



คู่มือข้อมูลของนมและผลิตภัณฑ์นมเพื่อการบริโภคสำหรับพระภิกษุสงฆ์
(Handbook of Milk and Milk Products to Consume of Monk)

ชมภูนุช เพื่อนพิภพ

ชญาภัทร์ กี่อารีโย

น้อมจิตต์ สุธีบุตร

ดวงกมล ตั้งสถิตพร

ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บทคัดย่อ

น้ำนมเป็นโภชนะอันประณีตไม่ควรตียามวิกาล แต่ยังมีข้อขัดแย้งจนทำให้เกิดความสับสนถึงน้ำนมหรือผลิตภัณฑ์นม หรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำนมว่าควรหรือไม่ควรบริโภคน (ฉันท) ในการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะทำคู่มือเกี่ยวกับเครื่องดื่มสำหรับพระภิกษุสงฆ์ โดยเน้นไปที่นมและผลิตภัณฑ์นมเพื่อให้ข้อมูลและรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุดิบ ส่วนผสม กระบวนการผลิตตามหลักในการแปรรูปนมและผลิตภัณฑ์นมเพื่อใช้ประกอบในการพิจารณา จากผลการศึกษาพบว่า วัตถุประสงค์ของการบริโภคน (ฉันท) ที่มีขั้นตอนการพิจารณาซับซ้อนมากกว่า โดยมีหลักเกณฑ์ประกอบการพิจารณา ดังนี้ พระพุทธบัญญัติตามพระวินัย นิกาย ช่วงเวลาชนิดของวัตถุดิบ ส่วนผสมหรือส่วนประกอบ กระบวนการผลิตหรือกระบวนการได้มา และ อื่นๆ ขึ้นกับนโยบายของวัด ซึ่งทั้งนี้พระภิกษุและลูกศิษย์วัดควรทำความเข้าใจและศึกษารายละเอียดของฉลากอาหารรวมถึงกระบวนการผลิตให้ดี

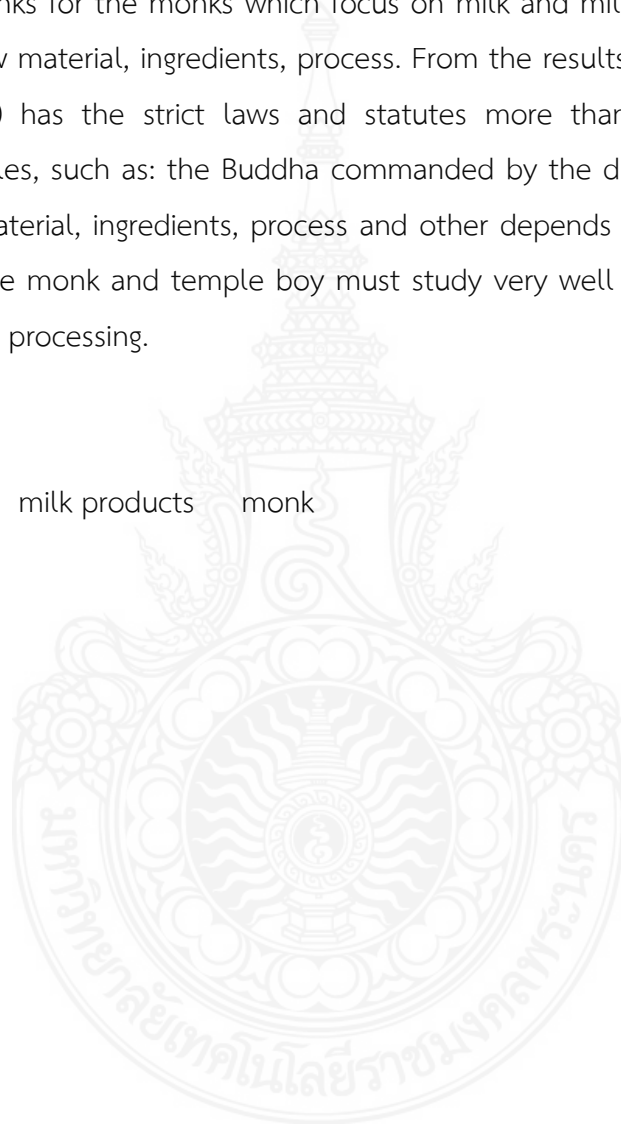
คำสำคัญ : น้ำนม ผลิตภัณฑ์นม พระภิกษุสงฆ์



Abstract

Milk and milk products are complex foods which do not drink late at night but there are conflicts that cause confusion about milk, milk products and drinking beverages which have some milk should or should not consume. This research was aims to make a manual preparation about drinks for the monks which focus on milk and milk products for give the data and detail of raw material, ingredients, process. From the results found that the Forest monastery (Wat Pah) has the strict laws and statutes more than the temple (normal monastery) by the rules, such as: the Buddha commanded by the discipline, sect, duration time, types of raw material, ingredients, process and other depends on the policy for each temple. Therefore, the monk and temple boy must study very well about information and nutrition facts or food processing.

Key words : milk milk products monk



กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยเรื่องคู่มือข้อมูลของนมและผลิตภัณฑ์นมเพื่อการบริโภคสำหรับพระภิกษุสงฆ์ (Handbook of Milk and Milk Products to Consume of Monk) สามารถสำเร็จจลุล่วงได้เป็นอย่างดี โดยได้รับความอนุเคราะห์จากพระภิกษุสงฆ์ จากวัดสายวัดป่าและวัดบ้าน ในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดปทุมธานี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ในการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ยิ่ง ขอขอบคุณสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี-คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตลอดจนขอขอบคุณผู้ที่ให้ความร่วมมือและให้ความอนุเคราะห์ทุกท่านที่ไม่ได้กล่าวไว้ในที่นี้

คณะผู้วิจัยหวังว่าโครงการนี้จะประโยชน์การทำความเข้าใจถึงส่วนประกอบของนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่างๆ เพื่อประกอบการพิจารณาในการบริโภคของพระภิกษุสงฆ์และบุคคลที่มีหน้าที่ดูแลอาหารให้แก่พระภิกษุสงฆ์

