



## ประวัติบุคคล

ประวัติการศึกษา ประสบการณ์การทำงานและผลงานทางวิชาการ  
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร

- ชื่อ นายลือชัย สกุล บุตุคูป ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
- สังกัด คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จ	วุฒิ/ สาขา	สถาบันการศึกษา
1	2551	ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2	2548	วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
3	2546	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

### 4. ประสบการณ์ทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถาบันการศึกษา
1.	2552 - 2553	นักวิจัย ศูนย์เครื่องมือกลาง	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2.	2554 – ปัจจุบัน	อาจารย์ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

### 5. ผลงานทางวิชาการ

#### 5.1 หนังสือ / ตำรา

ไม่มี

#### 5.2 งานวิจัย

ปีที่ได้รับ	ชื่อโครงการ	ชื่อแหล่งทุน
2548	ชุดโครงการวิจัยเพื่อผลิตและพัฒนาสุราพื้นบ้าน	กรมโรงงานอุตสาหกรรม
2550	การศึกษาสารออกฤทธิ์ชีวภาพในเม้าหลวงสายพันธุ์ทางการค้าที่ปลูกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยเพื่อใช้ในการผลิตเครื่องดื่มและไวน์แดง	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2552	การวิจัยและพัฒนาโปรตีนจากรังไหมไทยและไหมอิตาลีเพื่อการผลิตเครื่องสำอางในเชิงพาณิชย์	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
2553	ฤทธิ์ต้านจุลชีพและต้านอนุมูลอิสระของสมุนไพรและเครื่องเทศบางชนิดที่ใช้ผลิตลูกแป้ง	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2553	ผลของวิธีการทำแห้งต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณโปรตีน วิตามินซี และฟลาโวนอยด์ในใบมะขาม	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม



2553	สารสำคัญและการประกันคุณภาพกระชายดำและผลิตภัณฑ์จากกระชายดำ	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2554	การวิจัยและคัดเลือกรังไหมไทยและไหมอีรี่สายพันธุ์ที่มีปริมาณสารฟลาโวนอยด์ ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และฤทธิ์ต้านเอนไซม์ไทโรซิเนสสูงเพื่อการผลิตเครื่องสำอางค์ในเชิงพาณิชย์	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
2554	การศึกษาเปรียบเทียบปริมาณฟลาโวนอยด์ และฤทธิ์การต้านออกซิเดชันในผลหม่อนสายพันธุ์ต่างๆ	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
2554	คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ ปริมาณฟีนอลิก และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของโปรตีนเซรีซินที่สกัดได้จากรังไหมไทยและไหมอีรี่ด้วยวิธีการต่างๆ	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

### 5.3 บทความวิจัย / บทความวิชาการ

ลือชัย บุตคุป. 2011. สารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์ทางชีวภาพ. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. รวเลขหน้า

Seehanat, S., **Butkhup, L.**, Kangklang, S., and Leelavatcharamas, V. 2005.

Growth inhibition of shrimp pathogens by isolated gastrointestinal microflora of *Macrobrachium rosenbergii* de Man. Songklanakarin Journal of Science Technology, 27 (1): 265-274.

**Butkhup, L.** 2007. Use of pure cultures as starter culture for traditional alcoholic beverage production. Master's Thesis. Maha Sarakham University.

Samappito, S., gainsaku, R., and **Butkhup, L.** 2007. Isolation of pure molds and yeast from Loog-Pang for the production of Thai traditional alcoholic beverage. Journal of Science and Technology Mahasarakham University, 26: 125-132.

**Butkhup, L.**, Khanporm, I., and Samappito, S. 2008. Influence of the drying process on flavonoid contents and their effects on antioxidant activity of mulberry (*Morus alba* L.) green tea production. Journal of Science and Technology Mahasarakham University, 27 (1): 1-11.

Siriboonpipattana, P., **Butkhup, L.**, and Samappito, S. 2008. Influence of extractive methods on chemical constituents and antioxidative capacity of *Artocarpus lakoocha* Heartwood. Journal of Science and Technology Mahasarakham University, 27 (2): 100-109.

Samappito, S., and **Butkhup, L.** 2008. An analysis on organic acids contents in ripe fruits of fifteen Mao Luang (*Antidesma bunius*) cultivars, harvested from dipterocarp forest of Phupan valley in northeast Thailand. Pakistan Journal of Biology Science, 11(7): 974-981.

**Butkhup, L.**, and Samappito, S. 2008. An analysis on flavonoids contents in



Mao Luang fruits of fifteen cultivars (*Antidesma bunius*), grown in northeast Thailand. Pakistan Journal of Biology Science, 11(7): 996-1002.

**Butkhup, L., and Samappito, S.** 2008. An analysis on flavonoies, phenolics and organic acids contents in brewed red wines of both non-skin contact and skin contact fermentation techniques of Mao Luang ripe fruits (*Antidesma bunius*) harvested from Phupan valley in northeast Thailand. Pakistan Journal of Biology Science, 11(13):1654-1661.

**Butkhup, L., and Samappito, S.** 2008. Analysis of anthocyanin, flavonoids, and phenolic acids in tropical bignay berries. International Journal of Fruit Science, 8(1): 15-34.

