



รองศาสตราจารย์ ดร. พร้อมลักษณ์ สรรพอคำ

สถานที่ทำงาน ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
420/1 ถ.ราชวิถี เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0-2354-8539, 0 2354-543-9 ต่อ 1204, 083-515-6594

โทรสาร 0-2354-8539

E-mail promluck.san@mahidol.ac.th,
promluck@yahoo.com

วุฒิการศึกษา

ชื่อวุฒิ	สาขาที่จบการศึกษา	มหาวิทยาลัย (ประเทศ)	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย	2548
วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย	2541
วท.บ. (เกียรตินิยม อันดับ 2)	เทคโนโลยีการอาหารและ โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วิทยาเขตมหาสารคาม, ไทย	2537

สาขาความเชี่ยวชาญ

1. การจำแนกชนิดและการประยุกต์ใช้ไฮโดรคอลลอยด์ในอาหาร
2. อิมัลชันเนื้อสัตว์
3. การปรับปรุงเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุและผู้ที่มีภาวะกลืนลำบาก
4. ผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนพืช
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะกลุ่มวัย

สาขาที่สนใจทำวิจัย

1. การสกัดและจำแนกชนิดของไฮโดรคอลลอยด์จากผักและผลไม้ไทย
2. การใช้ไฮโดรคอลลอยด์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชัน
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุ
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนพืช

รางวัลที่ได้รับ

1. นักวิจัยในโครงการที่ได้รับเลือกเป็นผลงานวิจัยเด่นประจำปี พ.ศ. 2553 ของ สกว. เรื่องระบบการบริหารจัดการโซ่อุปทานเนื้อโคพื้นเมืองไทยสู่ผู้บริโภค ภายใต้ชุดโครงการ “การขยายโอกาสธุรกิจเนื้อโคไทย” ซึ่งมี รศ.ดร. จุฑารัตน์ เศรษฐกุล เป็นหัวหน้าชุดโครงการวิจัย
2. The MU Brand Ambassador of Mahidol Core Value I “Integrity” ปี พ.ศ. 2557
3. รางวัล “บุคลากรดีเด่น คณะสาธารณสุขศาสตร์ ประจำปี 2558” เข้ารับพระราชทานโล่เกียรตินิยมจาก พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชทินนิตตามาตุ วันที่ 24 กันยายน 2558
4. รางวัลชนะเลิศ Food Innopolis Innovation Contest 2022 รุ่น Light Weight โดยเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาปริญญาตรี ภาควิชาโภชนวิทยา ทีม MU Dee-Mak : เครื่องดื่มแบบซินไบโอติกจากข้าวหมากผสมน้ำผลไม้ ยี่ห้อ Kome Drink
5. รางวัลผู้ทำผลงานวิจัยดีเด่น ประจำปี 2565 ระดับบุคคล ประเภทบุคลากรสายวิชาการผู้นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
6. รางวัลศิษย์เก่าดีเด่น สมาคมศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยมหาสารคาม ประจำปี 2566 ด้านวิชาการ
7. รางวัลผู้ทำผลงานวิจัยดีเด่น ประจำปี 2566 ระดับบุคคล ประเภทบุคลากรสายวิชาการผู้นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ คณะสาธารณสุขศาสตร์
8. รางวัลผู้ทำผลงานวิจัยดีเด่น ประจำปี 2566 ระดับบุคคล ประเภทผลงานที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา คณะสาธารณสุขศาสตร์
9. รางวัลผู้มีผลงานประดิษฐ์ที่ได้รับอนุสิทธิบัตร 2 เรื่อง วันที่ 2 มีนาคม 2567 ครบรอบ 55 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล วันพระราชทานนาม และ 136 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล คือ อนุสิทธิบัตรสำหรับการประดิษฐ์ เลขที่ 22199 "สูตรข้าวเหนียวมูนเปียวเร่และกรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวมูนเปียวเร่ กรรมวิธีการผลิตมะม่วงเปียวเร่ และผลิตภัณฑ์เปียวเร่ผสมข้าวเหนียวมูนเปียวเร่กับมะม่วงเปียวเร่สำหรับผู้มีภาวะกลืนลำบาก" วันที่ 9 สิงหาคม 2566 และ อนุสิทธิบัตรสำหรับการประดิษฐ์ เลขที่ 21555 "สูตรสำหรับเตรียมเต้าหู้เหลืองผสมกากถั่วดาวอินคาและกรรมวิธีการผลิต" วันที่ 10 พ.ค. 2566
10. รางวัลผู้มีผลงานประดิษฐ์ที่ได้รับอนุสิทธิบัตร 1 เรื่อง วันที่ 2 มีนาคม 2568 ครบรอบ 56 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล วันพระราชทานนาม และ 137 ปี มหาวิทยาลัยมหิดล คือ อนุสิทธิบัตรสำหรับการประดิษฐ์ เลขที่ 23049 "สูตรต้มข้าวก่ำเปียวเร่และกรรมวิธีการผลิตต้มข้าวก่ำเปียวเร่ กรรมวิธีการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่เปียวเร่และผลิตภัณฑ์เปียวเร่ผสมต้มข้าวก่ำเปียวเร่กับข้าวไรซ์เบอร์รี่เปียวเร่สำหรับผู้มีภาวะกลืนลำบาก" วันที่ 18 มกราคม 2567

