



TALENT  
MOBILITY

# รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ ในอุตสาหกรรมอาหาร



สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ



**TALENT  
MOBILITY**

จัดทำโดย

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

📍 319 อาคารจัตุรัสจามจุรี ชั้น 14 ถนนพญาไท แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

☎ 0 2 160 5432

📠 0 2 160 5439

✉ talentmobility@sti.or.th

🌐 talentmobility.or.th

📘 Talent Mobility

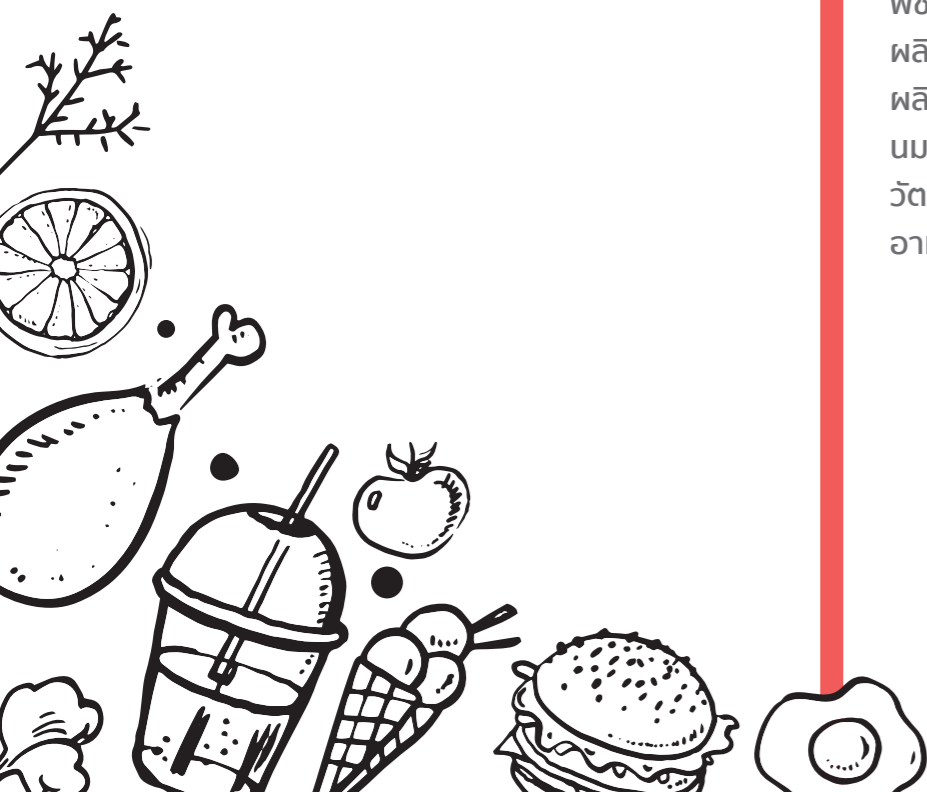
จัดทำครั้งที่ 1 (กันยายน 2561)

ท่านสามารถบันทึกข้อมูลเพิ่มเติมหรือแก้ไขข้อมูล  
ผู้เชี่ยวชาญสำหรับการปรับปรุงเนื้อหาในครั้งต่อไปได้ที่  
<http://opn.to/a/3RuCY> หรือ



# สารบัญ

8	บทที่ 2	ข้อมูลสถิติ
6	บทที่ 1	ที่มาและความสำคัญ
14	บทที่ 3	การจำแนกผู้เชี่ยวชาญตาม กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร  พืช ผักและผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ประมง นมและผลิตภัณฑ์นม วัตถุดิบอาหาร อาหารที่มีวัตถุดิบพิเศษและอาหารฟังก์ชัน
20	บทที่ 4	การจำแนกประเภทตามสาขา ความเชี่ยวชาญ  กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว ระบบอัตโนมัติ เครื่องจักรอาหาร การตรวจวิเคราะห์ กระบวนการผลิตอาหาร การจัดการความปลอดภัยในอาหาร ระบบมาตรฐานและการควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีชีวภาพ
26	บทที่ 5	ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญและการติดต่อ  สถาบันวิจัยภาครัฐ สถาบันการศึกษาภาคกลาง สถาบันการศึกษาภาคเหนือ สถาบันการศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สถาบันการศึกษาภาคใต้ สถาบันวิจัยภาคเอกชน
52	ดัชนีรายชื่อผู้เชี่ยวชาญ	
56	Appendix	
60	คณะทำงานและที่ปรึกษา	



# บทที่ 1

## ที่มาและความสำคัญ

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยและสถาบันวิจัยของภาครัฐไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันในภาคเอกชน (Talent Mobility) เพื่อให้บุคลากรที่มีองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในมหาวิทยาลัยและสถาบันวิจัยของภาครัฐมีส่วนร่วมในการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Value-based Economy) และส่งเสริมความเชื่อมโยงระหว่างภาคอุดมศึกษาและภาคอุตสาหกรรม (University-Industry Linkages) อย่างเป็นรูปธรรม เกิดการถ่ายทอดแลกเปลี่ยนความรู้และสร้างองค์ความรู้ใหม่ ทำให้เกิดนวัตกรรมที่มีประโยชน์ต่อประชาชนและช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนในระยะยาว

โครงการ Talent Mobility เริ่มมีการนำร่องการดำเนินงานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (iTAP) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) จากนั้นในปี พ.ศ. 2557 สวทน. มีการสนับสนุนให้จัดตั้งศูนย์อำนวยความสะดวก Talent Mobility ขึ้น 4 แห่งตามภูมิภาค ซึ่งมหาวิทยาลัยที่ร่วมดำเนินการได้เริ่มมีการปรับปรุงกฎระเบียบเพื่อให้มีความสอดคล้องกับการดำเนินโครงการ ต่อมาในปี พ.ศ. 2558 มีมติคณะรัฐมนตรีออกมาเพื่อสนับสนุนการดำเนินโครงการ และ สวทน. ได้ขยายความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยต่างๆ มากขึ้น และมีการบูรณาการการดำเนินโครงการร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ในปี พ.ศ. 2559 ในปัจจุบันจึงมีการขยายความร่วมมือมาแล้วถึง 21 มหาวิทยาลัย

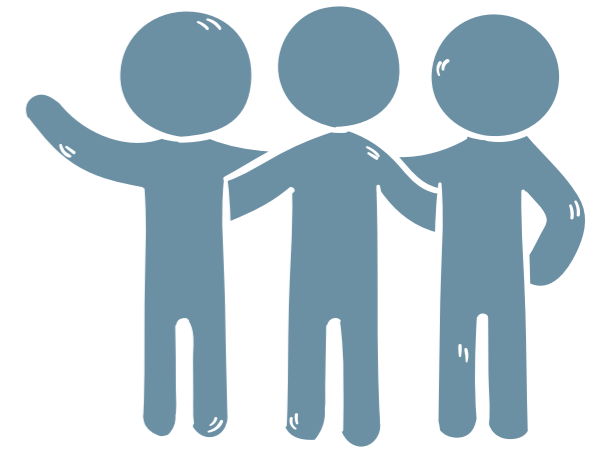


จากการดำเนินงานที่ผ่านมา ประสิทธิภาพของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการมากที่สุดคืออุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร คิดเป็นร้อยละ 37 ของสถานประกอบการที่เข้าร่วมทั้งหมด ด้วยเหตุนี้ โครงการ Talent Mobility จึงมีฐานข้อมูลนักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ที่มีทักษะและความพร้อมในการทำงานร่วมกับภาคเอกชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ ให้คำปรึกษาในการแก้ปัญหาตั้งแต่กระบวนการผลิตไปจนถึงการตลาด ตลอดจนช่วยพัฒนากระบวนการทำงานเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพแก่สถานประกอบการได้ เอกสารฉบับนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมรายชื่อนักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งผู้ที่เคยเข้าร่วมโครงการ Talent Mobility และ ผู้ที่เคยทำงานวิจัยร่วมกับภาคอุตสาหกรรมผ่านโครงการอื่น เพื่อเพิ่มโอกาสให้ภาคอุตสาหกรรมสามารถเข้าถึงการวิจัยพัฒนาและนวัตกรรม ตลอดจนเครื่องมือและห้องปฏิบัติการผ่านนักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางได้ เป็นแนวทางให้ผู้ประกอบการเกิดแนวคิดในการใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัยในเชิงพาณิชย์ และเป็นการประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัยให้นักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญอีกทางหนึ่ง

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้จะเป็นจุดเริ่มต้นให้สถานประกอบการตั้งแต่ขนาดเล็ก ไปจนถึงขนาดกลางหลายแห่ง มีโอกาสในการเข้าถึงการวิจัยและพัฒนาเพื่อพัฒนาขีดความสามารถและเป็นกำลังสำคัญของการพัฒนาระบบเศรษฐกิจของประเทศ นอกจากนี้ยังเป็นประโยชน์สำหรับสถานประกอบการขนาดใหญ่ที่คุ้นเคยกับการวิจัยและพัฒนาเป็นอย่างดี ในการสร้างความร่วมมือกับสถาบันวิจัยและสถาบันการศึกษาในประเทศไทยต่อไป



# ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญรวม 132 ราย

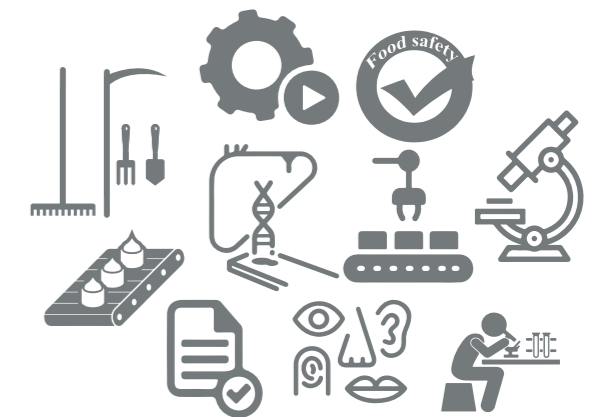


## บทที่ 2

## ข้อมูลสถิติ



ผู้เชี่ยวชาญตามกลุ่ม  
ผลิตภัณฑ์อาหาร  
**54 ราย**



ผู้เชี่ยวชาญตามสาขา  
ความเชี่ยวชาญ  
**102 ราย**



**29 สถาบันการศึกษา**



**2 หน่วยงานภาครัฐ**



**1 หน่วยงานภาคเอกชน**

หมายเหตุ : \*ผู้เชี่ยวชาญบางรายมีความเชี่ยวชาญทั้ง 2 ด้าน



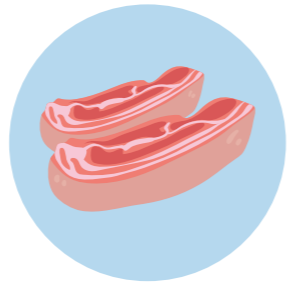
นมและผลิตภัณฑ์นม

3%



ผลิตภัณฑ์ประมง

5%



ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

10%



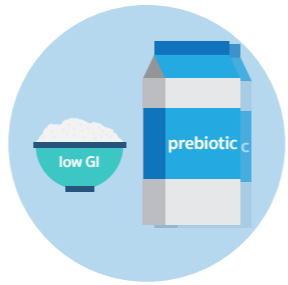
วัตถุเจือปนอาหาร

14%



พืช ผักและผลไม้

29%



อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษและอาหารฟังก์ชัน

39%



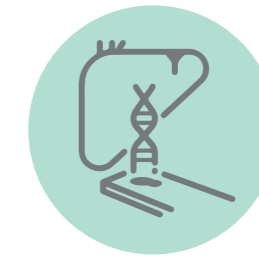
กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว

2%



ระบบอัตโนมัติ

3%



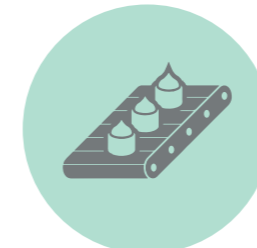
เทคโนโลยีชีวภาพ

5%



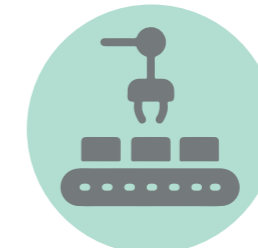
การจัดการความปลอดภัยในอาหาร

6%



กระบวนการผลิตอาหาร

8%



เครื่องจักรอาหาร

8%



การตรวจวิเคราะห์

9%



ระบบมาตรฐานและการควบคุมคุณภาพ

13%



การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

18%



การพัฒนาผลิตภัณฑ์

28%

ผู้เชี่ยวชาญตามกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร **54 ราย**

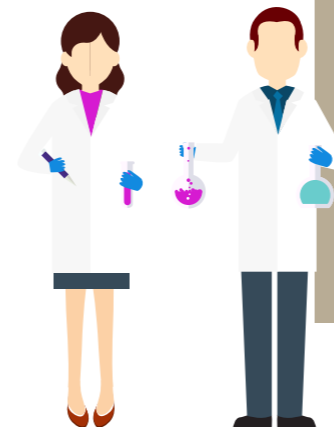
แบ่งเป็น 6 กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร 18 สถาบันการศึกษา 2 หน่วยงานภาครัฐ



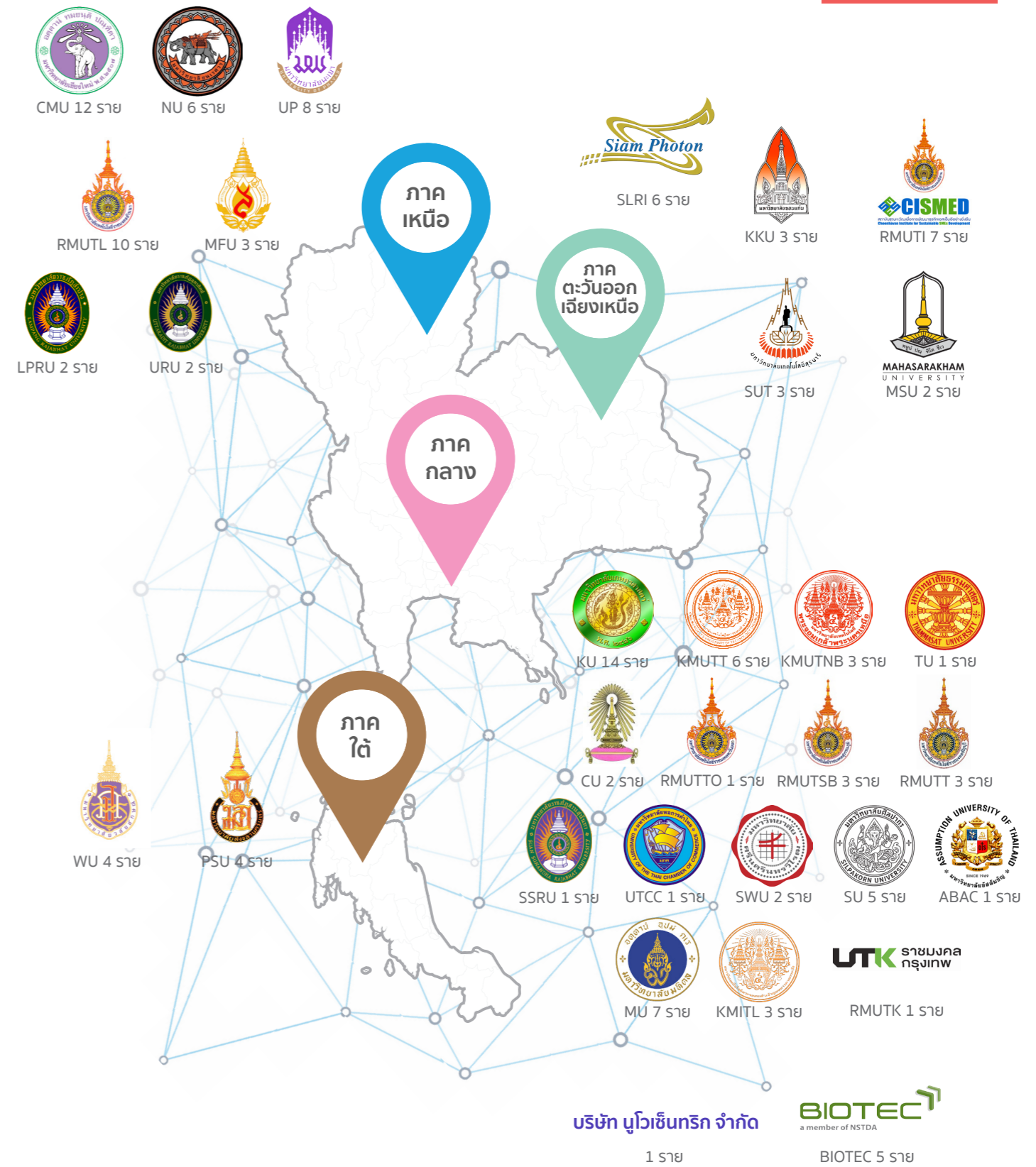
หมายเหตุ : ผู้เชี่ยวชาญบางราย มีความเชี่ยวชาญมากกว่า 1 กลุ่ม

