

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวอริญญา พรหมกุล</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>การดำรงตำแหน่งบริหาร</p> <p>-</p>	
<p>การศึกษา ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) , ม.เกษตรศาสตร์, ไทย, 2554 วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร), ม.ขอนแก่น, ไทย, 2545 วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), ม.ขอนแก่น, ไทย, 2539</p>	
<p>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ เทคโนโลยีการอาหาร , การแปรรูปผักและผลไม้ , การประกันคุณภาพอาหาร</p>	
<p>งานสอน</p> <p>กระบวนการแปรรูปผลไม้และผัก กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ กระบวนการแปรรูปอาหารภาคปฏิบัติการ กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวัดคุณภาพอาหารและการประเมินอายุการเก็บของอาหาร การประกันคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการวิจัยการตลาด ความปลอดภัยด้านอาหารและการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ คุณภาพอาหารและการตรวจวัด เทคนิคการวิจัย เทคนิควิจัย เทคนิคการวิจัย เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง ปัญหาพิเศษ ฝึกงาน 2 โภชนศาสตร์สัตว์เชิงคุณภาพ มาตรฐานอาหารและจริยธรรม มาตรฐานอาหารและบรรจุภัณฑ์ ระบบการประกันคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ระบบประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง วิทยาศาสตร์อาหารขั้นสูง สัมมนา หลักการดูแลหลังการจับและเทคโนโลยีทางผลิตภัณฑ์ประมง หลักการประกันคุณภาพอาหาร</p>	
<p>โครงการวิจัย</p> <p>ปี 2554-2555 การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวฮางเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับฉลากโภชนาการ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร</p> <p>ปี 2555-2556 การพัฒนาระบบการจัดการฟาร์มแบบเกษตรอินทรีย์ และการศึกษากระบวนการผลิตข้าวฮางเพื่อยกระดับความปลอดภัยและโภชนาการ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2555 การศึกษาสมบัติเชิงกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์ข้าวฮางคั่ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 การใช้สารสกัดจากพืชวงศ์ Piperaceae ผสมในฟิล์มไบโอบล็อกได้จากผงบุก เพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ที่มีอาหารเป็นพาหะ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 ความคงตัวและการประเมินอายุการเก็บของน้ำหมักเฝ้าพร้อมดื่มและน้ำหมักเฝ้าเข้มข้น ภายใต้สภาวะเร่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร : ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2556-2557 ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร : ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2557-2558 การสร้างมาตรฐานกระบวนการผลิตข้าวฮางคุณภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวอรุณญา พรหมกุล</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2557-2558 โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหาร และเครื่องดื่ม : ผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวฮางอก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2559 ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางกายภาพเคมีของมะขามเปรี้ยวแกะเปลือก(Tamarindus indica)ระหว่างการเก็บรักษาเพื่อพัฒนาคุณภาพสำหรับการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การเปรียบเทียบผลผลิตและองค์ประกอบทางเคมีของสายพันธุ์ไม้ที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวฮางอก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2</p> <p>ปี 2559-2560 ผลของกระบวนการผลิตและสภาวะการเก็บรักษาต่อปริมาณสารกาบาและสารต้านออกซิเดชันของข้าวฮางอก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวมูนในรีทอร์ทเพาซ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2560-2561 สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และสมบัติการต้านออกซิเดชันของชาคาบา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p> <p>ปี 2561 การเสริมสร้างขีดความสามารถการผลิตและเพิ่มมูลค่าพืชตระกูลถั่วเพื่อความยั่งยืนของการเกษตรเชิงพื้นที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 ผลของระยะเวลาการเก็บเกี่ยวต่อสมบัติทางกายภาพเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวฮางอก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 เจียนเซ่ง, 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 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kriangkrai Phattayakorn, นางสาวภาวิณี ผาจันทร์โย, นางสาวสุวิจิ วงศ์เดชะ, Arunya Prommakool, ผศ.ดร. วรณทิชา เศรษฐบุตร, "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.วรณทิชา เศรษฐบุตร, "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 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <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, วรณทิชา เศรษฐบุตร, "Production of rice wine from parboiled rice and germinated rice", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 8 (2014) - Arunya Prommakool, วรณทิชา วงศ์ไชยสิทธิ์, ไอรดา อภิษฐ์เสน, Kriangkrai Phattayakorn, "Ultrasonic-assisted extraction of anthocyanins from Mao marcs", การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 16 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น (2015) - Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, วรณทิชา เศรษฐบุตร, "Characterization of bacterial cellulose (Nata de coco) from pitaya", วิชาการเกษตร ครั้งที่ 16 (2015) - 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", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10 (2016) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอริญญา พรหมกุล ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - SURASSAWADEE PROMYOU, Arunya Prommakool, "Study on Physicochemical Properties Changes of SourTamarind (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, เพ็ญภา แก้วจำปา, ผศ.ดร.วรรณทิตา เสวตบวร, "The Study on Incubated Condition of Mulberry Leaf to Antioxidant Activity", ประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 21 (2020) <p>ระดับนานาชาติ</p> <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, วรรณทิตา 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) - Kriangkrai Phattayakorn, Arunya Prommakool, ผศ.ดร.วรรณทิตา เสวตบวร, "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) 	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ชาข้าวฮางอกและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 5 ธันวาคม 2563