

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 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 การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะพร้าวแก้วที่ผลิตในอำเภอเชียงคานโดยวิธีการบรรจุแบบสุญญากาศ: 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.

ChoothaweePalakawong, PairatSophonodora, 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.

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายพรพิชญ์ ธรรมปัทม์
2. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Pornpisanu Thammapat
3. สถานที่ทำงาน สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม 44000 โทรศัพท์ 043 725-439 โทรศัพท์มือถือ 080-129-7755 Email : thammapat.p@gmail.com
4. ประวัติการศึกษา
 - ปร.ด. เทคโนโลยีการอาหาร (นานาชาติ) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2558
 - วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552
 - วท.บ. เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2549
5. ความเชี่ยวชาญ
 - การพัฒนากระบวนการผลิต
 - อาหารเฉพาะทาง
 - Nutraceutical
 - เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
 - ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว ซีรัม ผลิตภัณฑ์สำหรับผมและหนังศีรษะ
 - ระบบคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรม
6. ประวัติการทำงาน
 - พ.ศ. 2549-2550 Dairy cooperative of Mae On Co, Ltd. Chiang mai

พ.ศ. 2550-2552

- ผู้ช่วยวิจัยโครงการ
- การเพิ่มความเข้มข้น EPA และ DHA ในน้ำมันปลาผะโดยการ
ตกผลึกกับยูเรีย โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากสถาบันอาหาร
- การสกัดวิตามินอีจากดิสทิลเลทของน้ำมันปาล์มโดยใช้ตัวทำ
ละลายที่อุณหภูมิต่ำโดยทุนวิจัยสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
- การสกัดสารสีจากข้าวเพื่อใช้ประโยชน์ทางการค้า โดยทุนวิจัย
สนับสนุนจากกรมการข้าวและมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พ.ศ. 2552-2553A FOODS 1991 Co, Ltd. (Frozen food)

พ.ศ. 2553-Present ที่ปรึกษาการจัดทำผลงานทางวิชาการของบุคลากรทางการศึกษา
พื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

พ.ศ. 2553-2554 Ruean-thai hotel and Spa

- นักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ซีรัมบำรุงผม โรงแรมพูลสยาม
- นักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลุกผม โรงแรมพูลสยาม
- นักวิจัยพัฒนาสีย้อมจากย่านาง โรงแรมพูลสยาม

พ.ศ. 2554-Present Roi-Et Agricultural and Food Product

พ.ศ. 2555 นักวิจัยและพัฒนาสีย้อมผ้าบาติกจากธรรมชาติ วิสาหกิจชุมชน
หนองจิก จังหวัดปัตตานี

พ.ศ. 2554-2558

- ผู้ช่วยวิจัยโครงการ
- การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเหนียว (ข้าวเหนียวฮาง) เพื่อ
ปรับปรุงคุณสมบัติทางกายภาพ เคมีและคุณค่าทางโภชนาการ โดยทุนวิจัย
สนับสนุนจากโครงการกาญจนาภิเษก

พ.ศ. 2557 ผู้ช่วยนักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมขัดผิวจาก “ข้าวหอมมะลิ”
บริษัท ทรีโอ คอสเมติก จำกัด

พ.ศ. 2559-Present Rajabhat mahasarakham university

พ.ศ. 2559

- หัวหน้าโครงการ “การเพิ่มความเข้มข้นของกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนจากน้ำมัน
รำข้าวโดยการตกผลึกกับยูเรีย” โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากคณะ
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

พ.ศ. 2560

- ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ “การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ซีรัมปิดผนึกข้าวจากข้าวไรท์เบอร์รี่” โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (INDUSTRIAL TECHNOLOGY ASSISTANCE PROGRAM : ITAP)
- ผู้ช่วยผู้เชี่ยวชาญ โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากข้าวเหนียวเพื่อสุขภาพ” โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (INDUSTRIAL TECHNOLOGY ASSISTANCE PROGRAM : ITAP)
- ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ “การให้คำปรึกษาและจัดวางระบบคุณภาพมาตรฐาน Codex GMP ในการผลิตน้ำปลาร้าบรรจุขวด” โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (INDUSTRIAL TECHNOLOGY ASSISTANCE PROGRAM : ITAP)
- หัวหน้าโครงการ “การศึกษาอายุการเก็บรักษาแก่นตะวันหั่วสดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแก่นตะวัน” โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

พ.ศ. 2561

- ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ “การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตปลาแผ่นเชิงการค้า” โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (INDUSTRIAL TECHNOLOGY ASSISTANCE PROGRAM : ITAP)
- ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ “การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเนื้อโคขุนฝอยเชิงการค้า” โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (INDUSTRIAL TECHNOLOGY ASSISTANCE PROGRAM : ITAP)
- หัวหน้าโครงการ “การพัฒนาไบโมาชีเอแผ่นอบกรอบเสริมโปรตีนจากแมลง” โดยทุนวิจัยสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

7. ผลงานทางวิชาการ

Thammapat, P., Raviyan, P., & Siriamornpun, S. (2010). Proximate and fatty acids composition of the muscles and viscera of Asian catfish (*Pangasiusbocourti*). *Food Chemistry*, 122, 223-227.

- Thammapat, P.,** Meeso, N., & Siriamornpun, S. (2015). Effects of NaCl and soaking temperature on the phenolic compounds, α -tocopherol, γ -oryzanol and fatty acids of glutinous rice. *Food Chemistry*, 175 : 218-224.
- Thammapat, P.,** Meeso, N., & Siriamornpun, S. (2016). Effects of the traditional method and an alternative parboiling process on the fatty acids, vitamin E, γ -oryzanol and phenolic acids of glutinous rice. *Food Chemistry*, 194 : 230-236.
- Thammapat, P.,** Siriamornpun, S., & Raviyan, P (2016). Concentration of eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) of Asian catfish oil by urea complexation: optimization of reaction conditions. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 38(2) : 163-170.
- Thammapat, P.,** Meeso, N., & Siriamornpun, S. (2014). Effect of soaking conditions on resistant starch of glutinous rice : Optimization of soaking conditions. 18th World Congress on Clinical Nutrition (WCCN) 2014. December 1-3, 2014.
- Thammapat, P.,** Dakaew, S., Ratmanee, P., Pichai, S., & Palakawong, C. (2016). Effect of soaking conditions on resistant starch of glutinous rice –A response surface approach. ICSSS 2016. Mahasarakham, September 22-23, 2016.
- พรพิชญ์ ธรรมปัทม์ และพัชรินทร์ ระวียัน.** (2551). ผลของอุณหภูมิต่อการเพิ่มความเข้มข้น EPA และ DHA จากน้ำมันปลาเพาะโดยการตกผลึกกับยูเรีย. *วารสารเกษตรนครสวรรค์*, 11(3) : 43-51.
- Siriamornpun, S., & **Thammapat, P.** (2008). Insects as a Delicacy and a Nutritious Food in Thailand. *International Union of Food Science & Technology*. 1-12.
- พรพิชญ์ ธรรมปัทม์ และพัชรินทร์ ระวียัน.** (2550). ปลาเพาะ : แหล่งของโอเมก้า 3. *วารสารสถาบันอาหาร*. 9(54) : 75-81.
- Thammapat, P.,** & Siriamornpun, S. (2017). Concentration of Polyunsaturated Fatty Acid of Rice Bran Oil by Urea Complexation–A Response Surface Approach. *Prawarun Agricultural Journal*. 14(1) : 124-135.