

ประวัติความเชี่ยวชาญของนักวิจัย:

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบพ่อง

Assistant Prof. Dr. Sasitorn Baipong

ตำแหน่งปัจจุบัน

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สถานที่ทำงาน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

155 หมู่ 2 ต.แม่เหียะ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50100

โทรศัพท์ 0-5394-8291 โทรศัพท์มือถือ 083-324-2579

E-mail address: [sasitorn.bai@cmu.ac.th](mailto:sasitorn.bai@cmu.ac.th),

[pia\\_fstcmu@hotmail.com](mailto:pia_fstcmu@hotmail.com)

### ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับปริญญา	ชื่อปริญญา อักษรย่อ/ชื่อเต็ม	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา	ประเทศ
2538	ตรี	วทบ./วิทยาศา สตรบัณฑิต	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการ อาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ไทย
2546	โท	วทม./วิทยาศา สตร มหาบัณฑิต	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการ อาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ไทย
2556	เอก	Ph.D/ Food and Nutritional Sciences	Food and Nutritional Sciences	University of Reading	อังกฤษ

### ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2538 – พ.ย. 2543

ตำแหน่ง หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ

บริษัท ภูพิงค์แคเรียโปรดักส์ จำกัด จังหวัดลำพูน

ส.ศ. 2544 – ต.ค. 2544

ตำแหน่งเจ้าหน้าที่วิเคราะห์อาหาร

กลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ จังหวัดเชียงใหม่

ส.ศ. 2546 – ก.ย. 2546

ตำแหน่งผู้ช่วยผู้ตรวจประเมิน GMP

หน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

พ.ย. 2545 – ต.ค. 2546

ผู้ช่วยแปลกฎหมายอาหาร โครงการ “รวบรวมระเบียบข้อบังคับในการส่งออก

อาหารไปยังประเทศอัฟริกาใต้และประเทศเกาหลี” สถาบันอาหาร กรุงเทพ

ก.พ. 2547 – เม.ย. 2547

ผู้ช่วยนักวิจัย โครงการงานวิจัยเรื่อง “Anti-cholesterol and Red Pigment

Production from Rice; Effect of nutrients and culture condition on

ม.ค. 2547 – ก.ย. 2547

มี.ค. 2548 – ปัจจุบัน

metabolite production of *Monascus* sp. with cereal substrate”  
ร่วมกับ Institute of Analytical Chemistry and Radiochemistry,  
Leopold-Franzens University, Innsbruck, Austria

ผู้ช่วยนักวิจัย โครงการงานวิจัยเรื่อง “Anti-cholesterol and Red Pigment  
Production from Rice”

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

### 1.7 งานบริการวิชาการ

ปี พ.ศ.	งานบริการทางวิชาการ
2566	กิจกรรมการตรวจสอบสุลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ภายใต้โครงการ “การส่งเสริมการเรียนรู้ หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ ตามกฎกระทรวง สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561” ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
2566	การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีเชิงลึก "กิจกรรมให้คำปรึกษาเชิงลึกในด้านการส่งเสริมและพัฒนาตาม แนวทางเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว" 1. บริษัท เอกเซลแลคส์ จำกัด (จ.ลำปาง) 2. บริษัท ฮิลล์ ไทรบ์ โกล์ คอฟ จำกัด (จ.เชียงใหม่)
2566	การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีเชิงลึก กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงลึกด้านการเกษตร ภายใต้โครงการการบ่มเพาะและพัฒนาทักษะเทคโนโลยีเชิงธุรกิจสู่การสร้างเกษตรกรอัจฉริยะ (Technology and Business Incubation for Smart Farmer) สถานที่: 1. วิสาหกิจกลุ่มผู้ปลูกข้าวและพืชผลทางการเกษตรบ้านเปียงใจ 199 ม.4 ต.ปงดอน อ.แจ้ห่ม จ.ลำปาง 2. ธรรมะรักษา (วิสาหกิจชุมชนแปรรูปสมุนไพรและผลผลิตทางการเกษตร) 114 ม.2 ต.แม่ป๋อ อ.แม่พริก จ.ลำปาง
2566	โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2565 โครงการ: โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์และส่งเสริมให้มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารของ ตำบลทำเต๋อด้วยช่องทางออนไลน์
2565	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ระยะที่ 2) ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยและมาตรฐานการผลิตสินค้าของวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตและ แปรรูปอาหารปลอดภัย ต.ทำเต๋อ อ.ดอยเต่า จ.เชียงใหม่
2564	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยและมาตรฐานการผลิตสินค้าของวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตและ แปรรูปอาหารปลอดภัย ต.ทำเต๋อ อ.ดอยเต่า จ.เชียงใหม่

