

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวจิรวรรณ มณีโรจน์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
การดำรงตำแหน่งบริหาร มี.ค. 2559 - ก.พ. 2563 รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง	
การศึกษา D.Eng.(Food Engineering) , สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย , ไทย, 2551 วศ.ม.(วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2546 วท.บ.(ผลิตภัณ์ซ์ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย, 2539	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร	
งานสอน Advanced Fishery Product Analysis Basic Research Techniques in Fishery Products Cooperative Education Preparation Fish Processing Machines Fishery Products & Processing Ingredients in Fishery Products Processing Instruments in Fishery Product Research Lab.in Principles of Fishery Products Eng. Principles of Fishery Products Engineering Principles of Technology in Fishery Products Seminar Special Problems Surimi Technology System Analysis & Mgt.in Fish Processing Ind. Thesis การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา เตรียมสหกิจศึกษา	
โครงการวิจัย ปี 2551-2553 การพัฒนาแบบจำลองการถ่ายเทความร้อนและมวลสารในอาหารขบเคี้ยวที่ทำจากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2552-2553 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวเกรียบสาหร่ายจากข้าวกล้อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2553-2555 การใช้เทคนิค Near Infrared spectroscopy ในการประเมินค่าความชื้น ความเหนียว และความขาวของเนื้อปลาบด(ซูริมิ)แช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2554 ผลของไฮโดรคอลลอยด์และสภาวะการทอดที่มีต่อการดูดซับน้ำมันของซูริมิเฟลส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส่วนเหลือปลาแซลมอนจากโรงงานอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2555-2556 มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร: กุ้งขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2555-2556 ผลของชนิดฟอสเฟต เกลือ และความเป็นกรดต่อผลผลิตและคุณภาพของปลานิลแช่แข็ง ปีที่ 2 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2556-2557 การประเมินค่าความชื้น โปรตีน ไขมัน และ เถ้า ในอาหารปลาทางการค้า โดยใช้ Near Infrared Spectroscopy(NIRs) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2558 การประยุกต์ใช้สารสกัดจากการตัดแต่งเห็ดต่อการเกิดเมลานินและคุณภาพของกุ้งขาวแปซิฟิก (Litopenaeus vannamei) ในขั้นตอนก่อนและหลังการจับ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2558 ผลของอินูลินที่มีต่อความคงตัวของอิมัลชัน คุณภาพทางเคมีและกายภาพในเบตเตอร์จากเนื้อปลาบด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2559 ผลของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ที่มีต่อค่าความคงตัวของอิมัลชัน สมบัติทางเคมี และกายภาพในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2559-2560 การเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2560-2561 การประเมินการปนเปื้อนเชิงปริมาณของ Vibrio cholerae, vibrio Parahaemolyticus และ Vibrio vulnificus ในโซ่อุปทานหอยสองฝาที่ใช้เพื่อการบริโภคภายในประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2559-2560 การพัฒนาเทคโนโลยีการดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับอาหารโปรตีนจากปลาเพื่อผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวจิรวรรณ มณีโรจน์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ปี 2560 การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปลาไนล (Oreochromis niloticus) แลแช่เย็นโดยการใช้สารสกัดจากเศษเหลือจากการตัดแต่งเห็ดเข็มทอง (Flammulina velutipes) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561 การศึกษาประสิทธิภาพของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ร่วมกับสารสกัดจากส่วนเหลือของการตัดแต่งเห็ดเข็มทองต่อคุณภาพปลาไนลแช่เย็น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561 เต้าหู้หลอดแชลมอน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 การใช้น้ำนิ่งปลาทูน่าเพื่อผลิตเปปไทด์ที่มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระและการลดความดันเลือด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากสาหร่ายทะเล (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 นวัตกรรมในการผลิตสาหร่ายทะเลเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์เป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2563-2564 การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากสาหร่ายทะเล (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
- Sutee Wangtueai, Sudaporn Tongsiri, Jirawan Maneerote, Wuttiopot Supaviriyakorn, "Effect of phosphate on frozen Nile tilapia fillets", Food and Applied Bioscience Journal 2 (3) (2014) 203-215	
- Pramvadee Tepwong, Jirawan Maneerote, ประภัสสร แสนธิ , "A study of the antioxidant activities and polyphenoloxidase inhibitory effects of several commercial mushroom trimming extracts and its application on inhibiting melanosis in white shrimp (Litopenaeus vannamei)", Naresuan University Journal: Science and Technology 24 (2) (2016) 207-217	
