

Curriculum Vitae

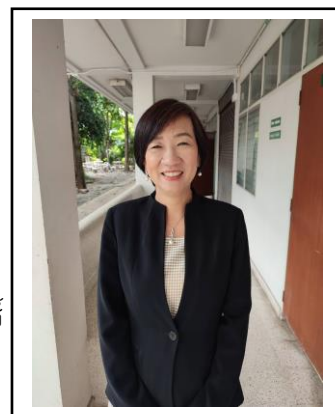
1. ชื่อ – นามสกุล นาง นองนุช ศิริวงศ์

Mrs.Nongnuch Siriwong

2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

- ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 50 ถ.พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
- หมายเลขโทรศัพท์ 02-5795514 ต่อ 127
- อีเมล nongnuch.si@ku.th



4. ประวัติการศึกษาต้องระบุสถาบันการศึกษา สาขาวิชาและปีที่จบการศึกษา

ปี พ.ศ.ที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ, ประเทศ
2537	วิทยาศาสตร์บัณฑิต	วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยบูรพา ประเทศไทย
2543	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	เทคโนโลยีชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี
2549	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	เทคโนโลยีชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ / ความเชี่ยวชาญ

- การวิเคราะห์ทางอาหารและโภชนาการ
- เทคโนโลยีแป้ง
- ผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลัง

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

■ หัวหน้าโครงการวิจัย

- 1) ผลกระทบการแปรรูปของมะม่วงหาวมะนาวโห่ต่อคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระ/สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) /ปี 2557/ปิดโครงการแล้ว
- 2) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากมะม่วงหาวมะนาวโห่/บริษัทครอคโคไดล์ มายเฟรนด์ จำกัด/ปี 2560/ปิดโครงการแล้ว

- 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อมันสำปะหลังชนิดหวาน/สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)/ปี 2561/ปิดโครงการแล้ว
- 4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งและแปรรูปสำเร็จรูปจากฟลาวมันสำปะหลังชนิดหวาน/สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)/ปี 2563/ปิดโครงการแล้ว

■ **ผู้ร่วมวิจัย**

- 1) การปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้มีไซยาไนด์ต่ำและผลผลิตสูงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร/สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)/ปี 2557/ปิดโครงการแล้ว
- 2) การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปุยและสถานีวิจัยปากช่อง/ทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558/ปี 2558/ปิดโครงการแล้ว
- 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยน้ำว้า/โครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อการเรียนการสอนและการวิจัย/ปี2559/ปิดโครงการแล้ว
- 4) การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดกรอบพองจากมันสำปะหลังเพื่อผู้บริโภครักษาภาวะเสี่ยง metabolic syndrome/สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ/ปี2559/ปิดโครงการแล้ว
- 5) การปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้มีไซยาไนด์ต่ำและผลผลิตสูงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร/สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)/ปี 2560/ปิดโครงการแล้ว
- 6) การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมีเอกลักษณ์สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)/ปี2560/ปิดโครงการแล้ว
- 7) การพัฒนามาตรฐานการผลิตจิ้งหรีดเพื่อการส่งออก/แผนงานบูรณาการการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคการเกษตร โครงการ"การพัฒนาศักยภาพด้านการเกษตรเชิงบูรณาการเพื่อความมั่นคงทางอาหารของปวงชน"/ปี2562/ปิดโครงการแล้ว
- 8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์และถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำมันอะโวคาโดมูลค่าสูงสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตผลและผลิตภัณฑ์อะโวคาโดแบบครบวงจร อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา/สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)/ปี 2565/กำลังดำเนินการ

- 9) การถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์อะโวคาโดสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ใน
อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมาสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)/ปี 2565/
กำลังดำเนินการ

7. ผลงานทางวิชาการ

■ งานตำรา / เอกสาร / บทความทางวิชาการ

-

■ ผลงานการเผยแพร่งานวิจัย

- 1) นิภาพร กุลณา ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ นื่องนุช ศิริวงศ์ และวศะพร จันทรพัฒน์. 2564. การหาสูตรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตขนมขบเคี้ยวชนิดพองกรอบ ใบอาหารสูงจากแป้งข้าวสาลีเหล็ก แป้งข้าวฟ่างดำ และอินูลิน. **วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 29(2):327-340.
- 2) ทิพวรรณ ทนุ นื่องนุช ศิริวงศ์ และสุดเขตต์ นาคะเสถียร. 2563. การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแผ่นแป้งพิชซ่าชนิดบางกรอบจากฟลาวมันสำปะหลัง.น.128-136.ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาชีวศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 4. 4-5 กันยายน 2563.โรงแรมท็อปแลนด์, จ.พิษณุโลก
- 3) มานิสรา ศรียังเล็ก ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และนื่องนุช ศิริวงศ์. 2563. การเตรียมและการใช้กากเมล็ดอัลมอนต์อบแห้งเพื่อการทดแทนอัลมอนต์ป่นในผลิตภัณฑ์มาการอง. **วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**. 28 (9): 1572-1584.
- 4) กรวิทย์ สักแกแก้ว พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ และนื่องนุช ศิริวงศ์. 2563. ผลของการทดแทนไขมันด้วยพेटตินจากเปลือกแก้วมังกรต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของน้ำสลัด. **วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี**. 14 (3):328-342.
- 5) นิภาพร กุลณา ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ นื่องนุช ศิริวงศ์ และวศะพร จันทรพัฒน์. 2563. คุณค่าทางโภชนาการ สมบัติทางกายภาพ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมขบเคี้ยวที่ได้รับผลจากอัตราส่วนของแป้งข้าวสาลีเหล็กต่อแป้งข้าวฟ่างดำที่แตกต่างกัน. **วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**. 28 (3): 419-428.
- 6) นายนิกร สุวรรณโชติ อาภัสรา แสงนาค และนื่องนุช ศิริวงศ์. 2562. ผลของอุณหภูมิและเวลาการอบและการย่างของกล้วยน้ำว้าห่มต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพ, น. 488-496. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). 29 มกราคม - 1 กุมภาพันธ์ 2562. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- 7) กิตติยา ไชยฉิม ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ วศะพร จันทรพัฒน์ และน้องนุช ศิริวงศ์. 2562. ผลของกระบวน การตัดแปรรสตา์ขมันสำปะหลังด้วยวิธีการเกิดรีโทเกรเดชันต่อปริมาณของสตา์ขที่ทนต่อการย่อยด้วยเอนไซม์, น. 385-393. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). 29 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2562. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- 8) สุธาสินี ศรีวิไล ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ น้องนุช ศิริวงศ์ และณัฐรา อ่อนน้อม. 2561. ผลของปริมาณผงโปรตีนไก่และสายพันธุ์ข้าวต่อคุณภาพเอกซ์ทราคเตดจากแป้งข้าวกล้องสังข์หยดพัทลุงและแป้งข้าวกล้องขาวดอกมะลิ 105. **วารสารวิทยาศาสตร์ มศว.** 34 (1): 109-124.
- 9) สุธาสินี ศรีวิไล ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ น้องนุช ศิริวงศ์ และพรวตา จันทโร. 2561. อิทธิพลของอุณหภูมิบาร์เรลและความชื้นของตัวอย่างป้อนต่อคุณภาพและการยอมรับของเอกซ์ทราคเตดโปรตีนสูง. **วารสารเกษตรพระจอมเกล้า.** 36 (3): 158-167.
- 10) วชิรินทร์ สุทธิกุล และน้องนุช ศิริวงศ์. 2561. สมบัติทางกายภาพของแป้งพรีเจลาตีไนซ์จากแป้งข้าวเหนียวและแป้งมันสำปะหลังชนิดไม่มีอะมิโลส, น. S438-S448. ใน รายงานการประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 8 (The 8th National and International Graduate Study Conference (NGSC&IGSC 2018) “ประเทศไทย 4.0 นวัตกรรมสร้างสรรค์สู่การพัฒนาที่ยั่งยืน” (Thailand 4.0 Creative Innovation for Sustainable Development). 28-29 กรกฎาคม 2561 มหาวิทยาลัยศิลปากร, กรุงเทพฯ
- 11) ธนัชชา กุญแจทอง อาภัสรา แสงนาค และน้องนุช ศิริวงศ์. 2561. ผลของการต้มและการนึ่งกล้วยน้ำว้าห่มต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติเชิงหน้าที่, น. 797-804. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 56 (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). 30 มกราคม - 2 กุมภาพันธ์ 2561. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- 12) วริษา ศิริเวชยันต์ น้องนุช ศิริวงศ์ จุฑาพร เนียมวงษ์ อำพร แจ่มผล และพรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. 2560. ผลของโปรแกรมอาหารสุขภาพต่อดัชนีมวลกายของบุคลากรโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์. **วารสารพยาบาลสภาวิชาชีพไทย.** 10 (1): 145-153.
- 13) ดวงศิริ ดวงแก้ว น้องนุช ศิริวงศ์ และภคจี คงศีล. 2560. สมบัติทางเคมีกายภาพของฟลาล์วและสตา์ขมันสำปะหลังชนิดไม่มีอะมิโลส เปรียบเทียบกับสตา์ขทางการค้า, น. 623-635. ใน รายงานการประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่