2564	<p>โครงการ: แผนงานการพัฒนากระบวนการวิจัยของผู้ประกอบการ (Industrial Research and Development Capacity Building, IRD Cap Building)</p> <p>สถานประกอบการ;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. บริษัท ไฟว์ลีสท์ จำกัด อ.สันทราย จ.เชียงใหม่</li> <li>2. บริษัท ไวลด์เนเจอร์เชียงใหม่ จำกัด อ.เมือง จ.เชียงใหม่</li> </ol>
2564	<p>โครงการ “การเพิ่มทักษะด้านการประกอบธุรกิจให้กับผู้ประกอบการรายย่อย ในพื้นที่อำเภอแม่เมาะ โดยใช้แนวคิดนวัตกรรมแบบเปิด”</p> <p>การพัฒนาสูตรส่วนผสมของเครื่องดื่มเห็ด (Immune Booster) วิสาหกิจชุมชนเพาะเห็ดในเรือนโรงบ้านเวียงหงษ์</p>
2563	<p>การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกหรือการถ่ายทอดองค์ความรู้ความเชี่ยวชาญโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community)</p> <p>โครงการ: การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์แกงผักเชียงดากิ่งสำเร็จรูป วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรผักเชียงดาบ้านศรีแดนเมือง 27 หมู่ที่ 6 ถนน ตำบลยางคราม อำเภอดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่</p>
2563	<p>การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกหรือการถ่ายทอดองค์ความรู้ความเชี่ยวชาญโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community)</p> <p>โครงการ: โครงการยกระดับเพิ่มขีดความสามารถในการจัดการความปลอดภัยอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเชียงดา วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าสักน้อย เลขที่ 88/8 หมู่ที่ 9 ถนน ตำบลเชิงดอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่</p>
2562	<p>การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกหรือการถ่ายทอดองค์ความรู้ความเชี่ยวชาญแก่สถานประกอบการ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์แปรรูปเกษตรเมืองหนาว ด้วยนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ (Food Innovation) ภายใต้โครงการเสริม สร้างนวัตกรรมการผลิตอัจฉริยะในอุตสาหกรรมอาหาร (Northern Thailand Food Valley to Smart Industry 4.0) วันที่ 01/09/62-15/10/62</p> <p>สถานประกอบการ;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พร้าวกริน วัลเลย์ อ.พร้าวกิ่ง จ.เชียงใหม่</li> <li>2. บริษัท เอสตีเวีย จำกัด อ.แมริม จ.เชียงใหม่</li> <li>3. วิสาหกิจชุมชนสันมหาพน อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่</li> </ol>
2562	<p>โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป” ประจำปี พ.ศ. 2562</p> <p>สถานที่: วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรอินทรีย์บ้านข่อยสูง อ.ตรอน จ.อุดรดิษฐ์</p>
2562	<p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีพลำไย โครงการการส่งเสริมการพัฒนาการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับลำไยแปรรูป แบบ 4.0 เพื่อการขับเคลื่อนกลไกความยั่งยืน และส่งเสริมการผลิต การตลาด ของโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ประจำปีงบประมาณ 2562</p> <p>สถานที่:บริษัท ลานนาฟูลส์ไลฟ์ จำกัด</p> <p>สถานที่: ลำไยคุณภาพ (ลำไยปลอดภัย)</p>

