

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวศรียา แสนเมือง	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> Ph.D (Biological and Environmental Engineering), The University of Tokyo, ญี่ปุ่น, 2554 วศ.ม (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, ไทย, 2544 วท.บ (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2538	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> วิศวกรรมอาหาร, กระบวนการแปรรูปอาหาร, สมบัติทางกายภาพของอาหาร	
<b>งานสอน</b> กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร เทคนิคการวิจัย ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร ภาคปฏิบัติการ ปฏิบัติการสำหรับพื้นฐานทางวิศวกรรมอาหาร พื้นฐานทางวิศวกรรมอาหาร พื้นฐานทางวิศวกรรมอาหาร ภาคปฏิบัติการ ระบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ระบบประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร เรื่องเฉพาะทางเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น สัมมนา หลักการประกันคุณภาพอาหาร หลักการประกันคุณภาพอาหาร หลักวิศวกรรมอาหาร	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2549-2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลูกหม่อน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 การพัฒนาระบบการจัดการฟาร์มแบบเกษตรอินทรีย์ และการศึกษากระบวนการผลิตข้าวสาลีเพื่อยกระดับความปลอดภัยและโภชนาการ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2556 ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูชิไก่ดำผง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากงบประมาณของจังหวัดสกลนคร ปี 2557 ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร เฟส 2: การปรับปรุงคุณภาพซูชิไก่ดำกึ่งสำเร็จรูปชนิดผง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร ปี 2557 การกักเก็บสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากพืชวงศ์ Zingiberaceae โดยใช้การเกิดสารประกอบเชิงซ้อนภายใน และโคอะเซอเวชันในเมทริกซ์โคโคโตซาน-เพคติน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การประเมินสมบัติทางความร้อนของเห็ดพื้นบ้านในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2558 การรวบรวมพันธุ์เพื่อการอนุรักษ์และพัฒนาสายพันธุ์หมากเฒ่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2559 การผลิตและประเมินคุณสมบัติของเจลลาตินจากเศษเหลือของการแปรรูปไก่ดำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2560 ผลของคาร์บอนไดออกไซด์ต่อสารพฤกษเคมี สมบัติการต้านออกซิเดชันและความคงตัวของไลโคปีนในน้ำมันมะเขือเทศอัดก๊าซ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b> ระดับชาติ - นายพิชิตชัย พจนলেখา, Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, "Effect of temperatures on physicochemical properties of riceberry flour after modification by heat-moisture treatment", แก่นเกษตร 46 (1) (2018) 212-217 - Arpassorn Sirjariyawat, Rungkan Boonnattakorn, Busarawan Chaiya, Soraya Saenmuang, "Effect of Freeze-thaw Cycles and Papain Treatments on Quality of Pork", วิทยาศาสตร์บูรพา 25 (1) (2020) 194-208 ระดับนานาชาติ - Soraya Saenmuang, Al-Haq, M.I., Makino, Y., Kawagoe, Y., Oshita, S., "Particle size distribution of nano-mist in a spinach-storage atmosphere and its effect on respiration and qualities", Journal of Food Engineering 112 (1-2) (2012) 69-77 - Soraya Saenmuang, Seiichi Oshita, "Evaluation of Models for Spinach Respiratory Metabolism Under Low Oxygen Atmospheres", Food and Bioprocess Technology 5 (5) (2012) 1950-1962 - Soraya Saenmuang, Arpassorn Sirjariyawat, ดร.ณัฐพล อุ่นศรี, "The effect of moisture content, temperature and variety on specific heat of edible-wild mushrooms: Model construction and analysis", Engineering Letters 25 (4) (2017) 446-454	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวโศรยา แสนเมือง	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Arpassorn Sirijariyawat, Panita Ngamchuachit, Rungkan Boonnattakorn, Soraya Saenmuang, "The combined effect of calcium, pectin methyltransferase and mild heat on frozen mango quality", AIMS Agriculture and Food 3 (4) (2018) 455-466</li><li>- Soraya Saenmuang, Nattapol Aunsri, "A New Spinach Respiratory Prediction Method Using Particle Filtering Approach", IEEE Access 7 (-) (2019) 131559-131566</li><li>- Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, Chuleeporn CHUMNANKA, "Extraction and Characterization of Gelatin from Black-bone Chicken By-products", Food Science and Biotechnology 29 (4) (2020) 469-478</li></ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"><li>- นายพิชิตชัย พจนเลขา, Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, "Effect of temperatures on physicochemical properties of riceberry flour after modification by heat-moisture treatment", การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 19 (2018)</li><li>- พิชิตชัย 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)</li><li>- พิชิตชัย พจนเลขา, Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, Arunya Prommakool, "Physico-chemical Characteristics of Riceberry Flour After Modification by Annealing", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 (2019)</li></ul>	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"><li>- นายพิชิตชัย พจนเลขา, Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, "The Effect of Time on Characterization of Riceberry Flour After Modification by Heat-moisture Treatment", The 2017 International Forum-Agriculture, Biology, and Life Science; IFABL 2017 (2017)</li><li>- นายพิชิตชัย พจนเลขา, Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, "Changes in Antioxidant Content and Antioxidant Activity of Riceberry Flour by Annealing and Heat-moisture Treatment", 2018 International Forum-Agriculture, Biology, and Life Science (IFABL 2018) (2018)</li><li>- อภิวัฒน์ แสงอุบล, Soraya Saenmuang, Arpassorn Sirijariyawat, "Effect of Sucrose Pre-Drying Treatment on Quality of Mango", The IRES International conference (2018)</li></ul>	
<b>อนุสิทธิบัตร</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2557 เรื่อง "ซูปไก่ดำสกัดกึ่งสำเร็จรูปชนิดผงและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li></ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- The IRES Excellent Paper Award ประจำปี 2561 เรื่อง "Effect of Sucrose PreDrying Treatment on Quality of Mango" จาก The IRES International Conference</li></ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 25 กุมภาพันธ์ 2564