

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางศศิธร ตรงจิตภักดี	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
พ.ย. 2560 - ต.ค. 2564	รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ธ.ค. 2558 - พ.ย. 2562	รองหัวหน้าฝ่ายบริหารภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ม.ค. 2555 - พ.ย. 2558	รองหัวหน้าฝ่ายงานบริหารภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2551 - พ.ย. 2554	รองหัวหน้า ฝ่ายงานพัฒนานิสิตภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา Ph.D.(Food Science), Cornell University, , M.S.(Food Science), University of California, Davis, , วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	
งานสอน	
Fruit & Vegetable Technology Health Foods & Nutraceuticals Principles of Food Processing Research Techniques Seminar Special Problems สัมมนา	
โครงการวิจัย	
ปี 2549 การศึกษาผลของการแปรรูปต่อสารฟีนอลิกทั้งหมดและคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของใบบัวบก (<i>Centella asiatica</i> (Linn.) Urban) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2549-2551 การศึกษาและสร้างงานข้อมูลด้านการบรรจุผลิตผลเกษตรเขตร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2549-2551 การศึกษาและสร้างฐานข้อมูลด้านการบรรจุผลิตผลเกษตรเขตร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2549-2552 ผลของตัวทำลายและกระบวนการแปรรูปต่อสารประกอบไตรเทอร์ปีนส์จาก <i>Centella asiatica</i> (Linn.) Urban (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะนวัตกรรมระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (การพัฒนากระบวนการนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ : สารประกอบในกลุ่มเทอร์ปีนส์) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การศึกษาผลของอุณหภูมิและสภาวะบรรยากาศต่อการเปลี่ยนแปลงต่อสารฟลูโกลิโคไซด์ในส้มโอตัดแต่งพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2552 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือทางการเกษตรเพื่อพัฒนาสารยับยั้งจุลินทรีย์ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2553 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมเกษตรขนาดย่อม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2553 การใช้สารฆ่าเชื้อทางเลือกใหม่เพื่อรักษาคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การใช้ประโยชน์จากเปลือกมะม่วงในประเทศไทยเพื่อผลิตเส้นใยอาหารของเปลือกมะม่วง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2550 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมการผลิตไวน์และน้ำองุ่นเพื่อผลิตสารสกัดจากเมล็ดและเปลือกองุ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุขภาพจากวัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมไบโอโพรเซสซิ่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2550 ผลของสายพันธุ์และระยะเวลาเจริญเติบโตต่อสารประกอบฟีนอลิกและความสามารถในการต้านออกซิเดชันของผลหม่อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2548-2553 โครงการสร้างหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเทคโนโลยีรักษาความสดใหม่ของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549-2551 ผลของตัวทำลายและกระบวนการแปรรูปต่อสารประกอบไตรเทอร์ปีนส์จาก <i>Centella asiatica</i> (Linn.) Urban (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551 โครงการวิจัยและพัฒนาเกษตรยั่งยืนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์ประสานงานเพื่อการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและแก้ไขปัญหาความยากจน	
ปี 2550-2552 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือทางการเกษตรเพื่อพัฒนาสารยับยั้งจุลินทรีย์และสารต้านอนุมูลอิสระธรรมชาติ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การศึกษาคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันและสารประกอบแอนโทไซยานินจากเปลือกองุ่น (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางศศิธร ตรงจิตภักดี	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ปี 2551-2553	การศึกษาและสร้างฐานข้อมูลด้านการบรรจุผลิตผลเกษตรเขตร้อนปีที่ 3 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2552-2553	การลดการใช้สารกลุ่มซัลไฟด์เพื่อยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลของมะพร้าว น้ำหอมส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2552-2554	การศึกษาผลของอายุการเก็บเกี่ยวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำมะพร้าวน้ำหอมพาสเจอร์ไรส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2553	เครื่องตีหมักแป้งและเครื่องตีผสมสารทางเภสัชโภชนาจากน้ำข้าวกล้องเริ่มงอกสีนิล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทสีนิลโรซ์ จำกัด
ปี 2553	พัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตข้าวโพด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อาหารสยาม จำกัด (มหาชน)
