

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายสิริชัย สงเสริมพงษ์</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>การดำรงตำแหน่งบริหาร</p> <p align="center">-</p>	
<p>การศึกษา Ph.D. (Food Science), Purdue University, U.S.A., 2549 M.Sc. (Food Technology), The University of New South Wales, Australia, 2532 วท.บ.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2529</p>	
<p>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ วิศวกรรมอาหาร, การแปรรูปอาหาร, การแปรรูปข้าว, ไมโครเวฟ, คลื่นเสียงความถี่สูง</p>	
<p>งานสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> Advanced Food Science Basics in Food Engineering Engineering Properties of Foods Food Engineering II food engineering1 Food Physico-chemical Properties Food Process Engineering II Food processing operations Intensive Food Science in Food Engineering Microwave Engineering for Food Research method in food engineering Research Methods in Food Engineering Research Techniques Research Techniques I Research Techniques II Selected topics in food engineering Seminar Slected Topics in Food Engineering Special Problems Unit Operation in Food Engineering Unit Operation in Food Engineering unit operations in food engineering กระบวนการผลิตอาหาร เทคนิควิจัย วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร2 สัมมนาปริญญาตรี สัมมนาปริญญาโท 	
<p>โครงการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> ปี 2550 กรรมวิธีการผลิตเส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปคีนรูปเร็วแบบใหม่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากIRPUS ปี 2550 การล้างผักและผลไม้ด้วยคลื่นเสียงความถี่สูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2550 การศึกษาวิจัยแปรรูปมังคุด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร ปี 2550 การหาสาเหตุการเกิดกลิ่นหืนในข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากIRPUS ปี 2550 โครงการวิจัยเพื่อเพิ่มศักยภาพสมุนไพร (ต่อยอดปีที่ 2) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2550-2551 สมบัติทางฟิสิกส์เคมีและวิศวกรรมของข้าวไทย และผลิตภัณฑ์จากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2551 การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทานบรรจุในภาชนะปิดสนิท (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551-2552 กระบวนการผลิตข้าวกล้องเริ่มงอกพร้อมรับประทานบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2551-2552 การพัฒนากระบวนการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กและเส้นใหญ่แบบใหม่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปี 2551-2552 การพัฒนาความปลอดภัยในการบริโภคเส้นก๋วยเตี๋ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ปี 2551-2552 การล้างผักตระกูลกะหล่ำด้วยเครื่องอัลตราโซนิคส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2551-2552 แนวทางการลดปริมาณน้ำมันในกะหล่ำกึ่งสำเร็จรูปชนิดทอด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสิริชัย สงเสริมพงษ์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2551-2552	วิจัยกระบวนการผลิตน้ำอ้อยขุนเข้มข้นแช่แข็ง และน้ำอ้อยใสยูเอชทีเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา และ บริษัทอุตสาหกรรมน้ำตาล ที.เอ็น. จำกัด
ปี 2551-2553	ผลของการหมักต่อปริมาณสารกาบาและคุณภาพของขนมจีนสดและแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2552-2553	กรรมวิธีการผลิตเส้นหมี่สดจากแป้งข้าวกล้องเริ่มงอก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2552-2553	การยืดอายุการเก็บรักษารำข้าวโดยใช้ความร้อนจากเครื่องไมโครเวฟแบบต่อเนื่องเพื่อยับยั้งเอนไซม์ไลเปสและเอนไซม์ไลพอกซิเนส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2553-2554	กระบวนการถนอมอาหารดกแต่ใหม่ฮีรี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2553-2554	การล้างผักด้วยคลื่นเสียงความถี่สูงในระดับนาร์รอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการการวิจัยภาคีในการผลิตบัณฑิตระดับปริญญาโท-เอกระหว่างสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยกับสถาบันการศึกษา
ปี 2553-2554	เครื่องเพาะข้าวกล้องเริ่มงอกในระดับนาร์รอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2554	การผลิตแคบหมูปรุงรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท โกลเบิ้ล เอ็กซ์ซิม จำกัด
ปี 2554	การให้ความร้อนแก่อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งด้วยเครื่องไมโครเวฟ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากThe Food Export Centre Co., Ltd.
ปี 2554-2555	การพัฒนาเครื่องล้างผักและผลไม้ด้วยอัลตราโซนิกสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2555	การใช้เครื่องอบไมโครเวฟอุตสาหกรรมแบบสายพานต่อเนื่องในการผลิตแคบหมูสำเร็จรูปในเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2557	จลนพลศาสตร์การลดลงของสารพิษตกค้างในการล้างผักด้วยเครื่องล้างด้วยคลื่นเสียงความถี่สูงขนาดนาร์รอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการการวิจัยภาคีในการผลิตบัณฑิตระดับปริญญาโท-เอก ระหว่างสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (ว.)กับสถาบันการศึกษา
ปี 2555-2560	การดัดแปลงโครงสร้างของบะหมี่โภชนาการสูงคืนรูปเร็วโดยใช้ไมโครเวฟแบบต่อเนื่อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2556	การแปรรูปดกแต่ใหม่ฮีรี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สเปน ซิลด์ เวิลด์ จำกัด
ปี 2556-2557	การใช้ไมโครเวฟแบบสายพานไหลต่อเนื่องในการยืดอายุรำข้าวและรักษาสารต้านอนุมูลอิสระและสารประกอบฟีนอลิก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2556-2557	การเพิ่มประสิทธิภาพการแช่อบแห้งผลไม้ด้วยคลื่นเสียงความถี่สูงและไมโครเวฟในการผลิตเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2556-2559	พัฒนากระบวนการผลิตข้าวพองสำเร็จรูปด้วยไมโครเวฟในเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2557-2558	การทำพองข้าวเหนียวกึ่งสำเร็จรูปด้วยไมโครเวฟในเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2557-2558	โครงการนวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก. (ทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ)
ปี 2557-2560	การสตรอรีโลสข้าวพร้อมรับประทานและอาหารพร้อมรับประทานด้วยไมโครเวฟแบบสายพานต่อเนื่อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2558	การวิจัยเพื่อพัฒนาการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้งเส้นตรง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูเนี่ยนราชมุขี (1992) จำกัด
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการทำพองข้าวเหนียวกึ่งและแคบหมูด้วยไมโครเวฟ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	คุณสมบัติของข้าวหลังจากผ่านการให้ความร้อนโดยคลื่นวิทยุเพื่อทำลายแมลง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูเรกาดิไซน์ จำกัด (มหาชน)
ปี 2560	การทดสอบเครื่องล้างผักและผลไม้ด้วยอัลตราโซนิกสัมาประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์ จำนวน 3 รูปแบบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560	การแปรรูปแก้วมังกรหวานน้อย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปี 2560	การแปรรูปดกแต่ใหม่ฮีรี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560	ข้าวเหนียวมูนกึ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560-2561	การทดสอบเครื่องล้างผักและผลไม้ด้วยอัลตราโซนิกสัมาประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560-2562	การทำพองข้าวแตนด้วยไมโครเวฟ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 สำหรับนิสิตที่เข้าศึกษาภาคต้น ปีการศึกษา 2560
ปี 2561-2563	เปรียบเทียบการอบแห้งเครื่องแกงด้วยเตาอบลมร้อนและเตาอบไมโครเวฟสุญญากาศ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสิริชัย สงเสริมพงษ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2561-2564 การเลี้ยงและแปรรูปจิ้งหรีดขาวเพื่อสนับสนุนความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการของมนุษย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากFood Security Center, Hohenheim University	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Sirichai Songsermpong, Weerachet Jittanit, "Comparison of peeling, squeezing and concentration methods for the sugarcane juice production", Suranaree Journal of Science and Technology 17 (1) (2010) 49-55
- Sirichai Songsermpong, นส. รุติมา ชาวสะอาด, "Influence of germination time on the GABA content and physical properties of germinated brown rice", Asian Journal of Food and Agro-Industry 5 (4) (2012) 270-283
- Sirichai Songsermpong, นส. รติกร บัวคำ, ดร. ชุตติมา เข้มมโฆติขวลิต, "Kinetics of the Reduction of Pesticide Residues in Vegetables by Ultrasonic Cleaning", Asian Journal of Food and Agro-Industry 5 (5) (2012) 364-373

ระดับนานาชาติ

- โชคชัย แสงดาว, Sirichai Songsermpong, ศ.ดร. โมไนย ไกรฤกษ์, "A Continuous Fluidized Bed Microwave Paddy Drying System Using Applicators with Perpendicular Slots on a Concentric Cylindrical Cavity", Drying technology 29 (1) (2011) 35-46
- นายพิรพงศ์ งามนิคม, Sirichai Songsermpong, "The effects of freeze, dry, and wet grinding processes on rice flour properties and their energy consumption", Journal of Food Engineering 104 (4) (2011) 632-638
- Weerachet Jittanit, นายสมศักดิ์ วิริยะพุทธิพงษ์, นางสาวหทัยนิตย์ เจริญพรวรรณ, Sirichai Songsermpong, "Effects of varieties, heat pretreatment and UHT conditions on the sugarcane juice quality", Chiang Mai Journal of Science 38 (1) (2011) 116-125
- นรินทร์ จันทร์ลาด, Sirichai Songsermpong, Chulaluck Charunuch, Onanong Naivikul, "Twin-screw extrusion of pre-germinated brown rice: Physicochemical properties and gamma-aminobutyric acid content (GABA) of extruded snacks", International journal of food engineering 7 (4) (2011) 1-15
- นายพิสุทธิ์ ก้องเกียรติศักดิ์, Sirichai Songsermpong, "Effect of Temperature and Velocity of Drying Air on Kinetics, Quality and Energy Consumption in Drying Process of Rice Noodles", Kasetsart Journal(Nat. Sci.) 46 (4) (2012) 603-619
- Thao Thanh Nguyen, Tuan Quoc Le, Sirichai Songsermpong, "Shrimp Cassava Cracker Puffed by Microwave Technique: Effect of Moisture and Oil Content on Some Physical Characteristics", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 47 (3) (2013) 434-446
- Sirichai Songsermpong, Tuan Quoc Le, "Head Rice Yield, Pasting Property and Correlations of Accelerated Paddy Rice Aging Properties by Microwave Heating Conditions", International Food Research Journal 21(2): 703-712 (2014) 21 (2) (2014) 703-712
- Sirichai Songsermpong, นส. ภัทรพร กระดั่งงา, "OPTIMIZATION OF FERMENTATION PROCESS ON THE GABA CONTENT AND QUALITY OF FERMENTED RICE FLOUR AND DRY FERMENTED RICE NOODLES", Journal of food processing and preservation 38 (5) (2014) ---
- Sirichai Songsermpong, Mr. Tuan Quoc Le, พิณทิพย์ ร่มกภาพรณ์, ดร. อนวัช สุวรรณกุล, ดร. โศรดา วัลภา, "Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice", Australian Journal of Crop Science 8 (9) (2014) 1348-1358
- Sirichai Songsermpong, Khoa Luu Mai dang, Tuan Quoc Le, "Effect of Ultrasound Treatment in the Mass Transfer and Physical Properties of Salted Duck Eggs", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (6) (2014) 1-12
- Sirichai Songsermpong, Khanh Thi-Phuong Truong, Tuan Quoc Le, Thien Trung Le, "Comparison Between Traditional Deep-Oil and Microwave Puffing for Physical and Eating Qualities of Puffed Pork Rind", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (5) (2014) 799-814
- จุฬามาศ พานทอง, ดร. ชุตติมา เข้มมโฆติขวลิต, Sirichai Songsermpong, "Effect of Spray Drying Conditions on the Characteristics of Sericin Powder from Eri Silk Boiling Water", LIFE: International Journal of Health and Life-Sciences 1 (1 special) (2015) 151-160
- นายธรรมนุญ อักษรศรี, Sirichai Songsermpong, "Lethality and quality evaluation of in-packaged ready-to-eat cooked Jasmine rice subjected to industrial continuous microwave pasteurization", International Journal of Food Properties 19 (12) (2017) 1-34
- นส. อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, "Characterization of frying, microwave-drying, infrared-drying, and hot-air drying on protein-enriched, instant noodle microstructure, and qualities", Journal of Food Processing and Preservation 0 (0) (2017) 1-10
- นส. อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, "Improvement of microwave-dried, protein-enriched, instant noodles by using hydrocolloids", Journal of Food Science and Technology 55 (7) (2018) 2610-2620
- นายธรรมนุญ อักษรศรี, Ellen R, Bornhorst, Juming Tang, Zhongwei Tang, Sirichai Songsermpong, "Developing model food systems with rice based products for microwave assisted thermal sterilization", LWT Food Science and Technology 93 (-) (2018) 1-36
- นส. อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, Prof. Juming Tang, Prof. Shyam Sablani, "Modeling of Dielectric and Thermal Properties of Protein-Enriched Instant Noodles as a Function of Food Chemical Composition", International Journal of Food Engineering- De Gruyter 14 (5-6) (2018) ---
- นส. อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, "Evaluation of microstructure and quality characteristics of microwave-dried instant noodles enriched with chicken meat, egg yolk, and seaweed", Journal of Food Measurement and Characterization 12 (1) (2018) 22-34
- นายธรรมนุญ อักษรศรี, Juming Tang, Zhongwei Tang, Huimin Lin, Sirichai Songsermpong, "Dielectric properties of rice model food systems relevant to microwave sterilization process", Innovative Food Science and Emerging Technologies 45 (-) (2018) 98-105

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสิริชัย สงเสริมพงษ์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	

- นายภัทรศกุน ภูคัสมาศ, Sirichai Songsermpong, "Comparison of Industrial Microwave Drying and Fluidized Bed Drying Techniques on the Quality of Jasmine Instant Rice", Applied Mechanics and Materials 891 (-) (2019) 96-102
- นายภัทรศกุน ภูคัสมาศ, Sirichai Songsermpong, "INSTANT RICE PROCESS DEVELOPMENT: EFFECT OF RICE COOKING METHODS ON THE QUALITY OF JASMINE INSTANT RICE DRIED BY INDUSTRIAL MICROWAVE OVEN", Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences 9 (2) (2019) 330-334
- นส. ภัทรภร พงษ์รัตน์, Sirichai Songsermpong, "Stabilization of rice bran using a continuous microwave oven", Agriculture and Natural Resources 53 (4) (2019) 373-377
- Mr. Michael Bawa, Sirichai Songsermpong, Chanwit Kaewtapee, Wasaporn Preteseille Chanput, "Effects of microwave and hot air oven drying on the nutritional, microbiological load, and color parameters of the house crickets (Acheta domesticus)", Journal of Food Processing and Preservation. 44 (5) (2020) e14407--
- Miss Vattana Mom, Mr. Pawatra Chanlat, Sirichai Songsermpong, "Characteristics and Process Optimization of Rice Snack (Khao Tan) Puffing by Home Microwave Oven", Journal of Food Processing and Preservation 44 (5) (2020) e14413--
- Michael Bawa, Sirichai Songsermpong, Chanwit Kaewtapee, Wasaporn Preteseille Chanput, "Nutritional, sensory, and texture quality of bread and cookie enriched with house cricket (Acheta domesticus) powder", Journal of Food Processing and Preservation 44 (8) (2020) ---
- Mr. Michael Bawa, Sirichai Songsermpong, Chanwit Kaewtapee, Wasaporn Preteseille Chanput, "Effect of Diet on the Growth Performance, Feed Conversion, and Nutrient Content of the House Cricket", Journal of insect science 20 (2) (2020) 1-10
- Ratnaningsih Ratnaningsih, Sirichai Songsermpong, "Protein isolate precipitation using acid and salt on a by-product of mungbean starch extraction", Agriculture and Natural resources 55 (5) (2021) 881-891
- Miss Tien Phung Nguyen, Sirichai Songsermpong, "Microwave processing technology for food safety and quality: A review", Agriculture and Natural Resources 56 (1) (2022) 57-72
- นส ชนม์นิภา จิตรภาคนิ, Sirichai Songsermpong, รศ ดร สุดสาย ตีรวานิช, Miss Rashidah Sukor, "Effect of Levilactobacillus brevis TISTR 860 and Lactiplantibacillus plantarum TISTR 951 on gamma-aminobutyric acid content in fermented rice flour and rice noodles (Kanomjeen)", International Journal of Food Science and Technology 57 (6) (2022) 3410-3418
- นายรัตนชัย สมพงษ์, Sirichai Songsermpong, "Production method and optimization of puffing tofu skin snack using home microwave oven", Agriculture and Natural Resources 56 (3) (2022) 525-536
- นายปวีตร จันทร์ลาด, Sirichai Songsermpong, "Relation between geometrical and physicochemical properties of various Thai rough rice", International Journal of Agricultural Technology 18 (4) (2022) 1429-1444
- นส สร้อยลักษณ์ อยู่ระ, Sirichai Songsermpong, "Effects of water, guar gum, potassium chloride, and drying methods on quality and rehydration time of instant fermented ricenoodles", International Journal of Food Science and Technology 57 (9) (2022) 6090-6096
- Miss Tien Phung Nguyen, Ratnaningsih Ratnaningsih, Sirichai Songsermpong, "Characterisation of instant mung bean vermicelli quality using microwave vacuum and microwave continuous drying", International Journal of Food Science and Technology - (-) (2022) 1-10
- Miss Tien Phung Nguyen, Jenshinn Lin, Sirichai Songsermpong, "Influence of Feed Moisture Content on Physical and Sensory Properties of Extruded Pure Mung Bean Starch Vermicelli", International Journal of Food Science and Technology - (-) (2023)

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- Sirichai Songsermpong, "Ultrasonic cleaning of fruits and vegetables", การประชุมวิชาการปรับปรุงกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมด้วยเทคโนโลยีสะอาด (2008)
- Sirichai Songsermpong, "Comparison of Wet and Dry Milling of Rice", การประชุมวิชาการปรับปรุงกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมด้วยเทคโนโลยีสะอาด ประจำปี 2552 (2009)
- Sirichai Songsermpong, "Ultrasonic cleaning of cabbages (Family Brassicaceae)", การประชุมวิชาการ การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพพลังงานและสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมด้วยเทคโนโลยีสะอาดประจำปี 2553 (2010)
- เทวี คุ่มวงศ์, Sirichai Songsermpong, "Effect of anti-retrogradation agents in canned cooked rice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- Sirichai Songsermpong, "Effect of Fermentation Process on the GABA Content in Fermented Rice Flour", การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ (2010)
- Sirichai Songsermpong, "Processing method of rice vermicelli from germinated brown rice", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งปฐมฤกษ์ (2010)
- Sirichai Songsermpong, "Processing method of ready-to-eat germinated brown rice in can", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งปฐมฤกษ์ (2010)
- Sirichai Songsermpong, "Comparison of wet and dry milling of rice", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งปฐมฤกษ์ (2010)
- Sirichai Songsermpong, "Inhibition of Lipase and Lipoxigenase Enzyme by Microwave Heating for Extending Shelf Life of Rice Bran", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งปฐมฤกษ์ (2010)
- Sirichai Songsermpong, "Accelerated aging of paddy (Pitsanulok 2 variety) by continuous microwave drying", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งปฐมฤกษ์ (2010)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสิริชัย สงเสริมพงษ์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - Sirichai Songsermpong, "Effect of wet, dry, and freeze grinding processes on rice flour and fresh rice noodle qualities", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งปฐมฤกษ์ (2010) - Sirichai Songsermpong, "The effect of temperature and velocity on drying rate, quality and energy consumption in drying process of rice noodles", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งปฐมฤกษ์ (2010) - กิรติ ภูพวง, Weerachet Jittanit, Sirichai Songsermpong, "การพัฒนากระบวนการเพื่อแก้ปัญหาเรื่องตะกอนในน้ำอ้อยพร้อมดื่ม", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (2010) - Sirichai Songsermpong, นส.ภัทรพร กระดิงงา, "Effect of fermentation process on the GABA content and quality of dried kanomjeen rice noodle", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 2 ที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2010) - ชวริทธิ์ ศรีแก้ว, Sirichai Songsermpong, "Eri Silkworm Pupae Processing", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - Sirichai Songsermpong, เมญจวรรณ สนิทมัจโร, พรพิชา เพชรแก้วกุล, "Process Design of Quick Cooking Rice (KDML 105) by Microwave", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งที่ 2 (2012) - Sirichai Songsermpong, เมญจมาศ วิไลธำรงกุล, แสงทิพย์ ไทยธนาคม, "Accelerated Aging of Milled Rice cv Patumthani 1 by Microwave", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติครั้งที่ 2 (2012) - วิชชุดิ ปิ่นเกต, Saipin Thanachasai, Sirichai Songsermpong, Anukul Wapphanasuk, "Effects of shaking rate and sample particle size on the efficiency of phenolic compound extraction from mangosteen pericarp", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 27 (2013) - นายธรรมนุญ อักษรศรี, Sirichai Songsermpong, "Lethality and Quality Evaluation of In-Packaged Ready-To-Eat Cooked Jasmine Rice Subjected to Industrial Continuous Microwave Pasteurization", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 54 (2016) - นส. พิษขมา ชาญเกษม, Sirichai Songsermpong, "Scale Down Method and Determination of the Best Condition of Vacuum Tumbling for Cooked Frozen Chicken Breast Strips", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 58 (2020) - นส ชนม์นิภา จิตราคณี, Sirichai Songsermpong, Sudsai Trevanich, Rashidah Sukor, "Effect of Lactobacillus brevis TISTR 860 and Lactobacillus plantarum TISTR 951 on gamma-aminobutyric acid content in fermented rice flour", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 59 (2021) ระดับนานาชาติ - Sirichai Songsermpong, "New Processing Method for Dehydrated Fermented Rice Noodle (Kanomjeen)", ASEAN FOOD CONFERENCE (2007) - Sirichai Songsermpong, "Ultrasonic Cleaning of Fruits and Vegetables", The 5th Taiwan - Thailand Bilateral Conference (2008) - Sirichai Songsermpong, นส. รติกร บัวคำ, "Kinetics of the reduction of pesticide residues in vegetables by ultrasonic cleaning", The 6th conference on Thailand-Taiwan academic cooperation (2010) - Sirichai Songsermpong, นายวราชัย โพธิ์ปริสุทธิ์, "Modeling of mass transfer of water and oil during microwave frying of frozen potato chips", The 6th conference on Thailand - Taiwan Academic cooperation (2010) - Sirichai Songsermpong, นายนิรันดร จันทร์ลาด, "Twin screw extrusion process affects characteristics and sensory evaluation of extruded snacks from pregerminated brown rice flour", The 6th conference on Thailand- Taiwan academic cooperation (2010) - Sirichai Songsermpong, "Industrialization of Thai rice powder industry and its perspective", การประชุมวิชาการนานาชาติของสมาคมวิทยาศาสตร์และการประกอบอาหารแห่งประเทศไทย (2011) - Sirichai Songsermpong, "GABA rice flour production from freeze grinding of germinated brown rice", The 11th international hydrocolloids conference (2012) - นส ฐิติมา ชาวสะอาด, Sirichai Songsermpong, "Effect of the germination time on the GABA content and some physical properties of germinated brown rice", International Congress on Food Engineering and Technology: IFET 2012 (2012) - นส ฐิติมา ชาวสะอาด, Sirichai Songsermpong, "GABA content and physical properties of germinated brown rice in the pilot scale germination system", FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2012 "Green and Sustainable Food Technology for All" (2012) - นางสาว ฐิติมา ชาวสะอาด, Sirichai Songsermpong, "Comparison of GBR produced from lab-scale and pilot-scale system", The 7th Taiwan-Thailand Bilateral conference (2012) - Tuan Quoc Le, Sirichai Songsermpong, "Effect of high microwave power levels and heating rounds on accelerated rice aging properties", การประชุมวิชาการนานาชาติระดับเอเชียด้านนวัตกรรมอาหาร (2013) - Tuan Quoc Le, Sirichai Songsermpong, "Head rice yield, pasting properties and correlations of accelerated rice aging properties by microwave heating conditions", VB Foodnet 2013 conference Postharvest Technology, food chemistry and processing: Developing the supply chain towards more healthy food (2013) - Tuan Quoc Le, Pinthip Rumpagaporn, Sirichai Songsermpong, "Rice Flour Physicochemical and Chemical Changes of Microwave-Treated Rice Grains after Storage", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013) - Thao Thanh Nguyen, Tuan Quoc Le, Sirichai Songsermpong, Thien Trung Le, Khanh Thi -Phuong Truong, "Effects of Baking Power Concentrations on the Texture and Sensory Evaluation of Shrimp Cassava Cracker-Contained Oil Puffed by Microwave Technique", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - Khanh Thi-Phuong Truong, Tuan Quoc Le, Sirichai Songsermpong, Thien Trung Le, "Comparison between Traditional Deep-Oil and Microwave Puffing for Physical and Eating Qualities of Puffed Pork Rinds", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายสิริชัย สงเสริมพงษ์</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Khoa Luu Mai Dang, Tuan Quoc Le, Sirichai Songsermpong, "Effect of Ultrasound Treatment in the Mass Transfer and Physical Properties of Salted Duck Eggs", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - Tuan Quoc Le, Sirichai Songsermpong, "Effects of Microwave Heating Treatment on White Milled and Paddy Rice for physical, physicochemical property, and potential insect η control application", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - นส. สุพิชา วัฒนปรีชานนท์, Sirichai Songsermpong, "Effect of microwave wattage, infrared temperature, and puffing time on the moisture content, expansion ratio and color of puffed rice cracker", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - นส. มាលินี รังษี, Sirichai Songsermpong, "Factors affecting bread baking by a microwave-infrared continuous system", Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - นายนิรันดร จันทร์ลาด, Sirichai Songsermpong, "Effect of moisture content and calcium chloride on microwave puffing of rice grains", The 4th International Rice Congress 2014 (2014) - นายนิรันดร จันทร์ลาด, Sirichai Songsermpong, "MICROWAVE PUFFING OF VARIOUS PADDY VARIETIES: EFFECTS OF MOISTURE CONTENT AND CALCIUM CHLORIDE", 8th TSAE International Conference (TSAE2015) (2015) - Aujcharaporn Pongpichaiudom, Sirichai Songsermpong, "Effect of hydrocolloids on the quality of enriched nutrient instant noodles", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015) - Miss Xu Huibing, Sirichai Songsermpong, "Microwave Dehydration of Three Vegetables", IMPI'S 49th MICROWAVE POWER SYMPOSIUM (2015) - นส. จุฬามาศ ฟานทอง, ดร. ชุตินา เขี่ยมโชติชวลิต, Sirichai Songsermpong, "Effect of Spray Drying Conditions on the Characteristics of Sericin Powder from Eri Silk Boiling Water", 10th International Conference on Healthcare and Biological Research (2015) - อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, "The effects of chicken meat, eggs, and seaweed on the physical properties of dried instant noodles", International Conference on Food and Applied Bioscience (2016) - Thao Thanh Nguyen, Sirichai Songsermpong, "Effect of pellet moisture content and infrared temperature on some properties of puffed fish cracker", 2016 International Conference on Food Properties (ICFP2016) (2016) - นางสาวคริสฐา เจริญพจน์, Sirichai Songsermpong, "Puffing of Shrimp Cracker by a Commercial Scale Microwave Oven", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2016) - นายธรรมนุญ อักษรศรี, Sirichai Songsermpong, "Lethality and quality evaluation of in-packaged ready-to-eat cooked Jasmine rice subjected to industrial continuous microwave pasteurization", International Conference on Food Properties (2016) - Thao Thanh Nguyen, Sirichai Songsermpong, "Effect of Pellet Moisture Content and Microwave Power on Some Properties of Puffed Fish Cracker Cooked with IR Oven", Food Innovation Asia Conference 2016 (2016) - นส. จุฬามาศ ฟานทอง, Chutima Eamchotchawalit, Sirichai Songsermpong, "SERICIN NANO PARTICLE FROM ERI SILK BOILING WATER BY USING ULTRASONIC PROBE", Food Innovation Asia Conference 2016 (2016) - นส. คริสฐา เจริญพจน์, Sirichai Songsermpong, "Effect of commercial scale microwave puffing on quality of shrimp cracker", The 4th International Graduate Research Conference (2016) - นางสาวอัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, "Effect of chicken meat, egg yolk and seaweed enrichment on the quality characteristics and microstructure of microwave dried instant noodle", Conference of Food Engineering 2016 (2016) - นส. อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, "MICROSTRUCTURE AND QUALITIES IMPROVEMENT BY HYDROCOLLOID SUPPLEMENTATION OF ENRICHED PROTEIN INSTANT NOODLE DRIED BY THE CONTINUOUS MICROWAVE OVEN", Food and Society 2016 International Conference (2016) - นส. อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, Prof. Juming Tang, Prof. Shyam Sablani, "Effect of Food Chemical Compositions on the Dielectric and Thermal Properties of Instant Noodles with Chicken Meat, Egg Yolk and Seaweed Enrichment", 2017 3rd International Conference on Food and Environmental Sciences (2017) - นส. อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, "The effect of chicken meat, egg yolks and seaweed on food chemical composition, the dielectric and thermal properties of the instant noodles", 4th International Conference on Chemical and Food Engineering (2017) - Mr. Pisith Sok, Sirichai Songsermpong, "Properties of Rice Grain after Mild Heat Treatment by Radio Frequency Heating for Killing Insects", The 8th RMUTP International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Development Challenges towards the Digital Societies (2017) - นส. ภัทรกร พงษ์รัตน์, Sirichai Songsermpong, "Stabilization of Rice Bran by a Commercial Continuous Microwave Oven", The 4th International Conference on Rice Bran Oil 2017 (2017) - นส. อัจฉราพร พงษ์พิชัยอุดม, Sirichai Songsermpong, "Effects of Different Drying Conditions on Protein-Enriched Instant Noodles Microstructure and Qualities Compared to Deep Frying", 3rd International Conference on Sustainable Agriculture Technologies (ICSAT 2017) (2017) - นายภัทรศกุน ภูคัสมาส, Sirichai Songsermpong, "Effect of rice cooking methods on the quality of jasmine instant rice dried by industrial microwave oven", International Conference of Agriculture and Natural Resources (ANRES 2018) (2018) - นายภัทรศกุน ภูคัสมาส, Sirichai Songsermpong, "COMPARISON OF INDUSTRIAL MICROWAVE DRYING AND FLUIDIZED BED DRYING TECHNIQUES ON THE QUALITY OF JASMINE INSTANT RICE", The 9th RMUTP International Conference (2018) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสิริชัย สงเสริมพงษ์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - นส. บุญจิรา บัลลังก์ปัทมา, Sirichai Songsermpong, "EFFECTS OF INITIAL MOISTURE CONTENT, INFRARED TEMPERATURE AND PUFFING TIME ON QUALITY OF PUFFED PORK RINDS IN A CONTINUOUS INFRARED-MICROWAVE OVEN", The 9th RMUTP International Conference (2018) - Sirichai Songsermpong, "Microwave pasteurization of cooked rice and pineapple in syrup", The 4th IFTPS South East Asia Technical Outreach Seminar, November 29, 2018, Bangkok, Thailand (2018) - Sirichai Songsermpong, "Microwave Food Processing: opportunity and Challenge", 21st Food Innovation Asia Conference (2019) - Sirichai Songsermpong, "Value added Rice Processing in Thailand", 2019 Conference on Grain Industry Development and Annual Meeting of Taiwan Grain Industry Association (2019) - Sirichai Songsermpong, "Microwave Technology for Food Innovation in the Industrial Revolution 4.0 and New Normal", The 1st Agro-Industrial Technology Online Conference on The Agro-Industrial Revolution, New Normal and The Future of Work (2020) - นส. สุภาวิตา นุชน้อย, Sirichai Songsermpong, "DESIGN OF IN-TUBE MICROWAVE PASTEURIZER FOR MILK", Thai Society for Biotechnology International Conference Online (2021) - นส. ณัฐวิภา โตคุณาลัย, Sirichai Songsermpong, "Comparison of Microwave Vacuum Drying, Hot Air Drying and Vacuum Drying Process for Rejuvenating Concoction Drink Powder", Thai Society for Biotechnology International Conference Online 2021 (2021) - Mrs. Ratnaningsih Ratnaningsih, Sirichai Songsermpong, "The effect of tapioca starch and hydrocolloids additions on mung bean protein-based burger patties", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 60 (2022) - นส. สร้อยลักษณ์ อยู่ระ, Sirichai Songsermpong, "Process design of instant fermented rice noodle to rehydrate in 2 minutes by hot water and effects of drying methods on quality and rehydration time", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022) - นายรัตนชัย สมพงษ์, Sirichai Songsermpong, "Optimization of puffing tofu skin snack by home microwave oven", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022) - Miss Tien Phung Nguyen, Sirichai Songsermpong, "Effect of microwave drying on physical and sensory properties of instant mung bean vermicelli", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022) 	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2545 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตเส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2547 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตเส้นขนมจีนแห้งกึ่งสำเร็จรูปคั้นรูปเร็ว" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำอ้อยเข้มข้นแช่แข็ง" จาก สำนักบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2555 เรื่อง "กรรมวิธีการหมักแป้งขนมจีนกามาสูง" จาก สำนักบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2557 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทานบรรจุในภาชนะปิดสนิทโดยใช้เทคนิคปลอดเชื้อ" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักงานบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวกล้องงอก" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำยาขนมจีนผงกึ่งสำเร็จรูป" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตเส้นขนมจีนแห้งกึ่งสำเร็จรูปคั้นรูปเร็ว" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา สำนักบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวหุงสุกกึ่งสำเร็จรูป" จาก สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "สูตรผสมมะพร้าวสำเร็จรูปเสริมโภชนาการและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "เครื่องเพาะข้าวกล้องงอก" จาก สำนักบริการวิชาการ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "อ่างแช่ด้วยคลื่นอัลตราโซนิคส์เพื่อการผลิตผลไม้และผักอบแห้ง" จาก - - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกึ่งสำเร็จรูปที่ทำพองด้วยเตาอบไมโครเวฟแบบสายพานไหลต่อเนื่องและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักบริการวิชาการ มก - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทานบรรจุในภาชนะปิดสนิทสเตอริไลซ์ด้วยคลื่นไมโครเวฟความถี่ 2,450 MHz" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตไขพองด้วยเตาอบไมโครเวฟสุญญากาศ" จาก สำนักบริการวิชาการ มก - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืชพองกึ่งสำเร็จรูป" จาก งานทรัพย์สินทางปัญญา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์โคราชกึ่งสำเร็จรูปคั้นรูปเร็ว" จาก สำนักบริการวิชาการ มก - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กระบวนการผลิตแก้วมังกรอบกรอบด้วยเตาไมโครเวฟสุญญากาศ" จาก สำนักบริการวิชาการ มก 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายสิริชัย สงเสริมพงษ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กระบวนการผลิตข้าวพองจากข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสาร โดยใช้เตาไมโครเวฟร่วมกับอินฟราเรดในระดับอุตสาหกรรม" จาก สำนักบริการวิชาการ มก - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "ลูกชิ้นพองอบกรอบด้วยไมโครเวฟและกรรมวิธีการผลิต" จาก สำนักบริการวิชาการ มก - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตข้าวพองโดยใช้เตาไมโครเวฟครัวเรือน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลที่ 2 ในการแข่งขันด้านนวัตกรรมอาหาร ประจำปี 2545 จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - Marquis Who's Who in the world 2013 - ประจำปี 2555 จาก Marquis Who's Who Publications - ผลงานวิจัยเด่นประจำปี 2555 ของ สกว ประจำปี 2555 จาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว) - 2000 Outstanding Intellectuals of the 21st Century - 2013 ประจำปี 2556 จาก International Biographical Centre, England - Leading educators of the world 2013 - ประจำปี 2556 จาก International Biographical Centre, Cambridge, England - Marquis Who's Who in the world 2015 ประจำปี 2557 จาก Marquis Who's Who publications - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ประกาศเกียรติคุณ บุคคลากรสายวิชาการและนักวิจัยดีเด่นของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2559 บริการวิชาการ ประจำปี 2560 จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร - บุคลากรสายวิชาการและนักวิจัยดีเด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ประจำปี 2561 บริการวิชาการ ประจำปี 2561 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ประกาศเกียรติคุณ อาจารย์ที่มีความเป็นเลิศด้านการพัฒนางานวิจัยที่เป็นประโยชน์ต่อสังคมโดยรวม ปี 2560 ประจำปี 2561 จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลที่ 2 ในการแข่งขันด้านนวัตกรรมอาหาร ประจำปี 2545 เรื่อง "ขนมจีนแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - รางวัลที่ 1 ในการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านการเกษตรสำหรับนักประดิษฐ์รุ่นเยาว์ ระดับปริญญาตรี ปี 2554 ประจำปี 2554 เรื่อง "กระบวนการผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปโภชนาการสูงคืนรูปเร็วชนิดไม่ทอดในน้ำมัน" จาก สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร (องค์การมหาชน) - รางวัลชมเชย ระดับปริญญาตรี กลุ่มผลิตภัณฑ์ในด้านอุตสาหกรรมเน้นทั้งด้านอาหารและไม่ใช่อาหาร ประจำปี 2556 เรื่อง "การลดเวลาการแช่ห่อมะละกอด้วยคลื่นเสียงความถี่สูงและอบแห้งด้วยไมโครเวฟ" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - Silver Prize ประจำปี 2557 เรื่อง "ขนมจีนแห้งกามาสูงและน้ำยาปลาแซลมอนคืนรูปเร็ว" จาก Korea Invention Promotion Association - Special Award ประจำปี 2557 เรื่อง "ขนมจีนแห้งกามาสูงและน้ำยาปลาแซลมอนคืนรูปเร็ว" จาก Taiwan Invention Association - Bronze prize เกษตร ประจำปี 2559 เรื่อง "การเพิ่มประสิทธิภาพการแช่ห่ออบแห้งด้วยคลื่นเสียงความถี่สูงและไมโครเวฟในเชิงพาณิชย์" จาก Taipei International Invention Show and Technomart - Special award เกษตร ประจำปี 2559 เรื่อง "การเพิ่มประสิทธิภาพการแช่ห่ออบแห้งด้วยคลื่นเสียงความถี่สูงและไมโครเวฟในเชิงพาณิชย์" จาก Taiwan International Invention Award Winners Association - รางวัลนวัตกรรมแห่งประเทศไทยครั้งที่ 17 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และนวัตกรรมสะอาด ประจำปี 2560 เรื่อง "กระบวนการผลิตและเครื่องผลิตพองเต้าหู้ในระบบต่อเนื่อง" จาก สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์และสำนักนวัตกรรมแห่งชาติ 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลที่ 1 ในการเสนอผลงานทางวิชาการภาคบรรยายในงานประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 2 ที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ระหว่างวันที่ 22-23 พฤศจิกายน 2553 - อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 เรื่อง "ผลของกรรมวิธีการหมักต่อปริมาณสารกาบาในแป้งขนมจีน" จาก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ - Best Paper Award Thermal Properties ประจำปี 2559 เรื่อง "ความรุนแรงในการฆ่าเชื้อและคุณภาพของข้าวหอมมะลิพร้อมรับประทานพาสเจอร์ไรส์ด้วยไมโครเวฟแบบสายพานไหลต่อเนื่อง" จาก International Conference on Food Properties - Best presentation award - ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลของสภาวะทำแห้งด้วยวิธีการต่างๆเปรียบเทียบกับวิธีการทอดต่อโครงสร้างภายในและคุณภาพของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปโปรตีนสูงคืนรูปเร็ว" จาก Hong Kong Chemical, Biological & Environmental Engineering Society 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2545 - 11 มิถุนายน 2566