

สมบัติทางกายภาพและความสามารถในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ^{ของอาหารจากเปลือกหุ่นเรียน}

Physical Properties and Radical Scavenging Capacity of Dietary Fiber from Durian Shell

หยาดรุ่ง สุวรรณรัตน์^{1,*} จิราพร สวัสดิการ² ปราณีย์ สร้อยศรี² และคอมสัน มุยสี³
Yardrung Suwannarat^{1,*}, Jiraporn Sawasdikarn², Paranee Soisri² and Komsan Muisee³

¹สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

²สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

³สาขาวิชาศิกรรมเมคคานิกส์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

*Corresponding author. E-mail: yardrung@yahoo.com, yardrung17@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสมบัติทางกายภาพและการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของอาหารที่สกัดได้จากเปลือกหุ่นเรียน ทำการทดลองโดยสกัดเปลือกหุ่นเรียนด้วยน้ำกลั่นที่อัตราส่วน 1:1, 1:2 และ 1:3 ที่อุณหภูมิ 60 และ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5, 10 และ 15 นาที นำอาหารที่ได้มามาทำแห้งด้วยวิธีการทำแห้งแบบแข็ง วิเคราะห์คุณสมบัติต่างๆ และคุณสมบัติการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ จากผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าอาหารที่เตรียมได้ด้วยการทำแห้งแข็ง เป็นสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตอาหารจากเปลือกหุ่นเรียน ที่สภาวะนี้มีปริมาณไขมันต่ำ ไขมันที่ละลายน้ำได้ และไขมันที่ละลายน้ำไม่ได้ เท่ากับ 68.89 ± 1.87 , 13.17 ± 0.35 และ 55.73 ± 2.21 กรัม ต่อ 100 กรัม ตามลำดับ มีค่าการอุ้มน้ำและค่าการอุ้มน้ำมัน เท่ากับ 9.48 ± 0.31 และ 6.61 ± 0.76 กรัมน้ำต่อกรัมตัวอย่างแห้ง ค่าสีของไขมันมีค่าความส่อง (L^*) เท่ากับ 75.80 ± 2.41 ค่าสีแดง (a^*) เท่ากับ 3.73 ± 0.56 และค่าสีเหลือง (b^*) เท่ากับ 19.38 ± 0.82 สำหรับค่าความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) พบร่วมกับค่าร้อยละของการยับยั้ง เท่ากับ 82.43 ± 1.52 และด้วยวิธี ORAC (Oxygen radical absorbance capacity) มีค่าเท่ากับ $24,308.96 \mu\text{moles TE}$ ต่อ 100 กรัมน้ำหนักแห้ง

คำสำคัญ: เปลือกหุ่นเรียน ไขมัน สารต้านอนุมูลอิสระ

Abstract

This research aimed to study the physical properties and radical scavenging capacity of dietary fiber from durian shell. The experiments were conducted by extracting the durian shell by distilled water at the ratio of 1:1, 1:2 and 1:3 with temperature at 60 and 90 °C and time at 5, 10 and 15 min. The extracted dietary fiber was freeze dried and analyzed the physical properties and radical scavenging capacity. The results indicated that the dietary fiber prepared using the ratio of 1:1 at 60 °C for 5 min and freeze dried was the optimal condition to produce dietary fiber from durian shell. At this condition, the total dietary fiber, soluble dietary fiber and insoluble dietary fiber were equal to 68.89 ± 1.87 , 13.17 ± 0.35 and 55.73 ± 2.21 g/100 g, respectively. The water holding capacity and oil holding capacity were equal to 9.48 ± 0.31 and 6.61 ± 0.76 g/g dry weight. The color of dietary fiber as indicated by L^* a^* b^* color system

was 75.80 ± 2.41 , 3.73 ± 0.56 and 19.38 ± 0.82 , respectively. For the radical scavenging capacity using the DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) assay found that the percentage inhibition was 82.43 ± 1.52 and the ORAC (Oxygen radical absorbance capacity) assay was $24,308.96 \mu\text{moles TE/ 100 g dry weight}$.

Keywords: Durian shell, Dietary fiber, Radical scavenging capacity

ບໍລິສັດ

ทุเรียนมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Durio zibethinus* mur. ชื่อสามัญ คือ Durian เป็นผลไม้ที่ปลูกกันมากในจังหวัดจันทบุรี รวมทั้งหัวดื่น ๆ ในภาคตะวันออก เช่น ระยอง ตราด พั้นธุ์ทุเรียนที่เป็นที่นิยมรับประทานกันทั่วไปและต่างประเทศ คือ ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง ซึ่งจะให้ผลแก่จนสามารถเก็บได้ประมาณต้นเดือนมิถุนายน ปัจจุบันปัญหาการซื้อขายหรือส่งออกทุเรียนไปต่างประเทศลดน้อยลง เนื่องมาจากผู้รับซื้อสามารถเก็บรักษาทุเรียนไว้ในห้องเย็น ทำให้สามารถเก็บทุเรียนไว้และทยอยส่งออกได้ อย่างไรก็ตามการบริโภคหรือส่งออกไปต่างประเทศนั้นใช้เฉพาะส่วนเนื้อ ซึ่งยังคงเหลือส่วนเปลือกและเมล็ดที่มีปริมาณสูงคิดเป็นร้อยละ 45-55 ของน้ำหนักผลทั้งหมด (Manshor et al., 2014) การกำจัดเปลือกทุเรียนส่วนใหญ่นำไปเป็นปุ๋ย เชื้อเพลิง หรือปล่อยให้ย่อยสลายไปเองตามธรรมชาติ ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าเรายังสามารถใช้ประโยชน์จากเปลือกของทุเรียนได้มากกว่าการนำเปลือกทุเรียนไปใช้ในลักษณะ ตั้งกล่าว เพราะในเปลือกทุเรียนยังอุดมไปด้วยไขอาหารซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพของมนุษย์ เช่น ช่วยในเรื่องระบบการขับถ่าย ลดอัตราเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง นอกจากนี้ไขอาหารยังเป็นผู้ช่วยที่ดีในการทำความสะอาด เช่น ช่วยอุ้มน้ำ อุ้มน้ำมัน เป็นอิมัลชีไฟเออร์ที่ดีและช่วยในการเกิดเจล มีการรายงานว่าในเปลือกทุเรียนพันธุ์หมอนทองนั้นมีไขอาหารอยู่ถึงประมาณร้อยละ 79 (ศรีดา วัลภา และคณะ, 2553) ไขอาหารประกอบด้วยส่วนที่เหลือของเซลล์พืชที่มีความต้านทานต่อการย่อยโดยเอนไซม์ในระบบทางเดินอาหารของมนุษย์ (Rodriguez et al., 2006) ซึ่งส่วนประกอบของไขอาหารประกอบด้วยเยื่อเซลลูโลส (hemicelluloses), เซลลูโลส (cellulose), ลิกนิน (lignin), โอลิโกแซคcharides (oligosaccharides), เพคติน (pectins), กัม (gums) และแวนก์ (wax) ไขอาหารแบ่งตามการละลายในลำไส้ได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่ ไขอาหารที่ละลายน้ำ (soluble dietary fiber) และไขอาหารที่ไม่ละลายน้ำ (insoluble dietary fiber) ไขอาหารได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลายว่ามีผลดีต่อสุขภาพของมนุษย์ สามารถป้องกันโรคได้หลายโรค รวมทั้งการป้องกันโรคมะเร็ง (Rodriguez et al., 2006) อัตราส่วนของไขอาหารที่ละลายน้ำต่อไขอาหารที่ไม่ละลายน้ำมีความสำคัญต่อคุณสมบัติต้านสุขภาพ อัตราส่วนที่เหมาะสมควรเป็นไขอาหารที่ละลายน้ำร้อยละ 30-50 และเป็นไขอาหารที่ไม่ละลายน้ำร้อยละ 70-50 (Grigelmo-Miguel และ Martin-Belloso, 1999) การเสริมไขอาหารลงในอาหารจะทำให้อาหารที่มีแค勒อรี คอลเลสเตอรอลและไขมันต่ำ เช่น การนำไปประยุกต์ใช้ในขนมปัง (ศรีดา วัลภา และคณะ, 2553) นอกจากนี้ยังมีการรายงานว่าสารสกัดจากไขอาหารของเปลือกผลไม้ยังมีคุณสมบัติในการต้านออกซิเดชันสูง มีการรายงานว่าไขจากเปลือกมะม่วงมีประสิทธิภาพเป็นสารต้านออกซิเดชันสูงกว่าสาร DL- α -tocopherol ที่ใช้ในทางการค้า (Larrauri et al., 1997) สารสกัดจากไขอาหารของเปลือกผลไม้ยังมีคุณสมบัติในการต้านจุลทรรศน์ ซึ่งมีรายงานการวิจัยของพงศธร ล้อสุวรรณ และคณะ (2551) พบว่าสารสกัดจากเปลือกมังคุดและเปลือกมะม่วงมีประสิทธิภาพเป็นสารต้านจุลทรรศน์ได้ จากเหตุผลดังกล่าว คณะผู้วิจัยจึงมีแนวทางที่จะนำเปลือกทุเรียนมาผลิตเป็นไขอาหารและทำแท่งด้วยวิธีการทำแท่งแบบแข็งเยื้อกแข็ง หลังจากนั้น จึงนำมาวิเคราะห์คุณสมบัติการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งข้อมูลที่ได้จะเป็นแนวทางในการพัฒนาต่ออย่างงานวิจัย โดยอาจนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบต่าง ๆ เช่น เสริมในอาหารชนิดคีย์ อาหารร่วง หรือ อาจทำเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปแบบอื่นได้ เช่น ในรูปทรงพร้อมด้ม หรือการอัดเม็ด เป็นต้น ซึ่งนักวิจัยจะเป็นประโยชน์เพื่อกำจัดเปลือกทุเรียนที่มีมากแล้ว ยังเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของการผลิตอาหารสำหรับมนุษย์