ปี 2553-2554	ผลของระยะการเจริญเติบโตต่อปริมาณ 6-gingerol และสมบัติการต้านออกซิเดชันของขิง (Zingiber officinale) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2553-2555	การยืดอายุการเก็บรักษามะยงชนิด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2554	โครงการหมู่บ้านผักและผลไม้อินทรีย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปี 2555	โครงการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ด้วยความคิดสร้างสรรค์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ TCDC (องค์การมหาชน)
ปี 2555	หมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี-หมู่บ้านผักและผลไม้อินทรีย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปี 2555-2556	การพัฒนาฟิล์มเป่าแตกสลายได้ทางชีวภาพจากวัสดุผสมเทอร์โมพลาสติกสไตรซ์/พอลิแลคติกแอซิด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2557	การศึกษาการเกิดสีน้ำตาลโดยไมอคายเอนไซม์ในกระบวนการเก็บรักษาน้ำมะพร้าว UHT (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อ่าพลฟู๊ดส์ โพรเซสซิ่ง จำกัด
ปี 2555	การรักษาความสดใหม่ของมะพร้าวน้ำหอม: การใช้กรรมวิธีทางเลือกใหม่และการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศดัดแปลงเพื่อลดการใช้สารกลุ่มซัลไฟด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	ผลของสายพันธุ์และกระบวนการผลิตน้ำผลไม้ต่อคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันและสารประกอบฟีนอลิกในน้ำองุ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำนมมะพร้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยเพียว จำกัด
ปี 2556-2557	อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อองค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแปงกล้วย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2556-2558	การศึกษาผลของแหล่งปลูกและความแก่อ่อนต่อคุณภาพของเนื้อมะพร้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลีสามพราน จำกัด
ปี 2557-2558	ฐานข้อมูลด้านเคมีเชิงวิเคราะห์ขั้นสูงของมะพร้าวและผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก.
ปี 2557	ผลของสภาพบรรยากาศดัดแปลงต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ สารพฤกษเคมี และความสามารถต้านออกซิเดชันของมะยงชนิด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2562	การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีเพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพทางลจิสติกส์ในโซ่อุปทานผลิตผลสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2558-2561	ศูนย์การเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีเครื่องตี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากErasmus+ (EU)
ปี 2559-2560	การแปรรูปมันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์สุดสาทรอาหารเพื่อยกระดับรายได้เกษตรกรชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2559 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์
ปี 2559-2560	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้ขนมจากเนื้อลำไย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากPM Group Company Limited
ปี 2560	การเพิ่มขยายขนาด (scale-up) การผลิตมันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	ผลของสายพันธุ์หัวปลีและการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ และคุณค่าทางโภชนาการของเครื่องตีหัวปลี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	น้ำสมุนไพรรัดลมแคลอรีต่ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปี 2562-2563	การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกอ่อนเพื่อยืดอายุการเก็บ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ฟอโรเวอร์รียังเอสเสติกเซ็นเตอร์ จำกัด
ปี 2562-2563	แนวทางการเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องตีกาแฟของกรมวิสาหกิจชุมชนกาแฟถ้ำสิงห์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2562	การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	การลดอุณหภูมิขั้นต้นแบบต้นทุนต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลทางเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563-2564	การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2564	การลดอุณหภูมิขั้นต้นแบบต้นทุนต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลทางการเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางศศิธร ตรงจิตภักดี	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- พงศธร ล้อสุวรรณ, Chitsiri Rachtanapun, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of Maturity on Phytochemical Content Antioxidant Capacity and Antimicrobial Activity of Mango Peels (cv.Mahachanok)", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 39 (3(พิเศษ)) (2008) 279-282
- มนต์วีดี หุ่นเจริญ, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effects of cultivar and maturation on anthocyanins of mulberry fruit", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 106-109
