

ประวัติ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นรินทร์ภพ ช่วยการ

Asst. Prof. Narinphop Chuaykarn, Ph.D.

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก

หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

1 ถ.ราชดำเนินนอก ต.บ่อยาง อ.เมือง จ.สงขลา 91000 โทรศัพท์ 097-1405193 โทรสาร -

e-mail: narinphop.c@rmutsv.ac.th, narinphop_hok@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

ปร.ด.	อาหารสุขภาพและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2568
วท.ม.	สาธารณสุขศาสตร์ สาขาโภชนวิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2553

ประวัติการทำงาน

อาจารย์หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พ.ศ.2558 ถึง ปัจจุบัน

วุฒิบัตร/ประกาศนียบัตร/อบรมหลักสูตรระยะสั้น

นักกำหนดอาหารวิชาชีพ ใบอนุญาตที่ กนอ.1187

สาขาที่สนใจทำวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชันและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพกับสุขภาพ
จุลินทรีย์ลำไส้กับโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

รายวิชาที่รับผิดชอบ

- โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร
- อาหารเพื่อสุขภาพ
- การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล
- โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ
- โภชนาการพื้นฐาน
- โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ
- โภชนศาสตร์มนุษย์
- โภชนาวิทยาคลินิก
- โภชนบำบัดทางการแพทย์
- การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

ผลงานวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติ:

1. วนิดา บุรีภักดี ฉันทพร สายทอง **นรินทร์ภพ ช่วยการ*** และ ศิริวัลย์ พฤตมิวัลย์. 2566. ผลของการใช้กากถั่วดาวอินคาทดแทนถั่วอัลมอนต์ป็นต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ฟามาการอง. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 (TCI 1)
2. ฉันทพร บุญศิริ, จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา, โกสินทร์ ทีปรักษ์พันธ์, ณิชชา ประสงค์จันทร์, นรินทร์ภพ ช่วยการ, และ วรณนิสา เกาพันธ์. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (พริกาคะ) จากปลากะพงเค็มสามน้ำทะเลสาบสงขลา. วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 20(1), 29-44. (TCI 1)
3. ฉันทพร บุญศิริ, นรินทร์ภพ ช่วยการ, น้ำฝน ชูพูล, วนิดา บุรีภักดี, ปัญญรัตน์ ลือขจร, และ วรณนิสา เกาพันธ์. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมถั่วเหลืองพร้อมดื่มเสริมงาดำ. วารสารโภชนาการ, 59(2), 116-129. (TCI 1)
4. วรณนิสา เกาพันธ์, นรินทร์ภพ ช่วยการ, ปัญญรัตน์ ลือขจร, วนิดา บุรีภักดี, และ ฉันทพร บุญศิริ. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นอบกรอบจากผักโขมและผักกูด. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 18(3), 56-70. (TCI 2)
5. วรณนิสา เกาพันธ์, อัฐชัย ถาวรสุวรรณ, นรินทร์ภพ ช่วยการ, พงษ์เทพ เกิดเนตร, โกสินทร์ ทีปรักษ์พันธ์, อติศักดิ์ จิตภูษา, และ ฉันทพร บุญศิริ. (2567). การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งจากข่าตาแดงของวิสาหกิจชุมชนบ้านเลียบ จังหวัดสงขลา. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มรย., 9(3), 40-51. (TCI 1)

ผลงานวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติ:

1. Phaophan, W., **Chuaykarn, N.**, Bunsiri, T., Luekhajon, P., & Bureepakdee, W. (2025). Antioxidative properties of Rai Dawk Kha rice (*Oryza sativa* L.) jelly drink for the elderly. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-22. <https://doi.org/10.1080/15428052.2025.2462571> (Scopus Q2)
2. **Chuaykarn, N.**, Tampanna, N., Wangkulangkul, P., Wanitsuwan, W., Yolsuriyanwong, K., & Wichienchot, S. (2024). Comparative effectiveness of indigestible carbohydrates and plant polyphenols on the gut microbiota profile and metabolite alterations of obese patients. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 32, 100443. <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2024.100443> (Scopus Q2)