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาคุณสมบัติและความสามารถในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของอาหารที่สกัดได้จากเปลือกทุเรียน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. การเตรียมอาหาร

นำเปลือกทุเรียนพันธุ์หม่อนทองไปล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกที่ติดมากับเปลือกทุเรียน แล้วนำไปผ่านการลวกด้วยน้ำร้อนเป็นเวลา 3 นาที ลดขนาดโดยการหั่นและบดในเครื่องปั่น แข็งเปลือกทุเรียนที่ผ่านการลดขนาดในน้ำกลั่นในอัตราส่วนระหว่างเปลือกทุเรียน : น้ำกลั่น (น้ำหนัก:ปริมาตร) ที่อัตราส่วน 1:1, 1:2 และ 1:3 และมีการวนอย่างสม่ำเสมอที่อุณหภูมิ 60 และ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5, 10 และ 15 นาที เมื่อครบเวลานำตัวอย่างไปแยกส่วนกากออก จากส่วนน้ำ นำส่วนกากไปทำแห้งโดยใช้วิธีการทำแห้งแบบแข็งเยือกแข็ง บดตัวอย่างแห้งด้วยเครื่องบด เก็บในภาชนะปิดสนิท ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส คำนวณผลผลิต (yield) ที่ได้ใช้สูตรการคำนวณ ดังนี้

$$\text{ผลผลิต (ร้อยละ)} = \frac{\text{น้ำหนักของอาหาร} \times 100}{\text{น้ำหนักเปลือกสด}}$$

นำอาหารที่ได้จากข้อ 1 มาวิเคราะห์ปริมาณใยอาหารทั้งหมด (total dietary fiber) ใบอาหารที่ละลายน้ำได้ (soluble dietary fiber) และใยอาหารที่ละลายน้ำไม่ได้ (insoluble dietary fiber) ด้วยวิธี AOAC (2012) 985.29, 991.43 และ 991.42 ตามลำดับ วิเคราะห์การยึดน้ำ (water holding capacity) และอัมน้ำมัน (oil holding capacity) ตามวิธีของ (Ang, 1991) และวัดค่าสี เป็น ค่าความสว่าง (L^*) ค่าสีแดง (a^*) และค่าสีเหลือง (b^*)

2. การสกัดใบอาหารเพื่อวิเคราะห์การเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ

นำใบอาหารที่ได้จากข้อที่ 1 มาสกัดด้วยเมทานอล โดยใช้อัตราส่วนใบอาหารต่อเมทานอล 1:10 เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ระหว่างนี้ เด็ดเย็น เครื่องสกัดแยกแบบสุญญากาศ สารที่ได้ในขั้นตอนนี้จะได้เป็นสารสกัดหยาบ และเก็บรักษาที่ -20 องศาเซลเซียส หากยังไม่ดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

3. การวิเคราะห์คุณสมบัติการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดใบอาหาร

วิเคราะห์โดยใช้ 2 วิธี คือ วิธี DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) ตัดแปลงจากวิธีของ Singhatong et al. (2010) และวิธี ORAC (Oxygen radical absorbance capacity) ตามวิธีของ Ou B. et al. (2001)

โดยวิธี DPPH ทำได้โดยปีเปตสารละลาย DPPH ความเข้มข้น 0.1 มิลลิโนลาร์ ปริมาณ 2.9 มิลลิลิตร ใส่ในหลอดทดลอง เติมสารสกัดหยาบลงไป 0.1 มิลลิลิตร เขย่าให้เข้ากัน ตั้งไว้ในที่มีอุณหภูมิ 30 นาที พร้อมกันนี้ นำตัวอย่างควบคุม (control) หรือสารละลาย DPPH ที่ไม่มีตัวอย่างทำโดยใช้เมทานอล จำนวน 0.1 มิลลิลิตร แทนตัวอย่างที่นำมารวบรวม วิเคราะห์ตามวิธีการเดียวกัน เมื่อครบ 30 นาที นำตัวอย่างและตัวอย่างควบคุมไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 517 นาโนเมตร คำนวณฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระเป็นร้อยละของการยับยั้ง (%Inhibition) ตามสมการ

$$\text{ร้อยละการยับยั้ง} = [(A_0 - A_s)/A_0] \times 100$$

โดย A_0 = ค่าการดูดกลืนแสงของตัวอย่างควบคุม และ A_s = ค่าการดูดกลืนแสงหลังจากเติมสารตัวอย่าง

