

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.ปาริฉัตร หงสประภาส	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b>	
ส.ค. 2555 - ส.ค. 2559	รองคณบดีฝ่ายวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ต.ค. 2553 - ส.ค. 2555	รองคณบดีฝ่ายวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ส.ค. 2547 - ส.ค. 2551	รองคณบดีฝ่ายวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การศึกษา</b>	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	
<b>งานสอน</b>	
Advanced Research Methods in Food Science App Physic Chem Food Science Colloidal Systems in Foods Dairy Products Technology Dairy Product Technology Food & Nutrition Food Process Technology Laboratory in Principles of Food Chemistry Nutrition in Food Science Principles of Food Chemistry Protein in Foods Research Methods in Food Science Research Techniques Selected Topic in Food Science Seminar	
<b>โครงการวิจัย</b>	
ปี 2547	แนวทางการใช้ประโยชน์จากโครงสร้างของผสมระหว่างโปรตีนกับคาร์โบไฮเดรตในเฟสของน้ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
ปี 2547	ผลของการเพิ่มความเข้มข้นกรดต่อการเกาะกลุ่มและการเกิดเจลของโปรตีนเคซีนกับโปรตีนถั่วเหลือง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสวพ. มก.
ปี 2547	ผลของระดับแคลเซียมต่อคุณสมบัติเชิงกลของโครงสร้างประกอบของไข่ขาวกับแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลัง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2548-2550	อิทธิพลของการแยกเฟสระหว่างโปรตีนกับโพลีแซคคาไรด์ที่ละลายน้ำได้ต่อสมบัติเชิงหน้าที่ของเนื้อถั่วเหลืองที่ผลิตจากการผลิตน้ำถั่วเหลือง ( โอการะ ) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านข้าวและคาร์โบไฮเดรต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2553	การผลิตพลาสติกชีวฐานจากพืชเศรษฐกิจไทยโดยใช้เทคโนโลยีเอกซทรีชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมวัสดุชีวฐานเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมระบบนำส่งสารโภชนเภสัชและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ( การพัฒนาระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ : สารประกอบในกลุ่มเทอร์ปีนส์ ) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านข้าวและคาร์โบไฮเดรต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมวัสดุชีวฐานเพื่ออุตสาหกรรมเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	ผลกระทบของงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่ออุตสาหกรรมอาหาร:กรณีศึกษางานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550-2553	การศึกษาประสิทธิภาพของระบบการนำส่งที่ควบคุมการปลดปล่อยสารประกอบไตรเทอร์ปีนส์จาก <i>Centella asiatica</i> (Linn.) Urban ใน skin, และในเซลล์มะเร็ง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	พลาสติกชีวภาพพอลิแลคติกแอซิด-สตาร์ช : การเตรียมเรซินคอมพาวด์และบรรจุภัณฑ์โดยใช้กระบวนการเอกซทรีชันและเทอร์โมฟอร์ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2550-2551	บทบาทของโปรตีนในเมมตัสการในการควบคุมคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของสตาร์ชถั่วเขียวและมันสำปะหลัง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2550-2552	โครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก รุ่น 9 (เพิ่มเติม): อิทธิพลของอันตรกิริยาระหว่างสารประกอบไอโซฟลาโวนส์กับเปปไทด์นมต่อคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระและแคลเซียมเปปไทด์ที่ละลายได้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2550-2552	โครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก-สว.: การผลิตสารโภชนเภสัชจากผลพลอยได้ของกระบวนการทำให้น้ำมันรำข้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีการทางกายภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> ดร.