

งานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตและเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม

กองบริการวิชาการ

รับที่ ๐๒18

วันที่ 31 ก.ค. 256๕

เวลา 14:30 น.

ที่ อว-0224.4/171๕



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มธ.

2113 วันที่ 2479

วันที่ 31 ก.ค. 256๕ 15 ส.ค. 2562

เวลา 14:30 น.

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

วันที่ 2571 62

วันที่ 26 10 62

เวลา 15:30 น.

ถึง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เรียน คณบดี คท-วิทยาการ  
**เพื่อโปรดทราบ**  
**ฝ่ายวิชาการ มธ.**

ตามที่มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ได้เสนอการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร เพื่อให้คณะกรรมการการอุดมศึกษา รับทราบการอนุมัติการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรของสภามหาวิทยาลัย จำนวน 2 หลักสูตร รายละเอียดตามหนังสือ ที่ ศธ 0516/ร 1331 ลงวันที่ 30 ตุลาคม 2561 ดังนี้

1. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2559
2. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเคมี (หลักสูตรนานาชาติ) ฉบับปี พ.ศ. 2557

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอแจ้งให้ทราบว่า คณะกรรมการการอุดมศึกษาได้รับทราบการอนุมัติการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร จำนวน 2 หลักสูตร ดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2562

จึงแจ้งมาเพื่อทราบ พร้อมนี้ได้แนบเอกสารการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรมาด้วย จำนวนหลักสูตรละ 1 ฉบับ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
 วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



*[Handwritten signature]*

๕ กรกฎาคม 2562

สำนักมาตรฐานและประเมินผลอุดมศึกษา

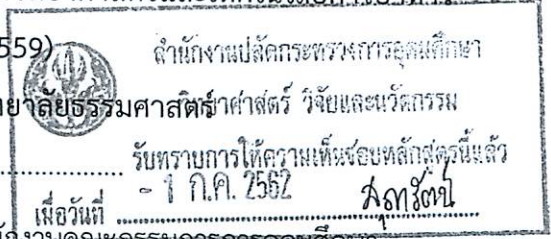
โทรศัพท์ 0 2039 5620

โทรสาร 0 2039 5665

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)

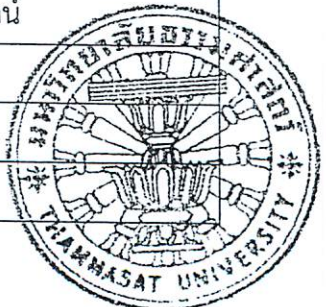
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ วิทยาเขตนครศรีธรรมราช



1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2559
2. สภามหาวิทยาลัย/สภามหาวิทยาลัย ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุม ครั้งที่ 9/2561 เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2561
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ ให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1/2561 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข  
เพื่อให้สอดคล้องกับสถานภาพของอาจารย์และการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

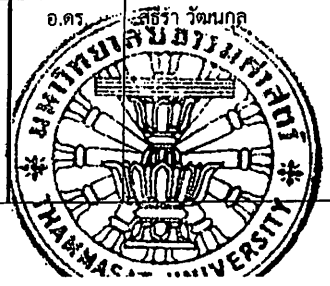
แก้ไขอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

ลำดับที่	เดิม	เปลี่ยนเป็น
2	รศ.ดร.ประภาศรี เทพรักษา	อ.ดร.กฤติยา เชื้อนเพชร
4	ผศ.ดร.สมโภช พจนพิมล	รศ.ดร.ประภาศรี เทพรักษา
5	อ.ดร.สุธีรา วัฒนกุล	ผศ.ดร.บุศราภา ลีละวัฒน์
6	รศ.ดร.กิ่งแก้ว เจริญพรสุข	ผศ.ดร.สิรินดา กุสุมภ์
7	รศ.ดร.จากรุณี โลกสุวรรณ	ผศ.ดร.อวันวี เพชรคงแก้ว
8	ผศ.ดร.บุศราภา ลีละวัฒน์	ผศ.ดร.รชา เทพพร
9	อ.ดร.สิรินดา กุสุมภ์	อ.ดร.วิไลลักษณ์ ชัยสิทธิ์
10	อ.ดร.วิไลลักษณ์ ชัยสิทธิ์	อ.ดร.ภูมินาด ชื่นชมรัตน์
11	อ.ดร.ภูมินาด ชื่นชมรัตน์	อ.ดร.สุธีรา วัฒนกุล
12	อ.ดร.อวันวี เพชรคงแก้ว	-
13	อ.ดร.รชา เทพพร	-