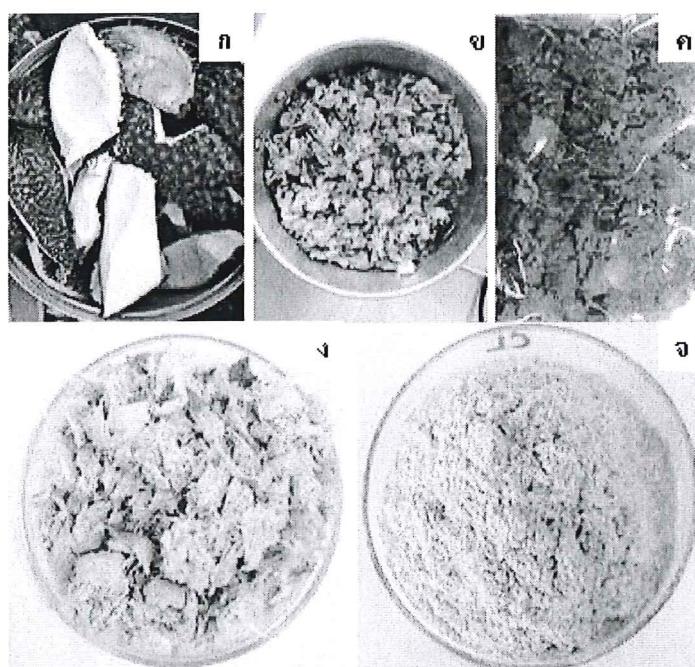
4. การวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์ทางสถิติ

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมทางสถิติ เพื่อวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance) แบบ Complete Randomized Design (CRD) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยที่ระดับความเชื่อมั่น 95 โดยใช้ Duncan's multiple range test (DMRT)

ผลการวิจัย

1. ผลการเตรียมไข่ออาหาร

จากการทดลองสักด้วยอาหารจากเปลือกหุ่นพันธุ์หม่อนทองเพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมในการสักด้ โดยศึกษา 3 ปัจจัย ประกอบด้วย อัตราส่วนของเปลือกหุ่นต่อน้ำที่ใช้สักด้ คือ 1:1 1:2 และ 1:3 อุณหภูมิที่ 60 องศาเซลเซียส และ 90 องศาเซลเซียส และเวลาที่ใช้ในการสักด้ 5 10 และ 15 นาที เมื่อทำการสักดแล้ว นำไข่ออาหารที่ผ่านการกรองไปทำแห้งด้วย วิธีการทำแห้งแบบแข็ง เช่น ลักษณะของเปลือกหุ่นและไข่ออาหารที่ผ่านการทำแห้งแบบ แข็ง เช่น ลักษณะของเปลือกหุ่นและไข่ออาหารที่ผ่านการทำแห้งแบบ แห้ง ดังภาพ 1 ซึ่งตัวอย่างแห้งที่ได้และนำมาคำนวณปริมาณผลผลิตเป็นร้อยละ ได้ผลการทดลองดังตาราง 1



ภาพ 1 ลักษณะของเปลือกหุ่น ก) เปลือกหุ่นที่ล้างทำความสะอาด ข) เปลือกหุ่นที่ถูกบี้บี้และต้มด้วยน้ำที่อุณหภูมิและเวลาต่างๆ ค) ไข่ออาหารที่ผ่านการใช้ความร้อนแล้ว ง) ไข่ออาหารหลังผ่านการทำแห้งแบบแข็ง เช่น เชิง จ) ไข่ออาหารผ่านการทำแห้งแบบแข็ง เช่น เชิงแห้งและบด

ตาราง 1 ปริมาณผลผลิตที่ได้จากการสักดเลี้ยงไข่ออาหารจากเปลือกหุ่นที่สภาวะต่างๆ และทำแห้งแบบแข็ง เช่น เชิง

สิ่งทดลองที่	สภาวะการสักด			ปริมาณผลผลิต (ร้อยละ)
	อัตราส่วน	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลา (นาที)	
1	1:1	60	5	$15.67 \pm 0.57^{\text{ab}}$
2	1:1	60	10	$13.89 \pm 2.17^{\text{bcdef}}$
3	1:1	60	15	$14.86 \pm 0.11^{\text{abcd}}$
4	1:1	90	5	$15.05 \pm 0.42^{\text{abc}}$
5	1:1	90	10	$16.21 \pm 2.17^{\text{a}}$
6	1:1	90	15	$14.37 \pm 0.42^{\text{abcde}}$


รายงานสืบเนื่องการประชุมสัมมนาวิชาการ (Proceedings)
 การนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ เครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 17

สิ่งทดลองที่	สภาวะการสกัด			ปริมาณผลผลิต (ร้อยละ)
	อัตราส่วน	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลา (นาที)	
7	1:2	60	5	$12.83 \pm 1.44^{\text{defg}}$
8	1:2	60	10	$13.17 \pm 1.04^{\text{cddefg}}$
9	1:2	60	15	$12.26 \pm 1.11^{\text{efg}}$
10	1:2	90	5	$12.05 \pm 0.15^{\text{fg}}$
11	1:2	90	10	$13.00 \pm 0.54^{\text{cddefg}}$
12	1:2	90	15	$12.6 \pm 0.08^{\text{efg}}$
13	1:3	60	5	$11.80 \pm 0.14^{\text{fg}}$
14	1:3	60	10	$12.54 \pm 0.19^{\text{efg}}$
15	1:3	60	15	$12.35 \pm 0.68^{\text{efg}}$
16	1:3	90	5	$12.03 \pm 0.35^{\text{fg}}$
17	1:3	90	10	$11.62 \pm 0.14^{\text{fg}}$
18	1:3	90	15	$11.54 \pm 0.41^{\text{g}}$

หมายเหตุ : อักษร a-g ที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$)

จากตาราง 1 พบร่วมกันว่า สิ่งทดลองที่ 5 ที่สภาวะการสกัดอัตราส่วน 1:1 อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เวลาสกัด 10 นาที ให้ปริมาณผลผลิตของเปลือกหุรีย์มากกว่าสภาวะอื่น ๆ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ยกเว้นสิ่งทดลองที่ 1, 3 และ 4 ที่มีปริมาณผลผลิตแตกต่างจากสิ่งทดลองที่ 1 อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$) โดยปริมาณผลผลิตสูงสุดที่ได้คิดเป็นร้อยละ 16.21 ± 2.17 รองลงมาคือผลผลิตจากสิ่งทดลองที่ 1 ที่สภาวะการสกัดด้วยอัตราส่วน 1:1 อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เวลาสกัด 5 นาที ซึ่งมีปริมาณผลผลิตร้อยละ 15.67 ± 0.57 สิ่งทดลองที่ 4 ที่สภาวะการสกัดด้วยอัตราส่วน 1:1 อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เวลาสกัด 5 นาที ได้ปริมาณผลผลิตร้อยละ 15.05 ± 0.42 และสิ่งทดลองที่ 3 ที่สภาวะการสกัดด้วยอัตราส่วน 1:1 อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เวลาสกัด 15 นาที ได้ปริมาณผลผลิตร้อยละ 14.86 ± 0.11 ตามลำดับ จากผลการทดลอง ดังกล่าว จึงนำไขอาหารที่ได้จากสิ่งทดลองที่ 5 และสิ่งทดลองที่ 1 มาทำการทดลองต่อ เมื่อจากสิ่งทดลองที่ 5 ได้ปริมาณผลผลิตไขอาหารสูงที่สุด และสิ่งทดลองที่ 1 ได้ปริมาณผลผลิตไขอาหารรองลงมา เพราะหากว่าผลการวิเคราะห์จากทั้งสองสิ่งการทดลองมีค่าใกล้เคียงกัน จะสามารถเลือกใช้สภาวะจากสิ่งทดลองที่ 1 ได้ น่าจะเป็นการลดต้นทุนและประหยัดพลังงาน

