

ใบสมัครเข้ารับการคัดเลือก

กรรมการสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทพนักงานมหาวิทยาลัยสายสนับสนุน



๑. ชื่อ นายนิวัฒน์ นามสกุล ลิ้มสงวน

๒. วัน เดือน ปีเกิด ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๐ อายุ ๔๖ ปี

๓. วุฒิการศึกษา (เรียงจากคุณวุฒิสูงสุด)

ปีที่สำเร็จการศึกษา	คุณวุฒิ	สถานศึกษา
๒๕๖๒	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒๕๔๗	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	มหาวิทยาลัยศิลปากร
๒๕๔๑	วิทยาศาสตรบัณฑิต	มหาวิทยาลัยศิลปากร

๔. สังกัดภาควิชา/สำนักงานเลขานุการ/ฝ่าย/กอง: ภาควิชาการผลิตและแปรรูป

คณะ/สถาบัน/สำนัก: คัดคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

โทรศัพท์: ๐๒-๙๔๒-๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๐๖ e-mail: ifrnpl@ku.ac.th

๕. เริ่มบรรจุที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ ๓ เมษายน ๒๕๔๙

และเปลี่ยนสถานภาพมาเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในวันที่ ๓ เมษายน ๒๕๔๙

ปฏิบัติงานมาแล้วเป็นระยะเวลา ๑๗ ปี

๖. ตำแหน่งหน้าที่ปัจจุบัน

ปฏิบัติงานด้านงานวิจัยในตำแหน่งนักวิจัยเชี่ยวชาญ ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป และงานบริหารองค์กรในตำแหน่งรองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารและพัฒนาองค์กร และผู้รักษาการแทนหัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม สถาบันคัดคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๗. ผลงานที่ผ่านมา

บทบาทภาระหน้าที่ด้านการทำงานในตำแหน่งนักวิจัย:

หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

๑) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (Development of functional products by extrusion processing) ได้รับทุนจาก UNU-Kirin Fellowship Programme ณ National Food Research Institute. Tsukuba, Japan.

๒) การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวโพดบดหยาบดัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (Study of physical and chemical properties of modified corn grit flour by extrusion process)

๓) คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย: คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์สุขภาพ

๔) อิทธิพลของแป้งข้าวโพดคดหยาบดัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ และเคมีในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว

๕) การกักเก็บสารสำคัญในเครื่องเทศและสมุนไพรไทยด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๖) อิทธิพลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพจากข้าวและถั่วของไทย

๗) อิทธิพลของการเกิดรีโทรเกรเดชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๘) ชูสุขภาพที่สำเร็จรูปจากข้าวโพดม่วงโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๙) การลดปริมาณน้ำที่จุลินทรีย์สามารถใช้ได้โดยสารกลุ่มโพลีไฮดริกแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง

๑๐) การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีกายภาพของโจ๊กต้นแบบและโจ๊กที่ผลิตจากข้าวที่แตกต่างจากผู้จัดทำวัตถุดิบและคุณลักษณะโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๑๑) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์

๑๒) พาสต้าสุขภาพจากถั่วโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๑๓) ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มถั่ว ๕ สีที่สำเร็จรูปโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๑๔) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน: ผลของกระบวนการให้ความร้อน ความดัน การหมัก และการขึ้นรูปแบบแพตต์ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๑๕) ผลของแป้งเมล็ดมะขามต่อสมบัติทางกายภาพ เคมี และเชิงสุขภาพ ของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่สำเร็จรูปสุขภาพดีผสมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่จากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๑๖) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อยกระดับความสามารถในอาชีพของคนระหว่างวัยในโลกแห่งความผันผวน

ผู้ร่วมโครงการวิจัย : ชื่อโครงการ

๑) การประยุกต์ใช้ไบโหม่อนในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปสุขภาพดีระบบเอกซ์ทรูชัน

๒) เครื่องดื่มสำเร็จรูปสุขภาพดีเสริมสุขภาพด้วยสมุนไพรไทย

๓) การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพน้ำผลไม้เพื่อยืดอายุการเก็บ มก.-ชกส.