รายละเอียดปรากฏตามเอกสารในหน้า 2 -4

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (เดิม)							อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ใหม่)					
ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.					สถาบัน	ปี พ.ศ.
6	รศ.ดร.	กิ่งแก้ว เจริญพรสุข	Ph. D. วท.ม. วท.บ.	Applied Microbiology จุลชีววิทยา ชีววิทยา	University of Strathclyde, UK. มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540 2528 2523	ผศ.ดร.	สิรินดา กุสมภ์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Food Science and Technology เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	University of Alberta, Canada จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549 2538 2535
7	รศ.ดร.	อาจารย์ โลกสุวรรณ คำสิงห์ไชย ผู้อำนวยการ วิทยาสาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ รับทนายการให้ความเห็นชอบหรือคัดค้านแล้ว เมื่อวันที่ ๒๖ ก.ค. 2562	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Food Science วิศวกรรมศาสตร์ เคมี (เกียรตินิยมอันดับ 2)	University of Wisconsin, Madison, U.S.A. University of Wisconsin, Madison, U.S.A. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534 2528 2522	ผศ.ดร.	อวันวิ เพชรคงแก้ว	DOC Ingénieries ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	.Microbienne et Enzymatique เทคโนโลยีอาหาร เอนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ENSAT-INPT, France มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2551 2551 2545 2542
8	ผศ.ดร.	บุศราภา สละวัฒน	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Agricultural Engineering เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	Texas A & M University, U.S.A. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2543 2536 2533	ผศ.ดร.	รชา เทพพร	Dr. sc. agr. วท.ม. วท.บ.	Umwelt-uns-Tier Hygiene วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	The University of Hoheheim, Germany มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552 2546 2543
9	อ.ดร.	สิรินดา กุสมภ์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Food Science and Technology เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	University of Alberta, Canada จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549 2538 2535	อ.ดร.	วิไลลักษณ์ ชัยสิทธิ์	Ph.D. M.S. วท.ม. วท.บ.	Food Science Food Science เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	University of Massachusetts, U.S.A. University of Massachusetts, U.S.A. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550 2544 2538 2535
10	อ.ดร.	วิไลลักษณ์ ชัยสิทธิ์	Ph.D. M.S. วท.ม. วท.บ.	Food Science Food Science เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	University of Massachusetts, U.S.A. University of Massachusetts, U.S.A. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550 2544 2538 2535	อ.ดร.	ภูมินาด ชื่นชมรัตน์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพ เคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2551 2542 2538
11	อ.ดร.	ภูมินาด ชื่นชมรัตน์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพ เคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2551 2542 2538	อ.ดร.	สิริรา วัฒนกุล	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552 2546 2544



6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

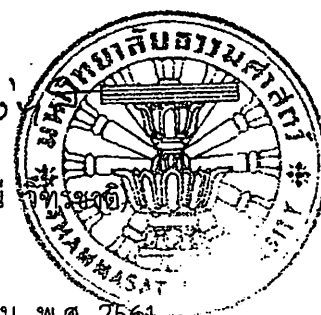
หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้าง	
		ก่อนปรับปรุง	หลังปรับปรุง
<b>แผน ก แบบ ก2</b>			
1. วิชาเสริมพื้นฐาน (ไม่นับหน่วยกิตรวม)	} ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	5 หน่วยกิต	5 หน่วยกิต
2. วิชาบังคับ		9 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
3. วิชาบังคับตามหมวดวิชา		9 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
4. วิชาเลือก		6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
5. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
<b>หน่วยกิตรวม</b>	<b>ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</b>	<b>36 หน่วยกิต</b>	<b>36 หน่วยกิต</b>

