

## ประวัติย่อผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย : นางกุลพร พุทธิมี

ประวัติการศึกษา : ปริญญาตรี (วท.ม) วิทยาศาสตร์บัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะ  
เกษตรศาสตร์บางพระ ปี 2542

ปริญญาโท (วท.ม) วิทยาศาสตร์บัณฑิตมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอม  
เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปี 2546

ตำแหน่ง และสถานที่ทำงาน : อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประสบการณ์ ผลงานทางวิชาการ

หัวหน้าโครงการวิจัย :

1. กุลพร พุทธิมี และวริศชนม์ นิลนนท์. 2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำหนามแดงพร้อมดื่ม.  
งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
2. กุลพร พุทธิมี จิรพร สวัสดิการ และเดือนรุ่ง เบญจมาศ . 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์รส  
ผลิตภัณฑ์น้ำหนามแดงพร้อมดื่ม. งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
3. กุลพร พุทธิมี และวริศชนม์ นิลนนท์. 2556. การผลิตไซรัปจากเงาะและการประยุกต์ใช้  
ในผลิตภัณฑ์อาหาร. งบประมาณแผ่นดิน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
4. กุลพร พุทธิมี จิรพร สวัสดิการ และศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล. 2557. การพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่หนามแดง. งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
5. กุลพร พุทธิมี ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และรัชดา จำปาศรี. 2558. การเพิ่มคุณค่าทาง  
โภชนาการของข้าวเกรียบหอยนางรมด้วยเส้นใยอาหาร จากเปลือกทุเรียน กลุ่มหอยนางรมครบวงจร  
คั้งกระเบน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ. งบประมาณแผ่นดิน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
6. กุลพร พุทธิมี และศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมหนามแดง.  
งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
7. กุลพร พุทธิมี และศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล. 2560. การพัฒนากระบวนการผลิตและ  
คุณภาพของผลิตภัณฑ์ทุเรียนแห้งทอดกรอบ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านช่น ตำบลตะพง อำเภอเมือง  
ระยอง จังหวัดระยอง. งบประมาณแผ่นดิน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
8. กุลพร พุทธิมี และวริศชนม์ นิลนนท์. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังชาไก่เสริมใย  
อาหารจากเปลือกทุเรียน. งบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

### ร่วมโครงการวิจัย :

1. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล กุลพร พุทธิมี และรัชดาภา จำปาศรี. 2556. การพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพผลผลิตข้าวเหนียวหอยนางรมดิบแห้ง กลุ่มหอยนางรมครบวงจรคึ่งกระเบน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ. (งานวิจัย งบประมาณแผ่นดิน ปี 2556 ภายใต้แผนงานวิจัยการเสริมสร้างฐานรากของเกษตรกรให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืนโดยการสร้างกระบวนการผสมผสานระหว่างเทคโนโลยีกับภูมิปัญญาชาวบ้าน แบบบูรณาการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพบ้านไทรนอง ตำบลสองพี่น้อง กลุ่มหอยนางรมครบวงจรคึ่งกระเบน ตำบลคลองขุด และกลุ่มข้าวชุมชน ตำบลตะปอน ในพื้นที่จังหวัดจันทบุรี)
2. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และกุลพร พุทธิมี. 2558. การพัฒนาแม่พิมพ์ขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียว. (งบกองทุนวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปี 2558)
3. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และกุลพร พุทธิมี. 2559. การพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพเครื่องอบแห้งแบบลมร้อนด้วยรังสีอินฟราเรด. (งบกองทุนวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปี 2559)
4. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และกุลพร พุทธิมี. 2560. การออกแบบชุดสาดฉีดจักรยานปั่นกระแสไฟฟ้าร่วมกับพลังงานแสงอาทิตย์. (งบกองทุนวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปี 2560)
5. ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล และกุลพร พุทธิมี. 2560. การออกแบบและสร้างจักรยานปั่นไฟร่วมกับพลังงานแสงอาทิตย์. (งานวิจัย งบประมาณแผ่นดิน ปี 2560)

