

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางนงนุช ศิริวงศ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ธ.ค. 2558 - ต.ค. 2562	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
พ.ค. 2553 - ก.ย. 2556	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
การศึกษา	วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยบูรพา, ไทย, 2538 วท.ม.(เทคโนโลยีชีวเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, ไทย, 2543 ปร.ด.(เทคโนโลยีชีวเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, ไทย, 2549
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	คาร์โบไฮเดรต, เทคโนโลยีทางแป้ง, เทคโนโลยีทางกลิ่นรส, Carbohydrate, Starch Technology, Flavor & Fragrance Technology
งานสอน	<ul style="list-style-type: none"> Bakery Family Nutrition Food & Nutrition Assessment Food from Cereals & Tubers Food Product Design & Development Food Product Development for Nutrition Food Sanitation Human Nutrition Independent Study Nutrition & Food Development Nutrition and Food Development Nutrition in Life Cycle Principles of Food Preservation Properties of Food Components QA in Food Business & Service Techniques Quality Assurance in Food Bus. & Service Tech. Research Trends in Food & Nutrition Science of Cookery Seminar Software Pack.Appli. Research Food Nutrition Software Pack.Appli. Research Food Nutrition Special Problems Thai Dessert Production Thesis
โครงการวิจัย	<p>ปี 2551 ผลของ glucono-delta-lactone ต่อคุณลักษณะและการเกิดเจลของส้มฝัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555-2556 ผลกระทบการแปรรูปของมะม่วงหาวมะนาวโห่ต่อคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)</p> <p>ปี 2557-2558 การปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้มีไซยาโนตัมและผลผลิตสูงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p> <p>ปี 2557-2558 การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยคอกปุ๋ยและสถานีวิจัยปากช่อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของโครงการเสริมสร้างความโดดเด่นและความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘</p> <p>ปี 2559-2562 การปรับปรุงพันธุ์ข้าวโพดข้าวเหนียวพันธุ์ลูกผสมเดี่ยวเพื่อการบริโภค ผักสด โดยการประเมินคุณภาพการบริโภคจากสมบัติของแป้งร่วมกับการประเมินทางประสาทสัมผัส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยน้ำว้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อการเรียนการสอนและการวิจัย</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดกรอบพองจากมันสำปะหลังเพื่อผู้บริโภคภาวะเสี่ยง metabolic syndrome (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2560-2561 การปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้มีไซยาโนตัมและผลผลิตสูงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2560-2561 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากมะม่วงหาวมะนาวโห่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทครอคโคโดลส์ มายเฟรนด์ จำกัด</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2560-2563 การประเมินและคัดเลือกพันธุ์มันสำปะหลังที่มีคุณภาพสำหรับการบริโภคที่ดีและผลผลิตสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางนงนุช ศิริวงศ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ปี 2561-2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำมันส่าปะหลังชนิดหวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2561-2562	การพัฒนามาตรฐานการผลิตจึงหรีดเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินงบประมาณแผ่นดิน แผนบูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร
ปี 2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งและแป้งผสมสำเร็จรูปจากฟลาวมันส่าปะหลังชนิดหวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
- วารวิชนิ ลอปกุลเกียรติ, รองศาสตราจารย์ ดร.วิไล รังสาดทอง , Nongnuch Siriwing, "Effects of Frying Factors to Some Properties of Snacks from Fried Pellets", วารสารบัณฑิตวิทยาลัย บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 20 (3) (2010) 83-95	
- Rutai Ruangthamsing, นางสาวพรทิพย์ ปิยะสุวรรณยิ่ง, Nongnuch Siriwing, "Formulation development of milk pudding substituted with corn milk", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 44 (2) (2016)	
- น.ส.กนกวรรณ ทองเกี้ยว, Nongnuch Siriwing, อ.จภาพร เนียมวงษ์, Amporn Jamphon, "Factors Affecting Perception Understanding and Utilization from Guideline Daily Amounts (GDA) on Snack Products of Undergraduate Students", วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น 9 (1) (2016)	
- วริษา ศิริเวชัยนัต, Nongnuch Siriwing, จภาพร เนียมวงษ์, อ่าพร แจ่มผล, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, "Effect of Energy and Macronutrients in Healthy Diet on Body Mass Index Served for ChulalongkornMemorial Hospital Staff", วารสารพยาบาลสภากาชาดไทย 10 (1) (2017)	