โครงการวิจัย

1. โครงการวิจัยที่กำลังดำเนินการ

- ☐ หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง “การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตสำหรับการยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ไข่จากพืชพร้อมปรุง” ทุนกองทุนพัฒนานวัตกรรมและผู้ประกอบการเพื่อไปสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยมหิดล ปี 2566
- ☐ หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง “ผลิตภัณฑ์เนื้อขึ้นรูปจากพืชพร้อมบริโภคสำหรับผู้บริโภคมังสวิรัตแบบเคร่งครัด” ทุนวิจัย Nestle Nutrition Research Award ปี 2564
- ☐ หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การแปรรูปน้ำซุ้กระดูกไก่ในรูปผงรสแกงป่าและรสน้ำมะม่วงด้วยเทคนิคการทำแห้งแบบพ่นฝอยทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ระดับปริญญาโท งบประมาณ ปี 2564

2. โครงการวิจัยที่สำเร็จไปแล้ว

- ☐ หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การวิเคราะห์คุณค่าทางด้านโภชนาการและสุขภาพของเนื้อโคไทย ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2549
- ☐ หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การศึกษาสกัด gum จากส่วนเนื้อของเมล็ดสำรองและคุณสมบัติทางเคมี-Rheology ของ gum ทุนโครงการวิจัยมหาวิทยาลัยมหิดล ประเภททุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ ปีงบประมาณ 2550
- ☐ หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาบิสกิตดัชนีน้ำตาลต่ำจากข้าวกล้องสีนึ่งเล็กน้อย ทุนวิจัยมหาบัณฑิตสกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการเชื่อมโยงภาคการผลิตกับงานวิจัย ทุน สกว. – อุตสาหกรรม ประจำปี 2555

- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง การพัฒนาไอศกรีมไขมันต่ำจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ทุนวิจัยมหาดบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการเชื่อมโยงภาคการผลิตกับงานวิจัย ทุน สกว. – อุตสาหกรรม ประจำปี 2555
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง การพัฒนาโยเกิร์ตซินไบโอติกพร้อมดื่มจากถั่วเหลือง ทุนวิจัยจากบริษัท บี.บี. โฮลดิ้ง จำกัด ปี 2556
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง การพัฒนาน้ำสลัดไขมันต่ำจากแป้งข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่พรีเจลาตไนซ์และน้ำตาลไอโซมอลทูลอส ทุนวิจัยมหาดบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการเชื่อมโยงภาคการผลิตกับงานวิจัย ทุน สกว. – อุตสาหกรรม ประจำปี 2556
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง เยลลี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่โปรตีนและพลังงานสูงสำหรับผู้สูงอายุ ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ระดับปริญญาโท งบประมาณปี 2557
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง ขนบกิลาลำดวนดัชนีน้ำตาลต่ำเสริมด้วยใยอาหารจากแป้งรำข้าวและข้าวกล้องสีนเหล็ก ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ระดับปริญญาโท งบประมาณปี 2557
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง การพัฒนาเต้าหู้จากผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ในการสกัดน้ำมันถั่วดาวอินคา ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ระดับปริญญาโท งบประมาณปี 2558
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง อาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาเรื่องการกลืน ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ระดับปริญญาโท งบประมาณปี 2558
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารเสริมจากข้าวและธัญพืชสำหรับผู้สูงอายุ ทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก) ปี 2553
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง การสกัดสมบัติทางชีวเคมีต่อการต้านการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังของสารสกัดหยาบจากกากของเหลือทิ้งจากการผลิตไวน์องุ่น ทุนวิจัยจากบริษัท Triple Eleven ปี 2556
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง การศึกษาสมบัติทางชีวเคมีต่อการต้านการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังของสารสกัดจากดาวอินคา (Sacha Inchi Nuts) และการศึกษาผลทางสุขภาพของการรับประทานดาวอินคา ทุนจากบริษัท ไทยรับเบอร์ แลนด์ แอนด์ แพลนเตชัน จำกัด ปี 2557
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง ผลของการรับประทานโยเกิร์ตจากถั่วเหลืองที่มีซินไบโอติกต่อระดับไขมันในเลือดและระบบขับถ่ายในอาสาสมัครที่มีภาวะไขมันในเลือดสูง ได้รับทุนจากบริษัท บีบี โฮลดิ้ง จำกัด ปี 2557
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง การพัฒนาแป้งอเนกประสงค์เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่สำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ระดับปริญญาโท งบประมาณปี 2559

- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง การพัฒนาขนมตุ๋นจากกากถั่วดาวอินคาสำหรับผู้สูงอายุ ทนพัฒนานักวิจัย และงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ระดับปริญญาโท งบประมาณปี 2560
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนตรึงคีมิกซ์จากกากถั่วดาวอินคาเสริมพรีไบโอติก และโอเมก้า 3 ทนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) ระดับปริญญาโท งบประมาณปี 2561
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมพุดดิ้งไขมันที่มีโปรตีนและใยอาหารสูง ทนวิจัย จากบริษัทน้ำมันบริโภคไทย จำกัด ปี 2562 และทุนวิจัย Nestle Nutrition Research Award ปี 2563