- สุวลี ฟองอินทร์, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, "Effect of plastic film on volatile compounds of fresh-cut pomelo cv. Khao Nam Phung", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 428-431
- ธนเดช โธธนาภรณ์, Chitsiri Rachtanapun, พรชัย ราชตะนะพันธ์, Sasitorn Tongchitpakdee, "Application of vanillin and mango peel dietary fiber as antimicrobial in mango puree", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 643-646
- Sasitorn Tongchitpakdee, สิริลดา สิทธิวิชาพร, "Effect of Harvest Maturity and Storage Temperature on Quality Changes of Marian Plum Boueaburmanica Griff.", Agricultural Sci. J. 42 (1) (2011) 291-294
- Sasitorn Tongchitpakdee, ธิดารัตน์ พีรภาคย์, "Effect of Harvest Maturity of Ginger (Zingiber officinale) Rhizomes on 6-gingerol Content and Antioxidant Capacity", Agricultural Sci. J. 42 (1) (2011) 287-290

ระดับนานาชาติ

- Piyarat Pongsai, Sasitorn Tongchitpakdee, Asira Fuongfuchat, Vanee Chonhenchob, "Effect of High Gas Permeable Materials on Quality and Shelf Life of Rambutan cv. 'Rong Rian'", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (5) (2009) 275-281
- Laorko, A, Li, ZY, Sasitorn Tongchitpakdee, Chantachum, S, Youravong, W, "Effect of membrane property and operating conditions on phytochemical properties and permeate flux during clarification of pineapple juice", Journal of Food Engineering 100 (3) (2010) 514-521
- Htwe, N.N., Srilaong, V., Tanprasertx, K., Sasitorn Tongchitpakdee, Kanlayanarat, S., Uthairatanakij, A., "Effects of storage time and temperature on radical scavenging activities and bioactive compounds in colored rice varieties", Journal of Food, Agriculture and Environment 8 (3-4 PART 1) (2010) 26-31
- Pothinuch, P., Sasitorn Tongchitpakdee, "Melatonin contents in mulberry (Morus spp.) leaves: Effects of sample preparation, cultivar, leaf age and tea processing", Food Chemistry 128 (2) (2011) 415-419
- Laorko, A., Li, Z., Sasitorn Tongchitpakdee, Youravong, W., "Effect of gas sparging on flux enhancement and phytochemical properties of clarified pineapple juice by microfiltration", Separation and Purification Technology 80 (3) (2011) 445-451
- Laorko, A., Sasitorn Tongchitpakdee, Youravong, W., "Storage quality of pineapple juice non-thermally pasteurized and clarified by microfiltration", Journal of Food Engineering 116 (2) (2013)
- ปิติรัตน์ กลิ่นธรรม, Sasitorn Tongchitpakdee, วรณีน ฉินศิริกุล, Warapa Mahakarnchanakul, "Combination of microbubbles with oxidizing sanitizers to eliminate Escherichia coli and Salmonella Typhimurium on Thai leafy vegetables", Food Control 77 (-) (2017) 260-269
- Pothinuch, P, Miyamoto, A, Nguyen, HTT, Sasitorn Tongchitpakdee, "Vasodilatory effects of mulberry (Morus spp.) leaf extract on porcine cerebral arteries in vitro: Possible underlying mechanisms", JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS 38 (-) (2017) 151-159
- Jang, H, Phisamai Srichayet, Park, WJ, Heo, HJ, Kim, DO, Sasitorn Tongchitpakdee, Kim, TJ, Jung, SH, Lee, CY, "Phyllanthus emblica L. (Indian gooseberry) extracts protect against retinal degeneration in a mouse model of amyloid beta-induced Alzheimer's disease", JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS 37 (-) (2017) 330-338
- Khemmapas Treesuwan, Kullanart Tongkhao, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, M. R. Khan, Vanee Chonhenchob, "Distribution of microorganisms and quality changes of commercial trimmed aromatic coconut", Italian Journal of Food Science 30 (5) (2018) 105-109
- Nguyen, TD, Anchaya Mongkolchaiyaphruek, Srilaong, V, Sasitorn Tongchitpakdee, "EFFECT OF ETHYLENE CONCENTRATIONS ON THE QUALITY AND ENZYME ACTIVITY OF DRAGON FRUIT (HYLOCEREUS UNDATUS)", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 77-81
- Thaisakornphun, P, Sasitorn Tongchitpakdee, "THE EFFECT OF PASTEURIZATION ON ENZYME ACTIVITY AND QUALITY OF AROMATIC COCONUT WATER", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 95-99
- Usha, W, Pulam, T, Sasitorn Tongchitpakdee, "THE EFFECT OF CALCIUM LACTATE DIPPING ON QUALITY AND TOTAL ANTHOCYANIN CONTENT OF FROZEN RED SUPERSWEET CORN KERNEL (ZEA MAYS L. SACCHARATA)", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 110-114
- Zulekha, Z, Pitiya Kamonpatana, Sasitorn Tongchitpakdee, "EFFECT OF OHMIC HEATING ON TYROSOL AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN AROMATIC COCONUT WATER", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 132-136