2562	<p>โครงการพัฒนาและจับคู่ธุรกิจสำหรับกลุ่ม OTOP ภาคเหนือเพื่อตลาดอาหารผู้สูงอายุ AEC ปีงบประมาณ พ.ศ.2562</p> <p>สถานที่: เอือนอุ่นคอฟฟี่ ผลิตกาแพออร์แกนิกคั่วและบดผสมสารให้ความหวานแทนน้ำตาลสำหรับผู้สูงอายุ</p>
2562	<p>โครงการกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์แห่งอนาคต ภายใต้โครงการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและเกษตรแปรรูปภาคเหนือตอนบน สู่ฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์มูลค่าสูง ปีงบประมาณ 2562 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</p> <p>สถานที่: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ที.แอล.ฮันนี่ พัฒนาผลิตภัณฑ์กาแพสำเร็จรูปผสมถั่งเช่า แบบก้อน</p>
2561	<p>การศึกษากระบวนการทางความร้อนในการผลิตหน่อไม้หวานบรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</p> <p>สถานที่ : บริษัทดอกบัวฟู้ด จำกัด ที่อยู่ : อ.สารภี จ.เชียงใหม่</p>
2561	<p>การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู ได้แก่ หมูแผ่น แหนม และลูกชิ้น ให้กับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ป่าปวย</p> <p>สถานที่ : โรงฆ่าสัตว์ป่าปวย อ.บ้านโฮ้ง จ.ลำพูน</p>
2561	<p>โครงการยกระดับเพิ่มขีดความสามารถและสมรรถนะการจัดการความปลอดภัยอาหารของกลุ่มสถานประกอบการ Primary GMP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561</p> <p>สถานที่ :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกตาแดง อ.แม่ทา จ.ลำพูน</li> <li>2. ร้านเลิศสิน อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย</li> <li>3. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านสันก่อเกิด อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่</li> </ol>
2561	<p>วิทยาการบรรยาย หัวข้อ “อาหารปรับกรด” ในหลักสูตร Retort Supervisors รุ่นที่ 5 ระหว่างวันที่ 23-27 เมษายน 2561</p> <p>สถานที่ : ณ โรงแรมเชียงใหม่ออรัคิด ประเทศ : ไทย</p>
2561	<p>การพัฒนาร้านอาหารนำร่องต้นแบบเพื่อขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ด้านอาหารสุขภาพของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันที่ 01/06/2561 - 30/06/2561</p> <p>สถานที่ : ผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>ที่อยู่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประเทศ : ไทย</p>
2561	<p>การอบรมพนักงานห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพเซลแล็ก ตามเกณฑ์ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ที่ดี (Good Laboratory Practice of Shellac) โครงการจัดตั้งห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO 17025 ด้านเคมี สำหรับการวิเคราะห์เซลแล็ก (shellac) วันที่ 15/06/2561 - 15/06/2561</p> <p>สถานที่ : ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประเทศ : ไทย</p>
2560	<p>โครงการสนับสนุนเครือข่าย SME ใน 18 กลุ่มจังหวัด</p> <p>กิจกรรมส่งเสริมเครือข่ายและการดำเนินธุรกิจกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปลำไย ส่วนขยาย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผลิตภัณฑ์ "เครื่องต้มลำไยผง 100 เปอร์เซ็นต์"</li> </ol> <p>สถานที่: วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตรบ้านท่าล้อ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ผลิตภัณฑ์ "ขนมปังลำไย"</li> </ol> <p>สถานที่: กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าบ้านดงป่าหวาย</p>

2560	<p>การพัฒนาศักยภาพและยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูปสู่สากล</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผลิตภัณฑ์ "ข้าวพองกรอบรสสาหร่าย" กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์ส่งเสริมและผลิตพันธุ์ข้าวชุมชนตำบลจุน จังหวัดพะเยา</li> <li>2. ผลิตภัณฑ์ "ข้าวเกรียบเมล็ดขนุน"กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านเข้าซ้อน จังหวัดลำปาง</li> </ol>
2560	<p>โครงการกิจกรรมพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป</p> <p>การพัฒนามะม่วงอบแห้ง ของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด</p>
2560	<p>โครงการกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุในภาคใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ประจำปีงบประมาณ 2560</p> <p>การพัฒนากาแฟควัดผสมสารสกัดเห็ดหลินจือ ของบริษัท กาแฟวาวิ จำกัด</p>
2560	<p>โครงการกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุในภาคใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ประจำปีงบประมาณ 2560</p> <p>การพัฒนาเครื่องดื่มสมุนไพรตรีผลา ผสมน้ำผึ้ง ของบริษัท อักเตอะ จำกัด</p>
2560	<p>วิทยากรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด" รุ่นที่ 4 ระหว่างวันที่ 24-28 เมษายน 2560</p>
2559	<p>กิจกรรมประหยัดพลังงานโดยใช้เทคโนโลยีสะอาดของบริษัท สุภาพาร์มผึ้ง จำกัด ตามโครงการบูรณาการวิชาการประจำปีงบประมาณ 2558</p> <p>สถานที่: บริษัท สุภาพาร์มผึ้ง จำกัด</p> <p>เลขที่ 779 หมู่ 1 ตำบลลิ่มใต้ อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ 50180</p>
2559	<p>ร่วมกับ สวทช. ภาคเหนือ จัดทำหนังสือค้ายอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>ลักษณะงาน:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เอกสารความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร อาจารย์รับผิดชอบเรื่อง การอบแห้ง และ อาหารหมัก</li> <li>2. สรุปโครงงาน 10 ชิ้น ดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 ข้าวปุกสมุนไพร โรงเรียนพระหฤทัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่</li> <li>2.2 ลำไยอบแห้งเคลือบช็อคโกแลต โรงเรียนสันกำแพง จ.เชียงใหม่</li> <li>2.3 เยลลี่สับปะรด โรงเรียนเสด็จจวนชยางค์กุลวิทยา จ.ลำปาง</li> <li>2.4 โยเกิร์ตอุ่นลำไย โรงเรียนสันป่าตองวิทยาคม จ.เชียงใหม่</li> <li>2.5 อิมเมดิอินเตอร์ โรงเรียนเวียงแหงวิทยาคม จ.เชียงใหม่</li> <li>2.6 หน่อไม้อบกรอบ รสพริกlaub โรงเรียนนวมินทราชูทิศ พายัพ จ.เชียงใหม่</li> <li>2.7 แคนเห็ดนางฟ้า โรงเรียนพญาเม็งราย จ.เชียงราย</li> <li>2.8 แดงกวาแช่อิ่ม อบแห้ง แพนซี โรงเรียนรังสีวิทยา จ.เชียงใหม่</li> </ol> </li> </ol>

