

Curriculum Vitae

- ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางฤทัย เรืองธรรมสิงห์
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mrs. Rutai Ruangthamsing
- ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
- หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก
หน่วยงาน ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (สาขาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร) คณะเกษตร
สถานที่ติดต่อ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว
เขตจตุจักร กทม. 10900
หมายเลขโทรศัพท์ 0-2579-5514
หมายเลขโทรศัพท์มือถือ 08-6991-8016
อีเมล : rutai.r@ku.th



4. ประวัติการศึกษา

ปี พ.ศ.ที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ, ประเทศ
2565	ปร.ด.	(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2549	คศ.ม.	(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2545	วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

การจัดบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การผลิตขนมอบ การผลิตขนมไทย

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย

- การพัฒนาสูตรและกระบวนการการผลิตแฮชบราวน์แช่แข็งปลอดกลูเตนจากมันสำปะหลังสายพันธุ์ห้านาที Development of formulation and process of gluten-free frozen hash brown from Hanatee cassava แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปีพ.ศ. 2563
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยน้ำว้า Development of snack from banana (Musa sapientum L.) แหล่งทุน: โครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อการเรียนการสอนและการวิจัย

a. ผู้ร่วมวิจัย

- ระบบการจัดการความรู้ของหมอพื้นบ้านเพื่อพัฒนาความสุขสมบูรณ์ในระดับพื้นที่ Area-Knowledge Based System for Indigenous Medicine and Community Wellness แหล่งทุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.) ปี พ.ศ. 2565

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อมันสำปะหลังชนิดหวาน Food products development from sweet cassava tuber แหล่งทุน: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ปี พ.ศ. 2561

- การประเมินและคัดเลือกพันธุ์มันสำปะหลังที่มีคุณภาพสำหรับการบริโภคที่ดีและผลผลิตสูง Evaluation and Selection of Cassava Varieties (Manihot esculenta Crantz) for Good Food Quality and High Yield Potential แหล่งทุน: ทุนงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2561 (รอบ template) (14570) ปี พ.ศ. 2561

- การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน Development of Healthy Concentrated Sauce for Thai School Lunch แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี พ.ศ. 2560

- การปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้มีไซยาไนด์ต่ำและผลผลิตสูงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร Cassava breeding for Low cyanogen content and high productivity used as food industrial supply แหล่งทุน: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ทุนวิจัยและนวัตกรรมในประเด็นสำคัญของประเทศ : T2560002 ทุนวิจัยมุ่งเป้า ปีงบประมาณ 2560 มันสำปะหลัง ปี พ.ศ. 2560

- การประเมินและคัดเลือกพันธุ์มันสำปะหลังที่มีคุณภาพสำหรับการบริโภคที่ดีและผลผลิตสูง Evaluation and Selection of Cassava Varieties (Manihot esculenta Crantz) for Good Food Quality and High Yield Potential แหล่งทุน: ทุนงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2560

- โครงการศักยภาพและความพร้อมด้านอาหารและการเกษตรของกลุ่มประเทศ CLMV The Potential and Preparation of Food and Agriculture in the CLMV Countries แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปีพ.ศ. 2560

- การทดสอบคุณภาพมันสำปะหลังพันธุ์ผสมเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตมันสำปะหลังเชื่อม Quality examination of cassava lines as the material for cassava in syrup production แหล่งทุน: ทุนงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2559 (เป้าหมาย2)

- การพัฒนาตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน :กรณีศึกษา โรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก Development of Thai School Lunch Recipes to improve Nutritional Value for School Children: A Case Study of School in Nokhon

Nayok Primary Educational Service Area office แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี พ.ศ. 2559

- โครงการพัฒนารูปแบบร้านอาหารสุขภาพ (ลดหวานมันเค็ม เพิ่มผักผลไม้) ใน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ Development of healthy restaurant model (reduce sweet, salty and fat but increase vegetables and fruits) in Kasetsart University แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ปีพ.ศ. 2559

- การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยตอยปุยและสถานีวิจัยปากช่อง Potential and Feasibility Evaluation for Knowledge Transferring Contributions to Food and Nutrition Sustainability: Case Study of Doi Pui and Pakchong Research Stations แหล่งทุน: ทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของ โครงสร้างการเสริมสร้างความโดดเด่นและความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ 2558

- ผลกระทบการแปรรูปของมะม่วงหาวมะนาวโห่ต่อคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระ Effect of processing on nutritional values and antioxidant in *Carissa carandas* Linn แหล่งทุน: สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) ปีพ.ศ. 2556

7. ผลงานทางวิชาการ

Ruangthamsing, R., Siriwong, N., and Yuenyongputtakal, W. 2023. Consumer Acceptance and Effect of Replacement of Potato with Thai Sweet Cassava in Frozen Hash Brown. *Journal of Culinary Science & Technology*, <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2023.2181903>

Rutai Ruangthamsing and Nongnuch Siriwong. 2019. Development of Frozen Hash Brown from Hanatee Sweet Cassava, P.568-580. *In The 31th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB2019) 'BIO innovation for sustainability. Duangjitt Resort & Spa, Patong Beach. Phuket, Thailand. November 10-12, 2019.*

Chaengseea, P., P. Kongsila, N. Siriwong, S. Kerddeea, P. Kittipadakula, R. Ruangthamsing, K. Petchpong. 2018. Food safety and consumption quality potentials of cassava lines grown in three rain-fed plantation areas in Thailand, Pages 13-22. *In The 3rd Environment and Natural Resources International Conference (ENRIC 2018). Chonburi. Thailand. 22-23 November 2018.*

Pornpotisatid, P., W. Pewlong, S. Sajjabut, R. Ruangthamsing, A. Owataworakit, and N. Siriwong.