เมื่อนำไขอาหารที่เตรียมได้เป็นเคราะห์หาปริมาณไขอาหารที่เหลือน้ำได้ ไขอาหารที่เหลือน้ำไม่ได้ และปริมาณไขอาหารทั้งหมด ได้ผลการทดลอง ดังตาราง 2


รายงานสืบเนื่องการประชุมสัมมนาวิชาการ (Proceedings)
 การนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ เครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 17

ตาราง 2 ปริมาณไข้อาหารของไข้อาหารจากเปลือกหุ่นเรียน

ชนิดไข้อาหาร	สิ่งทดลอง	
	1	5
ปริมาณไข้อาหารทั้งหมด (กรัม ต่อ 100 กรัม)	68.89 ± 1.87^a	59.03 ± 0.75^b
ไข้อาหารที่ลีกลายน้ำได้ (กรัม ต่อ 100 กรัม)	13.17 ± 0.35^a	12.83 ± 0.92^a
ไข้อาหารที่ลีกลายน้ำไม่ได้ (กรัม ต่อ 100 กรัม)	55.73 ± 2.21^a	46.20 ± 1.67^b

หมายเหตุ : อักษร ab ที่แตกต่างกันในแนวโนนแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$)

จากการทดลองในตาราง 2 พบว่าปริมาณไข้อาหารทั้งหมดของห้อง 2 สิ่งทดลองมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) โดยปริมาณไข้อาหารทั้งหมดที่มีปริมาณสูงสุดพบได้ในสิ่งทดลองที่ 1 ที่เตรียมด้วยอัตราส่วน 1:1 อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที มีปริมาณ 68.89 ± 1.87 กรัม ต่อ 100 กรัม รองลงมา คือ สิ่งทดลองที่ 5 ที่เตรียมด้วยอัตราส่วน 1:1 อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส ถัดเป็นเวลา 10 นาที มีปริมาณ 59.03 ± 0.75 กรัม ต่อ 100 กรัม เมื่อพิจารณาไข้อาหารที่ลีกลายน้ำได้ และไข้อาหารที่ลีกลายน้ำได้ ผลการทดลองเป็นไปในแนวทางเดียวกัน ซึ่งปริมาณไข้อาหารที่ลีกลายน้ำไม่ได้มีปริมาณมากกว่าไข้อาหารที่ลีกลายน้ำได้

เมื่อนำไข้อาหารทั้งสองสิ่งทดลองมาวัดค่าการอุ่มน้ำและอุ่มน้ำมันได้ผลการทดลองดังตาราง 3 พบว่าสิ่งทดลองที่ 1 มีค่าการอุ่มน้ำมากกว่าสิ่งทดลองที่ 5 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) โดยสิ่งทดลองที่ 1 มีค่าการอุ่มน้ำ 9.48 ± 0.31 กรัม น้ำต่อกรัมตัวอย่างแห้ง และสิ่งทดลองที่ 5 มีค่าการอุ่มน้ำ 7.98 ± 0.20 กรัมน้ำต่อกรัมตัวอย่างแห้ง สำหรับค่าการอุ่มน้ำมันของสิ่งทดลองที่ 1 มีค่ามากกว่าสิ่งทดลองที่ 5 อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$) โดยค่าการอุ่มน้ำมันของสิ่งทดลองที่ 1 เท่ากับ 6.61 ± 0.76 กรัมน้ำต่อกรัมตัวอย่างแห้ง และค่าการอุ่มน้ำมันของสิ่งทดลองที่ 5 เท่ากับ 5.49 ± 1.19

ตาราง 3 ค่าการอุ่มน้ำและค่าการอุ่มน้ำมันของไข้อาหารจากเปลือกหุ่นเรียน

ค่าที่วัด	สิ่งทดลอง	
	1	5
ค่าการอุ่มน้ำ (กรัมน้ำต่อกรัมตัวอย่างแห้ง)	9.48 ± 0.31^a	7.98 ± 0.20^b
ค่าการอุ่มน้ำมัน (กรัมน้ำต่อกรัมตัวอย่างแห้ง)	6.61 ± 0.76^a	5.49 ± 1.19^a

หมายเหตุ : อักษร ab ที่แตกต่างกันในแนวโนนแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$)

หลังจากนำไข้อาหารที่บดแล้วจากสิ่งทดลองที่ 1 และ 5 ไปวัดค่าสีโดยแสดงเป็นค่าความสว่าง (L^*) ค่าสีแดง (a^*) และค่าสีเหลือง (b^*) ได้ผลการทดลอง ดังตาราง 4 ซึ่งผลการวัดสีพบว่าสิ่งทดลองที่ 1 มีความสว่างมากกว่าสิ่งทดลองที่ 5 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และมีค่าสีแดงและค่าสีเหลืองน้อยกว่าสิ่งทดลองที่ 5 ซึ่งจากการมองด้วยตาเปล่าสีของสิ่งทดลองที่ 5 มีสีคล้ำกว่าเล็กน้อย

ตาราง 4 ค่าสีของใบอาหารจากเปลือกหุ่นเรียน

ค่าที่วัด	สิ่งทดลอง	
	1	5
ค่าความสว่าง (L*)	75.80±2.41 ^a	72.98±1.63 ^b
ค่าสีแดง (a*)	3.73±0.56 ^a	4.08±0.37 ^a
ค่าสีเหลือง (b*)	19.38±0.82 ^b	20.85±.71 ^a

หมายเหตุ : อักษร ab ที่แตกต่างกันในแนวโน้มแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$)

2. ผลการวิเคราะห์การเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดใบอาหาร

จากการทดลองหาความสามารถในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดใบอาหารจากเปลือกหุ่นเรียน มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ เมื่อพิจารณาการวัดค่าด้วยวิธี DPPH พบร่วมกับสารสกัดจากใบอาหารของสิ่งทดลองที่ 1 มีร้อยละของการยับยั้งสูงกว่าสารสกัดจากใบอาหารของสิ่งทดลองที่ 5 แต่มีความแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) โดยสิ่งทดลองที่ 1 มีค่าร้อยละของการยับยั้ง 82.43 ± 1.52 และสิ่งทดลองที่ 5 มีค่าร้อยละของการยับยั้ง 77.44 ± 2.43 เมื่อพิจารณาการวัดค่าด้วยวิธี ORAC พบร่วมกับผลการทดลองเป็นไปในแนวทางเดียวกัน คือ สารสกัดจากใบอาหารของสิ่งทดลองที่ 1 มีความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระมากกว่าสารสกัดจากใบอาหารของสิ่งทดลองที่ 5 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) โดยสิ่งทดลองที่ 1 มีความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระ $24,308.96 \mu\text{moles TE}$ ต่อ 100 กรัมน้ำหนักแห้ง และสิ่งทดลองที่ 5 มีความสามารถในการยับยั้ง $21,274.29 \mu\text{moles TE}$ ต่อ 100 กรัมน้ำหนักแห้ง

ตาราง 5 การต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากใบอาหารด้วยวิธีต่างๆ

