๕. ชื่อ รองศาสตราจารย์ ดร. วรางคณา ศรีจำนงค์

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
Ph.D.	Food Science and Technology	University of New South Wales (UNSW), Australia	๒๕๕๕
B.S.	Food Science and Technology	University of New South Wales (UNSW), Australia	๒๕๔๘

สังกัด สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

งานวิจัยที่สนใจหรือมีความชำนาญการ

๑. Lipid and fat analysis including phospholipid and lipid profile
๒. Carbohydrate analysis including resistant starch, oligosaccharide, prebiotics
๓. Phytotoxin analysis such as lectin, saponin,
๔. Heavy metal analysis using AA and ICP-MS
๕. Bioactive compounds (phytochemical analysis) in plant food and indigenous plant

ผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ประเภทผลงาน	ชื่อผลงาน (เขียนตามรูปแบบบรรณานุกรม)	เกณฑ์มาตรฐานผลงานวิชาการ/ค่าน้ำหนัก	ปีที่เผยแพร่ผลงาน (เรียงจากปีที่เผยแพร่ล่าสุด)
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๑. Somsong P, Santivarangkna C, Tiyayon P, Hsieh CM, **Srichamnong W**. Assessing Polyphenol Components and Antioxidant Activity during Fermented Assam Tea Ball Processing. Sustainability. ๒๐๒๐; ๑๒(๑๔): ๑-๑๓.	๑๒/๑	๒๕๖๓
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๒. Nguyen T, Jittanit W, **Srichamnong W**. Production of xyloglucan component extracted from tamarind (Tamarindus indica) seeds using microwave treatment for seed decortication. Journal of Food Processing	๑๒/๑	๒๕๖๒

ประเภทผลงาน	ชื่อผลงาน (เขียนตามรูปแบบบรรณานุกรม)	เกณฑ์มาตรฐานผลงานวิชาการ/ค่าน้ำหนัก	ปีที่เผยแพร่ผลงาน (เรียงจากปีที่เผยแพร่ล่าสุด)
	and Preservation. ๒๐๑๙; ๔๓(๘): ๑-๑๔.		
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๓. Tangpanithandee N, On-Nom N, **Srichamnong W**. Effect of vegetable oil blending on acrylamide during potato deep-frying. Malaysian Applied Biology. ๒๐๑๙; ๔๘(๔): ๔๗-๕๑.	๑๒/๑	๒๕๖๒
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๔. Chaipai S, Kriangsinyot W, **Srichamnong W**. Effects of ripening stage and cooking methods on available glucose, resistant starch and estimated glycemic index of bananas (Musa sapientum; Nam-wa variety). Malaysian Journal of Nutrition. ๒๐๑๘; ๒๔(๒): ๒๖๙-๒๗๙.	๑๒/๑	๒๕๖๑
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๕. **Srichamnong W**, Ting P, Pitchakarn P, Nuchuchua O, Temviriyanukul P. Safety assessment of Plukenetia volubilis (Inca peanut) seeds, leaves, and their products. Food Science and Nutrition. ๒๐๑๘; ๖(๔): ๙๖๒-๙๖๙.	๑๒/๑	๒๕๖๑
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๖. Khuenpet K, Jittanit W, Sirisansaneeyakul S, **Srichamnong W**. The application of purification process for inulin powder production from Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.) tuber powder. Journal of Food Processing and Preservation. ๒๐๑๘; ๔๒(๘): ๑-๑๓.	๑๒/๑	๒๕๖๑
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๗. Sankomkai W, Suttisunsanee U, Somsong P, **Srichamnong W**. Effect of storage temperature on antioxidant activities of Citrus medica L. var. Limetta. Acta Horticulturae. ๒๐๑๘; ๑๒๑๐: ๒๕๗-๒๖๒.	๑๑/๐.๔	๒๕๖๑
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๘. Sankomkai W, Suttisunsanee U, Somsong P, **Srichamnong W**. Change of Citrus medica L. Var. Linetta volatile profile after three months storage. Acta Horticulturae. ๒๐๑๘; ๑๒๑๓: ๒๕๗-๒๖๒.	๑๑/๐.๔	๒๕๖๑

ภาระงานสอนในหลักสูตรปัจจุบัน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
สภพป ๕๐๒	หลักการทางชีวเคมีและสรีรวิทยา	๓ (๓-๐-๖)
สภพป ๖๓๑	สารอาหารรองและอาหารฟังก์ชั่นเพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	๒ (๒-๐-๔)
สภพป ๖๙๗	สารนิพนธ์	๖ (๐-๒๔-๐)
สภพป ๖๙๘	วิทยานิพนธ์	๑๒ (๐-๔๘-๐)

ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
สภพป ๕๐๒	หลักการทางชีวเคมีและสรีรวิทยา	๓ (๓-๐-๖)
สภพป ๖๓๑	สารอาหารรองและอาหารฟังก์ชั่นเพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	๒ (๒-๐-๔)
สภพป ๖๙๗	สารนิพนธ์	๖ (๐-๑๘-๐)
สภพป ๖๙๘	วิทยานิพนธ์	๑๒ (๐-๓๖-๐)