

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นางสาวบุศรารวรรณ ไชยะ</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b></p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p><b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b></p> <p align="center">-</p>	
<p><b>การศึกษา</b> ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2558          วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2547          วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, ไทย, 2544</p>	
<p><b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> พัฒนาผลิตภัณฑ์, ผลิตภัณฑ์ขนมอบ</p>	
<p><b>งานสอน</b></p> <p>กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบ          กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร          กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร          การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร          การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการวิจัยการตลาด          การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการวิจัยตลาด          การพัฒนาสูตรอาหาร          การวิเคราะห์อาหาร          การวิเคราะห์อาหาร          การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง          เทคนิคการวิจัย          เทคนิคการวิจัยพื้นฐานทางเทคโนโลยีการ          เทคนิคการวิจัยพื้นฐานทางเทคโนโลยีการอาหาร          ปฏิบัติการชีวเคมีอาหารและการวิเคราะห์          โภชนศาสตร์และชีวเคมีอาหาร          สถิติสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์          สถิติสำหรับเทคโนโลยีการอาหาร          สัมมนา          หลักการวิเคราะห์อาหาร          อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์</p>	
<p><b>โครงการวิจัย</b></p> <p>ปี 2549-2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำลูกหมอน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ปลายข้าวเสริมเส้นใยอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (IRPUS)</p> <p>ปี 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ข้าวกล้องงอกเสริมสมุนไพโร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (IRPUS)</p> <p>ปี 2557-2558 โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2557-2558 โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2559 ผลของไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของเค้กปราศจากกลูเตนที่เตรียมจากแป้งมันสำปะหลัง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2561 การพัฒนาศักยภาพของหมอนผลไม้สดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและความยั่งยืนทางการเกษตรเชิงพื้นที่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหมอนเพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 หมักพิมพ์บริโภคได้สำหรับเครื่องพิมพ์อาหาร 3 มิติ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 อาหารพร้อมรับประทานสำหรับผู้สูงอายุในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวสาง: ผลิตภัณฑ์ข้าวสางไรซ์เคิร์ดเพื่อผู้สูงวัย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กะละแมผงสำเร็จรูป ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2565-2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มแจ่วขมแบบผง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร</p>	
<p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Busarawan Chaiya, เมริกา รัตนะ, "Product Development of Sponge Cake from Germinated Hang Rice Flour", วิทยาศาสตร์เกษตร 47 (2) (2016) 633-636</p>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวศุภรารวรรณ ไชยะ <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b>	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- นางสาวเข็มทอง ปิยะวงศ์, นางสาวบุษบา ทองถาวร, Busarawan Chaiya, Suphatta Phothiset, "Antioxidant and antioxidant capacity of Oroxyllum indicum (L.) Kurz seed tea mixed flower", แก่นเกษตร 45 (พิเศษ 1) (2017) 1180-1184</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, Rungkan Boonnattakorn, Busarawan Chaiya, Soraya Saenmuang, "Effect of Freeze-thaw Cycles and Papain Treatments on Quality of Pork", วิทยาศาสตร์บูรพา 25 (1) (2020) 194-208</li> </ul> <b>ระดับนานาชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Busarawan Chaiya, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality of Batter and Sponge Cake Prepared from Wheat-Tapioca Flour Blends", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 305-313</li> <li>- Busarawan Chaiya, Rungnaphar Pongsawatmanit, W. Prinyawiwatkul, "Optimisation of wheat flour-based sponge cake formulation containing tapioca starch and xanthan gum", International Journal of Food Science and Technology 50 (2) (2015) 532-540</li> <li>- Yupeng Gao, Marlene E. Janes, Busarawan Chaiya, Margaret A. Brennan, Charles S. Brennan, Witoon Prinyawiwatkul, "Gluten-free bakery and pasta products: prevalence and quality improvement", International Journal of Food Science and Technology 53 (1) (2018) 19-32</li> <li>- Kairy Dharali Pujols, Ryan Ardoin, Busarawan Chaiya, Georgianna Tuuri, Witoon Prinyawiwatkul, "Low-sodium roasted peanuts: effects of salt mixtures (NaCl, KCl and glycine) on consumer perception and purchase intent", International Journal of Food Science and Technology 54 (9) (2019) 2754-2762</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b> <b>ระดับชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Busarawan Chaiya, "Product Development of Instant Drink for Elderly", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10 (2016)</li> <li>- Busarawan Chaiya, เมริกา รัตน์นะ, "Product Development of Sponge Cake from Germinated Hang Rice Flour", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10 (2016)</li> <li>- 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)</li> </ul> <b>ระดับนานาชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Busarawan Chaiya, Krissana Pokpun, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Quality of sponge cake prepared from tapioca starch with and without wheat flour", The 16th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014)</li> <li>- Rungnaphar Pongsawatmanit, Busarawan Chaiya, "Sponge cake development using tapioca starch and xanthan gum", Academic Plaza in FOOMA JAPAN, 2016, International Food Machinery and Technology Exhibition 2016 (2016)</li> <li>- Busarawan Chaiya, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Qualities of Gluten Free Sponge Cake Substituted Wheat Flour with Tapioca Starch", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> </ul>	
<b>อนุสิทธิบัตร</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2560 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์สปีนจ์เค้กจากแป้งมันสำปะหลัง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 28 พฤษภาคม 2566