คณะผู้วิจัย

ชมภูนุช เผื่อนพิภพ หัวหน้าโครงการวิจัย



สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ

กิตติกรรมประกาศ

บทที่ ๑ บทนำ

บทที่ ๒ เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

บทที่ ๓ วิธีดำเนินการวิจัย

บทที่ ๔ ผลการวิจัย

บทที่ ๕ สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

บรรณานุกรม

ประวัติย่อผู้วิจัย

๑-๒

๓-๕

๖-๗

๘-๑๐

๑๑

๑๒

๑๕



บทที่ 1 บทนำ

ทุกวันนี้มีเครื่องต้มมากมายหลายชนิดในท้องตลาด เช่น น้ำต้ม น้ำผลไม้แท้ 100% น้ำผลไม้ที่มีทั้งน้ำและเนื้อปนกัน นมสด นมถั่วเหลือง นำนมข้าว เครื่องต้มบำรุงกำลัง และกาแฟ เป็นต้น ล้วนเป็นของมีคุณภาพควรแก่การบริโภคทั้งนั้น หากผู้บริโภคเป็นฆราวาสผู้อยู่ครองเรือนจะต้มเพื่อดับกระหาย หรือเสริมสร้างบำรุงกำลังด้วยเครื่องต้มดังกล่าว ย่อมเป็นสิ่งที่สมควรโดยแท้ แต่หากเหล่าพระภิกษุ สามเณร หรือผู้รักษาศีลอุโบสถจะฉันหรือต้มเครื่องต้มดังกล่าว ต้องมีการพิจารณาที่ละเอียดลึกซึ้งตามหลักพระวินัยที่เกี่ยวกับน้ำปานะ คำว่า ปาน (ปา-นะ) หรือ แปลตามศัพท์ว่า “อันควรดื่ม” หมายถึง น้ำดื่ม เครื่องต้ม หรือ น้ำสำหรับดื่มที่คั้นจากผลไม้ที่พระพุทธเจ้าทรงอนุญาตไว้ 8 ชนิด หรือที่เรียกว่า น้ำอัฐฐาน ได้แก่ น้ำมะม่วง, น้ำชมพูหรือน้ำหว่า, น้ำกล้วยมีเมล็ด, น้ำกล้วยไม่มีเมล็ด, น้ำมะขางต้องเจือด้วยน้ำ, น้ำลูกจันทน์หรือองุ่น, น้ำเหง้าบัว และน้ำมะพร้าวหรือลิ้นจี่ หากเทียบเคียงกับปัจจุบันก็น่าจะหมายถึง น้ำผลไม้ทั่วไป แต่น้ำปานะดังกล่าวก็มีข้อจำกัดถึงวัตถุประสงค์ที่จะนำมาทำน้ำปานะด้วยว่าเป็นของที่สมควรหรือไม่สมควร เพื่อเป็นการป้องกันการล่วงละเมิดพระบัญญัติ

ทั้งนี้เครื่องต้มที่ต้องพิจารณาเป็นพิเศษ เห็นจะเป็นส่วนของ “นํ้านมและผลิตภัณฑ์นม” เนื่องจากมีสิกขาบทหนึ่ง ระบุว่า นํ้านมเป็นโภชนะอันประณีต ไม่ควรต้มในเวลาวิกาล แต่ก็ยังมีข้อความจากพระไตรปิฎกที่ขัดแย้งกันอยู่ 2 แห่งด้วยกัน กล่าวคือ ในพระไตรปิฎกเล่มที่ 29 ขุททกนิกาย มหานิเทศ ได้ระบุว่า “บิโยปานํ” หรือนํ้านม จัดเป็นน้ำปานะ และในพระไตรปิฎกเล่มที่ 2 ว่าด้วยเรื่องเสขियกัณฑ์ ได้กล่าวถึง พราหมณ์คนหนึ่งปรุงนํ้านมถวายสงฆ์ ภิกษุทั้งหลายได้รับนํ้านมมาแล้วก็ดื่มนํ้านมทำเสียงดังซู้ดๆ จึงเป็นที่มาของสิกขาบทที่พระพุทธองค์ทรงห้ามพระภิกษุไม่ให้ฉันทำเสียงดังซู้ดๆ เมื่อเป็นเช่นนี้ อาจทำให้เกิดการสับสนขึ้นได้ว่า “นํ้านม” หรือเครื่องต้มที่มีส่วนผสมของนํ้านมควรหรือไม่ควรกินแน่ (พระมหาอดิเดช, 2556)

ในปัจจุบัน วัดหรือสำนักปฏิบัติธรรมบางแห่งก็อนุญาตให้ดื่มนํ้านมได้ ส่วนบางแห่งก็ไม่อนุญาตให้ดื่ม ในเรื่องนี้แม้แต่ในพระไตรปิฎกก็มีข้อความที่ก่อให้เกิดความสับสนทางความคิด โดยเฉพาะการกินหรือฉันของพระวัดป่านั้น มีปัญหาในการพิจารณาถึงความเหมาะสมของอาหารและเครื่องต้มเป็นอย่างยิ่ง ซึ่งทั้งพระภิกษุและลูกศิษย์พระวัดป่าต้องทำการศึกษาและอ่านฉลากอาหารก่อนทุกครั้ง เพราะหากไม่ศึกษาข้อมูลอาจเกิดการฉันหรือดื่มในสิ่งต้องห้ามตามหลักพุทธศาสนาได้ ซึ่งปัญหาก็คือ เครื่องต้มและเครื่องปรุงชนิดไหนบ้างที่พระภิกษุสามเณรควรดื่มหรือไม่ควรดื่ม ขณะนี้ดูเหมือนจะขึ้นอยู่กับนโยบายของแต่ละสำนัก แต่ยังไม่มีความมาตรฐานกลางของคณะสงฆ์