- สุธาสินี ศรีวิไล, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwing, ณัฐริกา อ่อนน้อม, "Effect of Chicken Protein Powder Content and Rice Varieties on Quality of Extrudates made from Sungyod Phatthalung and Khao Dawk Mali 105 Brown Rice Flour", วารสารวิทยาศาสตร์ มศว (Srinakharinwirot Science Journal) 34 (1) (2018) 109-124	
- สุธาสินี ศรีวิไล, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwing, พรวตา จันทโร, "The Influence of Barrel Temperature and Feed Moisture on Chemical, Physical and Sensory Quality of High Protein Extrudates from Khao Dawk Mali 105 Brown Rice Flour", วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 36 (3) (2018) 158-167	
- นิภาพร กุลณา, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwing, Wasaporn Chanput, "Nutritional, Physical Properties and Sensory Acceptance of Snack Affected by Different Ratios of Sinlek Rice Flour toBlack Sorghum Flour", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (3) (2020) 419-428	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
- จูติมาพร หนูนเนียม, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwing, Siripun Chulakarangka, อ.ดร.มนัส ชัยจันทร์, Rutai Ruangthamsing, "Effect of glucono-delta-lactone on fermentation and acceptance of Som-fug", การประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 11 (2009)	
- ผกาวัต เี่ยมยก่าแพง, Rutai Ruangthamsing, Siripun Chulakarangka, Nongnuch Siriwing, ดร.ศุภศิลา มณีรัตน์, Siriporn Riebroy Kim, "Efeect of salt on fermentation and acceptance of Kung-som produced from Pacific white shrimp", การประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 11 (2009)	
- นางสาวปาริชาติ เสียมไหม, นายกรวิทย์ ลักแกแก้ว , Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwing, "Effect of sucrose addition on chemical composition, physical properties andacceptance of date jam", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)	
- นางสาวศศิธร เรืองโรจน์, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwing, Rutai Ruangthamsing, Sunisa Duangnum, "Physical properties and acceptability of Thau-kaun from different mixed ratios ofmung bean and navy bean", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)	
- แสงแข สพันธ์พงศ์ , Nongnuch Siriwing, Siriporn Riebroy Kim, "Use of Banana Flour for Wheat Flour Substitution in Banana Custard Tart", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)	
- จุรีรัตน์ ห่อเกียรติ, Nongnuch Siriwing, Siripun Chulakarangka, "Factors affecting perception and understanding of nutrition signpost in Guideline Daily Amounts (GDA) on snacks labeling: A case study in Oryor noi", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)	
- ชนินทร์ดี สำเร็จ, Nongnuch Siriwing, Siriporn Riebroy Kim, "Textural Properties and Acceptability of Cooked Black Glutinous Rice as Affected by Soaking and Cooking Methods", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)	
- นายอนุสรณ์ ทองใหญ่ , Siriporn Riebroy Kim, รศ.ดร.ศุภศิลา มณีรัตน์ , Nongnuch Siriwing, Siripun Chulakarangka, "Changes in physicochemical and sensory characteristics during fermentation of Khaow-Maakfrom black glutinous rice", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)	
- นายจักรกฤษณ์ สีแสงจันทร์, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwing, ดร.ปนิดา บรรจงสินศิริ, นางสาวกฤตลักษณ์ ปะสะกวี , "Effect of curry paste and coconut milk content on some characteristics and acceptability ofmushroom-coconut milk curry", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)	
- Rutai Ruangthamsing, จันทรรัตน์ อิมสมบัติ, Sunisa Duangnum, Nongnuch Siriwing, "Development of reduced-calorie Khanom A-lua using sugar substitutes", งานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย ครั้งที่ 2 ประจำปี 2555 (2012)	
- น.ส.กฤษชชนก ศุขเกษม , Nongnuch Siriwing, Siriporn Riebroy Kim, "Effects of water content for cooking on sensory acceptance and anthocyanin content of black glutinous rice", การประชุมเสวนาผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 3 (2012)	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางนงนุช ศิริวงศ์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none"> - อุมพร มีเดช, Nongnuch Siriwing, Siriporn Riebroy Kim, "Effect of vegetable oil on physical and sensory properties of non-dairy ice cream", การประชุมมหาดไทยวิชาการ ครั้งที่ 4 เรื่อง "การวิจัยเพื่อพัฒนาสังคมไทย" (2013) - Rutai Ruangthamsing, ศุภิสรา ธนาพงษ์รักษาดี, Nongnuch Siriwing, "Effect of the different coconut milk types on acceptability and nutritional quality of Thong Maun", การประชุมวิชาการครั้งที่ 52 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015) - นางสาวพนิตนาฏ เกษรสุริยวงศ์, Nongnuch Siriwing, Siriporn Riebroy Kim, "Development of Marshmallow swirl for ice-cream product", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยและสร้างสรรค์ระดับชาติและนานาชาติ "ศิลปการวิจัยและสร้างสรรค์ ครั้งที่ 8 : บูรณาการศาสตร์และศิลป์" (2015) - ณัฐพงศ์ ทับทิม, Nongnuch Siriwing, น.ส.