2015. Investigation of physical and antioxidant properties of Karanda fruit (*Carissa carandas* Linn.) during Puree production. pp. 74-83. In Proceeding of Food Ingredients Asia Conference 2015. 10-11 September 2015, Bangkok, Thailand.

Ruangthamsing, R., S. Thanapongpichat and N. Siriwong. 2014. Effect of the different coconut milk types on acceptability and nutritional quality of Thong Maun. pp.444-451. The 52th Kasetsart University Annual Conference: Leading Thailand to World Class Standards. Subject: Agricultural Extension and Home Economics. Bangkok, Thailand.

Rueangrot, S., Riebroy, S., Siriwong, N., Raungthamsing, R and Duangnum, S. 2012 Physical properties and acceptability of Thau-kaun from different mixed ratios of mung bean and navy bean. pp.17-24. The 50th Kasetsart University Annual Conference: Solve the Environmental Crises Opportunity for Thai Agriculture Step forward with ASEAN. Subject: Agricultural Extension and Home Economics, Plants. Bangkok, Thailand.

Ruangthamsing, R., N. Siriwong, S. Duangnum, C. Songdach, M. Chaijan and S. Riebroy. 2011. Nutritional qualities, texture, color, and acceptance of Kanomchan as influenced by red kidney bean and sucrose addition. pp. 211. In Abstract book of ASEAN Food Conference, 2011. Food Innovation: Key to creative economy. Bangkok, Thailand.

นราธิป อุปไชย, น้องนุช ศิริวงศ์, อาภัสรา แสงนาค และ ฤทัย เรืองธรรมสิงห์. 2566. ผลผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตนจากฟลาวร์มันสำปะหลังสายพันธุ์ห้านาที. หน้า 73-86. ใน การประชุมวิชาการระดับชาตินนทรีอีสาน ครั้งที่ 11 ประจำปี 2566 นวัตกรรมและเทคโนโลยี เพื่อคุณภาพชีวิต และสังคมที่ยั่งยืน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ. สกลนคร. ประเทศไทย. 25 พฤศจิกายน 2566.

หทัยภัทร ตรีธัณวา, ทรงยศ โชติชูติมา, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์ และ น้องนุช ศิริวงศ์. 2566. ผลของกระบวนการเตรียมต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและความหนืดของฟลาวร์จากมันจาวพร้าว. หน้า 3018-3027. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 18 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ครั้งที่ 8 มหาวิทยาลัยศรีปทุม เรื่อง วิจัยและนวัตกรรมสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน. มหาวิทยาลัยศรีปทุม. กรุงเทพฯ. ประเทศไทย. 27 ตุลาคม 2566.

ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, วิษมณี ยืนยงพุทธกาล, น้องนุช ศิริวงศ์. 2565. ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งมันสำปะหลังต่อคุณภาพของแซซบราวน์แช่แข็งปลอดกลูเตนจากมันสำปะหลังพันธุ์ห้านาที. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 27(3): 1812-1831.

สาธิต เมืองสมบูรณ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกลมเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์,

- ฤทัย เรื่องธรรมสิงห์, อัญชัญย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก, วัลลภา โพธาสินธ์. 2562. ผลของตำรับอาหารไทยมีเอกลางวันที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13(1): 284-301.
- ชมนาท ชื่นฉ่ำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, ฤทัย เรื่องธรรมสิงห์, อัญชัญย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก, วัลลภา โพธาสินธ์, วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร. 2562. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพสำหรับวัยรุ่น. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13(2): 200-213.
- ฤทัย เรื่องธรรมสิงห์, พรทิพย์ ปิยะสุวรรณยิ่ง, และ น้องนุช ศิริวงศ์. 2559. การพัฒนาสูตรพุดดิ้งนมสดที่ทดแทนด้วยน้ำนมข้าวโพด. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 44 (2): 345-354.
- ฤทัย เรื่องธรรมสิงห์, จันทรัตน์ อิมสมบัติ, สุนิสา ดั่งนุ้ม และ น้องนุช ศิริวงศ์. 2555. การพัฒนาตำรับขนมอาลัวลดพลังงานโดยใช้สารทดแทนความหวาน, น. 207-214. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2555 วิทยาเขตหนองคาย. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. หนองคาย

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

- วิทยากรสอนการทำอาหารให้กับสมาชิกสหกรณ์ออมทรัพย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2559-ปัจจุบัน
- วิทยากรนิทรรศการโรหาอาหาร สำหรับเสริมสร้าง สร้างใจ ในช่วง โรหาพาชิม ในวันที่ 31 มกราคม พ.ศ. 2567 จัดโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร, Food Innopolis at Kasetsart University และเครือข่ายพันธมิตร
- ร่วมจัดนิทรรศการงานเสวนา วิกฤติข้าวสาลี และผลกระทบต่อประเทศไทย: โอกาสและความท้าทายของผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังเพื่อทดแทนธัญพืช ณ ห้องประชุมออดิทอเรียม ชั้น 7 อาคาร KX ในวันจันทร์ที่ 29 สิงหาคม พ.ศ.2565
- วิทยากรอบรมโครงการการพัฒนาแปรรูป และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากกล้วย ภายใต้การดำเนินงานโครงการ U2T for BCG ณ ตำบลหนองแวง อำเภอกอสุโขทัย จังหวัดลพบุรี วันที่ 12 กันยายน 2565
- คณะกรรมการการตัดสินประกวดอาหารจากมันฝรั่ง จัดโดย Potato USA ณ สถาบันปัญญาภิวัฒน์ วันที่ 9 ธันวาคม 2564