

เอกสารแนบ 14

คุณวุฒิ ผลงานทางวิชาการ และประสบการณ์ด้านการทำวิจัย ของ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก

1. ประวัติ

ชื่อ(ภาษาไทย) นามสกุล- นางวิจิตรา แดงปรก
ชื่อ(ภาษาอังกฤษ) นามสกุล- Mrs. Wichittra Daengprok
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หน่วยงานที่สังกัด คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย
จังหวัดเชียงใหม่ 50290
โทรศัพท์ : 053 875030 โทรสาร : 053 873059
E-mail Address : wichittra@gmail.com

2. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ.
ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537
วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 2)	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2528

3. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

- (1)Protein Chemistry
- (2)Nutrition
- (3)Meat Processing

4. ประวัติการทำงาน

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง
2529-2539	นักวิทยาศาสตร์การแพทย์
2539-2549	อาจารย์
2549-2554	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
2554-ปัจจุบัน	รองศาสตราจารย์

5. ผลงานตีพิมพ์ในระดับนานาชาติ

Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. **Journal of Food Science and Technology**. 53: 3550-3556.

6. ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติ

Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok, R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. **Journal of Science and Technology Manasarakham University**. 35: 305-313.

นงลักษณ์ บุญญาศรี วิจิตรดา แดงปรก มงคล ถิรบุญญานนท์ และชุติมา คงจรรณ. 2558. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมดของสารสกัดด้วยเมทานอลโปรตีนไอโซเลต และเพปไทด์ที่ได้จากรำข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105และรำข้าวเจ้าหอมนิล .**วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร**. 32(2): 12-22.

Pholpokakul, J., W. Wangcharoen, M. Thirabunyanon, T. Pukumvong and W. Daengprok. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (*Spirulina platensis*). **Rajamangala University of Technology Isan Journal**. Special Issue1: 252-257.

Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. **Rajamangala University of Technology Isan Journal**. Special Issue 1, 223-228.

7. ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. **The 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII)**, 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.

Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2014). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. **The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI)**, 28-30 August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia.

Daengprok, W., B. Phanchaisri and N. Boonyasri. (2013). Milling quality of Thai jasmine rice (*Oryza sativa* L. cv. Kao Dok Mali 105) mutants obtained from low-energy ion beam bombardment. **The 15th Food Innovation Asia Conference 2013** 13th -14th June 2013 Bitec Bangna, Bangkok, Thailand.

8. ผลงานอื่นๆ เช่น ตำรา บทความ สิทธิบัตร ฯลฯ

วิจิตรดา แดงปรก. (2556). คุณค่าทางอาหาร. น. 47-57. ใน **มะม่วง:การผลิตและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว**. ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.