

ตัวอย่าง Curriculum Vitae

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) / (ภาษาอังกฤษ)

นางศิริพร เรียบร้อย คิม / Mrs. SIRIPORN RIEBROY KIM

2. ตำแหน่งปัจจุบัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก

- หน่วยงาน ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สถานที่ติดต่อ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ถ.งามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
- หมายเลขโทรศัพท์ 02-5795514 ext. 128
- อีเมล: agrsrpr@ku.ac.th; siriporn.r@ku.th



4. ประวัติการศึกษาต่อระดับสถาบันการศึกษา สาขาวิชาและปีที่จบการศึกษา

ปี พ.ศ.ที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ, ประเทศ
2540	วิทยาศาสตรบัณฑิต	เทคโนโลยีการประมง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2543	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2550	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ / ความเชี่ยวชาญ

- เคมีและชีวเคมีโปรตีนกล้ามเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ
- ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ
- สมบัติเชิงหน้าที่ของส่วนประกอบอาหาร: โปรตีน ไขมัน และ non-starch polysaccharides

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

▪ หัวหน้าโครงการวิจัย

- 1) ผลของ glucono-delta-lactone ต่อคุณลักษณะและการเกิดเจลของส้มฝัก
- 2) ผลของการล้างเนื้อปลาทรายแดงต่อการผลิตกุ้งเลี้ยง: คุณลักษณะและการยอมรับ
- 3) การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปุยและสถานีปากช่อง

4) คุณลักษณะและคุณภาพทางโภชนาการของหมูส้มที่มีการเติมกลูโคโนเตลต้าแลกโตน (แหล่ง
ทุน: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)

■ **ผู้ร่วมวิจัย**

1) คุณลักษณะทางเคมี กายภาพและทางประสาทสัมผัสของอาหารพร้อมบริโภคจากกล้วยและ
ความคงตัวระหว่างการเก็บรักษา (แหล่งทุน: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)

7. ผลงานทางวิชาการ

■ **ผลงานการเผยแพร่งานวิจัย**

ศศิธร ไช้แก้ว ศิริพร เรียบร้อย อัมพร แจ่มผล สิริพันธุ์ จุลกรังคะ และ ศุภศิลป์ มณีรัตน์. 2559. การ
เปลี่ยนแปลงโปรตีนกลูตามีนระหว่างการทำหมักกึ่งส้มที่มีการเติมกลูโคโนเตลต้าแลกโตน *Lactobacillus*
plantarum D6SM3. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2559. 26 สิงหาคม 2559. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต
ศรีราชา. (แหล่งทุน สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ).

ศิริพร เรียบร้อย, พุทธพร จิระอนันต์กุล, วรณวิภา อังกุลดี และพรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. 2557.
คุณลักษณะทางกายภาพและการยอมรับรสซีสโตโคแลตที่ผลิตด้วยนมพาสเจอร์ไรซ์ทางการค้าที่มี
ปริมาณไขมันแตกต่างกัน. วารสารวิจัยและวิชาการ มทร. พระนคร. 8 (2) : 135-145.

Maneerattanasuporn, T., T. Techakriangkrai, A. Jamphon, S.R. Kim, T. Muangtuk. 2021.
Food insecurity situation among undergraduate students during the COVID-19
pandemic. *Asia Pacific Journal of Public Health* 34(2-3): 276-278.

Tubbiyam, P., M. Chaijan, S. R. Kim, A. Jamphon, T. Techakriangkrai and T. Muangteuk.
2019. Proteolysis and lipid oxidation during 'Mu Som' fermentation as affected
by different ratios of white and black glutinous rice. *RMUTP Research Journal*,
13(2): 50-65.

Kittawee, C., S.R. Kim, T. Suwanasopee, S. Koonawootrittriron and M. Chaijan. 2022.
Properties of cooked chicken patties produced from broiler chicken mixed with
two phenotypes of Nin Kaset black-meat chickens. In *e-Proceeding of the 60th*
Kasetsart University Annual Conference. 21 - 23 February 2022, Kasetsart
University. Bangkok, Thailand.

Santisitthanon, P., O. Poljitprasert, A. Jamphon, T. Maungteuk, T. Maneerattanasuporn,
S.R. Kim. 2022. Some characteristics of 'Hom Thong' banana fruit spread as
affected by calcium lactate addition. pp. 534-542. In *e-Proceeding of the 60th*

Kasetsart University Annual Conference. 21 -23 February 2022, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.

