



ประวัติบุคคล

ประวัติการศึกษา ประสบการณ์การทำงานและผลงานทางวิชาการ ของอาจารย์บัณฑิตศึกษาประจำหลักสูตร

- ชื่อ นายอัคริน อมรสินตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ ระดับ 7
- สังกัด คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จ	วุฒิ / สาขา	สถาบันการศึกษา
1.	2545	Ph.D. Food Science and Technology	University of Georgia, Athens, USA
2.	2542	M.Sc. Food Science and Technology	University of Georgia, Athens, USA
3.	2537	วท.บ(เกียรตินิยม) เทคโนโลยีการอาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม

4. ประสบการณ์การทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถาบันการศึกษา
1.	2537	หัวหน้าตรวจสอบคุณภาพ	บริษัท Siam United Cannery Co. Chantaburi, Thailand
2.	2538	หัวหน้าฝ่ายผลิตอาหาร	บริษัท Eastern Delight Food Co. Rayong, Thailand
3.	2539-ปัจจุบัน	ข้าราชการ ตำแหน่ง อาจารย์	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
4.	2547-2548	ผู้จัดการโรงผลิตน้ำดื่ม ยูนิเพียว	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
5.	2549-2551	หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร และโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
6.	2552-ปัจจุบัน	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

5. ผลงานทางวิชาการ

5.1 หนังสือ / ตำรา

ไม่มี

5.2 งานวิจัย

ไม่มี

5.3 บทความวิจัย / บทความวิชาการ

Amorsin, A. and Toledo R.T. 2000. Effect of high pressure/shear on PE activity and cloud stability in orange juice. IFT meeting, Dalas, USA.

Amorsin, A. 2003. Thermocal version XPro3 : A computer software for the real time



thermal process evaluation and process simulation of canning processes.

Windows Software.

Amorsin, A. and Toledo R.T. 2003 Properties of waxy rice starch and rice grain and application in process development for an instant waxy rice product. Ph.D. Desertation. The University of Georgia

Amorsin, A. and Toledo R.T. 2003. An improved Macro-program for calculation of texture profile analysis (TPAX by a Ta-XT2TM (Stable Microsystems) texture analyzer.

Amorsin, A. and Toledo R.T. 1999. Effect of high pressure throttling on ascorbic acid, pectin esterase activity and limonin content in citrus juice. MS. Thesis. The University of Georgia

Amorsin, A. and Siriamornpan, S. 2004. Texture profile analysis of cooked rice using a texture analyzer. Mahasarakham University Journal.

Amorsin, A. and Toledo R.T. 2004. Moisture diffusivity of soaked rice (RD6). Mahasarakham University Journal.

Siriamornpan, S and Amorsin, A. 2004. Substitution of rice flour in cake fortified with Omega-3 fatty acid. Mahasarakham University Journal.

อัศวิน อมรสิน และ ทนงศักดิ์ มูลตรี. 2547. เครื่องมือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยแสงอุลตราไวโอเลตแบบอัตโนมัติขนาดย่อม. งานสิ่งประดิษฐ์คิดค้นโครงการนำเทคโนโลยีต้นแบบสู่ชุมชน. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 2547.

Amorsin, A. 2004. Web base thermal process calculation of canning processes. Internet software program.

Amorsin, A. 2008. VISAL's Avis-400 Area measurement system. An invention.

Amorsin, A. 2008. Development of software connecting flat base scanner for counting, dimension measurement, area and perimeter measurement of food and agricultural samples. Naresuan Agriculture Journal. Vol.11 (Suppl.).

Aunpaeng, P., Amorsin, A., Siriamornpan, S., and Charoenjit, K. 2008. Mahasarakham University Journal of Science and Technology. (Suppl.)

Amorsin, A. 2008. Application of image labeling technique for rice grains counting in computer vision. Mahasarakham University Journal of Science and Technology. (Suppl.)