



## ประวัติบุคคล

ประวัติการศึกษา ประสบการณ์การทำงานและผลงานทางวิชาการ  
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวอังคณา สกุล น้อยสุวรรณ ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
2. สังกัด คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
3. ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จ	วุฒิ/ สาขา	สถาบันการศึกษา
1.	2552	Ph.D. (Food Technology)	Massey Universtiy, New Zealand
2.	2540	วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
3.	2536	วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒมหาสารคาม

### 4. ประสบการณ์ทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถาบันการศึกษา
1.	2540 – ปัจจุบัน	อาจารย์ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและ โภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

### 5. ผลงานทางวิชาการ

#### 5.1 หนังสือ / ตำรา

1. เอกสารประกอบการสอน : วิศวกรรมอาหาร
2. คู่มือ: อรรถวิทย์ วิทย์กุล, ทวีพันธ์ ช่วยนา, ปราณี วัฒนพงศ์, อภินันท์ สมพรพัฒนา, อังคณา น้อยสุวรรณ, ทัดดาว ภาษิผล, และดุลย์จิรา สุขบุญญสถิต. 2553. *คู่มือสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร*. สถาบันอาหาร, กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: บริษัทสหมิตรพรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด. 184 หน้า.



## 5.2 งานวิจัย

ปีที่ได้รับ	ชื่อโครงการวิจัย	แหล่งทุน
2542	คุณสมบัติของแป้งจากถั่วพุ่มสายพันธุ์ต่าง ๆ	งบประมาณเงินรายได้ สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีงบประมาณ 2542
2542	การผลิตแป้งขนมจีนสำเร็จรูปในกระป๋อง	บววมหาวิทยาลัย โครงการวิจัยปีงบประมาณ 2542
2543	การผลิตหมุยอไขมันดำ	งบประมาณเงินรายได้ สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีงบประมาณ 2543
2551	การศึกษาสารต้านอนุมูลอิสระในอ้อยและผลิตภัณฑ์จากอ้อย	งบประมาณแผ่นดิน สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีงบประมาณ 2551
2551	การปรับปรุงคุณภาพข้าวเหนียวโดยใช้สารสกัดชาเขียวจาก ธรรมชาติ และ/หรือสารให้กลิ่นรสชาเขียวสังเคราะห์	IRPUS สำนักงานกองทุนสนับสนุนการทำวิจัย
2552	ผลของโปรตีนบนพื้นผิวของเม็ดแป้งต่อคุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ของข้าวเหนียวและข้าวเจ้าในระหว่างเก็บรักษา	งบประมาณแผ่นดิน สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีงบประมาณ 2552
2552	การศึกษาไหมสายพันธุ์พื้นเมืองเพื่อผลิตเส้นไหมวัตถุดิบมาตรฐาน สำหรับทำไหมขัดพื้นธรรมชาติ	งบประมาณแผ่นดิน สาขาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีงบประมาณ 2552
2553-2554	ผลของโปรตีนและลิพิดบนพื้นผิวเม็ดแป้งต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเม็ดแป้งในน้ำหรือในสารละลายที่มีองค์ประกอบของนมเป็นส่วนผสม	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการทำวิจัย ปีงบประมาณ 2553-2554
2553	การพัฒนาสูตรไส้กรอกปลา <i>เขียวมรกต</i>	ศูนย์ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม (ITAP) ปีงบประมาณ 2553

## 5.3 บทความวิจัย / บทความวิชาการ

อังคณา น้อยสุวรรณ, สุภาลักษณ์ เกศารัตน์, อุทัยรัตน์พลโต และสหขวัญ โรจนคุณธรรม. ผลของโปรตีน และโซเดียมเคซีเนตต่อคุณสมบัติการพองตัว และคุณสมบัติแป้งเปียกของแป้งข้าวเจ้า. การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๖ ประจำปี ๒๕๕๓. วันที่ 15-19 ธันวาคม 2553. อาคารสารนิเทศ 50 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน กรุงเทพฯ (นำเสนอภาคโปสเตอร์)

พีระพงษ์ วงษ์ทหาร, ณัฐพล ดิลกภัยกุล, ทิพสุคนธ์ อังกาพย์, และอังคณา น้อยสุวรรณ. ผลขององค์ประกอบทางเคมีต่อความสามารถในการถุกย่อยสลายของข้าวไทย. การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๖ ประจำปี ๒๕๕๓. วันที่ 15-19 ธันวาคม 2553. อาคารสารนิเทศ 50 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน กรุงเทพฯ (นำเสนอภาคโปสเตอร์)



อังคณา น้อยสุวรรณ, ปฐวิทย์ ลอยพิมาย, นริศ สิ้นศิริ และ วรพณา สิ้นศิริ. สมบัติการต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดของน้ำอ้อย. การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7. วันที่ 19-20 สิงหาคม 2552. โรงแรมอ่าวนางวิไลรีสอร์ท อำเภอมือง จังหวัดกระบี่ (นำเสนอภาคบรรยาย)

**Noisuwan, A.**, Supaluk Kesarut and Uthairat Phonto. 2010. Effect of the starch-granule surface proteins on the physicochemical properties of rice starch. On “10<sup>th</sup> International Hydrocolloids Conference”. June 20<sup>th</sup> – 24<sup>st</sup>. Min Hang Campus, Shanghai JiaoTong University, Shanghai, China. 2010. (Oral presentation)

**Noisuwan, A.**, Siriwan Deerugsa, and Mootcharin Srirakit. Physicochemical properties of flour from unripe banana prepared by autoclaving and hot air oven methods. On “Food Innovation Asia Conference”. June 17<sup>th</sup>-18<sup>th</sup>. BITEC, Bangkok, 2010. (Poster session)

**Noisuwan, A.** Effect of sodium caseinate and whey protein isolate on the pasting behaviour of normal and waxy rice starches. Starch Update 2009: The 5th International Conference on Starch Technology September 24th – 25nd 2009. Queen Sirikit National Convention Center, Bangkok, Thailand, 2009. (Oral presentation)

**Noisuwan, A.** and Loipimai, P. Effect of sodium caseinate on the physico-chemical properties of rice flour. On “Food Innovation Asia Conference”. June 18<sup>th</sup>-19<sup>th</sup>. BITEC, Bangkok, 2009. (Poster session)

**Noisuwan, A.** Adsorption of milk proteins onto rice starch granules. On “Milk protein II From Molecules to Mozzarella”. February 14<sup>th</sup> – 15<sup>th</sup>. Massey University, New Zealand. 2007. (Oral presentation)

**Noisuwan, A.**, Wilkinson, B., Bronlund, J., and Hemar, Y. 2006. Effect of milk protein products on the physicochemical properties of rice starch. On “8<sup>th</sup> International Hydrocolloids Conference”. June 19<sup>th</sup> – 22<sup>nd</sup>. Norwegian University of Science and Technology Trondheim, Norway. 2006. (Oral presentation).