ค่าที่วัด	สิ่งทดลอง	
	1	5
DPPH (ร้อยละ)	82.43±1.52 ^a	77.44±2.43 ^a
ORAC ($\mu\text{moles TE}$ ต่อ 100 กรัมน้ำหนักแห้ง)	24,308.96 ^a	21,274.29 ^b

หมายเหตุ : อักษร ab ที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$)

สรุปและอภิปรายผล

จากการทดลองสรุปได้ว่าเปลือกหุ่นเรียนเหลืออั้งสานสามารถนำมาใช้เป็นแหล่งของใบอาหารได้ โดยใบอาหารที่เตรียมได้ด้วยการใช้น้ำที่อัตราส่วน 1:1 ผ่านความร้อนและการย่างสม่ำเสมอที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที และทำแห้งแบบแข็ง เช่นเดียวกัน เป็นสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตใบอาหารจากเปลือกหุ่นเรียน โดยดูจากคุณสมบัติของใบอาหารในด้านปริมาณใบอาหาร ค่าการอุ้มน้ำ อุ้มน้ำมัน และค่าสี และความสามารถในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากใบอาหาร

ในต้านปริมาณใบอาหาร ในสภาวะที่เหมาะสมนี้ปริมาณใบอาหารทั้งหมด ใบอาหารที่ละลายน้ำ และใบอาหารที่ไม่ละลายน้ำมีค่าใกล้เคียงกับรายงานการวิจัยผลิตใบอาหารจากเปลือกหุ่นเรียนพันธุ์หม่อนทองเพื่อนำมาเสริมในขนมปังขาวของ ศศรดา วัลภา และคณะ (2553) โดยได้รายงานว่าในเปลือกหุ่นเรียนมีใบอาหารทั้งหมด ใบอาหารที่ละลายน้ำได้ และใบอาหารที่ไม่ละลายน้ำอยู่ปริมาณร้อยละ 79.18, 13.05 และ 65.13 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาค่าอัตราส่วนของที่เหมาะสมของใบ

อาหารที่ละลายน้ำต่อไขอาหารที่ไม่ละลายน้ำ ซึ่งควรเป็นไขอาหารที่ละลายน้ำร้อยละ 30-50 และเป็นไขอาหารที่ไม่ละลายน้ำร้อยละ 70-50 (Grigelmo-Miguel และ Martin-Belloso, 1999) พบว่าที่สภาวะที่เหมาะสมน้ำไขอาหารที่ละลายน้ำคิดเป็นร้อยละ 19.11 และปริมาณไขอาหารที่ไม่ละลายน้ำคิดเป็นร้อยละ 80.89 ซึ่งมีค่าใกล้เคียงกับที่รายงานโดย โศรดา วัลภา และคณะ (2553) และสามารถนำไปเสริมไขอาหารในขนมปังขาได้

ไขอาหารจากเปลือกหุ้เรียน มีค่าความสามารถในการอุ้มน้ำต่ำกว่าไขอาหารที่ผลิตจากเปลือกของผลไม้บางชนิด เช่น เปลือกส้มเขียวหวาน กากส้มเขียวหวาน แครอท และแกงสับปะรด แต่มีค่าความสามารถในการอุ้มน้ำมันสูงกว่าไขอาหารที่ผลิตจากเปลือกส้มเขียวหวาน กากส้มเขียวหวาน กากส้มสายน้ำผึ้ง กากส้มสีทอง เปเลือกในส้มพันธุ์ขาวน้ำผึ้งและมะม่วง (นิธิมา อรรถวานิช และปราณี อ่านเปรื่อง, 2546; อภิรักษ์ เพียรมงคล, 2549) ทั้งนี้การอุ้มน้ำและอุ้มน้ำมันขึ้นอยู่กับขนาดของอนุภาคของไขอาหารด้วย ถ้าเส้นไขอาหารคงมีขนาดอนุภาคเล็กลง ทำให้มีพื้นที่คิวและปริมาณรูพรุนเพิ่มขึ้น ทำให้ความสามารถในการอุ้มน้ำเพิ่มขึ้น (Elleuch et al., 2011) การบดจะมีผลต่อการอุ้มน้ำและอุ้มน้ำมัน

เปลือกหุ้เรียน มีการยับยั้งอนุมูลอิสระ DPPH เท่ากับ 82.43 ± 1.52 ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พงศธร ล้อสุวรรณ และคณะ (2551) ที่มีการรายงานการทดสอบสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของเปลือกหุ้เรียนพันธุ์หม่อนทอง โดยวิธี DPPH ซึ่งพบว่าเปลือกหุ้เรียนที่เตรียมโดยผ่านการทำแห้งแบบแห้งเยือกแข็งและแบบเส้นไย มีความสามารถในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ เท่ากับ 60.0 ± 20.5 มิลลิกรัมกรดแอกโซร์บิก ต่อ น้ำหนักแห้ง 100 กรัม และ 62.3 ± 8.6 มิลลิกรัมกรดแอกโซร์บิก ต่อ น้ำหนักแห้ง 100 กรัม ตามลำดับ ส่วนการวัดความสามารถในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี ORAC ซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีที่นิยมในการวิเคราะห์คุณสมบัติการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของพืช ผัก และผลไม้ วิธีนี้มีข้อดี คือ สามารถวัดสารต้านอนุมูลอิสระได้ทั้งกลุ่มที่ละลายน้ำได้และที่ไม่ละลายน้ำไม่ได้ (Schaich et al., 2015) จากการศึกษา พบว่าไขอาหารจากเปลือกหุ้เรียนที่ผลิตได้จากสภาวะที่เหมาะสม มีค่า เท่ากับ $24,308.96 \mu\text{moles TE}$ ต่อ 100 กรัม น้ำหนักแห้ง โดยมีรายงานการศึกษาในพืชอื่นๆ เช่น รายงานของปิยะกรณ์ วรรณสันติคุณ และคณะ (2016) ที่รายงานการศึกษาการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากสาบเสือด้วยวิธี ORAC โดยสารสกัดจากใบสาบเสือมีค่าเท่ากับ $111 \mu\text{moles TEAC}$ ต่อ 100 กรัมของสารสกัด Malta et al. (2013) รายงานการต้านอนุมูลอิสระของผลไม้สกุก (Gabiroba: *Campomanesia cambessedesiana* Berg) เท่ากับ $8027.5 \mu\text{moles TEAC}$ ต่อ 100 กรัมของสารสกัด และพบว่ามีการรายงานการต้านอนุมูลอิสระของเนื้อหุ้เรียนพันธุ์หม่อนทองด้วยวิธี ORAC ซึ่งมีค่าเท่ากับ $62 \pm 12 \mu\text{moles TE}$ ต่อ กรัมน้ำหนักแห้ง (Charoenkiatkul et al., 2016)

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการนำไขอาหารที่ได้จากเปลือกหุ้เรียนไปประยุกต์ใช้ในอาหารเพื่อถูกการยอมรับของผู้บริโภค

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากงบประมาณแผ่นดิน ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารอ้างอิง

