



ประวัติบุคคล

ประวัติการศึกษา ประสบการณ์การทำงานและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร

- ชื่อ-สกุล นางศิริธร ศิริอมรพรรณ ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ ระดับ 9
- สังกัด คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จ	วุฒิ/ สาขา	สถาบันการศึกษา
1.	2545	Ph.D. (Food Science and Technology)	University of New South Wales, Australia
2.	2541	M.Sc. (Food Science and Technology)	University of New South Wales, Australia
3.	2537	วท.บ. (เกียรตินิยม)เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม

4. ประสบการณ์ทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถาบันการศึกษา
1.	2538-2547	อาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2.	2548-2551	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
3.	ปัจจุบัน	รองศาสตราจารย์ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์คณะเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

5. ผลงานทางวิชาการ

5.1 หนังสือ / ตำรา

- 5.1.1 ตำรา อาหารสุขภาพ
- 5.1.2 ตำรา ผลกระทบของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการ
- 5.1.3 หนังสือ แคปิลลารีอิเล็กโทรโฟรีซิส: หลักการและการประยุกต์

5.2 งานวิจัย

- 5.2.1 กรรมวิธีการผลิตซาไบหม่อนเพื่อรักษาสีสารประกอบฟีนอลิกและคุณสมบัติ

การต้านอนุมูลอิสระ (ยื่นจดอนุสิทธิบัตร)

5.2.2 กรรมวิธีการเพิ่มปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระที่มีอยู่ในดอกไม้กินได้ให้สูงกว่าดอกไม้กินได้ตามธรรมชาติ (ยื่นจดอนุสิทธิบัตร)

5.2.3 กรรมวิธีการผลิตอาหารเลี้ยงเชื้อราและกรรมวิธีการเลี้ยงเชื้อราเพื่อผลิตกรดไขมันโอเมก้าสามอัลฟา-ลิโนเลนิก(ยื่นจดอนุสิทธิบัตร)

5.2.4 เครื่องอบแห้งเมล็ดพืชแบบฟลูอิดซ์เบดโดยใช้การแผ่รังสีอินฟราเรดร่วมกับการพาอากาศร้อน (อนุสิทธิบัตร)



5.2.5 เครื่องอบแห้งเมล็ดพืชแบบสเปาเต็ดเบดชนิดมีดาวินคัมเมอร์ตันเดียว

(อนุสิทธิบัตร)

5.2.6 เครื่องอบแห้งแบบภาคหมุนโดยใช้รังสีอินฟราเรดคลื่นสั้นร่วมกับการพาอากาศ

(อนุสิทธิบัตร)

5.2.7 วงล้อดูดซับความชื้นอากาศแบบหลายช่อง (อนุสิทธิบัตร)

5.3 บทความวิจัย / บทความวิชาการ

Siriamornpun, S.* and Suttajit, M. (2010). Microchemical components and antioxidant
Ac

tivity of different morphological parts of Thai wild purslane. *Weed Science*.
In press. Impact factor = 1.635

Thammapat, P., Raviyan, P. and Siriamornpun, S. (2010). Proximate and fatty acids
composition of the muscles and viscera of Asian catfish (*Pangasiusbocourti*).
Food Chemistry. In press Impact factor = 3.052

Wanyo, P., Siriamornpun, S.*and Meeso, N. (2010). Improvement of quality and
antioxidant properties of dried mulberry leaves with combine far-infrared
radiation and air convection in Thai tea process. *Food Bioproduct Processing*.
Accepted. Impact 0.511

Ruksakantong, P., Meeso, N., Kubola, J, and Siriamornpun, S.* (2010). Fatty acids and
proximate composition of eight Thai edible insect terricolous insects. *Food
Research International*. 43: 350-355 Impact factor = 2.073

Butsat, S. and Siriamornpun, S.*(2010). Phenolic Acids and Antioxidant Activities in
Husk of Different Thai Rice Varieties. *Food Science and Technology
International*.*Accepted* Impact factor = 0.7

Butsat, S. and Siriamornpun, S.* (2010). Antioxidant capacities and phenolic
compounds of the husk, bran and endosperm of Thai rice. *Food Chemistry*.
119(2):606-613 Impact factor = 3.052

Wanyo, P., Siriamornpun, S.*and Meeso, N. (2009). Changes in phenolic compounds,
antioxidant and physical properties of mulberry tea influenced by intensity of
far-infrared radiation. *American-Eurasian Journal Agricultural and nvironmental
Science*. 6(4):470-479. ISI