- Klintham, P, Sasitorn Tongchitpakdee, Chinsirikul, W, Warapa Mahakarnchanakul, "Two-step washing with commercial vegetable washing solutions, and electrolyzed oxidizing microbubbles water to decontaminate sweet basil and Thai mint: A case study", FOOD CONTROL 94 (-) (2018) 324-330

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางศศิธร ตรงจิตภักดิ์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> - สุตารัตน์ ตัญเจริญสุขจิต, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of controlled atmosphere on quality of fresh-cut pineapple cv. Phuket", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - ธนศักดิ์ แซ่เลี้ยว, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, "Effect of solvent on total phenolic content and antioxidant capacity of fingerroot (<i>Boesenbergia pandurata</i>)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - ธนิตชัย ปรีชญาลาวกุล, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of spray-dried temperature on C-phycoerythrin and antioxidant capacity of spirulina (<i>Spirulina platensis</i>)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - พงศธร ล้อสุวรรณ, Chitsiri Rachtanapun, Sasitorn Tongchitpakdee, "Total phenolics, radical scavenging capacity and antimicrobial property of fruit peels", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - มนต์วี หุ่นเจริญ, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of temperature and pH on the stability of mulberry juice anthocyanins", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - Sasitorn Tongchitpakdee, Chitsiri Rachtanapun, พงศธร ล้อสุวรรณ, "Effect of Maturity on Phytochemical Content Antioxidant Capacity and Antimicrobial Activity of Mango Peels (cv. Mahachanok)", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 6 (2008) - Monwadee Hunjaroen, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of maturation on anthocyanins and antioxidant capacity of mulberry fruit cv. Kamphaeng Saen-MB-42-1", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - Piyarat Pongsai, Sasitorn Tongchitpakdee, Asira Fuongfuchat, Vane Chonhenchob, "Effect of high gas permeable materials on quality and shelf life of rambutan cv. Rong Rien", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - Songsiri Vongchitpinyo, Chanita Chotirotvakin, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of extraction solvents on total phenolics, total flavonoids, total anthocyanins and radical scavenging properties in grape peels and seeds", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - Thanitchai Pruchyathawornkul, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of encapsulation of <i>Spirulina platensis</i> on c-phycoerythrin and antioxidant capacity", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - Sasitorn Tongchitpakdee, นางสาวมนต์วี หุ่นเจริญ, "Effects of cultivar and maturation on anthocyanins of mulberry fruit", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 7 (2009) - สุวลี ฟองอินทร์, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, "ผลของฟิล์มพลาสติกต่อสารระเหยของส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งตัดแต่งพร้อมบริโภค", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 7 (2009) - นายธนเดช โตธนากรณ, Chitsiri Rachtanapun, ผศ.ดร. พรชัย ราชตะนะพันธ์, Sasitorn Tongchitpakdee, "Applications of Vanillin and Mango Peel Dietary Fiber as Antimicrobial in Mango Puree", การสัมมนาวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 8 (2010) - นางสาวธิดารัตน์ พีรภาคย์, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of maturity on 6-gingerol content and antioxidant capacity of ginger (<i>Zingiber officinale</i>)", การสัมมนาวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 8 (2010) - นางสาวสิริลดา สิทธิวิเศษ, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of maturity stage and storage temperature on quality changes of marian plum", สัมมนาวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 8 (2010) - ธิดารัตน์ พีรภาคย์, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of drying method on 6-gingerol content total phenolic content and antioxidant capacity of ginger (<i>Zingiber officinale</i>)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - พิษญา โพธิ์นุช, Sasitorn Tongchitpakdee, "Extraction and Determination of Melatonin in Thai Herbs", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - ฉัตรชัยนนท์ พิลาทอง, Sasitorn Tongchitpakdee, "Antioxidant capacity and total anthocyanins content of black grape juice from six cultivars", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - รมณี เขยสุนทร, Sasitorn Tongchitpakdee, "Factors