- นิธิมา อรรถวานิช และปราณี อ่านเปรื่อง. (2546). ไขอาหารคงจากเปลือกส้มเขียวหวานและการประยุกต์. วารสารอาหาร, 33(1), 45- 55.
- ปิยะกรณ์ วรรณสันติคุณ และคณะ. (2559). การศึกษาการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากสาบเสือ, วารสารวิจัย มสด, 9(2), 31-58.
- พงศธร ล้อสุวรรณ และคณะ. (2551). สารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและการต้านจุลินทรีย์ของเปลือกผลไม้. ใน การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 46. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- โศรดา วัลภา และคณะ. (2553). ผลของการเสริมไขอาหารจากเปลือกทุเรียนต่อคุณภาพของขนมปังขาว. *วิทยาศาสตร์เกษตร*, 40 (3/1) (พิเศษ), 205-208.
- อภิรักษ์ เพียรมงคล. (2549). รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตเส้นไขอาหารแรงจากกลาก ส้มเขียวหวาน กากระสันสายบัวผึ้ง กากระสันสีทอง และเปลือกกล้ามโกร. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Ang, J.F. (1991). Water Retention Capacity and Viscosity Effect of Powdered Cellulose. *Journal of Food Science*, 56(6): 1682-1684.
- AOAC. (2012). Official Method of Analysis. 19th edition Association of official Analytical chemistry.
- Charoenkiatkul, S., Thiyajai, P., Judprasong, K. (2016). Nutrients and bioactive compounds in popular and indigenous durian (*Durio zibethinus murr.*). *Food Chemistry*, 193, 181-186.
- Elleuch, M., Bedigian, D., Roiseux, O., Besbes, S., Blecker, C., Attia, H. (2011). Dietary fibre and fibre-rich by-product of food processing: Characterisation, technological functionality and commercial application: A review. *Food Chemistry*, 124(2), 411-421.
- Grigelmo-Miguel, N. & Martin-Belloso, O. (1999). Comparison of dietary fibre from by products of processing fruits and greens and from cereals. *LWT-Food Science and Technology*, 32: 503-508.
- Larrauri, J.A., Ruperez, P. Saura-Calixto, F. (1997). Mango peel fibres with antioxidant activity. *European Food Research and Technology*, 205, 39-42.
- Malta, L.G., Tessaro, E.P., Eberlin, M., Pastore, G.M., Liu, R.H. (2013). Assessment of antioxidant and antiproliferative activities and the identification of phenolic compounds of exotic Brazilian fruits. *Food Research International*, 53(1), 417-425.
- Manshor, M.R. Anuar, H., Aimi, M.N.N, Fitrie, M.I.A., Nazri, W.B.W., Sapuan, S.M., El-Shekeil, Y.A., Wahit, M.U. (2014). Mechanical, thermal and morphological properties of durian skin fibre reinforced PLA biocomposites. *Materials and Design*, 59, 279-286.
- Ou, B. Hampsch-Woodill, M. and Prior, R.L. (2001). Development and validation of an improved oxygen radical absorbance capacity assay using fluorescein as the fluorescent probe. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(10): 4619-4626.
- Rodriguez, R., Jimenez, A., Fernandez-Bolanos, J., Guillen, R., Heredia A. (2006). Dietary fibre from vegetable products as source of functional ingredients. *Trends in Food Science and Technology*, 17, 3-15.
- Schaich, KM., Tian, X., Xie, J. (2015). Reprint of hurdles and pitfalls in measuring antioxidant efficacy: A critical evaluation of ABTS, DPPH, and ORAC assays. *Journal of Functional Foods*, 18, 782-796.
- Singhatong, S., Leelarungrayub, D., Chaiyasut, C. (2010). Antioxidant and toxicity activities of *Artocarpus lakoocha Roxb.* heartwood extract. *Journal of Medicinal Plants Research*, 4(10), 947-953.

เรื่อง	หน้า
พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ร้านสะดวกซื้อของผู้สูงอายุในกรุงเทพมหานคร กรณี จันทร์พัท ศรีไพร ศักดิ์รุ่งพงศากุล และจิรุณี หลอมประโคน	2191-2201
การวิเคราะห์สาเหตุปัจจัยของการไม่เข้าประกอบกันชีวิต กรณีศึกษาธนาคารกรุงไทยจังหวัดราชบุรี ผณิณทร เกษตรตระการ และประพงษ์ พสุนทร	2202-2212
การตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เวชสำอาง เดอร์มาลิส สกินแคร์ ธนรัตน์ อุรพารักษ์รัตน์ และประพงษ์ พสุนทร	2213-2224
วัฒนธรรมองค์การและการเป็นองค์การแห่งการเรียนรู้ที่ส่งผลต่อความได้เปรียบททางการแข่งขันของ บริษัท ศักดิ์สยามลิสซิ่ง จำกัด (มหาชน) ในเขตจังหวัดอุดรธานี ณวรรณ ไชยินดา ภาคริริ เขตปิยรัตน์ และข้าราชการ สุจิริต	2225-2236
การสังเคราะห์เอกสารเกี่ยวกับสมรรถนะหลักและความผูกพันต่องค์กรที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพ การปฏิบัติงานของพนักงานสายสนับสนุน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิษณุโลกส่วนรวม สายรุ้ง ศุภนันท์ วิจิตร จำลองราษฎร์ และอนุ เจริญวงศ์รัชย์บ	2237-2249
การศึกษาพฤติกรรมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยพิชญบันพิต ศุภรัตน์ อุดรานี กมร บุตรสีหัด และรัชนี ศิริประพิมพ์	2250-2258
ปัจจัยด้านความลึกในการเปิดรับสื่อที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงามผ่านระบบการ พัฒนาระบบ ของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ธนกร ขัยรัตน์ และประพงษ์ พสุนทร	2259-2269
กลุ่มเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เทคโนโลยีอุตสาหกรรมและวิศวกรรม ผลงานวิจัยแบบบรรยาย (Oral Presentation)	2270-2278
การใช้แพล็ตฟอร์มออนไลน์ในการนำเสนอผลงานเพื่อเป็นสารคดีในไอศครีมชื่อร์เบ็ทมน้ำ เป็นเอก ทรัพย์สิน คงชัย พุดทองศิริ และสุรชัย ใหญ่เย็น	2279-2287
สมบัติทางกายภาพและความสามารถในการเป็นสารด้านอนามูลอิสระของยาอาหารจากเปลือกหุ้นเรียน หยาดรุ่ง สุวรรณรัตน์ จิรพร สวัสดิการ ปราณีร์ สร้อยศรี และคอมสัน มุยสี	2288-2297
สืบสานภูมิปัญญาเครื่องมือประมงพื้นบ้านคุ้มแม่น้ำป่าสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ ปิยพงศ์ บางใบ	2298-2306
กลุ่มเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและวิศวกรรม ผลงานวิจัยแบบบรรยาย (Oral Presentation)	2307-2317
วงจรกำเนิดสัญญาณสามเหลี่ยมและสี่เหลี่ยมโนมinalgแบบเบ้าต์พุดคู่ที่สามารถควบคุมได้ด้วยวิธีทาง อิเล็กทรอนิกส์	2318-2330
กมร ศิลาพันธ์	
การพัฒนาเครื่องอัดแท่งเชื้อเพลิงจากฟางข้าว สมบัติ มงคลชัยชนะ และปิยะพงษ์ วงศ์ขันแก้ว	
การจัดเส้นทางการขนส่งยางแผ่นรวมวันของสหกรณ์กองทุนสวนยางในจังหวัดสตูล ผ่องจิต พิจิตรบรรจง สมศักดิ์ แก้วพลอย ภูพิพัฒน์ พัฒเที่ยง และคุกชัย หวังดี	