ปาริฉัตร หงสประภาส	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2551-2553 โครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก รุ่น 10: อิทธิพลของคาร์โบไฮเดรตต่อความคงตัวของเปปไทด์ถั่วเขียวต้านอนุมูลอิสระในสภาวะกลาส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2551-2554 ความคงตัวของระหว่างการเก็บรักษาของระบบนำส่งชนิดมัลติเฟสสำหรับนำส่งสารโภชนเภสัชและอาหารเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2551-2553 การใช้ประโยชน์จากน้ำมันรำข้าวและผลพลอยได้จากอุตสาหกรรม น้ำมันรำข้าวในอาหารเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2552-2554 ความคงตัวของระหว่างการเก็บรักษาของเปปไทด์ลดความดันเลือดจากถั่วเขียวที่ถูกห่อหุ้มด้วยคาร์โบไฮเดรตผสมในสภาวะกลาส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 ผลของกระบวนการเร่งความแก่ต่อคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของเมล็ดข้าวและแป้งข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552-2553 การประเมินศักยภาพเบื้องต้นของหัวมัน Dioscorea spp. เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์วิจัยพืชไร่ขอนแก่น กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์</p> <p>ปี 2552-2555 โครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก รุ่นที่ 11 เพิ่มเติมสาขาขาดแคลน กลไกในการควบคุมผลึกคริสตัลไลต์และสเฟียรูไลต์ของสตาร์ชถั่วเขียวและสตาร์ชมันสำปะหลัง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2553-2556 โครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก รุ่น12 เพิ่มเติมสาขาขาดแคลน ความคงตัวของโปรตีนเวย์ไฮโดรไลเสทพวงที่มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งการเกิดน้ำตาล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2554-2557 การผลิตอาหารเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการ: นวัตกรรมระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารผสมอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากรางวัลนักวิจัยชีว-เสถียร กาญจนจारी</p> <p>ปี 2555 สมบัติทางเคมีและชีวภาพของสารพฤษเคมีที่ละลายในน้ำมันจากรำข้าวพันธุ์สี ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 การประยุกต์เทคนิคเมตาโบลิตโพรไฟล์สำหรับติดตามอายุการเก็บรักษาถั่วงอกสด (Vigna mungo) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557-2558 สมบัติด้านเคมีกายภาพของสารเมือกจากกระเจี๊ยบเขียว (Physicochemical characteristics of mucilage from okra) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจาก โครงการมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2559-2560 การใช้ประโยชน์ด้านสุขภาพในการขับเคลื่อนการเพิ่มมูลค่าตลอดห่วงโซ่อุตสาหกรรมข้าวและผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากNewton Fund Institutional Links 2015 (ส่วนที่สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา)</p> <p>ปี 2559-2562 โครงการเครือข่ายวิจัยนานาชาติ"เครือข่ายนวัตกรรมอาหารและชีววัสดุ" ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2559 การศึกษาองค์ประกอบทางโภชนาการ และคุณสมบัติการยับยั้งการเกิดผลิตภัณฑ์ไกลเคชันของจึงจูดาย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาการผลิตโดขนมปังและเพสตรีแซ่เยือกแข็ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศไทยตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2560-2562 การปรับปรุงคุณภาพของเนื้อไก่ไขปลดระวางโดยใช้สารละลายกรดและต่าง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศด้านเทคโนโลยีชีวภาพเกษตร (AG-BIO) ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)</p> <p>ปี 2561-2562 การสังเคราะห์ไขมันโครงสร้างด้วยวิธีการทางชีวภาพจากผลิตภัณฑ์ร่วมของอุตสาหกรรมการกลั่นน้ำมันรำข้าวให้บริสุทธิ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>	

**บทความวิจัยในวารสารวิชาการ**

ระดับชาติ

- Sasikarn Kithikorn, Parichat Hongsprabhas, "Influence of amylose and endosperm proteins on air cell distribution in rice cracker", Asian Journal of Food and Agro-Industry 5 (4) (2012) 345-354

ระดับนานาชาติ

- Wongsasulak S., Yoovidhya T., Bhumiratana S., Parichat Hongsprabhas, McClements D., Weiss J., "Thermo-mechanical properties of egg albumen-cassava starch composite films containing sunflower-oil droplets as influenced by moisture content", Food Research International 39 (3) (2006) 277-284
