

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางน้องนุช ศิริวงศ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ธ.ค. 2562 - ต.ค. 2566	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ธ.ค. 2562 - ต.ค. 2566	หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
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, เทคโนโลยีทางกลั่นรส, Carbohydrate, Starch Technology, Flavor & Fragrance Technology
งานสอน	<p>Advan.Analy.Techniq.in Food & Nutrition</p> <p>Advanced Analytical Techniques in Food and Nutrition</p> <p>Bakery</p> <p>Cereal and Grain Crop Production for Food Entrepreneurs</p> <p>Family Nutrition</p> <p>Food & Nutri.from Cereals.Tubers & Legumes</p> <p>Food & Nutrition Assessment</p> <p>Food and Nutrition Analysis</p> <p>Food and Nutrition Assessment</p> <p>Food from Cereals & Tubers</p> <p>Food Innovations for Nutrition</p> <p>Food Product Design & Development</p> <p>Food Product Development for Nutrition</p> <p>Food Sanitation</p> <p>Human Nutrition</p> <p>Independent Study</p> <p>Nutrition & Food Development</p> <p>Nutrition and Food Development</p> <p>Nutrition in Life Cycle</p> <p>Principles of Food Preservation</p> <p>Professional Experience in Plant Production for Food En</p> <p>Properties of Food Components</p> <p>QA in Food Business & Service Techniques</p> <p>Quality Assurance in Food Bus.& Service Tech.</p> <p>Quality Assurance in Food Business and Service</p> <p>Research Trends in Food & Nutrition</p> <p>Research Trends in Food and Nutrition</p> <p>Science of Cookery</p> <p>Seminar</p> <p>Software Pack.Appli. Research Food Nutrition</p> <p>Software Pack.Appli. Research Food Nutrition</p> <p>Software Packages Application Research in Food Nutriti</p> <p>Special Problem</p> <p>Special Problems</p> <p>Specific Practicum</p> <p>Thai Dessert Production</p> <p>Thesis</p>
โครงการวิจัย	<p>ปี 2551 ผลของ glucono-delta-lactone ต่อคุณลักษณะและการเกิดเจลของส้มพิก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555-2556 ผลกระทบการแปรรูปของมะม่วงหาวมะนาวโห่ต่อคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)</p> <p>ปี 2557-2558 การปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้มีไซยาโนตแตและผลผลิตสูงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p>

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางนงนุช ศิริวงศ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
<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 การปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้มีไซยาไนด์ต่ำและผลผลิตสูงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p> <p>ปี 2560-2561 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากมะม่วงหาวมะนาวโห่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทครอดโคโดล์ มายเฟรนด์ จำกัด</p> <p>ปี 2560-2563 การประเมินและคัดเลือกพันธุ์มันสำปะหลังที่มีคุณภาพสำหรับการบริโภคที่ดีและผลผลิตสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมีเอกลักษณ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อมันสำปะหลังชนิดหวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนามาตรฐานการผลิตจิ้งหรีดเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากแผนงานบูรณาการการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคการเกษตร โครงการ "การพัฒนาศักยภาพด้านการเกษตรเชิงบูรณาการเพื่อความมั่นคงทางอาหารของปวงชน"</p> <p>ปี 2563-2564 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งและแปรรูปสำเร็จรูปจากพลาวมันสำปะหลังชนิดหวาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p> <p>ปี 2563-2565 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแซบหวานแช่แข็งปลอดกลูเตนจากมันสำปะหลังพันธุ์ห่านาทิ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2565-2566 การถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์อะโวคาโดสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ในอำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2565 การประเมินพันธุ์กล้วยน้ำว้าลูกผสมพันธุ์ใหม่ 'กล้วยน้ำว้าปากช่อง KU.46' เพื่อเป็นทางเลือกทางโภชนาการและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจกล้วยน้ำว้าไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567-2568 การจัดการองค์ความรู้การผลิตอะโวคาโดอย่างมีคุณภาพ และยกระดับผลิตภัณฑ์อะโวคาโดเชิงพานิชย์สู่ชุมชน อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2568 Quinoa4MedFoods: การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารสุขภาพจากคินัว เพื่อขยายขนาดกระบวนการผลิตตลอดห่วงโซ่อุปทานมูลค่าสูงตามแนวทางการเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2568 การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพด้วยคินัวสายพันธุ์ไทย เพื่ออาหารเป็นยาตามแนวทางเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - วารวิชนิ ลอปลกุลเกียรติ, รองศาสตราจารย์ ดร.