**Butkhup, L.** 2008. Study on bioactive compounds in the commercial strains of Mao-Luang (*Antidesma bunius*) fruit from Northeastern Thailand for beverage. Doctoral Dissertation. Maha Sarakham University.

**Butkhup, L., and Samappito, S.** 2010. Aroma composition of the wine made from white mulberry (*Morus alba* L.) grown in Northern Thailand as affected by skin contact treatment. African Journal of Food Science, 2010; 4(2): 52-61.

**Butkhup, L., and Samappito, S.** 2010. Analysis of anthocyanin, flavonoids and phenolic acids contents of 10 berries by RP-HPLC-DAD and their effects on antioxidant activity. International Journal of Fruit Science, 2010; 10: 1-17.  
impact factor = 0.182 (ที่มา : Source-Normalized Impact per Paper, 2009)

**Butkhup, L., Chowtivannakul, S., Gaensakoo, R., Prathepha, P., and Samappito, S.** 2010. Study of polyphenol content in the skins and seeds of red grape (*Vitis vinifera* L. Cv. Syrah) grown in a warm climate, Thailand and their antioxidant and antimicrobial activity. South African journal of enology and viticulture, 2010; 31: 89-98.  
impact factor = 0.421 (ที่มา : Journal Citation Reports, 2008)

**Butkhup, L., and Samappito, S.** 2011. Screening of Thai medicinal plants for *in vitro* free radical scavenging and antimicrobial activity. Research Journal of Medicinal Plant, 2011; 5(3): 254-265.

**Butkhup, L., and Samappito, S.** 2011. Phenolic constituents of extract from Mao Luang seed and skin-pulp residue and its antiradical and antimicrobial capacities. Journal of Food Biochemistry. DOI: 10.1111/j.1745-4514.2010.00491.x.  
impact factor = 0.625 (2010)

**Butkhup, L., and Samappito, S.** 2011. HS-SPME-GC-MS analysis of volatile aromatic compounds in alcohol related beverages made with mulberry fruits. Food Science and Biotechnology. 20(4): 1021-1032.  
impact factor = 1.223 (ที่มา : Journal Citation Reports, 2007)



**Butkhup L**, Samappito S. 2011. Change in physico-chemical properties, polyphenol compounds and antiradical activity during development and ripening of Ma Luang (*Antidesma bunius* Linn.) fruits. Journal of Fruit and Ornamental Plant Research. 19(1): 85-99.

Theeraphan Chumroenphat, Intha Khanprom and **Luchai Butkhup\***. 2011. Stability of phytochemicals and antioxidant properties in ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) rhizome with different drying methods. Journal of Herbs, Spices and Medicinal Plants. 17: 1-14.

Srichaikul B\*, Bunsang R., Samappito S., **Butkhup L.**, and Bakker G. Comparative study of chlorophyll content in leaves of Thai *Murus alba* Linn. Species. Plant Sciences Research, 2011; 3(2): 17-20.

#### 5.4 งานอื่นๆ

1) นำเสนอผลงานวิจัย เรื่อง การใช้เชื้อบริสุทธิ์เป็นเชื้อตั้งต้นสำหรับผลิตสุราพื้นบ้าน (Use of pure cultures as starter culture for traditional alcoholic beverage production) ในการประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยมหาสารคามวิจัย ครั้งที่ 1 ระหว่าง 1-2 กันยายน 2548. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

2) Khanprom, I., **Butkhup, L.**, Treeprom, J., and Samappito, S. 2006. Determination of flavonoid compound and antioxidant activity in mulberry leaves. มหาวิทยาลัยมหาสารคามวิจัย ครั้งที่ 2 “การวิจัยเพื่อพัฒนาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” (6-8 กันยายน 2549). มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

3) **Butkhup, L.**, Khanprom, I., and Samappito, S. 2008. Antioxidants and their capacity as quality index of mulberry leaves green tea process. International Workshop on Sericulture and Weaving Silk, August 28-29, 2008, p66 page.

4) **Butkhup, L.**, Chowtivanakul, S., Onnangjai, Samappito, S. Optimization of Carbohydrates Extraction in Moringa (*Moringa oleifera* Lam.) Leaves for HPLC-RID Analysis. มหาวิทยาลัยมหาสารคามวิจัย ครั้งที่ 6 (9-10 กันยายน 2553). มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม, หน้า 168-180.

5) **Butkhup, L.**, Butimal, J., Samapito, W., Samappito, S. Physico-chemical properties, phenolic contents and anti-free radical activity of Thai and Eri silk sericins from various extraction. Commission on Higher Education Congress IV: University Staff Development Consortium CHE-USDC Congress IV. 14-16 September 2011, Chonburi, Thailand.

6) Peuphae, R., Thongdee, A., Samappito, S., **Butkhup, L.** Comparative study of skin contact on anthocyanins composition during Java Plum (*Syzygium cumini* L.) wine fermentation. 3<sup>rd</sup> International Symposium on Tropical Wine, 12-18 November 2011, Chiang Mai, Thailand, p10 page.