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(รองศาสตราจารย์ เกศินี วิชาประดิษฐ์)

อธิการบดี

วันที่ 29 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2561



- Sutloet P., Sompongse W., and Katsuji M. 2018. Effect of Setting Condition on the Gel-Forming Ability of Rohu. *Journal of Aquatic Food Product Technology* 27(2): 247-257.
- Sompongse W., Techathadamit P., and Wannakitpaisal T. 2017. Effect of Washing Methods on Gelation of Hybrid Catfish Ball with Red Curry Paste. *Journal of Advanced Agricultural Technologies*. 4(3): 229-235.
- Sutloet P., Sompongse W., and Katsuji M. 2017. Effect of Whey Protein Concentrate on Gel-forming Ability of Rohu (*Labeo rohita*). *Journal of Advanced Agricultural Technologies*. 4(3): 222-228.
- Phisutthigason S., Jirapeatsayasuk P., and Sompongse W. 2017. Production of Fish Ball with Konjac Glucomannan Gel and Herbs. In *Proceedings of The 20<sup>th</sup> World Congress on Clinical Nutrition (WCCN) 2016, Bangkok*. p 248-255.

#### อนุสิทธิบัตร

- วรางคณา สมพงษ์ สุภินันท์ คำดี และ วรณวิมล พรประสบ. 2560. สูตรแยมสตอร์เบอร์รี่ผสมสารสกัดจาก กระเจี๊ยบเขียวและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 12749.
- สุธีรา วัฒนกุล เปี่ยมสุข สุวรรณกัญ สมโภช พจนพิมล วรางคณา สมพงษ์ ณีภรณ์วิดิ เตชิตทรัพย์กุล วันวิสาข์ สุทธิบังกช ปฏิมาภรณ์ ศิริพรสวรรค์ จุติพร วีระะกุล และ ธนวัฒน์ ลิ้มทอง. 2558. ปลาสามแผ่นปรุงรสและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10855.
- วรางคณา สมพงษ์. 2557. กรรมวิธีการผลิตน้ำใบเตยผงโดยการทำให้แห้งแบบเยือกแข็ง. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9077.
- วรางคณา สมพงษ์ นรินทร์ ทาทอม และ นริศรา พรรณโฉมงาม. 2557. สูตรโยเกิร์ตฟรุ้ตคอกเทลเสริมคอลลาเจนจากหนังปลาสดและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9041.
- วรางคณา สมพงษ์ กฤตลักษณ์ วิจิตรกุล และ นวธิ์ส พุดเมือง. 2557. สูตรการผลิตวุ้นเส้นเสริมโปรตีนไฮโดรไลเซทจากหัวกุ้งและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9040.
- วรางคณา สมพงษ์. 2557. กรรมวิธีการผลิตซอสปรุงรสจากโปรตีนไฮโดรไลเซทจากของเหลือจากอุตสาหกรรมการผลิตซูริมิ. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8876.

## 2. อาจารย์ ดร.กฤติยา เชื้อนเพชร ภาว.

#### บทความตีพิมพ์จากงานวิจัย

- Jittanit, W., Ananpattana T., Khunthakamon P., and Khuenpet K. 2017. Effect of Pasteurization and Concentration on Quality of Madan (*Garcinia schomburgkiana* Pierre) Juice. *Italian Journal of Food Science*. (In press)
- Jittanit, W., Khuenpet K., Kaewsri P., Dumrongpongpaiboon N., Hayamin P., and Jantarangsi K. 2017. Ohmic Heating for Cooking Rice: Electrical Conductivity Measurements, Textural Quality Determination and Energy Analysis. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 42: 16-24., doi: 10.1016/j.ifset.2017.05.008
- Khuenpet, K., Charoenjarasrerk, N., Jaijit, S., Arayapoonpong, S. and Jittanit, W. 2016. Investigation of suitable spray drying conditions for sugarcane juice. *Agriculture and Natural Resources*. 50: 139-145., doi: 10.1016/j.anres.2015.08.003

Theprugs, P., Saksomboon, K., Phisantia, K., Suksripaisan, C. and Kittiyapunpong, C. 2016. Emfibre in meat products. Research report. Pathumtani: Emsland Asia Food Innovation Corp. Co., Ltd.