จันทร์พัท
จันทร์พัท

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

คณะกรรมการที่ปรึกษา

อาจารย์ ดร.สาร	สร้อยสังวาลย์	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
รองศาสตราจารย์ ดร.เบรื่อง	จันดา	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
รองศาสตราจารย์ ดร.ประพันธ์	ธรรมไชย	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
รองศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ	สายธนु	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
รองศาสตราจารย์ สุวิทย์	วงศ์บุญมาก	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บัญญัติ	ข้านายกิจ	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองเดช	วงศ์หล้า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เทศพล	อารีนิจ	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิประจำมหาบทความวิจัย

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.มนัส	สุวรรณ	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
รองศาสตราจารย์ ดร.ฉลองศรี	พิมลสมพงศ์	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.ติเรก	ธีระภูตร	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.เทียมจันทร์	พาณิชย์ผลันไชย	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.พยุง	ชีดาร์	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.ภาสกร	เวืองรอง	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.มัทนี	สงวนเสริมศรี	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.มาโนชน์	สิริพิทักษ์เดช	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.วารีรัตน์	แก้วอุไร	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.สัมฤทธิ์	โนพวง	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรธนา	พรหมนา	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
รองศาสตราจารย์ ดร.บุญขาวรรณ	วิจวอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
รองศาสตราจารย์ ดร.พรชนก	ทองลาด	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
รองศาสตราจารย์ ดร.ภิญโญ	มนูศิลป์	มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
รองศาสตราจารย์ ดร.ยุภาตี	ปณมราช	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
รองศาสตราจารย์ ดร.สุนี	บุญพิทักษ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
รองศาสตราจารย์ ดร.เสาวลักษณ์	โภคลกิตติอัมพร	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
รองศาสตราจารย์วิราพร	พงศ์อวาร์	ข้าราชการบำนาญ
รองศาสตราจารย์สงวน	ช้างฉัตร	ข้าราชการบำนาญ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลณัฐ	พلوวน	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชวิศ	จิตรวิจารณ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมาน	ฟูแสง	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คมสัน	รัตนะสินมาภู	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรีรัตน์	สุวรรณ	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทิมา	ชุมป์สัน	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชมพุฒ	วงศ์ภาณุกูล	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปันตดา	จันทร์เนย	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงศกร	เมธีรรน	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาคพร	วัฒน์ดำรง	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยอดพล	เทพสิทธา	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันวิสา	เจนรุ่งโรจน์สกุล	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุษา	พัดเกตุ	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอ็มพร	หลินเจริญ	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิทธิโชค	ผูกพันธุ์	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมลักษณ์	วรรณคุณล กี้เยลาโรว่า	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬารัตน์	ชุมพันธุ์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมชัย	สุขจิตต์	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดวงจันทร์	เดียร์วีໄล	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พojije	สิงหนเต	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา	ไกรเพชร	สถาบันการพลศึกษา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐรดา	วงศ์นาษะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนกร	สิริสุคนธा	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วนิดา	วอนสวัสดิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา	เดือนฉาย	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัชดาภรณ์	ปันทะรส	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรุณสิริ	ใจนา	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิพงษ์	พุฒคำ	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เตือนใจ	เกี้ยวชี	ข้าราชการบำนาญ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผ่องลักษ์ม	จิตต์กาญจน์	ข้าราชการบำนาญ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพบูล	รัชองไชย	ข้าราชการบำนาญ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เทอดศักดิ์	จันทร์อรุณ	ข้าราชการบำนาญ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพจน์	พฤกษาะวัน	ข้าราชการบำนาญ
ว่าที่ร้อยเอก ดร.ชจร	ตรีสิก冒การ	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
อาจารย์ ดร.เขวัญฤทธิ์	จันจีน	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
อาจารย์ ดร.ดุษฎี	สีตคลาวงค์	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
อาจารย์ ดร.ปริญญาภัย	สีทอง	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
อาจารย์ ดร.สมชาย	บุญศิริเกสช	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
อาจารย์ ดร.สุวรรณ์	แฉลันกลาง	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
อาจารย์ ดร.ธนานิทร์	แตงกวารัมย์	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
อาจารย์ ดร.เพชรลดา	กันทาดี	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
อาจารย์ ดร.สายรุ้ง	เมืองพิล	มหาวิทยาลัยแม่โจ้

