



ประวัติอาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ชื่อ-สกุล	ผศ.กมลพร พุทธิมี
Name & Surname	Asst. prof. Kunlaporn Puttame
Email address	<a href="mailto:kun290@hotmail.com">kun290@hotmail.com</a>
Phone :	039-471073

#### การศึกษา

- 2546 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- 2542 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติ  
คณะเกษตรศาสตร์บางพระ

#### ประสบการณ์การทำงาน

- 2547 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร สังกัดหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

#### การอบรม/สัมมนา

- 2563 สัมมนาในงาน TIF & Food Pack Asia 2020 ในหัวข้อเรื่อง
  - 1. ทำความรู้จักกับเทคโนโลยีเอกทรวงุ่น : Snack, Breakfast, Cereal, TVP (โปรตีนเกษตร), High Moisture Meat Analog (เนื้อเทียม)
  - 2. การตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาหารตามมาตรฐานสากล
  - 3. ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด
  - 4. การแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร
  - 5. สารให้ความหวานแทนน้ำตาล
  - 6. การควบคุมและประกันคุณภาพงานห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐานนานาชาติ
- 2562 สัมมนาในงาน Food Pack Asia 2019 ในหัวข้อเรื่อง
  - 1. นวัตกรรมปรุงอาหารด้วย Molecular Gastronomy

2. การสร้างคุณค่าและอัตลักษณ์ทรัพยากรท้องถิ่นไทยด้วยนวัตกรรมอาหารและสมุนไพร
  3. Food Allergen Labelling & ฉลากโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541
- 2561    สัมมนาในงาน Food Pack Asia 2018 ในหัวข้อเรื่อง
1. ทิศทาง แนวโน้ม และโอกาสของอุตสาหกรรมเครื่องดื่มไทยในตลาดโลก
  2. นวัตกรรมการเพิ่มมูลค่าและยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
  3. Green Packing กับ พลาสติกชีวภาพ
  4. แนวโน้มการทดสอบอาหารและนวัตกรรมอาหารปลอดภัยในประเทศ
  5. Digital transformation กับ อุตสาหกรรมแห่งอนาคต”
- 2560    1. อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร "เจ้าหน้าที่สอบ" (Examminer)
2. สัมมนาในงาน Food Pack Asia 2017 เรื่อง “การเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร” และ “ทิศทางอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคตในยุคดิจิทัล 2020 โอกาสและความท้าทายของผู้ประกอบการไทย”
3. อบรมโครงการพัฒนาองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพสู่มาตรฐานสากล (ISO/IEC 17024)
- 2559    1. อบรมพัฒนาระบบทศน์การเรียนรู้การสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
2. อบรมหลักสูตรระบบคุณภาพอาหารสากล และการเป็นที่ปรึกษาด้านระบบคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- 2558    อบรมงานสัมมนาวิชาการทุเรียนโลกและไม้ผลเขตร้อนขึ้น
- 2557    อบรมหลักสูตรการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานระหว่างสมอ.และหน่วยตรวจสอบผลิตภัณฑ์ชุมชน
- 2556    1. อบรมเชิงปฏิบัติการ “การทวนสอบตรวจสอบความใช้ได้ของวิธี และการควบคุมคุณภาพผลการทดสอบ”
2. อบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้อกำหนด ISO/IEC 17025”
3. อบรมเชิงปฏิบัติการ “ความร่วมมือการส่งเสริมคุณภาพสินค้าเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคในการรับรองการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนในจังหวัดภาคกลาง”
4. สัมมนาเชิงปฏิบัติการ “ปฏิบัติการรวม 6 คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร”
- 2555    1. อบรมเชิงปฏิบัติการ “การใช้โปรแกรม R กับงานวิจัยด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิจัยผู้บริโภค และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส”
2. อบรมเชิงปฏิบัติการ “การควบคุมและการจัดการสารเคมีอันตราย”
3. อบรมเชิงปฏิบัติการ “ความสัมพันธ์ของ Water Activity กับความชื้นต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์”
- 2554    สัมมนาเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาศักยภาพหน่วยงานตรวจสอบผลิตภัณฑ์ชุมชน

## งานเขียนตำรา/งานวิจัย/สิ่งตีพิมพ์

- 2562 1. ผลิตภัณฑ์ขนมปังขาไก่เสริมใยอาหารจากเปลือกทุเรียนขนมปังขาไก่เสริมใยอาหาร  
2. ผลของสารกันเหี่ยวและภาชนะบรรจุที่มีต่ออายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ทุเรียนแห้งทอดกรอบ
- 2561 ผลของอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้งต่อคุณภาพของทุเรียนแห้งทอดกรอบ
- 2560 1. การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเกรียบหอยนางรมด้วยเส้นใยอาหารจากเปลือกทุเรียน กลุ่มหอยนางรมครบวงจรคุ้งกระเบน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ  
2. เอกสารประกอบการสอน วิชาเคมีอาหาร 1
- 2559 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮมหนามแดง  
2. ผลของอัตราส่วนของผลหนามแดงและน้ำต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดง
- 2558 1. การผลิตไซรัปจากเงาะและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร  
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเปลือกกุ้งผง  
3. การพัฒนาแม่พิมพ์ขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ
- 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดง
- 2556 การพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพผลผลิตข้าวเกรียบหอยนางรมดิบแห้ง กลุ่มหอยนางรมครบวงจรคุ้งกระเบน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
- 2555 ผลของระยะเวลาการอบแห้งต่อคุณภาพของเร็วหอมอบแห้ง
- 2554 1. การพัฒนากลิ่นรสผลิตภัณฑ์น้ำหนามแดงพร้อมดื่ม  
2. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของทุเรียนกวนโดยการกวนด้วยเครื่องกวนผลไม้สุญญากาศ
- 2553 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำหนามแดงพร้อมดื่ม

## งานสอน

- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- เคมีอาหาร 1
- เคมีอาหาร 2
- เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน
- สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

## สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ

การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร เคมีอาหาร อาหารและโภชนาการ