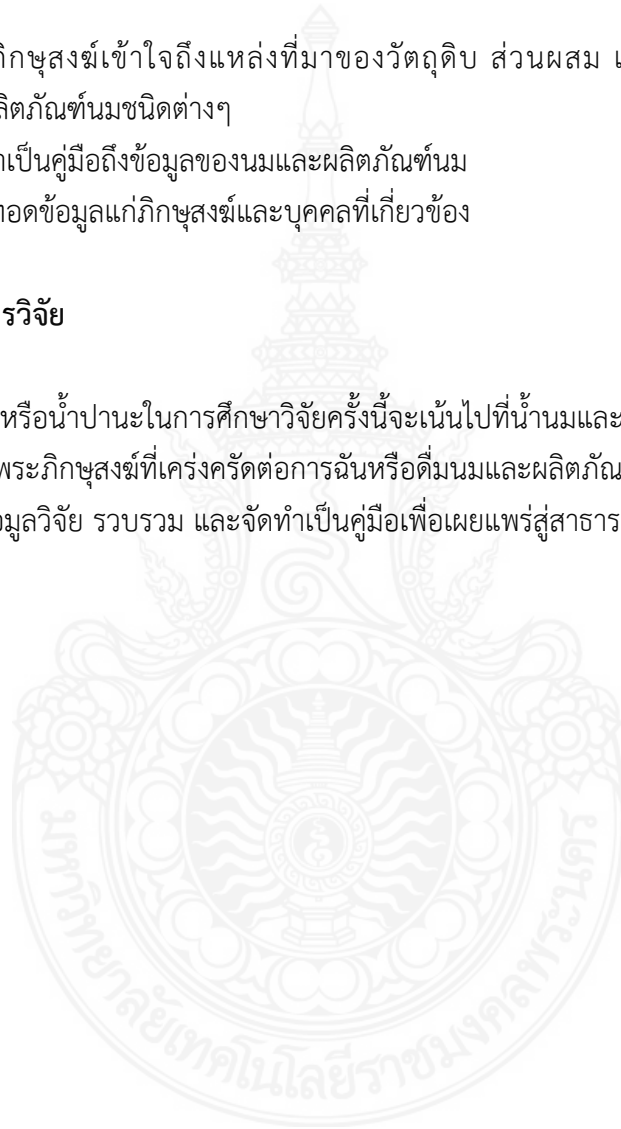
ทั้งนี้คณะผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะจัดทำคู่มือเกี่ยวกับเครื่องดื่มสำหรับภิกษุสงฆ์ โดยเน้นไปที่นมและผลิตภัณฑ์นม เพื่อให้ข้อมูลและรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุดิบ ส่วนผสม และกระบวนการตามหลัก ในการแปรรูปนมและผลิตภัณฑ์นมเพื่อใช้ประกอบในการพิจารณาถึงความเหมาะสมต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อให้ภิกษุสงฆ์เข้าใจถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ส่วนผสม และส่วนประกอบในการแปรรูปนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่างๆ
2. เพื่อจัดทำเป็นคู่มือถึงข้อมูลของนมและผลิตภัณฑ์นม
3. เพื่อถ่ายทอดข้อมูลแก่ภิกษุสงฆ์และบุคคลที่เกี่ยวข้อง

ขอบเขตของโครงการวิจัย

1. เครื่องดื่มหรือน้ำปานะในการศึกษาวิจัยครั้งนี้จะเน้นไปที่น้ำนมและผลิตภัณฑ์นม
2. กลุ่มของพระภิกษุสงฆ์ที่เคร่งครัดต่อการฉันหรือดื่มนมและผลิตภัณฑ์นม
3. สัมภาษณ์ข้อมูลวิจัย รวบรวม และจัดทำเป็นคู่มือเพื่อเผยแพร่สู่สาธารณชน



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 อาหารและยาสำหรับพระภิกษุ

2.1.1 นิยาม

พระสงฆ์ที่ไม่มีโรคประจำตัวสามารถเลือกฉันตามหลักโภชนบัญญัติ 9 ประการ คือ 1. กินอาหารครบ 5 หมู่ 2. กินข้าวเป็นอาหารหลัก ควรเป็นข้าวที่ผ่านการขัดสีน้อย 3. กินพืชผักผลไม้ครบทั้ง 5 สี เป็นประจำ และตามฤดูกาล 4. กินปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน และถั่วเมล็ดแห้งเป็นประจำ 5. ดื่มนมให้เหมาะสมตามวัย 6. กินอาหารที่มีไขมันแต่พอควร ควรบริโภคไขมันจากพืชและเป็นกรรมไขมันชนิดไม่อิ่มตัว 7. หลีกเลี่ยงอาหารรสหวานและเค็มจัด 8. กินอาหารสะอาดปราศจากการปนเปื้อนจากเชื้อโรคและสารพิษ และ 9.งดและลดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (พิมพ์ชนก, 2558) นม โยเกิร์ต น้ำเต้าหู้ นมถั่วเหลือง มีบรรจุกล่องขายสำหรับดื่มได้ในหนึ่งมือเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์มากและปลอดภัยจากเชื้อโรค ไม่ว่าคนหรือพระภิกษุควรดื่มนมทุกวัน คนที่แพ้นมจะดื่มโยเกิร์ตได้ ถ้าแพ้ทั้งสองอย่างควรดื่มนมถั่วเหลือง เพราะถั่วเหลืองจัดเป็นโปรตีนที่สมบูรณ์ และน้ำมันในนมถั่วเหลืองมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวช่วยลดโคเลสเตอรอลในร่างกายได้

2.1.2 ประเภท

ตามหลักพระพุทธศาสนาให้ถูกต้องเหมาะสมแก่กาลเทศะนั้น พระพุทธองค์ทรงตรัสสอนไว้ในเรื่องกาลิก 4 อย่าง ดังนี้ (พระอาจารย์เปลี่ยน, 2549)

2.1.2.1 ยวาระกาลิก หมายถึง อาหารทุกชนิดที่พระภิกษุสามารถฉันได้ เช่น ข้าว ข้าวต้ม ผลไม้ ถั่ว งา เนื้อสัตว์ หรือที่เรียกว่า โภชนะทั้ง 5 เป็นสิ่งที่พระภิกษุสามารถฉันได้ตอนเช้าจนถึงเที่ยงเท่านั้น

2.1.2.2 ยามะกาลิก หมายถึง น้ำปานะ หรือ น้ำอัฐฐะบาน คือ น้ำผลไม้ที่มีขนาดไม่ใหญ่เกินไป เช่น ส้ม มะนาว นำมาคั้นและผสมน้ำ อาจผสมพริก น้ำตาล หรือสมุนไพรมะนาวได้ แต่ถ้าผลไม้มีขนาดใหญ่กว่าผลส้มเขียวหวาน เช่น ส้มโอ มะพร้าว แตงโม จัดเป็นอาหาร ห้ามไม่ให้นำมาทำน้ำปานะ

2.1.2.3 สัตตหะกาลิก หมายถึง สิ่งที่จะถวายพระภิกษุและพระภิกษุสามารถเก็บไว้ฉันได้ใน 7 วัน เช่น น้ำผึ้ง น้ำอ้อย เนยใส เนยแข็ง ช็อคโกแลตที่ไม่ผสมนม ถ้าครบ 7 วันแล้วห้ามฉัน ให้เสียสละให้สามเณรหรือญาติโยมไป

2.1.2.4 ยวาระชีวิก หมายถึง ยาทุกชนิดที่ปรุงเป็นยารักษาโรคภัยไข้เจ็บ

2.2 น้ำปานะ

2.2.1 ประเภท

การแบ่งประเภทของน้ำปานะ แบ่งออกเป็น 3 ระดับชั้น โดยพิจารณาจากเครื่องดื่มที่มีอยู่ในปัจจุบันเป็นเกณฑ์การตัดสิน ดังนี้ (พระมหาดิเคช, 2556)

