

ประวัติย่อผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย : นางกุลพร พุทธิมี

ประวัติการศึกษา : ปริญญาตรี (วท.ม) วิทยาศาสตร์บัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะ
เกษตรศาสตร์บางพระ ปี 2542

ปริญญาโท (วท.ม) วิทยาศาสตร์บัณฑิตมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอม
เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปี 2546

ตำแหน่ง และสถานที่ทำงาน : อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประสบการณ์ ผลงานทางวิชาการ

หัวหน้าโครงการวิจัย :

1. กุลพร พุทธิมี และวริศชนม์ นิลนนท์. 2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำหมักแดงพร้อมดื่ม.
งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

2. กุลพร พุทธิมี จิรพร สวัสดิการ และเดือนรุ่ง เบญจมาศ . 2554. การพัฒนากลิ่นรส
ผลิตภัณฑ์น้ำหมักแดงพร้อมดื่ม.งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

3. กุลพร พุทธิมี และวริศชนม์ นิลนนท์. 2556. การผลิตไซรัปจากเงาะและการประยุกต์ใช้
ในผลิตภัณฑ์อาหาร. งบประมาณแผ่นดิน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

4. กุลพร พุทธิมี จิรพร สวัสดิการ และศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล. 2557. การพัฒนา
ผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่หมักแดง. งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

5. กุลพร พุทธิมี ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และรัชดา จำปาศรี. 2558.การเพิ่มคุณค่าทาง
โภชนาการของข้าวเกรียบหอยนางรมด้วยเส้นใยอาหาร จากเปลือกทุเรียน กลุ่มหอยนางรมครบวงจร
คั้งกระเบน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ. งบประมาณแผ่นดิน
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

6. กุลพร พุทธิมี และศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมหมักแดง.
งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

7. กุลพร พุทธิมี และศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล. 2560. การพัฒนากระบวนการผลิตและ
คุณภาพของผลิตภัณฑ์ทุเรียนแห้งทอดกรอบ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชน ตำบลตะพง อำเภอเมือง
ระยอง จังหวัดระยอง. งบประมาณแผ่นดิน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

ร่วมโครงการวิจัย :

1. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล กุลพร พุทธิมี และรัชดา จำปาศรี. 2556. การพัฒนาเพิ่ม
ประสิทธิภาพและคุณภาพผลผลิตข้าวเกรียบหอยนางรมดิบแห้ง กลุ่มหอยนางรมครบวงจรคั้งกระเบน
ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอัน เนื่องมาจากพระราชดำริ. (งานวิจัย งบประมาณแผ่นดิน ปี
2556 ภายใต้แผนงานวิจัยการเสริมสร้างฐานรากของเกษตรกรให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืนโดยการ
สร้างกระบวนการผสมผสานระหว่างเทคโนโลยีกับภูมิปัญญาชาวบ้าน แบบบูรณาการของกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนผลิตปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพบ้านไทรนอง ตำบลสองพี่น้อง กลุ่มหอยนางรมครบวงจร
คั้งกระเบน ตำบลคลองขุด และกลุ่มข้าวชุมชน ตำบลตะปอน ในพื้นที่จังหวัดจันทบุรี)

2. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และกุลพร พุทธิมี. 2558. การพัฒนาแม่พิมพ์ขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ. (งบกองทุนวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปี 2558)
3. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และกุลพร พุทธิมี. 2559. การพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพเครื่องอบแห้งแบบลมร้อนด้วยรังสีอินฟราเรด. (งบกองทุนวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปี 2559)
4. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และกุลพร พุทธิมี. 2560. การออกแบบชุดสาดฉีดจักรยานปั่นกระแสไฟฟ้าร่วมกับพลังงานแสงอาทิตย์. (งบกองทุนวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปี 2560)
5. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และกุลพร พุทธิมี. 2560. การออกแบบและสร้างจักรยานปั่นไฟร่วมกับพลังงานแสงอาทิตย์. (งานวิจัย งบประมาณแผ่นดิน ปี 2560)