๔) เสริมสุขภาพด้วยเปลือกมังคุดในผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๕) เครื่องดื่มล้างพิษ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากขมิ้น รากเจ็ด และอินนูลิน และศึกษาคุณสมบัติในการล้างพิษในหนูเป็นสัตว์ทดลอง

๖) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะพร้าวและการควบคุมคุณภาพ มก.ชกส.

๗) การพัฒนากรรมวิธีการผลิตน้ำตาลเม็ดจากน้ำตาลสดของจาก

๘) อิทธิพลของสภาวะการผลิตแบบเอกซ์ทรูชันต่อปริมาณสตาร์ชเพื่อสุขภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเป็นองค์ประกอบหลัก

๙) ผลของกระบวนการความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในงาขาว งาดำ และงาแดง

๑๐) อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชัน

๑๑) การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปมะม่วงสุ่มชุนศูนย์ภูฟ้าพัฒนา

๑๒) การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและสร้างกลไกทางการตลาดเพื่อยกระดับรายได้ทางเศรษฐกิจโครงการพิเศษ (ภายใต้โครงการฟื้นฟูคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของเกษตรกรในพื้นที่ต้นน้ำน้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์โดยใช้ แนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง)

๑๓) การประเมินความปลอดภัยและวิเคราะห์คุณสมบัติในการเสริมสร้างสุขภาพของเครื่องต้มล้างพิษ
ที่ผลิตจากขมิ้น รากจืดและอินทูลิน

๑๔) นวัตกรรมสแนคข้าวโพดสีม่วงสุขภาพด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๑๕) สภาวะการผลิตอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภครวมกับกระบวนการเอกซ์ทรูชันเสริม
คุณประโยชน์ด้านสุขภาพด้วย รำข้าว

๑๖) เทคโนโลยีการเตรียมเนื้อไก่นุ่มกึ่งปรุงสุก เพื่อเป็นอาหารโปรตีนสำหรับผู้สูงอายุ ภายใต้ชุด
โครงการ เรื่อง “การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ”

๑๗) การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปข้าวโพดด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์เพื่อเพิ่มมูลค่าใน
ระดับอุตสาหกรรมอาหาร

๑๘) สมบัติเชิงความเหนียวและระดับการเกิดเจลลาที่ในเซชันที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพ
ของเครื่องต้มสำเร็จรูปแก้วเขียวที่ผลิตจากกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๑๙) ปัจจัยที่มีผลต่อรสฝาดและขมในน้ำสตรอเบอร์รี่ตอย (*Fragaria vesca*) เพื่อสุขภาพ

๒๐) ผลของกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อปริมาณวิตามินซี สารประกอบฟีนอลิก และ
สมบัติการต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะขามป้อม

๒๑) Improvement of Noa powder processing for community group in Sakhon Nakhon
province

๒๒) การดัดแปลงโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โปรตีนคล้าย
เนื้อเส้นใยสูงขึ้นรูปด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันที่มีความชื้นสูง

๒๓) การพัฒนากระบวนการผลิตผักผงโดยกระบวนการทำแห้งแบบโฟมแมท

๒๔) การผลิตเครื่องต้มสุขภาพจากสารสกัดซิงข้าวโพดสีม่วงเข้มข้น

๒๕) ผลิตภัณฑ์ไข่ไก่แปรรูป: ไข่ตองปรุงรสและพุดดิ้งครบรสพร้อมบริโภครวมกับกระบวนการอบอ่อนตัว

๒๖) สภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรุ่นที่สาม (สแนคเพลเลท) ในการใช้
ประโยชน์จากปลายข้าวด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๒๗) การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งถั่วเหลืองพร้อมบริโภครวมกับผลิตภัณฑ์ จากถั่วเหลืองสำหรับสตรี
วัยทอง

๒๘) การปรับเปลี่ยนลักษณะโครงสร้างของเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ชนิดสกรูคู่เพื่อเพิ่มความหลากหลาย
ของผลิตภัณฑ์เอกซ์ทรูชัน

๒๙) อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิตที่มีต่อค่าพลังงานกลจำเพาะของการผลิตขนมอบกรอบ
จากเห็ดด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๓๐) การศึกษาผลจากกระบวนการเพาะงอกต่อปริมาณและโครงสร้างทางเคมีของสาร saponin ใน
ถั่วเหลือง และถั่วเหลืองผิวดำสายพันธุ์ไทย