affecting pink discoloration of pasteurized aromatic coconut water", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - จิราพร ชิวาจร, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of high carbon dioxide treatment on quality of aromatic coconut", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - กัญฉกัญญ์ จงรัตน์วิทย์, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of Maturation on Total phenolic content, Total anthocyanins content and Antioxidant capacity of Pilangkasa fruits (<i>Ardisia elliptica</i> Thunb)", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นางสาวภัทรี แก้วมณี, Sasitorn Tongchitpakdee, ดร. นพดล เหลืองภิรมย์, Chitsiri Rachtanapun, "Application of Ethanolic Extract of Propolis and Geraniol in Antiseptic Hand Gel", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) - ปิตรีทัศน์ กลิ่นธรรม, Sasitorn Tongchitpakdee, วรณิฉิน ฉิริกุล, Warapa Mahakarnchanakul, "Using of Surface Active Agent Integrated Electrolyzed Nanobubbles Water in Two-Step Washing for the Reduction in <i>E. coli</i> and <i>Chlopyrifos</i> Contaminants in Thai Mint", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 16 (2018) 	
ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - ธนิต วานิชานุกุล, Sasitorn Tongchitpakdee, วรณิฉิน ฉิริกุล, Vane Chonhenchob, "New packaging systems and materials for mango export and retail", 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางศศิธร ตรงจิตภักดิ์</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - พุชัยย์ วรรณดลย์, อศิรา เฟื่องฟูชาติ, Sasitorn Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, "Effect of controlled atmosphere storage and passive modified atmosphere packaging on maintaining quality of okra", 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008) - Pitirat Klintham, Sasitorn Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, "Atmosphere packaging technologies to maintain freshness and promote sale of fresh cut pomelo", 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008) - น.ส. กัทรี แก้วมณี, Sasitorn Tongchitpakdee, Chitsiri Rachtanapun, "Antimicrobial interactions of propolis and selected plant active compounds", The 6th PACCON / Chemistry in Food & Agricultural Science (FAS) (2012) - สิริลดา สิริวิฑิตาพร, Vanee Chonhenchob, Sasitorn Tongchitpakdee, "EFFECT OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON SHELF LIFE OF MARIAN PLUM (Boucaurmanica Griff.)", 5th Shelf Life International Meeting (SLIM 2012) (2012) - Vanee Chonhenchob, Sasitorn Tongchitpakdee, ดร.วรรณิ ฉินศิริกุล, ดร.อศิรา เฟื่องฟูชาติ, "Role of Packaging in Extending Shelf Life of Tropical Fruits for Domestic and Export Markets", INCOFTECH 2013 (3rd International Conference in Food Technology) (2013) - Phisamai Srichayet, Sasitorn Tongchitpakdee, Dae-Ok, "Antioxidant Capacity and Protective Effect of Indian Gooseberry (Phyllanthus emblica Linn.) Fractions on Neuronal PC-12 Cells", Innovations in Food Science for Human Well-Being (2013) - Wanatsanun Wattanasuwakul, , Sasitorn Tongchitpakdee, Warapa Mahakarnchanakul, "Development of .Color Chart for GT-test to determine Pesticide Residues in Vegetables", The 3rd Asia Pacific International Conference on Food Safety October 29-November 1, 2013 (2013) - Rangrong Yoksan, Amporn Sane, Pattanasupong, A., Sasitorn Tongchitpakdee, "Biodegradable film from polylactic acid/thermoplastic starch blends", 2013 AIChE Annual Meeting (2013) - จิราพร ชีวาวจร, Vanee Chonhenchob, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of Controlled Atmosphere Storage and Modified Atmosphere Packaging for Shelf Life Extension of Aromatic Coconut", Shelf Life International Meeting-SLIM 2014 (2014) - Sasitorn Tongchitpakdee, "Trends of food industry and packaging in ASEAN countries", Shelf Life International Meeting-SLIM 2015 (2015) - Sasitorn Tongchitpakdee, เจนจิรา จันทร์มี, "EFFECT OF UHT PROCESSING ON QUALITY AND SHELF LIFE OF COCONUT WATER", Shelf Life International Meeting-SLIM 2015 (2015) - นางสาวปรวิทย์ นาคแสง, Sasitorn Tongchitpakdee, Chitsiri Rachtanapun, "Antibacterial Activity and Chemical Composition of Essential Oils from Etilingera pavieana (Pierre ex Gagnep.) R.M.Sm", Food Innovation Asian Conference (FIAC) 2016: Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity (2016) 	
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Best Poster ประจำปี 2558 เรื่อง "EFFECT OF UHT PROCESSING ON QUALITY AND SHELF LIFE OF COCONUT WATER" จาก GSICA 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 2 ธันวาคม 2563