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิจัย

1. ระดับชาติ

พ.ศ 2564	□ พัฒสุภา อีกรารุณวงศ์, พร้อมลักษณ์ สรรพอด้า, ฉัตรภา หัตถโกศล และ ญัฐฐา เลหา กุลจิตต์. ผลของความเข้มข้นเอนไซม์ฟลาโวไซม์และเวลาการย่อยสลายต่อสมบัติทาง เคมี-กายภาพของโปรตีนไฮโดรไลเซตจากกากถั่วดาวอินคา. วารสารเกษตรพระวรุณ 2564; 18(2): 69-79.
	□ Netnapa Ounti, Nathaphorn Phromphaet, Sarunya Maichan, Sirikarn Naree, Promluck Sanporkha , Chatrapa Hudthagosol. The effect of high fiber bevarages comsumption on anthropometric, defecation and quality of life changes in overweight/obese female volunteers. Food and Applied Bioscience Journal 2021; 9(2): 39-47.
	□ ญัฐกานต์ นิลอ่อน พร้อมลักษณ์ สรรพอด้า สุวิมล ทรัพย์วโรบล ฉัตรภา หัตถโกศล. ผลของผลิตภัณฑ์ซินไบโอติกต่อการขับถ่ายอุจจาระในผู้ใหญ่ที่มีปัญหาาระบบทางเดิน อาหาร. วารสารโภชนาการ. 2564; 56(1): 26-36.
พ.ศ 2563	□ ฉัตรภา หัตถโกศล มณีรัตน์ เตชะวิเชียร ญาณิศา ทับเจริญ สุวิมล ทรัพย์วโรบล เนตร นภา อุ่นทิ พร้อมลักษณ์ สรรพอด้า . ผลการบริโภคนมอัลมอนด์สกัดเย็นต่อ ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระในผู้มีน้ำหนักเกินและอ้วน. วารสารวิจัย สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 2563: 13(4): 41-49.
	□ Maneerat Techavichian, Yanisa Thapcharoen, Suwimol Sapwarobol, Promluck Sanporkha , Chatrapa Hudthagosol. Effect of Cider Vinegar Consumption on Anthropometry and Body Composition Changes

	among Individuals with Metabolic Syndrome. Thai Journal of Public Health 2020; 50(3): 278-291.
พ.ศ 2561	□ ปวีณรีศา ช้อยเชื้อดี อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์ ฉัตรภา หัตถโกศล และ พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล . มะม่วงเขียวเร่สำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก. 2561; วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(2)(พิเศษ): 33-36.
พ.ศ 2559	□ สายพิน แสงสุข ัญญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์ พรพรรณ ตีระพัฒน์ ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล . ผลของสายพันธุ์ข้าวที่มีต่อสมบัติทางเคมี-กายภาพของผลิตภัณฑ์เต้าหู้จากผลิตภัณฑ์พลอยได้จากการสกัดน้ำมันถั่วดาวอินคา. 2559; วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 47(2)(พิเศษ): 385-388.
	□ เบญจพร ปิงเจริญ อีรณันต์ คำชู จันทร์จิรา สักแสง เฟื่องฟ้า อุตราชต์กิจ หนึ่งทัย สุภา ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล . โยเกิร์ตพร้อมดื่มขึ้นโป๊ติดจากข้าวหอมมะลิและถั่วขาว. 2559; วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 47(2)(พิเศษ): 549-552.
พ.ศ 2558	□ วรธร ป้อมเย็น วรางคณา ศรีจันงค์ ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล . ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวกล้องงอกอินทรีย์และแป้งรำข้าวต่อคุณภาพของขนมกลีบลาว. 2558; วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46(3)(พิเศษ): 589-592.
	□ การวิ กุศลกุล มยุรี เหลืองวิลัย เพชรนัน ตระกูลพานิช ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล . การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดแท่งจากผลิตภัณฑ์พลอยได้จากกระบวนการสกัดน้ำมันถั่วดาวอินคา. 2558; วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 46(3)(พิเศษ): 345-348.
	□ โปรตปราน ทาศิริ อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์ ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์- ปัญญากุล . การพัฒนาเยลลี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่มั่งสวิติที่มีโปรตีนสูงและพลังงานสูงสำหรับ ผู้สูงอายุที่มีปัญหาการกลืน. 2558; วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46(3)(พิเศษ): 369-372.
	□ นิตยา บุญนำมา ัญญา เลากุลจิตต์ ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล . การเอนแคปซูเลชันน้ำลูกหว้าด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอยและผลต่อสมบัติทางเคมี-กายภาพปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และประสิทธิภาพการต้านอนุมูลอิสระ. 2558; วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46(3)(พิเศษ): 601-604.
พ.ศ. 2557	□ ปัจจยา ตันติวิรสุต ัญญา เลากุลจิตต์ อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์ ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล . ผลของการใช้แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่เจลาตินโซลเพื่อลดไขมันในน้ำสลัด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 2557; 45(2)(พิเศษ): 125-128.