๓๑) การใช้ประโยชน์กากงาพันธุ์ไทยเพื่อพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ มูลค่าสูงด้วย
กระบวนการเอกซ์ทรูชัน

๓๒) ผลของใยอาหารชนิดละลายน้ำที่สกัดจากกากข้าวโพดต่อคุณลักษณะทางกายภาพ เคมีและการ
ประเมินทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู

๓๓) ผลของกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของผงถั่วชนิด
ต่างๆ ร่วมกับเพคตินในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดไขมัน

๓๔) ผลของอุณหภูมิในกระบวนการเอกซ์ทรูชันและ เทคนิคในการทำให้พองที่ ส่งผลต่อปริมาณแอน
โทไซยานิน และ ลักษณะทางกายภาพของขนมขบเคี้ยว รุ่นที่ ๓ จากมันเทศสีม่วงและดอกอัญชัน

๓๕) การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์(เวย์มะพร้าว) โดยกระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา

๓๖) นวัตกรรมหมูแผ่นกรอบเพื่อสุขภาพด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทราซัน

๓๗) การศึกษาสมบัติและใช้ประโยชน์จากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง

๓๘) การสร้างมูลค่าและการใช้ประโยชน์อย่างครบวงจรจากข้าวโพดลูกผสมแอนโธไซยานินสูง

๓๙) ขนมอบเคี้ยวโปรตีนสูงด้วยเนื้อไก่ชนิดฟองกรอบจากกระบวนการเอกซ์ทราซัน

๔๐) ผลของการใช้สารโคโคซานต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู

๔๑) การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก

๔๒) การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ Food Bar (Chewy Food Bar)

๔๓) การศึกษาสภาวะการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมอบเคี้ยวและอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคเสริมแป้งรำข้าวสาลีไขมันจากเทคโนโลยีเอกซ์ทราซันด้วยวิธีพื้นผิวตอบสนอง

๔๔) การพัฒนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากเห็ดสมุนไพร

๔๕) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบออร์แกนิกสำหรับเด็กเล็ก

๔๖) การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวสำหรับเสริมพัฒนาการด้านการหยิบจับของเด็กเล็กโดยกระบวนการเอกซ์ทราซัน

๔๗) การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนคล้ายเนื้อด้วยเทคโนโลยีเอกซ์ทราซันจากแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร

๔๘) ผลิตภัณฑ์โปรตีนสัตว์รสชาติไทยแท้พร้อมบริโภคสำหรับกลุ่มผู้รักสุขภาพและผู้สูงวัย

๔๙) การศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณสารสำคัญเชิงสุขภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์ น้ำปลาหวาน และน้ำพริกปลาร้า

๕๐) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องระยะที่ ๓ : การขยายกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมอบออร์แกนิกสำหรับเด็กเล็กสู่โรงงานผลิต (กลุ่ม ๑๑)

๕๑) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมพร้อมรับประทานสำหรับเด็กเล็ก

๕๒) The application of electric minimum heating on the quality properties of meatballs

๕๓) การพัฒนาน้ำมันถั่วดาวอินคาผงด้วยระบบอิมัลชันร่วมกับการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง

๕๔) ผลของการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระในเครื่องต้มเยลลี่มะขามป้อม

๕๕) นวัตกรรมการผลิตไขมันสำหรับหลังสายพันธุ์หวานและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบเพื่อเพิ่มการใช้ประโยชน์มันสำหรับหลังสายพันธุ์หวานในระดับอุตสาหกรรม

๕๖) การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ครีมเทียมคีนูรูปเร็วจากน้ำกะทิโดยประยุกต์ใช้เทคนิคการรวมกลุ่มของอนุภาคผงด้วยเครื่องทำแห้งแบบผสมที่มีการตัดแปลง

๕๗) นวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมโดยกระบวนการเอกซ์ทราซันและการต่อยอดแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อเทียมเพื่อเพิ่มความหลากหลายและช่องทางการแข่งขันในตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ

๕๘) การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตขนมอบเคี้ยวจากมะพร้าวอัดแห้ง (Coconut clusters)

๕๙) นวัตกรรมการจัดการสังคมเพื่อเชื่อมร้อยความสัมพันธ์ระหว่างวัยที่นำไปสู่การพัฒนาอาชีพและชีวิตที่ดีของครัวเรือนและชุมชนเกษตรกรรม

งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่งทุน

๑) นิพนธ์ ลิ้มสงวน จุฬาลักษณ์ จารุณข พิสุทธิ บุตรสุวรรณ พิศมัย ศรีชาเยช และ กัษมาพร ปัญธิตะ บุตร. ๒๕๖๑. อิทธิพลของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อสมบัติทางกายภาพ และคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย อุบลราชธานี. ๒๐(๒): ๖๙-๗๘.