2.2.1.1 ชั้นหยาบ ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีเนื้อมัน เช่น น้ำเฉาก๊วย เครื่องดื่มธัญญาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ น้ำผลไม้ที่มีเนื้อมัน แม้แต่น้ำนมถั่วเหลืองก็ดื่มไม่ได้

2.2.1.2 ชั้นกลาง ได้แก่ เครื่องดื่มที่ไม่มีเนื้อมัน เช่น น้ำผลไม้แท้ 100% ชนิดที่ไม่มีเนื้อมัน น้ำหวาน น้ำอัดลม กาแฟผสมครีมเทียม และน้ำนม เนื่องจากน้ำนมก็ได้รับการอนุญาตไว้ตามพระไตรปิฎกข้างต้น ท่านใดเห็นว่าควรดื่ม ก็ไม่ควรไปตำหนิเขา ส่วนท่านใดเห็นว่าไม่ควรดื่มก็งดเว้นเสีย

2.2.1.3 ชั้นละเอียด ได้แก่ น้ำปานะที่ทรงอนุญาตไว้ 8 อย่าง น้ำผลไม้แท้ 100% กาแฟชนิดที่ไม่มีครีมเทียมอันเป็นส่วนผสมของน้ำนม

2.2.2 การนำไปประยุกต์ใช้

สำหรับฆราวาสผู้มุ่งหวังบุญกุศลในการใส่บาตรถวายเครื่องดื่มในปัจจุบัน ควรพิจารณาถึงความเหมาะสมของเครื่องดื่มดังกล่าวโดยใช้เกณฑ์การตัดสินข้างต้นเป็นหลักสำคัญ กล่าวคือ เครื่องดื่มที่จัดอยู่ในชั้นหยาบไม่ควรถวายเลยจะดีที่สุด แต่ควรถวายเฉพาะเครื่องดื่มที่จัดอยู่ในชั้นกลางและชั้นละเอียดเท่านั้น เมื่อถวายแล้วก็ควรทำให้เป็นกุศลในบุญที่ได้ทำไว้ ส่วนนักปฏิบัติก็ควรดื่มพร้อมทั้งพิจารณาถึงคุณค่าและเจตนาที่แท้จริงของผู้ถวายด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เครื่องดื่มในปัจจุบันที่มีความเปลี่ยนแปลงไปมาจากครั้งอดีตกาล หากพิจารณาให้ดีจะเห็นว่า เครื่องดื่มเกือบทุกประเภทจะต้องผ่านการพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) ซึ่งเป็นกระบวนการถนอมอาหารโดยใช้ความร้อนในอุณหภูมิที่สูง เพื่อยืดอายุการเก็บอาหาร และทำให้อาหารปลอดภัยควรแก่การบริโภค เมื่อเป็นเช่นนี้เครื่องดื่มเหล่านั้นก็เชื่อว่าการหุงด้วยไฟ ไม่ใช่เป็นของที่ให้สุขด้วยแสงแดดตามพระบัญญัติ ครั้นจะบอกว่าเครื่องดื่มเหล่านั้นไม่ควรดื่ม เนื่องจากได้รับการหุงด้วยไฟ แต่ก็เป็นการวิธีที่มีความปลอดภัยสูงและเหมาะสมแก่การบริโภคด้วย จึงเป็นการตัดสินที่ยากเป็นอย่างยิ่ง ปัจจุบันมีเครื่องดื่มและเครื่องปรุงที่ขงเป็นเครื่องดื่มที่ผลิตขึ้นใหม่ๆ หลากหลายชนิด นอกเหนือไปจากเครื่องดื่ม 8 ชนิดที่ระบุไว้ในคัมภีร์ เวลานำไปถวายพระภิกษุสามเณรก็เรียกคลุมๆ ไปว่า “น้ำปานะ”

2.3 นมและผลิตภัณฑ์นม

2.3.1 นิยาม

นมพร้อมดื่ม เป็นผลิตภัณฑ์นมในกลุ่มของเหลวจากน้ำนม โดยการใช้ น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบหลักในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มแบบเหลวจะมีการนำน้ำนมดิบไปผ่านความร้อนในกระบวนการแปรรูปทั่วไป เช่น การพาสเจอร์ไรส์ การสเตอริไลซ์ และการยูเอชที จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นของเหลวสามารถบริโภคโดยการดื่ม กรณีที่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหารชนิดที่ให้สี



กลิ่น และรสชาติตามความต้องการของผู้บริโภค จะเรียกว่านมปรุงแต่ง (flavored milk) ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มที่ผลิตจากโรงงานอุตสาหกรรมนมบางแห่งจะใช้นมผงมาละลายน้ำ ให้กลายเป็นน้ำนม ซึ่งตามกฎหมายได้กำหนดให้โรงงานที่ใช้นมผงผลิตต้องระบุไว้ที่ฉลากด้วยว่าเป็น “นมคืนรูป (recombined milk)” นมคืนรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำองค์ประกอบของน้ำนมโคดิบมาผสมกันให้มีลักษณะเช่นเดียวกับน้ำนมโคสด น้ำนมโค หรือนมข้น และอาจเติมน้ำนมโคดิบหรือวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้ (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 350, 2556) การที่นมคืนรูปไม่เหมาะสำหรับเลี้ยงทารก เพราะกระบวนการผลิตนมผงต้องใช้ความร้อนสูงมากทำให้สารอาหารและวิตามินบางชนิด เช่น วิตามินบี2 และวิตามินบี12 ถูกทำลายไป หรือนมผงบางชนิดก็มีการแยกเอาไขมันนมออกไป ทำให้สารอาหารและวิตามินที่ละลายในไขมัน ถูกแยกออกไปจนหมด การที่ใช้นมผงละลายน้ำในการผลิตนมพร้อมดื่มก็เนื่องด้วยปริมาณน้ำนมดิบที่ต้องใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตในแต่ละวันมีปริมาณสูงมาก ซึ่งไม่เพียงพอต่อปริมาณน้ำนมดิบที่เกษตรกรโคนมรีดและเก็บรวบรวมได้จากแม่โค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงมีการอนุญาตให้ใช้นมผงมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มได้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นนมผงนำเข้าจากต่างประเทศ ได้แก่ นมผงชนิดขาดไขมัน (skimmed milk powder) และนมผงไขมันเต็ม (whole milk powder) (ชมภูนุช, 2558)

