

## ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงศ์ประทีป



ศิษย์เก่านักวิจัย ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
การอาหาร ผู้คิดค้นผลงานคุณภาพได้รับการจดสิทธิบัตร  
และอุทิศตนเพื่อบริการวิชาการแก่สังคมและชุมชนท้องถิ่น  
อย่างต่อเนื่อง

ปริญญาตรี : วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ปริญญาโท : วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปริญญาเอก : ประ.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตรและทรัพย์สินทางปัญญา

ลำดับ ที่	เลขที่คำขอ	ชื่อผลงานที่ได้จดสิทธิบัตร	พ.ศ.
1	272567	การศึกษากระบวนการผลิตฟักทองแช่อิ่มอบแห้ง The study of process preserved in syrups of sweet pumpkin	2555
2	272568	การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งจากเมล็ดปรงให้มีคุณภาพ An improvement of process flour from queen sago to high quality	2555
3	272569	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมปูนไฟรเพื่อสุขภาพ Development of Pumpkin Cracker from Rice Flour with Fish Bone Calcium added	2555
4	272570	การพัฒนาข้าวเกรียบฟักทองจากแป้งข้าวผสมแคลเซียมจากกระดูกปลา Development of Pumpkin Cracker from Rice with Fish Bone Calcium added	2555
5	272571	การชะลอการเกิดจุดเสื่อมเสียจากเชื้อจุลินทรีย์บนผิวกล้วยตาก Delay of microbial spoilage on sun dried banana	2555
6	272572	การศึกษาการผลิตข้าวแผ่นอบกรอบปรุงรสผสมกล้วยตาก The production study of seasoned rice chips with sun dried banana	2555
15	0901003964	เครื่องเข้มน้ำวนเส้นก๋วยเตี๋ยว	2555
16	0803001057	เครื่องเก็บน้ำหวานจากผลิตภัณฑ์กล้วย	2551

### นักคิดผู้ให้บริการวิชาการ ถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน

ผลงานของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงศ์ประทีป นั้นได้รับรางวัลมากมาย อาทิ รองชนะเลิศอันดับที่ 2 ของการประกวดนวัตกรรมข้าวไทย ในวันนวัตกรรมแห่งชาติวันที่ 5 ตุลาคม 2552 เรื่อง เส้นก๋วยเตี๋ยวเสริมใยและ

อาหารและโลโคป็นไร้ไขมัน จากมูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 ของการประกวดนวัตกรรมข้าวไทย ในวันนวัตกรรมแห่งชาติวันที่ 5 ตุลาคม 2552 เรื่อง เส้นก๋วยเตี๋ยวเสริมใยและอาหารและโลโคป็นไร้ไขมัน จากมูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 ด้านการออกแบบอาหาร (Food design) ในการประกวดรางวัลการออกแบบเชิงนวัตกรรม ประจำปี 2555 เรื่อง อาเจเอฟ หมูยอกรอบไขมันต่ำ จากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

นอกจากนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ยังเป็นที่ยอมรับจากหน่วยงานต่างๆ ให้เป็นที่ปรึกษาโรงงาน วิสาหกิจ OTOP ด้านอุตสาหกรรมอาหาร ในเขตภาคเหนือตอนล่าง ที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมมากมาย เช่น การประดิษฐ์คิดค้นผลิตภัณฑ์ลดช่องว่างสมุนไพรมองกระดิ่ง ผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวไร้มัน น้ำหวานจากกล้วยเข้มข้น หมูยอกรอบไขมันต่ำ ผักไทยสูตรมาตรฐานครัวไทยสู่ครัวโลก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป เป็นนักคิด นักค้นคว้า และมีผลงานการวิจัย ในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อย่างต่อเนื่อง ได้แก่

- 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีสมุนไพรมีฤทธิ์สารต้านอนุมูลอิสระ
- 2) การใช้กากถั่วลิสงหลังบีบน้ำมันเป็นสารเสริมโปรตีนในคุกกี้
- 3) การพัฒนาคุณภาพอาหารไทย : ลดช่องว่างกระดิ่ง
- 4) การศึกษาแปรรูป ปัจจัยส่งเสริมปริมาณของผลผลิตสมบัติเชิงหน้าที่และการนำมาใช้ประโยชน์
- 5) ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเจลเต้าหู้หลอด : ตอนที่ 2 อัตราส่วนน้ำต่อถั่วและชนิดของสารตะกอน
- 6) ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเจลเต้าหู้หลอด : ตอนที่ 1 พันธุ์ถั่ว การแช่ถั่ว และอุณหภูมิการเกิดเจล