

## ประวัติผู้วิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา  
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr.ChoothaweepPalakawong Na Ayudhya
  2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3102000017171
  3. ตำแหน่งปัจจุบันผู้ช่วยศาสตราจารย์  
เวลาที่ใช้ทำวิจัย 10 ชั่วโมง/สัปดาห์)
  4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์  
อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โทรศัพท์ 087-  
1105408 โทรสาร 043-725439 e-mail: choothaweep@hotmail.com
  5. ประวัติการศึกษา
    - วท.บ.ชีววิทยา ม.ขอนแก่น ปี 2533
    - วท.ม.เทคโนโลยีอาหาร ม.ขอนแก่น ปี 2542
    - ปร.ด.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ม.สงขลานครินทร์ ปี 2555
  6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ Food Processing, Postharvest Technology
  7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
- ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2543. การศึกษาความหลากหลายชนิดของผลิตผลทางการเกษตรและ  
คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลไม้ในจังหวัดเลย. สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เลย.
- ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์กระชายดำให้มีคุณภาพเป็นที่  
ยอมรับ: Product Development of Black Ginger ( Krachai Dam Wine). สถาบันวิจัย  
และพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เลย.
- ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2545 การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะพร้าวแก้วที่ผลิตในอำเภอ  
เชียงคานโดยวิธีการบรรจุแบบสุญญากาศ: Shelf-Life Study of Maprawkaew  
(Produce of Chiang Khan) by Vacuum Packaging. สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เลย.
- Palakawong, C., Sophanodora, P., Pisuchpen, S. and Phongpaichit, S. 2010. Antioxidant  
and antimicrobial activities of crude extracts from mangosteen  
(Garcinia mangostana L.) parts and some essential oils. Int Food Res J. 17:  
583-589.
- Sophanodora, P., Palakawong, C., Pisuchpen, S. and Phongpaichit, S. 2011. Effects of 1-  
MCP and acidified chlorite (ASC) on quality of in-package fresh-cut  
mangosteen fruits. AgriSci J. 42 (suppl.): 651-655.
- Palakawong C., Sophanodora P. and Delaquis P. 2012. Processing of mangosteen fruit:  
a review. (กำลังตีพิมพ์)

ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาทราย: The product development of clown knifefish tofu. สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม มหาสารคาม.

ChoothaweepPalakawong, PairatSophanodora, Peter Toivonen and Pascal Delaquis. 2013. Optimized extraction and characterization of antimicrobial phenolic compounds from mangosteen (*Garciniamangostana* L.) cultivation and processing waste. *J. of the Science of Food and Agriculture*. DOI: 10.1002/jsfa.6277.

ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาทราย: The product development of clown knifefish tofu. วารสารเกษตรพระวรุณ. 12(2) : 99-105.

สาโรจน์ รอดคีน โฆษณ ศรีเกตู และ ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2561. สมบัติทางเคมีและชีวเคมีของกากงาขี้ม่อนสกัดน้ำมัน. วารสารเกษตรพระวรุณ. 15(1) : 178-193.

เบญจพร รอดอาวุธ ชื่นจิต พงษ์พูล พรพรรณ จิ๋ว และ ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2561. การพัฒนากระบวนการผลิตและการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมปังสังขยา. วารสารเกษตรพระวรุณ. 15(1) : 167-177.