

**ประวัติการศึกษา ประสบการณ์การทำงานและผลงานทางวิชาการ  
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

1. ชื่อ นางสาวปรียาภรณ์ สกกุล อิศรานุวัฒน์ ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์  
 2. สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม  
 Telephone: +66-4374-3135, Fax: +66-4374-3135, Mobile : +66-1261-2363  
 E-mail: [pariyaporn.i@msu.ac.th](mailto:pariyaporn.i@msu.ac.th)

**3. ประวัติการศึกษา**

ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (Ph.D.) สาขาวิชา Food Biotechnology

**4. ประสบการณ์การทำงาน**

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	2538-2546	อาจารย์	ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2	2546-2549	อาจารย์	ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
3	2549-ปัจจุบัน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

## 5. ผลงานทางวิชาการ

### 5.1 หนังสือ/ตำรา

ปรียาภรณ์ อิศรานูวัฒน์. (2540) เอกสารประกอบการสอนวิชา จุลชีววิทยาทางอาหาร. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

ปรียาภรณ์ อิศรานูวัฒน์. (2549) เอกสารประกอบการสอนวิชา การประกันคุณภาพทางอุตสาหกรรม. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

Robinson, R.K. and Itsaranuwat, P. (2002) The Microbiology of concentrated and dried milk. In “*Dairy Microbiology Handbook: The Microbiology of Milk and Milk Products*”. 3<sup>rd</sup> Edition. Robinson, R.K. (Editor), John Wiley and Sons, Inc., New York. Pp 175-211.

Robinson, R. K. and Itsaranuwat, P. (2006) Properties of Yoghurt and their Appraisal. In “*Fermented Milk*”. Tamime, A.Y. (Editor). Blackwell Publishing, Oxford, pp 76-94.

### 5.2 งานวิจัย

1. ผลของการเติมน้ำผลไม้บางชนิดต่อการเจริญของเชื้อ *Lactobacillus acidophilus*
2. การใช้การถั่วเหลืองทดแทนถั่วเหลืองในกระบวนการหมักชีอิ้ว
3. Taxonomic Study of Lactic Acid Bacteria from Marine Sources. ณ Faculty of Applied Bioscience, Tokyo University of Agriculture, Japan ภายใต้โครงการ “ความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติและองค์การส่งเสริมความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยญี่ปุ่น (NRCT-JSPS) : Scientific Exchange Program 2000”
4. ผลของสารโปรไบโอติกต่อการเจริญและการรอดชีวิตของเชื้อโพรไบโอติกในผลิตภัณฑ์นมหมัก
5. การผลิตน้ำนมหมักจากน้ำนมข้าวเม่าโดยเชื้อโพรไบโอติก
6. ผลของเชื้อโพรไบโอติกต่อการยับยั้งเชื้อก่อโรค (pathogens) และ antagonistic activity ระหว่างเชื้อทั้ง 2 กลุ่ม
7. การจัดทำสถานภาพและพัฒนาโปรแกรมฐานข้อมูลด้านเทคโนโลยีการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย
8. Survival of probiotic bacteria in commercial dairy products ณ University of Sharjah and Sharjah Food Control and Consultancy, United Arab Emirates ภายใต้โครงการแลกเปลี่ยนบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาไทยกับต่างประเทศ “University Mobility in Asia and the Pacific- UMAP Projects Scholarship 2004”
9. การศึกษาการป้องกันการติดเชื้อ *Campylobacter jejuni* ในไก่เนื้อ และการศึกษา probiotic bacteria เพื่อป้องกันการติดเชื้อในลำไส้ไก่
10. Methods used for isolation and identification of probiotic bacteria isolated from fermented Thai food ณ University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria ภายใต้โครงการแลกเปลี่ยน “The ASEA-UNINET Scientist Exchange Scholarship 2006”
11. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและการใช้ประโยชน์ของพืชบางชนิดในประเทศไทย
12. การทดสอบประสิทธิภาพและความปลอดภัยของสารทำความสะอาดจากสารสกัดผลไม้หมัก
13. การคัดเลือกตัวพาที่เหมาะสมในการเก็บรักษาแบคทีเรียโพรไบโอติกโดยการทำแห้งแบบพ่นฝอย

