**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. หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (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. การศึกษาความหลากหลายชนิดของผลิตผลทางการเกษตรและคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลไม้ในจังหวัดเลย. สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เลย.

ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์กระชายดำให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ:Product Development of Black Ginger ( Krachai Dam Wine). สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เลย.

ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2545 การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภันฑ์มะพร้าวแก้วที่ผลิตในอำเภอเชียงคานโดยวิธีการบรรจุแบบสูญญากาศ: 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 (Garciniamangostana 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.

PalakawongC., Sophanodora P.and Delaquis P. 2012. Processing of mangosteen fruit: a review. (กำลังตีพิมพ์)

ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลากราย: 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. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลากราย: The product development of clown knifefish tofu. วารสารเกษตรพระวรุณ. 12(2) : 99-105.

**สาโรจน์ รอดคืน โชษณ ศรีเกตุ และ ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา**.2561. **สมบัติทางเคมีและชีวเคมี**

**ของกากงาขี้ม้อนสกัดน้ำมัน.** วารสารเกษตรพระวรุณ. 15(1) : 178-193.

**เบญจพร รอดอาวุธ ชื่นจิต พงษ์พูล พรพรรณ จิอู๋ และ ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา**. 2561. **การ**

**พัฒนากระบวนการผลิตและการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมปังสังขยา.** วารสารเกษตรพระวรุณ. 15(1) : 167-177.