



## 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.