

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.มนต์ทิพย์ ชำช่อง	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> พ.ย. 2547 - พ.ย. 2551 รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน	
<b>การศึกษา</b> Ph.D. ( Agricultural and Biological Engineering ), Cornell University , U.S.A., M.S. ( Post-harvest technology ), Asian Institute of Technology , ไทย, วท.บ.เกียรติคุณ ( พัฒนาผลิตภัณฑ์ ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	
<b>งานสอน</b> Engineering Analysis for Food Engineering Engineering Project Food engineering preproject Food engineering project Food Engineering Project Preparation Food Process Engineering Heat transfer in food engineering Life Skills For Undergraduate Student Pre-engineering project Pre-project Principles of Heat Transfer in Food Industry Safety Systems in Food Industry Selected Topics in Food Engineering Seminar Thesis Unit operation in food engineering II Unit Operations in Food Engineering II Unit operation II	
<b>โครงการวิจัย</b>	
ปี 2547-2548 การพัฒนาโปรแกรมแบบจำลองทั่วไปเพื่อช่วยในการจัดทำมาตรฐานอาหารฮาลาลของไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ	
ปี 2549 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งมะขามหวาน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การศึกษาและพัฒนาการสกัดน้ำมันหอมระเหยด้วยไอน้ำความดันต่ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การศึกษาความเป็นไปได้ของการนำสารฟอสโฟลิพิดส์ของอุตสาหกรรมผลิตน้ำมันปลา กลับไปใช้ประโยชน์ในลักษณะของอิฐดินปนซีเมนต์และเชื้อเพลิงแท่ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (โครงการ IPUS Industrial Projects for Undergraduate Students)	
ปี 2550 การศึกษาความเป็นไปได้ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวหลามเพื่อการส่งออก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (โครงการ IPUS Industrial Projects for Undergraduate Students)	
ปี 2551 การศึกษาความเป็นไปได้ของการลดการสูญเสียน้ำหนักผลิตภัณฑ์กึ่งสุกด้วยกระบวนการ Vacuum Impregnation ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2551-2552 การศึกษาความคงตัวของจุลินทรีย์ที่เป็น probiotics ภายใต้การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งบางส่วน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา	
ปี 2551-2554 คุณค่าทางโภชนาการ และสหสัมพันธ์ของดัชนีด้านอนุมูลอิสระและธาตุอาหารในผลิตภัณฑ์ต้นกล้าธัญพืชไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554 นาโนเอนแคปซูลเลชันของน้ำมันหอมระเหยจากพืชสมุนไพร: ดอกกานพลู ที่เตรียมจากเทคนิคนาโนอิมัลชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553-2554 การเกิดสีแดงอมม่วงระหว่างการแปรรูปลอนตาลกระป๋อง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเครื่องจักรกลเกษตรและอาหาร	
ปี 2554 การปรับปรุงการจัดการตัดแยกจัดเก็บผลไม้พวก Climacteric ด้วยระบบฐานกฎ กรณีศึกษา: ผลิตภัณฑ์มะละกอสุกสำหรับผู้ค้าส่ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านโลจิสติกส์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2554-2555 การผลิตผลิตภัณฑ์สารหอมระเหยจากข้าวหอมมะลิสูงสุกด้วยเทคนิคเอนแคปซูลเลชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเครื่องจักรกลเกษตรและอาหาร	
ปี 2555-2556 การทำนายปริมาณสารไลโคปีนและเบต้าแคโรทีนจากผลฟักข้าวหลังการเก็บเกี่ยว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน (ทุนอุดหนุนการวิจัย)	
ปี 2555-2556 การเพิ่มประสิทธิภาพปฏิกิริยาด้วยซัสเพนชันเทคนิค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเครื่องจักรกลเกษตรและอาหาร	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.