	<p>2.9 ถั่วหมักย่างผงปรุงรส โรงเรียนแม่แจ่ม จ.เชียงใหม่</p> <p>2.10 สาหร่ายเตาปรุงรสอบแห้ง โรงเรียนสูงเม่นชนูปถัมภ์ จ.แพร่</p>
2559	<p>โครงการสนับสนุนเครือข่าย SME ใน 18 กลุ่มจังหวัด กิจกรรมส่งเสริมเครือข่ายและการดำเนินธุรกิจกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปลำไย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้งบ้านสารภี อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่</li> <li>2. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านวังธารทอง อ.ดอยหล่อ จ.เชียงใหม่</li> <li>3. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าบ้านดงป่าหวาย อ.ดอยหล่อ จ.เชียงใหม่</li> <li>4. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านท่าล้อ อ.ดอยหล่อ จ.เชียงใหม่</li> </ol>
2559	<p>กิจกรรมยกระดับความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมในพื้นที่เป้าหมาย Thailand Food Valley</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. โครงการพัฒนาข้าวแคบ snack มีหลายรสชาติ สถานที่: ห้างหุ้นส่วนจำกัด คำจูน 185 หมู่ที่ 3 ต.บ้านโฮ้ง อ.บ้านโฮ้ง จ.ลำพูน 51130</li> <li>2. การพัฒนามะม่วงมหาชนกอบแห้ง 100% สถานที่: ห้างหุ้นส่วนจำกัด กนกฟรุ๊ต 123 หมู่ 4 ต.หนองนาม อ.เมือง จ.ลำพูน 51000</li> <li>3. การพัฒนากาแฟลำไยชนิดขงละลายได้ทันที สถานที่: บริษัท สวนกนกอ้อณณ์ จำกัด 360/1 หมู่ที่ 7 ต.ทุ่งปี่ อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่ 50360</li> </ol>
2558	<p>โครงการพัฒนามะม่วงส้มลิ้ม ภายใต้กิจกรรมเชื่อมโยงงานวิจัยสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป</p> <p>เรื่อง การให้คำปรึกษาในเรื่องมาตรฐานการผลิต การพัฒนากระบวนการผลิต การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์</p>
2558	<p>โครงการเรื่อง การส่งเสริมระบบสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good hygiene Practice: GHP) และวิธีการที่ดีในกระบวนการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ให้กับร้านอาหารพื้นเมืองในชุมชน</p>
2558	<p>โครงการกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (Value Added) ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปและอาหาร</p> <p>ปีงบประมาณ 2558 ผลิตภัณฑ์: ท้อแช่อิ่มอบแห้ง</p>
2558	<p>โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>ให้คำปรึกษาแนะนำในด้านการพัฒนารูปแบบและความหลากหลายของสินค้าผลิตภัณฑ์ กล้วยอบม้วน (อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย)</p>

## 1.8 ด้านการวิจัย

1. Sangkam, J., Chaikham, P., Baipong, S., Wongsewasakun, P., and Apichartsrangkoon, A. (2023). Strengthening the Growth of Probiotic *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* TISTR 047 and Texture of Pressurized Corn-Milk Yoghurt using Whey Protein Concentrate and Xanthan Gum. *Curr Res Nutr Food Sci* 2023; 11(2). doi: <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.11.2.25>.
2. Chaisan, W., and **Baipong, S.** (2023). Quality of Black-Boned Chicken (*Gallus Domesticus*) Carcass and Development to Black-Boned Chicken Soup. *วารสาร มร.ภ.ก.พ. วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และ เทคโนโลยี 2 (Special Issue)*, 55-73 pp.
3. Unban, K., Chaichana, W., **Baipong, S.**, Abdullahi, A.D., Kanpiengjai, A., Shetty, K. and Khanongnuch, C. (2021). Probiotic and Antioxidant Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated from Indigenous Fermented Tea Leaves (*Miang*) of North Thailand and Promising Application in Synbiotic Formulation. *Fermentation*, 7, 195. <https://doi.org/10.3390/fermentation7030195>.
4. **Baipong, S.**, Apichartsrangkoon, A., Worametachanon, S., Tiampakdee, A., Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Kreungngern, D., and Sintuya, P. (2020). Effects of germinated and non-germinated rice grains on storage stability of pressurized purple rice beverages with *Lactobacillus casei* 01 supplement. *Journal of Food Processing and Preservation*, Vol. 44(6), June 2020, e14442.
5. Osiriphun, S., **Baipong, S.** and Chompoo, M. (2019). Efficacy of ozone application Efficacy of ozone and disinfection treatments on pathogens in fresh-cut vegetables, *Food and Applied Bioscience Journal*, Vol 7, Issue 3, (September-December. 2019).
6. Sangkam, J., Apichartsrangkoon, A., **Baipong, S.**, Sriwattana, S., Tiampakdee, A., and Sintuya, P. (2019). Pre-blanching corn and pressurization effects on the physicochemical and microbiological qualities of corn milk. *Food Bioscience*, Vol. 31, October 2019, 100446.
7. Chaichana, W., Khanongnuch, C., and **Baipong, S.** (2017). Environmental conditions for growth of selected probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented tea leaf. *Proceedings of the 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference*, 23-25 November 2017. pp. FA70-80.
8. Chaikaew, S., **Baipong, S.**, Sone, T., Kanpiengjai, A., Chui-chai, N., Asano, K., and Khanongnuch, C. (2017). Diversity of lactic acid bacteria from Miang, a traditional fermented tea leaf in northern Thailand and their tannin-tolerant ability in tea extract. *Journal of Microbiology*, Vol. 55(9), pp. 720-729.

