ประวัติและผลงานทางวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)	ยงยุทธ เฉลิมชาติ
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ประวัติการศึกษา	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539.
	วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2544.
	Ph.D. (Food Engineering), Lund University, Sweden, 2006.
สถานที่ติดต่อ	สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50100
โทรศัพท์	053-948295
โทรสาร	053-948244
E-mail:	ychalermchat@gmail.com

ผลงานทางวิชาการ

1. Ritnuch, P., Pathomrungsiyoungkul, P. and **Chalermchat,** Y. 2014. Drying kinetics and quality of instant lime powder processed by foam-mat drying. *Acta Horticulturae*, 1023, 77-81.

2. Khamkon, P. and **Chalermchat,** Y. 2014. Drying kinetics, colour change and menthol content in American peppermint dried by microwave vacuum dryer. *Acta Horticulturae*, 1023, 283-288.

3. Wunnipa Sompud, **Yongyut Chalermchat** and Rattana Muangrat. (2013). Optimization for methocel concentration and whipping time of foamed purple rice and drying kinetics. Proceedings of the 29th National Graduate Research Conference, Mae Fah Luang University, 22-25 October, 2013, Chiang Rai, Thailand.

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)	รัตนา ม่วงรัตน์
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ประวัติการศึกษา	วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540.
	วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาตร์, 2544.
	Ph.D. (Process, Environmental and Materials Engineering), University of Leeds, United Kingdom, 2011.
สถานที่ติดต่อ	สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50100
โทรศัพท์	053-948294
โทรสาร	053-948244
E-mail:	rattanamuangrat@yahoo.com

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

1. **รัตนา ม่วงรัตน์** .2556. พื้นฐานการสกัดในอุตสาหกรรมเชียงใหม่ .. โชตนาพริ้น. 264 หน้า .

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. **Muangrat, R.** 2013. A review: utilization of food wastes for hydrogen production under hydrothermal gasification. Environmental Technology Reviews, 2(1), 85-100.
2. Nuankham, Ch., and **Muangrat, R.** 2013. Utilization of Waste Flour during Noodle Production for Biodegradable Film Production. In International Conference on Interdisciplinary Research and Development in ASEAN Universities **8-10** August **2013** Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.
3. **Muangrat, R.,** Onwudili, J.A., and Williams, P.T. 2012. Reactions of different food classes during subcritical water gasification for hydrogen gas production. International Journal of Hydrogen Energy, 37(3), 2248-2259.

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

1. **รัตนา ม่วงรัตน์**. 2559. การผลิตกรดฟอร์มิกจากตัวแทนเศษอาหารภายใต้สภาวะหม้อนึ่งอัดไอ. วารสารเกษตร. ปีที่ 32 ฉบับที่ 3 ประจำเดือนกันยายน-ตุลาคม 2559.
2. **รัตนา ม่วงรัตน์** พงศธร ถ้ำทอง จรัสศรี หลวงพันธ์. 2559. การสกัดสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเปลือกกล้วยหอมทองโดยใช้เทคนิคการสกัดด้วยตัวทำละลายที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). ปีที่ 8 ฉบับที่ 15 (ม.ค.-มิ.ย. 2559).

3. **รัตนา ม่วงรัตน์** ศุจินทรา สุวรรณ์ ปนิดดา ศุทธกิจ. 2558. ผลของสภาวะต่าง ๆ ในการสกัดแบบอัลตราโซนิคต่อ ปริมาณแอนโธไซยานินทั้งหมดของข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 23 ฉบับที่ 5 (ฉบับพิเศษ).
4. **รัตนา ม่วงรัตน์** กรวิกา สกุลไกรพีระ ธัญญารัตน์ บุระคำ. 2557. ปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดสารแอนโธไซยานินจากข้าวโพดสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 22 ฉบับที่ 3 กรกฎาคม – กันยายน.
5. **รัตนา ม่วงรัตน์** จินตนา ใจมูล ทัศนีย์ ศรีวิชัย และ ตะวัน ณ ลำพูน. 2557. การศึกษาปริมาณแอนโธไซยานินในน้ำต้มข้าวโพดสีม่วงและการประยุกต์ใช้ในการผลิตผงสี. วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ฉบับที่ 21(3) ประจำเดือน กันยายน–ธันวาคม.

รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

1. ปิยวรรณ สิมะไพศาล **รัตนา ม่วงรัตน์** และวชิระ จิระรัตนรังษี. 2558. รายงายฉบับสมบูรณ์ ทุนอุดหนุนการวิจัยประจำปี 2558 สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.).
2. พัชรินทร์ ระวียัน เชาว์ อินประสิทธิ์ **รัตนา ม่วงรัตน์** ทวีชัย นิมาสอน ณัฐวุฒิ เนียนสอน และสยุมพร 2556. การออกแบบเครื่องต้นแบบระดับโรงงานเพื่อผลิตแคโรทีนอยด์เข้มข้นจากน้ำมันปาล์มดิบ และวิตามินอีเข้มข้นจากดิสทิลเลตกรดไขมันปาล์ม. รายงายฉบับสมบูรณ์ ทุนอุดหนุนการวิจัยประจำปี 2556 สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.).
3. **รัตนา ม่วงรัตน์.** 2555. การหาปริมาณกรดฟอร์มิกและกรดอะซิติกภายใต้สภาวะหมักนิ่งอัตไอจากของเสียอาหารที่แยกเอาโปรตีนและไขมันออก. รายงานฉบับสมบูรณ์ ทุนอุดหนุนจากงบประมาณเงินรายได้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี พ.ศ. 2555.
4. **รัตนา ม่วงรัตน์.** 2555. การผลิตผงสีแอนโธไซยานินจากน้ำที่เหลือในการต้มข้าวโพดสีม่วง. รายงานฉบับสมบูรณ์ ทุนอุดหนุนการวิจัยแก่นักศึกษาระดับอุดมศึกษาประจำปี 2555 บริษัทแปซิฟิคเมล็ดพันธุ์ จำกัด.
5. **รัตนา ม่วงรัตน์.** 2555. การสกัดแอนโธไซยานินจากเมล็ด ชัง เปลือกหุ้มฝัก และไหมของข้าวโพดไร่สีม่วงและข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงด้วยน้ำที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ทุนวิจัยโครงการสนับสนุนทุนนักวิจัยใหม่ (วท.) ประจำปี 2555.

งานวิจัย (อยู่ระหว่างดำเนินการ(

1. **รัตนา ม่วงรัตน์** และวชิระ จิระรัตนรังษี .2559. การออกแบบเครื่องสกัดคาเทชินต้นแบบเพื่อนำเอาคาเทชินปริมาณสูงในน้ำนึ่งเมี่ยงและน้ำหมักเมี่ยงจากกระบวนการผลิตเมี่ยงกลับมาใช้โดยการสกัดด้วยของเหลว-ของเหลวที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ ทุนงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2559 (อยู่ระหว่างดำเนินการ(
2. วชิระ จิระรัตนรังษี และ**รัตนา ม่วงรัตน์** .2559. การออกแบบเครื่องสกัดต้นแบบสำหรับการสกัดน้ำมันจากเมล็ดชาเมี่ยง และเมล็ดชาพื้นเมืองภาคเหนือ โดยใช้เทคนิคการสกัดที่เหมาะสม ทุนงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2559 (อยู่ระหว่างดำเนินการ(

3. พัชรินทร์ ระวียัน เชาว์ อินทร์ประสิทธิ์ ทวีชัย นิมาแสง **รัตนา ม่วงรัตน์** ณัฐวุฒิ เนียนสอน และสยุมพร รัตนพันธ์ .2558.การสร้างเครื่องต้นแบบระดับโรงงานเพื่อผลิตแคโรทีนอยด์เข้มข้นจากน้ำมันปาล์มดิบ .สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร .(.สวก) (องค์การมหาชน) (อยู่ระหว่างดำเนินการ(

