



Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



ชื่อ – นามสกุล

น้ำผึ้ง รุ่งเรือง

Name

Numphung Rungraung

Email Address:

Numphung.run@mahidol.ac.th

➤ ตำแหน่งปัจจุบัน (Current position) : นักปฏิบัติการวิจัย

➤ การศึกษา (Education)

2012 Master of Science (Food and Nutrition for Development),
Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand.

2009 Bachelor of Science (Food Technology), Faculty of Science,
Mahidol University, Thailand.

➤ งานวิจัยที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญ (Research Interest and Expertise)

1 Food product development for nutritional purposes

2 Food processing

➤ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (Research Experiences)

- 2021-Present
- Development of beverages fortified with tuna bone calcium
 - Development of complete, balanced nutrition product using rice, beans, sesame, and herbs
 - Development of mulberry leaf hydrogel beads using microencapsulation technique for fabricating probiotic bacteria
 - Development of ready-to-drink whey beverage
 - Development of Nutritious Food Products from Cricket Powder
 - Safety Study for the continuous intake of coffee cherry drink in healthy volunteers
- 2019-2021
- Clinical trial for identification of safety dose of coffee cherry juice in healthy volunteers
 - Development of swallowing practice kit for swallowing difficulty (dysphagia) patients
 - Development of energy gel product
 - Development of Nutritious Tube Feeding Diet Using Water Spray Retort



Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



-
- Development of Nutritious bird's nest jelly drink
 - Sensory evaluation of texture-modified pork, boiled rice product for elderly
 - Development of encapsulation and freeze dry technique promoting nutritional value stability in food products for specific people groups
 - 2018-2019 - Development Healthy Thai Dessert from Reducing Rapidly Digestible Starch Content in Flour
 - Development of low glycemic index rice pudding
 - Development of nutritious pudding
 - Development of cream soup for athletic using water spray retort
 - 2015-2018 - Development of vegetable powder pudding product for improving nutritional status in elderly with tooth loss
 - Development of nutritious boiled rice product for elderly
 - Development of nutritious pudding using water spray retort
 - Development of nutritious food for children

➤ การฝึกอบรม (Training)

- 2020 - Innovation Incubation Program, iNT, Mahidol University
- 2019 - จริยธรรมการวิจัยในคน สำหรับการวิจัยทางชีวการแพทย์, มหาวิทยาลัยมหิดล
- เครือข่ายผู้ประกอบการด้านบริการวิจัยและวิชาการ (Mahidol R-A Network), สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม, มหาวิทยาลัยมหิดล
- 2017 - นวัตกรรมและหลักเกณฑ์สำหรับ Functional Food, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และ สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
- Shelf Life Extension, FoSTAT, Thailand
- 2016 - Technique for sensory evaluation and consumer testing, FoSTAT, Thailand
- 2015 - Statistic and consumer testing for product development and marketing



Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



➤ การเผยแพร่ผลงาน (Publications)

○ ระดับชาติ (National)

- 1 Chimkerd, C. , Rungraung, N. , Thiyajai, P. , Purttiponthanee, S. , Sahasakul, Y. , Trachootham, D. , Winuprasith, T*. (2019). Formulation of vegetable pudding for elderly and their storage effect on total phenolics and antioxidant activities. Srinakharinwirot University (Journal of Science and Technology), 11(21), 64-76.
- 2 ธีชญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์*, บุราพร สหสกุล, น้ำผึ้ง รุ่งเรือง. (2560). นาโนเซลลูโลส: การประยุกต์ใช้ในอาหารและความปลอดภัยอาหาร. วารสารพิษวิทยาไทย, 32, 67-79.

○ ระดับนานาชาติ (International)

- 1 Mitbumrung, W., Rungraung, N., Muangpracha, N., Akanitkul, P., & Winuprasith, T*. (2022). Approaches for Extracting Nanofibrillated Cellulose from Oat Bran and Its Emulsion Capacity and Stability. Polymers, 14, 327
- 2 Rungraung, N. , Trachootham, D. , Muangpracha, N. , Purttiponthanee, S. , & Winuprasith, T*. (2020). Textural properties and sensory acceptability of texture-modified pork balls for the elderly. Asia-Pacific Journal of Science and Technology, 25(01), 1-10.