Butsat, S., Weerapreeyakul, N. and Siriamornpun, S.* (2009). Changes in phenolic
acids and antioxidant activity in Thai rice husk at five growth stages during
grain development. *J. Agric. Food Chem*. 57: 4566-4571 Impact factor = 2.52

Wanyo, P., Chomnawang, C., Siriamornpun, S.* (2009) Substitution of wheat flour and
rice bran in flake products: Effects on chemical, physical and antioxidant
properties. *World Applied Science Journal*. 7(1): 49-56. ISI

Usub, T., Lertsatthanokorn, C., Poomsa-ad, N., Wiset, L., Siriamornpun, S. and
Soponronarit, S.(2009). Thin layer solar drying characteristics of silkworm
pupae. *Food and Bioproducts Processing. In press*. Impact factor = 0.5



- Kubola, J. and Siriamornpun, S.* (2008). Phenolic content and antioxidant activities of bitter gourd (*Momordicacharantia* L.) leaf, stem and fruit fraction extracts *in vitro*. *Food Chem.In press* Impact factor = 3.052
- Siriamornpun, S.*, Yang, LF, Kubola, J. and Li., D. (2008). Changes of omega-3 fatty acid content and lipid composition of canned tuna during twelve month storage. *J. of Food Lipid*. 15: 164-175 Impact factor = 0.608
- Mitacek, E.J., Brunnemann K.D., Caplan, L.S., Gagna, C.E., Bhotisuwan, K., Siriamornpun, S., Hummel, C.F., Ohshima, H., Roy, R. and Martin, N. (2008). Geographic distribution of liver and stomach cancers in Thailand in relation to estimated dietary intake of nitrate, nitrite and nitrosodimethylamine. *Nutrition and Cancer*. 60(2): 196-203. Impact factor = 2.38
- Usub, T., Lertsatthanokorn, C., Poomsa-ad, N., Wiset, L., Yang, L. and Siriamornpun, S. (2008). Experimental performance of a solar tunnel dryer for drying silkworm pupae. *Biosystems Engineering*. 209-216. Impact factor = 0.862
- Kaisoon, O., Siriamornpun, S.*and Meeso. N.(2008) Distinction between cereal genotypes based on the protein and DNA composition of the grain by capillary electrophoresis. *World Applied Science Journal*. 4(3): 384-395. *ISI*
- Sareepuang, K., Siriamornpun, S.*, Wiset, L. and Meeso. N.(2008) Effect of soaking temperature on physical, chemical and cooking properties of parboiled fragrant rice. *World Journal of Agricultural Science*. 4(4): 409-415.
- Yang, LF, Siriamornpun, S.*, and Li., D. (2006).Polyunsaturated fatty acid in edible insects in Thailand. *J. of Food Lipid*. 13: 277-285 Impact factor = 0.608
- Siriamornpun, S.*, Suttajit, M., Uthayakumaran, S and Wrigley, C. (2005) Protein analysis for efficient screening of rice for variety and quality. *Food Australia*.57(10):448-450. Impact factor = 0.312
- Siriamornpun, S.*, Yang, LF and Li., D. (2005). Quality assessment of canned tuna in brine during storage based on changes in composition of lipids, fatty acids and thiobabuturic acid production. *Asia Pac J Clin Nutr*.14 Suppl:S99. Impact factor =1.015
- Siriamornpun, S., Yang, LF, Suttajit, M.and Li., D. (2006). Effect of storage conditions on antiglycation and antioxidation capacities in Mulberry tea. *Asia Pac J Clin Nutr*. 15 Suppl:S129. Impact factor =1.015
- Li, D, Ting, Y and Siriamornpun, S (2006) Alpha-linolenic acid content of commonly available nuts in Hangzhou. *International journal for vitamin and nutrition research*. 76: 18-21 Impact factor = 1.019
- Siriamornpun, S., Wootton, M.andSchultheiss, JB(2004). Potential of capillary electrophoresis for identification of Australian triticale varieties. *Aust. J. Agric. Research* 55: 595-598 Impact factor =1.133
- Li, D., Siriamornpun, S, Wahlqvist ML, Mann NJ and Sinclair AJ (2005) Lean meat and heart health. *Asia Pac J of ClinNutr*. 14(2): 113-119. Impact factor =1.015