บทความตีพิมพ์จากงานวิจัย

ชนิษฐ์ณิชา ศักดิ์สมบุรณ์ และ ประภาศรี เทพรักษา. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ยอโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 23(5)(ฉบับพิเศษ): 797-804.

อนุสิทธิบัตร

ประภาศรี เทพรักษา และ กรรวิ พิสันเทียะ. 2560. กระบวนการสเตรอไรไลซ์ไก่ยอพร้อมรับประทานในบรรจุภัณฑ์ รีทอร์ทแพคเกจแบบใส. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 13124.

ประภาศรี เทพรักษา. 2560. ตำรับไก่ยอที่ใช้เมือกจากเมล็ดแมงลักเป็นสารทดแทนไขมัน และกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 12755.

ประภาศรี เทพรักษา. 2560. ตำรับหมุยอที่ใช้อินูลินเป็นสารทดแทนไขมันและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 12754.

ประภาศรี เทพรักษา. 2560. ตำรับลูกชิ้นหมูเสริมวันลูกสำรองและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 12753.

ประภาศรี เทพรักษา. 2560. เนื้อหมูปรุงรสที่มีส่วนผสมของคาราจีแนนเป็นสารทดแทนไขมัน และกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 12752.

ประภาศรี เทพรักษา. 2560. เนื้อหมูปรุงรสที่มีส่วนผสมของวันลูกสำรองเป็นสารทดแทนไขมัน และกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 12751.

ประภาศรี เทพรักษา. 2560. เนื้อหมูปรุงรสที่มีส่วนผสมของเจลบุกซึ่งใช้เป็นสารทดแทนไขมัน และกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 12750.

ประภาศรี เทพรักษา. 2558. สูตรการผลิตลูกชิ้นหมูเสริมอินูลินและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10153.

ประภาศรี เทพรักษา และ ชนิษฐ์ณิชา ศักดิ์สมบุรณ์. 2558. สูตรการผลิตไก่ยอโดยใช้น้ำมันรำข้าวแช่เยือกแข็งทดแทนมันไก่และกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10152.

ประภาศรี เทพรักษา อรุณวรรณ เงินเปีย และ อัมภาพร เลิศยินดี. 2558. สูตรการผลิตกุนเชียงหมูเสริมเจลบุกและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9481.

ประภาศรี เทพรักษา ชนิษฐ์ณิชา ศักดิ์สมบุรณ์ และ สุธีรา มีมุขกิจ. 2558. สูตรการผลิตกุนเชียงหมูเสริมมะเขือเทศผงและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9480.

ประภาศรี เทพรักษา นวรัตน์ อู่สังข์ และ มรกต อิศวสงคราม. 2557. ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่เสริมข้าวหอมปทุมและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9016.

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. บุศราภา ลีละวัฒน์

งานวิจัย

บุศราภา ลีละวัฒน์. 2558. สมบัติทางรีโอโลยีและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของถั่วกวนจากถั่วชนิดต่างๆ และส่วนผสมสำหรับขนมไส้ถั่วกวน. รายงานวิจัย. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัย ธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต.

บทความตีพิมพ์จากงานวิจัย

บุศราภา ลีละวัฒน์, แสงเพชร ไพโรจน์ และ สุภาพร สัมพันธ์ปรีดา. 2560. พฤติกรรมการไหลของน้ำสลัดไขมันต่ำจากการใช้แป้งข้าวเจ้าร่วมกับแทนแทนกัมเป็นสารให้ความข้นหนืด. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี 19(2): 98-107.