14. การผลิตนมถั่วเหลืองผงเสริมแบคทีเรียโพรไบโอติก
15. ผลของสารพรีไบโอติกและโพรไบโอติกต่อการยับยั้งเซลล์มะเร็งระดับ
16. การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในผักดองไทย
17. องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติทางจุลชีววิทยาของน้ำผึ้งดอกทานตะวันและการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ซินไบโอติก
18. The Inter-species Interaction of Lactic Acid Flora with *Staphylococcus aureus* in Traditional Thai Fermented Foods by Transcriptomic Analysis (ภายใต้โครงการวิจัยร่วม ไทย-ฝรั่งเศส : Franco-Thai Cooperation Program in Higher Education and Research Year 2007-2008 ระหว่าง สกอ., มทส., มมส., French Gvt. (MENESR, MAE) , French Institutes (INSA: Toulouse, INSA: Rennes/ 2550-2551)
19. กิจกรรมการยับยั้งจุลินทรีย์ของเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่แยกจากอาหารหมักพื้นบ้านไทยประเภทเนื้อต่อเชื้อ *Staphylococcus aureus*
20. ผลของสารพรีไบโอติกที่สกัดจากเห็ดและพืชต่อการเจริญ การสร้างกรด และการผลิตสาร Short Chain Fatty Acid ของเชื้อแบคทีเรียโพรไบโอติก
21. การคัดเลือกเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่มีศักยภาพเป็นเชื้อโพรไบโอติกจากน้ำนมเหลืองคน
22. Novel strategy development for biocontrol of *Staphylococcus aureus* by non-antibiotics in food products (ภายใต้โครงการวิจัยร่วมไทย-ฝรั่งเศส : Franco-Thai Cooperation Program in Higher Education and Research Year 2009-2010 ระหว่าง สกอ., มทส., มมส., French Gvt. (MENESR, MAE) , French Institutes (INSA: Toulouse, INSA: Rennes/ 2552-2553)
23. Realisation of a Thai-French Master Degree and Continuing Education in Industrial Biotechnology (แหล่งทุน European Union/2552-2553)
24. การยับยั้งเชื้อราและการลดสารอะฟลาทอกซินโดยแลคติกแอซิดแบคทีเรีย
25. Potential of lactic acid bacteria as biopreservatives and biocontrols for mycotoxin decontamination in food chain production (ภายใต้โครงการวิจัยร่วมไทย-ฝรั่งเศส : Franco-Thai Cooperation Program in Higher Education and Research Year 2011-2012 ระหว่าง สกอ., มมส., มข., French Gvt. (MENESR, MAE) , French Institutes (ENSAT: Toulouse, Université Paul Cézanne-Marseille/ 2554-2555)

### 5.3 บทความวิจัย/บทความวิชาการ

1. ปริญญาธิ อิศรานูวัฒน์. (2540) การศึกษาผลของการเติมน้ำผลไม้บางชนิดต่อการเจริญของเชื้อ *Lactobacillus acidophilus*. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มหาสารคาม.
2. ปริญญาธิ อิศรานูวัฒน์. (2542) การศึกษาการใช้การถั่วเหลืองทดแทนถั่วเหลืองในกระบวนการหมักซีอิ๊ว. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มหาสารคาม.
3. ปริญญาธิ อิศรานูวัฒน์. (2547) การผลิตนํ้านมหมักจากนํ้านมข้าวเม่าโดยเชื้อโพรไบโอติก. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มหาสารคาม.
4. ปริญญาธิ อิศรานูวัฒน์. (2548) ผลของสารพรีไบโอติกต่อการเจริญและการรอดชีวิตของเชื้อโพรไบโอติกในผลิตภัณฑ์นมหมัก. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มหาสารคาม.

