

๑. ชื่อ รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต จุดประสงค์

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา จากสถาบัน	ปี พ.ศ.
ปร.ด.	เคมีวิเคราะห์	มหาวิทยาลัยมหิดล	๒๕๕๐
วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	มหาวิทยาลัยมหิดล	๒๕๓๙
ค.บ.	วิทยาศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี	๒๕๓๓

สังกัด สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

งานวิจัยที่สนใจหรือมีความชำนาญการ

๑. Development of methodology for nutrient and non-nutrient analysis
๒. Research related to fructan (Inulin, fructooligosaccharide) analysis
๓. Research related to use of isotope ratio mass spectrometer
๔. Nutritive value of foods: fresh, cooked and processed foods.
๕. Effects of processing on nutrient and non-nutrient of foods
๖. Food Composition Data System: data generation and compilation, data quality and quality assurance for laboratory: proficiency testing, reference material, ISO ๑๗๐๒๕, ISO ๑๗๐๔๓, ISO ๑๓๕๒๘

ผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ประเภทผลงาน	ชื่อผลงาน (เขียนตามรูปแบบบรรณานุกรม)	เกณฑ์มาตรฐาน ผลงานวิชาการ/ ค่าน้ำหนัก	ปีที่เผยแพร่ ผลงาน (เรียงจากปีที่ เผยแพร่ล่าสุด)
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๑. Srichan W, Pongcharoen T, Judprasong K, Winichagoon P, Gowachirapant S, Wimonpeerapattana W. Association between adiposity indicators and cardiorespiratory fitness among rural northeastern Thai adolescents. Malaysian Journal of Nutrition. ๒๐๒๐; ๒๖(๑): ๑๐๗-๑๑๖.	๑๒/๑	๒๕๖๓

ประเภทผลงาน	ชื่อผลงาน (เขียนตามรูปแบบบรรณานุกรม)	เกณฑ์มาตรฐาน ผลงานวิชาการ/ ค่าน้ำหนัก	ปีที่เผยแพร่ ผลงาน (เรียงจากปีที่ เผยแพร่ล่าสุด)
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๒. Thiyajai P, Charoenkiatkul S, Kulpradit K, Swangpol S, Sridonpai P, Judprasong K . Nutritional composition of indigenous durian varieties. Malaysian Journal of Nutrition. ๒๐๒๐; ๒๖(๑): ๙๓-๙๙.	๑๒/๑	๒๕๖๓
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๓. Pinthong S, Judprasong K , Tangsuphoom N, Jittinandana S, Nakngamanong Y. Effect of different drying processes on physical properties and carotenoid content of Gac fruit (Momordica cochinchinensis Spreng.). Journal of Food Science and Agricultural Technology. ๒๐๑๙; ๕(Sppl. Iss.): ๖๑-๗๐.	๑๒/๑	๒๕๖๒
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๔. Sukontaprapun B, Charoenkiatkul S, Thiyajai P, Sukprasansap M, Saetang P, Judprasong K . Key organic acids in indigenous plants in Thailand. American Journal of Plant Sciences. ๒๐๑๙; ๑๐ : ๑๘๕๕-๑๘๗๐.	๙/๐.๖	๒๕๖๒
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๕. Prachansuwan A, Kriengsinyos W, Judprasong K , Kovitvadh A, Chundang P. Effect of different pre-boiling treatment on in vitro protein and amino acid digestibility of mung beans [Vigna radiata (L.) Wilczek]. Malaysian Journal of Nutrition. ๒๐๑๙; ๒๕ (๓): ๓๖๑-๓๗๕.	๑๒/๑	๒๕๖๒
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๖. Judprasong K , Archeepsudcharit N, Chantapiriyapoon K, Tanaviyutpakdee P, Temviriyankul P. Nutrients and natural toxic substances in commonly consumed Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.) tuber. Food Chem. ๒๐๑๘; ๒๓๘: ๑๗๓-๑๗๙.	๑๒/๑	๒๕๖๑
ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	๗. Panyasong S, Pitaksajakul P, Judprasong K , Phumratanaprapin W, Kittitrakul C, Kaewprasert S,	๙/๐.๖	๒๕๖๑

ประเภทผลงาน	ชื่อผลงาน (เขียนตามรูปแบบบรรณานุกรม)	เกณฑ์มาตรฐาน ผลงานวิชาการ/ ค่าน้ำหนัก	ปีที่เผยแพร่ ผลงาน (เรียงจากปีที่ เผยแพร่ล่าสุด)
	Ramasoota P. The prebiotic effects of dietary Jerusalem artichoke (Kaentawan) in healthy Thai adults. Suranaree J. Sci. Technol. ๒๐๑๘; ๒๕(๓): ๓๑๙-๓๓๐.		

ภาระงานสอนในหลักสูตรปัจจุบัน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
สภพป ๖๓๒	เทคนิคการวิเคราะห์ทางพิษวิทยาอาหารและโภชนาการ	๓ (๑-๔-๔)
สภพอ ๖๓๙	ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการระดับสากลตามมาตรฐานไอเอสโอ/ ไออีซี ๑๗๐๒๕	๓ (๒-๒-๕)
สภพป ๖๙๗	สารนิพนธ์	๖ (๐-๒๔-๐)
สภพป ๖๙๘	วิทยานิพนธ์	๑๒ (๐-๔๘-๐)

ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
สภพป ๖๓๒	เทคนิคการวิเคราะห์ทางพิษวิทยาอาหารและโภชนาการ	๓ (๑-๔-๔)
สภพอ ๖๓๙	ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการระดับสากลตามมาตรฐาน ไอเอสโอ/ไออีซี ๑๗๐๒๕	๓ (๒-๒-๕)
สภพป ๖๙๗	สารนิพนธ์	๖ (๐-๑๘-๐)
สภพป ๖๙๘	วิทยานิพนธ์	๑๒ (๐-๓๖-๐)