วิไล รังสาดทอง , Nongnuch Siri Wong, "Effects of Frying Factors to Some Properties of Snacks from Fried Pellets", วารสารบัณฑิตวิทยาลัยบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 20 (3) (2010) 83-95 - Rutai Ruangthamsing, นางสาวพรทิพย์ ปิยะสุวรรณยิ่ง, Nongnuch Siri Wong, "Formulation development of milk pudding substituted with corn milk", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 44 (2) (2016) - น.ส.กนกวรรณ ทองเกี้ยว, Nongnuch Siri Wong, อ.จุฑาพร 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) - วิชา ศิริเวชยันต์, Nongnuch Siri Wong, จุฑาพร เนียมวงษ์, อำพร แจ่มผล, พรทิพย์ พงศ์มลเศรษฐ์, "Effect of Energy and Macronutrients in Healthy Diet on Body Mass Index Served for Chulalongkorn Memorial Hospital Staff", วารสารพยาบาลสภากาชาดไทย 10 (1) (2017) - สุธาสินี ศรีวิไล, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siri Wong, 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 Siri Wong, พรราวตา 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 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางนงนุช ศิริวงศ์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - ภัทราพร กุลณา, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwing, Wasaporn Preteseille Chanput, "Nutritional, Physical Properties and Sensory Acceptance of Snack Affected by Different Ratios of Sinlek Rice Flour to Black Sorghum Flour", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (3) (2020) 419-428 - นายกรวิทย์ สักแกแก้ว, Porntip Pasukamonset, Nongnuch Siriwing, "Effect of Fat Replacement by Pectin from Dragon Fruit Peels on Physico-Chemical Properties of Salad Dressing", วารสารวิทยาลัยอุตสาหกรรม 14 (3) (2020) 328-342 - มานีสา ศรียังเล็ก, TAWEEESAK TECHAKRIENGKRAI, Nongnuch Siriwing, "Preparation and Application of Dried Almond Residue for Substitution of Almond Flour in Macaron", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (9) (2020) 1572-1584 - ภัทราพร กุลณา, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwing, Wasaporn Preteseille Chanput, "Formula Optimization for Producing High Fiber Puffed Snack Made from Sinlek Rice Flour, Black Sorghum Flour and Inulin", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 29 (2) (2021) 327-340 - นายภูริวัฒน์ มณีโชติ, รศ.สาวิตรี รัตนสมวงค์, Nongnuch Siriwing, "Effect of Sweet Cassava Flour and Rice Flour on Physical Properties and Sensory Evaluation of Gluten-Free Takoyaki Product", ASEAN Journal of Scientific and Technological Reports 24 (3) (2021) 27-35 - นางสาวอุทัย เรืองธรรมสิงห์, ผศ.ดร.วิชมณี ยืนยงพุทธกาล, Nongnuch Siriwing, "Effects of Wheat Flour Substitution with Rice Flour or Cassava Starch in The Gluten-free Frozen Hash Browns Production from Hanatee Cassava var.", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 27 (3) (2022) - Rutai Ruangthamsing, วิชมณี ยืนยงพุทธกาล, Nongnuch Siriwing, "Effects of Wheat Flour Substituted with Rice Flour or Cassava Starch on the Qualities of Frozen Gluten-free Hash Browns from Cassava Hanatee var.", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 27 (3) (2022) 1812-1831 - Teera Somwang, Pasajee Kongsil, Nongnuch Siriwing, "Evaluation and Selection of Cassava Varieties (Manihot esculenta Crantz) for Good Food Quality and High Yield Potential", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 16 (1) (2023) 18-28 - น.ส.มนฤทัย ศรีทองเกิด, ออมร โอวาทวรกิจ, Nongnuch Siriwing, "Antioxidant, Antidiabetic and Antiproliferative Activities of Juice Extract and Residue Powder from Karanda (Carissa carandas) Linn.", Journal of Food Health and Bioenvironmental Science 16 (1) (2023) 9-16 - นางอาภัสรา แสงนาค, น.ส.ธันชชา ภูญแจทอง, Nongnuch Siriwing, "Effects of Boiling and Steaming Time on Physicochemical Properties of Unripe Banana Pulp and Flour", Journal of Food Health and Bioenvironmental Science 16 (2) (2023) 1-9 	
ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Petchludda Chaengsee, Pasajee Kongsil, Nongnuch Siriwing, Piya Kittipadukul, Kuakoon Piyachomkwan, Krittaya Petchpoung, "Potential yield and cyanogenic glucoside content of cassava root and pasting properties of starch and flour from cassava Hanatee var. And breeding lines grown under rain-fed condition", Agriculture and Natural Resources 54 (3) (2020) 237-244 - น.ส.มนฤทัย ศรีทองเกิด, นายอมร โอวาทวรกิจ, Nongnuch Siriwing, "Physical Appearance Antioxidant Effect Alpha-amylase Inhibition and Alpha-glucosidase of Carissa Carandas Products", AgBioForum 24 (3) (2022) 34-42 - Sathitnaitam, S., Ceballos, H., Passorn Wonnapijij, Ekaphan Kraichak, Utthiya, S., Anongpat Suttangkakul, Gomez, L.D., Piya Kittipadukul, Nongnuch Siriwing, Pasajee Kongsil, Supachai Vuttipongchaikij, "Cell wall polysaccharides determine cooking quality in cassava roots", Plants People Planet 6 (6) (2024) 1534-1551 - นางสาวสุพิชญา คมขำ, รศ.อาภัสรา แสงนาค, Pasajee Kongsil, Nongnuch Siriwing, "Effect of Drying Temperature on Cyanogenic Glucoside Content and Physicochemical Properties of Hanatee Cassava Flour Compared with Commercial Cassava Flour", Journal of Food Health and Bioenvironmental Science 17 (2) (2024) 20-32 - Kunlayanee Suvittawat, Rutai Ruangthamsing, นางสาวพิมพ์นิภา เฟิงช่าง, Kwanhatai Tanongjid, รศ.อาภัสรา แสงนาค, Nongnuch Siriwing, "Nutritional Composition and Antioxidant Potential of Kluai Pakchong KU 46 and Kluai Nam Wa Pakchong 50 Banana Cultivars and properties of their flours", Cogent Food & Agriculture 11 (1) (2025) 2449197 - Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwing, Yuenyongputtakal, W., "Consumer Acceptance and Effect of Replacement of Potato with Thai Sweet Cassava in Frozen Hash Brown", Journal of Culinary Science and Technology 23 (1) (2025) 53-70 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> - จูติมาพร หนเนินม, 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) - ผกาวัตติ์ เข้มก่าแพง, Rutai Ruangthamsing, Siripun Chulakarangka, Nongnuch Siriwing, ดร.ศุภศิลา มณีรัตน์, Siriporn Riebroy Kim, "Effect of salt on fermentation and acceptance of Kung-som produced from Pacific white shrimp", การประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 11 (2009) - Rutai Ruangthamsing, จันทร์รัตน์ อิ่มสมบัติ, Sunisa Duangnum, Nongnuch Siriwing, "Development of reduced-calorie Khanom A-lua using sugar substitutes", งานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย ครั้งที่ 2 ประจำปี 2555 (2012) - นายอนุสรณ์ ทองใหญ่, Siriporn Riebroy Kim, รศ.ดร.ศุภศิลา มณีรัตน์, Nongnuch Siriwing, Siripun Chulakarangka, "Changes in physicochemical and sensory characteristics during fermentation of Khaow-Maak from black glutinous rice", 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 of mung bean and navy bean", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางนงนุช ศิริวงศ์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - จุรีรัตน์ ห่อเกียรติ, Nongnuch Siriwing, Siriporn Chulakarangka, "Factors affecting perception and understanding of nutrition signpost in Guideline Daily Amounts (GDA) on snacks labeling: A case study in Oryza sativa", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นางสาวปาริชาติ เสียมไหม, นายกรวิทย์ สักแกแก้ว, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwing, "Effect of sucrose addition on chemical composition, physical properties and acceptance of date jam", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นายจักรกฤษณ์ สีแสงจันทร์, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwing, ดร.ปณิดา บรรจงสินศิริ, นางสาวกฤตลักษณ์ ปะสะกวี, "Effect of curry paste and coconut milk content on some characteristics and acceptability of mushroom-coconut milk curry", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - แสงเขย สพันธุ์พงษ์, Nongnuch Siriwing, Siriporn Riebroy Kim, "Use of Banana Flour for Wheat Flour Substitution in Banana Custard Tart", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - ชนินทร์ 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) - น.ส.กฤษชฌก ศุขเกษม, Nongnuch Siriwing, Siriporn Riebroy Kim, "Effects of water content for cooking on sensory acceptance and anthocyanin content of black glutinous rice", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 3 (2012) - 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) - นางสาวพนิตนาฏ เกษรสุริยวงศ์, Nongnuch Siriwing, Siriporn Riebroy Kim, "Development of Marshmallow swirl for ice-cream product", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยและสร้างสรรค์ระดับชาติและนานาชาติ "ศิลปกรรมวิจัยและสร้างสรรค์ 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) - Rutai Ruangthamsing, ศุภิสรา ธนาพงษ์รัชชาติ, Nongnuch Siriwing, "Effect of the different coconut milk types on acceptability and nutritional quality of Thong Maun", การประชุมวิชาการครั้งที่ 52 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015) - นายกฤษณธร สาเอี่ยม, Pasajee Kongsil, Tipakorn Muangtuek, Nongnuch Siriwing, "The Development of Mashed Cassava Product", การประชุมวิชาการงานเกษตรนครสวรรค์ ครั้งที่ 14 (2016) - นางสาว จารุวรรณ จันทร์โนนแสง, Sujin Jenweerawat, Chalermpol Phumichai, Nongnuch Siriwing, "Preliminary Evaluation of Waxy Corn Flour Viscosity and Kernel Texture", การประชุมวิชาการข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ ครั้งที่ 38 (2017) - 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) - 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) - น.