5. ไมตรี สุทธิจิตต์, ศิริธร ศิริอมรพันธ์ และ ปริญญาภรณ์ อิศรานุวัฒน์. (2548) แนวโน้มของการวิจัยและการพัฒนาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ. *บรรยายพิเศษ*. การประชุมวิชาการ “เทคโนโลยีอาหารก้าวไกล นำไทยสู่ครัวโลก”, ศูนย์ประชุมไบเทค บางนา, กรุงเทพมหานคร.
6. โสภิษฐ์ เวทยสุภรณ์ และปริญญาภรณ์ อิศรานุวัฒน์. (2548) จุลินทรีย์ EM (Effective Microorganisms) เพื่อการเกษตรธรรมชาติ. *วารสารแก่นเกษตร*. 3 : 175-178.
7. Itsaranuwat, P. and Yamasato, K. (2000) Taxonomic Study of Lactic Acid Bacteria from Marine Sources. *A report*. Scientific Exchange Program (NRCT – JSPS).
8. Itsaranuwat, P. and Robinson, R.K. (2001) The Growth and Acid Production of Probiotic Bacteria in Soy Yoghurt. *Poster presentation*. The fifth annual Danone Symposium on “International Nutrition Conference to Focus on Fermented Foods and Healthy Digestive Functions”, Mexico City, Mexico.
9. Robinson, R.K. and Itsaranuwat, P. (2002) The Microbiology of concentrated and dried milk. In “*Dairy Microbiology Handbook: The Microbiology of Milk and Milk Products*”. 3<sup>rd</sup> Edition. Robinson, R.K. (Editor), John Wiley and Sons, Inc., New York. Pp 175-211.
10. Itsaranuwat, P. and Robinson, R.K. (2002) Rheological Properties of Soy Yoghurt. *Abstract*. Foss Prize for Dairy Science.
11. Itsaranuwat, P. (2003) Aspects of the Fermentation of Soy Milk. *PhD. Thesis*, The University of Reading, Reading, United Kingdom. 227 pages.
12. Itsaranuwat, P. and Robinson, R.K. (2003) Production and use of dairy products in Thailand. *International Journal of Dairy Technology*. 56 (1): 6-11.
13. Itsaranuwat, P., Al-Haddad, K. S. H. and Robinson, R.K. (2003) The potential therapeutic benefits of consuming 'health-promoting' fermented dairy products: a brief update. *International Journal of Dairy Technology*. 56 (4): 203-210.
14. Itsaranuwat, P. and Robinson, R.K. (2005) The Rheological and sensory properties of some soya yoghurt. *Journal of Food Technology*. 3 (1): 01-09.
15. Itsaranuwat, P. (2005) Growth and survival of *Lactobacillus acidophilus* in milk containing cereal powders. *Poster presentation*. The eighth Symposium on Lactic Acid Bacteria. Egmond aan Zee, The Netherlands.
16. Itsaranuwat, P. (2005) Application of probiotic bacteria in cereal products. *Invited speaker*. The first International Conference on Natural Products for Health and Beauty. Mahasarakham, Thailand.
17. Itsaranuwat, P. (2005) Potential of combination between probiotics and some plants as prebiotics. Expert meeting. CSIRO – ILSI SEA Regional Collaboration Workshop on Gut Health, Singapore. December 10, 2005.
18. Itsaranuwat, P. (2005) Prebiotic in Thai medicinal plants and probiotics. The Meeting on Clinical Nutritions. Ministry of Industry and Fame Pharmaceuticals Co., Ltd., Yangon City, Myanmar. March 27-29, 2006.

19. Robinson, R. K. and Itsaranuwat, P. (2006) Properties of Yoghurt and their Appraisal. In "Fermented Milk". Tamime, A.Y. (Editor). Blackwell Publishing, Oxford, pp 76-94.
20. Itsaranuwat. P. (2007) *Invited Speaker*. Lactic Acid Bacteria : the Promising Cultures for Biobusiness and Better Quality of Life. Thai Society for Biotechnology 19th. Annual Meeting: Biotechnology for Gross National Happiness" 9-12 October. 2007, Thammasat University, Rangsit Center, Pathumthani, Thailand.
21. Itsaranuwat. P., Muadsee, P., Kongbuntud, W. and Kaensakoo, R. (2008) Effect of tuber plant extracts as potential prebiotics on Bifidobacterium lactis BL-04 and human cancer cell line : Hep G2 . *Poster presentation*. The ninth Symposium on Lactic Acid Bacteria. Egmond aan Zee, The Netherlands.
22. Itsaranuwat. P., Duangkhamchan, W. and Suttajit, M. (2008) Viability of Lactobacillus acidophilus LA-5 after spray-drying in different conditions. *Poster presentation*. The ninth Symposium on Lactic Acid Bacteria. Egmond aan Zee, The Netherlands.
23. Itsaranuwat, P. (2008) Recent development in the areas of prebiotics, probiotics and lactic acid bacteria. *Invited speaker*. the 2nd International Conference on Natural Products for Health and Beauty, Payao Thailand.
24. Chaiyawan, N., Taveeteptaikul. P., Wannisson, B., Ruengsomwong, S., Klungsupaya, P., Buaban, W., and Itsaranuwat, P. (2009) Characterisation of spore-forming probiotic bacteria isolated from broiler chickens. *Poster presentation*. The 5th Asian Conference on Lactic Acid Bacteria: Microbes in Disease Prevention. Singapore.
25. Chaiyawan, N., Taveeteptaikul. P., Wannisson, B., Ruengsomwong, S., Klungsupaya, P., Buaban, W., and Itsaranuwat, P. (2010) Characterization and probiotic properties of *Bacillus* strains isolated from broiler. The Thai Journal of Veterinary Medicine. 40(2); 9-14.

