



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน โทร. 3650
ที่ อว 69.3.2/360 วันที่ 6 สิงหาคม 2563
เรื่อง ขัณฑ์เพียรเป็นอาจารย์บัณฑิตศึกษา (บุคคลภายใน)
เรียน ผู้อำนวยการสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ

คณะกรรมการการเกษตร	
เลขที่ 3128	เวลา 14.18
วันที่ 14 / 8 / 63	

คณบดีคณะสัตวแพทยศาสตร์	
เลขที่ 10029	เวลา
วันที่ 13 ส.ค. 2563	

ด้วย หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะสัตวแพทยศาสตร์ มีความประสงค์ที่จะขอขัณฑ์เพียร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปวาลี ชมพุดัน เป็นอาจารย์บัณฑิตศึกษา ที่เป็นบุคคลภายใน เพื่อทำหน้าที่เป็น อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม อาจารย์ผู้สอน ระดับปริญญาโท และปริญญาเอก

ดังนั้น หลักสูตรจึงขอส่งเอกสารการขอขัณฑ์เพียรเป็นอาจารย์ประจำบัณฑิตศึกษา ของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปวาลี ชมพุดัน มาพร้อมกับหนังสือฉบับนี้ จำนวน 1 ชุด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(รองศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ เจริญกิจ)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาพืชสวน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองชัย จูวัฒนสารภย์)

คณบดีคณะสัตวแพทยศาสตร์

13 ส.ค. 2563

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้
แบบฟอร์มการขึ้นทะเบียนเป็นอาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย (บุคคลภายใน)

ชื่อ-นามสกุล นางสาว ปวาลี ชมภูรัตน์ อายุ 34 ปี

ตำแหน่งทางวิชาการ

☐ ศาสตราจารย์ ☐ รองศาสตราจารย์ ☒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ☐ อาจารย์
 สังกัดหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิตเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะ วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
 โทรศัพท์ 093-576-3571 e-mail : pavalee@mju.ac.th

ตำแหน่งที่ขอขึ้นทะเบียน

ระดับปริญญาโท ☒ อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ☒ อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ☒ อาจารย์ผู้สอน
 ระดับปริญญาเอก ☒ อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ☒ อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ☒ อาจารย์ผู้สอน
 (โปรดดูเงื่อนไขในประกาศบัณฑิตวิทยาลัย เรื่อง หลักเกณฑ์การแต่งตั้งอาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย)

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อเต็ม/ชื่อย่อ	ปีที่สำเร็จพ.ศ./ค.ศ.
ปริญญาเอก Ph.D.	สาขา Food Science	
สถาบัน Oklahoma State University	ประเทศ สหรัฐอเมริกา	2557
ปริญญาโท M.S.	สาขา Food Science	
สถาบัน Oklahoma State University	ประเทศ สหรัฐอเมริกา	2553
ปริญญาตรี วท.บ	สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	
สถาบัน มหาวิทยาลัยแม่โจ้	ประเทศไทย	2551

ประวัติการทำงาน/ประสบการณ์

ประวัติการทำงาน/ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา	ปีพ.ศ./ค.ศ.
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2562 - ปัจจุบัน
2. อาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2558 - 2562
3. Project leader in Bakery team บริษัท Solvaira Specialties Inc. (เดิมชื่อ International Fiber Corp.) ประเทศสหรัฐอเมริกา	2556 - 2557
4. ผู้ช่วยนักวิจัย มหาวิทยาลัย Oklahoma State University ประเทศสหรัฐอเมริกา	2552 - 2556

งานวิจัยหลังปริญญาเอก (Postdoctorship and International Collaboration)

- พ.ศ. 2560 ได้รับเชิญให้เป็น Visiting scholar และเป็น fellow ของ Food and Agricultural Product Center ณ มหาวิทยาลัย Oklahoma State University ประเทศสหรัฐอเมริกา หัวข้อวิจัยเรื่อง Added value to red kidney bean by developing a functional gluten free wonton wrapper
- พ.ศ. 2561 ได้รับเชิญให้เป็น Visiting scholar และเป็น fellow ของ Food and Agricultural Product Center ณ มหาวิทยาลัย Oklahoma State University ประเทศสหรัฐอเมริกา หัวข้อวิจัยเรื่อง Effect of formulation on gluten free ramen noodle quality: selection of red kidney bean as a functional ingredient
- พ.ศ. 2562 ได้รับเชิญให้เป็น Visiting scholar และเป็น fellow ของ Food and Agricultural Product Center ณ มหาวิทยาลัย Oklahoma State University ประเทศสหรัฐอเมริกา หัวข้อวิจัยเรื่อง Modeling rheological properties of gluten free batter and its relationship with gluten free roll qualities

ผลงานวิชาการ ประเภท ตำรา/หนังสือ/เอกสารประกอบการสอน/เอกสารคำสอน

1. การเพิ่มมูลค่าเมล็ดธัญพืชและถั่ว

บทความวิจัย หรือผลงานทางวิชาการอื่น ๆ ย้อนหลัง 5 ปี

1. Chompoorat, P., Kantanet, N., Hernández Estrada, Z. J., & Rayas-Duarte, P. 2020. Physical and Dynamic Oscillatory Shear Properties of Gluten-Free Red Kidney Bean Batter and Cupcakes Affected by Rice Flour Addition. *Foods*, 9(5), 616.
2. Chompoorat, P. and Phimpimol J. 2019. Development of a highly nutritional and functional gluten free cupcake with red kidney bean flour for older adults. *Food and Applied Bioscience Journal. Special Issue on Agriculture and Agro-Industry* 7(3), 16-26.
3. Chompoorat, P., Rayas-Duarte, P., Hernández-Estrada, Z. J., Phetcharat, C. & Khamsee, Y. 2018. Effect of heat treatment on rheological properties of red kidney bean gluten free cake batter and its relationship with cupcake quality. *Journal of food science and technology*, 55(12), 4937-4944.
4. Chompoorat, P., Josué Hernández-Estrada, Z., Mulvaney, S.J., Payton, M.E., Lavine, B.K., Fasasi, A., and Rayas-Duarte, P. 2018. Comparison of rheological properties of wet gluten: creep-recovery and biaxial compression. *LWT-Food science and Technology*, 98, 197-203.

ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (5 ปีย้อนหลัง)

1. **Chompoorat, P.,** Josué Hernández Estrada, Z., Noiwan D. and Rayas-Duarte, P. 2019. Modeling viscoelastic properties of gluten-free red kidney bean noodle. International Conference on Sustainable Agriculture, Food and Energy (SAFE 2019), Phuket, Thailand.
2. **Chompoorat, P.** 2019. Modeling rheological properties of pre-gelatinized red kidney bean flour for gluten-free cupcake. International Mini-symposium on Food, Agriculture and Natural Resources 2019, Jember, Indonesia.
3. **Chompoorat, P. and Rayas-Duarte, P.** 2019. Rheological characteristics in relation to consumer perception of Alua, gluten-free soft starchy candy with mixture of gluten-free flour and gum. International Conference on Quality Education for sustainable Development, Metro Manila, Philippines.
4. **Chompoorat, P.** 2018. Development of a high nutrition and functional gluten free cupcake with red kidney bean flour for older adults. 3rd ICAAI, Chiang Rai, Thailand.
5. **Chompoorat, P.,** Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. Evaluation of mechanical properties of gluten subjected to heat treatment. AACC International Annual Meeting, London, England.
6. **Chompoorat, P.,** Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. Gluten free wonton dough wrapper with red kidney bean flour: shear and axial compression strain analyses. AACC International Annual Meeting, London, England.
7. **Chompoorat, P. and Rayas-Duarte, P.** 2018. Using okara flour as a source of nutraceutical and functional food for gluten free hamburger bun. International Conference on Green Agro-Industry and Bioeconomy, Malang, Indonesia.
8. **Chompoorat, P.,** Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. Rheological behavior of commercial wet gluten with vital wheat gluten using small and large strain. 45th North American Thermal Analysis Society Conference, Philadelphia, Pennsylvania.
9. **Chompoorat, P.,** Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. Variation of gluten quality- and quantity induced changes via the gluten structure in relation to viscoelastic properties. 4th ICC Latin American Cereals Conference, Mexico City, Mexico.
10. **Chompoorat, P.,** Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. Variation of physical and dynamic oscillatory shear properties of gluten free red kidney bean cake batter and cake with rice. 4th ICC Latin American Cereals Conference, Mexico City, Mexico.

11. Chompoorat, P., Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. Thermal process effect on rheological and physical properties of red kidney bean batter and gluten free cake. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK.
12. Chompoorat, P., Mongkolupathum, P., Wisutthiphaet, S., Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. Rheological properties of gluten free wonton dough with red kidney bean flour. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK.

ผลงานวิจัย (สำหรับการขอขึ้นทะเบียนเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก โดยรายงานฉบับสมบูรณ์จะต้องผ่านการประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิ ที่พิจารณาโดยหน่วยงานที่เป็นเจ้าของแหล่งทุน)

1. ปวาลี ขมภูรัตน์ และคณะ. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งเปียกและเส้นราเม็งไ้กลูเตนแป้งถั่วแดงหลวงท้องถิ่น รวมทั้งศึกษาคุณสมบัติเฉพาะเชิงสุขภาพทางด้านการแพทย์และการศึกษาด้านเศรษฐศาสตร์. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). สวก.-61-007.1
2. ปวาลี ขมภูรัตน์ และ นันทน์ภัส ระหงษ์. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยพื้นบ้านอาลัวไ้กลูเตนสำหรับผู้ป่วยลำไส้อักเสบจากการแพ้กลูเตนและขนมหม้อแกงสำหรับผู้สูงอายุจากถั่วแดงหลวงท้องถิ่น. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). สวก.-61-004.2
3. ปวาลี ขมภูรัตน์, เขาวนา เพชรรัตน์ และ จิตรัตน์ พรหมเปียง. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเค้กไ้กลูเตนจากแป้งถั่วแดงหลวงท้องถิ่น เพื่อผู้ป่วยโรคอภัยเสบของลำไส้เล็กที่เกิดจากการแพ้กลูเตน. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). สวก.-58-003

ลงชื่อ.....

(นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์)

6 / สิงหาคม / 2563

ความเห็นของผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น

ได้ผ่านการตรวจสอบเบื้องต้นแล้ว เห็นควร ☐ อนุมัติ ☐ ไม่อนุมัติ ระบุ.....

ลงชื่อ.....

(รศ.ดร.ธีรยุทธ ศรีจันทร์)

ตำแหน่ง ประธานหลักสูตร.....

...../...../.....

ความเห็นของผู้บังคับบัญชาสูงสุด

เห็นควร ☒ อนุมัติ ☐ ไม่อนุมัติ ระบุ.....

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองชัย จูวัฒนาราม)

ตำแหน่ง คณบดี/ผู้อำนวยการ.....

13 ส.ค. 2563