

# นางสาวรุ่งทิพย์ รัตนพล

Ms. Rungtip Rattanapon

## หน่วยงาน

หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
ที่อยู่ 2/5 ถนนราชดำเนินนอก ตำบลบ่อยาง  
อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000  
โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-7431-7100 ต่อ 6110  
โทรศัพท์เคลื่อนที่ 081-9901017  
E-mail : rungtip.r@rmutsv.ac.th

## ประวัติการศึกษา

### ปริญญาโท

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
อาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ.2559

### ปริญญาตรี

วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. 2555

## สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

เคมีอาหาร และสารออกฤทธิ์ชีวภาพในอาหาร

## การตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัยและบทความวิชาการ

รุ่งทิพย์ รัตนพล, น้ำฝน ชูพล และพงษ์เทพ เกิดเนตร. 2565. ผลของการทดแทนเนื้อไก่ด้วย  
เลือดไก่ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว. วารสารวารสารวิจัยมหาวิทยาลัย  
เทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก: 15(2). หน้า 1-8.

รุ่งทิพย์ รัตนพล, วัลลภา กองชิต และน้ำฝน ชูพล. 2564. การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าว  
กล้องหอมใบเตยต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์คุกกี้. การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่  
59 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 10-12 มีนาคม 2564. หน้า 133.

ทรงพล ปัจันทบุตร, กำพล ยอดมณี, ตุลธรร มงคลวัฒน์, พงษ์เทพ เกิดเนตร และ  
รุ่งทิพย์ รัตนพล. 2564. การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์เม็ด  
ขนมปัง. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 6. วันที่ 15-16  
กรกฎาคม 2564 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา. หน้า 33-  
34.

สุนิสา สรรพโชค, ธัญพงศ์ สังขวณิช, อรุมา อชัยยัง, ฐิติมา สถิต และรุ่งทิพย์ รัตนพล.

2563. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมต้มข้า. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 5. วันที่ 16-17 กรกฎาคม 2563 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา. หน้า 700-707.

**Rattanapon, R.,** Siripongvutikorn, S., Usawakesmanee, W. and Thongraung, C. 2016. Improvement nutritional value and bioactivity of ricegrass as affected of priming induced by fish protein hydrolysate. *Func. Foods. Heal. Dis.* 6(4): 219-233.

**Rattanapon, R.,** Siripongvutikorn, S., Usawakesmanee, W. and Thongraung, C. 2017. Changes of nutritional value, bioactive compounds and antioxidant activity of primed white rice, Chainat 1, during seedling. *Int. Food. Res. J.* 24(6): 2563-2571.

Chomchan, R., Siripongvutikorn, S., Puttarak, P. and **Rattanapon, R.** 2016. Investigation of phytochemical constituents, phenolic profiles and antioxidant activities of ricegrass juice compared to wheatgrass juice. *Func. Foods. Heal. Dis.* 6(12): 822-835.

### งานวิจัยที่ได้รับการสนับสนุน

แหล่งทุน ปี	ชื่อวิจัย	ความรับผิดชอบ	งบประมาณ ทั้งหมด
งบประมาณ รายได้ 2564	การปรับปรุงคุณภาพ และยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์ปลาหลังเขียวอบแห้ง	หัวหน้า โครงการวิจัย	48,800
บพท. 2563	การวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าลูกเดือยสู่ การยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของกลุ่ม เกษตรกร อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง	ผู้ร่วมวิจัย	400,000
บพท. 2563	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากส่วน เหลือจากการแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อเพิ่ม มูลค่า และยกระดับขีดความสามารถของ สินค้าในการแข่งขัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ร่วมวิจัย	350,000