- Siriamornpun, S., Yang, LF, Suttajit, M. and Li., D. (2006). Lipid and fatty acid content in Thai vegetable and fruit seeds. *Asia Pac J Clin Nutr.* 15 Suppl:S131. Impact factor =1.015
- Yang, L.F., Siriamornpun, S., Suttajit, M. and Li., D. (2006). Polyunsaturated fatty acid content in Thai common vegetables. *Asia Pac J Clin Nutr.* 15 Suppl:S104. Impact factor =1.015
- Yang, L.F., Siriamornpun, S., Suttajit, M. and Li., D. (2006). Antigliycation activity of phenolic compounds from Thai plants.. *Asia Pac J Clin Nutr.* 15 Suppl:S42. Impact factor =1.015
- Siriamornpun, S., Yang, LF, Sinsiri, W., Sinsiri, N. and Li., D. (2006). Polyunsaturated fatty acids in varieties of cowpea Thailand. *Asia Pac J Clin Nutr.* 15 Suppl:S128. Impact factor =1.015
- Siriamornpun, S., Bhulaidok, S., Srihamala, O, Yang, LF, and Li., D. (2006). Composition of lipids and fatty acids of *Bullactaexarata*. *Asia Pac J Clin Nutr.* 15 Suppl:S129. Impact factor =1.015
- Siriamornpun, S., Yang, LF and Li., D. (2005). Alpha-linolenic acid content in edible wild seeds in Thailand. *Asia Pac J Clin Nutr.* 14 Suppl:S100. Impact factor =1.015
- Yang, LF, Siriamornpun, S., and Li., D. (2005). Alpha-linolenic acid content in edible wild vegetables in Thailand. *Asia Pac J Clin Nutr.* 14 Suppl:S101. Impact factor =1.015
- Siriamornpun, S., Yang, LF and Li., D. (2005). Lipids and fatty acids in edible insects in Thailand. *Asia Pac J Clin Nutr.* 14 Suppl:S100. Impact factor =1.015
- Siriamornpun, S., Wootton, M. and Schultheiss, JB (2004). Potential of capillary electrophoresis for identification of Australian triticale varieties. *Aust. J. Agric. Research* 55: 595-598 Impact factor =1.133
- Siriamornpun, S., Wootton, M., Cox, J., Bekes, F and Wrigley, C.W. (2001). Capillary electrophoresis of wheat gliadin proteins and its potential for wheat varietal identification using pattern matching software. *Aust. J. Agric. Research* 52: 839-843. Impact factor =1.133
- Li, D, Sinclair, A, Wilson, A., Nakkote, S., Kelly, F., Abedin, L., Mann, N and Turner, A (1999). Effect of dietary α -linolenic acid on thrombotic risk factors in vegetarian men. *Am J. Clin Nutr.* 69:872-82. Impact factor =5.102
- Li, D, Yu X, Zhou, X, Siriamornpun, S., Wahlqvist, ML (2005) Uric acid status and its correlates in Hangzhou urban population. *Asia Pacific J of Clinical Nutrition.* 15:102-106 Impact factor =1.015
- Cornish, G.B., Skylas, D.J., Siriamornpun, S., Bekes, F., Larroque, O.R., and Wrigley, C.W., Wootton, M. (2001). Grain protein as markers of genetic traits in wheat. *Aust. J. Agric. Research.* 52: 1161-1171. Impact factor =1.133