๒) นิพนธ์ ลิ้มสงวน จุฬาลักษณ์ จารุณข วายุห์ สนเทศ พิศมัย ศรีชาเยช และกัษมาพร ปัญธิตะ บุตร. ๒๕๖๑. คุณสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปรด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน. วารสาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ๒๖(๔): ๕๖๓-๕๗๔.

๓) นิพนธ์ ลิ้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ จุฬาลักษณ์ จารุณข พิสุทธิ บุตรสุวรรณ และ พิศมัย ศรีชา เยช. ๒๕๖๑. ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อการเกิดรีโทรเกรเดชันและการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทาง กายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากข้าวและถั่วเหลืองโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน. วารสาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ๒๖(๔): ๕๗๕-๕๘๗.

๔) นิพนธ์ ลิ้มสงวน ประมวล ทรายทอง และสุภัคชนม์ คล่องดี. ๒๕๖๑. ความสามารถของถั่วชนิด ต่าง ๆ ในการต้านอนุมูลอิสระและส่งเสริมการเจริญเติบโตของเชื้อแลคโตบาซิลลัส. วารสารวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี. ๒๖(๕): ๗๗๗-๗๘๙.

๕) นิพนธ์ ลิ้มสงวน และประมวล ทรายทอง. ๒๕๖๑. คุณสมบัติเชิงสุขภาพของข้าวสาลีพันธุ์ต่าง ๆ: การต้านอนุมูลอิสระและการส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์สุขภาพ. วารสารวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี. ๒๖(๘): ๑๓๓๖-๑๓๔๗.

๖) นิพนธ์ ลิ้มสงวน จุฬาลักษณ์ จารุณข มาศอุบล ทองงาม และวีรเชษฐ จิตตานิชย์. ผลของแป้งเมล็ด มะขามต่อสมบัติทางกายภาพและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากข้าวไรซ์ เบอร์โดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ๒๘(๑๒): ๒๒๓๖-๒๒๔๘.

๗) วราภรณ์ สกลไชย และนิพนธ์ ลิ้มสงวน. ๒๕๕๘. คุณค่าทางโภชนาการและโภชนเภสัชของ หน่อไม้ไผ่บงหวาน (*Bambusa burmanica* Gamble) และหน่อไม้รวก (*Thysoctachys siamensis* Gamble). วารสารวิชาการเกษตร. ๓๓: ๑๖๙-๑๗๘.

๘) Nipat Limsangouan and Seiichiro Isobe. ๒๐๐๙. Effect of Milling Process on Functional Properties of Legumes. Kasetsart Journal (Natural Science), ๔๓(๔): ๗๔๕-๗๕๑.

๙) Nipat Limsangouan, Makiko Takenaka, Itaru Sotome, Kazuko Nanayama, Chulaluck Charunuch and Seiichiro Isobe. ๒๐๑๐. Functional Properties of Cereal and Legume Based Extruded Snack Foods Fortified with By-Products from Herbs and Vegetables. Kasetsart Journal (Natural Science), ๔๔(๒): ๒๗๑-๒๗๙.

๑๐) Nipat Limsangouan, Neeranuch Milasing, Masubon Thongngam, Pramote Khuwijitjaru and Weerachet Jittanit. ๒๐๑๙. Physical and chemical properties, antioxidant capacity, and total phenolic content of xyloglucan component in tamarind (*Tamarindus indica*) seed extracted using subcritical water. Journal of Food Processing and Preservation. ๔๓(๑๐), ๒๐๑๙;๐๐:๑๑๔๑-๑๑๖.

๑๑) Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Sudhir K Sastry, Warangkana Srichamnong and Weerachet Jittanit. ๒๐๒๐. High pressure processing of tamarind (*Tamarindus indica*) seed for xyloglucan extraction. LWT. ๑๓๔: ๑-๑๐.

