

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวฤทัย เรืองธรรมสิงห์	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> วท.บ.คหกรรมศาสตร์(อาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2545 คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2549	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> การบริการอาหารในภัตตาคารและโรงแรม( Food Services in Hotel and Restaurant ), การจัดการด้านอาหาร( Food Management ), การผลิตขนมไทย	
<b>งานสอน</b> Bakery Cuisine Management Family Nutrition Food Service & Banguet General Practicum Nutrition in Life Cycle Presentation Techniques in Food & Nutrition Presentation techniques in food and nutrition Principles of Cookery Principles of Food Service Selected Topics in Food & Nutrition Spacial problems Special Problems Specific Practicum in Food & Nutrition Thai Culinary Arts Theory & Practice Thai Dessert Production ปัญหาพิเศษ	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2555-2556 ผลกระทบการแปรรูปของมะม่วงหาวมะนาวโห่ต่อคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) ปี 2557-2558 การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปุยและสถานีวิจัยปากช่อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของโครงการเสริมสร้างการเสริมสร้างความโดดเด่นและความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘ ปี 2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยน้ำว้า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อการเรียนการสอนและการวิจัย ปี 2559-2560 โครงการพัฒนารูปแบบร้านอาหารสุขภาพ (ลดหวานมันเค็ม เพิ่มผักผลไม้) ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ปี 2559-2561 การพัฒนาตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2560-2561 การปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้มีโซยาไนต์ต่ำและผลผลิตสูงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี 2560-2561 โครงการศักยภาพและความพร้อมด้านอาหารและการเกษตรของกลุ่มประเทศ CLMV ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปี 2561-2562 การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2560-2563 การประเมินและคัดเลือกพันธุ์มันสำปะหลังที่มีคุณภาพสำหรับการบริโภคที่ดีและผลผลิตสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b> ระดับชาติ - Rutai Ruangthamsing, นางสาวพรทิพย์ ปิยะสุวรรณยิ่ง, Nongnuch Siriwong, "Formulation development of milk pudding substituted with corn milk", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 44 (2) (2016) - สาลิต เมืองสมุทรณ์, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Porn tip Pasukamonset, Amporn Jamphon, Parisut Chalermchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchane Uthapatanacheep, Tipakorn Muangtuek, Wanlapa Potasin, "Effects of Thai School Lunch Recipes on Nutritional Status of School Children: A Case Study of Schools in Nakhon Nayok Primary EducationalService Area Office", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (1) (2019) 284-301	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวอุทัย เรืองธรรมสิงห์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>ผลงานวิจัย</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ชมนาด ชื่นฉ่ำ, TAWEEESAK TECHAKRIENGKRAI, Amporn Jamphon, Porntip Pasukamonset, Parisut Chalermchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchane Uthapatanacheep, Tipakorn Muangtuek, Wanlapa Potasin, วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร, "Development Thai Healthy Recipes for Adolescent", วารสารวิทยาลัยอุตสาหกรรม 13 (2) (2019) 200-213</li> </ul>
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รุติมาพร หนูเนียม, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, Siripun Chulakarangka, อ.ดร.มนัส ชัยจันทร์, Rutai Ruangthamsing, "Effect of glucono-delta-lactone on fermentation and acceptance of Som-fug", การประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 11 (2009)</li> <li>- ผกาดี เข้มก่าแพง, Rutai Ruangthamsing, Siripun Chulakarangka, Nongnuch Siriwong, ดร.ศุภศิลป์ มณีรัตน์, Siriporn Riebroy Kim, "Efect of salt on fermentation and acceptance of Kung-som produced from Pacific white shrimp", การประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 11 (2009)</li> <li>- นางสาวศศิธร เรืองโรจน์, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, 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)</li> <li>- Rutai Ruangthamsing, จันทรัตน์ อิ่มสมบัติ, Sunisa Duangnum, Nongnuch Siriwong, "Development of reduced-calorie Khanom A-lua using sugar substitutes", งานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย ครั้งที่ 2 ประจำปี 2555 (2012)</li> <li>- Rutai Ruangthamsing, ศุภิสรา ธนาพงษ์รักษา, Nongnuch Siriwong, "Effect of the different coconut milk types on acceptability and nutritional quality of Thong Maun", การประชุมวิชาการครั้งที่ 52 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwong, Sunisa Duangnum, จันทรกานต์ ทรงเดช, มนัส ชัยจันทร์, Siriporn Riebroy Kim, "Nutritional Qualities, Texture, Color and Acceptance of Kanomchan asInfluenced by Red Kidney Bean and Sucrose Addition", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011)</li> <li>- จันทรกานต์ ทรงเดช, Siriporn Riebroy Kim, Krittalak Pasakawee, Panida Banjongsinsiri, Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwong, "Texture and Color Characteristics of Crispy Healthy Snack Producedfrom Shiitake, Straw and Indian Oyster Mushrooms", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011)</li> <li>- นางสาวประทุมแก้ว พรโพธิสถิตย์, นางสาวชราภรณ์ ผิวล่อง, นายสุรศักดิ์ ลัจจบุตร , Rutai Ruangthamsing, ดร.อมร โอวาทกรกิจ, Nongnuch Siriwong, "Investigation of physical and antioxidant properties of Karanda fruit (Carissa carandas Linn.) during Puree production", FOOD INGREDIENTS ASIA CONFERENCE 2015 (2015)</li> <li>- Petchludda Chaengsee, Pasajee Kongsil, Nongnuch Siriwong, Sukanda Kerddee, 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)</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 21 กันยายน 2563