ผู้ร่วมโครงการวิจัย : นางสาววิศชนม์ นิลนนท์

ประวัติการศึกษา : ปริญญาตรี (ทช.บ) สาขาเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยี-การเกษตรแม่โจ้ ปี 2532

ปริญญาโท (วท.ม) สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปี 2539

ปริญญาเอก (ปร.ด) สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยบูรพา ปี 2552

ตำแหน่ง และสถานที่ทำงาน : ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประสบการณ์ ผลงานทางวิชาการ

หัวหน้าโครงการวิจัย :

1. วิศชนม์ นิลนนท์ และ วราวุฒิ ครูสง. 2538. นมเปรี้ยวพร้อมดื่มจากถั่วเหลือง. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า.ปีที่13(3) : 22-29.
2. วิศชนม์ นิลนนท์. 2542.การใช้โปรตีนถั่วเหลืองในไส้กรอก (งบประมาณแผ่นดินปี 2542)
3. วิศชนม์ นิลนนท์. 2545. คุณสมบัติทางจุลชีววิทยาและทางประสาทสัมผัสของนมเปรี้ยวจากถั่วเหลือง. โครงการสนับสนุนการวิจัย สำนักวิจัยสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
4. วิศชนม์ นิลนนท์. 2546. การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีในระหว่างการหมักสาโท โดยใช้ลูกแป้งเชื้อจากจังหวัดจันทบุรี. โครงการสนับสนุนการวิจัย สำนักวิจัยสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
5. วิศชนม์ นิลนนท์. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากทุเรียน.โครงการสนับสนุนการวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
6. วิศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2549. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากทุเรียน : การศึกษาการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากทุเรียน (งบประมาณแผ่นดิน ปี 2549)

7. วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2549. การวิเคราะห์ปัญหาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปุ๋ยมะเลภายหลังการเก็บเกี่ยว. ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปี 2549
8. วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2549. ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปุ๋ยมะเลภายหลังการเก็บเกี่ยว. ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปี 2549
9. วริศชนม์ นิลนนท์ และประมวล ศรีกาหลง. 2553. การพัฒนาเครื่องต้นแบบสำหรับผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ในระดับอุตสาหกรรมท้องถิ่นเพื่อเพิ่มผลผลิตและมูลค่า และการถ่ายทอดเทคโนโลยี(งบประมาณแผ่นดินปี 2553)
10. วริศชนม์ นิลนนท์ และกุลพร พุทธิมี. 2553. การหาสภาวะที่เหมาะสมของการหมักน้ำส้มสายชูจากทุเรียนแบบถาด. การประชุมวิชาการครั้งที่ 48 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (วันที่ 3-5 กุมภาพันธ์ 2553)
11. วริศชนม์ นิลนนท์ อุไรวรรณ ฉิมสุด และวิกัญญา ประทุมยศ. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใส่กรอกปลาตุ๋นเทศโดยใช้เจลลูกสำรอกทดแทนไขมัน. วารสารวิจัยรำไพพรรณี. ปีที่ 5 ฉบับที่ 3: 111-116
12. วริศชนม์ นิลนนท์ และ กุลพร พุทธิมี. 2555. การผลิตเร็วหอมอบแห้ง. วารสารวิจัยรำไพพรรณี. ปีที่ 6 ฉบับที่ 1: 106-111.
13. วริศชนม์ นิลนนท์ และ ประมวล ศรีกาหลง. 2556. การวิจัยและพัฒนาเครื่องมือทดสอบความแก่อ่อนของทุเรียนแบบไม่ทำลาย. การประชุมนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “บูรณาการสหวิทยา พัฒนาการความรู้สู่อาเซียน” 26-28 ธันวาคม 2556. มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.
14. วริศชนม์ นิลนนท์ หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์ และประมวล ศรีกาหลง, การพัฒนา น้ำส้มสายชูหมักจากเงาะด้วยเครื่องต้นแบบ, วารสารวิจัยรำไพพรรณี ปีที่ 9 ฉบับที่ 1, 39-45, 2558.
15. วริศชนม์ นิลนนท์ หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์ กุลพร พุทธิมี และจิรพร สวัสดิการ. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากเปลือกกุ้ง, การประชุมวิชาการระดับชาติ วิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 9. วันที่ 19-20 ธันวาคม 2558. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
16. วริศชนม์ นิลนนท์ และ ประมวล ศรีกาหลง. 2559. การพัฒนาการผลิตน้ำตาลเงาะชนิดก้อน. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 7 วันที่ 7-9 กรกฎาคม 2559. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
17. วริศชนม์ นิลนนท์ และ ประมวล ศรีกาหลง. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารย่อยสลายได้ทางชีวภาพจากเปลือกทุเรียน : การใช้แป้งในส่วนผสมของเส้นใยเปลือกทุเรียนต่อคุณสมบัติทางกายภาพของแผ่นวัสดุบรรจุภัณฑ์, การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 10 วันที่ 19-20 ธันวาคม 2559. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