- Kim, S.R.**, Y. Thamniam, M. Jaidee, A. Rattanawanee, A. Jamphon, T. Maungtuk and T. Maneerattanasuporn. 2020. Fermentation and antioxidant properties of longan honey inoculated with *Saccharomyces cerevisiae* var. burgundy. pp. 448-455. In e-Proceeding of 46th International Congress on Science, Technology and Technology-based Innovation (Power of Science to Achieve SDGs). 5-7 October 2020, Ramkhamhaeng University, Bangkok, Thailand.
- Thongsew, S., A. Panya, N. Khaunkuab, **S.R. Kim**. 2019. Effect of jiaogulan on hexanal content in sai-ua (Northern style herbal-pork sausage). pp. 680-687. In e-Proceeding of the 45th Congress on Science and Technology of Thailand (Seedling of Innovation for Sustainable Development). 7-9 October 2019, Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand.
- Wibowo, A., W. Panpipat, **S.R. Kim** and M. Chaijan. 2019. Characteristics of Thai native beef slaughtered by traditional halal method. **Walailak Journal of Science and Technology** 16(7): 443-453.
- Thiabmak, C., C. Sriket, S. Yarnpakdee, **S.R. Kim** and S. Nalinanon. 2019. Autolysis of clown featherback (*Chitala ornata*) muscle. **CMU. J. Nat. Sci.** 18 (1): 80-93.
- Kraisangsri, J. S. Nalinanon, **S. Riebroy**, S. Yarnpakdee and P. Ganesan. 2018. Physicochemical characteristics of glucosamine from blue swimming crab (*Portunus pelagicus*) shell prepared by acid hydrolysis. **Walailak Journal of Science and Technology** 15(12): 869- 877.
- Meannui, N., **Riebroy, S.**, Tangwatcharin, P., Hong, J.H., Sumpavapol, P., and Chaijan, M. 2017. β -glucosidase producing *Bacillus* isolated from Thua-nao, an indigenous fermented soybean food in Thailand. **Chiang Mai Journal of Science.** 44 (4): 1257-1269.
- Tachasirinukun, P., M. Chaijan, and **S. Riebroy**. 2016. Effect of setting conditions on proteolysis and gelling properties of spotted featherback (*Chitala ornata*) muscle. **LWT – Food Science and Technology.** 66: 318-323.
- Wibowo, A., P. Somjid, W. Panpipat, **S. Riebroy**, and M. Chaijan. 2016. Effect of Phosphate replacer on physicochemical properties of beef. In **The 62nd**

- International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST)**. 14-19 August 2016, Swissotel Le Concorde, Bangkok, Thailand.
- Niamsorn, C., **S. Riebroy**, S. Chulakarangka and N. Khaunkuab. 2016. Some characteristics and acceptability of cream salad dressing added with dried-roselle calyces. *In Proceeding of the 54th Kasetsart University Annual Conference*. 2-5 February 2016, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.
- Kanesuk, S., **S. Riebroy** and M. Chaijan. 2016. Effect of sugars on some characteristics and acceptability of fried sweet pork. *In Proceeding of the 54th Kasetsart University Annual Conference*. 2-5 February 2016, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.
- Shanyip, C., S. Chulakarangka and **S. Riebroy**. 2016. Comparative studies on stability of roselle juice added with sucrose and aspartame during refrigerated storage. *In Proceeding of the 54th Kasetsart University Annual Conference*. 2-5 February 2016, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.
- Meannui, C., **S. Riebroy**, P. Tungwacharin and J.H. Hong. 2015. Change in isoflavone aglycone content during fermentation of Thua-nao inoculated with and without *Bacillus subtilis*. *In The 14th ASEAN Food Conference* 24-26 June 2015, Pasay, Philippines.
- Tachasirinukun, P., M. Chaijan, and **S. Riebroy**. 2015. Gel and sensorial properties of spotted featherback (*Chitala ornata*) meat as affected by different levels of chitosan addition. *In The 14th ASEAN Food Conference* 24-26 June 2015, Pasay, Philippines.
- Kongkaew, S., **S. Riebroy**, and M. Chaijan. 2015. Comparative studies on chemical composition, phenolic compounds, and antioxidant activities of brown and white perilla (*Perilla frutescens*) seeds. *Chiang Mai Journal of Science*. 42 (4): 896-906.
- Kongkaew, S., M. Chaijan, and **S. Riebroy**. 2014. Some characteristics and antioxidant activity of commercial sugars produced in Thailand. *KMITL Science and Technology Journal*. 14(1): 1-9.
- Chaisri, S., **S. Riebroy**, A. Utaipattanacheep, S. Chulakarangka, T. Maungteuk, and S. Maneerat. 2014. Comparative studies on chemical composition, proteolysis, and chitin characteristics of commercial Kung-som and Kung-jom. pp. 472-479. *In*

Proceeding of the 52nd Kasetsart University Annual Conference. 4-7 February 2014, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.

Wongwichian, C., M. Chaijan, S. Klomklao and **S. Riebroy**. 2011. Characteristics of muscles from shrimp scad (*Alepes djedaba*) and oxeye scad (*Selar boops*). pp. 495-498. *In The 12th ASEAN Food Conference*, 16-18 June 2011, Bangkok, Thailand.