พ.ศ. 2556	☐ ปัจจัยา ตันติวีรสุต ญัฎฐา เลหากุลจิตต์ อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล. ผลของการเอกซ์ทรูชันต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ประสิทธิภาพการต้านอนุมูลอิสระและสมบัติทางกายภาพของแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่พีเจลาที ไนซ์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 2556; 44(2)(พิเศษ): 205-208.
	☐ ขนิษฐา วงษ์ลาว วรางคณา ศรีจำนง ฉัตรภา หัตถโกศล อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล. ผลของขนาดอนุภาคแป้งข้าวกล้องสีนเหล็กทดแทนแป้ง สาเลียงส่วนต่อคุณภาพปัสกิต. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 2556; 44(2)(พิเศษ): 181-184.
	☐ นรินทร์ภพ ช่วยการ ญัฎฐา เลหากุลจิตต์ อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย ฉัตรภา หัตถโกศล พร้อม ลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล. อิทธิพลของแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อสมบัติทางเคมี-กายภาพและ ทางประสาทสัมผัสของไอศกรีมไขมันต่ำ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 2556; 44(2) (พิเศษ): 589-592.
พ.ศ. 2555	☐ พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล, ฉัตรภา หัตถโกศล, อมรัตน์ มีเครือรอด, วรรัตน์ ลาสุขัง , ตรีพร เชื้อ ดวงฟูย. การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวกล้องสีนเหล็ก. วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตร 2555; 43(2)(พิเศษ): 565-568.
พ.ศ. 2554	☐ พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล, ฉัตรภา หัตถโกศล, สุวรรณ ศรีสุวรรณ, คงฤช น้อยเผ่า, ปณณพร ตันธีระพงศ์. ผลิตภัณฑ์เสริมใยอาหารชนิดเม็ดจากผงสำรอง. วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร 2554; 42(2)(พิเศษ): 517-520.
พ.ศ. 2552	☐ พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล, สุภัทรา ลิลิตชาญ. การวิเคราะห์คุณค่าทางด้าน โภชนาการและองค์ประกอบของกรดไขมันในเนื้อโคพื้นเมืองไทย. วารสารโภชนาการ 2552; 44(1): 24-34.
	☐ มณูชญา กลิ่นสุคนธ์, พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล, ญัฎฐา เลหากุลจิตต์. การสกัดและ องค์ประกอบทางเคมีของกัมจากเมล็ดสำรอง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 2552; 40(3) (พิเศษ): 333-336.
	☐ วรัชญา เอกปริญญารักษ์, พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล. การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมี- ฟิสิกส์ของฟลาวร์และสตาร์ชจากเมล็ดสำรอง; 40(3)(พิเศษ): 337-340.
พ.ศ. 2551	☐ พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล. คุณค่าทางโภชนาการของเนื้อโค. วารสารโภชนาการ 2551; 43 (2) : 29-33.
	☐ พร้อมลักษณะ สมบูรณ์ปัญญากุล. องค์ประกอบทางเคมีที่ให้คุณค่าทางโภชนาการในเนื้อ โค. ประชาคมวิจัย 2551; 13 (78): 27-28.

พ.ศ. 2545	☐ อรพิน เกิดชูชื่น, ญัฏฐา เลหากุลจิตต์, พร้อมลักษณ์ สรรพอคำ และ สุภัทร์ จันทรวรรชัยกุล. การผลิตเครื่องดื่มเลียนแบบนมจากธัญพืช. อาหาร 2545; 32 (3): 200-212.
พ.ศ. 2544	☐ อรพิน เกิดชูชื่น, ญัฏฐา เลหากุลจิตต์, พร้อมลักษณ์ สรรพอคำ และ สุภัทร์ จันทรวรรชัยกุล. การศึกษาเบื้องต้นของแป้งธัญพืช 5 ชนิด เพื่อใช้ผลิตเครื่องดื่มเลียนแบบนม.อาหาร 2544; 31(3): 187-200.