อาจารย์ ดร.นรสัต	กานต์ประชา	มหาวิทยาลัยนเรศวร
อาจารย์ ดร.ภัทรพร	พงศาปรมัตถ์	มหาวิทยาลัยนเรศวร
อาจารย์ ดร.ปวีณา	จันทร์นวล	มหาวิทยาลัยนเรศวร
อาจารย์ ดร.เสาวภาคย์	กัลยาณมิตร	มหาวิทยาลัยนเรศวร
อาจารย์ ดร.อัจฉรา	อึมคำ พุฒคำ	มหาวิทยาลัยนเรศวร
อาจารย์ ดร.ประพฤติยา	ทักษิณ	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
อาจารย์ ดร.ไพรัช	โภศัลย์พิพัฒน์	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
อาจารย์ ดร.มนษา	หนึ่งเพรพฤกษ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
อาจารย์ ดร.วีรศักดิ์	จอมกิตติชัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
อาจารย์ ดร.จิตตະการ	ศุภรดี	วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี พิษณุโลก
อาจารย์ ดร.ภานุ	อดกัลลัน	วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี อุดรธานี
อาจารย์ ดร.สุกัญญา	รุจิเมธากส	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
อาจารย์ ดร.สุภาพร	พงศ์รุ่งโรจน์อุ่นกาส	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
อาจารย์ ดร.เสาวภา	ปัญจอริยะกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน		
รองศาสตราจารย์ ดร.คงศักดิ์	ศรีแก้ว	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
รองศาสตราจารย์ ดร.อัชคนิน	จงจิตวิมล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
รองศาสตราจารย์ ดร.สุขแก้ว	คำสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
รองศาสตราจารย์ ดร.สุวารีย์	วงศ์วัฒนา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
รองศาสตราจารย์ ดร.ยุพร	ริมชลการ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์	อยู่มี	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุรเชษฐ์	นิตสาณนท์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประกรณ์	เลิศสุวรรณไฟศาล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรชร	ฉิมจารย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กาญจนा	ธนานพคุณ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติพงษ์	สุวรรณราช	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวี	ปันวัฒนะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ	ดาจันทา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กัมปนาท	วงศ์วัฒนพงษ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ໂ焯	บดีรัช	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หัวตันพร	บัณฑิต นาคสวัสดิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทัศนีย์	ปัทมนธิร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันวัดี	ศรีราเวรัตน์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัมมมาทินนา	ศรีสุพรรณ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ราชนิพัทธ์	ไชยเยชน์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อธนารา	เพ็งพุ่ม	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นงลักษณ์	ใจฉลาด	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นววรณ	ทองมี	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิคม	นาคอ้าย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิวัตร	พัฒนา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิทิตพัฒนา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะพงษ์	โอบารกิชาชาต	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงษ์เทพ	รักกาวงศ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พัฒนพันธ์	เขตต์กัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ	พูลประเสริฐ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัคพล	ปรีชาศิลป์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รพิพรรณ	จันทร์มนี	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนติพร	สำอางค์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา	จำลองราชภาร	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีโรจน์	ตึกจัง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิษณุ	ธงไชย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริวิมล	ใจงาม	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริสุภา	เอมหยาก	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภลักษณ์	วิริยะสุวน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกล	เกิดผล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สนิท	ปั่นสกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์	แก้วนุช	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สลักษณ์	ตรีรัตน์โภัส	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชสมาน	สังโยค	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวावี	แทยมคง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนงค์	ศรีสกานา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุ	เจริญวงศ์ระยับ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อลงกรณ์	เมืองใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัญชนา	ปรีavar พันธ์,	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ	ฉัตรอง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุษณีย์	เสื้อพานิช	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอื้อบุญ	ที่ฟึง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมนานิษฐ์	ศศิวิมล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชลกร	อาสนะนนท์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์นฤมล	เดือนกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์น้อย	กันชั่งทอง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญชา	ทินเรัว	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรชัย	ปานทุ่ง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัชรา	วงศ์แสงเทียน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์ชนก	พริกบุญจันทร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์มงคล	อักษรธิษฐ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิภาดา	ศรีเจริญ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ว่าที่เรืออากาศตรี ดร.บัญชา	สำราวยรื่น	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.อรรถน์	อิงคินนันท์ บัณฑิตย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.กานุจนา	วงศ์กระจ่าง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.เจษฎากร	โนนินทร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ชนิกานุจน์	จันทร์มาทอง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ชลอดดา	ติยะวิสุทธิ์ศรี	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ชุติพนธ์	ศรีสวัสดิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ณิรดา	เวชญาลักษณ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ดิษยา	ศุภาราโยริน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ทวีศักดิ์	ขันยศ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.เทิน	ศรีนวน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ธนัสสถา	ໂрожนตระกูล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ธิดารัตน์	วุฒิศรีเสถียรกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ธีร์ชัย	เทพกรณ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.นพรัตน์	วรรณะเทศ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.นิธิพงศ์	ศรีเบญจมาศ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ปัณณวิชญ์	ใบกุหลาบ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ปิยมนัส	วรวิทย์รัตนกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ปิยะลักษณ์	พฤกษาวน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พงษ์พันธุ์	พุทธิวิศิษฐ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พรดรัล	จุลกัลป์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พรชัย	ทองเจือ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พัชราવัลย์	มีทรัพย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พิชญา	เหลืองรัตนเจริญ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พิมรินทร์	คิรินทร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พิสิษฐ์	มนีโชติ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ภรภัثار	สำอาง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.มนตรา	ศรีมะแย้ม	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ยุทธศักดิ์	แฟ่มมุย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.yuตี	ตรงต่อ กิจ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.รัตนา	สิทธิอ้วม	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.รำไพ	โภภัสสิบ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ลักษดา	ยาวิลະ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ลำนา	เอี่ยมสอดาด	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อาจารย์ ดร.วงศกร	เจียมเพ่า	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.วนัชพร	จันทร์กษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.วรรักษ์	วรรักษ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.สมหมาย	อ้ำดอนกลอย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.สันนิษฐ์	เสริมสุข	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.สังจากจ	จอมโนนเขวา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.อุดมย์	วงศ์รุณ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.อรุณี	นุสิทธิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.อารีย์	ปรีดีกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ธีติพร	เจาะจง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิวิชาการเบทความวิจัย

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกภาคบรรยาย

รองศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรนา	พรหมมา	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
รองศาสตราจารย์ ดร.เทียมจันทร์	พานิชย์ผลินไชย	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.ชัยวัฒน์	สุทธิรัตน์	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.สัมฤทธิ์	ไม้พวง	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุชา	กอบพ่วง	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อ้วนพร	หลินเจริญ	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาครพ	วัฒน์ดำรง	มหาวิทยาลัยนเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรรัตน์	สุวรรณ	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐรดา	วงศ์นายะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เดือนใจ	เกียรชี	ข้าราชการบำนาญ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไฟศาล	รั่วลงขัย	ข้าราชการบำนาญ

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกภาคบรรยาย

รองศาสตราจารย์ ดร.สุขแก้ว	คำสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนสาร	เพ็งฟู่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ໂอดີ	ບດີຮູ້	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริสุภา	ເອມຫຍວກ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกอล	ເກີດຜລ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา	ຈຳຄອງຮາຍງວຽງ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ເອົວບຸລູ	ທີ່ພຶ່ງ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ຮັບພຣະນ	ຈັນທັນນະຄົນ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ປິຍວຣະນ	ສຸກວິທີພັດນາ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ຈັນວະດີ	ຄຣີວິໄວຕົນ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.คำเนา	ເອີ່ມສອດ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.อารีย์	ປຣີດີກຸລ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อาจารย์ ดร.อุดมร์	วงศ์ศรีญ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.อรรถน์	อิงคณินันท์ ปันพิทย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ทวีศักดิ์	ขันยศ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พงษ์พันธุ์	พุทธิชัยชู	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.เจษฎากร	โนอินทร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกภาคไปสเตอร์

รองศาสตราจารย์ ดร.กัญญา	มนูศิลป์	มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
รองศาสตราจารย์ ดร.พรชนก	ทองลาด	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชวิศ	จิตรวิจารย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลณัฐ	พลวัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หริรักษ์	โลห์พัฒนาวนิท	มหาวิทยาลัยเรศวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุพจน์	พฤกษาวน	ข้าราชการบำนาญ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผ่องลักษณ์	จิตต์การรุณ	ข้าราชการบำนาญ
อาจารย์ ดร.สวัสดิ์	แลสันกลาง	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

ผู้ทรงคุณวุฒิภายในภาคไปสเตอร์

รองศาสตราจารย์ ดร.สุวารีย์	วงศ์วัฒนา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
รองศาสตราจารย์ ดร.อัชคนิน	จงจิตวิมล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิคม	นาคอ้าย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.สมหมาย	อ้ำดอนกลอย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นงลักษณ์	ใจกลาง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุ	เจริญวงศ์ระยับ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริวิมล	ใจงาม	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สลักษิต	ตรีรัตน์โภกาส	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กัมปนาท	วงศ์วัฒนพงษ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภลักษณ์	วิริยะสุمدن	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรักษ์	วิริักษ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะพงษ์	โอลาราทิชาดา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีโรจน์	ตีกี้จัง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชญุ	ธงไชย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวัตติ	ปั่นวัฒนะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัชรา	วงศ์แสงเทียน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษบา	ทินเรือง	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.พรพิพิทย์	ครามจันทึก	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ปันณวิชญ์	ใบกุหลาบ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ณิรดา	เวชญาลักษณ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ปิยมันส์	วรวิทยรัตนกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ว่าที่เรืออากาศตรี ดร.บัญชา	สำราญรื่น	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ชนม์ชรณณ์	วรอินทร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.สุวนีย์	เสริมสุข	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.วงศกร	เจียมแห่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ธนัสสา	โ戎จนธรรมกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.กมลภพ	ยอดป่อเพลับ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.รัตนา	สิทธิอ่าวม	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ธัญชัย	เทพกรณ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.กุ้งเกียรติ	ก้อนแก้ว	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