- Kusump, S. 2016. Antioxidant Activity of Roselle Milk Model. The 20<sup>th</sup> World Congress on Clinical Nutrition: Traditional Medicine, Functional Food, Nutrition, Natural Health Product and Spiritual Healing: Additional Tools for Healthcare Delivery. December 14-16. Bangkok, Thailand.
- Pongpattananugul, P. and Kusump, S. 2016. Viability of Probiotic and Hedonic Evaluation of Thai Coconut Milk Jelly (Wun Kati) Containing *Lactobacillus rhamnosus*. The 20<sup>th</sup> World Congress on Clinical Nutrition: Traditional Medicine, Functional Food, Nutrition, Natural Health Product and Spiritual Healing: Additional Tools for Healthcare Delivery. December 14-16. Bangkok, Thailand.
- Supattanakul P. and Kusump, S. 2016. Sorghum fiber obtained from pressured-assisted heat extraction and its functional properties. The 20<sup>th</sup> World Congress on Clinical Nutrition: Traditional Medicine, Functional Food, Nutrition, Natural Health Product and Spiritual Healing: Additional Tools for Healthcare Delivery. December 14-16. Bangkok, Thailand.
- Prasertsiriphan S. and Kusump S. 2015. The Impact of selected cultures of probiotics on quality of vanilla low fat ice cream during storage. *Journal of Science and Technology, Ubon Ratchathani University*. 17(3):19-27.
- Supattanakul P., Duangsilakij J. and Kusump, S. 2014. Roselle antioxidant extracted by microwave and its stability in sherbet ice cream. Proceeding. The 18<sup>th</sup> World Congress on Clinical Nutrition: Agriculture, Food and Nutrition for Health and Wellness. Ubon Ratchathani. 29-36.
- Chanlaem A. and Kusump S. 2014. Stabilizers used had no impact on probiotic viability during manufacturing of low fat ice cream. The 18<sup>th</sup> World Congress on Clinical Nutrition: Agriculture, Food and Nutrition for Health and Wellness. Ubon Ratchathani.
- Kusump S. 2014. Application of probiotics in ice cream production. The 18<sup>th</sup> World Congress on Clinical Nutrition: Agriculture, Food and Nutrition for Health and Wellness. Ubon Ratchathani.
- Pongpattananugul P. and Kusump S. 2014. Transglutaminase improving physical quality of goat milk yoghurt. The 18<sup>th</sup> World Congress on Clinical Nutrition: Agriculture, Food and Nutrition for Health and Wellness. Ubon Ratchathani.

#### อนุสิทธิบัตร

- สิรินดา กุสุมภ์ สุริยพงศ์ ประเสริฐศิริพันธ์ และ ภาวิบูลย์ สุพัฒน์กุล. 2559. น้ำเชื่อมกระเจี๊ยบอ่อนประกอบสาคูพาสเจอร์ไรซ์เสริมสารต้านอนุมูลอิสระและใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตร เลขที่ 11009.
- สิรินดา กุสุมภ์. 2559. ขนมไทยวุ้นกะทิเสริมจุลินทรีย์โพรไบโอติกและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตร เลขที่ 11091.
- สิรินดา กุสุมภ์. 2559. ตำรับโยเกิร์ตนมควายเสริมอินูลินและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตร เลขที่ 11093.
- สิรินดา กุสุมภ์. 2558. กรรมวิธีการผลิตวิปครีมผสมสารต้านอนุมูลอิสระจากดอกกระเจี๊ยบแดง. อนุสิทธิบัตร เลขที่ 10905.

## 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดร.รชา เทพษร

### งานวิจัย

อนุกุล วัฒนสุข อรัญญา พรหมกุล พัดชา เศรษฐฐากา สุขุมภรณ์ ศรีเผด็จ รชา เทพษร เกรียงไกร พัทยากร อรอนงค์ ฐาปนพันธ์นิตกุล ไศรยา แสนเมือง และ พิณฑิพย์ รัมภกาภรณ์. 2557. การพัฒนาระบบการจัดการฟาร์มแบบเกษตรอินทรีย์และการศึกษากระบวนการผลิตข้าวฮางเพื่อยกระดับความปลอดภัยและโภชนาการ. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) กรุงเทพมหานคร.

