

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร มี.ย. 2565 - มี.ค. 2569	รองหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2556 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2548 วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, ไทย, 2544
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	เคมีอาหาร, เคมีวิเคราะห์, เคมีเชิงฟิสิกส์, กระบวนการแช่เยือกแข็งผักและผลไม้
งานสอน	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	

<p>Advanced Food Quality Measurement Advanced Food Technology Applied Chemistry for Community Innovation Food Biochemistry Food Biochemistry and Nutrition Fundamental of Food Safety and Nutrition New Trend Nutrition for Life Nutrigenomics Nutrition Biochemistry Nutrition through the Life Cycle Nutrition trough the Life Cycle Nutrition trough the Life Cycle Nutritional Assessment in Community Nutritional Biochemistry Nutritional Therapy Nutritional Therapy and Counseling Public Health Nutrition Seminar Technology of Colloids in Food Technology of Colloids in Foods กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบ กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินโภชนาการในชุมชน การวิเคราะห์อาหาร ความปลอดภัยอาหารและโภชนาการเบื้องต้น ชีวเคมีโภชนาการ ชีวเคมีอาหาร ชีวเคมีอาหาร ชีวเคมีอาหารและโภชนศาสตร์ เทคนิคการวิจัย เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง เทคโนโลยีของคอลลอยด์ในอาหาร ปฏิบัติการชีวเคมีอาหารและการวิเคราะห์ ปัญหาพิเศษ โภชนบำบัด โภชนบำบัดและการให้คำปรึกษา โภชนพันธุศาสตร์ โภชนวิทยาสาธารณสุข โภชนาการในวัฏจักรชีวิต ระบบคอลลอยด์ในอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง ศาสตร์แห่งแผ่นดิน สังคมแห่งความสุขของผู้สูงอายุในศตวรรษที่ 21 สัมมนา หลักการประเมินทางโภชนาการ หลักการวิเคราะห์อาหาร อาหารปลอดภัยและโภชนาการเบื้องต้น อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ</p>	
--	--