- Parichat Hongsprabhas, Dit-udom-po S., "Influence of flour type on mechanical properties of calcium-induced egg albumen-flour composite gel", International Journal of Food Engineering 2 (1) (2006) 0-11
- Parichat Hongsprabhas, "Influences of physicochemical characteristics of rice flour and cassava starch on the gelation of calcium-induced egg albumen-flour composite.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (1) (2006) 223-231
- Parichat Hongsprabhas, Israkarn, Kamolwan, Rattanawattanaprakit, Chantana, "Architectural changes of heated mungbean, rice and cassava starch granules: Effects of hydrocolloids protein-containing envelope", CARBOHYDRATE POLYMERS 67 (4) (2007) 614-622
- Israkarn, K, Parichat Hongsprabhas, Hongsprabhas,p, "Influences of granule-associated proteins on physicochemical properties of mungbean and cassava starches", CARBOHYDRATE POLYMERS 68 (2) (2007) 314-322

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.ปาริฉัตร หงสประภาส	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wongsasulak, S, Yoovidhya, T, S. Bhumiratana, Parichat Hongsprabhas, "Physical properties of egg albumen and cassava starch composite network formed by a salt-induced gelation method", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 40 (2) (2007) 249-256</li> <li>- Parichat Hongsprabhas, "On the gelation of mungbean starch and its composites", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 42 (6) (2007) 658-668</li> <li>- Kamolwan Israkarn, Parichat Hongsprabhas, "Influences of Waxy Rice Protein Network on Physical Properties of Waxy Rice Flour Composites", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (2) (2008) 376-386</li> <li>- Parichat Hongsprabhas, Israkarn, K, "New insights on the characteristics of starch network", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 41 (10) (2008) 998-1006</li> <li>- Nakornpanom, N.N., Masubon Thongngam, Parichat Hongsprabhas, "Characteristics of heated mixed soy protein isolate and sodium caseinate", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (4) (2009) 780-790</li> <li>- Nakornpanom, NN, รศ.พญ.ประณิธิ หงสประภาส, Parichat Hongsprabhas, "Effect of soy residue (okara) on in vitro protein digestibility and oil release in high-calorie emulsion stabilized by heated mixed proteins", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 43 (1) (2010) 26-32</li> <li>- อีร์รัตน์ ลิขิตวัฒน์เศรษฐ์, Parichat Hongsprabhas, "Effect of Storage Proteins on Pasting Properties and Microstructure of Thai Rice", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 43 (5) (2010) 1402-1409</li> <li>- Suwanoot Tuntragul, SOMJIT SURAPAT, Parichat Hongsprabhas, "Influence of Rice Bran Oil and Rice Flours on Physicochemical Properties of a Mozzarella Cheese Analog", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (5) (2010) 924-934</li> <li>- Parichat Hongsprabhas, Kerdchouay, P., Sakulsom, P., "Lowering the Maillard reaction products (MRPs) in heated whey protein products and their cytotoxicity in human cell models by whey protein hydrolysate", Food Research International 44 (3) (2011) 748-754</li> <li>- Wongekalak, L.-O., Sakulsom, P., Jirasripongpun, K., Parichat Hongsprabhas, "Potential use of antioxidative mungbean protein hydrolysate as an anticancer asiatic acid carrier", Food Research International 44 (3) (2011) 812-817</li> <li>- Supanida Pattorn, Parichat Hongsprabhas, "Effect of Recovery Methods on the Characteristics of Antioxidative Milk Peptides", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (2) (2011) 335-345</li> <li>- Fafaungwithayakul, N., Parichat Hongsprabhas, "Effect of Soy Soluble Polysaccharide on the Stability of Soy-Stabilised Emulsions During In Vitro Protein Digestion", Food Biophysics 6 (3) (2011) 407-415</li> <li>- Jumnonpon, R., Siree Chaiseri, Parichat Hongsprabhas, Healy, J.P., Meade, S.J., Gerrard, J.A., "Cocoa protein crosslinking using Maillard chemistry", Food Chemistry 134 (1) (2012) 375-380</li> <li>- Pattorn, S., Horimoto, Y., Parichat Hongsprabhas, Yada, R.Y., "Influence of aggregation on the antioxidative capacity of milk peptides", International Dairy Journal 25 (1) (2012) 3-9</li> <li>- Jirasripongpun, K., Jirakanjanakit, N., Sakulsom, P., Wongekalak, L.