๑๒) Chulaluck Charunuch, Plernchai Tankanakul, Nipat Limsangouan Vayuh Sonted. ๒๐๐๘. Effects of Extrusion Conditions on the Physical and Functional Properties of Instant Cereal Beverage Powders Admixed with Mulberry (*Morus alba* L.) Leaves. Food Science and Technology Research. ๑๔(๕): ๔๒๑-๔๓๐.

๑๓) Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Waraporn Prasert and Pisut Butsuwan. ๒๐๑๑. Optimization of Extrusion Conditions for Functional Ready-to-Eat Breakfast Cereal. Food Science and Technology Research. ๑๗(๕): ๔๓๗-๔๔๕.

๑๔) Wandee Sutthinarakorn, Pongsri Jittanoonta, Phisamai Srichayet, Nipat Limsangouan and Chulaluck Charunuch. ๒๐๐๙. Developing Good Management System to Enhance Efficiency Production of Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University. Kasetsart Journal (Social Science), ๓๐ (๑): ๙๐-๙๗.

๑๕) Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan, Waraporn Prasert and Karuna Wongkrajang. ๒๐๑๔. Optimization of extrusion conditions for ready-to-eat breakfast cereal enhanced with defatted rice bran. International Food Research Journal. ๒๑(๒): ๗๑๓-๗๒๒.

๑๖) Hataichanok Kantrong, Chulaluck Charunuch, Nipat Limsangouan and Worapol Pengpinit. ๒๐๑๘. Influence of process parameters on physical properties and specific mechanical energy of healthy mushroom-rice snacks and optimization of extrusion process parameters using response surface methodology. Journal of Food Science and Technology. ๕๕(๙): ๓๔๖๒-๓๔๗๒.

๑๗) Suveena Jantapirak, Suphakchon Klongdee, Nipat Limsangouan, Hataichanok Kantrong and Waraporn Prasert. Effects of chitosan and phosphate on quality characteristics and shelf life extension of pork meatballs. Agriculture and Natural Resources. ๕๕(๒): ๒๑๙-๒๒๘.

ผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา (อนุสิทธิบัตร)

๑) นิพนธ์ ลิ้มสงวน กัษมาพร ปัญตะบุตร วิศวกรณ ฌ ถกลาง พิสุทธิ บุตรสุวรรณ และพิศมัย ศรีชาเยช. ๒๕๕๔. เครื่องต้มสมุนไพรและกรรมวิธีการผลิต. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๖๔๘๒. ออกให้ ณ วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๕๔ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๒) นิพนธ์ ลิ้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ อัญชญา กำลัหาญ และสุนารี ถ้ำกระแสร. ๒๕๕๖. หน่อไม้แช่อิ่มอบแห้งและกรรมวิธีการผลิต. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๘๑๒๙. ออกให้ ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๖ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๓) นิพนธ์ ลิ้มสงวน จุฬาลักษณ์ จารุณช วราภรณ์ ประเสริฐ หทัยชนก กันตรง กัษมาพร ปัญตะบุตร และวรพล เพ็งพินิจ. ๒๕๖๒. ซุปข้าวโพดสีม่วงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๕๑๑๘. ออกให้ ณ วันที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๒ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๔) นิพนธ์ ลิ้มสงวน สุภัคชนม์ คล่องดี และวรพล เพ็งพินิจ. กรรมวิธีการผลิตแป้งข้าวโพดบดหยาบตัดแปร. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๕๕๕๕. ออกให้ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน ๒๕๖๒ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๕) นิพนธ์ ลิ้มสงวน จุฬาลักษณ์ จารุณช วรพล เพ็งพินิจ พิศมัย ศรีชาเยช กัษมาพร ปัญตะบุตร และสุภัคชนม์ คล่องดี. พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๖๑๗๘. ออกให้ ณ วันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๓ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๖) นิพนธ์ ลิ้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ สุวีณา จันทพิรักษ์ และอัญญา กำลังหาญ. ๒๕๖๑. แครอทแช่อิ่มอบแห้งสูตรลดน้ำตาลและกรรมวิธีการผลิต. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๖๙๓๘. ออกให้ ณ วันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๗) นิพนธ์ ลิ้มสงวน หทัยชนก กันตรง และวรพล เพ็งพินิจ. ผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสาลีอาหารสูงถึงสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๘๐๒๙. ออกให้ ณ วันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๔ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๘) นิพนธ์ ลิ้มสงวน สุวีณา จันทพิรักษ์ และวรพล เพ็งพินิจ. ผลิตภัณฑ์ผงถั่วดำโปรตีนสูงถึงสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๘๐๓๐. ออกให้ ณ วันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๔ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๙) นิพนธ์ ลิ้มสงวน หทัยชนก กันตรง สุกัดชนม์ คล่องดี สุวีณา จันทพิรักษ์ วรพล เพ็งพินิจ พิศมัย ศรีชาเยช กัษมาพร ปัญตะบุตร พิสุทธิ บุตรสุวรรณ และศิริพร ต้นจ้อ. ๒๕๖๐. สูตรผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกจากข้าวที่มีสี และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๙๐๒๔. ออกให้ ณ วันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๕ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