- ผศ.ดร. สุธี รังเดือย, Jirawan Maneerote, "Effect of Phosphate and Freeze-thaw Cycles on Physicochemical and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Fillets", Food and Applied Bioscience Journal 6 (3) (2018) 117-132	
ระดับนานาชาติ	
- Jirawan Maneerote, Anupun Terdwongworakul, WARUNEE THANAPASE, Nunthiya Unprasert, "Application of Near Infrared Spectroscopy to Predict Crude Protein in Shrimp Feed", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (1) (2006) 172-180	
- Jirawan Maneerote, Associate Professor Pawan Sign Takhar, Professor Athpo Noomhorm, "Optimization of processing conditions to reduce oil uptake and enhance physico-chemical properties of deep fried rice crackers", LWT - Food Science and Technology 42 (4) (2009) 805-812	
- Jirawan Maneerote, Harkirat S. Bansal, Assoc. Pawan S. Takhar, "Modeling multiscale transport mechanisms, phase changes and thermomechanics during frying", Food Research International 62 ("-") (2014) 707-717	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
- นางสาววิภาดา ฤชากุล, Nantipa Pansawat, Jirawan Maneerote, "Effect of rice bran oil, baking temperature and time on the quality of salmon crackers from salmon trimming", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 52 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2014)	
- ประภัสสร แสนธิ, Jirawan Maneerote, Pramvadee Tepwong, "An Immersion of Pacific White Shrimp (Litopenaeus vannamei) in Black Mushroom Trimming Extract for Retarding Black Spot", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016)	
- ประภัสสร แสนธิ, Jirawan Maneerote, Pramvadee Tepwong, "Black Spot Formation and Sensory Changes of Pacific White Shrimp (Litopenaeus vannamei) Treated with Black Mushroom Trimming Extract", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)	
- สมฤทัย สุจริตธรรม, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jiraporn Runglertkreingrai, Jirawan Maneerote, "Effect of pre-emulsified oil on physico-chemical properties in fish emulsion sausage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)	
- กนกรัตน์ ศิริเจริญ, Jiraporn Runglertkreingrai, Jirawan Maneerote, "Effect of Methycellulose and Carboxymethylcellulose on Physico-Chemical Properties in Deep Fried Fish Nuggets", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)	
- Jirawan Maneerote, Jiraporn Runglertkreingrai, "Effect of Inulin on Physico-Chemical Properties and Sensory Evaluation of Fish Sausage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018)	
- นฤพร ทองแพง, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jirawan Maneerote, "Effect of ratio between egg and soy milk and mince salmon on qualities of ready to eat soften salmon", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018)	
ระดับนานาชาติ	
- Jirawan Maneerote, "Simulation of heat and mass transfer during deep fat frying of rice crackers using two-scale hybrid mixture theory", Institute of Food Technologists and Food Expo (2009)	
- Meuymal, L., Pengya, J., Jirawan Maneerote, "Effect of Pre-drying and Frying Conditions on Fried Surimi Quality", 2nd Symposium of TUMSAT (2012)	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวจิรวรรณ มณีโรจน์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<ul style="list-style-type: none">- Kanokrat Siricharoen, Jiraporn Runglerdkriangkrai, Jirawan Maneerote, "EFFECT OF METHYLCELLULOSE AND FRYING CONDITIONS TO REDUCE OIL UPTAKE IN FRIED FISH NUGGETS", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2012)- Wipada Ruechakul, Nantipa Pansawat, Jirawan Maneerote, "DEVELOPMENT OF SALMON CRACKERS FROM SALMON TRIMMING", 3rd International Fisheries Symposium (2012)- Kanokrat Siricharoen, Jiraporn Runglertkreingkrui, Jirawan Maneerote, "EFFECT OF METHYLCELLULOSE AND CARBOXYMETHYLCELLULOSE TO REDUCE OIL UPTAKE IN FRIED FISH NUGGETS", 3rd International Fisheries Symposium (2013)- Praphatsorn Santhi, Jirawan Maneerote, Toshiaki Ohshima, Pramvadee Tepwong, "Application of mushroom trimming extract on Pacific white shrimp (Litopenaeus vannamei) for melanosis prevention and quality improvement", JSPS-NRCT Asian Core Program Symposium 2014 "Development of new bio-technology for aquaculture and risk management of aquaculture products-V" (2014)- นางสาววิภาดา ฤชากุล, Nantipa Pansawat, Jirawan Maneerote, "STUDY ON THE PHISICAL PROPERTIES AND OPTIMUMCONDITION TO PRODUCE SALMON CRACKERS", IFS2014 International Fisheries Symposium (2014)- Somruethai Sutcharittham, Jiraporn Runglertkreingkrui, Jirawan Maneerote, "Incorporation of emulsified soybean oil and inulin powder on qualities of fish emulsion sausage", 5th International Fisheries Symposium 2015 (2015)- Somruethai Sutcharittham, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jiraporn Runglertkreingkrui, Jirawan Maneerote, "Rheological characterization of pre-emulsified oil and fish sausage batter as affect by soy protein isolate and sodium caseinate", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 11 กรกฎาคม 2563