**ผู้ร่วมโครงการวิจัย :** นางสาววริศชนม์ นิลนนท์

**ประวัติการศึกษา :** ปริญญาตรี (ทษ.บ) สาขาเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ ปี 2532

ปริญญาโท (วท.ม ) สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปี 2539

ปริญญาเอก (ปร.ด) สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยบูรพา ปี 2552

**ตำแหน่ง และสถานที่ทำงาน :** ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

**ประสบการณ์ ผลงานทางวิชาการ**

### หัวหน้าโครงการวิจัย :

1. วริศชนม์ นิลนนท์ และ วราวุฒิ ครูสง. 2538. นมเปรี้ยวพร้อมดื่มจากถั่วเหลือง. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า.ปีที่13(3) : 22-29.

2. วริศชนม์ นิลนนท์. 2542. การใช้โปรตีนถั่วเหลืองในไส้กรอก (งบประมาณแผ่นดินปี 2542)
3. วริศชนม์ นิลนนท์. 2545. คุณสมบัติทางจุลชีววิทยาและทางประสาทสัมผัสของนมเปรี้ยวจากถั่วเหลือง. โครงการสนับสนุนการวิจัย สำนักวิจัยสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
4. วริศชนม์ นิลนนท์. 2546. การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีในระหว่างการหมักสาโทโดยใช้ลูกแป้งเชื้อจากจังหวัดจันทบุรี. โครงการสนับสนุนการวิจัย สำนักวิจัยสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
5. วริศชนม์ นิลนนท์. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากทุเรียน.โครงการสนับสนุนการวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
6. วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2549. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากทุเรียน : การศึกษาการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากทุเรียน (งบประมาณแผ่นดิน ปี 2549)
7. วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2549. การวิเคราะห์ปัญหาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปุ๋ยมะพร้าวหลังการเก็บเกี่ยว ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปี 2549
8. วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2549. ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปุ๋ยมะพร้าวหลังการเก็บเกี่ยว.ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปี 2549
9. วริศชนม์ นิลนนท์ และประมวล ศรีกาหลง. 2553. การพัฒนาเครื่องต้นแบบสำหรับผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ในระดับอุตสาหกรรมท้องถิ่นเพื่อเพิ่มผลผลิตและมูลค่า และการถ่ายทอดเทคโนโลยี(งบประมาณแผ่นดินปี 2553)
10. วริศชนม์ นิลนนท์ และกุลพร พุทธิมี. 2553. การหาสภาวะที่เหมาะสมของการหมักน้ำส้มสายชูจากทุเรียนแบบถาด.การประชุมวิชาการครั้งที่ 48 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (วันที่ 3-5 กุมภาพันธ์ 2553)
11. วริศชนม์ นิลนนท์ อุไรวรรณ ฉิมสุด และวิกัญญา ประทุมยศ. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาตุ๋นเทศโดยใช้เจลลูกสำรองทดแทนไขมัน. วารสารวิจัยรำไพพรรณี. ปีที่ 5 ฉบับที่ 3: 111-116
12. วริศชนม์ นิลนนท์ และ กุลพร พุทธิมี. 2555. การผลิตเร็วหอมอบแห้ง. วารสารวิจัยรำไพพรรณี. ปีที่6 ฉบับที่ 1: 106-111.
13. วริศชนม์ นิลนนท์ และ ประมวล ศรีกาหลง. 2556. การวิจัยและพัฒนาเครื่องมือทดสอบความแก่อ่อนของทุเรียนแบบไม่ทำลาย. การประชุมนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “บูรณาการสหวิทยา พัฒนางค์ความรู้สู่อาเซียน” 26-28 ธันวาคม 2556. มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

