกซิเดชันของข้าวฮางอก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวมูนในรีทอร์ทเพาซ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร	
ปี 2560-2561 สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และสมบัติการต้านออกซิเดชันของชากาบา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	
ปี 2561 การเสริมสร้างขีดความสามารถการผลิตและเพิ่มมูลค่าพืชตระกูลเฝือกเพื่อความยั่งยืนของการเกษตรเชิงพื้นที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561 ผลของระยะเวลาการสุกของผลเฝือกและปริมาณของแข็งต่อความคงตัวของน้ำเฝือก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2563 ผลของระยะเวลาการเก็บเกี่ยวต่อสมบัติทางกายภาพเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวฮาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2564-2565 การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสทจากเลือดโคขุน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการสร้างความเข้มแข็งและอัตลักษณ์ด้านการวิจัย คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร	
ปี 2565 การเพิ่มมูลค่าตาลโตนดเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัย	
ปี 2565-2566 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว ผักโมโรฮิยะ และเห็ด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานอันเนื่องมาจากพระราชดำริ	
ปี 2566 สารสกัดโปรตีนทางเลือกคุณภาพสูงจากวัตถุดิบธรรมชาติเป็นอาหารแห่งอนาคตสำหรับโภชนาการเฉพาะบุคคล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อเทียมจากไข่ฝัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567 โปรตีนจากไข่ฝักและการผลิตเนื้อเทียมจากโปรตีนไข่ฝักโดยใช้วิธีอิเล็กโทรสปินความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Arunya Prommakool, PATCHARAPORN TINCHAN, Kriangkrai Phattayakorn, "Effect of Steaming on GABA and Physicochemical Properties of Non-germinated and Germinated Black Hang Rice", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (2) (2014) 469-472
- Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, "Ultrasonic-assisted extraction of anthocyanins from Mao marcs", แก่นเกษตร 43 (1) (2015) 830-835
- Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, วรณทิชา เศรษฐบุตร, "Characterization of bacterial cellulose (Nata de coco) from pitaya", แก่นเกษตร 43 (1) (2015) 917-921
- Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, ผศ.ดร.วรณทิชา เศรษฐบุตร, "Effect of Hydrogen Peroxide and Sodium Hypochlorite on Reduction of Escherichia coli and Salmonella typhimurium on Sunflower Sprouts", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 47 (2) (2016) 265-268
- นส.วิจิตรา แสงโคตร, Arunya Prommakool, ผศ.ดร.วรณทิชา เศรษฐบุตร, Kriangkrai Phattayakorn, "Determination of phenolic compound and antioxidant activity in leaves of 2 mulberry (Morus alba L.) cultivar", แก่นเกษตร 46 (พิเศษ 1) (2018) 359-362
- ชรินทร์นั เจียนเซง, Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, "Effect of Germination Time on Total Phenol Content, Antioxidant Activity and GABA Content of Germinated Hang Rice", แก่นเกษตร 46 (1) (2018) 19-24
- โชติกานต์ แชนอก, วิภา สำพาย, Arunya Prommakool, Arpassorn Sirijariyawat, "The development of gluten-free brownies from parboiled germinated brown rice flour", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 27 (2) (2022) 1393-1406
- กาญจนพร นนทะลุน, ชไมพร แสงพรหมขารี, Arunya Prommakool, Kriangkrai Phattayakorn, Chintana Tayuan, Arpassorn Sirijariyawat, "Effects of thermal processing on lycopene, vitamin C, total phenolic, and antioxidant activity in tomato juice", วารสารเนศวรพะเยา 15 (2) (2022) 86-97

ระดับนานาชาติ

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอริญญา พรหมกุล ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Kriangkrai Phattayakorn, นางสาวภาวินี ผาจันทร์ยอ, นางสาวสุวิจิ วงศ์เดชะ, Arunya Prommakool, ผศ.ดร. วรณทิตา เสวตบวร, "Effect of germination on total phenolic content and antioxidant properties of 'Hang' rice", International Food Research Journal 23 (1) (2016) 406-409 - SURASSAWADEE PROMYOU, Arunya Prommakool, "Effect of 4-hexylresorcinol incorporated with glutathione on quality and physicochemical changes in sour tamarind (Tamarindus indica L.)", In Proceedings of International Forum-Agriculture, Biology, and Life Science 4 (2) (2018) 1-7 - Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, ผศ.ดร.วรณทิตา เสวตบวร, "Efficacy of organic acids and hot water treatment to inactivate E. coli inoculated on sunflower sprouts", Journal of Food science and agricultural technology 5 (Special) (2019) 220-222 - Mr. Sokvibol Chuob, Arunya Prommakool, Chuleeporn CHUMNANKA, Chintana Tayuan, Arpassorn Sirijariyawat, Kriangkrai Phattayakorn, รศ.ดร. วรณทิตา เสวตบวร, "Antibiotic Resistance of Lactic Acid Bacteria Isolated from Cambodian Fish Paste Product", Applied Science and Engineering Progress 15 (4) (2022) 1-9 - PATCHARAPORN TINCHAN, Arpassorn Sirijariyawat, Arunya Prommakool, Kriangkrai Phattayakorn, Soukbandith Pheungsomphane, Chintana Tayuan, "Antidesma thwaitesianum Mull. Arg. Fruit Juice, Its Phytochemical Contents, Antimicrobial Activity, and Application in Chiffon Cake", International Journal of Food Science 2022 (-) (2022) 1-7 - Mr. Sokvibol Choub, Arunya Prommakool, Chuleeporn CHUMNANKA, รศ.ดร.