2. ระดับนานาชาติ

พ.ศ. 2567	☐ Parichart Sresatan, Pisit Dhamvithee, Sawaminee Nualkaekul, Chatrapa Hudthagosol, and Promluck Sanporkha . Optimization of rice flour, corn starch and modified tapioca starch to produce gluten free cookie. Natural and Life Sciences Communication 2024; doi.org/10.12982/NLSC.2024.024
	☐ Patsupa Teeragaroonwong, Chatrapa Hudthagosol, Natta Laohakunjit, Narudee Onsri and Promluck Sanporkha . Spray drying of inca peanut meal protein hydrolysate to produce protein powder drink mix. Trends in Sciences 2024; 21(11): 8371; https://doi.org/10.48048/tis.2024.8371
พ.ศ. 2566	☐ Suwapat Kittibunchakul, Chatrapa Hudthagosol, Promluck Sanporkha , Suwimol Sapwarobol, Uthaiwan Suttisansanee, Yuraporn Sahasakul. Effects of maturity and thermal treatment on phenolic profiles and in vitro health-related properties of sacha inchi leaves. Foods 2022; 11: 1515.
พ.ศ. 2565	☐ Narudee Onsri, Chatrapa Hudthagosol, Promluck Sanporkha . Effect of inulin and whey protein concentrate on the physicochemical properties and shelf life of reduced-fat cream puffs. Journal of Food Processing and Preservation. 2022; 00: e16955. doi.org/10.1111/jfpp.16955.
	☐ Suwapat Kittibunchakul, Chatrapa Hudthagosol, Promluck Sanporkha , Suwimol Sapwarobol, Uthaiwan Suttisansanee, Yuraporn Sahasakul. Effects of maturity and thermal treatment on phenolic profiles and in vitro health-related properties of sacha inchi leaves. Plants 2022; 11: 1515.
	☐ Nachomkamon Saengsuk, Natta Laohakunjit, Promluck Sanporkha , Nattapon Kaisangsri, Orrapun Selamassakul, Khanok Ratanakhanokchai, Apiradee Uthairatanakij, Rattiya Waeonukul. Comparative physicochemical

	characteristics and in vitro protein digestibility of alginate/calcium salt restructured pork steak hydrolyzed with bromelain and addition of various hydrocolloids (low acyl gellan, low methoxy pectin and K -carrageenan). Food Chemistry. 2022; 393: 133315.
พ.ศ. 2564	□ Nachomkamon Saengsuk, Natta Laohakunjit, Promluck Sanporkha , Nattapon Kaisangsri, Orrapun Selamassakul, Khanok Ratanakhanokchai, Apiradee Uthairatanakij. Physicochemical characteristics and textural parameters of restructured pork steaks hydrolysed with bromelain. Food Chemistry 2021; (361) 130079. doi:10.1016/j.foodchem.2021.130079.
	□ Kultida Rungrot, Chatrapa Hudthagosol, and Promluck Sanporkha . Effect of Sacha Inchi Pressed-Cake (<i>Plukenetia volubilis</i> L.) on the Physical, Chemical and Sensory Properties of Tuiles Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 2021; 20(2): e2021044. doi.org/10.12982/CMUJNS.2021.044.
พ.ศ. 2563	□ Paweerisa Choichuedee, Uthaiwan Suttisansanee, Chatrapa Hudthagosol, Promluck Sanporkha . Sweet sticky rice puree diet for elderly with dysphagia. Walailak Journal of Science and Technology. 2020; 17(1): 47-54.
พ.ศ. 2562	□ Sarintorn Suwannarong, Rungtiwa Wongsagonsup, Pairoj Luangpituksa, Jirarut Wongkongkatep, Promluck Somboonpanyakul , Manop Supphantharika. Optimization of yeast β -glucan and additional water levels, and chilled storage time on characteristics of chilled bread using response surface methodology. Journal of Food Measurement and Characterization 2019; https://doi.org/10.1007/s11694-019-00085-9 .
พ.ศ. 2561	□ Akkarach Bumrungpert, Promluck Somboonpanyakul , Patcharanee Pavadhgul and Siriporn Thaninthranon. Effects of fenugreek, ginger and turmeric supplementation on human milk volume and nutrient content in breastfeeding mothers: a randomized double-blind controlled trial. Breast feeding medicine 2018; Vol 13. Number 10. DOI: 10.1089/bfm.2018.0159.

