

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นางสาวพัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร คณะเกษตร กำแพงแสน</p>
<p><b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b></p> <p align="center">-</p>	
<p><b>การศึกษา</b> ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2557          วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550          วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ. สกลนคร, ไทย, 2548</p>	
<p><b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> เคมีกลิ่นรสในอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร, การทดสอบทางประสาทสัมผัสของอาหาร</p>	
<p><b>งานสอน</b></p> <p>Chemistry of Food Flavor and Analysis          General Practicum          Perspective in Food Safety of Animal Produces          Selected Topic in Agricultural Biotechnology          Sensory Evaluation of Animal Produces          การตรวจวัดคุณภาพอาหารชั้นสูง          การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา          เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์          ชีวเคมีอาหาร          ชีวเคมีอาหาร          ชีวเคมีอาหารภาคปฏิบัติการ          เตรียมความพร้อมสหกิจ          เตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา          เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว          วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น          สัมมนา          หลักการวิเคราะห์อาหาร          หลักการวิเคราะห์อาหาร ภาคปฏิบัติการ          หลักการวิเคราะห์อาหาร ภาคปฏิบัติการ (52)          หลักการวิเคราะห์อาหารภาคปฏิบัติการ          อาหารและโภชนาการ</p>	
<p><b>โครงการวิจัย</b></p> <p>ปี 2559 การศึกษาสารกลุ่มที่ไม่ระเหยในสารสกัดจาก <i>Limnophila aromatica</i> (Lam.) Merr. ที่เกี่ยวข้องกับรสอูมามิและการเป็นสารเพิ่มกลิ่นรสในอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหมอนเพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การศึกษาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลหมอน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560-2562 ความสามารถในการเป็นสารเพิ่มกลิ่นรสในอาหารของผักสมุนไพรพื้นบ้าน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนานวัตกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวฮาง : ผลิตภัณฑ์ขนมปังทองแบ่งข้าวฮางสูตรคุณย่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2</p> <p>ปี 2561 การคัดเลือกพันธุ์หมอนใบและสารคุณภาพเฉพาะในการผลิตใบหมอนเชิงพาณิชย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การศึกษากระบวนการแปรรูปเห็ดหาวจากเมา (<i>Antidesma</i> sp.) ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 การเสริมสร้างขีดความสามารถการผลิตและเพิ่มมูลค่าพืชตระกูลเมาะเพื่อความยั่งยืนของการเกษตรเชิงพื้นที่ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Arunya Prommakool, PATCHARAPORN TINCHAN, Kriangkrai Phattayakorn, "Effect of Steaming on GABA and Physicochemical Properties of Non-germinated and Germinated Black Hang Rice", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (2) (2014) 469-472</p> <p>- RUETHAITHIP SURASIANG, PATCHARAPORN TINCHAN, นายพุทธพร วิชาจารย์, สิทธิชัย บุญมั่น, นายประชาชาติ นพเสนีย์, นายศุภกฤต จันทรวิชัย, ดร. ชลธิรา แสงศิริ, Tanaporn Kajonphol, "Determination of Total Phenolic Compound, Antioxidant Activity and Vitamin C in 8 Mulberry Leaf Lines", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (พิเศษ) (3) (2015) 381-384</p> <p>- ดร.รัฐกรณ์ จานงค์ผล, PATCHARAPORN TINCHAN, "Sodium salt reduction in mango pickle", แก่นเกษตร 46 ฉบับพิเศษ 1 46 (พิเศษ) (1) (2018) 1354-1361</p>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวพัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร คณะเกษตร กำแพงแสน
<p>- นางสาวพันทิพา สร้อยมาลุน, PATCHARAPORN TINCHAN, Prof. Lay Horng-Liang , "Effect of extraction conditions on color, pH, flavor profile and ribonucleotide contents of <i>Limnophila aromatica</i> (Lam.) Merr. Extracts", KMUTNB: International Journal of Applied Science and Technology 11 (2) (2018) 109-116</p> <p>- Soukbandith Pheungsomphane, PATCHARAPORN TINCHAN, Chintana Tayuan, "Total phenolic content and biological activity of <i>Antidesma thwaitesianum</i> M?ll. Arg. fruit extracts", แก่นเกษตร 47 (พิเศษ 1) (2019) 495-500</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Miss Hui Shan Grace Tan, PATCHARAPORN TINCHAN, "Insects as food: Exploring cultural exposure and individual experience as determinants of acceptance", Food Quality and Preference 42 42 (-) (2015) 78-89</p> <p>- PATCHARAPORN TINCHAN, Mayoonkarn Dechkunchorn, Kunwadee Kaewka, "Effect of corn milk by-product addition on the physical properties of whole wheat bread", Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 18 (1) (2019) 94-106</p>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<p>ระดับชาติ</p> <p>- RUETHAITHIP SURASIANG, PATCHARAPORN TINCHAN, พุทธพร วิวาจารย์, สิทธิชัย บุญมั่น, ประชาชาติ นพเสนีย์, ศุภกฤต จันทรวิชญ์, ชลธิรา แสงศิริ, Tanaporn Kajonphol, "Determination of Total Phenolic Compound, Antioxidant Activity and Vitamin C in 8 Mulberry Leaf Lines", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 9 (2015)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- นายอภิวัฒน์ แสงอุบล, นางสาวมาตีสะห์ เจ๊ะสะนิ, PATCHARAPORN TINCHAN, "The Use of Corn Milk By Product in Whole Wheat Bread", ASEAN Food Conference 2015, ประเทศฟิลิปปินส์ (2015)</p>	
<b>อนุสิทธิบัตร</b>	
<p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "กระบวนการผลิตเนบสดผสมกล้วยแบบแผ่น" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2557 - 27 กุมภาพันธ์ 2564