### บทความตีพิมพ์จากงานวิจัย

Suriyan Supapvanich, Boonwat Mahasap, Panida Boonyaritthongchai, Chairat Techavuthiporn, Racha Tepsorn, and Pannipa Youryon. 2017. Salicylic acid immersion maintains physicochemical quality and enhances bioactive compounds in 'Kimju' guava fruit during cold storage. Emirates Journal of Food and Agriculture. 29: 620-628.

Nichayapun, P., Khawsa-ard, T., and Tepsorn, R. 2017. Antimicrobial Potential of Vapour Phase Acetic Acid Combination with Ethyl Alcohol against Salmonella Typhimurium Contaminated on Bird Eye Chilli (*Capsicum frutescens* L.). 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, October 3-6, Munich, Germany

Sripuuthong R. and Tepsorn R. 2017. Survival and adaptation of *Listeria monocytogenes* in food grade lubricants. Proceedings of The 2<sup>nd</sup> IEEE International Conference on Science and Technology. 7<sup>th</sup>-8<sup>th</sup> December 2017, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Pathum Thani, Thailand.

Thijai, P., Noonim, P. and Tepsorn R. 2017. Efficacy of Acidified Nitrite on the Contamination Reduction of *Salmonella* Typhimurium on Chicken Meat. Proceedings of The 19<sup>th</sup> Food Innovation Asia Conference 2017. 15<sup>th</sup>-17<sup>th</sup> June, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

Lorheem, M., Noonim, P. and Tepsorn R. 2017. Antimicrobial properties of Eugenol and Cinnamaldehyde in binary and ternary Combinations. Proceedings of The 19<sup>th</sup> Food Innovation Asia Conference 2017. 15<sup>th</sup>-17<sup>th</sup> June, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

ชูดา ยุบลรัตน์, สุภาภรณ์ ชื่นบุญชู และ รชา เทพษร, 2559, ผลของสารลดแรงตึงผิวที่มีประจุต่างกันต่อสมบัติการต้านจุลชีพของยูจินอล. ในการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เล่มที่ 2 สาขาวิทยาศาสตร์, พันธุวิศวกรรม, สถาปัตยกรรมศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์, อุตสาหกรรมเกษตร และ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม 2-5 กุมภาพันธ์ 2559.

## 9. อาจารย์ ดร.วิไลลักษณ์ ชัยสิทธิ์

### บทความตีพิมพ์จากงานวิจัย

Charoensuk D., Chanasattru W. and Chaiyasit W. 2018. Influence of Microbial Transglutaminase on Physicochemical and Gel Properties of Mung Bean Protein Isolate. Proceedings of The 20<sup>th</sup> Food Innovation Asia Conference 2018. 14<sup>th</sup>-16<sup>th</sup> June, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

Angkuratipakorn, T., Sriprai, A., Tantrawong, S., Chaiyasit, W., and Singkhonrat, J. 2017. Fabrication and characterization of rice bran oil-in-water Pickering emulsion stabilized by cellulosenanocrystals. Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects 522: 310-319.