	□ Ratchadaporn Kaprasoba , Orapin Kerdchoechuena, Natta Laohakunjita, Promluck Somboonpanyakul. B vitamins and prebiotic fructooligosaccharides of cashew apple fermented with probiotic strains <i>Lactobacillus</i> spp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> and <i>Bifidobacterium longum</i>. <i>Process Biochemistry</i> 2018; 70: 9–19.
พ.ศ. 2559	□ Chatrapa Hudthagosol, Charoonsri Chusak, Pachsieree Lhaothong, Promluck Somboonpanyakul. The acute effect of sugar and artificial sweetener beverages on plasma glycemia, plasma antioxidant status and self-report appetite in healthy men. <i>International Journal of Current Research</i> 2016; 8(5): 31905-10.
	□ Thiptida Sukhum, Chanida Pachotikarn, Promluck Somboonpanyakul, Chatrapa Hudthagosol. Effect of a healthy biscuit by partial substitution of grape pomace and rice bran powder on sensory evaluation and nutrition properties. <i>International Journal of Food and Nutritional Science</i> 2016; 5(1): 89-96.
พ.ศ. 2552	□ Barbut S, Somboonpanyakul P, Quinton M, Smith A. Effect of malva nut gum (purified and crude), sodium chloride and phosphate on cooking, texture, colour, rheology and microstructure of different chicken meat batters. <i>British Poultry Science</i> 2009; 50: 83-94.
พ.ศ. 2550	□ Barbut S, Somboonpanyakul P. Effect of crude malva nut gum and phosphate on yield, texture, color, and microstructure of emulsified chicken meat batter. <i>Poultry Science</i> 2007; 86: 1440-1444.
	□ Somboonpanyakul P, Barbut S, Jantawat P, Chinprahast N. Textural and sensory quality of poultry meat batter containing malva nut gum, salt and phosphate. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 2007; 40: 498-505.
พ.ศ. 2549	□ Somboonpanyakul P, Wang Q, Cui W, Barbut S, Jantawat P. Malva nut gum (Part I): Extraction and physicochemical characterization. <i>Carbohydrate Polymers</i> 2006; 64 (2): 247-253.

	☐ Somboonpanyakul P, Wang Q, Cui W, Barbut S, Jantawat P. Solution characteristics of malva nut gum extracted under alkaline condition. In: Williams PA, Phillips GO, editors. Gums and Stabilizers for the Food Industry 13. London: RSC Publishing; 2006. p. 124-131.
--	---

ตำรา หนังสือ และบทความในหนังสือ

- ☐ **พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล.** คุณค่าทางด้านโภชนาการของเนื้อโค. ใน จุฑารัตน์ เศรษฐกุล และ พรรณิภา ศิวะพิรุฬห์เทพ, บรรณาธิการ. คุณค่าเนื้อโคไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง; 2552. หน้า 35-44.
- ☐ **พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล.** วิทยาศาสตร์การอาหารสำหรับงานด้านโภชนาการ. ใน วราภรณ์ เสถียร นพเก้า สุภัทธา ลิลิตชาญ จีรนันท์ แก้วกล้า **พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล**, บรรณาธิการ. โภชนาการ ในงานสาธารณสุข. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์วิฑูรย์การปก (1997); 2558. หน้า 126-142.
- ☐ **พร้อมลักษณ์ สรรพอคำ, พรรณิดา แก้วปทุมทิพย์.** นวัตกรรมและการตลาดผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ. กรุงเทพฯ: พรินท์เอเบิล; 2565. 118 หน้า.