โครงการวิจัย	
ปี 2549-2551	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ผลหมอนผสมบุกและคาราจีแนน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	ผลของสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพของโยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพดพร้อมดื่ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2558	การเปรียบเทียบผลผลิตและองค์ประกอบทางเคมีของเม้าที่ปลูกบนชุดดินโพนพิสัยที่ฟาร์มมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกองบริหารงานวิจัยและบริการวิชาการ มก.ฉกส.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2557-2558 โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหาร และเครื่องดื่ม : ผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวฮางอก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2559-2560 ผลของการดัดแปรแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ด้วยความร้อนขึ้นต่อสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสวพ.มก.ฉกส.</p> <p>ปี 2559 การผลิตและประเมินคุณสมบัติของเจลลาตินจากเศษเหลือของการแปรรูปไก่ดำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2561 การพัฒนาศักยภาพของหมอนผลไม้สดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและความยั่งยืนทางการเกษตรเชิงพื้นที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การเปรียบเทียบผลผลิตและองค์ประกอบทางเคมีของสายพันธุ์มันที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาศักยภาพของพืชสกุลเพกา (Oroxylum indicum (L.) Kurz) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและความมั่นคงทางด้านอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาศักยภาพทางการผลิตด้านการเกษตรอย่างยั่งยืนในพื้นที่โครงการลุ่มน้ำท่าที่มีชีวิต จังหวัดสกลนครและนครพนม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การศึกษาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลหมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 ผลของคาร์บอนไดออกไซด์ต่อสารพฤกษเคมี สมบัติการต้านออกซิเดชันและความคงตัวของโลโคปิ่นในน้ำมะเขือเทศอัดก๊าซ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 ผลของวิธีการทำแห้งต่อลักษณะเฉพาะของเพกา (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวฮาง : โจ๊กข้าวฮางโซเดียมต่ำกึ่งสำเร็จรูปรสไข่และหมู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2</p> <p>ปี 2564-2565 การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสทจากเลือดโคขุน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการสร้างความเข้มแข็งและอัตลักษณ์ด้านการวิจัย คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>ปี 2565-2566 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว ผักโสมโรฮิยะ และเห็ด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานอันเนื่องมาจากพระราชดำริ</p> <p>ปี 2566-2567 การวิเคราะห์สารพฤกษเคมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์ของสารสกัดหยาบบุครินทร์ (Curcuma stahlianthoides) พืชวงศ์ขิงเฉพาะถิ่นใกล้สูญพันธุ์ของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย จากกองบริหารการวิจัยและบริการวิชาการ สำนักงานวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติจังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2566 สารสกัดโปรตีนทางเลือกคุณภาพสูงจากวัตถุดิบธรรมชาติเป็นอาหารแห่งอนาคตสำหรับโภชนาการเฉพาะบุคคล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อเทียมจากไข่ฝ้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การสกัดโปรตีนจากไข่ฝ้าและการผลิตเนื้อเทียมจากโปรตีนไข่ฝ้าโดยวิธีอิเล็กโทรสปินนิ่งความชื้นสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Suphatta Phothiset, "Effect of Ripening and Freezing on Texture and Pectin Composition in Papaya", วิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 664-666 - Suphatta Phothiset, ปริญญช บุระเนตร1, สุพัตรา เกวใจ, "Effect of Tofu Powder Substitution in Moo Yor Product", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 21 (2) (2016) 130-137 - ทาริกาล เลาไฮสง , นฤมล พุทธิเกษม, Suphatta Phothiset, "Effect of Freeze-thaw Cycles on Antioxidant and Antioxicant Capacity of Mao Juice", วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร 47 (พิเศษ2) (2016) 581-584 - Suphatta Phothiset, "Using-Glucan Gel as a Lard Substitute for Moo Yor", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 22 (2) (2017) 353-360 - นางสาวเข็มทอง ปิยะวงศ์, นางสาวบุษบา ทองถาวร, Busarawan Chaiya, Suphatta Phothiset, "Antioxidant and antioxidant capacity of Oroxylum indicum (L.) Kurz seed tea mixed flower", แก่นเกษตร 45 (พิเศษ 1) (2017) 1180-1184 - 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 - วิชาดา ภาวะรัตน์, ณัฐมล พันตาเอก, THANWANIT THANYASIRIWAT, Suphatta Phothiset, "Comparison of Chemical and Physical Properties of Local Red Waxy Rice Grown in Different Planting Areas", วารสารแก่นเกษตร 47 (1) (2019) 537-542 - sukumaporn sriphadet, Suphatta Phothiset, "A Comparison of Yield Component and Chemical Composition in Mao", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 26 (1) (2021) 628-641 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Suphatta Phothiset, Sanguansri Charoenrein, "Morphology and physicochemical changes in rice flour during rice paper production", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 40 (2) (2007) 266-272 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Suphatta Phothiset, Sanguansri Charoenrein, "Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues", Journal of the Science of Food and Agriculture 94 (2) (2014) 189-196 - 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 - Sangwongchai, W., Thitisaksakul, M., Sriwattana, N., Suphatta Phothiset, Sakloetsakun, D., Dongsansuk, A., "Chemical composition, structural features, and physicochemical properties of starches from Thai indigenous rice varieties", International Journal of Food Properties 27 (1) (2024) 34-52 - Sangwongchai, W., Sa-ingthong, N., Suphatta Phothiset, Saenubon, C., Thitisaksakul, M., "Resistant starch formation and changes in physicochemical properties of waxy and non-waxy rice starches by autoclaving-cooling treatment", International Journal of Food Properties 27 (1) (2024) 532-548 - Santanoo, S., Sangwongchai, W., Thitisaksakul, M., Suphatta Phothiset, Pongdontri, P., Nounjan, N., Theerakulpisut, P., "Rice Grains from Slightly Saline Field Exhibited Unchanged Starch Physicochemical Properties but Enhanced Nutritional Values", Rice Science 31 (3) (2024) 343-360 - 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"> - นางสาวอาจรีย์ จันทา, นางสาวสุปรียา ธรรมวรีย์, Suphatta Phothiset, "Effect of extraction methods on antioxidant and antioxidant capacity of mao juice", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10 (2016) - นางสาวทาร์กิล เลาโลรง, นางสาวนฤมล พุทธเกษม, Suphatta Phothiset, "Effect of freeze-thaw cycles on antioxidant and antioxidant capacity of mao juice", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10 (2016) - นางสาวเข็มทอง ปิยะวงศ์, นางสาวบุษบา ทองถาวร, Busarawan Chaiya, Suphatta Phothiset, "Antioxidant and antioxidant capacity of Oroxyllum indicum (L.) Kurz seed tea mixed flower", การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 18 (2017) - 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) - วิภาดา ภาวะรัตน์, ณัฐมล พันดาเอก, THANWANIT THANYASIRIWAT, Suphatta Phothiset, "Comparison of Chemical and Physical Properties of Local Red Waxy Rice Grown in Different Planting Areas", งานประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 20 (2019) - 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) - พิชิตชัย พจนเลขา, Soraya Saenmuang, Suphatta Phothiset, Arunya Prommakool, "Physico-chemical Characteristics of Riceberry Flour After Modification by Annealing", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 (2019) ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Suphatta Phothiset, Sanguansri Charoenrein, "Relationship between microstructure and textural properties of fresh and frozen papaya tissues", International Symposium On the Properties Of Water – ISOPOW XII (2013) - 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) - 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) - นางสาวทิพวรรณ สุดใจ, THANWANIT THANYASIRIWAT, Suphatta Phothiset, "Antioxidant Content and Antioxidant Activity of White, Red and Black Waxy Rice", The 2018 International Forum-Agriculture, Biology, and Life Science (IFABL 2018) (2018) - นางสาววิภาดา ภาวะรัตน์, นางสาวณัฐมล พันดาเอก, THANWANIT THANYASIRIWAT, Suphatta Phothiset, "Chemical and Physical Properties of Red Waxy Local Landrace Rice Varieties", 2018 Asia Pacific Agriculture Student Summit (APASS) (2018) 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 16 สิงหาคม 2567