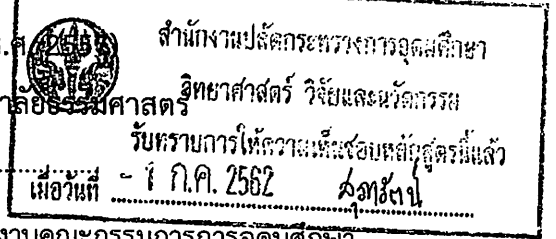
อนุสิทธิบัตร

- สุธีรา วัฒนกุล เปี่ยมสุข สุวรรณภูมิ สมโภช พจนพิมล วรางคณา สมพงษ์ ณีภูฐานวัตติ เตชิตทรัพย์กุล วันวิสาข์ สุทธิบังกช ปฏิมาภรณ์ ศิริพรสวรรค์ ฐิติพร วีวีระกุล และ ธนวัฒน์ ลิ้มทอง. 2558. ปลาสามแผ่นปรุงรสและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10855.
- สุธีรา วัฒนกุล นรินทร์ ทาหอม ปาจารย์ย์ มั่นดี สิริการ หนูสิงห์ และ เบญจมาศ สัมฤทธิ์เจตน์. 2558. สูตรการผลิตไก่สอดไส้ข้าวผัดเสริมใยอาหารและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9983.
- สุธีรา วัฒนกุล นิตยา กรุ่มสูงเนิน และ กนกวรรณ ต้นประเสริฐวงศ์. 2558. กรรมวิธีการผลิตกัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำดอกไม้ม. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 9776.

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเคมี

(หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2561)

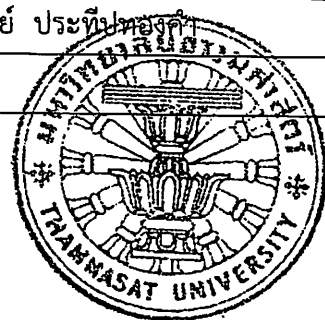
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์



1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2557
2. สภามหาวิทยาลัย/สถาบัน ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุม ครั้งที่ 9/2561 เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2561
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ ให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1/2561 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข  
เพื่อให้สอดคล้องกับสถานภาพของอาจารย์และการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข  
แก้ไขอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

ลำดับที่	เดิม	เปลี่ยนเป็น
3	ผศ.ดร.ชนาธิป สามารถ	ผศ.ดร.พีระศักดิ์ เกาประเสริฐ
4	อ.ดร.พีระศักดิ์ เกาประเสริฐ	ผศ.ดร.บุญช่วย สุนทรวรจิต
5	อ.ดร.บุญช่วย สุนทรวรจิต	อ.ดร.สายสุรีย์ ประทีปทองคำ
6	อ.ดร.สายสุรีย์ ประทีปทองคำ	-

รายละเอียดปรากฏตามเอกสารในหน้า 2



6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2548 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้าง	
		ก่อนปรับปรุง	หลังปรับปรุง
<u>แบบ 1.1</u>			
1. วิชาสัมมนาทางเคมี (ไม่นับหน่วยกิตรวม)		6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
2. วิทยานิพนธ์	48 หน่วยกิต	48 หน่วยกิต	48 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	48 หน่วยกิต	48 หน่วยกิต
<u>แบบ 1.2</u>			
1. วิชาระเบียบวิธีการวิจัย (ไม่นับหน่วยกิตรวม)		1 หน่วยกิต	1 หน่วยกิต
2. วิชาสัมมนาทางเคมี (ไม่นับหน่วยกิตรวม)		6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
3. วิทยานิพนธ์	72 หน่วยกิต	72 หน่วยกิต	72 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	72 หน่วยกิต	72 หน่วยกิต

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(รองศาสตราจารย์ เกศินี วิฑูรชาติ)

อธิการบดี

วันที่ 29 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2561



## 2. รศ.ดร.นภาพร ยังวิเศษ

Youngvises, N., Suwannasaroj, K., Jakmune, J., AlSuhaim, A. (2017). Multi-reverse flow injection analysis integrated with multi-optical sensor for simultaneous determination of Mn(II), Fe(II), Cu(II) and Fe(III) in natural waters Talanto, 166, 369-374

Youngvises, N., Thanurak, P., Chaida, T., Jukmune, J., Alsuhalmi, A. (2015). Double Side microfluidic Device for Speciation Analysis of Iron in Water Samples: Towards Greener Analytical Chemistry. Analytical Science, 31(5), 365-370

Kookarinrat, C., Youngvises, N., Saetear, P., Nacapricha, D. (2014). Development of the Simple Jam-jar Apparatus for direct Analysis of the solid and Lipid Samples Chiang Mai Journal of Science 41, 1250-1261.