-O., Parichat Hongsprabhas, "Influences of food matrices on cytotoxicity of asiatic acid in mammalian cell models", International Journal of Food Science and Technology 47 (9) (2012) 1970-1976</li> <li>- Pattorn, S., Parichat Hongsprabhas, "Effect of coagulants on antioxidant capacity of milk protein curds and their tryptic hydrolysates", Journal of Food Biochemistry 37 (2) (2013) 203-211</li> <li>- Israkarn, K., Na Nakornpanom, N., Parichat Hongsprabhas, "Physicochemical properties of starches and proteins in alkali-treated mungbean and cassava starch granules", Carbohydrate Polymers 105 (1) (2014) 34-40</li> <li>- Wongekalak, LO, Parichat Hongsprabhas, "Influence of carbohydrates on self-association of mung bean protein hydrolysate in the presence of amphiphilic asiatic acid", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49 (5) (2014) 1294-1301</li> <li>- Sawadkiat, P, Parichat Hongsprabhas, "Phytosterols and gamma-oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49 (9) (2014) 2030-2036</li> <li>- Nukit, N, Setwipattanachai, P, Siree Chaiseri, Parichat Hongsprabhas, "Effects of Surfactants and Aging Time on Solidification of Rice Bran Oil at Room Temperature", JOURNAL OF OLEO SCIENCE 63 (11) (2014) 1099-1107</li> <li>- Sawadkiat, Pattong, Setwipattanachai, Prasert, Siree Chaiseri, Parichat Hongsprabhas, "Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion", JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE 52 (12) (2015) 8014-8022</li> <li>- Rongsirikul, Narumol, Parichat Hongsprabhas, "Brown pigment formation in heated sugar-protein mixed suspensions containing unmodified and peptically modified whey protein concentrates", JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE 53 (1) (2016) 800-807</li> <li>- Rahman Mazumder, M.A., Parichat Hongsprabhas, "Genistein as antioxidant and antibrowning agents in in vivo and in vitro: A review", Biomedicine and Pharmacotherapy 82 (-) (2016) 379-392</li> <li>- Md. Anisur Rahman Mazumder, Parichat Hongsprabhas, "A review on nutrient quality of soymilk powder for malnourished population", Pakistan Journal of Nutrition 15 (6) (2016) 600-606</li> <li>- Rongsirikul, N., Parichat Hongsprabhas, "Brown pigment formation in heated sugar-protein mixed suspensions containing unmodified and peptically modified whey protein concentrates", Journal of Food Science and Technology 53 (1) (2016) 800-807</li> <li>- Israkarn, K., Parichat Hongsprabhas, "Effect of CaCl<sub>2</sub> on the formation of Ca-induced starch aggregates and spherulitic structure in dried starch film", Drying Technology 35 (13) (2017) 1552-1560</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.ปาริฉัตร หงสประภาส	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chanjarujit, W, Parichat Hongspabhas, Siree Chaiseri, "Physicochemical properties and flavor retention ability of alkaline calcium hydroxide-mungbean starch films", CARBOHYDRATE POLYMERS 198 (2018) 473-480</li> <li>- Pongthep Prajongtat, Patchreenart Saparpakorn, นางสาวศรินทร์รัตน์ อัสนิม, Parichat Hongspabhas, ดร.กมลวรรณ อิศราคาร, "Alkali-treated starches as a new class of templates for CaCO<sub>3</sub> spherulite formation: experimental and theoretical studies", Journal of Crystal Growth 522 (15) (2019) 45-52</li> <li>- Kwanchanok Hunthayung, Utai Klinkesorn, Parichat Hongspabhas, Wasaporn Chanput, "Controlled release and macrophage polarizing activity of cold-pressed rice bran oil in a niosome system", Food and Function 10 (6) (2019) 3272-3281</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parichat Hongspabhas, "การเหนี่ยวนำการรวมมวลของไซขาวที่ผ่านการให้ความร้อนด้วยการทำให้เป็นกรดและเฟอร์ริสแลคเตท", การประชุมวิชาการครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2006)</li> <li>- นันทรัตน์ ณ นครพนม, Masubon Thongngam, Parichat Hongspabhas, "Calcium lactate-Induced Aggregation of Heated Soy Protein Isolate and Sodium Caseinate Composite", Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration (2006)</li> <li>- Parichat Hongspabhas, "ผลของการทดแทนแป้งข้าวด้วยแป้งต่างชนิดต่อการเกิดเจลประกอบของแป้งข้าว", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2006)</li> <li>- Parichat Hongspabhas, นางสาวกมลวรรณ อิศราคาร, "Water and protein modifier effects on phase transitions and microstructure of mungbean starch granule", ISOPOW X – Water Properties in Relation to Stabilisation of Food, Pharmaceutical and Biological Materials (2007)</li> <li>- นางสาวละอองดาว วงนอกลักษณ์, Parichat Hongspabhas, "Effect of Freeze-Drying in Different Carbohydrate Excipient on Antioxidant Capacity of Tryptic-Hydrolyzed Mungbean Proteins ", การประชุมวิชาการ โครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก ครั้งที่ 10 (RGJ-Ph. D. Congress X) เรื่อง “การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ และผลกระทบ” (2009)</li> <li>- นางสาวพัทธอง สวัสดิ์เกียรติ, Parichat Hongspabhas, "Phytosterols in Refined Vegetable Oils and Feasibility of Their Fractionation from Rice Bran Oil By-Products ", การประชุมวิชาการ โครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก ครั้งที่ 10 (RGJ-Ph. D. Congress X) เรื่อง “การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ และผลกระทบ” (2009)</li> <li>- ธนธรณ์ เกิดสวัสดิ์, Parichat Hongspabhas, "Protein and surfactant effects on the stability of sterilized coconut milk", The 51st Kasetsart University Annual Conference (2013)</li> <li>- Pattong Sawadikiat, Siree Chaiseri, Parichat Hongspabhas, "Phytochemicals in refined vegetable oils commercially available in Thailand", The 52nd Kasetsart University Annual Conference (2014)</li> <li>- Parichat Hongspabhas, Kamolwan Israkarn, Nopmanee Kananurux, Tanaboon Sajjaanantakul, สมศักดิ์ อิทธิพงษ์, ศุจิรัตน์ สงวนรังศิริกุล, "Characteristics of Thai yam (Dioscorea alata L.) and spherulitic structure in starch film", The 52nd Kasetsart University Annual Conference (2014)</li> <li>- Tanaboon Sajjaanantakul, Teerarat Likitwatanasade, สมศักดิ์ อิทธิพงษ์, ศุจิรัตน์ สงวนรังศิริกุล, Parichat Hongspabhas, "Effect of storage conditions on phenolic compounds and antioxidant capacity of Thai yam (Dioscorea alata L.) tubers", The 52nd Kasetsart University Annual Conference, (2014)</li> <li>- ธนธรณ์ เกิดสวัสดิ์, Parichat Hongspabhas, "Process development for coconut butter and coconut protein concentrate production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (2017)</li> <li>- นารัตน์ ธนทวีธรรม, Parichat Hongspabhas, "Effect of sodium chloride addition on coconut protein profiles in coconut milk", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (2017)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parichat Hongspabhas, รศ.พญ.ประณิธิ หงสประภาส, นางสาวปัทมา ผาสุกาน, "Use of mungbean flour in high-caloric liquid emulsion", The 10th ASEAN Food Conference 2007 (2007)</li> <li>- Parichat Hongspabhas, "New development in understanding the characteristics of starch network: the case of mungbean starch gel", Starch Update 2007: The 4th International Conference on Starch Technology (2007)</li> <li>- Parichat Hongspabhas, นางสาวธีรรัตน์ ลิขิตวัฒน์เศรษฐ์, "Effect of accelerated aging and cysteine on functional properties of polished Jasmine rice grain and flour", The 2nd International Conference on Rice for the Future (2007)</li> <li>- Parichat Hongspabhas, นางสาวกมลวรรณ อิศราคาร, "Granule-associated protein microphase and its roles on physical properties of mungbean starch network", 9 th International Hydrocolloids Conference 2008 (2008)</li> <li>- Parichat Hongspabhas, นางสาวสุกธิดา พัฒธร, "Particle size and antioxidant capacity of tryptic-hydrolysed milk peptides. ", 9th International Hydrocolloids Conference (2008)</li> <li>- Parichat Hongspabhas, รศ.พญ.ประณิธิ หงสประภาส, นางสาวนันทรัตน์ ณ นครพนม, "Heating sequence and calcium lactate concentration effects on in vitro protein digestibility and oil release of emulsion stabilized by pre-heated soy protein and caseinate", 236th American Chemical Society National Meeting &amp; Expo (2008)</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.ปาริฉัตร หงสประภาส	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ญัตตินัย ฟ้าเฟื่องวิทยากุล, ประณิธิ หงสประภาส, Parichat Hongsprabhas, "Bridging Flocculation of Emulsion Stabilized by Soy Proteins and Soy Soluble Polysaccharide from Okara", The International Conference on Life Sciences 2008 "Well Being for the Human Race" (BioAsia 2008, Thailand) (2008)</li> <li>- Parichat Hongsprabhas, "Multi-Phase Structural Changes of Foods Generated by Proteins", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- Parichat Hongsprabhas, ปิยะธิดา เกิดช่วย (ผู้ช่วยวิจัย), "Physico-chemical Properties of Whey Protein Concentrate: Effect of Storage Time on Brown Pigment and Antioxidant Capacity", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- สุกธิดา พัฒรร (นิสิตปริญญาเอก), Yasumi Horimoto, Parichat Hongsprabhas, Rickey Yada, "Mechanism of Aggregation and Antioxidant Capacity of Hydrophilic Tryptic-Hydrolysed Milk Peptides", Advanced Foods &amp; Materials Network 5th Annual Scientific Conference (2009)</li> <li>- ญัตตินัย ฟ้าเฟื่องวิทยากุล (นิสิตปริญญาโท), ประณิธิ หงสประภาส, Parichat Hongsprabhas, "Emulsion Stability of Soy-Based Liquid Emulsion Containing Dietary Fiber", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- ภาษิต เลิศพัชรศิริกุล, กมลลักษณ์ แดงโสภณ, Suchirat Sakuanrungrasirikul, Parichat Hongsprabhas, "Effect of dairy ingredients and sucrose on pasting characteristics of purple yam (<i>Dioscorea alata</i> L.) flour", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013)</li> <li>- Parichat Hongsprabhas, Natdanai Fafaungwithayakul, Nopmanee Kananurux, Suwanoot Tuntragul, "Effect of carbohydrate excipients on powder stability of antioxidative soy and mungbean protein hydrolysates", The 1st Joint ACS AGFD-ACS ICSCS Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014)</li> <li>- Narumol Rongsirikul, Parichat Hongsprabhas, "Brown pigment formation in sugar-protein mixed suspensions containing unmodified and modified whey protein concentrate", The 1st Joint ACS AGFD-ACS ICSCS Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014)</li> <li>- Kamolwan Israkarn, La-ongdao Wongekalak, Parichat Hongsprabhas, "Characteristics of okra (<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench) mucilage and its effect on cooked rice-okra bolus formation", FSDH 2015 Conference: Food Structures, Digestion and Health (2015)</li> <li>- Parichat Hongsprabhas, Natchanok Meeprathom Nukit, "Gelation of rice bran oil using crude wax from winterizing step and surfactant as organogelators", FSDH 2015 Conference: Food Structures, Digestion and Health (2015)</li> </ul>	
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลชีว-เสถียร กาญจนจारी เพื่อผู้แนะนำวิจัยรุ่นใหม่ดีเด่น ประจำปี 2554 จาก มูลนิธิสวิตา ร่วมกับ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 4 มิถุนายน 2563