18. วริศชนม์ นิลนนท์ และ บุณทริกา สุมะนา. 2559. การพัฒนาการผลิตน้ำตาลมะพร้าวในระดับอุตสาหกรรมท้องถิ่น.วารสารวิจัยรำไพพรรณี ปีที่ 10 ฉบับที่ 3, 49-54, 2559

19. Waritchon, N. and Nongnud, T. 2008. Effect of Handling Processes on the Quality and Biochemical Changes in Tissue of Mud Crab, (*Scylla serrata*, Forsskal, 1755) During Emersion Storage. J. of Environment Asia. Vol. 2: 49-55.

20. Waritchon, N. 2009. Effect of Pre-cooling Process on the Stress Response and Biochemical Changes of Mud crab, *Scylla serrata* (Forsk., 1755) International Conference on Society and University (ICSU) 2009: Roles for Community Strengthening Rambhai Barni Rajabhat University (RBRU), Muang, Chanthaburi Province 22000, THAILAND 5-6 August 2009.

21. Waritchon, N. 2011. Effect of Pre-cooling on Muscle Yield of Mud Crab, *Scylla serrata*, During Emersion Storage. 2nd International Conference on Biotechnology and Food Science (ICBFS), Bali Island, Indonesia, 1-3 April 2011.

22. Waritchon, N. 2011. Stress Effect of Pre-cooling on Physical and Chemical Compositions in Mud Crab Muscle. The 2nd Conference on Food Science & Technology, Can Tho University, Can Tho, Vietnam, 9 – 12 November 2011

ร่วมโครงการวิจัย :

1. วริศชนม์ นิลนนท์ และ ลินจง สุขล่ำภู. 2550. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากสำโรง. ทูลสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปี 2550

2. วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2550. บทบาทการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาระบบการกักเก็บและหลังการเก็บเกี่ยวปุ๋ยทะเลเพื่อเพิ่มมูลค่าและมาตรฐานการผลิตและการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนในจังหวัดจันทบุรี (สกอ. ปี 2551)

3. KRUSONG, W., NINLANON, W. and BANJONG, K. 1994. Comparison Effect of Sucrose and Lactose on Acid Formation in Lactic Soydrink. International Center of Cooperative Research in Biotechnology, Osaka, Japan. vol. 9:109-114

4. KRUSONG, W., NINLANON, W. and BANJONG, K. Comparison Effect of Sucrose and Lactose on Acid Formation in Lactic Soydrink. The 9th NRCT, NUS, DOST-JSPS joint Seminar on Biotechnology and The 6th Annual Meeting of The Society for Biotechnology Khonkaen University, 12-15 October 1994.