

ประวัติผู้วิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายพรพิชญ์ 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. 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. *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.
- พรพิชญ์ ธรรมปัทม์ และพัชรินทร์ ระวียัน.** (2550). ปลาเพาะ : 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.