๑๐) จุฬาลักษณ์ จารุณช กัษมาพร ปัญตะบุตร นิพนธ์ ลิ้มสงวน พิศมัย ศรีชาเยช และวายุห์ สนเทศ. ๒๕๕๔. ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติผสมผงเปลือกมังคุดโดยใช้เครื่องเอกซ์ทราเตอร์. วันที่ได้รับ ๑๔ มกราคม ๒๕๕๔. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๕๙๐๕. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๑) จุฬาลักษณ์ จารุณช นิพนธ์ ลิ้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ พิสุทธิ บุตรสุวรรณ และ วรพล เพ็งพินิจ. ๒๕๕๔. ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดกรอบพองที่มีข้าวหักและถั่วลิสงเตาสีทองเป็นองค์ประกอบหลัก. วันที่ได้รับ ๑๔ มกราคม ๒๕๕๔. เลขที่สิทธิบัตร ศ๕.๔๐๙๐. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๒) จุฬาลักษณ์ จารุณช นิพนธ์ ลิ้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ พิสุทธิ บุตรสุวรรณ และ วรพล เพ็งพินิจ. ๒๕๕๔. อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคมผสมผงผักสีม่วง. วันที่ได้รับ ๑๔ มกราคม ๒๕๕๔. เลขที่สิทธิบัตร ศ๕.๔๐๙๑. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๓) จุฬาลักษณ์ จารุณช นิพนธ์ ลิ้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ พิสุทธิ บุตรสุวรรณ และ วรพล เพ็งพินิจ. ๒๕๕๔. อาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคมผสมผงเปลือกมังคุด. วันที่ได้รับ ๑๔ มกราคม ๒๕๕๔. เลขที่สิทธิบัตร ศ๕.๔๐๙๒. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๔) จุฬาลักษณ์ จารุณช กัษมาพร ปัญตะบุตร นิพนธ์ ลิ้มสงวน จันทรเพ็ญ แสงประกาย และวายุห์ สนเทศ. ๒๕๕๔. เครื่องดื่มธัญชาติสำเร็จรูปสมุนไพรไทยและกรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มดังกล่าว. วันที่ได้รับ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๔. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๖๖๕๗. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๕) จุฬาลักษณ์ จารุณช กัษมาพร ปัญตะบุตร นิพนธ์ ลิ้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ งามจิตร์ โล่วิหุร และพิสุทธิ บุตรสุวรรณ. ๒๕๕๕. ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวข้าวโพดสีม่วงโดยใช้เครื่องเอกซ์ทราเตอร์. วันที่ได้รับ ๑๔ กันยายน ๒๕๕๕. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๗๔๖๙. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๖) จุฬาลักษณ์ จารุณช กัษมาพร ปัญตะบุตร นิพนธ์ ลิ้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ พิสุทธิ บุตรสุวรรณ และวรพล เพ็งพินิจ. ๒๕๕๖. เครื่องดื่มถั่วเขียวถึงสำเร็จรูปชนิดผง. วันที่ได้รับ ๑๒ กันยายน ๒๕๕๖. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๘๒๘๖. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๗) กัษมาพร ปัญตะบุตร นิพนธ์ ลิ้มสงวน พิศมัย ศรีชาเยช จุฬาลักษณ์ จารุณช ชิตชม อีรางะ ซ้อลัดดา เทียงพุก ตวิษา โลหะนะ สมโภชน์ ไญญเอี่ยม และอุไร เผ่าสังข์ทอง. ๒๕๕๖. เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของเปลือกเงาะ. วันที่ได้รับ ๒๖ กันยายน ๒๕๕๖. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๘๓๓๙. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๘) จุฬาลักษณ์ จารุณช กัษมาพร ปัญตะบุตร นิพัฒน์ ลี้มสงวน วราภรณ์ ประเสริฐ และกรุณา วงษ์กระจำง. ๒๕๕๖. สูตรอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคที่มีรำข้าวสาคัดน้ำมันเป็นส่วนผสม. วันที่ได้รับ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๕๖. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๘๔๖๖. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๙) งามจิตร โลวิฑูร นิพัฒน์ ลี้มสงวน กัษมาพร ปัญตะบุตร พิสุทธิ บุตรสุวรรณ วราภรณ์ ประเสริฐ สุภัคชนม์ คล่องดี และจุฬาลักษณ์ จารุณช. ๒๕๕๘. เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของสารสกัดขิงข้าวโพดสีม่วงและกรรมวิธีการผลิต. วันที่ได้รับ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๐๔๕๕. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทาง-
ปัญญา