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
ตำแหน่ง	อาจารย์
ประวัติการศึกษา	วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544.
	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549.
สถานที่ติดต่อ	สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50100
โทรศัพท์	053-948238
โทรสาร	053-948244
E-mail:	jakkasit@gmail.com

ผลงานทางวิชาการ

1. Sai-Ut, S., **Jongjareonrak, A.**, Rawdkuen, S. 2012. Re-extraction, recovery, and characteristics of skin gelatin from farmed giant catfish. Food and Bioprocess Technology. 5: 1197-1205.
2. Settharaksa, S., **Jongjareonrak, A.**, Hmadhlu, P., Chansuwan, W., Siripongvutikorn, S. 2012. Flavonoid, phenolic contents and antioxidant properties of Thai hot curry paste extract and its ingredients as affected of pH, solvent types and high temperature. International Food Research Journal. 19: 1581-1587.
3. **Jongjareonrak, A.**, Srikok, K., Leksawasdi, N. and Andreotti, C. 2015. Extraction and Functional properties of Protein from De-Oiled Rice Bran Waste of Rice Bran Oil Production Industry. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 14: 163-174.

Conferences

1. **Jongjareonrak, A.**, Srikok, K. and Leksawasdi, N. 2013. Preparation, Functional Properties, Antioxidant Activities and Application of Protein Hydrolysate from De-Oiled Rice Bran Waste of Rice Bran Oil Production Industry. Thai-Italian Conference Food and Agriculture for Sustainable Upland Development. 2-3 December 2013, Chiang Mai University. Chiang Mai, Thailand.
2. **Jongjareonrak, A.** and Osako, K. 2015. Effect of ultrasonic assisted extraction on gelatin from giant catfish skin by-product. 29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society. 10-12 November 2015, Athens, Greece.
3. Che-u-bong, W. and **Jongjareonrak, A.** 2016. Effect of microwave and ultrasonic pretreatment on gelatin extraction from giant catfish skin (*Pangasianodon gigas*). International Conference on Food and Applied Bioscience 2016. 4-5 February 2016, Chiang Mai, Thailand.

4. Muanpimthong, S. and **Jongjareonrak, A.** 2016. Effect of ultrasonic and microwave pre-treatment on the extraction of bioactive compounds from tea oil (*Camellia oleifera*) seed cake by-product. International Conference on Food and Applied Bioscience 2016. 4-5 February 2016, Chiang Mai, Thailand.
5. **Jongjareonrak, A.**, Sai-Ut, S., Rawdkuen, S. and Osako, K. 2016. Extraction and characterization of gelatin from farmed giant catfish skin. International Mini Symposium on Food Hydrocolloids, 12th May 2016, Tokyo University of Marine Science and Technology, Tokyo, Japan.

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)	สรญา เชียวนาวาวงศ์ษา
ตำแหน่ง	อาจารย์
ประวัติการศึกษา	วศ.บ. (วิศวกรรมเคมี), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2541.
	M.S. (Industrial Technology), Purdue University, U.S.A., 2004.
	Ph.D (Industrial Technology), Purdue University, U.S.A., 2011.
สถานที่ติดต่อ	สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50100
โทรศัพท์	053-948238
โทรสาร	053-948244
E-mail:	ksorraya@gmail.com

ผลงานทางวิชาการ

1. **สรญา เชียวนาวาวงศ์ษา** (2557). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การพัฒนาฟักข้าวแผ่นโดยการอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาด. ทุนพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ 2557. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
2. Parinyanat S., **S. Khiewnavawongsa** and P. Poonlarp. 2015. Influence of Different Drying Methods on Lycopene and Beta Carotene of Dried Gac-mango Sheets. Proceeding Food Ingredients Asia Conference 2015 "New Functinal Ingredients for Healthy Living":67-73.