แหล่งทุน ปี	ชื่อวิจัย	ความรับผิดชอบ	งบประมาณ ทั้งหมด
	บ้านนาออก ตำบลสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา		
บพท. 2563	โครงการวิจัยย่อยที่ 19 การพัฒนาและ ยกระดับผลิตภัณฑ์ขนมขาไก่จากมัน สำปะหลังของวิสาหกิจชุมชนบ้านเขากลอย ตำบลท่าข้าม อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและ สร้างเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน	ผู้ร่วมวิจัย	350,000
บพข. 2564	การท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์อาหาร พื้นถิ่นในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา	ผู้ร่วมวิจัย	2,000,000
บพท. 2564	การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ปลานิลในพื้นที่ตำบลเกาะใหญ่ อำเภอกระเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา	ผู้ร่วมวิจัย	400,000
ววน. 2565	การวิจัยและพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์เห็ด แครงสู่การแข่งขันทางการตลาด	ผู้ร่วมวิจัย	
ววน. 2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่พื้นเมือง (ไก่แดง) และไก่ลูกผสมพื้นเมืองแปรรูป เพื่อการ แข่งขันเชิงพาณิชย์	หัวหน้า โครงการวิจัย	327,470
ววน. 2566	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเขากลอย ตำบล ท่าข้าม อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อ ยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน	หัวหน้า โครงการวิจัย	304,200

**Name** Ms. Rungtip Rattanapon  
**Contact** Food and Nutrition program  
Department of Home Economics, Faculty of Liberal Arts  
Rajamangala University of Technology Srivijaya  
2/5 Ratchadamnoennok Rd. Boyang Sub-district, Muang District, Songkhla 90000, Thailand  
Tel. +66 (0) 7431-7100 Ext 6110, 081-9901017  
E-mail: rungtip.r@rmutsv.ac.th

**Educational Background:**

2013-2016 Master of Science ( Food Science and Technology) , Prince of Songkla University, Thailand

2008-2012 Bachelor of Science (Food Science and Technology), Prince of Songkla University, Thailand

**Expert field** Food chemistry, Bioactive compound in food

**Publications**

**Rungtip Rattanapon**, Namfon Chupool and Pongthep Kertnat. 2022. Effect of chicken meat substitution with chicken blood on the characteristics of the Northern Thai spicy sausage (Sai Aua). Rajamangala University of Technology Tawan-ok Research Journal. 15(2). 1-8.

**Rungtip Rattanapon**, Namfon Chupool and Pongthep Kertnat. 2021. Effect of substitution of wheat flour with Hom Bai Toei brown rice flour on quality, nutritional value and sensory acceptability in cookies. The Proceedings of the 59th Kasetsart University Annual Conference, March 10-12, 2021. p133.

Songpol Pachantabud, Kampon Yodmanee, Tulathorn Mongkolwat, Pongthep Kertnat and **Rungtip Rattanapon**. 2021. Utilization of soybean meal in tapioca pearls. The 6<sup>th</sup> Liberal Arts National Conference,

Rajamangala University of Technology Srivijaya, July 15-16, 2021. P33-34.

Sunisa Sapphashok, Thanyapong Sangkawanit, Ornauma Achaiyang and **Rungtip Rattanapon**. 2020. Development of Tom Kha Iced cream. The 5<sup>th</sup> Liberal Arts National Conference, Rajamangala University of Technology Srivijaya, July 16-17, 2020. P700-707.

**Rattanapon, R.**, Siripongvutikorn, S., Usawakesmanee, W. and Thongraung, C. 2016. Improvement nutritional value and bioactivity of ricegrass as affected of priming induced by fish protein hydrolysate. *Func. Foods. Heal. Dis.* 6(4): 219-233.

**Rattanapon, R.**, Siripongvutikorn, S., Usawakesmanee, W. and Thongraung, C. 2017. Changes of nutritional value, bioactive compounds and antioxidant activity of primed white rice, Chainat 1, during seedling. *Int. Food. Res. J.* 24(6): 2563-2571.

Chomchan, R., Siripongvutikorn, S., Puttarak, P. and **Rattanapon, R.** 2016. Investigation of phytochemical constituents, phenolic profiles and antioxidant activities of ricegrass juice compared to wheatgrass juice. *Func. Foods. Heal. Dis.* 6(12): 822-835.