๒๐) จุฬาลักษณ์ จารุณช วรพล เพ็งพินิจ นิพัฒน์ ลี้มสงวน เอสา เวศกิจกุล งามจิตร โลวิฑูร สมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม และกัษมาพร ปัญตะบุตร. ๒๕๕๘. ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบเจที่มีส่วนประกอบของแป้งถั่วเหลืองพ่องไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลีและกรรมวิธีการผลิต. วันที่ได้รับ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๕๘. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๐๕๙๙. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๒๑) วนิตา เทวารุทธิ ชิติสรรค์กุล และนิพัฒน์ ลี้มสงวน. ๒๕๖๒. ผลิตภัณฑ์ผงถั่วเหลืองเพาะงอกและกรรมวิธีการผลิต. วันที่ได้รับ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๒. เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๕๓๗๙. ออกให้โดยกรมทรัพย์สินทาง-
ปัญญา

บทบาทภาระหน้าที่ด้านการบริหารองค์กรในตำแหน่งผู้บริหาร:

๑) รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารและพัฒนาองค์กร

ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่วางแผน กำหนดนโยบาย กำกับดูแล การบริหารจัดการภารกิจของสำนักงานเลขานุการ ฝ่ายอาหารและจัดเลี้ยง และฝ่ายวิศวกรรม ได้แก่ การสนับสนุนภารกิจวิจัย การบริการวิชาการ การสร้างเสถียรภาพให้องค์กร ในด้านการเงิน การพัสดุ งานบุคคล งานประชาสัมพันธ์ องค์กร การสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก การรับรองอาคันตุกะ การพัฒนาสมรรถนะของบุคลากร การสร้างความก้าวหน้าในสายอาชีพ การบริหารองค์กรสู่ความเป็นเลิศ การตรวจสอบภายใน การบริหารความเสี่ยง และการจัดทำแผนกลยุทธ์ขององค์กร เพื่อให้การดำเนินงานในแต่ละภารกิจเป็นไปอย่างเต็มประสิทธิภาพ เกิดประสิทธิผลสูงสุดในการขับเคลื่อนองค์กร และสนับสนุนความสำเร็จในการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยในภาพรวม

๒) รองผู้อำนวยการฝ่ายประกันคุณภาพ

ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่วางแผน และกำหนดกรอบการดำเนินงานด้านประกันคุณภาพของสถาบันฯ เพื่อก้าวสู่ความเป็นเลิศอย่างยั่งยืน รวมถึงการออกแบบและกำหนด เพื่อถ่ายทอดแนวทางการปฏิบัติงานของสถาบันฯ สู่บุคลากรทุกระดับ ทำหน้าที่พิจารณากำหนดตัวชี้วัดที่สำคัญ ติดตามการดำเนินงานตามกระบวนการหลัก ติดตามตัวชี้วัดที่ระบุในแผนการดำเนินงานของสถาบันฯ และหน่วยงานย่อยภายใน อีกทั้งให้ข้อเสนอแนะตามผลการประเมินและการวิเคราะห์ เพื่อเป็นแนวทางในการบริหารจัดการองค์กรสู่ความเป็นเลิศต่อไป