- Siriamornpun, S.,Li,D.,Yang, L, and Suttajit,M. (2005) Variation of Lipid and Fatty Acid Compositions in Thai Perilla Seeds Grown at Different Locations. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 27 Suppl 4:11-15
- Siriamornpun, S.,Li,D.,Yang, L, Kanchanamayoon, W. and Suttajit,M.,(2005) Thai Jute Seed Oil: A Potential Polyunsaturated Fatty Acid Source. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 27 Suppl 4:17-21
- Wanyo, P., Meeso, N and Siriamornpun, S. (2009). Effect of combined FIR and hot-air convective drying on antioxidant activity and quality of mulberry tea. *Agricultural Sci. J. In press*
- Sareepuang, K., Meeso, N and Siriamornpun, S.(2008). Nutritional quality of parboiled rice compared with brown rice. *Agricultural Sci. J.* 39:3(Suppl): 433-436.
- Meeso, N and Siriamornpun, S. (2007). Effect of combined FIR and hot-air convective drying characteristics and physical properties of banana (*Musa* (ABB group)). *Agricultural Sci. J.* 38:5(Suppl): 365-368.
- Meeso, N., Dondee, S. and Siriamornpun, S.(2007). Changes in soybean physical quality under combined NIR and hot-air fluidized-bed drying. *Agricultural Sci. J.* 38:5(Suppl): 321-324.
- Nakkote, S, Li, D, Turner, A, Mann, N and Sinclair, A (1999). Effect of fish oil supplementation on thrombotic factors in healthy females. *J. of Mahidol.* 6(2): 89-94.
- Siriamornpun, S., and Kraison, A.(2004). Capillary electrophoresis: An approach for variety identification of rice. *Mahasarakham University Journal* 23(2) :69-78
- Li,D., Yu, X, Siriamornpun, S., Zhou, X, Zhang, YH, Ting, Y, Zhu, J and Sinclair, AJ (2004) Relationship between serum uric acid and selected cardiovascular risk factors in Hangzhou populations. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 27 Suppl 4:133-137.
- Siriamornpun, S., and Amornsinsin, A.(2004). Substitution of rice flour for cake production. *Mahasarakham University Journal* 23(2) :1-10
- Amornsinsin, A. and Siriamornpun, S. (2005). Texture profile analysis of cooked rice using a texture analyzer. *Mahasarakham University Journal.* 23(2) :19-28
- Siriamornpun, S.,Suttajit, M., Uthayakumaran, S, and Wrigley, C.W. (2004). Identification of Thai rice varieties using capillary electrophoresis. Pages 181-184 in: *Cereals 2004. Proc. 54th Aust. Cereal Chem. Conf. and the 11th Wheat Breeders' Assembly.* C.K.Black, J.F.Panozzo and G.J.Rebetzke (Eds). Royal Aust. Chem. Inst., Melbourne. ISBN 1 876892 10 5
- Siriamornpun, S.,Suttajit, M., and Wrigley, C.W. (2004). Rice variety identification by capillary electrophoresis and SDS-PAGE. Pages 185-187 in: *Cereals 2004. Proc. 54th Aust. Cereal Chem.*
- Siriamornpun, S.,Lapan,S., Pimpa, N., Wilkie, K. and Li D. (2004). Consumer acceptance of rice cake fortified with omega-3 fatty acids. Proceeding of 5th International Conference on Food Science and Technology, Wuxi, China. ISBN 7-5068-0769-2/I.32 Page 348-352. Conf. and the 11th Wheat Breeders' Assembly. C.K.Black, J.F.Panozzo and G.J.Rebetzke (Eds). Royal Aust. Chem.



Inst., Melbourne. ISBN 1 876892 10 5

Siriamornpun, S., Wootton, M., Cox, J., Bekes, F. and Wrigley, C.W. (2000).

Identification of gene location for all 70 gliadin components, separated by capillary electrophoresis, from a doubled-haploid population. In: *Cereals 2000. Proc. 11th International Cereal & Bread Congress 50th Aust Cereal Chem Conf.* Wootton, M., Batey, I.L. and Wrigley, C.W. (eds.) Royal Aust. Chem. Instit., Gold coast. Pp. 372-376. ISBN 1-876892-01-3

Wrigley, C.W. (2001). Application of capillary electrophoresis to gliadin structure

/function studies. In: *Cereals 2001. Proc. 51st Aust Cereal Chem Conf.* Wootton, M., Batey, I.L. and Wrigley, C.W. (eds.) Royal Aust. Chem. Instit., Sydney. Pp. 290-294. ISBN 1-876892-03-1

Siriamornpun, S., Wootton, W., Bekes, F., and Wrigley, C.W. (2002) Capillary

electrophoresis as an establish method of variety identification for wheat and triticale. "Cereal 2002". *Proc. 52nd RaCI Cereal Chemistry Conference.* Eds., Black, C.K. , Panozzo, J.F., Wrigley, C.W. , Batey, I.L., and Larsen, N. Royal Aust. Chem. Inst., Melbourne. Pages 231-234. ISBN 1-876892-07-2

Zounis, S; Siriamornpun, S., Quail, K.J. and Wootton, M. (2001) Capillary eletrophoresis of frozen bread dough. In: "Cereals 2001". *Proc. 51st Aust. Cereal Chem Conf.* Wooton, M., Batey, I.L. and Wrigley, C.W. (eds.) Royal Aust. Chem. Instit., Sydney. Pp. 342-346. ISBN 1-876892-03-1