ประวัติ ผลงาน และประสบการณ์ (Curriculum Vitae)

1. ชื่อ นางสาวสุภาพ **สกุล** นนทะสันต์ **ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์

E-mail: supap.nont@gmail.com

2. สังกัด คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	วุฒิ	สาขา	มหาวิทยาลัย	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาเอก	ปร.ด.	เทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2665
ปริญญาโท	วท.ม.	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2553
ปริญญาตรี	วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1)	เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2551

4. ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

Supranee Ruenkoed, **Supap Nontasan**, Janjira Phudkliang, Piyachat Phudinsai, Piyapong Pongtanalert, Dutrudi Panprommin, Keatipong Mongkolwit and Eakapol Wankahart. 2023. The effect of dietary gamma aminobutyric acid (GABA) modulated the growth performance, immune and antioxidant capacity, digestive enzymes, intestinal histology and gene expression of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Fish & Shellfish Immunology.* (In press)

Supap Nontasan, Ratchanee Nammatra and Eakapol Wangkahart. 2023. Nutritional profile of the land snail *Cyclophorus saturnus*, a rich-in-nutrients food item from Thailand. *Heliyon*, 6(9): e17020

Supap Nontasan, Pheeraya Chottanom, Vassilious Raikos and Anuchita Moongngarm. 2022. Enhancement of the concentration of melatonin and its precursors in legume sprouts germinated under salinity stress and evaluation of the feasibility of

using legume sprouts to develop melatonin-rich instant beverage. *LWT-Food Science and Technology*, 159: 113168.

Eakapol Wankahart, Pierrick Kersanté, Po-Tsang Lee, Onanong Sanbut, **Supap Nontasan**, Anut Chantiratikul. 2022. Effect of Kera-Stim®50, a feed additive containing free amino acid mix on growth, antioxidant and immune responses, digestive enzymes, and fatty acid composition in Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Aquaculture*, 551: 737874.

Supap Nontasan, Pheeraya Chottanom, and Anuchita Moongngarm. 2021. Melatonin, its precursors, total phenolic content and antioxidant activity in legumes germination under normal and saline conditions. *Journal of Sustainability Science and Management*, 16: 53-66.

Anuchita Moongngarm, Arisa Chiyarak, Kanyapuk Prachanun and **Supap Nontasan**. 2021. Improved melatonin content and antioxidant activity of mungbean sprout by germination under salinity incorporated with exogenous melatonin. *Journal of Sustainability Science and Management*, 16(2): 79-93

Eakapol Wangkahart, Brecht Bruneel, Tanakrit Wisetsri, **Supap Nontasan**, Sam Martin and Anut Chantiratikul. 2021. Interactive effects of dietary lipid and nutritional emulsifier supplementation on growth, chemical composition, immune response and lipid metabolism of juvenile Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Aquaculture*, 546: 737341.

Supap Nontasan, Anuchita Moongngarm and Sirirat Deeseenthum. 2012. Application of Functional Colorant Prepared from Black Rice Bran in Yogurt. *APCBEE Procedia*, 2: 62-67.

สุภาพ นนทะสันต์. 2556. การประยุกต์ใช้สารต้านอนุมูลอิสระจากสารสกัดจากกระเจี๊ยบแดงในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, ฉบับพิเศษ: 627-636.

เอกพล วังคะฮาต, สุปราณี วิกรัยบูรณ์, ร่วมฤดี พานจันทร์, **สุภาพ นนทะสันต์**, นนทวิทย์ อารีย์ชน และประพันธ์ศักดิ์ ศีรษะภูมิ. 2555. การศึกษาคุณลักษณะทางอณูชีววิทยาของยีน Biliverdin reductase ในปลานิล. *วารสารแก่นเกษตร*, 20:135-142.

สุภาพ นนทะสันต์, อนุชิตา มุ่งงาม และศิริรัตน์ ดีศีลธรรม. 2553. การผลิตสีปรุงแต่งอาหารเพื่อสุขภาพจากข้าวเหนียวดำ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, ฉบับพิเศษ: 508-515.

5. ภาระงานสอน (รายวิชา)

ระดับปริญญาตรี

1004 103	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและหลักการทางโภชนาการ (Introduction to Raw Materials and Principles of Nutrition)
1004 104	การสุขาภิบาลและอาหารปลอดภัย (Sanitation and Safe Food)
1004 367	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น (Introduction to Food Science)
1004 368	การจัดการระบบการบริการอาหารเพื่อโภชนาการ (Food Service System Management)
1004 369	โภชนาการบุคคล (Personalized Nutrition)