**ประวัติผู้วิจัย**

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายพรพิษณุ ธรรมปัทม์

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Pornpisanu Thammapat

2.เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3450500591157

3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

เวลาที่ใช้ทำวิจัย 15 ชั่วโมง/สัปดาห์

4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โทรศัพท์ 080-1297755 โทรสาร 043-725439 e-mail: thammapat.p@gmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปร.ด. เทคโนโลยีการอาหาร (นานาชาติ) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2558

วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552

วท.บ. เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2549

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

เคมีอาหาร

การพัฒนากระบวนการผลิต

อาหารเฉพาะทาง/อาหารเพื่อสุขภาพ

เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว ซีรัม

Nutraceutical

เทคโนโลยีการแปรรูป

7. ผลงานทางวิชาการ

**Thammapat, P**., Raviyan, P., & Siriamornpun, S. (2010). Proximate and fatty acids composition of the muscles and viscera of Asian catfish (*Pangasius bocourti*). 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. 18thWorld 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.

**พรพิษณุ ธรรมปัทม์** และพัชรินทร์ ระวียัน. (2551). ผลของอุณหภูมิต่อการเพิ่มความเข้มข้น EPA และ DHA จากน้ำมันปลาเผาะโดยการตกผลึกกับยูเรีย. วารสารเกษตรนเรศวร, 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.

**พรพิษณุ ธรรมปัทม์** และพัชรินทร์ ระวียัน. (2550). ปลาเผาะ : แหล่งของโอเมก้า 3.

วารสารสถาบันอาหาร 9(54) : 75-81.

**Thammapat, P**., & Raviyan, P. (2007). Pangasius (*Pangasius bocourti*) : Source

of omega-3 and health benefit. Research path: Towards a green and happy society. November 23-25, 2007.