ผู้เชี่ยวชาญตามสาขาความเชี่ยวชาญ **102 ราย**

แบ่งเป็น 10 สาขาความเชี่ยวชาญ 29 สถาบันการศึกษา 2 หน่วยงานภาครัฐ 1 หน่วยงานภาคเอกชน



หมายเหตุ : ผู้เชี่ยวชาญบางราย มีความเชี่ยวชาญมากกว่า 1 เทคโนโลยี



**จำแนกตามภูมิภาค**

**จำแนกตามหน่วยงานต้นสังกัด**



# บทที่ 3

## การจำแนก ผู้เชี่ยวชาญตาม กลุ่มผลิตภัณฑ์ อาหาร



### ผักและผลไม้

อ.ชนิชา จินาการ	RMUTL	หน้า 42
อ.อรทัย บุญทะวงค์	RMUTL	หน้า 42
อ.มยุรี ชมพู	LPRU	หน้า 46
อ.สุกัญญา สายธิ	RMUTI	หน้า 47
ดร.วรวิมลยา เกียรติพงษ์ลาภ	SLRI	หน้า 27
ดร.สุธีรา วัฒนกุล	TU	หน้า 38

### ข้าว

ผศ.ดร.รุ่งทิwa วงศกรทรัพย์	MU	หน้า 35
รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	CMU	หน้า 40
ผศ.ดร.เหรียญทอง สิงห์จามุสงค์	NU	หน้า 45
ดร.รณกร สร้อยนาค	UP	หน้า 43
ดร.สุธีรา วัฒนกุล	TU	หน้า 38

### สมุนไพร

ผศ.ดร.พุดนิ่มนั้ มีเผ่าพันธ์ุ	CMU	หน้า 40
ผศ.ดร.มัสลิน โอสถานันต์กุล	CMU	หน้า 40
ผศ.ดร.วีระ วงศ์คำ	CMU	หน้า 41
ผศ.ดร.สิริวดี ชมเดช	CMU	หน้า 41
อ.ณัฐมา เหล่ากุลดิกล	LPRU	หน้า 46

### ถั่ว

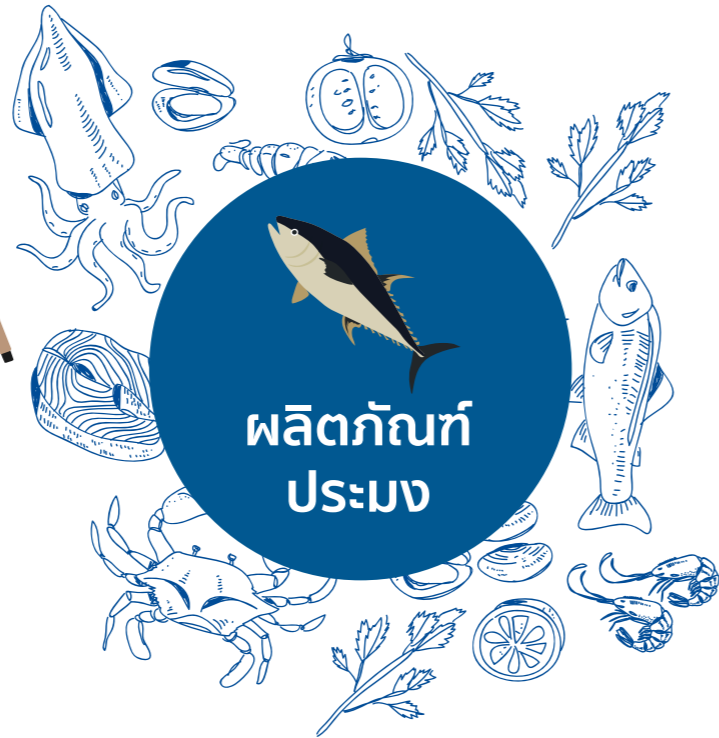
รศ.ดร.อรพิน เกิดชูชื่น	KMUTT	หน้า 29
ผศ.ดร.เหรียญทอง สิงห์จามุสงค์	NU	หน้า 45

- xx: อักษรย่อต้นสังกัด
- ผู้เชี่ยวชาญในเครือข่าย Talent Mobility
- ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรม
- หน้า xx ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญปรากฏตามเลขหน้าที่แสดงท้ายรายชื่อ

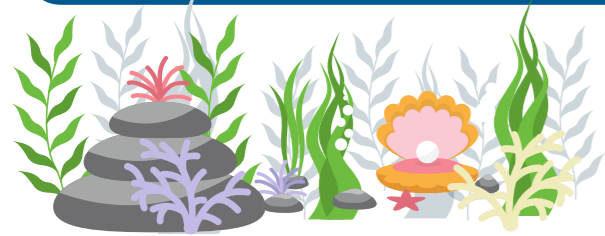




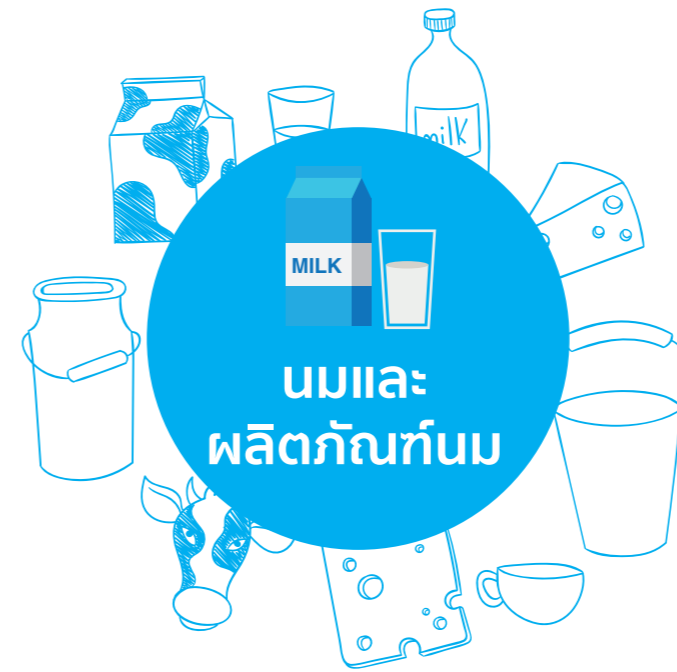
ดร.กาญจนา ธรรมนุ	SLRI	หน้า 27
ผศ.ดร.ทานตะวัน พิรัชช์	KU	หน้า 31
อ.ชมิษา จินาการ	RMUTL	หน้า 42
อ.อรทัย บุญทะวงค์	RMUTL	หน้า 42
ผศ.ดร.วรวรรณ พันพิพัฒน์	WU	หน้า 50
ดร.ยุวเรศ มลิตา	BIOTEC	หน้า 28



อ.ณรงค์ กมลรัตน์	KU	หน้า 32
ผศ.ดร.นิติงค์ จิตรีโกชน	NU	หน้า 44
ผศ.ดร.วรวรรณ พันพิพัฒน์	WU	หน้า 50



1. xx: อักษรย่อต้นสังกัด
2. ผู้เชี่ยวชาญในเครือข่าย Talent Mobility
3. ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรม
4. หน้า xx: ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญปรากฏตามเลขหน้าที่แสดงท้ายรายชื่อ



ผศ.ดร.อรุณศรี ลีจิระจำเนียร	SU	หน้า 36
ผศ.ดร.ศิวดม ไทยอุดม	SUT	หน้า 48

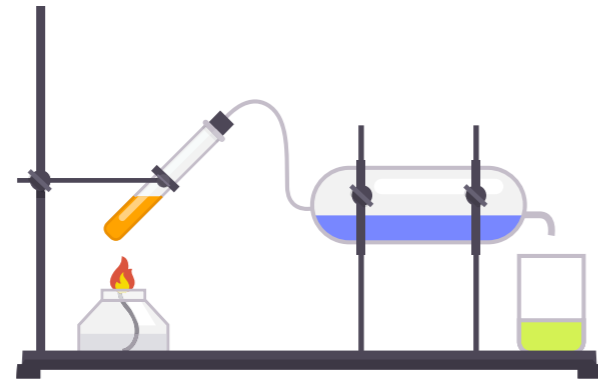
รศ.ดร.ณัฐฐา เลาทกุลจิตต์	KMUTT	หน้า 29
ผศ.ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต	SU	หน้า 36
ผศ.ดร.โสภาค สอนไว	SU	หน้า 36
รศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์	WU	หน้า 50

รศ.ดร.หทัยกานต์ มนัสปิยะ	CU	หน้า 30
ดร.ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์	MU	หน้า 35
อ.สุวรรณา เดชะรัตน์างกูร	CMU	หน้า 41
ดร.อดิกร ปัญญา	BIOTEC	หน้า 28

รศ.ดร.อนุวัตร แจ้งชัด	KU	หน้า 30
-----------------------	----	---------



1. xx: อักษรย่อต้นสังกัด
2. ผู้เชี่ยวชาญในเครือข่าย Talent Mobility
3. ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรม
4. หน้า xx: ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญปรากฏตามเลขหน้าที่แสดงท้ายรายชื่อ

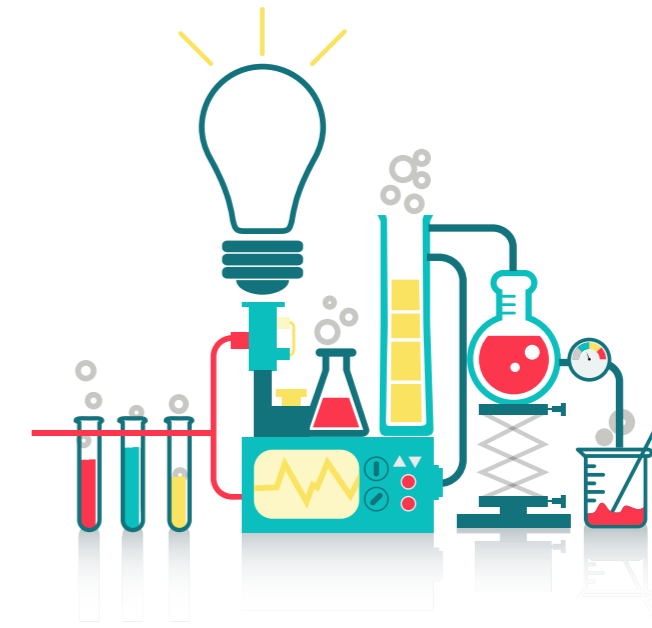


### สารสกัดจากธรรมชาติ

รศ.ดร.อรพิน เกิดชูชื่น	KMUTT	หน้า 29
ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล	UTCC	หน้า 39
ผศ.ดร.พุดมินท์ มีเฝ้าพันธุ์	CMU	หน้า 40
ดร.อรุณฉาย สายอ้าย	CMU	หน้า 41
ดร.คมศักดิ์ พิณระ	UP	หน้า 43
ดร.พยุงค์กิติ์ ดันดีไพบูลย์วงศ์	UP	หน้า 43
ผศ.ประชิต อยู่หว่าง	RMUTI	หน้า 47
ดร.ชมภูษ ข้องลา	RMUTI	หน้า 47
ดร.สุมาลี มุสิกกา	RMUTI	หน้า 47
นางสุภากาญจน์ พรหมจันทร์	RMUTI	หน้า 48
รศ.ดร.จิตรบรรจง ตั้งปอง	WU	หน้า 50
ผศ.ดร.ธรรมรัตน์ แก้วมณี	PSU	หน้า 49
ผศ.ดร.ภก.ภาณุพงศ์ พุทธิรักษ์	PSU	หน้า 49

### โพรไบโอติก

รศ.ดร.สาวิตรี วทัญญูไพศาล	KMUTNB	หน้า 33
ผศ.ดร.ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร	CMU	หน้า 40
ผศ.ดร.วรสิทธิ์ โทจำปา	NU	หน้า 45
ผศ.ดร.ดวงสิริ สยมภาค	RMUTTO	หน้า 38
ดร.นิภา โชคสังจะวาที	BIOTEC	หน้า 28
ดร.กอบกุล เหล่าเที่ยง	BIOTEC	หน้า 28



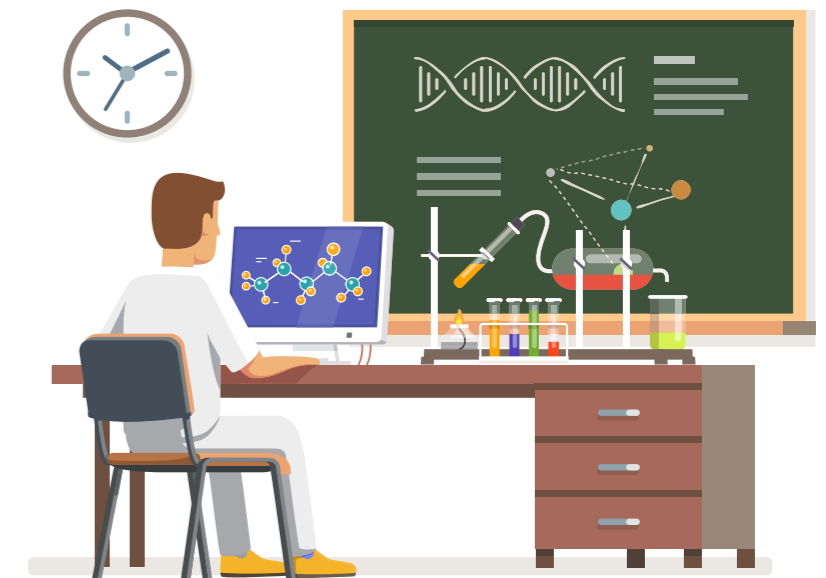
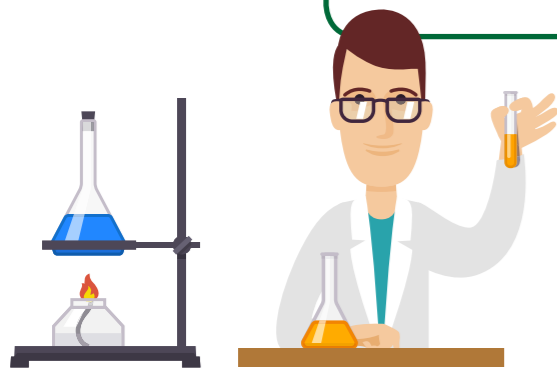
### อาหารฟังก์ชัน (Functional Food)

ดร.เนตรนภิส เขียวขำ	KU	หน้า 31
ผศ.ดร.ศรีเวียง ทิพกานนท์	KMUTNB	หน้า 33
รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	CMU	หน้า 40
ผศ.ดร.รัชฎาพร อุ่นศิริไฉย	SUT	หน้า 48



### อาหารที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low GI)

อ.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง	MU	หน้า 35
---------------------	----	---------



1. xx: อักษรย่อต้นสังกัด  
 2. ผู้เชี่ยวชาญในเครือข่าย Talent Mobility  
 3. ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรม  
 4. หน้า xx: ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญปรากฏตามเลขหน้าที่แสดงท้ายรายชื่อ

1. xx: อักษรย่อต้นสังกัด  
 2. ผู้เชี่ยวชาญในเครือข่าย Talent Mobility  
 3. ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรม  
 4. หน้า xx: ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญปรากฏตามเลขหน้าที่แสดงท้ายรายชื่อ



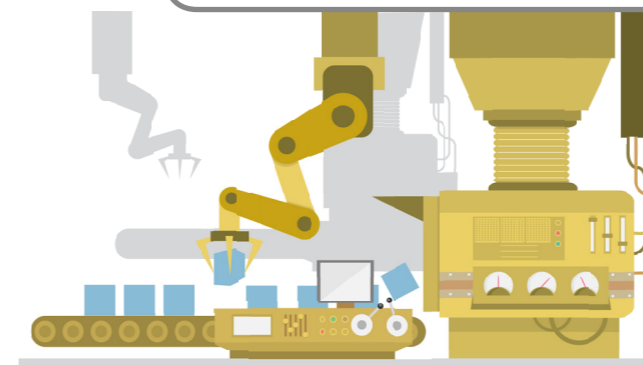
กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว

ผศ.ดร.เนตรนภิส เขียวขำ	KU	หน้า 31
รศ.ดร.อมิรตี อุทัยรัตนกิจ	KMUTT	หน้า 29
ผศ.ดร.ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์	KMUTT	หน้า 29

ดร.บัวบาล ก้าวประเสริฐ	SLRI	หน้า 27
ดร.รุ่งเรือง พัฒนากุล	SLRI	หน้า 27
อ.วัชรพล ภูมรา	SLRI	หน้า 27
ดร.วิโรจน์ ปงลังกา	RMUTL	หน้า 42