๓) หัวหน้าฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป

ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่วางแผน กำหนดนโยบาย กำกับ ดูแล การบริหารจัดการภารกิจวิจัยของฝ่าย เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ของงานวิจัย การสร้างผลงานนวัตกรรมอาหาร การสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านงานวิจัย การพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรในสังกัด และการบริหารจัดการในภาระงานหรือบทบาทของคณะกรรมการวิจัยของสถาบันฯ เพื่อผลักดันให้สถาบันฯ และมหาวิทยาลัยบรรลุเป้าหมายด้านงานวิจัยอย่างเป็นรูปธรรม และมีประสิทธิภาพสูงสุด

๘. ประสบการณ์ในการทำงาน/บริหาร

ด้านการงานวิจัย

เมษายน ๒๕๔๙ - ธันวาคม ๒๕๕๓	นักวิจัย
มกราคม ๒๕๕๔ - กันยายน ๒๕๕๖	นักวิจัยชำนาญการ
กันยายน ๒๕๕๖ - พฤษภาคม ๒๕๖๓	นักวิจัยชำนาญการพิเศษ
สิงหาคม ๒๕๕๘ - สิงหาคม ๒๕๖๒	ลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก
มิถุนายน ๒๕๖๓ - ปัจจุบัน	นักวิจัยเชี่ยวชาญ

ด้านงานบริหาร

ตุลาคม ๒๕๔๙ - ธันวาคม ๒๕๕๒	รองหัวหน้าฝ่ายผลิตทดลอง รองหัวหน้าฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
กุมภาพันธ์ ๒๕๕๐ - ตุลาคม ๒๕๕๔	รองหัวหน้าฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป
ตุลาคม ๒๕๕๔ - มกราคม ๒๕๕๗	หัวหน้าฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป (ผู้ปฏิบัติหน้าที่แทน)
มิถุนายน ๒๕๕๖ - พฤษภาคม ๒๕๕๘	ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายประกันคุณภาพ
มกราคม ๒๕๕๗ - สิงหาคม ๒๕๕๘	หัวหน้าฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป
ธันวาคม ๒๕๖๒ - พฤศจิกายน ๒๕๖๓	รองผู้อำนวยการฝ่ายประกันคุณภาพ
ธันวาคม ๒๕๖๓ - ปัจจุบัน	รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารและพัฒนาองค์กร
เมษายน ๒๕๖๔ - ปัจจุบัน	หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม (ผู้รักษาการแทน)

๙. ข้าพเจ้าขอรับรองว่ามีคุณสมบัติตามข้อ ๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยคุณสมบัติหลักเกณฑ์ และวิธีการเลือกกรรมการสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งเลือกจากพนักงานมหาวิทยาลัยสายสนับสนุน พ.ศ. ๒๕๕๙ โดยได้ทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ตรงกับความจริงของข้าพเจ้า ดังนี้

- ข้าพเจ้าเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยสายสนับสนุน รวมถึงพนักงานมหาวิทยาลัยกลุ่มวิชาการ ประเภทนักวิจัย ที่ปฏิบัติงานในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า ๕ ปี นับแต่วันบรรจุหรือจ้างถึงวันสมัคร (ในกรณีข้าราชการที่เปลี่ยนสถานภาพเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย ให้นับระยะเวลาการปฏิบัติงานต่อจากระยะเวลาที่เป็นข้าราชการ)
- ข้าพเจ้าไม่เป็นผู้ดำรงตำแหน่งรองอธิการบดี คณบดี ผู้อำนวยการ หรือหัวหน้าส่วนงาน ที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ วิทยาลัย สถาบัน หรือสำนัก
- ข้าพเจ้าไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยอันเนื่องมาจากการปฏิบัติหน้าที่
- ข้าพเจ้าไม่เคยต้องโทษโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก
- ข้าพเจ้าไม่เป็นหรือเคยเป็นบุคคลล้มละลาย

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และขอยืนยันเข้าร่วมนำเสนอแสดงวิสัยทัศน์ในวันพุธที่ ๒๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมธีระ สุตระบุตร ชั้น ๒ อาคารสารนิเทศ ๕๐ ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(นายนิพนธ์ ลิ้มสงวน)

ยื่นใบสมัครวันที่ ๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