มนต์ทิพย์ ชำช่อง <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<p>ปี 2556 การผลิตนาโนเอนแคปซูลของสารไลโคปีนและเบต้าแคโรทีนจากผลพริกขี้หนูและสภาวะที่เหมาะสมในการผลิต ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 ผลของการพาสเจอร์ไรส์ต่อสารไลโคปีนและเบต้าแคโรทีนจากผลพริกขี้หนูในรูปแบบนาโนเอนแคปซูล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556-2557 ผลของการสเตอริไรส์ต่อสารไลโคปีนและเบต้าแคโรทีนจากเครื่องต้มยำพริกขี้หนู ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเครื่องจักรกลการเกษตรและอาหาร</p> <p>ปี 2557-2558 การศึกษาการสกัดไลโคปีนในพริกขี้หนูเพื่อการบริโภค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัยคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มก. ประจำปี 2557</p> <p>ปี 2558-2559 การศึกษาทางจลนศาสตร์การหืนของน้ำมันพริกขี้หนู ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัย คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มก. ประจำปี 2558</p> <p>ปี 2560 สภาวะการเก็บรักษาที่มีผลต่อการหืนและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำมันเมล็ดชา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัย คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2560 การศึกษาการเกิดอิมัลชันที่คงตัวของน้ำมันจากพริกขี้หนูสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารพวก functional food ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561 ความเป็นไปได้ในการใช้เทคนิคของ hyperspectral chemical imaging ใน การประเมินความหืนเพื่อทำนายอายุการเก็บรักษาของข้าวเก่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2561-2562 ผลของน้ำมันพริกขี้หนูต่อสารออกฤทธิ์เชิงหน้าที่และคุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์เวชสำอางที่ทำจากน้ำมันมะพร้าว fractionated virgin oil ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b> ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Montip Chamchong, Vilasinee Sangsom, Nuttakorn Charoemkitti, "Computer-Based On-Line Assessment of Sterilizing Value for Canned Food", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 764-774</li> <li>- Montip Chamchong, Yuporn Tatidin, Apinya Misayan, "Violet-red discolouration of canned Palmyra palm during processing", Journal of food science and technology 53 (1) (2016) 631-639</li> <li>- Apinya Bhumsaidon, Montip Chamchong, "Variation of Lycopene and Beta-carotene Contents after Harvesting of Gac Fruit and its Prediction", Agriculture and Natural Resources 2016 (50) (2016) 257-263</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b> ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Montip Chamchong, "Programming Development of Generic Model for Implementation of Thai Halal Food Standard", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 2. วันที่ 4-10 ธันวาคม (2006)</li> <li>- นางสาวถิระพร เกลี้ยงขำ, Montip Chamchong, "The study of stability of probiotics under partial freeze-drying", การประชุมทางวิชาการ โครงการทุนวิจัยมหาวิทยาลัย สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 5 (2011)</li> <li>- Montip Chamchong, จริยาพร พิณพิมาย, สนิทนาถ ศิลปชัย, "The improvement of produce storage management for climacteric fruits by the rule based system. Case study: Ripen papaya product for the wholesaler", การประชุมสัมมนาเชิงวิชาการด้านการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ครั้งที่ 11 (2012)</li> <li>- นส. นริศา สาลังาม, Montip Chamchong, "Nano-emulsion of essential oil from medicinal plant : Clove-buds prepared by aqueous titration method", การประชุมวิชาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน 6-7 ธันวาคม 2555 (2012)</li> <li>- นส. อภิญญา ภูมิสายดอน, Montip Chamchong, "Variation of Lycopene Contents after Harvesting of Gac Fruit and its Prediction", การประชุมวิชาการแห่งชาติ ครั้งที่ 9 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน 6-7 ธันวาคม 2555 (2012)</li> <li>- Montip Chamchong, กาญจนา ธรรมสุทธิ, พิษณุพันธ์ จันทน์วัฒนาผล, "Efficiency Improvement of Bio-extract (B.E.) by Suspension Technique", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 10 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน งานเกษตรกำแพงแสน ประจำปี 2556 วันที่ 6-7 ธันวาคม 2556 (2013)</li> <li>- ปิยนันท์ เจริญมุล, อรณิชา ชุตินาศ, Montip Chamchong, "Effect of Sterilization on Lycopene and Beta Carotene from Gac Fruit Beverage", การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 1 ประจำปี 2558 (2015)</li> <li>- อังชพร อังชภัคดี, ศรุต ศรีทราสุจริต, Montip Chamchong, "The study of the extraction of lycopene and ?