ระบบอัตโนมัติ



เครื่องจักรอาหาร

ผศ.ชลิตต์ มจรสมนตรี	RMUTT	หน้า 34
ดร.กุลชาติ จุลเพ็ญ	RMUTT	หน้า 34
รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	CMU	หน้า 40
ผศ.พัชรนันท์ เกตุทิม	RMUTL	หน้า 41
ดร.ไกรลาศ ดอนชัย	RMUTL	หน้า 42
อ.มนตรี แก้วอยู่	RMUTL	หน้า 42
อ.พงษ์ธร วิจิตรกุล	URU	หน้า 44
ผศ.ดร.สมชาย ชวนอุดม	KKU	หน้า 46
อ.จักรพันธ์ ด้วงคำจันทร์	KKU	หน้า 47
อ.พลเทพ เวงสูงเนิน	RMUTI	หน้า 47
อ.จาริณี จงปลื้มปิติ	RMUTI	หน้า 47

# บทที่ 4

## การจำแนกประเภทตามสาขาความเชี่ยวชาญ

**กายภาพ**

- อ.สมพร ศรีวัฒนพล  หน้า 34
- ผศ.ดร.ศรวัดน์ ชิวปรีชา  หน้า 37
- ดร.อนุสรณ์ บุญปก  หน้า 44

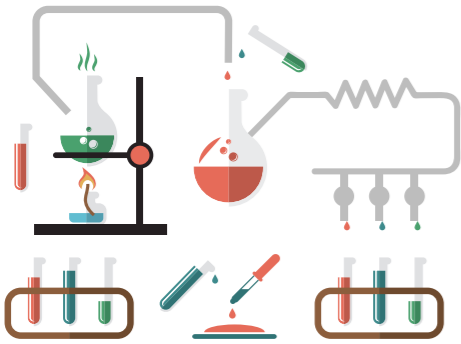


**การทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัด**



- ผศ.ดร.ยิ่งมณี ตระกูลพิ้ว  หน้า 41
- ดร.อิทธิญากรณ์ พรหมพุทธา  หน้า 41
- ผศ.ดร.มาลีรักษ์ อัดดีสินทอง  หน้า 43
- ผศ.ดร.อัจฉราภรณ์ ดวงใจ  หน้า 43
- ดร.ลำไพพร ศรีธรรมมา  หน้า 49

**จุลชีววิทยา**




- ดร.พีชานิกา ซอบจิตต์  หน้า 31
- ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัฒนา  หน้า 34
- ดร.ปิยทิพย์ ชันตยาภรณ์  หน้า 35
- ผศ.ดร.สีบตระกูล วิเศษสมบัติ  หน้า 50



**กระบวนการสกัด**

- ผศ.ดร.นำมนต์ โชติวิศรุต  หน้า 41
- ดร.ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง  หน้า 45

**กระบวนการหมัก**

- ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง  หน้า 37
- ผศ.ดร.นฤมล ทองไว  หน้า 40
- ผศ.ดร.วรสิทธิ์ โทจำปา  หน้า 45

**กระบวนการแช่เยือกแข็ง**

- ผศ.ดร.ชยุต นันทคุสติ  หน้า 49

**กระบวนการทำแห้ง**







- อ.สุรัตน์ บุญพึง  หน้า 33
- ดร.วิโรจน์ ปงลังกา  หน้า 42
- อ.ธนวัฒน์ พันธุ์ดุษฎี  หน้า 42
- อ.มยุรี ชมพู  หน้า 46



**กระบวนการผลิตอาหาร**










**ระบบมาตรฐานและการควบคุมคุณภาพ**

- ผศ.ดร.อนุชา วัฒนาภา  หน้า 29
- ผศ.สุชาดา ไชยสวัสดิ์  หน้า 29
- อ.พรเทพ แก้วเชื้อ  หน้า 34
- อ.ศุภกร ลิ้มคุณธรรมโม  หน้า 34
- ผศ.ดร.กนกวรรณ กิ่งผดุง  หน้า 36
- ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง  หน้า 37
- อ.ชนิชา จินาการ  หน้า 42
- อ.ณัฐวลินคล เศรษฐพรโมทย์  หน้า 42
- อ.พิพัฒน์ หมั่นเป็ง  หน้า 42
- อ.อรทัย บุญทะวงศ์  หน้า 42



**ระบบมาตรฐานและการควบคุมคุณภาพ**

**การจัดการด้านสิ่งแวดล้อม**

- รศ.ภัชราภรณ์ สุวรรณวิทยา  หน้า 30
- ผศ.ดร.พีรภานต์ บรรเจิดกิจ  หน้า 31
- ดร.ไกรวิชญ์ เรื่องฤหาทร  หน้า 31
- ดร.สุชีลา พลเรือง  หน้า 32
- ดร.พิลาณี ไวกอนอมสัจด์  หน้า 32
- ผศ.ดร.เนทียา กรีธาชาติ  หน้า 43
- ดร.ศักดิ์สิทธิ์ อิ่มแมน  หน้า 43

ผศ.ดร.วรภา คงเป็นสุข	CU	หน้า 30	ดร.สุธีรา วัฒนกุล	TU	หน้า 38
รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	KU	หน้า 30	ดร.ภมรินทร์ ไวมะลิ้องอรเอก	MU	หน้า 35
รศ.ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ	KU	หน้า 30	ดร.พรรณทิพา เจริญไทยกิจ	SWU	หน้า 37
ผศ.ดร.วิชชุตา จันทราพรชัย	KU	หน้า 31	ดร.สิริฉัตร ชนะดิ่ง	SWU	หน้า 37
ผศ.ดร.ณัฐธยาน์ ชูสุข	KMUTNB	หน้า 33	ผศ.ดร.ปริญดา เพ็ญโรจน์	SU	หน้า 36
ผศ.ดร.ศรีเวียง ทิพกานนท์	KMUTNB	หน้า 33	ผศ.ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต	SU	หน้า 36
ผศ.ดร.ดวงสิริ สยามภาค	RMUTTO	หน้า 38	ดร.อุศมา สุนทรนฤรังสี	ABAC	หน้า 39

**การประเมินคุณภาพ  
ทางประสาท  
สัมผัส**

ผศ.ดร.กัลยาณี เต็งพงศธร	KMITL	หน้า 37
รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	CMU	หน้า 40
ผศ.ดร.ศจี สุวรรณศรี	NU	หน้า 45
อ.ณัฐมา เหล่ากุลติก	LPRU	หน้า 46
ดร.อัมพร แซ่เอี้ยว	KKU	หน้า 46
ดร.มนัชญา สังข์ศรีอินทร์	MSU	หน้า 48
ดร.ศรีนวล จันทไทย	MSU	หน้า 48
ผศ.ดร.ก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์	PSU	หน้า 49
ดร.กัณณพนต์ โล่เพชรรัตน์	P	หน้า 50
ผศ.ดร.ดวงสิริ สยามภาค	RMUTTO	หน้า 38



**เทคโนโลยี  
ชีวภาพ**

ดร.ปัญชลี พัฒนิบูลย์	SSRU	หน้า 39
ดร.วราภรณ์ ตันตานุช	SLRI	หน้า 27
ดร.นิภา โชคสังจะวาที	BIOTEC	หน้า 28
ดร.กอบกุล เหล่าแท้ง	BIOTEC	หน้า 28
ดร.กิมพล คงโต	BIOTEC	หน้า 28
ดร.ยุวเรศ มลิลลา	BIOTEC	หน้า 28

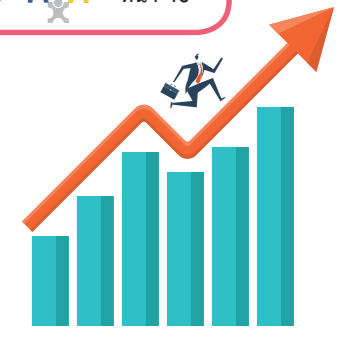
**การพัฒนาผลิตภัณฑ์**

ผศ.ดร.วรภา คงเป็นสุข	CU	หน้า 30	ดร.พยุงศักดิ์ ตันติไพบูลย์วงศ์	UP	หน้า 43
รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	KU	หน้า 30	ดร.รณกร สร้อยนาค	UP	หน้า 43
รศ.ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ	KU	หน้า 30	ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล	MFU	หน้า 45
รศ.ดร.อนุวัตร แจ้งซัด	KU	หน้า 30	อ.ณัฐมา เหล่ากุลติก	LPRU	หน้า 46
ผศ.ดร.ณัฐธยาน์ ชูสุข	KMUTNB	หน้า 33	อ.สิงหา ประรามภ์	URU	หน้า 44
ผศ.ดร.รุ่งทิพา วงศกรทรัพย์	MU	หน้า 35	ดร.อัมพร แซ่เอี้ยว	KKU	หน้า 46
ดร.ชญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์	MU	หน้า 35	อ.สุภากาญจน์ พรหมจันทร์	RMUTI	หน้า 48
ผศ.ดร.ปริญดา เพ็ญโรจน์	SU	หน้า 36	ดร.มนัชญา สังข์ศรีอินทร์	MSU	หน้า 48
ผศ.ดร.พิชญอร ไทมสุทธิสกุล	UTCC	หน้า 39	ดร.ศรีนวล จันทไทย	MSU	หน้า 48
อ.สุวรรณา เดชะรัตนางกูร	CMU	หน้า 41	ผศ.ดร.ก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์	PSU	หน้า 49
รศ.ดร.สุदारัตน์ เจียมยั้งยืน	NU	หน้า 44	ดร.กัณณพนต์ โล่เพชรรัตน์	P	หน้า 50
ผศ.ดร.ศจี สุวรรณศรี	NU	หน้า 45	ผศ.ดร.ดวงสิริ สยามภาค	RMUTTO	หน้า 38
ดร.คมศักดิ์ พิณะ	UP	หน้า 43	อ.มยุรี ชมพู	LPRU	หน้า 46

**สถิติสำหรับการพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์และการประยุกต์**

รศ.ดร.อนุวัตร แจ้งซัด	KU	หน้า 30
ดร.สุธีรา วัฒนกุล	TU	หน้า 38
ดร.ภมรินทร์ ไวมะลิ้องอรเอก	MU	หน้า 35
อ.ดร.สิริฉัตร ชนะดิ่ง	SWU	หน้า 37

**การพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์**



**การวิเคราะห์  
พฤติกรรมผู้บริโภค**

รศ.ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ	KU	หน้า 30
ดร.ภมรินทร์ ไวมะลิ้องอรเอก	MU	หน้า 35
ดร.พรรณทิพา เจริญไทยกิจ	SWU	หน้า 37
ผศ.ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต	SU	หน้า 36
ดร.อุศมา สุนทรนฤรังสี	ABAC	หน้า 39
ผศ.ดร.กัลยาณี เต็งพงศธร	KMITL	หน้า 37
รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	CMU	หน้า 40

## 5.1 สถาบันวิจัยภาครัฐ

### สถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน

SLRI



อาคารสิรินธรวิโชคชัย 111 ถ. มหาวิทยาลัย ต.สุรนารี อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000

0 44 21 7040

0 44 21 7047

siampl@sri.or.th

หน่วยประสานงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

#### 1. ดร.กาญจนา ธรรมนุ (Kanjana Thummanu)



**ความเชี่ยวชาญ:** อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ อาหารสัตว์ อุตสาหกรรมทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม อุตสาหกรรมทางการเกษตร ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอด

**เชิงพาณิชย์:** การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพ กาแฟสดพร้อมดื่ม, การศึกษาการเปลี่ยนแปลง โครงสร้างของโปรตีนจากเนื้อสุกร ภายใต้สภาวะการให้ความร้อนที่แตกต่างกัน, การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและความสัมพันธ์การเปลี่ยนแปลงลักษณะสัมพันธ์ฐานวิทยาของลำไส้เล็กและการศึกษาคุณภาพของเนื้อในสัตว์ปีกจากการเสริมอาหารด้วยโคโคอิลโกแซคคาไรด์ในอาหารพื้นฐาน

**อีเมล:** kanjanat@sri.or.th

#### 2. ดร.วรวิทย์ญา เกียรติพงษ์ธลภ (Worawikunya Kiatponglarp)



**ความเชี่ยวชาญ:** วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร เคมีอาหาร (Carbohydrate chemistry) อาหารเพื่อสุขภาพ (Cereal based and plant polysaccharides)

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนมะพร้าวและพรีไบโอติกจากมะพร้าว, การศึกษาองค์ประกอบทางฟอสเฟตและฤทธิ์ทางชีวภาพของผลกระทอนและผลิตภัณฑ์, การผลิตโยเกิร์ตเพื่อสุขภาพจากกากมันสำปะหลังในระดับห้องปฏิบัติการ, การศึกษาคุณลักษณะของแป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้งปราศจากกลูเตน

**อีเมล:** worawikunya@sri.or.th

#### 3. ดร.รุ่งเรือง พัฒนากุล (Rungrueang Pattanakun)



**ความเชี่ยวชาญ:** Sensor and Actuator ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอด

**เชิงพาณิชย์:** การพัฒนาระบบควบคุมความชื้น-อุณหภูมิ-แสงสว่าง สำหรับเพาะเลี้ยงงัดงาแบบอัตโนมัติ

**อีเมล:** rungrueang@sri.or.th

#### 4. ดร.บัวบาล กวประเสริฐ (Buabarn Kuaprasert)



**ความเชี่ยวชาญ:** เคมีวิเคราะห์ด้วยเทคนิคขั้นสูง, การวิเคราะห์โครงสร้างสามมิติโปรตีน

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาระบบควบคุมความชื้น-อุณหภูมิ-แสงสว่าง สำหรับเพาะเลี้ยงงัดงาแบบอัตโนมัติ

**อีเมล:** buabarn@sri.or.th

#### 5. ดร.วารภรณ์ ตันทนุช (Waraporn Tanthanuch)



**ความเชี่ยวชาญ:** จุลชีววิทยาทางอาหาร โปรตีนเทคโนโลยี เทคโนโลยีชีวภาพ การวิเคราะห์ด้วยเทคโนโลยีแสงซินโครตรอน (FTIR icrospectroscopy, Micro-XRF, XAS, X-ray tomography)

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การติดตามการเปลี่ยนแปลงสารชีวโมเลกุลระดับเซลล์เมื่อถูกกระตุ้นด้วยสมุนไพร, การติดตามการคงสภาพของปุ๋ยอินทรีย์ภายหลังกระบวนการผลิต, การปลูกผักภายใต้แสง LED, การศึกษาการปนเปื้อนไมโครพลาสติกในน้ำดื่มบรรจุขวด

**อีเมล:** waraporn@sri.or.th

#### 6. นายวัชรพล ภูมรา (Watcharapon Pummara)



**ความเชี่ยวชาญ:** ออกแบบระบบควบคุมสำหรับการประยุกต์ใช้งานด้านการเกษตรและอุตสาหกรรม

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาระบบควบคุมความชื้น-อุณหภูมิ-แสงสว่าง สำหรับเพาะเลี้ยงงัดงาแบบอัตโนมัติ

**อีเมล:** watcharapon@sri.or.th

# บทที่ 5

## ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญและการติดต่อ

1. xx: อักษรย่อต้นสังกัด
2. ผู้เชี่ยวชาญในเครือข่าย Talent Mobility
3. ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรม

## ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งชาติ BIOTEC

**BIOTEC** 113 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถ.พหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120  
 0 2 564 6700 0 2 564 6701-5

หน่วยประสานงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

### 1. ดร.นิภา โชคส์จจะวาที (Nipa Chokesajjawatee)



**ความเชี่ยวชาญ:** การประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณของจุลินทรีย์ในอาหาร การวิเคราะห์สายพันธุ์จุลินทรีย์ในระดับ sub-species เทคนิคทางด้านอนุพันธุศาสตร์ การประเมินความปลอดภัยของจุลินทรีย์โพรไบโอติก

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การนำข้อมูลการประเมินความเสี่ยงและแหล่งที่มาของการปนเปื้อนที่เป็นจุดเสี่ยง ไปใช้ในการปรับกระบวนการเลี้ยงและผลิตเนื้อไก่เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา และแคมไพโลแบคทีเรียในเนื้อไก่ และการนำข้อมูลการประเมินความเสี่ยงของเชื้อสแตปไฟโลคอคคัส ออเรียส ในเนนมหมูไปใช้ในการสื่อสารกับผู้ประกอบการและผู้บริโภคในการผลิตและบริโภคเนนมที่ปลอดภัยมากขึ้น

**อีเมล:** nipa.cho@biotec.or.th

### 2. ดร.กอบกุล เหล่าเที่ยง (Kobkul Laoteng)



**ความเชี่ยวชาญ:** Microbial fermentation technology, Bioprocessing and Microbial lipid production

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Gamma-linolenic acid and arachidonic acid production, omega-3 fatty acid production, yeast probiotic production, improved production process of anti-cough herbal pill