#### 5.4 งานอื่นๆ

1. Expert members of the International Dairy Federation (IDF) : Action Team on Inventory of Micro-organisms used in dairy and food products / IDF Action Team "Properties of cultures used in Dairy Products" working with an expert team from France, United Kingdom, Ireland, Finland, Germany, Denmark, Australia and Singapore (2005-present)
2. Scientific Program Committee. The First International Conference on Natural Products for Health and Beauty. ที่โรงแรมตักศิลา มหาสารคาม ระหว่างวันที่ 17 – 21 ตุลาคม 2548
3. Co-chairman. The Symposium on "Cosmetics from Natural Products", the first International Conference on Natural Products for Health and Beauty. ที่โรงแรมตักศิลา มหาสารคาม ระหว่างวันที่ 17 – 21 ตุลาคม 2548
4. Abstract Reviewer : Joint international conference of 8th International Symposium on Clinical Nutrition, International Union of Nutritional Science (8th ISCN-IUNS) and 5th Asia Pacific Clinical Nutrition Society (5th APCNS), Oct 2006, Hangzhou, China (2006)

5. Organising Committee. The 20th Annual Meeting and International Conference of the Thai Society for Biotechnology. ที่โรงแรมตักศิลา มหาสารคาม ระหว่างวันที่ 14 – 17 ตุลาคม 2551
6. Abstract Reviewer: The 20th Annual Meeting and International Conference of the Thai Society for Biotechnology. (2008).
7. Reviewer of the Scientific Journal “Journal of Food Science” : The Society for Food Science and Technology, Institute of Food Technologists, USA. (2008- present).
8. Reviewer of the Scientific Journal “Beneficial Microbs” : Wageningen Academic Publishers, the Netherlands. (2009- present).
9. ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์นิสิตระดับปริญญาโท-เอก ภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 12 คน (4 คน เป็นนิสิตภายใต้โครงการการสร้างภาคีในการผลิตบัณฑิตระดับปริญญาโท-เอก ระหว่างสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กับสถาบัน) ปี 2547- ปัจจุบัน
10. ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์นิสิตระดับปริญญาโท-เอก ภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 5 คน ปี 2550-ปัจจุบัน
11. ผู้ทรงคุณวุฒิ ประเมินข้อเสนอโครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปี 2551 – ปัจจุบัน
12. ผู้ทรงคุณวุฒิ ประเมินข้อเสนอโครงการทุนวิจัย IRPUS (สกว) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปี 2552 – ปัจจุบัน
13. Supervision for French students under the Internship Programme to conduct research in the Department of Biotechnology, Mahasarakham University, Thailand. 7 projects in total (2 students in 2007, 3 students in 2008, 1 student in 2009-2010, 1 student in 2011).

## 6. ภาระงานสอน

### 6.1 ภาระงานสอนเดิม

#### ระดับปริญญาตรี

0804 481	การประกันคุณภาพทางอุตสาหกรรม Industrial Quality Assurance
0804 482	เทคโนโลยีชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร Biotechnology in Food Industry
0804 431	เทคโนโลยีการผลิตนมและผลิตภัณฑ์นม Dairy Technology and Dairy Products
0804 323	เทคโนโลยีชีวภาพเภสัชและเครื่องสำอาง Pharmaceutical and Cosmetic in Biotechnology
0804 329	เทคโนโลยีอาหารหมักพื้นบ้าน Traditional Fermented - Food Technology

- 0804 345 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร  
Food Products Evaluation
- 0804 341 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม  
Industrial Microbiology
- 0804 391 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม  
Industrial Microbiology Laboratory
- 0804 201 จุลชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรม  
Microbiology for Agro-Industry
- 0804 291 บทปฏิบัติการจุลชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรม  
Microbiology for Agro-Industry Laboratory

#### ระดับปริญญาโท / ระดับปริญญาเอก

- 0804 531 เทคโนโลยีจุลินทรีย์ขั้นสูง  
Advanced Microbial Technology
- 0804 571 เทคโนโลยีอาหารขั้นสูง  
Advanced Food Technology
- 0804 572 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตอาหาร  
Food Product and Process Development
- 0804 503 การเข้าถึงผู้ประกอบการท้องถิ่นโดยวิธีทางเทคโนโลยีชีวภาพ  
Biotechnology Method Access in Local Enterprise

#### 6.2 ภาระงานสอนที่เพิ่มขึ้น

- 0804 531 เทคโนโลยีจุลินทรีย์ขั้นสูง  
Advanced Microbial Technology
- 0804 571 เทคโนโลยีอาหารขั้นสูงและการพัฒนาผลิตภัณฑ์  
Advanced Food Technology and Product Development
- 0804 532 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาทางเทคโนโลยีชีวภาพ  
Biochemistry and Microbiology in Biotechnology