2.3.2 ความสำคัญ

ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มในปัจจุบันมีหลากหลายชนิด มีทั้งแบบรสจืดและแบบที่มีการปรุงแต่งวัตถุแต่งสี กลิ่น รสเพิ่มเติมลงในน้ำนม ทั้งนี้เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด แต่ในกระบวนการแปรรูปยังต้องคงคุณค่าทางอาหารตามธรรมชาติของน้ำนมไว้ให้ได้มากที่สุดควบคู่กันไปด้วย จึงมีการวิจัยและพัฒนาวิธีการแปรรูปน้ำนมที่เหมาะสมต่อการคงคุณค่าทางอาหารและคุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์อย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน (ชมภูนุช, 2558)

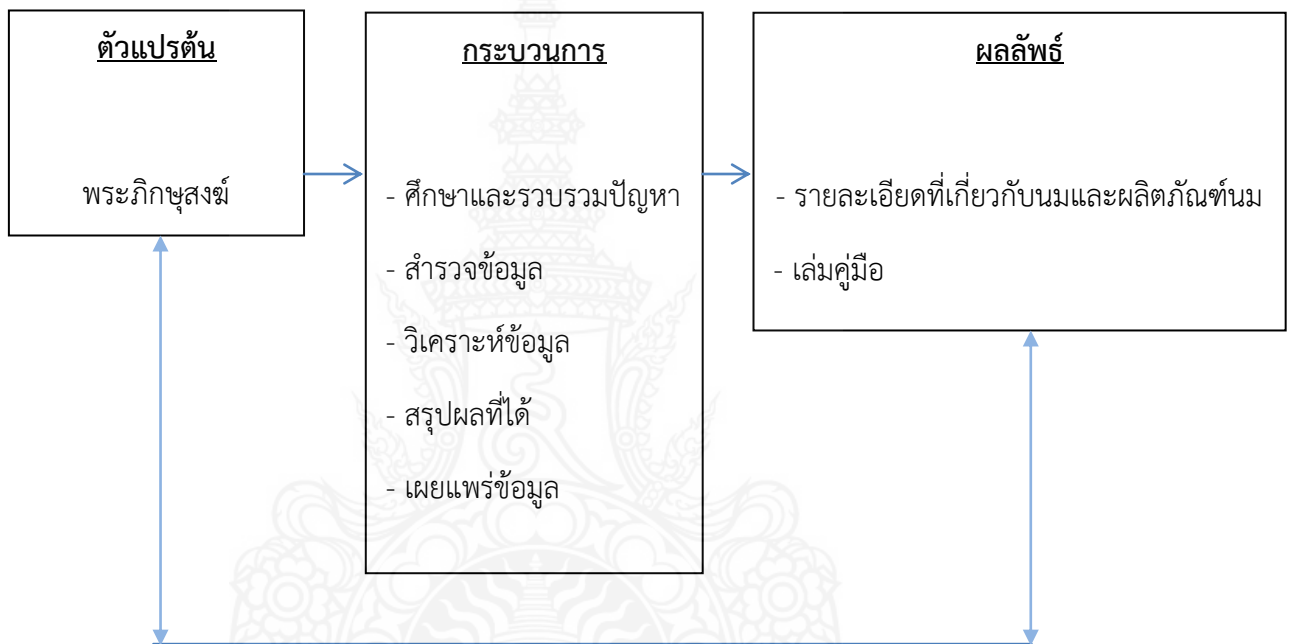
2.3.3 คุณค่าทางโภชนาการ

ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มทั้งชนิดพาสเจอร์ไรซ์ และสเตอริไลซ์นับว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย เพราะมีการวิจัยและพัฒนาของโรงงานผลิตในการปรุงแต่งรสชาติ และเติมสารอาหารที่เป็นประโยชน์ลงไปในการผลิตอย่างต่อเนื่อง สำหรับสารอาหารที่สำคัญในนมรสจืด หรือนมจากธรรมชาติที่ไม่ได้ปรุงแต่งวัตถุเจือปนเพิ่มนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นโปรตีน ไขมัน แล็กโทส วิตามิน และแร่ธาตุ ซึ่งวิตามินที่สำคัญในน้ำนม ได้แก่ วิตามินบี 2 วิตามินบี 6 วิตามินบี 12 ไนอะซิน และโพแทสเซียม ซึ่งเป็นวิตามินที่จำเป็นต่อทารก ส่วนแร่ธาตุที่สำคัญในน้ำนม ได้แก่ แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก (นิธิยา, 2557; Bender, 1978) ในการแปรรูปอาหารสารอาหารบางชนิดเกิดการสูญเสียหรือมีปริมาณลดลงเนื่องจากความร้อนที่ใช้ในการทำลายจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและทำให้ผลิตภัณฑ์เน่าเสีย

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 แผนการทดลอง

3.1.1 ทฤษฎี สมมุติฐาน (ถ้ามี) และกรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย



3.2 สถานที่ดำเนินการ

- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- วัดสายป่า จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดปทุมธานี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
- วัดสายบ้าน จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดปทุมธานี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

บทที่ 4 ผลการวิจัย

4.1 ผลการวิจัย

จากการศึกษาและรวบรวมเอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้อง พบว่า วัดสายป่าจะมีการเลือกบริโศค (ฉัน) นำนมและผลิตภัณฑ์นมที่มีขึ้นตอนดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 1 การบริโศค (ฉัน) นมและผลิตภัณฑ์นมประเภทต่างๆ ของวัดสายป่าและสายบ้าน

ประเภท/ชนิด	วัดสายป่า	วัดสายบ้าน	หมายเหตุ
นมสดพาสเจอร์ไรส์	✓	✓	
นมยูเอชที	✓	✓	
นมสเตอริไลซ์		✓	
นมเปรี้ยว		✓	
โยเกิร์ต		✓	
เนยข้น	✓	✓	
เนยเหลว	✓	✓	
น้ำเต้าหู้/ นมถั่วเหลือง		✓	
ไอศกรีม		✓	
ครีม		✓	

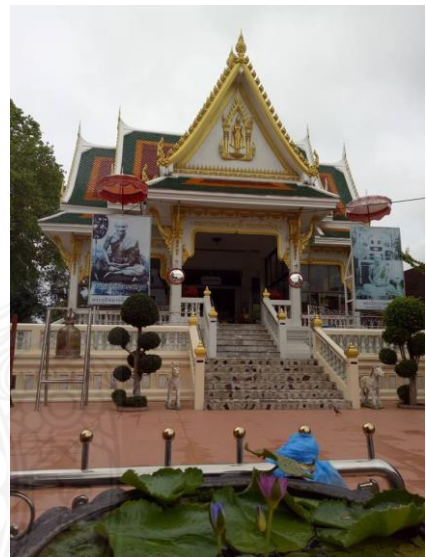
จากการสอบถามถึงชนิดที่พระสงฆ์บริโศค พบว่า วัดสายป่าจะมีการพิจารณาเลือกบริโศค (ฉัน) ด้วยปัจจัยหลายอย่าง ได้แก่

