



Curriculum Vitae

รูปถ่าย 1 นิ้ว

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

ชื่อ – นามสกุล รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์
Name Rungrat Chamchan
Email Address : rungrat.cha@mahidol.ac.th

➤ ตำแหน่งปัจจุบัน (Current position) : ศึกษานิเทศก์

➤ การศึกษา (Education)

2544 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรกรรม), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2530 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

➤ งานวิจัยที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญ (Research Interest and Expertise)

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปกติทั่วไป และอาหารเพื่อสุขภาพ

➤ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (Research Experiences) ปี

1. รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์ และริญ เจริญศิริ.(2558).หนังสือชุดดูแลสุขภาพด้วยอาหาร: 50 เมนูอาหารลดน้ำหนัก, สำนักพิมพ์สารคดี(ครั้งที่ ๒), กรุงเทพฯ. (147 น.).
2. Chamchan R, Charoenkiatkul S, Thiyajai P, Suwanwattana W, Suttisansanee U, Srichamnong W, On-nom N. Development of dried chili paste with added indigenous herbs from conserved area of plant genetic conservation at Kanchanaburi province. Walailak J Sci & Tech. 2019; 16(5): 361-8.
3. Gunyaphan S, On-nom N, Suttisansanee U, Nana A, Chamchan R, Khemthong C, Chupeerach C. Product qualities and sensory evaluation of high protein snack bar incorporated with pea protein isolate. Food Research 2020; 4 (Suppl. 4): 51 – 5.
4. Kaewmak N, Chupeerach C, Suttisansanee U, Siriwan D, Chamchan R, Khemthong C, On-nom N. Production and quality evaluation of low glycemic index crispy waffle from whole wheat flour supplemented with type 4-resistant starch and sacred lotus stamen. Food Research 2020.
5. On-nom N, Suttisansanee U, Tongmai J, Khemthong C, Chamchan R, Prangthip P, Hanboonkunupakarn B, Chupeerach C. Consumption of anthocyanin-rich mulberry fruit jelly with a high-fat meal decreases postprandial serum cardiometabolic risk factors in dyslipidemia subjects. J Nutr Metab 2020.
6. Khemthong C, Chamchan R, Suttisansanee U, Charoenkiatkul S, Chupeerach C, On-nom N. Development of healthy snack from Sa-med mushroom (Boletus griseipurpureus Corner). Walailak J Sci & Tech. 2020.
7. Chupeerach C, Yothakulsiri C, Chamchan R, Suttisansanee U, Sranacharoenpong K, Tungtrongchitr A, On-nom N. The Effect of coconut jelly with stevia as a natural sweetener on blood glucose, insulin and c-peptide responses in twelve healthy subjects. Recent Pat Food Nutr Agric. 2018; 9: 127-33.
8. Kaewsriho P, On-nom N, Suttisansanee U, Winuprasith T, Chamchan R, Sriden N, Aursalung A, Sahasakul Y. Development of healthy Tom Yum flavored rice seasoning (Furikake) from vegetable powder. Agricultural Sci J. 2018.



Curriculum Vitae

รูปถ่าย 1 นิ้ว

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

➤ การฝึกอบรม (Training) ปี

1. แนวทางการขออนุญาตขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์สมุนไพรสำหรับผู้ประกอบการอาหาร" วันที่ 31 สิงหาคม 2564
2. การประเมินค่างานของบุคลากรสายสนับสนุนผู้ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการ 30 ตุลาคม 2564
3. การประเมินผลกระทบโครงการวิจัยและพัฒนา" ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2565

➤ การเผยแพร่ผลงาน (Publications)

○ ระดับชาติ (National)

1. รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์ และริฎุ เจริญศิริ.(2558).หนังสือชุดดูแลสุขภาพด้วยอาหาร: 50 เมนูอาหารลดน้ำหนัก, สำนักพิมพ์สารคดี(ครั้งที่ ๒), กรุงเทพฯ. (147 น.)

○ ระดับนานาชาติ (International)

1. **Chamchan R**, Charoenkiatkul S, Thiyajai P, Suwanwattana W, Suttisansanee U, Srichamngong W, On-nom N. Development of dried chili paste with added indigenous herbs from conserved area of plant genetic conservation at Kanchanaburi province. *Walailak J Sci & Tech.* 2019; 16(5): 361-8.
2. Gunyaphan S, On-nom N, Suttisansanee U, Nana A, **Chamchan R**, Khemthong C, Chupeerach C. Product qualities and sensory evaluation of high protein snack bar incorporated with pea protein isolate. *Food Research* 2020; 4 (Suppl. 4): 51–5.
3. Kaewmak N, Chupeerach C, Suttisansanee U, Siriwan D, **Chamchan R**, Khemthong C, On-nom N. Production and quality evaluation of low glycemic index crispy waffle from whole wheat flour supplemented with type 4-resistant starch and sacred lotus stamen. *Food Research* 2020.
4. On-nom N, Suttisansanee U, Tongmai J, Khemthong C, **Chamchan R**, Prangthip P, Hanboonkunupakarn B, Chupeerach C. Consumption of anthocyanin-rich mulberry fruit jelly with a high-fat meal decreases postprandial serum cardiometabolic risk factors in dyslipidemia subjects. *J Nutr Metab* 2020.
5. Khemthong C, **Chamchan R**, Suttisansanee U, Charoenkiatkul S, Chupeerach C, On-nom N. Development of healthy snack from Sa-med mushroom (*Boletus griseipurpureus* Corner). *Walailak J Sci & Tech.* 2020
6. Chupeerach C, Yothakulsiri C, **Chamchan R**, Suttisansanee U, Sranacharoenpong K, Tungtrongchitr A, On-nom N. The Effect of coconut jelly with stevia as a natural sweetener on blood glucose, insulin and c-peptide responses in twelve healthy subjects. *Recent Pat Food Nutr Agric.* 2018; 9: 127-33.