สิทธิบัตร และอนุสิทธิบัตร

- ☐ **อนุสิทธิบัตรสำหรับการประดิษฐ์ เลขที่ 23049** "สูตรต้มข้าไก่เพียวเร่และกรรมวิธีการผลิตต้มข้าไก่เพียวเร่ และผลิตภัณฑ์เพียวเร่ผสมต้มข้าไก่เพียวเร่กับข้าวไรซ์เบอร์รี่เพียวเร่สำหรับผู้ที่มีภาวะกลืนลำบาก" วันที่ 18 มกราคม 2567
- ☐ **อนุสิทธิบัตรสำหรับการประดิษฐ์ เลขที่ 22199** "สูตรข้าวเหนียวมูนเพียวเร่และกรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวมูนเพียวเร่ กรรมวิธีการผลิตมะม่วงเพียวเร่ และผลิตภัณฑ์เพียวเร่ผสมข้าวเหนียวมูนเพียวเร่กับมะม่วงเพียวเร่สำหรับผู้ที่มีภาวะกลืนลำบาก" วันที่ 9 สิงหาคม 2566
- ☐ **อนุสิทธิบัตรสำหรับการประดิษฐ์ เลขที่ 21555** "สูตรสำหรับเตรียมเต้าหู้เหลืองผสมกากถั่วดาวอินคา และกรรมวิธีการผลิต" วันที่ 10 พ.ค. 2566
- ☐ ยื่นคำขอรับอนุสิทธิบัตร เรื่อง "เครื่องคั้นน้ำผักผลไม้ผสมสมุนไพร" คำขอรับอนุสิทธิบัตรเลขที่ 1903002818, 1903002819 และ 1903002820 วันที่ 31 ต.ค. 2562
- ☐ ยื่นคำขอรับอนุสิทธิบัตร "สูตรและกรรมวิธีการผลิตเยลลี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่" เป็นคำขอรับอนุสิทธิบัตรเลขที่ 2003000475 วันที่ 4 มี.ค. 2563

- ยื่นคำขอรับอนุสิทธิบัตร “สูตรเครื่องดื่มผงขงดื่มโปรตีนไฮโดรไลเซตจากกากถั่วดาวอินคาและกรรมวิธีการผลิต” เป็นคำขอรับอนุสิทธิบัตรเลขที่ 2203000108 วันที่ 14 ม.ค. 2565

ผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์

- การลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิในผลงานวิจัย "การถ่ายทอดเทคโนโลยีและกรรมวิธีการผลิตอาหารชั้นหนืดดำรับไทยสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก" ระหว่าง มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับ บริษัท ดรีมไมนิ่ง จำกัด วันที่ 16 ธันวาคม 2562
- การลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิในผลงานวิจัย "การถ่ายทอดเทคโนโลยีและกรรมวิธีการผลิตโปรตีนชั้นรูปจากถั่วดาวอินคา" ระหว่าง มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับ บริษัท นิเคโอะ คอร์ปอเรชั่น จำกัด วันที่ 7 มกราคม 2563
- การลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิเพื่อผลิตและจำหน่าย “ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผสมโปรตีนจากกากถั่วดาวอินคาเสริมพรีไบโอติกและโอเมก้า 3” ระหว่าง มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับ บริษัท นิเคโอะ คอร์ปอเรชั่น จำกัด เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565
- การลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิเพื่อผลิตและจำหน่าย “สูตรและกรรมวิธีการผลิตเยลลี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่” ระหว่าง มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับ บริษัท อาร์ เอส แคนเนอรี่ จำกัด เมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2565