**อีเมล:** kobkul@biotec.or.th

### 3. ดร.ภิมพล คงโต (Bhimabol Khongto)



**ความเชี่ยวชาญ:** Microbial fermentation technology, Bioprocessing scale-up and design, recombinant protein production

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Organic acid production, recombinant vaccine/protein production, bioethanol production

**อีเมล:** bhimabol.kho@biotec.or.th

### 4. ดร.ยูวเรศ มลิลลา (Yuwares Malila)



**ความเชี่ยวชาญ:** Meat Science, Molecular biology for muscle food, Food chemistry, Food processing

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การระบุยีนที่แสดงออกผิดปกติและกลไกทางชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพของเนื้อสัตว์ด้วยเทคโนโลยีทรานสคริปโตมิกส์ (Transcriptomics) และดีจีทัลพีซีอาร์ (Digital PCR), การพัฒนากระบวนการและส่วนผสมทางเลือก (Alternative processes and ingredients), การพัฒนาและยืดอายุอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน (Ready-to-eat products) เช่น ผลิตภัณฑ์ไก่สำเร็จรูป อาหารป่นสำเร็จรูป เป็นต้น

**อีเมล:** yuwares.mal@biotec.or.th

### 5. ดร.อติกร ปัญญา (Atikorn Panya)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food chemistry, Food protein and lipids, Feed additives, Lipid oxidation and antioxidant applications

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Utilization of eggshell and eggshell membrane, Improvement of thermal stability of whey protein, Modification of lecithin for animal feeds, Antioxidant for food applications

**อีเมล:** Atikorn.pan@biotec.or.th

## 5.2 สถาบันการศึกษาภาคกลาง

### มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี KMUTT



หน่วยงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (อาคารเคเคอช) ชั้น 12 110/1 ถนนกรุงธนบุรี แขวงบางลำภูกลาง เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร 10600

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.ขวัญเรือน จันทร์พงษ์ 06 5095 0993  
 2) น.ส.อัญญา รัตนสถิตกุล 09 7031 4559

khuanruan.jan@kmutt.ac.th  
 aunyanat.rat@kmutt.ac.th

### 1. รศ.ดร.ณัฐลา เลาทกุลจิตต์ (Natta Laohakunjit)



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีทางอาหาร และกลิ่นรส

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตสารปรุงแต่งกลิ่นรสจากกากถั่วเขียว

**อีเมล:** nutta.lao@kmutt.ac.th

### 2. รศ.ดร.อภิรดี อุทัยรัตนกิจ (Apiradee Uthairatanakij)



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิตพืชสวนในท้องถิ่น

**อีเมล:** apiradee.uth@kmutt.ac.th

### 3. รศ.ดร.อรพิน เกิดชูชื่น (Orapin Kerdchoechuen)

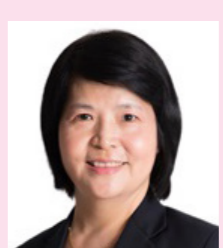


**ความเชี่ยวชาญ:** Plant Physiology, Plant Biochemistry, Plant Extract and Essential Oil, Plant Bioactives, Experimental Design, Agricultural Extension and Planning

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตกรดอะมิโนจากกากถั่วเหลืองและกากถั่วเขียว

**อีเมล:** orapin.ker@kmutt.ac.th, orapinkerd@yahoo.com

### 4. ผศ.ดร.ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ (Pongphen Jitareerat)

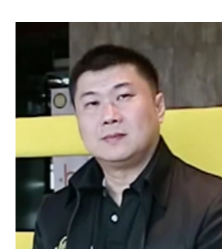


**ความเชี่ยวชาญ:** Postharvest Disease Control, Minimally Processed Fruit and Vegetables

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การสำรวจการยอมรับมังคุดฉายรังสีแกมมาของผู้บริโภคในประเทศสหรัฐอเมริกา

**อีเมล:** pongphen.jit@kmutt.ac.th

### 5. ผศ.ดร.อนุชา วัฒนภา (Anucha Watanapa)



**ความเชี่ยวชาญ:** วิศวกรรมอุตสาหกรรม

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Productivity, Plant Design

**อีเมล:** watanapa@gmail.com

### 6. ผศ.สุชาดา ไชยสวัสดิ์ (Suchada Chaisawadi)



**ความเชี่ยวชาญ:** Analytical Chemistry, การแปรรูปอาหาร

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนากระบวนการผลิตซีอิ๊วแบบดั้งเดิมเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ

**อีเมล:** suchada@pdti.kmutt.ac.th

## จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

CU



หน่วยงาน: ศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

254 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ชั้น 4 ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส. กิตติยา จุมปา 0 2 218 2880 ต่อ 564 Kitiya.J@chula.ac.th

2) น.ส.จุฑามาศ สิริรัตน์ 08 9678 5167 s.juthams@gmail.com

### 1. รศ.ดร.หทัยกานต์ มนัสปิยะ (Hathai Karn Manuspiya)



**ความเชี่ยวชาญ:** Nanocomposite, Smart Materials, Biomaterials, Polymer Blends, Smart Packaging  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การสกัดเศษขี้ผึ้งที่ได้จากกระบวนการผลิต เพื่อเป็นสารให้ความคงตัวสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร  
**อีเมล:** Hathaikarn.M@chula.ac.th

### 2. ผศ.ดร.วราภา คงเป็นสุข (Varapha Kongpensook)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food Product Research and Development Sensory Evaluation, Consumer Studies  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Prediction Models for Textural Properties of Puffed Rice Starch Product by Relative Crystallinity  
**อีเมล:** Varapha.L@chula.ac.th

## มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

KU



หน่วยงาน: ศูนย์ประสานงานและอำนวยความสะดวก Talent Mobility มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

งานบริการวิชาการ สำนักงานบริการวิชาการ ห้อง 406 ชั้น 4 อาคารวิจัยและพัฒนา 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.วราภรณ์ ภายศรี 09 8502 3787 psdwpps@ku.ac.th

2) น.ส.สุวิดา พรหมมา 09 1889 9521 sp.suwida@gmail.com

### 1. รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปริดา (Penkwan Chompreeda)



**ความเชี่ยวชาญ:** การทดสอบทางประสาทสัมผัส, การศึกษาผู้บริโภค, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตแป้งข้าวหอมมะลิเพื่อผลิตขนมปังและขนมอบ  
**อีเมล:** penkwan.c@gmail.com

### 2. รศ.ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ (Hathairat Rimkeeree)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอาง, การวิจัยผู้บริโภค, การทดสอบทางประสาทสัมผัส  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ผลของการทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งเผือกในส่วนผสมโดเนัทเค้ก, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากสารให้ความหวานชนิด Isomalt  
**อีเมล:** fagihru@ku.ac.th

### 3. รศ.ดร.อนุวัตร แจ้งซัด (Anuvat Jangchud)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แผ่น, การพัฒนาไบโอพอลิเมอร์ฟิล์ม สารเคลือบ และการประยุกต์ใช้, การวางแผนการตลาดและการใช้เทคนิคทางสถิติในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและมิโซอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แผ่น, การพัฒนาสารเคลือบและการประยุกต์  
**อีเมล:** fagiavj@ku.ac.th

### 4. รศ.ภัชราภรณ์ สุวรรณวิทยา (Patcharaporn Suwanvitaya)



**ความเชี่ยวชาญ:** การวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางเคมีและจุลชีววิทยา  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาเครื่องผลิตไอโซนเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว, การใช้ไอโซนในการบำบัดน้ำและน้ำเสีย  
**อีเมล:** fengpasu@ku.ac.th

### 5. ผศ.ดร.ทานตะวัน พิทักษ์ (Tantawan Pirak)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟังก์ชันและส่วนผสมฟังก์ชันจากเนื้อสัตว์ส่วนเหลือ พืช ผัก สมุนไพร และแหล่งอื่นๆ, การประยุกต์ใช้สารสกัดธรรมชาติ เปปไทด์และไฮโดรคอลลอยด์ในอาหาร, ระบบย่อยและดูดซึมในระบบจำลอง  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไขมันต่ำโปรตีนสูงสำหรับเด็ก, การพัฒนาสารต้านเชื้อจุลินทรีย์จากโคโคซานและสารสกัดเพื่อเคลือบบนผลิตภัณฑ์ไส้กรอก, ผลิตภัณฑ์ซาลามีเนื้อลดไขมัน, การพัฒนาสารทดแทนไขมันจากเมือกแมงลัก, เมือกสำโรง, เมือกแก้วมังกรและไฮโดรคอลลอยด์สำหรับประยุกต์ใช้ในไส้กรอกและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนเข้มข้นและเปปไทด์ (peptide) ที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ  
**อีเมล:** fagitwk@ku.ac.th

### 6. ผศ.ดร.เนตรนภิส เขียวขำ (Netnapis Khewkhom)



**ความเชี่ยวชาญ:** โรคภัยหลังการเก็บเกี่ยว, การใช้สารสกัดจากพืชเพื่อควบคุมโรค  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาโรงงานต้นแบบอบแห้งข้าวเปลือกและการจัดการศัตรูพืชหลังการเก็บเกี่ยว  
**อีเมล:** agrnpk@ku.ac.th

### 7. ผศ.ดร.พีรกานต์ บรรณเจติกิจ (Peerakarn Banjerdki)



**ความเชี่ยวชาญ:** การผลิตก๊าซชีวภาพจากของเสีย-น้ำเสีย, ระบบคัดแยกขยะ, แบบจำลองคุณภาพน้ำ  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาระบบผลิตก๊าซชีวภาพจากน้ำเสียชุมชน, การพัฒนาเครื่องผลิตไอโซนเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว  
**อีเมล:** peerakarn.b@ku.ac.th

### 8. ผศ.ดร.วิษฐิตา จันทราพรชัย (Withida Chantrapomchai)



**ความเชี่ยวชาญ:** Color Measurements, Sensory Evaluation  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน้าเค้กช็อกโกแลตลดไขมัน, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟผง, การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันมั่งสวิงสำเร็จรูป  
**อีเมล:** withida.c@ku.ac.th

### 9. ดร.ไกรวิทย์ เรืองฤทธา



**ความเชี่ยวชาญ:** วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม, กระบวนการปรับปรุงคุณภาพน้ำทางกายภาพและชีวภาพ  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาชุดทดสอบตรวจหาเชื้อสแตปฟีโลคอคคัสออเรียส  
**อีเมล:** kaiwit.r@csc.ku.ac.th

### 10. ดร.พีชานิกา ขอบจิตต์ (Peechanika Chopjitt)



**ความเชี่ยวชาญ:** จุลชีววิทยา อณูชีววิทยา  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาชุดทดสอบตรวจหาเชื้อสแตปฟีโลคอคคัสออเรียส, ชุดทดสอบ Shigella เพื่อตรวจหาโรคบิดไม่มีตัวจากอาหารและน้ำดื่ม  
**อีเมล:** peechanika.c@csc.ku.ac.th



11. ดร.สุชีลา พลเรือง (Sucheela Polruang)



**ความเชี่ยวชาญ:** กระบวนการสำหรับวิศวกรรมเคมีและวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม, การบำบัดของเสียด้วยวิธีการทางเคมี-ฟิสิกส์  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาระบบผลิตก๊าซชีวภาพจากน้ำเสียชุมชน, การพัฒนาเครื่องผลิตโอโซนเพื่อยืดอายุผลผลิตทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว  
**อีเมล:** sucheela.p@ku.ac.th

12. อ.ณรงค์ กมลรัตน์ (Narong Kamolrat)



**ความเชี่ยวชาญ:** เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ, ปลาสวยงามและพรรณไม้น้ำ  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การใช้น้ำกากเฝ้าในการป้องกันเชื้อสเตรปโตคอคคัส, การพัฒนาชุดทดสอบตรวจหาเชื้อสเตรปโตคอคคัสออเรียส  
**อีเมล:** kwan2422@gmail.com

13. ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ (Nednapis Vatanasuchart)



**ความเชี่ยวชาญ:** อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** อาหารปรับเนื้อสัมผัสที่เป็นชุดสำหรับเพื่อสุขภาพตามมาตรฐาน Universal Design Food สำหรับผู้ที่มีปัญหาการบดเคี้ยวและการกลืนอาหาร, ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคที่มีน้ำตาลไขมันและโซเดียมต่ำสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะอ้วนลงพุง หรือ metabolic syndrome, ผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยน้ำว้าที่มีสมบัติพรีไบโอติกสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ, ผลิตภัณฑ์ซูบซิมที่มีคุณค่าโภชนาการครบถ้วนสำหรับผู้สูงอายุ, ผลิตภัณฑ์อาหารลดน้ำตาลไขมันและ/หรือโซเดียม เพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดี  
**อีเมล:** ifrnpv@ku.ac.th

14. ดร.พิลาณี ไถนอมสัจย์ (Pilanee Vaithanomsat)



**ความเชี่ยวชาญ:** Enzyme Technology, การใช้ประโยชน์ลิกโนเซลลูโลสเพื่อพลังงานทดแทน  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การเพิ่มศักยภาพการผลิตของโรงงานสับปะรดกระป๋องที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม  
**อีเมล:** aappln@ku.ac.th

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

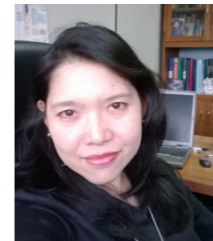


หน่วยงาน: ฝ่ายบริหารงานวิจัย สำนักวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1518 ถนนประชากรราษฎร์ 1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร 10800

- ผู้ประสานงาน: 1) นางจิตติมา สุวรรณ์ 0 2 555 2000 ต่อ 1512 jittima.s@stri.kmutnb.ac.th  
 2) น.ส.ศศิษฐ์ แจ่มถาวร 0 2 555 2000 ต่อ 1513 sophit.j@stri.kmutnb.ac.th  
 3) น.ส.สุนนกาญจน์ พุกขพิทักษ์ 0 2 555 2000 ต่อ 1513 sumonkan.p@stri.kmutnb.ac.th

1. รศ.ดร.สาวิตรี วาญญูไพศาล (Savitri Vatanyuphaisal)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food Safety, Microbial Control, Probiotic Bacteria  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ตรีผลาผสมโพรไบโอติกแคปซูล, เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ, น้ำยาล้างผักชนิดเม็ดผสมสารสกัดจากสมุนไพร  
**อีเมล:** savitri.v@sci.kmutnb.ac.th

2. ผศ.ดร.ณัฐรยาณ์ ชูสุข (Natthaya Choosuk)



**ความเชี่ยวชาญ:** Product Development, Experimental Design, Sensory Evaluation  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** โรสเบอร์รี่กรอบ, ขนมข้าวตอกจากข้าวโรสเบอร์รี่ ไลซีนมปังชีสเค้กจากกากมะขามป้อม, ขนมปังหวานจากแป้งเมล็ดขนุน  
**อีเมล:** Natthaya.c@agro.kmutnb.ac.th

3. ผศ.ดร.ศรีเวียง ทิพกานนท์ (Sriwiang Tipkanon)



**ความเชี่ยวชาญ:** Nutritional Food, Functional Food and Cosmetic Product Development, Sensory Evaluation and Consumer Testing  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** GABA Accumulation in Rice Germ, Isoflavones Conversion in Soy Germ, สาหร่ายไย่านางอบแห้ง, ลิปปาล์มผสมสารสกัดสีจากข้าวไรซ์เบอร์รี่  
**อีเมล:** Sriwiang.t@agro.kmutnb.ac.th

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

2 ถนนนางลิ้นจี่ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

- ผู้ประสานงาน: 1) ผศ.ดร.ชัชวาลย์ สุขมัน 08 6812 9519 james2517@gmail.com  
 2) อ.สุรัตน์ บุญพิง 08 6540 9350 Surat.b@rmutk.ac.th

1. อ.สุรัตน์ บุญพิง



**ความเชี่ยวชาญ:** การสกัดสมุนไพร, การอบแห้ง, การควบคุมกระบวนการ, การเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์, เครื่องมือวัด  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การหาปริมาณสารออกฤทธิ์ทางยาในทองพันชั่ง, การออกแบบอิฐโบลิตโอมิเตอร์วัดแอลกอฮอล์ความเข้มข้นสูง, การอบแห้งมังคุดโดยใช้เทคนิคร่วมของไมโครเวฟและลมร้อน  
**อีเมล:** surat.b@mail.rmutk.ac.th



## มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

RMUTT



หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก(คลองหก) อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.สุพนิต จึงแย้มปิ่น

09 8827 4833

ja\_janeam@hotmail.com

2) น.ส.สุภาพร เมืองโสภาก

09 1720 2730

tmmutt@gmail.com

### 1. ผศ.ชลิตต์ มธุรสมนตรี (Chalit Mathurosemontri)



**ความเชี่ยวชาญ:** Automation ออกแบบเครื่องจักร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การปรับปรุงและลดเวลาในกระบวนการบรรจุกระป๋องลงในกล่อง  
**อีเมล:** chalit.m@en.rmutt.ac.th

### 2. ดร.กุลชาติ จุลเพ็ญ (Kunlachart Julpen)



**ความเชี่ยวชาญ:** Automation ออกแบบเครื่องจักร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การปรับปรุงและลดเวลาในกระบวนการบรรจุกระป๋องลงในกล่อง  
**อีเมล:** kunlachart.j@en.rmutt.ac.th

### 3. ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัทธนา (Chiraporn Ananchaipattana)



**ความเชี่ยวชาญ:** จุลชีววิทยาทางอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาชุดตรวจจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร, การพัฒนาสารถนอมอาหารชีวภาพ  
**อีเมล:** chiraporna@hotmail.com

## มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

RMUTSB



หน่วยงาน: คณะวิศวกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์

60 หมู่ 3 ถ.สายเอเชีย (กรุงเทพฯ - นครสวรรค์) ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

ผู้ประสานงาน: 1) ผศ.ดร.ภาสพิรุฬห์ ศรีสำเร็จ

09 2289 1951

b.sresomroeng@gmail.com

2) น.ส.ปิยะมาศ นวลเคน

08 1935 8816

piyamass\_n@hotmail.com

### 1. อ.พรเทพ แก้วเชื้อ



**ความเชี่ยวชาญ:** วิศวกรรมอุตสาหกรรมและโลจิสติกส์  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การปรับปรุงโรงเรือนแปรรูปปลาสดเพื่อรองรับมาตรฐาน GMP

### 2. นายศุภกร ลิ้มคุณธรรมโม (Supakorn Limkunathammo)



**ความเชี่ยวชาญ:** -  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การปรับปรุงโรงเรือนแปรรูปปลาสดเพื่อรองรับมาตรฐาน GMP

### 3. อ.สมพร ศรีวัฒนพล (Somporn Seewattanapon)



**ความเชี่ยวชาญ:** อิเล็กทรอนิกส์  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การออกแบบเซ็นเซอร์ตรวจวัดความชื้นในกระบวนการสีข้าว  
**อีเมล:** somporn\_nb@rmutsb.ac.th, sanchai13@gmail.com

## มหาวิทยาลัยมหิดล

MU



หน่วยงาน: หน่วย Talent Mobility Strengthening Unit (TMSU) กองบริหารงานวิจัย

สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (Innotech) ชั้น 2 สำนักงานอธิการบดี 999 พุทธรณีสถาย 4

ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม 73170

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.จิรารัตน์ พัฒนสุทธิชุลกุล

0 2 849 6056 ต่อ 57

Jirat.pat@mahidol.ac.th

2) น.ส.อธิมา สร้อยนาค

0 2 849 6056 ต่อ 57

Athicha.soinak@gmail.com

### 1. ผศ.ดร.ภฤชณ์ ธิรพานเมธี (Krit Thirapanmethee)



**ความเชี่ยวชาญ:** จุลชีววิทยา  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การทดสอบสารกันเสียจากธรรมชาติเพื่อประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมน้ำปลา  
**อีเมล:** krit.thi@mahidol.ac.th

### 2. ผศ.ดร.รุ่งทิwa วงครทรรพ์ (Rungtiwa Wongsagonsup)



**ความเชี่ยวชาญ:** Modification of starch by physical, enzymatic and chemical methods, Rice and rice products  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Research Consultant, on the Analysis of Rice Properties  
**อีเมล:** rungtiwa.won@mahidol.ac.th

### 3. ผศ.ดร.โสรัยา จาตุรงค์กุล (Soraya Chaturongakul)



**ความเชี่ยวชาญ:** Bacterial genetics, Food microbiology, Food safety  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Transcription network and functional genomics in bacterial pathogens  
**อีเมล:** soraya.cha@mahidol.ac.th

### 4. ดร.ธัญญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์ (Thunnalin Winuprasith)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food product development, Food emulsions and encapsulations, Natural polymers and hydrocolloids  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** พุดดิ้งเพื่อสุขภาพพร้อมรับประทาน, ข้าวต้มปรับเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการเคี้ยว  
**อีเมล:** thunnalin.win@mahidol.ac.th

### 5. ดร.ปิยทิพย์ ขันตaylorภรณ์ (Piyatip Khuntayaporn)



**ความเชี่ยวชาญ:** จุลชีววิทยา  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** -  
**อีเมล:** piyatip.khn@mahidol.ac.th

### 6. ดร.ภมรินทร์ ไวมลืองอรเอก (Pamarin Waimaleongora-Ek)



**ความเชี่ยวชาญ:** Sensory and Consumer Sciences, Salt reduction  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Development and consumer acceptance of fruit-flavored yogurts enriched with health beneficial fish collagen  
**อีเมล:** pamarin.wai@mahidol.ac.th

### 7. อ.น้ำผึ้ง รุ่งเรือง (Numphung Rungraung)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food and Nutrition for Development  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาขนมเพื่อสุขภาพจากแป้งผ่านการดัดแปร เพื่อลดปริมาณแป้งย่อยเร็ว  
**อีเมล:** numphung.run@mahidol.ac.th

## มหาวิทยาลัยศิลปากร

SU



หน่วยงาน: สถาบันวิจัยและพัฒนา

6 มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ถ.ราชมรรคาใน อ.เมือง จ.นครปฐม 73000

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.ปิยาภรณ์ กัดสูงเนิน

0 34 25 5807

talentmobility.su@gmail.com

### 1. ผศ.ดร.กนกวรรณ กิ่งผดุง (Kanokwan Kingphadung)



**ความเชี่ยวชาญ:** การจัดการการผลิต, การวิเคราะห์ต้นทุนอุตสาหกรรม  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** สายการผลิตนมเปรี้ยวระดับโรงงาน

**อีเมล:** kanokwan.kin18@gmail.com

### 2. ผศ.ดร.ปริญดา เพ็ญโรจน์ (Parinda Penroj)



**ความเชี่ยวชาญ:** Sensory Evaluation, Product Development, Beverage, Food Hydrocolloid

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ผลของไฮโดรคอลลอยด์และอิมัลซิฟายเออร์ต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของเจลแบ่งในสภาวะต่างแช่เย็น

**อีเมล:** ppenroj@yahoo.com

### 3. ผศ.ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสณีโต (Suched Samuhasaneetoo)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food Flavour, Controlled flavour released in food, Consumer research

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** -

**อีเมล:** suched@yahoo.com

### 4. ผศ.ดร.โสภาค สอนไว (Sopark Sonwai)



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีอาหาร, การผลิตซ็อกโกแลต

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้อบแห้งเคลือบซ็อกโกแลต, การปรับปรุงวัตถุดิบในการผลิตวาซาบิผง

**อีเมล:** ssonwai@su.ac.th

### 5. ผศ.ดร.อรุณศรี ลีจียรจำเนียร (Arunsrri Leejeerajumnean)



**ความเชี่ยวชาญ:** นมและผลิตภัณฑ์นม, Flavor in Coffee, Fermented Soybeans Shelf Life of Food Products Probiotics

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** สายการผลิตนมเปรี้ยวระดับโรงงาน

**อีเมล:** arunsrilee@yahoo.com



## สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

KMITL



หน่วยงาน: สำนักบริหารงานวิจัยและนวัตกรรมพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (K-RIS)

ชั้น 1 อาคารเรียนรวมสมเด็จพระเทพ 1 ซอยฉลองกรุง 1 เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.จินตนา ผ่องประเสริฐ

08 6825 5420

katik\_2517@hotmail.com

2) น.ส.อมรรรัตน์ สมเจตน์เลิศเจริญ

08 6825 5420

bass\_kmitl@yahoo.com

### 1. ศ.ดร.วารวุฒิ ครุสง (Warawut Krusong)



**ความเชี่ยวชาญ:** กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารจากการหมัก, จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร, ความปลอดภัยอาหารและ HACCP, การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร, การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** กระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมัก

**อีเมล:** warawut.kr@kmitl.ac.th

### 2. ผศ.ดร.กัลยาณี เต็งพงศธร (Kallayanee Tengpongsathon)



**ความเชี่ยวชาญ:** การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส, การวิจัยผู้บริโภค, การวางแผนการตลาด

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** -

**อีเมล:** kallayanee.te@kmitl.ac.th

### 3. ผศ.ดร.ศรววัฒน์ ชิวปรีชา (Sorawat Chivapreecha)



**ความเชี่ยวชาญ:** -

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาระบบไมโครเวฟเซ็นเซอร์เพื่อตรวจสอบความอ่อนแก่ของทุเรียน

**อีเมล:** sorawat@telecom.kmitl.ac.th

## มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

SWU



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 63 หมู่ 7 ชั้น 5 อาคารอำนวยการ ต.องครักษ์ อ.องครักษ์ จ.นครนายก 26120

0 2 649 5000 ต่อ 27167

หน่วยประสานงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

### 1. ดร.พรรณทิพา เจริญไทยกิจ (Phantipha Charoenthaikij)

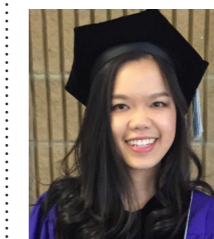


**ความเชี่ยวชาญ:** การทดสอบทางประสาทสัมผัส และการทดสอบผู้บริโภค

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าว และผลิตภัณฑ์ปราศจากกลูเตน, การประยุกต์ใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำ

**อีเมล:** phantipha@g.swu.ac.th

### 2. ดร.สิริฉัตร ชนะดัง (Sirichat Chanadang)



**ความเชี่ยวชาญ:** Sensory Analysis and Consumer Behavior, Applied Statistic

**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** -

**อีเมล:** sirichat@g.swu.ac.th

## มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

RMUTTO



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 43 หมู่ 6 ต.บางพระ อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี 20110

0 38 35 8224

0 38 35 8224

หน่วยประสานงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

### 1. ผศ.ดร.ดวงสิริ สยมภาค (Dhongsiri Sayompark)



**ความเชี่ยวชาญ:** Sensory Science, Consumer Test, Nutrition, Food Standard, Product Development, PCQI  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การเปรียบเทียบความรู้สึกไวในการรับรู้รสระหว่างผู้ทดสอบสูงอายุและผู้ทดสอบวัยรุ่น, การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญของแบคทีเรียโพรไบโอติกส์ในการผลิตกิมจิเพื่อสุขภาพ, การเปรียบเทียบคุณภาพโคโคแซนซุมชนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาไข่, The influence of caffeine on energy content of sugar-sweetened beverages 'The 'caffeine-calorie effect', Consumer attitudes towards sugarsweetened beverages', Caffeine increases sugar-sweetened beverage consumption in a free-living population: a randomised controlled trial.  
**อีเมล:** deakinds@gmail.com

## มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

TU



สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ชั้น 3 อาคาร บรรยายรวม 5 เลขที่ 99 หมู่ 18 ถนน พหลโยธิน ต. คลองหนึ่ง อ. คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12121

0 2 564 4491, 0 2 564 4495

0 2 564 4485, 0 2 564 4494

หน่วยประสานงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

### 1. ดร.สุธีรา วัฒนกุล (Suteera Vatthanakul)



**ความเชี่ยวชาญ:** สถิติสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์, การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบตลาดและการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งข้าว, การพัฒนาสารเคลือบ/แผ่นฟิล์มที่รับประทานได้ การพัฒนาปลาหมักอบกรอบปรุงรส, การพัฒนาผลิตภัณฑ์เมี่ยงคำแผ่นพอดี้คำ, การพัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรดข้าวไรซ์เบอร์รี่, การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดบีดส์เสาวรสวิตามินซีสูง, การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่น้ำผลไม้โปรตีนสูง, การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่กล้วยหอมพลังงานสูง  
**อีเมล:** emmesuteera@gmail.com

## มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

SSRU



1 ถนนอุทงนอก แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

หน่วยประสานงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

### 1. ดร.ปัญชลี พัฒนบูลย์



**ความเชี่ยวชาญ:** Food Microbiology, Biotechnology, Metabolic Engineering  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** คัดแยกและพัฒนาสายพันธุ์เชื้อจุลินทรีย์สำหรับกระบวนการลดน้ำตาลในน้ำผลไม้  
**อีเมล:** panchalee.pa@ssru.ac.th

## มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

UTCC



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย 126 / 1 ถนนวิภาวดีรังสิต ดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400

0 2 697 6504-5

หน่วยประสานงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

### 1. ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล (Pitchaon Maisuthisakul)



**ความเชี่ยวชาญ:** New Product Development, Food Marketing  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Plant Phenolics in Food and Cosmetics Herb and Spice Antioxidants, Rancid Odor Sensory Analysis, Bioactivity in Plants, Big Data in Food Industry  
**อีเมล:** pitchaon@gmail.com

## มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

ABAC



อาคาร Q ชั้น9 ซอยรามคำแหง 24 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 10240

0 2 300 4543-62

0 2 300-4563

หน่วยประสานงาน: ศูนย์อำนวยความสะดวกด้านบุคลากรและเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

### 1. ดร.อุศมา สุนทรนฤรังษี (Aussama Soontrunnarudrungsri)



**ความเชี่ยวชาญ:** Sensory Analysis of Food and Non-Food Product, Descriptive analysis, Consumer research on emotion, psychographic scale, and perception.  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Thai Style Rice Pudding, Descriptive Trained Panel from Visually Impaired People, The Association between Differences of Hedonic Scores and Preference Choice of Thai Food Products  
**อีเมล:** aussama.soon@gmail.com

## 5.3 สถาบันการศึกษาภาคเหนือ

### มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

CMU



หน่วยงาน: อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (STEP) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

📍 ชั้น 2 (อาคาร A) อาคารอำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ (เชียงใหม่) 155 หมู่ 2 ต.แม่เหียะ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50100

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.นงเยาว์ ชัดดี

📞 08 9853 9099

✉️ nongyao@step.cmu.ac.th

2) น.ส.ชนินาถ ศรีเพ็ญ

📞 08 3554 2577

✉️ chaninart@step.cmu.ac.th

หน่วยงาน: ศูนย์นวัตกรรมและการจัดการความรู้ วิทยาลัยศิลปะ สื่อ และเทคโนโลยี (CAMT) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

📍 239 ถ.ห้วยแก้ว ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.เมธิญา กมล

📞 08 1026 0966

✉️ maytiya@kic.camt.info

#### 1. รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง (Niramon Utama-ang)



**ความเชี่ยวชาญ:** Sensory Evaluation and Consumer Research  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Functional food and Rice product  
**อีเมล:** niramon.u@cmu.ac.th

#### 2. รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล (Aphirak Phianmongkhol)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food Processing and Engineering  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Processing of rice based yoghurt-like product, Processing of probiotic-added rice and dairy ice cream  
**อีเมล:** aphirak.p@cmu.ac.th

#### 3. ผศ.ดร.ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร (Tri Indrarini Wirjantoro)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food Microbiology and Technology  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Processing of rice based yoghurt-like product, Processing of probiotic-added rice and dairy ice cream  
**อีเมล:** triindrarini.w@cmu.ac.th

#### 4. ผศ.ดร.นฤมล ทองไว (Narumol Thongwai)



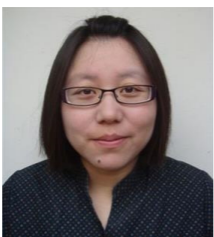
**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีการหมัก, ภูมิคุ้มกันวิทยา, การกำจัดศัตรูพืช, สมุนไพร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์สารเสริมอาหารซินไบโอติก และผลิตภัณฑ์ยับยั้งกลิ่นตัวจากพืชท้องถิ่น  
**อีเมล:** kristna.okk@gmail.com

#### 5. ผศ.ดร.พุดินันท์ มีเผ่าพันธ์ (Puttinan Meepowpan)



**ความเชี่ยวชาญ:** การสังเคราะห์สารเคมีอินทรีย์, ตัวเร่งปฏิกิริยาสำหรับคาร์บอนิลเอมิเออร์ไรเซชันของวงเอสเธอร์, การสกัดแยกสารออกฤทธิ์จากธรรมชาติและ การปรับปรุงฤทธิ์ให้ดีขึ้นโดยอาศัยปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตสเตอริโอคอมเพล็กซ์พอลิแลคไทด์สำหรับใช้เป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ทนความร้อน, กระบวนการสังเคราะห์แลคไทด์จากแลคติกแอซิด, การผลิตพอลิเอสเตอร์สำหรับใช้ทำวัสดุทางการแพทย์ เช่น ไหมละลาย และวัสดุยึดจับกระดูก เป็นต้น  
**กระบวนการสังเคราะห์แลคไทด์จากแลคติกแอซิด**  
**อีเมล:** pmeepowpan@hotmail.com

#### 6. ผศ.ดร.มัสลิน โอสถานันต์กุล (Maslin Osathanunkul)



**ความเชี่ยวชาญ:** Molecular Biology, DNA Barcoding, High Resolution Melting Analysis, Molecular Species Identification  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การจัดทำแผนและตรวจสอบสมุนไพรไทย, การขยายพันธุ์โดยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อและฐานข้อมูลดีเอ็นเอบาร์โคดของมะกิง  
**อีเมล:** omaslin@gmail.com

#### 7. ผศ.ดร.ยິงมณี ตระกูลพั้ว (Yingmanee Tragoolpua)



**ความเชี่ยวชาญ:** จุลชีววิทยา, ฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดธรรมชาติ, ชีวโมเลกุล  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ผลิตภัณฑ์ซีฟิงจากโพรพอลิสที่มีผลยับยั้งเชื้อไวรัสก่อโรคเรื้อรัง และแบคทีเรีย, การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสารสกัดสาหร่ายเกลียวทอง  
**อีเมล:** yboony150@gmail.com

#### 8. รศ.ดร.วีระ วงศ์คำ (Weerah Wongkham)



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีเซลล์ เซลล์ต้นกำเนิด สมุนไพรไทย-จีน ต่อด้านโรคที่เกิดจากความสูงวัย  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Surface and protein Analyses of Normal Human Cell Attachment on PLL-modified Chitosan Membranes, ฤทธิ์ของสารสกัดจากต้นนมวัวต่อเซลล์เชื้อสายต่อมลูกหมากโตและมะเร็งต่อมลูกหมาก  
**อีเมล:** wwongkham@gmail.com

#### 9. ผศ.ดร.สิริวดี ชมเดช (Siriwadee Chomdej)



**ความเชี่ยวชาญ:** ชีววิทยา  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสารสกัดดั้งเดิมหมอนสีเหลือง  
**อีเมล:** siriwadee@yahoo.com

#### 10. ดร.อรุณฉาย สายอ้าย (Aroonchai Saiai)



**ความเชี่ยวชาญ:** วิทยาศาสตร์เคมีและเภสัชศาสตร์ อินทรีย์เคมี  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสารสกัดดั้งเดิมหมอนสีเหลือง  
**อีเมล:** aroonchai.s@cmu.ac.th

#### 11. ดร.อิทธิญากรณ์ พรหมพุดธา (Itthayakorn Promputtha)



**ความเชี่ยวชาญ:** จุลชีววิทยาเครื่องสำอาง, จุลชีววิทยาทางอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Moisturizing sunscreen cream containing natural astaxanthin from microalgae  
**อีเมล:** ppam118@gmail.com, itthayakorn.p@cmu.ac.th

#### 12. อ.สุวรรณา เดชะรัตนางกูร (Suwanna Deccharatanakoon)



**ความเชี่ยวชาญ:** Product Development, Hydrocolloid Applications  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันเนื้อเทียมผสมใบมะขาม, การพัฒนาและยืดอายุการเก็บลูกอมสตรอเบอร์รี่  
**อีเมล:** suwanna.dec@gmail.com

## มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

RMUTL



หน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

📍 128 ถ.ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300

ผู้ประสานงาน: 1) ผศ.ดร.อุเทน คำนำน

📞 08 1882 7283

✉️ uthen@rmutl.ac.th

2) น.ส.จุฑาทิพย์ สุวรรณ

📞 08 1386 4479

✉️ anniejaje@gmail.com

3) น.ส.พิชญา ศรีพรหมมา

📞 08 6911 2541

✉️ ptchy.s@gmail.com

#### 1. ผศ.ดร.นัมมนต์ โชติวิศรุต (Nammon Chotivisarut)



**ความเชี่ยวชาญ:** Thermal system design, Nocturnal cooling, Computation Fluid Dynamics, Machine design  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** เครื่องแยกตะกอนน้ำมันงาด้วยการเหวี่ยง, เครื่องบดถั่วอัตโนมัติ, เครื่องสกัดน้ำมันงาแบบเย็น  
**อีเมล:** nammont4426409@hotmail.com

#### 2. ผศ.พัชรนันท์ เกตุทิม (Patcharanun Kettim)



**ความเชี่ยวชาญ:** วิศวกรรมไฟฟ้า, อุตสาหกรรม  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การออกแบบและปรับปรุงเครื่องจักรในกระบวนการผลิตอาหารสัตว์

3. ดร.ไกรลาศ ดอนชัย



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีการผลิต ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอด  
**เชิงพาณิชย์:** เครื่องลับหั่นอาหารสัตว์  
**อีเมล:** Red-machine26@hotmail.com

4. ดร.วิโรจน์ ปงลังกา (Wirot Ponglangka)



**ความเชี่ยวชาญ:** ระบบควบคุมอัตโนมัติ วิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ วิศวกรรมไฟฟ้า วิศวกรรมไมโครเวฟ การประมวลผลภาพ ระบบการสั่งงานบนจอภาพด้วยสายตา  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** เครื่องวัดความขุ่นของน้ำสำหรับบ่อเลี้ยงปลา, เครื่องอบรังไหมระบบปิด  
**อีเมล:** wirot.ci@gmail.com

5. อ.ชนิชา จินากการ (Chanicha Jinakan)



**ความเชี่ยวชาญ:** อาหารในภาชนะปิดสนิท การแปรรูปผักและผลไม้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และระบบประกันคุณภาพ  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** กระบวนการผลิตน้ำพริกหนุ่มบรรจุขวดสเตอริไรส์, การผลิตแคปหมูด้วยวิธีการอบ  
**อีเมล:** jinakanl@hotmail.com

6. อ.ณัฐวลิณคณ เศรษฐปราโมทย์ (Natwalinkhol Settapramote)



**ความเชี่ยวชาญ:** ระบบมาตรฐาน ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์: การพัฒนากระบวนการผลิตและการวางระบบมาตรฐานสากล (Codex)  
**อีเมล:** koonjip@gmail.com

7. อ.พิพัฒน์ หมั่นเป้ง (Phiphat Maunpeng)



**ความเชี่ยวชาญ:** การจัดทำระบบผลิตมาตรฐาน GMP การออกแบบแผนผังกระบวนการผลิต  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** เครื่องสีข้าวขนาดครัวเรือน  
**อีเมล:** phi.aya@hotmail.com

8. อ.มนตรี แก้วอยู่



**ความเชี่ยวชาญ:** วิศวกรรมไฟฟ้า, อุตสาหกรรม  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การออกแบบและปรับปรุงเครื่องจักรในกระบวนการผลิตอาหารสัตว์

9. อ.อรทัย บุญทะวงค์ (Orathai Buntawong)



**ความเชี่ยวชาญ:** อาหารในภาชนะปิดสนิท การแปรรูปผักและผลไม้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และระบบประกันคุณภาพ  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การทำแคปหมูอบพอง  
**อีเมล:** orathai\_bun@hotmail.com

10. อ.ธนวัฒน์ พันธุ์ตุ้ย



**ความเชี่ยวชาญ:** ด้านวิศวกรรมไฟฟ้า, อุตสาหกรรม  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** เครื่องอบชาเขียวใบหม่อน



มหาวิทยาลัยพะเยา UP



**หน่วยงาน:** สำนักงานอุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา  
**ชั้น:** 1 อาคารสำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยพะเยา 19 หมู่ 2 ต.แม่กา อ.เมือง จ.พะเยา 56000  
**ผู้ประสานงาน:** 1) น.ส.นุชญา สุทธิ์เดนนท์ 0 54 46 6666 ต่อ 1283 nuchada.sut@gmail.com  
2) น.ส.จารุณี มีโทพาร 0 54 46 6666 ต่อ 1283 charunee825@gmail.com

1. ผศ.ดร.เนติยา กริธาชาติ (Nathiya Kreetachat)



**ความเชี่ยวชาญ:** การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์, เทคโนโลยีการจัดการสิ่งแวดล้อม  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ศักยภาพของกากไขมันจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาจืดในการผลิตไบโอดีเซล, การบำบัดกรดน้ำส้มในน้ำทิ้งจากโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
**อีเมล:** nathiyat@hotmail.com

2. ผศ.ดร.มาลีรักษ์ อัดดีสินทอง (Maleeruk Atsinthong)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์: ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านมะเร็งของน้ำมันหอมระเหยจากผลมะแขว่น  
**อีเมล:** pae280@yahoo.com

3. ผศ.ดร.อัจฉราภรณ์ ดวงใจ (Acharaporn Doungjai)



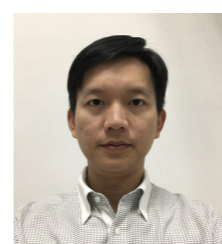
**ความเชี่ยวชาญ:** พัฒนาผลิตภัณฑ์, พืชสมุนไพร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** สารสกัดผักพื้นบ้านเพื่อการลดไขมัน, ไบยานางต่อการลดการดูดซึมคอเลสเตอรอล  
**อีเมล:** achara.phso@gmail.com

4. ดร.คมศักดิ์ พิณระ (Komsak Pintha)



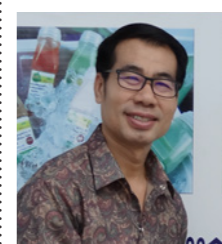
**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์, เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ, การวิเคราะห์สารสำคัญและสารพิษตกค้างจากพืชสมุนไพร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตผลิตภัณฑ์น้ำมันงาม้อน น้ำมันกระเทียม น้ำมันงาดำ, ผลิตภัณฑ์ถนอมผิวและป้องกันแสงยูวี  
**อีเมล:** komsakjo@gmail.com

5. ดร.พยุงค์ศักดิ์ ตันติไพบูลย์วงศ์ (Payungsak Tantiphaipunwong)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์, เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ, การวิเคราะห์สารสำคัญและสารพิษตกค้างจากพืชสมุนไพร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตผลิตภัณฑ์น้ำมันงาม้อน น้ำมันกระเทียม น้ำมันงาดำ, ผลิตภัณฑ์ถนอมผิวและป้องกันแสงยูวี  
**อีเมล:** payungsak.t@gmail.com

6. ดร.รณกร สร้อยนาค (Ronnakorn Sroynak)



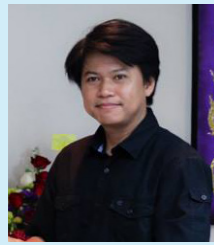
**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร, บรรจุภัณฑ์ชีว และผลิตผลทางการเกษตร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ผลิตภัณฑ์คุกกี้จากแป้งกล้วย, ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวก่ำพันธุ์ลิ้มผิว, ผลิตภัณฑ์ข้าวตอกอบกรอบรสคาราเมล, ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาต้ม  
**อีเมล:** ronnakorns@hotmail.com

7. ดร.ศักดิ์สิทธิ์ อิมแมน (Saksit Imman)



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีการจัดการสิ่งแวดล้อม  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียของโรงงานผลิตเม็ดแฉ่งไหม, การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ของอุตสาหกรรมอาหาร  
**อีเมล:** saksit016@hotmail.com

8. ดร.อนุสรณ์ บุญปก (Anusorn Boonpoke)



**ความเชี่ยวชาญ:** วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตข้าวสารบรรจุถุงลดการสูญเสียข้าวจากการแตกหักโดยการควบคุมความชื้นข้าวเปลือก  
**อีเมล:** iamanusorn@gmail.com

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ URU



**หน่วยงาน:** สำนักงาน Talent Mobility  
**📍** ชั้น 3 อาคาร 12 เรือนต้นสัก มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ 27 ถ.อินใจมี อ.เมือง จ.อุดรดิตถ์ 53000  
**☎** ผู้ประสานงาน: 1) ผศ.ไชยยงค์ ชนะพรมา 08 6539 6295 tony\_1182912@hotmail.com  
 2) น.ส.ปิยกานต์ พักสอด 08 9858 4809 piyakran\_ao@hotmail.com

1. อ.พงษ์ธร วิจิตรกุล (Pongtorn Wichitkul)



**ความเชี่ยวชาญ:** ออกแบบเครื่องกลในอุตสาหกรรม  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** เครื่องทอดหมูฝอยแบบสายพานลำเลียงแบบสายพาน  
**อีเมล:** w.pongtorn@gmail.com

2. อ.สิงหา ประรามภ์ (Singha Prarom)



**ความเชี่ยวชาญ:** การออกแบบผลิตภัณฑ์, บรรจุภัณฑ์  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนากระบวนการผลิตหมูฝอยทอดกรอบ  
**อีเมล:** singha@uru.ac.th

มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ NU



**หน่วยงาน:** ศูนย์อำนวยความสะดวก Talent Mobility อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยนครสวรรค์  
**📍** อาคารเอกาทศรถ ชั้น 1 เลขที่ 99 หมู่ 9 ต.ท่าโพธิ์ อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000  
**☎** ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.จิราลักษณ์ จันทร์ดี 08 0851 2533 tjtiraluck@gmail.com

1. รศ.ดร.สุดารัตน์ เจียมยังยืน (Sudarat Jiamyanyuen)



**ความเชี่ยวชาญ:** Antioxidant Analysis, Flavor Analysis, Functional Ingredient  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** เครื่องต้มผงจากข้าวกล้องงอกโฉกข้าวกล้องงอก แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่  
**อีเมล:** sudaratj@nu.ac.th

2. ผศ.ดร.นิตพงษ์ จิตร์โกษา (Nitipong Jittrepotch)



**ความเชี่ยวชาญ:** Food Lipids, Fishery Products, Antioxidants  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ปลาแร่ผง, ผงโรยข้าวจากปลาร้า, มะขามผง, ปลาต้มโซเดียมต่ำ, การใช้สารสกัดจากเห็ดลดการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล  
**อีเมล:** nitipongj@nu.ac.th

3. ผศ.ดร.วรสิทธิ์ โทจำปา (Worasit Tochampa)



**ความเชี่ยวชาญ:** Bioengineering, Fermentation Technology  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวคั่วผงเพื่ออุตสาหกรรมปลาร้าจากข้าวสารขัดขาวที่มีกลิ่นสาบ, การเตรียมสารปรับไอโอดีนจากซังข้าวโพด  
**อีเมล:** worasitt@nu.ac.th

4. ผศ.ดร.ศจี สุวรรณศรี (Sajee Suwansri)



**ความเชี่ยวชาญ:** Product Development, Sensory and Consumer Research  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** Postharvest Machinery, ผลิตภัณฑ์ซีร์บผลไม้, เส้นราเมนอบแห้งผสมข้าวพื้นเมือง  
**อีเมล:** suwansris@yahoo.com, suwansris@nu.ac.th

5. ผศ.ดร.เหรียญทอง สิงห์จามูนสงค์ (Riantong Singanusang)



**ความเชี่ยวชาญ:** Nut Technology, Post-Harvest Processing and Product Development of Rice, Food Analysis  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ครีมเทียมผงและครีมเทียมเหลวจากน้ำมันรำข้าว, สลัดผงไขมันเต็มพร้อมไขมัน และปราศจากคอเลสเตอรอล  
**อีเมล:** riantongs@nu.ac.th

6. ดร.วรรณพร คลังเพชร อุโนะ (Wannaporn Klangphet Ueno)



**ความเชี่ยวชาญ:** Non-thermal processing, microbial control in food, food safety, probiotics and prebiotics, natural antimicrobials  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** สารปรับไอโอดีน, น้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์จากกากรำสกัดน้ำมันเปลือกข้าว และฟางข้าว, สารสกัดให้สีที่มีฤทธิ์ในการต้านจุลินทรีย์และต้านอนุมูลอิสระ, ฟิล์มบิโอดีได้จากโปรตีนรำข้าว, ผลิตภัณฑ์ซินไบโอติก  
**อีเมล:** wannapornk@nu.ac.th

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง MFU



**📍** 333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ. เชียงราย 57100  
**หน่วยงาน:** อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (STeP) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1. ดร.ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง (Natthakan Rungraeng)



**ความเชี่ยวชาญ:** การแปรรูปอาหาร, วิศวกรรมอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การสกัดสารสกัดจากชาเขียวอัดสัสม  
**อีเมล:** natthakan.run@mfu.ac.th

2. ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล (Piyaporn Chueamchaitrakun)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การศึกษาคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชา, ลักษณะทางประสาทสัมผัสและเนื้อสัมผัสของบัตเตอร์เค้กจากแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งข้าวเหนียว  
**อีเมล:** chueamchaitrakunp@gmail.com

3. ดร.วิรกร ทองดีสุนทร (Wirongrong Tongdeesontorn)



**ความเชี่ยวชาญ:** การเก็บรักษา  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนากระบวนการผลิตขิงต้องฆ่าเชื้อในถุงพลาสติกและการวางระบบการบรรจุขิงต้องในขวดแก้ว  
**อีเมล:** wtongdee@hotmail.com

## มหาวิทยาลัยราชภัฏรำปาง

LPRU



เลขที่ 119 หมู่ที่ 9 ถ.ลำปาง - แม่ทะ ต.ชมพู อ.เมือง จ.ลำปาง 52100

หน่วยประสานงาน: อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (STeP) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

### 1. อ.ณัฐมา เหล่ากุลดิกลง (Natcha Laokuldilok)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, อาหารเพื่อสุขภาพจากพืชสมุนไพร, การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาข้าวกล้องอบพองสู่การแปรรูปในระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, การพัฒนาชาเมล็ดลำไยผสมสมุนไพรจีนชนิดของพร้อมชง, การพัฒนาข้าวแต๋นสีเขียวธรรมชาติจากพืชสมุนไพร, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นรสเนยกระเทียม  
**อีเมล:** nutcha@lpru.ac.th

### 2. อ.มยุรี ชมพู (Mayuree Chompoo)



**ความเชี่ยวชาญ:** การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร, การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเคมีอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตลำไยอบแห้งโดยใช้เครื่องสเปาตัดเบดร่วมกับอนุภาคเหนียว, การผลิตน้ำมันปาล์มแดงผสมเพื่อสุขภาพสำหรับใช้ประกอบอาหาร, The production of longan powder by using hot air drying for sprinkling on Nama chocolate  
**อีเมล:** cmyuree@gmail.com

## 5.4 สถาบันการศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

### มหาวิทยาลัยขอนแก่น

KKU



หน่วยงาน: อุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

123 หมู่ 16 ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40002

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.พรชวรัตน์ ฐานมัน

08 5499 2665

ponchawat.t@gmail.com

2) น.ส.วิชชุพันธ์ คงวรรณ

09 4020 9504

tm.ch.northeast@gmail.com

### 1. ผศ.ดร.สมชาย ชวนอุดม (Somchai Chuanudom)



**ความเชี่ยวชาญ:** Agricultural Machinery  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาเครื่องจักรกลเกษตรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตข้าวหอมมะลิ  
**อีเมล:** Somchai\_chuan@gmail.com

### 2. ดร.อัมพร แซ่เอียว (Amporn Sae-eaw)



**ความเชี่ยวชาญ:** Sensory Evaluation, Product Development  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมะม่วงและมะขามป้อมเพื่อสุขภาพ, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากธัญพืชและผลไม้ท้องถิ่น  
**อีเมล:** sampor@kku.ac.th

### 3. อ.จักรพันธ์ ดวงคำจันทร์ (Jakraphan Duangkhamjan)



**ความเชี่ยวชาญ:** เกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ, วิศวกรรมและเครื่องจักรกลการเกษตร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาเครื่องย่อยซังข้าวโพด เพื่อทำก้อนเชื้อเพาะเห็ด  
**อีเมล:** toksatoon@hotmail.com

## มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

RMUTI



หน่วยงาน: สถาบันชุมชนะวันเพื่อการพัฒนาธุรกิจเอสเอ็มอีอย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

744 ถ.สุรนารายณ์ อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000

ผู้ประสานงาน: 1) ผศ.สุทัศน์ ยอดเพชร

08 1251 2020

suthad@rmuti.ac.th

2) น.ส.วรรณิตา นวะะนิน

09 9460 0101

officialtinnaw@gmail.com

3) นายคณิต จานนอก

08 1955 2524

kanitchannok@hotmail.com

### 1. ผศ.ประชิด อยู่หว่าง (Prachit Yuwang)



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกากลูกหม่อนเพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์  
**อีเมล:** prachit.yu@rmuti.ac.th

### 2. ดร.ชมภูณช ช้องลา (Chompoonuch Kongla)



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตปลาร้าผงที่มีสมบัติต้านอนุมูลอิสระจากปลาร้าอ่อนกเขา  
**อีเมล:** chompoonuch.2840@gmail.com

### 3. ดร.สุมาลี มูสิกา (Sumalee Musika)



**ความเชี่ยวชาญ:** ชีววิทยา  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกากลูกหม่อนเพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์  
**อีเมล:** musika\_noi@hotmail.com

### 4. อ.พลเทพ เวงสูงเนิน (Ponthep Vengsungnle)



**ความเชี่ยวชาญ:** วิศวกรรมเครื่องกล  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาเครื่องจักรสูบลูกอมอัตโนมัติในกระบวนการเตรียมวัตถุดิบกระยาสารท  
**อีเมล:** -

### 5. อ.จารีณี จงปลื้มปิติ (Jarinee Jongpluempiti)



**ความเชี่ยวชาญ:** วิศวกรรมเครื่องกล  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาเครื่องจักรสูบลูกอมอัตโนมัติในกระบวนการเตรียมวัตถุดิบกระยาสารท

### 6. อ.สุกัญญา สายธิ (Sukanya Saithi)



**ความเชี่ยวชาญ:** เทคโนโลยีชีวภาพ  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ผลิตภัณฑ์น้ำเมาพร้อมดื่มผสมวุ้นน้ำมะพร้าวบรรจุขวดแก้ว  
**อีเมล:** jibfy2000@gmail.com



7. อ.สุภกาญจน์ พรหมขันธุ์ (Supakarn Promkhan)



**ความเชี่ยวชาญ:** พัฒนาผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์: ผลของสายพันธุ์เม่าหลวงต่อปริมาณกรดออกซาลิน  
**อีเมล:** s\_promkhan@hotmail.com



มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

MSU



คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ตำบลขามเรียง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม 44150

0 43 75 4085

หน่วยประสานงาน: อุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

1. ผศ.ดร.มนัชญา สังข์ศรีอินทร์ (Manatchaya Sangsriin)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงระบบ การประกันคุณภาพและการตรวจประเมินความปลอดภัยอาหาร, การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การใช้สารสกัดจากธรรมชาติในการยืดอายุการเก็บและยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสีย ระดับของคาราจีแนนที่เหมาะสมและการยอมรับทางประสาทสัมผัสเยลลี่ใบหม่อน การใช้ผักพื้นบ้านในการเป็นแอนติออกซิแดนท์ให้ผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวสด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟสี่รสธรรมชาติ การศึกษาคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา  
**อีเมล:** manatchaya@yahoo.com

2. ดร.ศรีนวล จันทไทย (Srinual Jantathai)



**ความเชี่ยวชาญ:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยจากแป้งเผือก แป้งมันเส้นอ่อน แป้งมันเทศสีม่วงและแป้งข้าวเหนียวดำทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และพุดดิ้ง, การศึกษาความคาดหวัง การยอมรับและพฤติกรรมการเลือกของผู้บริโภคต่อสีขนมไทย  
**อีเมล:** srinual.j@msu.ac.th

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

SUT



111 ถนนมหาวิทยาลัย ต.สุรนารี อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000

หน่วยประสานงาน: อุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

1. ผศ.ดร. รชฎาพร อุ่นศิริไฉย (Ratchadaporn Oonsivilai)



**ความเชี่ยวชาญ:** Phytochemical, Nutraceutical and Functional Food, Food Rheology  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากมันสำปะหลังชนิดหวานสำหรับนักกีฬา, ผลิตภัณฑ์อาหารขึ้นใจไดอิลด์จากกากมันสำปะหลัง  
**อีเมล:** roonsivi@sut.ac.th

2. ผศ.ดร.ศิวฒ ไทยอุดม (Siwatt Thaiudom)



**ความเชี่ยวชาญ:** นมและผลิตภัณฑ์นม, วิทยาการของอาหาร, พัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินผลทางประสาทสัมผัส  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาสูตรไอศกรีมโดยใช้สารทดแทนไขมันและโปรตีนจากพืช การผลิตนมพาสเจอร์ไรซ์ที่มีปริมาณเมลาโทนินตามธรรมชาติสูง  
**อีเมล:** thaiudom@sut.ac.th

3. ดร.ลำไพร์ ศรีธรรมมา (Lumprai Srithamma)



**ความเชี่ยวชาญ:** ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์, ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเชิงหน้าที่ ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์: การแปรรูปข้าวอินทรีย์เพื่อเพิ่มมูลค่า  
**อีเมล:** lumprai@sut.ac.th



5.5 สถาบันการศึกษาภาคใต้

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

PSU



หน่วยงาน: อุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

อาคารศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ ชั้น 12 ต.คอหงส์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110

0 74 28 9333

tm.ch.southern@gmail.com

ผู้ประสานงาน: 1) น.ส.ปอชญา ชุมสุวรรณ

0 74 28 9323

tm.ch.southern@gmail.com

2) นายศราวดี คงขวัญ

0 74 28 9323

tm.ch.southern@gmail.com

1. ผศ.ดร. ก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์ (Kongkarn Kijroongrojana)



**ความเชี่ยวชาญ:** การทดสอบทางประสาทสัมผัส, การพัฒนาผลิตภัณฑ์  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวมีรังควัดพร้อมบริโภคแช่เยือกแข็ง, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกะทิที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำและลดพลังงาน, ผลิตภัณฑ์ธัญพืชเสริมคอลลาเจนไฮโดรไลเสทและไบโอแคลเซียม  
**อีเมล:** kongkam.kij@gmail.com

2. ผศ.ดร.ชยุต นันทดลิต (Chayut Nuntadusit)



**ความเชี่ยวชาญ:** การควบคุมการไหล การผสม, การเพิ่มความสามารถถ่ายเทความร้อน, การไหลของเจล, การวัดความร้อน, การวัดการไหล, การอบแห้ง  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** โครงการการปรับปรุงความสม่ำเสมอในการทำความเย็นผลิตภัณฑ์ในตู้ฟรียแบบสัมผัส  
**อีเมล:** chayut.n@gmail.com

3. ผศ.ดร.ธรรมรัตน์ แก้วมณี (Thammarat Kaewmanee)



**ความเชี่ยวชาญ:** วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ไมโครเอนแคปซูลสารสกัดมะรุ่มและการประยุกต์ใช้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ, ผลิตภัณฑ์คุกกี้เพื่อสุขภาพเสริมไบโอมะรุ่ม, การพัฒนาไข่แดงเค็มดองในน้ำมันเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา, การทำแห้งไข่แดงเค็มและการประยุกต์ใช้เป็นผงปรุงรสขนมขบเคี้ยว, การทำแห้งไข่ขาวเค็มผงและการประยุกต์ใช้เป็นผงปรุงรสข้าวผัด, การพัฒนาผงดื่มสำเร็จรูปจากชาใบกฤษณา, การพัฒนาข้าวเกรียบปลา (กือโป๊ะ) เป็นขนมขบเคี้ยวรูปแบบใหม่ที่พองตัวด้วยไมโครเวฟ  
**อีเมล:** thammarat.k@psu.ac.th

4. ผศ.ดร.ภก.ภานุพงศ์ พุทธรักษ์ (Panupong Puttarak)



**ความเชี่ยวชาญ:** ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและสมุนไพร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** การผลิตต้นอ่อนข้าวชนิดผงเสริมแร่ธาตุซิลิเนียม, สูตรเครื่องดื่มเจลลี่จากน้ำคั้นต้นอ่อนข้าวและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว, ผลิตภัณฑ์สุขภาพจากสมุนไพรอื่นๆ  
**อีเมล:** panupong.p@psu.ac.th

## มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

WU



หน่วยงาน: อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม 222 ต.ไทยบุรี อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช 80161

ผู้ประสานงาน: 1) นายกัมปนาท ธานีรัตน์

08 6944 0989

Kampanart.berm@gmail.com

### 1. รศ.ดร.จิตรบรรจง ตั้งปอง (Jitbanjong Tangpong)



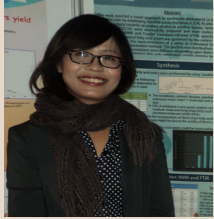
**ความเชี่ยวชาญ:** สารสกัดจากน้ำมันรำข้าว และทานาคา, สารสกัดชาเขียวและส้มแขก  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** สูตรสมุนไพรเพื่อการลดไขมันและน้ำหนัก, โลชั่นบำรุงผิวจากสารสกัดน้ำมันรำข้าวและทานาคา  
**อีเมล:** rjitbanj@wu.ac.th

### 2. รศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์ (Manat Chaijan)



**ความเชี่ยวชาญ:** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, ผลิตภัณฑ์ประมง, การแปรรูปอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ผลิตภัณฑ์ซูปน้ำมันหมูก้อน, คุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนไอโซเลทจากวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปซูริมี  
**อีเมล:** cmanat@wu.ac.th

### 3. รศ.ดร.วรวรรณ พันพิพัฒน์ (Worawan Panpipat)



**ความเชี่ยวชาญ:** การแปรรูปอาหาร, เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน, เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ประมง, เคมีอาหาร  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ผลิตภัณฑ์ซูปน้ำมันหมูก้อน, การใช้น้ำมันพืชทดแทนไขมันหมูสำหรับผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลา, การพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องดื่มสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพจากข้าวไรซ์เบร็น: ข้าวพันธุ์พื้นเมือง จ.นครศรีธรรมราช  
**อีเมล:** pworawan@wu.ac.th

### 4. ผศ.ดร.สืบตระกูล วิเศษสมบัติ (Sueptrakool Wisessombat)



**ความเชี่ยวชาญ:** Medical microbiology  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** ชุดทดสอบวินิจฉัยความหนืดสูงสำหรับคัดเลือกเชื้อแคมไพโลแบคเตอร์, ชุดทดสอบตรวจหาเซลล์มีชีวิตของเชื้อ Helicobacter pylori  
**อีเมล:** sueptrakool.wi@wu.ac.th



## 5.6 สถาบันวิจัยภาคเอกชน

### บริษัท นูโวเซ็นทริก จำกัด

55 ซอยจัดสรรเอื้อวัฒนสกุล 19/4 ถนนพัฒนาการ แขวง สวนหลวง เขต สวนหลวง กรุงเทพมหานคร 10250

0 2321 0050

### 1. ดร.กัณณพนธ์ โล่ห์เพชรรัตน์ (Kannapon Lopetcharat)



**ความเชี่ยวชาญ:** การประเมินทางประสาทสัมผัส, การวิจัยผลิตภัณฑ์, การวิจัยผู้บริโภค, กระบวนการนวัตกรรม, design thinking, sensory evaluation, จิตวิทยาฟิสิกส์, สถิติประยุกต์  
**ตัวอย่างงานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์:** -  
**อีเมล:** info@nouveaucentric.com



# ดัชนีรายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

<b>ก</b>	กนกวรรณ กิ่งผดุง	หน้า 36
	กฤษณ์ ธิรพันธุ์เมธี	หน้า 35
	ก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์	หน้า 49
	กอบกุล เหล่าเที่ยง	หน้า 28
	กัณณพนต์ โล่เพชรรัตน์	หน้า 50
	กัลยาณี เต็งพงศธร	หน้า 37
	กาญจนา ธรรมนุ	หน้า 27
	กุลชาติ จุลเพ็ญ	หน้า 34
	ไกรลาศ ดอนชัย	หน้า 42
	ไกรวิชญ์ เรื่องอาหาร	หน้า 31

<b>จ</b>	จักรพันธ์ ดวงคำจันทร์	หน้า 47
	จารณี จงปลื้มปิติ	หน้า 47
	จิตรบรรจง ตั้งปอง	หน้า 50
	จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัชธนา	หน้า 34

<b>ณ</b>	ณรงค์ กมลรัตน์	หน้า 32
	ณัฐภา เลหากุลจิตต์	หน้า 29
	ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง	หน้า 45
	ณัฐมา เหล่ากุลติลก	หน้า 46
	ณัฐธยาน์ ชูสุข	หน้า 33
	ณัฐวลีณคล เศรษฐปราโมทย์	หน้า 42

<b>น</b>	ทานตะวัน พิทักษ์	หน้า 31
----------	------------------	---------

<b>ค</b>	คมศักดิ์ พิณระ	หน้า 43
----------	----------------	---------

<b>ช</b>	ชนิชา จินาการ	หน้า 42
	ชมภูนุช ช้องลา	หน้า 47
	ชยุต นันทสุดิต	หน้า 49
	ชลิตต์ มธุรสมนตรี	หน้า 34

<b>ต</b>	ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร	หน้า 40
	ดวงสิริ สยมภาค	หน้า 38

<b>ร</b>	ธนวัฒน์ พันธุ์ชัย	หน้า 42
	ธรรมรัตน์ แก้วมณี	หน้า 49
	ธัญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์	หน้า 35

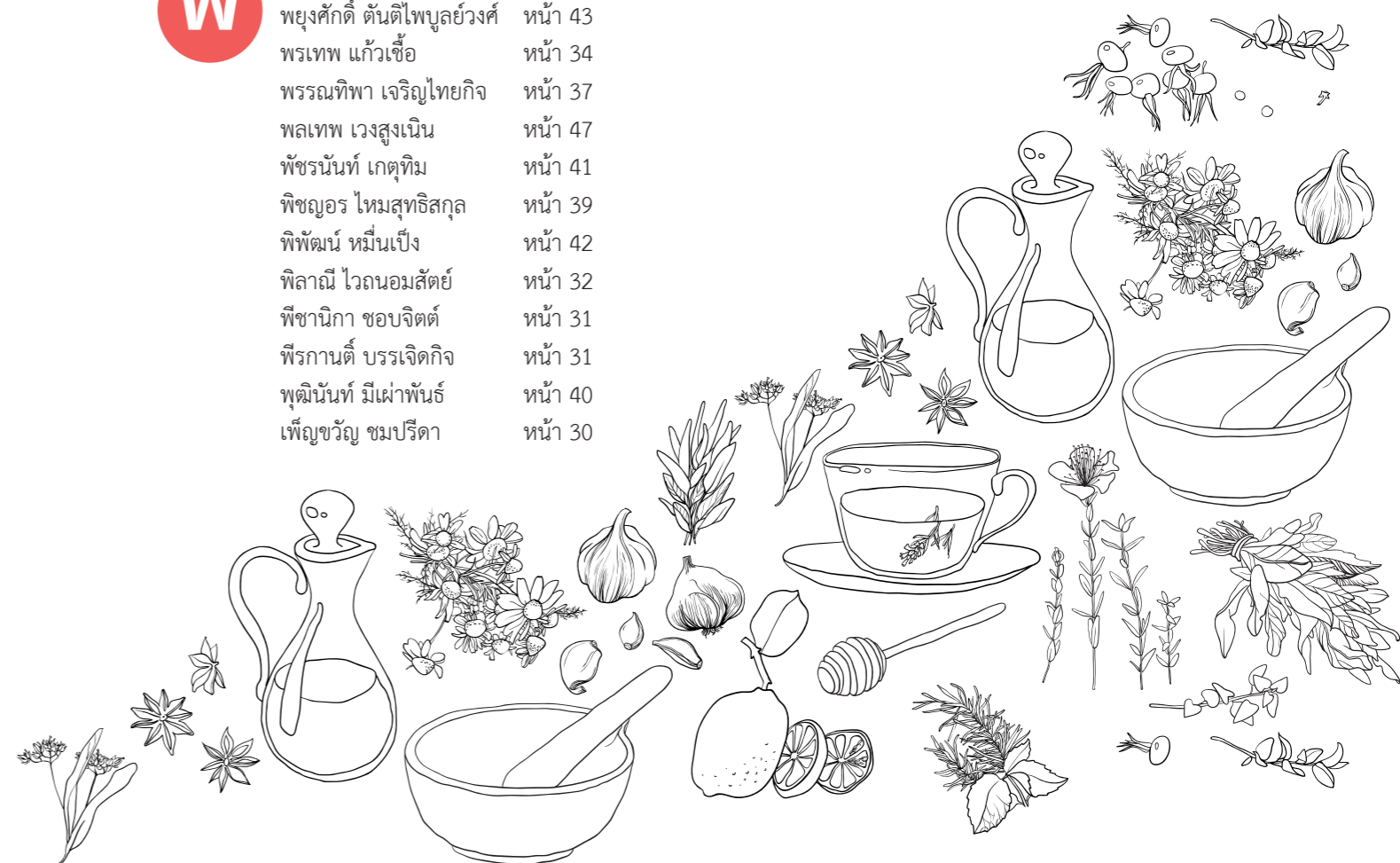
<b>อ</b>	บัวบาล ก้วประเสริฐ	หน้า 27
----------	--------------------	---------

<b>พ</b>	ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์	หน้า 29
----------	-------------------------	---------

<b>พ</b>	พงษ์ธร วิจิตรกุล	หน้า 44
	พยงค์ศักดิ์ ต้นติไพบุลย์วงศ์	หน้า 43
	พรเทพ แก้วเชื้อ	หน้า 34
	พรรณทิพา เจริญไทยกิจ	หน้า 37
	พลเทพ เวงสูงเนิน	หน้า 47
	พัชรนันท์ เกตุทิม	หน้า 41
	พิชญอร ไหมสุทธิสกุล	หน้า 39
	พิพัฒน์ หมื่นเป็ง	หน้า 42
	พิลาณี ไวถนอมสัต์ย์	หน้า 32
	พีชานิกา ชอบจิตต์	หน้า 31
	พีรกานต์ บรรเจิดกิจ	หน้า 31
	พุดมินท์ มีเฝ้าพันธ์	หน้า 40
	เพ็ญขวัญ ชมปรีดา	หน้า 30

<b>น</b>	เนทียา กริธาชาติ	หน้า 43
	นฤมล ทองไว	หน้า 40
	น้ำผึ้ง รุ่งเรือง	หน้า 35
	น้ามนต์ โชติวิศรุต	หน้า 41
	นิติพงศ์ จิตริโกชนม์	หน้า 44
	นิภา โชคสังจะวาที	หน้า 28
	นิรมล อุดมอ่าง	หน้า 40
	เนตรนภิส เขียวขำ	หน้า 31
	เนตรนภิส วัฒนสุชาติ	หน้า 32

<b>บ</b>	ประชิด อยู่หว่าง	หน้า 47
	ปริญดา เพ็ญโรจน์	หน้า 36
	ปัญญาพัฒน์ วัฒนกุล	หน้า 39
	ปิยทิพย์ ชันตยาภรณ์	หน้า 35
	ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล	หน้า 45





**ภ** ภมรินทร์ ไวมะลิ้งอรเอก หน้า 35  
 ภัชราภรณ์ สุวรรณวิทยา หน้า 30  
 ภาณุพงศ์ พุทธรักษ์ หน้า 49  
 ภิมพล คงโต หน้า 28

**ม** มนตรี แก้วอยู่ หน้า 42  
 มนัชญา สังข์ศรีอินทร์ หน้า 48  
 มนัส ชัยจันทร์ หน้า 50  
 มยุรี ชมพู หน้า 46  
 มัสลิน โอสถานันต์กุล หน้า 40  
 มาลีรักษ์ อัดต์สินทอง หน้า 43

**ส** รณกร สร้อยนาค หน้า 43  
 รัชฎาพร อุ่นศิริไธย หน้า 48  
 รุ่งทิวา วงศกรทรัพย์ หน้า 35  
 รุ่งเรือง พัฒนากุล หน้า 27

**ว** วรภา คงเป็นสุข หน้า 30  
 วรณพร คลังเพชร อุเอโนะ หน้า 45  
 วรพรรณ พันพิพัฒน์ หน้า 50  
 วรวิภัทยา เกียรติพงษ์ลาภ หน้า 27  
 วรสิทธิ์ ไทจำปา หน้า 45  
 วราภรณ์ ตันจนุช หน้า 27  
 วราวุฒิ ครุสง หน้า 37  
 วิชรพล ภูมรา หน้า 27  
 วิรงรอง ทองดีสุนทร หน้า 45  
 วิโรจน์ ปงลังกา หน้า 42  
 วิษณุดา จันทราพรชัย หน้า 31  
 วีระ วงศ์คำ หน้า 41

**ย** ยิ่งมณี ตระกูลพั้ว หน้า 41  
 ยูเรศ มลิลา หน้า 28

**ล** ลำไพโร ศรีธรรมมา หน้า 49

**ค** ศจี สุวรรณศรี หน้า 45  
 ศรวัดน์ ชิวปรีชา หน้า 37  
 ศรินวล จันทไทย หน้า 48  
 ศรีเวียง ทิพกานนท์ หน้า 33  
 ศักดิ์สิทธิ์ อิมแมน หน้า 43  
 ศิวฒ ไทยอุดม หน้า 48  
 ศุภกร ลิ้มคุณธรรมโม หน้า 34

**ก** หทัยกานต์ มนัสปิยะ หน้า 30  
 หทัยรัตน์ ริมศิริ หน้า 30  
 เหมยญทอง สิงห์จางุรงค์ หน้า 45

**อ** อติกร ปัญญา หน้า 28  
 อนุชา วัฒนาภา หน้า 29  
 อนุวัตร แจ้งชัด หน้า 30  
 อนุสรณ์ บุญปก หน้า 44  
 อภิรดี อุทัยรัตนกิจ หน้า 29  
 อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล หน้า 40  
 อรทัย บุญทะวงศ์ หน้า 42  
 อรพิน เกิดชูชื่น หน้า 29  
 อรุณฉาย สายอ้าย หน้า 41  
 อรุณศรี ลิจิจำเนียร หน้า 36  
 อัจฉราภรณ์ ดวงใจ หน้า 43  
 อัมพร แซ่เอี้ยว หน้า 46  
 อธิญาภรณ์ พรหมพุทธา หน้า 41  
 อุศมา สุนทรนฤรังสี หน้า 39

**ส** สมชาย ขวานอุดม หน้า 46  
 สมพร ศรีวัฒนพล หน้า 34  
 สาวิตรี วัฒนัญไพศาล หน้า 33  
 สิงหา ปารามภัก หน้า 44  
 สิริฉัตร ชนะดิง หน้า 37  
 สิริวดี ชมเดช หน้า 41  
 สืบตระกูล วิเศษสมบัติ หน้า 50  
 สุกัญญา สายธิ หน้า 47  
 สุชาดา ไชยสวัสดิ์ หน้า 29  
 สุชีลา พลเรือง หน้า 32  
 สุเชษฐ์ สมุทเสนีโต หน้า 36  
 สุดารัตน์ เจียมยังยืน หน้า 44  
 สุธีรา วัฒนกุล หน้า 38  
 สุภาภรณ์ พรหมจันทร์ หน้า 48  
 สุมาลี มุสิกา หน้า 47  
 สุรัตน์ บุญพึง หน้า 33  
 สุวรรณมา เดชะรัตนางกูร หน้า 41  
 โสภาค สอนไฉ หน้า 36  
 โสธยา จาตุรงค์กุล หน้า 35





## Appendix List of researchers

<b>A</b>	Acharaporn Doungjai	page 43
	Amporn Sae-eaw	page 46
	Anucha Watanapa	page 29
	Anusorn Boonpoke	page 44
	Anuvat Jangchud	page 30
	Aphirak Phianmongkhol	page 40
	Apiradee Uthairatanakij	page 29
	Aroonchai Saiai	page 41
	Arunsri Leejeerajumnean	page 36
	Atikorn Panya	page 28
	Aussama Soontrunnarudrungsri	page 39

<b>C</b>	Chalit Mathurosemontri	page 34
	Chanicha Jinakan	page 42
	Chayut Nuntadusit	page 49
	Chiraporn Ananchaipattana	page 34
	Chompoonuch Kongla	page 47

<b>H</b>	Hathaikarn Manuspiya	page 30
	Hathairat Rimkeeree	page 30

<b>J</b>	Jarinee Jongpluempiti	page 47
	Jakraphan Duangkhamjan	page 47
	Jitbanjong Tangpong	page 50

<b>B</b>	Buabarn Kuaprasert	page 27
	Bhimabol Khongto	page 28

<b>D</b>	Dhongsiri Sayompark	page 38
----------	---------------------	---------

<b>I</b>	Itthayakorn Promputtha	page 41
----------	------------------------	---------

<b>K</b>	Kallayanee Tengpongsathon	page 37
	Kanjana Thummanu	page 27
	Kannapon Lopetcharat	page 50
	Kanokwan Kingphadung	page 36
	Kobkul Laoteng	page 28
	Komsak Pintha	page 43
	Kongkarn Kijroongrojana	page 49
	Krit Thirapanmethee	page 35
	Kunlachart Julpen	page 34

<b>M</b>	Maleeruk Atsinthong	page 43
	Manat Chaijan	page 50
	Manatchaya Sangsriin	page 48
	Maslin Osathanunkul	page 40
	Mayuree Chompoo	page 46

<b>O</b>	Orapin Kerdchoechuen	page 29
	Orathai Buntawong	page 42

<b>L</b>	Lumprai Srithamma	page 49
----------	-------------------	---------

<b>N</b>	Nammon Chotivisarut	page 41
	Narong Kamolrat	page 32
	Narumol Thongwai	page 40
	Natcha Laokuldilok	page 46
	Nathiya Kreetachat	page 43
	Natta Laohakunjit	page 29
	Natthakan Rungraeng	page 45
	Natthaya Choosuk	page 33
	Natwalinkhol Settapramote	page 42
	Nednapis Vatanasuchart	page 32
	Netnapis Khewkhom	page 31
	Nipa Chokesajjawatee	page 28
	Niramon Utama-ang	page 40
	Nitipong Jittrepotch	page 44
	Numphung Rungraung	page 35





**R** Ratchadaporn Oonsivilai page 48  
 Riantong Singanusang page 45  
 Ronnakorn Sroynak page 43  
 Rungrueang Pattanakun page 27  
 Rungtiwa Wongsagonsup page 35

**S** Sajee Suwansri page 45  
 Saksit Imman page 43  
 Savitri Vatanyuphaisal page 33  
 Singha Prarom page 44  
 Siriwadee Chomdej page 41  
 Sirichat Chanadang page 37  
 Siwatt Thaiudom page 48  
 Somchai Chuanudom page 46  
 Somporn Seewattanapon page 34  
 Sopark Sonwai page 36  
 Sorawat Chivapreecha page 37  
 Soraya Chaturongakul page 35  
 Srinual Jantathai page 48

**P** Pamarin Waimaleongora-Ek page 35  
 Panupong Puttarak page 49  
 Parinda Penroj page 36  
 Patcharanun Kettim page 41  
 Patcharaporn Suwanvitaya page 30  
 Payungsak Tantiphaipunwong page 43  
 Peechanika Chopjitt page 31  
 Peerakarn Banjerdki page 31  
 Penkwan Chompreeda page 30  
 Phantipa Charoenthaikij page 37  
 Phiphat Maunpeng page 42  
 Pilanee Vaithanomsat page 32  
 Pitchaon Maisuthisakul page 39  
 Piyaporn Chueamchaitrakun page 45  
 Piyatip Khuntayaporn page 35  
 Pongphen Jitareerat page 29  
 Pongtorn Wichitkul page 44  
 Ponthep Vengsungnle page 47  
 Prachit Yuwang page 47  
 Puttinan Meepowpan page 40

Sriwiang Tipkanon page 33  
 Suchada Chaisawadi page 29  
 Suched Samuhasaneetoo page 36  
 Sucheela Polruang page 32  
 Sudarat Jiamyangyuen page 44  
 Sueptrakool Wisessombat page 50  
 Sukanya Saithi page 47  
 Sumalee Musika page 47  
 Supakarn Promkhan page 48  
 Supakorn Limkunathammo page 34  
 Suteera Vatthanakul page 38  
 Suwanna Deccharatanangkoon page 41

**T** Tantawan Pirak page 31  
 Thammarat Kaewmanee page 49  
 Thunnalin Winuprasith page 35  
 Tri Indrarini Wirjantoro page 40

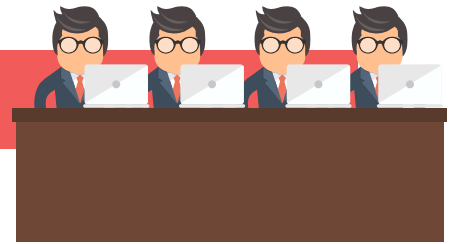
**W** Wannaporn Klangphet Ueno page 45  
 Waraporn Tanthanuch page 27  
 Warawut Krusong page 37  
 Watcharapon Pummara page 27  
 Weerah Wongkham page 41  
 Wirongrong Tongdeesoontorn page 45  
 Wirot Ponglangka page 42  
 Withida Chantrapornchai page 31  
 Worasit Tochampa page 45  
 Worawan Panpipat page 50  
 Worawikunya Kiatpongarp page 27

**V** Varapha Kongpensook page 30

**Y** Yingmanee Tragoolpua page 41  
 Yuwares Malila page 28



## คณะกรรมการและที่ปรึกษา



1. ดร.กิติพงค์ พร้อมวงค์	เลขาธิการ
2. ศ.ดร.นฤสิทธิ์ คุ้มณาชัย	ที่ปรึกษาเลขาธิการ
3. ศ.ดร.ชัชชาติ เทพรานนท์	ที่ปรึกษาเลขาธิการ
4. รศ.ดร.สมชาย ฉัตรรัตน์	รองเลขาธิการ
5. ดร.กาญจนา วาณิชกร	ผู้ช่วยเลขาธิการ
6. ผศ.ดร.พูลศักดิ์ โกษียาภรณ์	ผู้อำนวยการอาวุโสด้านนวัตกรรมการพัฒนากำลังคน
7. ผศ.ดร.สาวิตรี รัตนสุมาวงศ์	ที่ปรึกษาโครงการ Talent Mobility
8. ดร.อรพรรณ เวียรชัย	นักพัฒนานโยบาย
9. ดร.อาร์มภัก กิติพงษ์วัฒนา	นักพัฒนานโยบาย
10. ดร.ธิดารัตน์ โกลมวานิช	นักพัฒนานโยบาย
11. ดร.อรณิชา เวชปาน	นักพัฒนานโยบาย
12. นางสาวอัชฌา ป่านแก้ว	นักพัฒนานโยบาย
13. นายภูมิพัฒน์ พงศ์แพทย์	ผู้ประสานงาน