1. พระพุทธบัญญัติตามพระวินัย
2. ช่วงเวลา
3. ชนิดของวัตถุดิบ
4. ส่วนผสม หรือส่วนประกอบ
5. กระบวนการผลิต หรือกระบวนการได้มา
6. อื่นๆ ขึ้นกับนโยบายของวัด

ทั้งนี้จึงเกิดความเข้าใจไม่ตรงกันในการเลือกบริโศค (ฉัน) ซึ่งขึ้นอยู่กับพระสงฆ์ถึงการควรหรือไม่ควรบริโศค (ฉัน) นมและผลิตภัณฑ์นม

4.2.1 ภาพการเผยแพร่ข้อมูล วันที่ 8-9 กันยายน 2561





บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาและรวบรวมเอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้อง พบว่า วัดสายป่าจะมีการบริโภค (ฉันท) น้ำนมและผลิตภัณฑ์นมที่มีขั้นตอนการพิจารณาซับซ้อนกว่าวัดสายบ้าน โดยมีหลักเกณฑ์ประกอบการพิจารณาดังนี้

1. พระพุทธบัญญัติตามพระวินัย
2. นิิกาย
3. ช่วงเวลา
4. ชนิดของวัตถุดิบ
5. ส่วนผสม หรือส่วนประกอบ
6. กระบวนการผลิต หรือกระบวนการได้มา
7. อื่นๆ ขึ้นกับนโยบายของแต่ละวัด

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. เนื่องจากวัดในประเทศไทยมีจำนวนมาก ระยะเวลาที่ใช้ในการรวบรวมควรมีมากกว่านี้ และควรได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานกลางของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง
2. ในการเผยแพร่ข้อมูล อาจต้องใช้สื่อที่เข้าถึงทุกพื้นที่ของวัดให้ได้มากกว่านี้

บรรณานุกรม

ชมภูนุช เพื่อนพิภพ. 2558. นมและผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพมหานคร. โอเดียนสโตร์.

นิธิยา รัตนাপนนท์. 2557. เคมีนมและผลิตภัณฑ์นม. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. พิมพ์ที่ โอ.เอส.พรินติ้ง เฮ้าส์; กรุงเทพมหานคร.

พระมหาดิเดช สติวโร (สุขวัฒนวดี). 2556. ข้อปฏิบัติสำหรับปानะของพระ. นิตยสารธรรมลีลา ฉบับที่ 147 มีนาคม 2556 วัดเกตุมดีศรีวราราม จ.สมุทรสาคร

พระอาจารย์เปลี่ยน ปัญญาปทีโป. 2549. การถวายสิ่งของแด่พระภิกษุสงฆ์ที่ญาติโยม ควรปฏิบัติ. วัดอรัญญาวิเวก (บ้านปง) ต. อินทขิล อ. แม่แตง จ. เชียงใหม่

พิมพ์ชนก ศรีเพชร. 2558. 4 ข้อควรรู้ อาหารดักบาตร พระสุขภาพดี. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. เข้าถึงเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2560. จาก www.thaihealth.or.th

_____. 2556. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 350 เรื่อง นมโค. นนทบุรี: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

Bender, A. E. 1978. Food Processing and Nutrition. Department of Nutrition Queen Elizabeth College Campden Hill Road London W8 7AH. United States Edition published by ACADEMIC PRESS INC.

ประวัติย่อผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย นางสาวชมภุณฯ เฟือนพิภพ

(ภาษาอังกฤษ Miss Chompoonuch Phuenpipob

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3 100901759418

3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย

อาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวังชิระ เขตดุสิต กรุงเทพฯ. 10300

โทรศัพท์ 0-2282-8531-2, 0-2281-0545 ต่อ 1202-3 โทรสาร 0-2282-4490

E-mail : chompoonuch.p@mutp.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา/ ประกาศนียบัตร	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่ จบ	ประเทศ
ปริญญาตรี (วท.บ.)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2544	ไทย
ปริญญาโท (วท.ม.)	Applied Food Knowledge for Nutrition and Development (International Program	สถาบันวิจัยโภชนาการ, มหาวิทยาลัยมหิดล	2550	ไทย
ประกาศนียบัตร (Advanced Course	Food Packaging Technology	Toyo College of Food Technology	2557	ญี่ปุ่น

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา ระบุสาขาวิชาการ

สาขาวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีการอาหาร และโภชนาการ

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย :

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย

ลำดับ	ชื่อผลงาน	แหล่งเผยแพร่	วัน/ เดือน/ ปี ที่เผยแพร่	สถานะ	
				หัวหน้า โครงการ	ผู้ร่วม วิจัย
1.	The Protecting Properties of Combined Package from Polipropilen and Cardboard of Cookies Chotiwet Produced in Bangkok (Thailand	-Journal “Bakeries” No. 11, 2011 University in Moscow (MSUTM -International Level -ตีพิมพ์เป็นภาษารัสเซีย ประเทศรัสเซีย	January 2011		/
2.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตอาหารจากกล้วย	-งานนิทรรศการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ของมทร.พระนคร ในงาน “วันนักประดิษฐ์” ครั้งที่ 2		/	
3.	Formular Development of Pasteurized Lime Juice Mixed with Konjac	-Silpakorn University International Conference on Academic Research and Creative Arts: Integration of Art and Science -International Level	January 25-27, 2012	/	
4.	การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมจากน้ำนมดิบคุณภาพต่ำ	-งานวันนักประดิษฐ์ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	2-5 ก.พ. 2554		
5.	การพัฒนาไอศกรีมเชอร์เบตจากเยื่อหุ้มเมล็ดผักขาว	-หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ “ไอศกรีมเชอร์เบตผักขาว อาหารเป็นยา..ต้านมะเร็งได้”	ฉบับรายวัน เมื่อวันศุกร์ที่ 5 ส.ค. 2554		
6.	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมจากใยกล้วยสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป	-งานวันนักประดิษฐ์ สำนักงานคณะกรรมการวิจัย-แห่งชาติ ประจำปี 2556	2-5 ก.พ. 2556		
7.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อัดเม็ด	-การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี-ราชมงคล ครั้งที่ 5	15-16 ก.ค. 2557		
8.	การใช้แป้งกล้วยเป็นสาร-ให้ความคงตัวในไอศกรีมกะทิ	-การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี-ราชมงคล ครั้งที่ 5	15-16 ก.ค. 2557		
9.	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อุปโภค-บริโภคจากวัสดุเหลือใช้ที่ได้จากการผลิตของโรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็กถึงขนาดกลาง	-การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี-ราชมงคล ครั้งที่ 5	15-16 ก.ค. 2557		