ศิริพร เรียบร้อย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์, "Effect of mashed cassava substitution on physical and sensory qualities of mashed potato", การประชุมวิชาการครั้งที่ 52 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015) - นายกฤษณธร สาเยี่ยม, Pasajee Kongsil, Tipakorn Muangtuek, Nongnuch Siriwing, "The Development of Mashed Cassava Product", การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 (2016) - ดวงศิริ ดวงแวว, Nongnuch Siriwing, Pasajee Kongsil, "Physicochemical properties of waxy cassava flour and starch in comparison with the commercial starches", การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 7 (The 7th National and International Graduate Study Conference (NGSC&IGSC 2017) "ประเทศไทย 4.0 นวัตกรรมสร้างสรรค์สู่การพัฒนาที่ยั่งยืน" (Thailand 4.0 Creative Innovation for Sustainable Development) (2017) - นางสาว จารุวรรณ จันทร์โนนแซง, Sujin Jenweerawat, Chalermopol Phumichai, Nongnuch Siriwing, "Preliminary Evaluation of Waxy Corn Flour Viscosity and Kernel Texture", การประชุมวิชาการข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ ครั้งที่ 38 (2017) - น.ส.ธัญชา กุญแจทอง, ผศ.ดร.อาภัสรา กุญแจทอง, Nongnuch Siriwing, "Effect of Boiling and Steaming Time of Unripen Banana on their Physicochemical and Functional Properties.", การประชุมวิชาการครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) - Nongnuch Siriwing, น.ส.วัชรินทร์ สุทธิกุล, "Physical Properties of Pregelatinized Starch from Waxy Rice Starch and Waxy Cassava Starch", การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 8 "ประเทศไทย 4.0 นวัตกรรมสร้างสรรค์สู่การพัฒนาที่ยั่งยืน" (2018) - นายนิกร สุวรรณโชติ, ผศ.ดร.อาภัสรา แสงนาค, Nongnuch Siriwing, "Effect of Baking and Roasting Temperatures and Times of Unripe Banana on their Chemical and Physical Properties.", การประชุมวิชาการครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019) - น.ส.กิตติยา ไชยนิม, Parisut Chalermchaiwat, Wasaporn Chanput, Nongnuch Siriwing, "Effect of Retrogradation Modified Tapioca Starch Methodson the Content of Resistant Starch (Type 3)", การประชุมวิชาการครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019) 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwing, ศ.ดร.สุทรวัดณ์ เภญกุล, ผศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์, "Fermentation and physical properties of Som-fug as affected by different levels of glucono-delta-lactone", 15th IUFOST World Congress of Food Science & Technology (2010) - Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwing, Sunisa Duangnum, จันทรภานต์ ทรงเดช, มนัส ชัยจันทร์, Siriporn Riebroy Kim, "Nutritional Qualities, Texture, Color and Acceptance of Kanomchan as Influenced by Red Kidney Bean and Sucrose Addition", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011) - จันทรภานต์ ทรงเดช, Siriporn Riebroy Kim, Krittalak Pasakawee, Panida Banjongsinsiri, Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwing, "Texture and Color Characteristics of Crispy Healthy Snack Produced from Shiitake, Straw and Indian Oyster Mushrooms", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011) - กฤษชนก ศุขเกษม, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwing, ดร.อมร โฉวาทกรกิจ, "Effect of Soaking Solution on Nutrition Value and Textural Properties of Cooked Black Glutinous Rice", 2014 International Conference on Life Science & Biological Engineering (2014) - นางสาวประทุมแก้ว พรโพธิสถิตย์, นางสาวชัชวราภรณ์ ผิวล่อง, นายสุรศักดิ์ สัจจบุต, Rutai Ruangthamsing, ดร.อมร โฉวาทกรกิจ, Nongnuch Siriwing, "Investigation of physical and antioxidant properties of Karanda fruit (Carissa carandas Linn.) during Puree production", FOOD INGREDIENTS ASIA CONFERENCE 2015 (2015) - Pasajee Kongsil, Piya Kittipadakul, Chalermopol Phumichai, Vichan Vichukit, Nongnuch Siriwing, Krittaya Petchpoung, อติเรก วังแสง, ปิณณศรณ์ นิลโนรี, นันทิพย์ ทองนาค, "Cassava Breeding for Low Cyanogenic Potential in Thailand", World Congress on Root and Tuber Crops (2016) - Petchludda Chaengsee, Pasajee Kongsil, Nongnuch Siriwing, Sukanda Kerdee, Piya Kittipadakul, Rutai Ruangthamsing, Krittaya Petchpoung, "Food Safety and Consumption Quality Potentials of Cassava Lines Grown in Three Rain-Fed Plantation Areas in Thailand", The 3rd Environment and Natural Resources International Conference (ENRIC 2018) (2018) - น.ส.อุทัย เรืองธรรมสิงห์, Nongnuch Siriwing, "Development of Frozen Hash Brown from Hanatee Sweet Cassava", The 31st Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (2019) 	
อนุลิทธิบัตร	
<ul style="list-style-type: none"> - อนุลิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์มันนบดจากมันสำปะหลังบดแห้งและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางน้องนุช ศิริวงศ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 12 กรกฎาคม 2563