

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ นางสาวปิยนุสรณ์ น้อยด้วง

วัน เดือน ปีเกิด วันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2519

สถานที่เกิด อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

### ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี (วท.บ.) สาขา เทคโนโลยีชีวภาพ สถาบัน มหาวิทยาลัยมหิดล ปีที่สำเร็จ 2541

ปริญญาโท (วท.ม.) สาขาเทคโนโลยีชีวเคมี สถาบัน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  
ธนบุรี ปีที่สำเร็จ 2544

สถานที่ทำงาน คณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม  
ภาษีเจริญ กรุงเทพฯ

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำ

### ผลงานวิจัยที่ผ่านมา

#### งานวิจัยที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่

Ratanakhanokchai, K., Noiduang, P., and Kyu, K.L., 2002, "Two Extracellular Endoxylanases from Alkaliphilic Bacillus firmus Differ in Their Synthesis", Biotechnology Letters, Vol. 24, pp. 1487-1490.

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และวชิรพันธ์ จันทร์พงษ์, 2547, "การผลิตโยเกิร์ตกล้วยหอม" วารสารเทคโนโลยี  
การอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 1 ฉบับที่ 1, หน้า 24-30

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และวชิรพันธ์ จันทร์พงษ์, 2548, "การใช้มิวซิเลจแห้งจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความ  
คงตัวในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกล้วยหอม" วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่  
2 ฉบับที่ 1, หน้า 18-27

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และ เนตรนภา วิเลปะนะ, 2549, "การใช้ผงเมือกจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความ  
คงตัวในผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่" วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 3 ฉบับที่ 1, หน้า  
22-29

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และสุภาสินี แก่นแก้ว, 2551, "การเสริมเส้นใยอาหารในเฟรนช์ฟรายด์จากมัน  
สำปะหลัง" วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 4 ฉบับที่ 1, หน้า 42-49

### รายงานการประชุมทางวิชาการระดับประเทศ

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง, วีระ ปิยธีรวงศ์, กนก รัตนะกนกชัย, และกิ้น เลย์ ฤ, 2544, “การเหนี่ยวนำไซลานเนสใน alkaliphilic Bacillus firmus K-1”, การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 39, 5-7 กุมภาพันธ์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 42-49.

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง, จิรศักดิ์ คงเกียรติขจร, กนก รัตนะกนกชัย และกิ้น เลย์ ฤ, 2544, “ผลของการคัดแปลงทางเคมีต่อกิจกรรมของไซลานเนสจาก Bacillus firmus K-1”, การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 27, 16-18 ตุลาคม, หาดใหญ่, จ.สงขลา, หน้า 553.

เพ็ญจิต แซ่เอง, ชุติมา อัสวเสถียรและปิยนุสรณ์ น้อยด้วง, 2545, “การผลิตแยมจากว่านหางจระเข้”, การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 28, 24-26 ตุลาคม, ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์, กรุงเทพฯ, หน้า 501

รัฐศรินทร์ เรือนพระจันทร์, ปิยนุสรณ์ น้อยด้วงและจิรนาถ บุญคง, 2545, “การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการย่อยเปลือกข้าวโพดโดยเอนไซม์เซลลูเลสหรือเอนไซม์ไซลานเนส”, การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 28, 24-26 ตุลาคม, ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์, กรุงเทพฯ, หน้า 503

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วงและวันชัย ศรีโสม, 2547, “การใช้มิวซิเลจแห้งจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมช็อกโกแลต” การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 6 (ThaiFex & HalFex, 2004), 28-29 พฤษภาคม, ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี, กรุงเทพฯ, หน้า 29-30

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และ เนตรนภา วิเลปะนะ, 2548, “การใช้มิวซิเลจจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่” การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 31, 18 – 20 ตุลาคม, ณ เทคโนโลยีธานี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, จ. นครราชสีมา, หน้า 260

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และ สริชญญา กิตติเจริญกานต์, 2549, “การใช้ผงเมือกจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความคงตัวในการผลิตไอศกรีมรสใบเตย”, การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 32, 10-12 ตุลาคม, ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์, กรุงเทพฯ, หน้า 265

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และ ปฐมพล จิระสมบุญ, 2550, “ผลของสารให้ความคงตัวต่อผลิตภัณฑ์ไอศกรีมใบบัวบก”, การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 33, 18-20 ตุลาคม, ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, จ. นครศรีธรรมราช, หน้า 264

ปิยนุสรณ์ น้อยด้วงและ สาวิตรี พูลเดช, 2552, “การใช้ซูคราโลสเป็นสารให้ความหวานในไอศกรีมจากตะลิงปลิงสูตรพลังงานต่ำ” การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 35 โรงแรมเดอะไทด์ รีสอร์ท จ. ชลบุรี 15-17 ตุลาคม 2552