



## ประวัติบุคคล

ประวัติการศึกษา ประสบการณ์การทำงานและผลงานทางวิชาการ  
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร

- ชื่อ นางพริยา สกุล โชติถนอม ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
- สังกัด คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- ประวัติการศึกษา

ที่	ปีการศึกษา	วุฒิ/สาขา	ชื่อสถาบัน
1.	2548	ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
2.	2542	วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย
3.	2537	วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม

### 4. ประสบการณ์ทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถาบันการศึกษา
1.	2537-ปัจจุบัน	อาจารย์ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและ โภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

### 5. ผลงานทางวิชาการ

#### 5.1 หนังสือ / ตำรา

เอกสารประกอบการสอน การแปรรูปอาหาร 1 และ การแปรรูปอาหาร 2

#### 5.2 งานวิจัย

ปีที่ได้รับ	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน
2554	Antioxidant Efficiency of Extracts from <i>Moringa oleifera</i> Lam. Leave and Mangosteen peel in Fish Gelatin Films And Their Application in Fried Food	วช. (งบแผ่นดิน)
2553	Production of Flour Mix for the Traditional Dessert	สกอ.
2552	Production of Active Films Incorporated with Plant Extract and Their Application to Fried Fish-Fillets (โครงการย่อย)	วช. (งบแผ่นดิน)
2552	Antioxidant and antimicrobial activity of natural films enriched with mangosteen peel extracts	สกว. (WINOWS II)
2550	The Utilization of Organic Rice for Product Development of Drinking Powder, Drinking Yoghurt, Bakery and Frozen Dessert (โครงการวิจัยย่อย)	วช.



2550	จลศาสตร์การทำแห้ง คุณสมบัติทางกายภาพและองค์ประกอบสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของผลหม่อนที่ทำแห้งด้วยลมร้อนร่วมกับการออสโมติก	สกว.
2550	The Utilization of Rice for Frozen-Rice Product added Thai Medicinal Plant	มมส. (งบรายได้)
2549	Development of Drying Processes and Protection of Bioactive Compound Degradation in Thai Medicinal Plant	วช. (งบแผ่นดิน)
2549	The retention of frozen-tomato qualities using osmotic	มมส.(งบรายได้)

### 5.3 บทความวิจัย / บทความวิชาการ

**Chottanom, P.** and Phoungchandang, S. The development of osmotically dehydrated mangoes using conventional drying and dehumidified drying . Chemical Engineering Transactions (Italy) 2005; Vol. 6 (2).

**Chottanom, P.** and Phoungchandang, S. Moisture desorption isotherm for fresh and osmotically treated mangoes . Pakistan Journal of Biological Sciences 2005; Vol.8 (2). (Abstracting/ Indexing in ISI)

**Pheeraya Chottanom.** Mass Transfer during Osmotic Process (in Thai). Food. April-June. 2008.

**Pheeraya Chottanom,**Singhanat Phoungchandang, Philippe Bohuon , and Jean Clude Dumas. Mass Transfer during Osmotic Dehydration and Its Effect on Air Drying Behavior of Mango Slices. Oral presentation in Food Innovation International Conference 2008. Bangkok, Thailand.

**Pheeraya Chottanom,** Yaovanage Labud, Natchayaporn Srichompu, Rawee Anusri, Saidthapon Chiparid. Effect of Pretreatment on Drying Kinetics and Properties of Rosella (in Thai). Journal of Science and Technology Mahasarakham University 2008(Suppl.).

Radda Kongmani, **Pheeraya Chottanom.** Mulberry fruit properties, kinetics of drying and anthocyanin degradation during a drying process (in thai). Journal of Science and Technology Mahasarakham University . 2008.(Suppl.)

Chatree Manklang, Songchai Wiriyampaiwong and **Pheeraya Chottanom.** Drying kinetics of mulberry fruits (in Thai). Agricultural Sci. 2007: 5(Suppl.). 279-282.

Sasimon Mungmai, **Pheeraya Chottanom,** Mangkorn Srisa-ad. Effect of Hydrocolloids and sugars on texture and gelatinization properties of rice flours. (in Thai). Journal of Science and Technology Mahasarakham University . 2009.(Suppl.)

**Pheeraya Chottanom,** Kulab Sittisuanjik. Properties of hydrothermal pregelatinized rice flours. (in Thai). Journal of Science and Technology Mahasarakham University .



2008.(Suppl.)

Wirasinee Khunsuwan, **Pheeraya Chottanom**, Manatchaya Ngamsak . Optimum condition for pressurization rice cooking for frozen-rice production. (in Thai). Journal of Science and Technology Mahasarakham University . 2008.(Suppl.)

**Pheeraya Chottanom**, Janpen Poomingdaun, Manatchaya Ngamsak. Properties of Khao Dowk Mali 105 rice and corn flour pregelatinized by a double roller dryer. (in Thai). Journal of Science and Technology Mahasarakham University . 2008.(Suppl.)

**Pheeraya Chottanom**, Mangkorn Srisa-ard .[Osmotic Dehydration as A factor in The Freezing to Tomato: Mass](#) Transfer, Lycpene Content, and Freezing Point. . American Journal of Food Tech.(Indexed In [ASCI-Database](#) , [SCIMAGO](#), [SCOPUS](#)) 6(6), 2010.

**Pheeraya Chottanom**, Radda Kongmanee, Chatree Manklang, Somchart Soponronnarit. Effect of Osmotic Pre-treatment on Drying Kinetics and Antioxidant Property of Mulberry. Drying technology ([Impact factor 1.724](#)) 30, 80-87, 2012.

พงศธร มั่นทะ, **พีรยา โชติถนอม**. Development of Edible Active Films Incorporated

with Mangosteen-Peel Extracts for Shelf-Life Enhancing in Fried Fish Products. ประชุมวิชาการ โครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว.วันที่ 30 มีนาคม - 1 เมษายน 2554 ณ โรงแรมจอมเทียนปาล์มบีช หาดจอมเทียน พัทยา จ.ชลบุรี