-carotene in gac aril for consumption", การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 1 ประจำปี 2558 (2015)</li> <li>- เฉลิมพร ปัญญาสุธารส, Montip Chamchong, "Kinetic study on the rancidity of gac oil", การประชุมทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 2 FENETT 2016 Food Engineering Network of Thailand' 2016 Conference (FENETT'2016)ที่คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง 19 เมษายน 2559 (2016)</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.มนต์ทิพย์ ชำช่อง <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปานฤทัย เนียมจันทร์, ทฤดม พืระกิจพานิช, Montip Chamchong, "การศึกษาการเตรียมอิมัลชันของน้ำมันจากเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว", การประชุมทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 2 FENETT 2016 Food Engineering Network of Thailand' 2016 Conference (FENETT'2016)ที่คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง 19 เมษายน 2559 (2016)</li> <li>- ดารีน เวฬุวนารักษ์, ชนิกันต์ กันต์ธรรกุล, Montip Chamchong, "Storage conditions effect on the rancidity and antioxidant activity of Camellia tea oil", การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 3 The 3rd Food Engineering National Conference 2017 "Food Industry 4.0: Moving forward with creativity and innovation" วันอังคารที่ 4 เมษายน 2560 ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ (2017)</li> <li>- นางสาวเฉลิมพร ปัญจาสุธารส, Montip Chamchong, Quan Van Vuong, Van Chuyen, "Lycopene and beta-carotene Fortification of Milk Powder", การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 44 NGRC 44 The 44th National graduate research conference. Ubon Ratchathani University. (2017)</li> <li>- ประภัสสร พิพัฒน์เจริญวงศ์, นภัสสร ปลั่งสุทธิ, ระวีวัลย์ ศรีวงค์ษา, ณัฐมล ศิลาชัย, นิตยา สุญสินภัย, Montip Chamchong, "Effect of moisture removal process of gac aril and its oil on quality of gac oil during storage", การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 4 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วันที่ 3 เมษายน 2561 (2018)</li> <li>- Montip Chamchong, ณัฐมล ศิลาชัย, นิตยา สุญสินภัย, นนทกาญจน์ แซ่เฉ่า, ไอลดา ผลอินทร, "Effect of fractionation process on quality of virgin coconut oil for cosmetic products", การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2563 วันที่ 6 มีนาคม 2563 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม (2020) ระดับนานาชาติ</li> <li>- Montip Chamchong, "Factors affected on puffing of malt extract during partial freeze-drying", Proceedings. IntradFood2005 - Innovations in traditional foods. 25-28 October. Valencia, Spain. (2006)</li> <li>- Montip Chamchong, "Kinetic study of browning in milk powder by freeze drying", FOOD-NEW OPTIONS FOR THE INDUSTRY EFFOST/EHEDG Joint Conference 2007 (2007)</li> <li>- Montip Chamchong, "Programming Development of Generic Model for Implementation of Halal Food Standard in Thailand Chicken and Seafood Products", FOOD-NEW OPTIONS FOR THE INDUSTRY EFFOST/EHEDG Joint Conference 2007 (2007)</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เกียรติบัตรรางวัลคุณภาพงานวิจัยระดับชมเชย สาขาพืชและเทคโนโลยีชีวภาพ ประจำปี 2556 เรื่อง "การเปลี่ยนแปลงปริมาณสารไลโคปีนหลังการเก็บเกี่ยวของฟักข้าวและการทำน่าย" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน</li> <li>- บทความวิจัยดีเด่น ในการประชุมทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 3 และการนำเสนอภาคการประกวดโครงการวิศวกรรมอาหาร ดีเด่น ในการประชุมทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 3 ประจำปี 2560 เรื่อง "สภาวะการเก็บรักษาที่มีผลต่อการหืนและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำมันเมล็ดฟักข้าว" จาก คณะกรรมการจัดการประชุมทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 3 มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 4 มิถุนายน 2563