7 (The 7th National and International Graduate Study Conference (NGSC&IGSC 2017) “ประเทศไทย 4.0 นวัตกรรมสร้างสรรค์สู่การพัฒนาที่ยั่งยืน” (Thailand 4.0 Creative Innovation for Sustainable Development). 20-21 กรกฎาคม 2560. มหาวิทยาลัยศิลปากร, กรุงเทพฯ.

- 14) จารุวรรณ จันทร์โนนแขง สุจินต์ เจนวิวัฒน์ เฉลิมพล ภูมิไชย์ และน้องนุช ศิริวงศ์. 2560. การประเมินเบื้องต้นของค่าความหนืดพลาស់และเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวโพดข้าวเหนียว, น. 102-105. ใน รายงานการประชุมวิชาการข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ ครั้งที่ 38. 25-27 กรกฎาคม 2560. อำเภอมะนัง, นครสวรรค์.
- 15) Pooriwut Maneechoold, Savitree Ratanasumawong and Nongnuch Siri Wong. 2021. Effect of Sweet Cassava Flour and Rice Flour on Physical Properties and Sensory Evaluation of Gluten-Free Takoyaki Product. ASEAN Journal of Scientific and Technological Reports. 24(3): 27-35.
- 16) Petchludda Chaengsee, Pasajee Kongsila, Nongnuch Siri Wong, Piya Kittipadakula, Kuakoon Piyachomkwang, Krittaya Petchpong. 2020. Potential yield and cyanogenic glucoside content of cassava root and pasting properties of starch and flour from cassava Hanatee var. and breeding lines grown under rain-fed condition. Agriculture and Natural Resources. 54: 237–244.
- 17) Ruangthamsing, R and Siri Wong, N. 2019. Development of Frozen Hash Brown from Hanatee Sweet Cassava. pp. 569-580. In Proceeding of the 31st Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2019) “BIO innovation for sustainability”. 10-12 November 2019, Duangjitt Resort & Spa, Patong, Phuket, Thailand.
- 18) Chaengsee, P., P. Kongsila, N. Siri Wong, S. Kerddeea, P. Kittipadakula, R. Ruangthamsing, and K. Petchpong. 2018. Food safety and consumption quality potentials of cassava lines grown in three rain-fed plantation areas in Thailand. pp.13-22. In Proceeding of the 3rd Environment and Natural Resources International Conference (ENRIC 2018). 22-23 November 2018, Chonburi, Thailand.

- ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

อนุสิทธิบัตร เลขที่ 15254 เรื่อง ผลิตภัณฑ์มันบดจากมันสำปะหลังบดแห้งและกรรมวิธีการผลิต ออกให้ วันที่ 14 มิถุนายน 2562 หมดอายุ วันที่ 27 พฤศจิกายน 2567

- ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-