9. **Baipong. S.**, Jomduang. S., and Hlangmaung. M. (2016). Effect of Ripening Stages and Enzyme Treatment on Qualities of Fresh Start Fruit Juice. Proceedings of the 18<sup>th</sup> Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016). Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity, 16-18 June 2016. pp. 43-48.
10. Chaochiangkhwang. W., and **Baipong. S.** (2016). Prebiotic properties of Thai rice. Proceedings of the International Conference on Food and Applied Bioscience 2016., 4-5 February 2016. pp. 205-213.
11. Chaikham., P., and **Baipong., S.** (2016). Comparative Effects of High Hydrostatic Pressure and Thermal Processing on Physicochemical Properties and Bioactive Components of Mao Luang (*Antidesma bunius* Linn.) Juice. Chiang Mai Journal of Science, Vol. 93(9), pp. 2229-2238.
12. Apichartsrangkoon., A., Chaikham., P., Pankasemsuk., T., and **Baipong., S.** (2015). In Vitro Experiment on *Lactobacillus casei* 01 Colonizing The Digestive System in The Presence of Pasteurized Longan Juice. Acta Alimentaria, Vol. 44 (4), pp. 493–500.
13. Ampatzoglou, A., Schurr, B., Deepika, G., **Baipong, S.**, Charalampopoulos, D., 2010. Influence of fermentation on the acid tolerance and freeze drying survival of *Lactobacillus rhamnosus* GG. Biochemical Engineering Journal 52, 65-70.
14. **Baipong, S.** “ Effect of air flow rate on the growth of *Lactobacillus rhamnosus* GG (ATCC 53013)”. Presented at New Orleans, LA, USA, 11-14 June 2011.
15. ศศิธร ไบพ่องและเรณู ปิ่นทอง. (2548). การผลิตรงควัตถุสีแดงและซิตรีนินโดยเชื้อรา *Monascus ruber* ในข้าว (Production of Red Pigment and Citrinin by *Monascus ruber* in Rice). การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 4 วันที่ 10-11 สิงหาคม 2548. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่ หน้า 127.
16. เรณู ปิ่นทองและศศิธร ไบพ่อง. (2547). การผลิตรงควัตถุสีแดงและซิตรีนินโดยเชื้อรา *Monascus purpureus* ในข้าว. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 10 ฉบับที่ 7 (มกราคม-มีนาคม) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หน้า 16-17.
17. ศศิธร ไบพ่องและเรณู ปิ่นทอง. (2547). การผลิตรงควัตถุสีแดงและซิตรีนินโดยเชื้อรา *Monascus ruber* ในข้าว (Production of Red Pigment and Citrinin by *Monascus ruber* in Rice). การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 6 Thaixex/Thaimex วันที่ 28-29 พฤษภาคม 2547. ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี กรุงเทพฯ หน้า 105.
18. **Baipong S.**, Pinthong R., Pattanakul P., Natakankikul S., Bonn G.K. (2004). Red Pigment and Citrinin Produced by *Monascus sp.* in Rice. Celebration of 20<sup>th</sup> Anniversary of the Thai-Austrian Cooperation. 26-30 July. Ministry of Education, Bangkok, Thailand.

19. Pinthong R., Pattanakul P., **Baipong S.**, Natakankikul S., Bonn G.K. (2004). Production of Red Pigment and Mevinolin by *Monascus sp.* in Rice. Celebration of 20<sup>th</sup> Anniversary of the Thai-Austrian Cooperation. 26-30 July. Ministry of Education, Bangkok, Thailand.
20. Pinthong R., Pattanakul P., **Baipong S.**, Natakankikul S., Kittipongpattana N., Bakry R., Bonn G.K. (2004). Anti-cholesterol and Red Pigment Produced by *Monascus purpureus* in Thai Red Rice. Celebration of 20<sup>th</sup> Anniversary of the Thai-Austrian Cooperation, the University Hall of the Leopold-Franzens, Innsbruck University, March 23. Innsbruck, Austria.
21. **ศศิธร ไบพองและเรณู ปิ่นทอง.** (2546). การผลิตรงควัตถุสีแดงและซีตริรีนโดยเชื้อรา *Monascus purpureus*. เอกสารรวบรวมบทความเรื่อง การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2 วันที่ 21-22 สิงหาคม 2546. จัดโดยโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยวหน่วยงานร่วมมหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) หน้า 133.