วรณทิตา เสวตบวร, Kriangkrai Phattayakorn, "Assessment of biogenic amine level from Cambodia fermented fish products", Food Research 6 (2) (2022) 294-302 - Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, Arunya Prommakool, Kriangkrai Phattayakorn, Chintana Tayuan, Arpassorn Sirijariyawat, "Enhanced quality and bioactive preservation of dried mangoes through intermittent hot air drying: A comparative study with continuous hot air, vacuum, and freeze-drying techniques", International Journal of Agricultural Technology 20 (4) (2024) 1545-1560 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Arunya Prommakool, อ.พัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์, Kriangkrai Phattayakorn, "Effect of Steaming on GABA and Physicochemical Properties of Non-germinated and Germinated Black Hang Rice", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 8 (2014) - Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, วรณทิตา เสวตบวร, "Production of rice wine from parboiled rice and germinated rice", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 8 (2014) - Arunya Prommakool, วรณทิตา วงศ์ไชยสิทธิ์, โอโรดา อักษรเสน, Kriangkrai Phattayakorn, "Ultrasonic-assisted extraction of anthocyanins from Mao marcs", การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 16 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น (2015) - Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, วรณทิตา เสวตบวร, "Characterization of bacterial cellulose (Nata de coco) from pitaya", วิชาการเกษตร ครั้งที่ 16 (2015) - Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, ผศ.ดร.วรณทิตา เสวตบวร, "Effect of Hydrogen Peroxide and Sodium Hypochlorite on Reduction of Escherichia coli and Salmonella typhimurium on Sunflower Sprouts", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10 (2016) - SURASSAWADEE PROMYOU, Arunya Prommakool, "Study on Physicochemical Properties Changes of Sour Tamarind (Tamarindus indica) during Storage to Improve the Quality of Pulp Color for Export", โครงการทุนอุดหนุนวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ 2559 (2017) - พิษิตชัย พจนเลขา, Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, Arunya Prommakool, "The Content of Bioactive Compounds and Antioxidant Capacities in Modified Riceberry flour by Annealing", การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 (2019) - พิษิตชัย พจนเลขา, Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, Arunya Prommakool, "Physico-chemical Characteristics of Riceberry Flour After Modification by Annealing", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 (2019) - Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, ศุภกิตต์ เบญจพิพิธ, เพ็ญญา แก้วจำปา, ผศ.ดร.วรณทิตา เสวตบวร, "The Study on Incubated Condition of Mulberry Leaf to Antioxidant Activity", ประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 21 (2020) ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Arunya Prommakool, "Comparison of chemical compositions and bioactive compounds of non-germinated and germinated black Hang rice", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013) - Arunya Prommakool, อ.พัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์, "Effect of steaming on GABA and physico-chemical properties of Hang rice", FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014) - Kriangkrai Phattayakorn, Pawinee Pajanyor, Suwajee Wongtecha, Arunya Prommakool, วรณทิตา เสวตบวร, "Effect of germination on total phenolic content and antioxidant properties of 'Hang' rice", International conference on agriculture and agro-industry 2014 (2014) - Arunya Prommakool, Kriangkrai Phattayakorn, "The Storage Stability of Anthocyanins in Mao (Antidesma thwaitesianum M?ll. Arg.) Juice and Concentrate", The 2016 3rd International Conference on Chemical and Food Engineering (2016) - SURASSAWADEE PROMYOU, Arunya Prommakool, "Effect of 4-hexylresorcinol incorporated with glutathione on quality and physicochemical changes in sour tamarind (Tamarindus indica L.)", 2018 International Forum-Agriculture, Biology, and Life Science-Summer Session (2018) - Pemika Piputthananan, Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, "Effect of harvesting time on chemical compositions and pasting properties of Hang rice", 2018 International Forum-Agriculture, Biology, and Life Science (2018) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอรุณญา พรหมกุล	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
- Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, ผศ.ดร.วรรณทิศา ศวตฺรบรร, "Efficacy of organic acids and hot water treatment to inactivate E. coli inoculated on sunflower sprouts", The 3rd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2018 (ICAAI2018) (2018)	
อนุลักษณ์บัตร	
- อนุลักษณ์บัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ซาซิวฮางอกและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์	
- อนุลักษณ์บัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "กรรมวิธีการเก็บรักษามะขามเปียก" จาก สำนักงานทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
- อนุลักษณ์บัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตชาจากใบหม่อน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 17 กันยายน 2567