

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวอริสรา โพธิ์สนาม <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2547 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2549	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology)	
<b>งานสอน</b> กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการระบบการให้บริการอาหารเบื้องต้น การปรุงประกอบอาหาร การฝึกงาน 1 การฝึกงาน I การฝึกงาน II เทคนิคการวิจัย เทคนิควิจัย เทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีในกระบวนการแปรรูปอาหาร เทคนิคการวิจัย ปฏิบัติการชีวเคมีอาหารและการวิเคราะห์ ปฏิบัติการเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปอาหาร ปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ ปฏิบัติการผลิตภัณฑ์นมและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์นมและกระบวนการผลิต โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ โภชนศาสตร์และชีวเคมีอาหาร โภชนาการเพื่อสุขภาพ เรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ สัมมนา หลักการประกันคุณภาพอาหาร หลักการประเมินทางโภชนาการ หลักการผลิต โคนมและการจัดการผลิตภัณฑ์นม หลักการวิเคราะห์อาหาร อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2551-2552 การผลิตไอศกรีมจากลูกหม่อน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ปี 2551-2552 การวิเคราะห์ปริมาณกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกในเส้นก๋วยเตี๋ยวในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ปี 2553 การวิเคราะห์สารต้านอนุมูลอิสระในแอลลีเหลวจากหมากเฒ่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553-2554 กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณฟลาโวนอยด์และฟีนอลิกของไหมข้าวโพดและเครื่องต้มไหมข้าวโพด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ปี 2553-2554 คุณภาพของผลิตภัณฑ์ผงขงละลายที่ผลิตโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-แมท ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ปี 2555-2556 การใช้หญ้าหวานเป็นสารทดแทนน้ำตาลในไอศกรีมชาเขียว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ปี 2555-2556 ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร : ผลิตภัณฑ์ชาเฒ่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร ปี 2555-2557 การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ปี 2556 การใช้สารสกัดจากพืชวงศ์ Piperaceae ผสมในฟิล์มบริโกลได้จากผงบุก เพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ที่มีอาหารเป็นพาหะ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวอริสรา โพธิ์สนาม	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2556-2557 โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2556-2557 ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร เฟส 2 : เครื่องดื่มมาผงชนิดแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากจังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2564-2565 โครงการวิจัยรูปแบบใหม่ของการจัดการศึกษาในการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถขั้นสูงของกำลังคนทางด้านเกษตรและอาหารสำหรับอนาคต ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากKasetsart University's Reinventing University Program ปีงบประมาณ 2564</p> <p>ปี 2566-2567 การยกระดับวิสาหกิจชุมชนข้าวเม่าสดบ้านนายอสูตันแบบระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2566-2567 การยกระดับวิสาหกิจชุมชนข้าวเม่าสดบ้านนายอสูตันแบบระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chunjit Kaewkunya, Arissara Phosanam, "Some physical characteristics and chemical composition of different sprouted legumes", วิทยาศาสตร์เกษตร 44 (2) (2013) -08</li> <li>- Arissara Phosanam, จิรวรรณ ทองมหา, ดาราวรรณ อุทวงศ, PATCHARAPORN TINCHAN, Kunwadee Kaewka, "Effect of pasteurization and sugar on phenolic content, ascorbic acid and antioxidant activity of Ya-Nang (Tiliacora triandra Diels) juice", วารสารเกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี 2 (3) (2021) 58-67</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arissara Phosanam, นายชินนทร์ น้อยอามาตย์, นางสาวศิริพร แก้วสอาด, "Quality of instant Mao (Antidesma thaitesianum Muell.Arg.) produced by foam – mat drying", อนาคตชนบทไทย:ฐานรากที่มั่นคงเพื่อการพัฒนาประเทศไทยอย่างยั่งยืน (2011)</li> <li>- Arissara Phosanam, นางสาวศรัญญา สาระพัด, นายสุรพร ใจทัศน์, "Antioxidants, Phenolic and Flavonoid from Corn Silk Beverage", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1 The Proceeding of 1st KMITL Agro-Industry Conference "อุตสาหกรรมเกษตรไทยเทิดไถ่องค์ราชันย์" (2012)</li> <li>- Chunjit Kaewkunya, จุฑามาศ แสงรัมย์, Arissara Phosanam, "Some physical characteristics and chemical composition of different sprouted legumes", การประชุมวิชาการ และเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 7 (2013)</li> <li>- Kunwadee Kaewka, Arissara Phosanam, PATCHA SATTAKA, Jukkrapong Pinyo, Pojana Simantara, PATCHARAPORN TINCHAN, "Study of Processing Methods and Quality of Ready to Eat Rattan Shoot in Brine and Rattan Shoot in Yanang Leaf Broth", การประชุมวิชาการระดับชาตินนทรีอีสาน ครั้งที่ 9 (2021)</li> </ul>	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arissara Phosanam, นางสาวอารีรัตน์ ปัตถาวโร, นางสาวรัตติพร โพธิ์มล, "The effect of browning reaction before roasting on antioxidant activity of corn silk and utilization in ice cream", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)</li> </ul>	
<b>อนุสิทธิบัตร</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "ชาผลไม้ชนิดผงจากผลไม้รสเปรี้ยวและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "กระบวนการผลิตเนยผสมผลไม้แบบแผ่น" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 11 มิถุนายน 2566