### 1.9 งานวิจัยที่ดำเนินการเสร็จสิ้น

1. ชื่อโครงการ การพัฒนาเส้นขนมจีนเสริมแป้งกล้วย กึ่งสำเร็จรูป โครงการการสนับสนุนการสร้างศักยภาพสถาบันอุดมศึกษาในการทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรม ผ่านกลไก Pre-Talent Mobility ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบประมาณ 30,000 บาท
2. ชื่อโครงการ: โครงการฝึกเชิงดาพารวย บ้านป่าสักน้อย การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน งบประมาณ 238,000 บาท
3. โครงการ “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการปรับปรุงประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาน้ำนมถั่วเหลือง” ภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบประมาณ 150,000 บาท
4. นวัตกรรมพัฒนาสารประกอบพันธะเชื่อมจากข้าวและผลหม่อนเพื่อเพิ่มฤทธิ์ทางชีวภาพ (ระยะที่ 2, ปีที่ 2) งบประมาณ 1,800,000 บาท
5. การจัดการด้านการท่องเที่ยวชุมชนและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพที่ยั่งยืนของประชาชนในตำบลห้วยทราย อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ โครงการยุวชนอาสา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบประมาณ 250,000 บาท
6. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ “การพัฒนาผู้ประกอบการฝึกแบบก้อน (มีส่วนผสมของกล้วย)” งบประมาณ 300,000 บาท
7. โครงการ “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนุนอ่อนในน้ำเกลือ” ภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 งบประมาณ 150,000 บาท

8. โครงการ: นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ GI ต่ำ จากแป้งกล้วยน้ำว้า ภายใต้โครงการ การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ SMEs มุ่งสู่ผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (IDE) งบประมาณ 1,485,000 บาท
9. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดป่ากินได้พร้อมบริโภคบรรจุถุงรีทอร์ทเพาซ์ (Retort pouch) โดยใช้กระบวนการสเตอริไลเซชัน (Sterilization)” งบประมาณ 275,000 บาท
10. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ “การยืดอายุการเก็บรักษาครีมนมและบรานนี้ของบริษัทเมมโมไรซ์ งบประมาณ 350,00 บาท
11. โครงการ “ยกระดับเพิ่มขีดความสามารถในการจัดการอาหารปลอดภัยและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเชียงดา” ภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 งบประมาณ 200,000 บาท
12. โครงการ “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์แกงผักเชียงดากึ่งสำเร็จรูป” ภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 งบประมาณ 200,000 บาท
13. โครงการ “โครงการเพิ่มคุณภาพและมูลค่าให้กับสารสกัดสำคัญในวัตถุดิบทางการเกษตร” ช่วงวันที่ 1 ธันวาคม 2563 ถึง 30 พฤศจิกายน 2564 งบประมาณ 10,334,550 บาท
14. โครงการ “การเพิ่มศักยภาพโรงงานต้นแบบในระดับขยายกำลังการผลิตเพื่อการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการยกระดับอุตสาหกรรมอาหาร (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)” ช่วงวันที่ 15 สิงหาคม 2563 ถึง 14 สิงหาคม 2564 งบประมาณ 20,004,650 บาท
15. โครงการ “สารสกัดเชียงดา ชนิดผง” ภายใต้แผนงานยกระดับเทคโนโลยีสู่ภาคอุตสาหกรรม (Technology to Industry Convergence) อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ประจำปีงบประมาณ 2563 ช่วงวันที่ 1 กันยายน 2563 ถึง 1 เมษายน 2564 งบประมาณ 500,000 บาท
16. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ “ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ Garlic Salad Dressing เพื่อเพิ่มมูลค่ากระเทียมไทย ช่วงวันที่ 31 กรกฎาคม 2563 ถึง 15 ธันวาคม 2563 งบประมาณ 200,000 บาท
17. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ “การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงหม่าล่าโปรตีนสูงจากจิ้งหรีด” ช่วงวันที่ 1 มีนาคม 2563 ถึง 31 ตุลาคม 2563 งบประมาณ 320,000 บาท
18. โครงการศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปีงบประมาณ 2563 ช่วงวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2563 ถึง 7 พฤศจิกายน 2563 งบประมาณ 800,000 บาท

19. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ “การพัฒนากระบวนการผลิตกอลและและการยืดอายุการเก็บรักษา” ช่วงวันที่ 20 สิงหาคม 2562 ถึง 19 เมษายน 2563 งบประมาณ 200,000 บาท
20. นวัตกรรมการพัฒนาสารประกอบพันธะเชื่อมจากข้าวและผลหม่อนเพื่อเพิ่มฤทธิ์ทางชีวภาพ ช่วงวันที่ 1 กรกฎาคม 2562 ถึง 31 ตุลาคม 2563 งบประมาณ 2,846,800 บาท
21. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ “การพัฒนาชาชงสมุนไพรต้นแบบที่มีสรรพคุณช่วยลดน้ำตาล” ช่วงวันที่ 20 กรกฎาคม 2561 ถึง 15 มกราคม 2562 งบประมาณ 254,500 บาท
22. โครงการนวัตกรรม เรื่อง “กาแฟสกัดกาแฟอินทรีย์ด้วยเทคนิคการเพาะงอกร่วมกับ Water Process” จากทุนอุดหนุนการทำวิจัย จากอุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ช่วงวันที่ 1 กรกฎาคม 2561 ถึง 30 พฤษภาคม 2562 งบประมาณ 600,000 บาท
23. โครงการนวัตกรรม เรื่อง “บาร์ธัญพืชน้ำผึ้งสำหรับนักกีฬาอล์ฟ” จากทุนอุดหนุนการทำวิจัย จากอุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ช่วงวันที่ 1 กรกฎาคม 2561 ถึง 15 เมษายน 2562 งบประมาณ 800,000 บาท
24. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาเสริมผัก" ช่วงวันที่ 20 พฤษภาคม 2561 ถึง 18 มกราคม 2562 งบประมาณ 302,500 บาท
25. นวัตกรรมการใช้ประโยชน์จากเห็ดยางเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน" ได้รับการสนับสนุนจาก วช ปีงบประมาณ 2561 (ผ่าน สวทช) ชื่อโครงการ "นวัตกรรมการทำแห้งเห็ดยางและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่" ช่วงวันที่ 1 มกราคม 2561 ถึง 30 มิถุนายน 2561 งบประมาณ 500,000 บาท
26. โครงการ Innovation Hub – Food & Agriculture: Start-up ชื่อโครงการ "การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำตาลลำไยรูปแบบน้ำเชื่อม" ช่วงวันที่ 4 สิงหาคม 2560 ถึง 31 ธันวาคม 2560 งบประมาณ 500,000 บาท
27. โครงการ Innovation Hub – Food & Agriculture: Start-up ชื่อโครงการ "การวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าเปลือกกาแฟกะลา" ช่วงวันที่ 4 สิงหาคม 2560 ถึง 31 ธันวาคม 2560 งบประมาณ 500,000 บาท

#### 1.10 งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ

1. โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (Industrial Research and Technology Capacity Development Program: IRTC) ชื่อโครงการ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งจากเห็ดสำหรับผู้สูงอายุ" งบประมาณ 660,000 บาท
2. ชื่อโครงการ\_การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตขนมจีนแป้งกล้วยผสมผักกึ่งสำเร็จรูป ภายใต้แผนงานการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน (Tech Transfers to Community) ภายใต้การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ ตามแผนพัฒนาการศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) งบประมาณ 140,000 บาท