ลำดับ	ชื่อผลงาน	แหล่งเผยแพร่	วัน/ เดือน/ ปี ที่เผยแพร่	สถานะ	
				หัวหน้า โครงการ	ผู้ร่วม วิจัย
10.	การใช้ประโยชน์จาก ทุกส่วนของข้าวกล้อง งอกเต็มเมล็ดในการผลิต ไอศกรีมข้าวกล้องงอก	-งานวันนักประดิษฐ์ สำนักงานคณะกรรมการวิจัย- แห่งชาติ ประจำปี 2557	2-5 ก.พ. 2557		
11.	การผลิตขนมขบเคี้ยว จากพืชสมุนไพรไทยพื้น บ้านด้วยเทคโนโลยี เอ็กซ์ทรูชัน	-การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี- ราชมงคล ครั้งที่ 6	23-25 ก.ค. 2557		
12.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารเข้าสำเร็จรูปจาก แป้งกล้วยด้วยเทคโนโลยี เอ็กซ์ทรูชัน	-การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี- ราชมงคล ครั้งที่ 6			
13.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มนมถั่วเหลือง ผสมน้ำผักโขมและ น้ำสับปะรด	-การประชุมทางวิชาการของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้ง ที่ 52	4-7 ก.พ. 2557	/	



ผู้ร่วมวิจัย

- ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย **นางชญาภัทร์ กี่อาริโอ**
(ภาษาอังกฤษ MRS. CHAYAPAT KEE - ARIYO)
- หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3 9099 00679 67 5
- ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปฏิบัติหน้าที่ ผู้ช่วยอธิการบดี
- หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้พร้อมโทรศัพท์และโทรสาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ 0 2281 9756-8 โทรสาร 0 2281 9759 E-mail : chayapat.s@mutp.ac.th

- ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาเอก	บธ.ด./การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2557
ปริญญาโท	คศ.ม./คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2536
ปริญญาตรี	คศ.บ./อาหารและโภชนาการ (เกียรตินิยมอันดับ 1 เหรียญทอง)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2528

- สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา ระบุสาขาวิชาการ

สาขาการศึกษา บริหารการศึกษา พัฒนาศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัยเป็นต้น

- 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย

ชื่อผลงานวิจัย	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
โครงการวิจัยเรื่องคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	หัวหน้าแผนงานวิจัย	งบ ปร ะ ม า ฌ รายจ่าย/2554
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากกากมะพร้าวเหลือใช้ในอุตสาหกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ	หัวหน้าแผนงานวิจัย	งบ ปร ะ ม า ฌ รายจ่าย/2556

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

ชื่อผลงานวิจัย	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน	หัวหน้า โครงการวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2555
โครงการวิจัยเรื่องการเสริมใยอาหารในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ด้วยแป้งมะพร้าวจากส่วนเหลือทิ้งจากกระบวนการสกัดน้ำมันออก	หัวหน้า โครงการวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2557
โครงการวิจัยเรื่องการประยุกต์ใช้เปลือกแตงโมในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	หัวหน้า โครงการวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2558

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่งทุน

ชื่อผลงานวิจัย	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
โครงการวิจัย เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอบจากแป้งข้าวกล้อง	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/ 2543
โครงการวิจัย เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฝ้ายอ้อมสีธรรมชาติ	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/ 2545 - 2546
โครงการวิจัย เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้กวนจากส่วนเหลือทิ้งของโรงงานผลไม้กระป๋องในระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อม	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/ 2551
โครงการวิจัย เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมนิลเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/ 2551
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาน้ำจืดเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/ 2551
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลานิลเพื่อพัฒนาอาชีพผู้ชุมชนในเขตจังหวัดลพบุรี	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2551
โครงการวิจัยเรื่องต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาน้ำจืดเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยี	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/ 2552
โครงการวิจัยเรื่องคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	หัวหน้า แผนงานวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/ 2554
โครงการวิจัยเรื่องการประยุกต์ใช้ข้าวกล้องงอกในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2554
โครงการวิจัยเรื่องการศึกษาคุณสมบัติและประโยชน์จากพืชสมุนไพรไทยพื้นบ้านเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ฯ	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2554
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตอาหารจากกล้วย	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2554 - 2555
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน	หัวหน้า โครงการวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2555
โครงการวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการออกกลางคันตามความคิดเห็นของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2555

โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากกากมะพร้าวเหลือใช้ในอุตสาหกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ	ห้ ว ห นั้ า แผนงานวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2556
โครงการวิจัยเรื่องการเสริมใยอาหารในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ด้วยแป้งมะพร้าวจากส่วนเหลือทิ้งจากกระบวนการสกัดน้ำมันออก	ห้ ว ห นั้ า โครงการวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2557
โครงการวิจัยเรื่องการใช้เปลือกแตงโมในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	ห้ ว ห นั้ า โครงการวิจัย	งบประมาณรายจ่าย/2558
โครงการวิจัยเรื่องการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลผลิตงานวิจัยอาหารเข้าชนิดแผ่นจากข้าวและบรรจุภัณฑ์จากซังข้าวเพื่อพัฒนาอาชีพสู่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว จังหวัดราชบุรี	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณภายนอก (วช. 2558)

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการทำวิจัยว่าได้ทำการวิจัยคล้วแล้วประมาณร้อยละเท่าใด

ชื่อผลงานวิจัย	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาศักยภาพเนื้อขนุนตกเกรดในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	ห้ ว ห นั้ า โครงการ	งบประมาณรายจ่าย/ 2558-2559
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาแบบการสร้างวิสาหกิจชุมชนเข้มแข็งด้านการตลาดของ วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว จังหวัดราชบุรี	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณภายนอก (สกอ. 2559)
โครงการวิจัยเรื่องการจัดการความรู้การวิจัยเส้นก๋วยเตี๋ยวสมุนไพรจากข้าวหักและบรรจุภัณฑ์จากซังข้าวเพื่อพัฒนาอาชีพตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านวัดคงคารามจังหวัดชัยนาท	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณภายนอก (วช. 2559)

ผู้ร่วมวิจัย

- ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย นางน้อมจิตต์ สุธีบุตร
(ภาษาอังกฤษ Mrs. Nomjit Suteebut
- เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 9001 0067089 6
- ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร
- หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ. 10300
โทรศัพท์ 0-2281-9231-4 ต่อ 5252 โทรสาร 0-2282-4490
e-mail : Nomjit.s@mutp.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาตรี	วท.บ./อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
ปริญญาโท	M.S./ เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
ปริญญาเอก	Ph.D. (Food Science	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2559

- สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา เกษตรและชีววิทยา
- ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย :-
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย :

ชื่อผลงาน	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงสำเร็จรูปเพื่ออุตสาหกรรมส่งออก	ผู้ร่วมโครงการวิจัย	2549-2550
2. การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ผักผลไม้แกะสลักเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม	หัวหน้าโครงการวิจัย	2550
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมนิลเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร	ผู้ร่วมโครงการวิจัย	2550
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์แปรรูป: พาสต้าจากข้าวหอมมะลิอินทรีย์	หัวหน้าโครงการวิจัย	2551
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาน้ำจืดเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ	ผู้ร่วมโครงการวิจัย	2551-2552
6. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเมล็ดบัวเพื่อ อุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ	ผู้ร่วมโครงการวิจัย	2552

ผู้ร่วมวิจัย

- ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย นางสาวดวงกมล ตั้งสถิตพร
(ภาษาอังกฤษ Miss DUANGKAMOL TUNGSATITPORN)
- หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 1 9204 00018 17 9
- ตำแหน่งปัจจุบัน พนักงานมหาวิทยาลัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร
- หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168
ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ. 10300 โทรศัพท์ 0-2281 9231-4 ต่อ 6201
โทรสาร 0-2282-4490 E-mail : duangkamol.t@mutp.ac.th
- ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาตรี	คศ.บ./อาหารและโภชนาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2550
ปริญญาโท	วท.ม./พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา พัฒนาผลิตภัณฑ์ สาขาวิทยาศาสตร์เคมีอาหารและเคมีอาหาร

- ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ

7.1 ผลงานวิจัย

ชื่อผลงาน	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
งานวิจัยที่สำเร็จแล้ว - โครงการแปรรูปพาสต้าจากข้าวหอมมะลิอินทรีย์	ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย	2551
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปจากแป้งกล้วยโดยการใช่เครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์	ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย	2553
- โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตอาหารจากกล้วย	ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย	2554
- คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย	2554
- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากเส้นใยกล้วยสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูป	ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย	2554
โครงการวิจัยและเป็นผู้รับผิดชอบหลักของโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาลูกอมสมุนไพรไทยพื้นบ้าน : ลดการอักเสบและดับกลิ่นปาก	ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัย	2555
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกากมะพร้าวที่เหลือใช้	ผู้ร่วมวิจัย	2556

	โครงการวิจัย	
การแปรรูปผลิตภัณฑ์สับแหลมผสมเยื่อกล้วย	ห้ ว ห น้ ำ โครงการวิจัย	2557
การประยุกต์ใช้เมล็ดแตงโมที่เหลือทิ้งทดแทนถั่วลิสงในการผลิตอาหารไทย	ห้ ว ห น้ ำ โครงการวิจัย	2557
การประยุกต์ใช้เปลือกแตงโมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป	ผู้ ร ่ว ม วิ จั ย โครงการวิจัย	2557
งานวิจัยที่กำลังทำ		
การประยุกต์ใช้เมล็ดแตงโมที่เหลือทิ้งทดแทนถั่วลิสงในการผลิตอาหารไทย (ปีที่ 2)	ห้ ว ห น้ ำ โครงการวิจัย	2558
การประยุกต์ใช้เปลือกแตงโมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ปีที่ 2)	ผู้ ร ่ว ม วิ จั ย โครงการวิจัย	2558
การพัฒนาศักยภาพเม็ดขนุนในผลิตภัณฑ์อาหาร	ห้ ว ห น้ ำ โครงการวิจัย	2558

7.2 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย

การประชุมวิชาการระดับชาติ

- ดวงกมล ตั้งสถิตพร,ธันย์ชนก จรเสมอ,ชิตชนก เอมอรรม.2556.การใช้ประโยชน์จากแกนสับปะรดและชาหญ้าในผลิตภัณฑ์เยลลี่พร้อมดื่ม.การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 และการประชุมวิชาการนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 4ระหว่างวันที่ 15-16 กรกฎาคม 56 ณ เซ็นทรัลเวิลด์

ผู้ร่วมวิจัย

- ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง
(ภาษาอังกฤษ Miss Duangrat Saetang
- เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 1 1012 00047 99 8
- ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ (ลูกจ้างชั่วคราว
อาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ. 10300
โทรศัพท์ 0-2281-9231-4 ต่อ 2410 โทรสาร 0-2282-4490
e-mail : Duangrat.s@rmutp.ac.th
- ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาตรี	ศศ.บ. คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2548

- สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา เกษตรและชีววิทยา
 - ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
- 7.1 ผลงานวิจัย

ชื่อผลงาน	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
- คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	นักวิจัย	2554
- โครงการการประยุกต์ใช้ข้าวกล้องงอกในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	นักวิจัย	2554
- โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมสมุนไพรไทยพื้นบ้าน:ลดการอักเสบและดับกลิ่นปาก	นักวิจัย	2555
- โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกากมะพร้าวที่เหลือใช้	นักวิจัย	2556
งานวิจัยที่กำลังทำ		
- การประยุกต์ใช้เปลือกแตงโมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป	นักวิจัย	2557
- การประยุกต์ใช้เมล็ดแตงโมที่เหลือทิ้งทดแทนถั่วลิสงในการผลิตอาหารไทย	นักวิจัย	2557

ชื่อผลงานวิจัย	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี	ร้อยละ
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาแบบการสร้างวิสาหกิจชุมชนเข้มแข็งด้านการตลาดของ วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว จังหวัดราชบุรี	หัวหน้าโครงการวิจัย	งบประมาณภายนอก/2559	80

โครงการวิจัยเรื่องการจัดการความรู้การวิจัยเส้นก๋วยเตี๋ยว สมุนไพรจากข้าวหักและบรรจุภัณฑ์จากชังข้าวเพื่อพัฒนา อาชีพตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงให้กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนแม่บ้านวัดคงคารามจังหวัดชัยนาท	ห้ ว ห นั้ า โครงการวิจัย	งบ ประมาณ ภายนอก/2559	80
โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตอาหารเช้าจากข้าวและ บรรจุภัณฑ์จากชังข้าวเพื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรลาด บัวขาว จังหวัดราชบุรี	ห้ ว ห นั้ า โครงการวิจัย	งบ ประมาณ ภายนอก วช/ 2559	80