ภานุมาศ ฤทธิชัย, ปิยาภักดิ์ เข็มวิชัยม เขียวพา จิระเกียรติกุล , นภาพร ยังวิเศษ. (2558). การพัฒนาของดอกและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในดอกพระจันทร์. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 23 ฉบับที่ 3 . หน้า ๕๙๔-๕๐๖

## 3. ผศ.ดร.พีระศักดิ์ เภาประเสริฐ

Chae, A., Gofurov, B., Choi, Y. J., Jo, S., Paoprasert, P., Park, S.Y., In. I. (2017). Microwave Assisted synthesis of fluorescent carbon Quantum dots from A2/B3 monomer set. RSC Advances, 7, 12663-12669

Chanroj, T. & Paoprasert, P., (2016). Chlorohydration of natural rubber latex using sodium hypochlorite for furl- resistant properties. Rubber Chemistry and Technology , 89(2), 251-261

Sasaluck Moonrinta, Supawan Jamnongsong, Somponnat Sampattavanich, Sumana Kladsomboon, Warayuth Sajomsang, Peerasak Paoprasert. (2018). Synthesis of biocompatible carbon dots and gas vapor sensing. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 2018, 378, 012005.

Peerasak Paoprasert, Hataipat Moonmuang, Preeyanuch Supchocksoonthorn, Nichaphat Thongsai, Sumana Kladsomboon. (2018). Black sesame-derived carbon dots for metal ion and vapour sensing. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 2018, 378, 012003.

Sasaluck Moonrinta, Binhee Kwon, Insik In, Sumana Kladsomboon, Warayuth Sajomsang, Peerasak Paoprasert. (2018). Highly biocompatible yogurt-derived carbon dots as multipurpose sensors for detection of formic acid vapor and metal ions. Optical Materials, 2018, 81, 93-101.

Melvin R. Pacquiao, Mark Daniel G. de Luna, Nichaphat Thongsai, Sumana Kladsomboon, Peerasak Paoprasert. (2018). Highly fluorescent carbon dots from enokitake mushroom as multi-faceted optical nanomaterials for Cr<sup>6+</sup> and VOC detection and imaging, Applied Surface Science, 2018, 453, 192-203.

Soontornworajit, B.; Rotkrua, P.\* (2015). Targeted Drug Delivery via Recognition Molecules and Amphiphilic Carriers. *Thammasat Medical Journal* 2015, 16(2), 273-284.

5. อ.ดร.สายสุรีย์ ประทีปทองคำ

Kongkiatpaitoon, S., Duangdee, N., Prateeptongkum, S., tayana, N., (2017). Inthakusol, W. Simultaneous HPLC analysis of crebanine, Dicentrine stephanine and tetrahydropalmitine in *Stephania venosa* Rev. bras farmacogn. 27,691-697

Kongkiatpaitoon, S., Duangdee, N., Prateeptongkum, S., Chaijaroenkul, W. (2016). Acetylcholinesterase inhibitory Activity of Alkaloids Isolated from *Stephania venosa* Nat. Prod. Commun.,11,1805-1806

Prateeptongkum, S. Mahavorasirikul, W. Duangdee. N. (2018). Synthesis and anti-proliferative activity of novel oxepin-annulated coumarins. *ARKIVOC* vii, 73-85.

Kongkiatpaiboon, S. Duangdee, N. Prateeptongkum, S. Tayana, N. Inthakusol, W. (2017), Simultaneous HPLC analysis of crebanine, dicentrine, stephanine and tetrahydropalmitine in *Stephania venosa* Rev. bras. farmacogn. 27, 691-697.

Sirinut, P. Petchkongkeaw, A. Romsaiyud, J. Prateeptongkum, S. Thongyoo, P. (2017). Phytochemical Constituents from the Root of *Luvunga scandens* and Biological Activity Evaluation *Nat. Prod. Commun.*, 12, 1381-1528