ส.ธัญชา กัญแจทอง, ผศ.ดร.อาทิตย์รา กุญแจทอง, Nongnuch Siriwing, "Effect of Boiling and Steaming Time of Unripen Banana on their Physicochemical and Functional Properties.", การประชุมวิชาการครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) - นายนิกร สุวรรณโชติ, ผศ.ดร.อาทิตย์รา 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 Preteseille Chanput, Nongnuch Siriwing, "Effect of Retrogradation Modified Tapioca Starch Methodson the Content of Resistant Starch (Type 3)", การประชุมวิชาการครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019) - น.ส.ทิพวรรณ ทะนุ, Nongnuch Siriwing, รศ.ดร.สุดเขตต์ นาคะเสถียร, "THE DEVELOPMENT OF FORMULATION AND MANUFACTURING PROCESS FOR THE THIN CRISPY PIZZA CRUST MADE FROM CASSAVA FLOUR", การประชุมวิชาการเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาชีวศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 4 (2020) - นายนราธิป อุปไชย, Nongnuch Siriwing, รศ.ดร.อาทิตย์รา แสงนาค, Rutai Ruangthamsing, "Product of Gluten Free Bread from Cassava Flour Hanatee", การประชุมวิชาการระดับชาติ นนทรีอีสาน ครั้งที่ 11 (2023) - น.ส.หทัยรัตน์ แซ่ตั้ง, Nongnuch Siriwing, Savitree Ratanasumawong, "Improving the quality of Gluten-free alkaline noodles from cassava flour", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 20 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2023) - น.ส.หทัยภัทร ตรีธินาวา, ผศ.ดร.ทรงยศ โชติขัติมา, Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwing, "Effect of pretreatment process on physicochemical and pasting properties of MONJAPRAO (Dioscorea alata L.) flour.", การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 18 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ครั้งที่ 8 มหาวิทยาลัยศรีปทุม (2023) - Pimmipa Phengchang, Darunee Thawornchareon, วิมลวรรณ ชอบสะอาด, Kwanhatai Tanongjidd, Nongnuch Siriwing, Rutai Ruangthamsing, ณัฐชนน สุวิทวัส, Kunlayanee Suvittawat, "A Study on Planting Distances of the Hybrid Banana 'Kluai Pakchong KU 46' to Optimize Production Development", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 21 (2024) 	
ระดับนานาชาติ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางนงนุช ศิริวงศ์</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, ศ.ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล, 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) - จันทรกานต์ ทรงเดช, Siriporn Riebroy Kim, Krittalak Pasakawee, Panida Banjongsinsiri, Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwong, "Texture and Color Characteristics of Crispy Healthy Snack Produced from Shiitake, Straw and Indian Oyster Mushrooms", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011) - Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwong, Sunisa Duangnum, จันทรกานต์ 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) - กฤษชนก ศุขเกษม, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, ดร.อมร โฉวาทวรกิจ, "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, นางสาวชราภรณ์ ผิวล่อง, นายสุรศักดิ์ สัจจนุตร, Rutai Ruangthamsing, ดร.อมร โฉวาทวรกิจ, Nongnuch Siriwong, "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, Chalernpol Phumichai, Vichan Vichukit, Nongnuch Siriwong, Krittaya Petchpoung, อติเรก วังแสง, ปิณฑศรีณี นิลโนรี, น้ำทิพย์ ทองนาค, "Cassava Breeding for Low Cyanogenic Potential in Thailand", World Congress on Root and Tuber Crops (2016) - Petchludda Chaengsee, Pasajee Kongsil, Nongnuch Siriwong, 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) - Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwong, "Development of Frozen Hash Brown from Hanatee Sweet Cassava", The 31st Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (2019) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์มันเบตจากมันสำปะหลังบดแห้งและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 17 กุมภาพันธ์ 2568