

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวนพร วรรณวิศาล	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b>	<b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b>	
มี.ค. 2567 - ก.พ. 2571	รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
มี.ค. 2567 - ก.พ. 2571	รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<b>การศึกษา</b> วท.ม.(เทคโนโลยีการบรรจุ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, วท.บ. (เทคโนโลยีการบรรจุ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> เทคโนโลยีการบรรจุ	
<b>งานสอน</b>	
Advanced Fish Processing Basic Research Techniques in Fishery Products Fish Preservation Fishery Product Packaging Technology Fishery Products and Processing Fishery Products Packaging Technology Lab.in Principles of Fishery Products Eng. Laboratory in Physical Quality Measurement Laboratory in Principles of Fishery Product Engineerin Laboratory in Principles of Fishery Product Engineering Practicum Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technol Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technology Selected Topics in Fishery Products Seminar Special Problems Surimi Technology Thermal Processing for Fishery Products การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงด้วยความร้อนสูง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงด้วยความร้อนสูง เทคนิคการวิจัยขั้นพื้นฐานทางผลิตภัณฑ์ประมง เทคนิคการวิจัยขั้นพื้นฐานทางผลิตภัณฑ์ประมง ปฏิบัติการการวัดค่าคุณภาพทางกายภาพ สัมมนา	
<b>โครงการวิจัย</b>	
ปี 2555 โครงการพัฒนาฟิล์มเจลลาตินจากหนังปลาแซลมอน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2555-2556 การสกัดคอลลาเจนและเจลาตินจากเศษเหลือของการแปรรูปปลาแซลมอน เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง การเคลือบผิวผลิตภัณฑ์ และอุตสาหกรรมอาหารประเภทอื่น ๆ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2556-2557 การใช้ตัวบ่งชี้เปลี่ยนสีได้เพื่อบ่งบอกรสชาติของปลาสด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2561-2562 การพัฒนาเจลาตินจากหนังปลาเพื่อใช้งานทางการบรรจุ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2561-2562 การพัฒนาฟิล์มเจลลาตินจากปลาเพื่อใช้เป็นตัวบ่งชี้การเน่าเสียของอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2562-2563 การศึกษาผลของความเข้มข้นของเจลาติน-โคโตแซนต่อสมบัติทางกลของฟิล์มเคลือบบริโกลิต ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2562-2563 ผลของโพลีออลพลาสติกไซเซอร์ที่มีต่อสมบัติเชิงกลของฟิล์มโคโตแซน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2563-2564 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุจากผลิตภัณฑ์พลอยได้ของอุตสาหกรรมแปรรูปปลาทูน่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2563-2565 นวัตกรรมเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและการขนส่งของสาหร่ายพวงองุ่นในเชิงการค้า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2567-2568 การบริหารจัดการ RAINS for Central Food Valley by KU (Innovative Process, Healthy Foods and Waste Utilization) ประจำปี 2567 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2567 หน่วยบ่มเพาะการวิจัยเฉพาะทางด้านผลิตภัณฑ์อาหารอนาคตจากวัตถุดิบสัตว์น้ำ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	
ระดับนานาชาติ	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวนพร วรรณวิศาล	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b>	<b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<p>- น.ส.กนกพร พัฒนศรีวงศ์, Nawaporn Wannawisan, ดร. สุพจน์ ประทีปถิ่นทอง, Amporn Sane, PANUWAT SUPPAKUL, "Development of a novel Mohr's salt-based indicator for monitoring sea bass (<i>Lates calcarifer</i>) fillet spoilage in chilled storage", Agriculture and Natural Resources 54 (6) (2020) 633-640</p> <p>- Nawaporn Wannawisan, น.ส.กนกพร พัฒนศรีวงศ์, Jiraporn Runglerdkriangkrai, Pongtep Wilaipun, Amporn Sane, PANUWAT SUPPAKUL, "Microbiological, chemical and physical attributes and mathematical models for total volatile basic nitrogen formation of Asian seabass (<i>Lates calcarifer</i>) fillets stored under refrigerated and temperature-abuse conditions", Agricultural and Natural Resources 57 (3) (2023) 511-522</p> <p>- Passakorn Kingwascharapong, Jarupat Janthueng, Peeraya Kongsorn, Sasina Sanprasert, Nantipa Pansawat, Nawaporn Wannawisan, Kanrawee Hunsakul, Ali Muhammed Moula Ali, Lutz Grossmann, Samart Sai-ut, Jaksuma Pongsetkul, Suphat Phongthai, Wanli Zhang, Saroat Rawdkuen, "Development of Seasoned Green Mussel (<i>Perna viridis</i>) with Sodium Reduction using Stealth Reduction Approaches", Future Foods - (-) (2024) 100441</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2555 - 11 ธันวาคม 2567