14. วริศชนม์ นิลนนท์ หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์ และประมวล ศรีกาหลง, การพัฒนา น้ำส้มสายชูหมักจากเงาะด้วยเครื่องต้นแบบ, วารสารวิจัยรำไพพรรณี ปีที่ 9 ฉบับที่ 1, 39-45, 2558.
15. วริศชนม์ นิลนนท์ หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์ กุลพร พุทธิมี และจิรพร สวัสดิการ. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากเปลือกกุ้ง, การประชุมวิชาการระดับชาติ วิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 9. วันที่ 19-20 ธันวาคม 2558. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
16. วริศชนม์ นิลนนท์ และ ประมวล ศรีกาหลง. 2559. การพัฒนาการผลิตน้ำตาลเงาะ ชนิดก้อน. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 7 วันที่ 7-9 กรกฎาคม 2559. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
17. วริศชนม์ นิลนนท์ และ ประมวล ศรีกาหลง. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ย่อยสลายได้ทางชีวภาพจากเปลือกทุเรียน : การใช้แป้งในส่วนผสมของเส้นใยเปลือกทุเรียนต่อ คุณสมบัติทางกายภาพของแผ่นวัสดุบรรจุภัณฑ์, การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 10 วันที่ 19-20 ธันวาคม 2559. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
18. วริศชนม์ นิลนนท์ และ บุณพริกา สุขมนา. 2559. การพัฒนาการผลิตน้ำตาลมะพร้าวในระดับอุตสาหกรรมท้องถิ่น.วารสารวิจัยรำไพพรรณี ปีที่ 10 ฉบับที่ 3, 49-54, 2559
19. Waritchon, N. and Nongnud, T. 2008. Effect of Handling Processes on the Quality and Biochemical Changes in Tissue of Mud Crab, (*Scylla serrata*, Forsskal, 1755) During Emersion Storage. J. of Environment Asia. Vol. 2: 49-55.
20. Waritchon, N. 2009. Effect of Pre-cooling Process on the Stress Response and Biochemical Changes of Mud crab, *Scylla serrata* (Forsskal, 1755) International Conference on Society and University (ICSU) 2009: Roles for Community Strengthening Rambhai Barni Rajabhat University (RBRU), Muang, Chanthaburi Province 22000, THAILAND 5-6 August 2009.
21. Waritchon, N. 2011. Effect of Pre-cooling on Muscle Yield of Mud Crab, *Scylla serrata*, During Emersion Storage. 2<sup>nd</sup> International Conference on Biotechnology and Food Science (ICBFS), Bali Island, Indonesia, 1-3 April 2011.
22. Waritchon, N. 2011. Stress Effect of Pre-cooling on Physical and Chemical Compositions in Mud Crab Muscle. The 2<sup>nd</sup> Conference on Food Science & Technology, Can Tho University, Can Tho, Vietnam, 9 – 12 November 2011

**ร่วมโครงการวิจัย :**

1. วริศชนม์ นิลนนท์ และ ลินจง สุขล่ำภู. 2550. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงจากสำโรง. ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปี 2550
2. วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2550. บทบาทการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนากระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวปุ๋ยทะเลเพื่อเพิ่มมูลค่าและมาตรฐานการผลิตและการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนในจังหวัดจันทบุรี (สกอ. ปี 2551)
3. KRUSONG, W., NINLANON, W. and BANJONG, K. 1994. Comparison Effect of Sucrose and Lactose on Acid Formation in Lactic Soydrink. International Center of Cooperative Research in Biotechnology, Osaka, Japan. vol. 9:109-114
4. KRUSONG, W., NINLANON, W. and BANJONG, K. Comparison Effect of Sucrose and Lactose on Acid Formation in Lactic Soydrink. The 9<sup>th</sup> NRCT, NUS, DOST-JSPS joint Seminar on Biotechnology and The 6<sup>th</sup> Annual Meeting of The Society for Biotechnology Khonkaen University, 12-15 October 1994.

**ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี**