

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวอภัสสร ศิริจรรย์วัตร	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> ธ.ค. 2556 - ธ.ค. 2558 รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร	
<b>การศึกษา</b> ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2555 วท.ม.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2548 วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไทย, 2544	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> กระบวนการทำแห้ง, กระบวนการแช่เยือกแข็ง	
<b>งานสอน</b> กระบวนการแปรรูปอาหารภาคปฏิบัติการ กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ กระบวนการแปรรูปอาหารภาคปฏิบัติการ การตรวจวัดคุณภาพอาหารขั้นสูง การแปรรูปผลไม้และผัก การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการวิจัยการตลาด การวิเคราะห์อาหาร เทคนิคการวิจัย เทคนิคการวิจัยพื้นฐานทางเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง นวัตกรรมในกระบวนการแปรรูปอาหาร นวัตกรรมในการแปรรูปอาหาร ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร เรื่องเฉพาะทางเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง สถิติและการวางแผนการทดลอง สถิติวิเคราะห์และการวางแผนการทดลอง สถิติสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สถิติสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สัมมนา	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2549-2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกหมอนเซอิม ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิตคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ระหว่างนิสิตที่รับตรงและรับผ่านสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สหายเทาโดยกระบวนการทำแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การปรับปรุงคุณภาพมะม่วงตัดแต่งและมะม่วงแช่เยือกแข็งด้วยเอนไซม์และแคลเซียม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2559 ผลของสภาวะในการทำแห้งต่อการใช้พลังงานและคุณภาพของมะม่วงอบแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2560 หมึกพิมพ์บริโภคได้สำหรับเครื่องพิมพ์อาหาร 3 มิติ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2560 อาหารพร้อมรับประทานเพื่อผู้สูงอายุในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b> ระดับชาติ - Arpassorn Sirijariyawat, "Desorption Isotherms and Drying Model of Lemongrass by Hot Air Drying", ไม้ไผ่ 5 (1) (2005) 0-0 - Arpassorn Sirijariyawat, Sirinat Natisri, "The Development of Mulberry Fruit Product by Osmotic Dehydration", วารสารอาหาร 39 (2) (2009) 165-173 - Arpassorn Sirijariyawat, วรัญญา กากุล, อนุสรา อาสนอก, "Effect of freezing on quality of ripe mango flesh", แก่นเกษตร 43 (1) (2015) 846-850 - Arpassorn Sirijariyawat, กอบชัย คำศรีพล, สุกฤษ กำนัดพันธ์, "Quality change of fresh-cut ripe mango during cold storage", แก่นเกษตร 43 (1) (2015) 851-856 - Arpassorn Sirijariyawat, Suticha Peuchsing, chartsayam polvilai, "Effect of Drying Temperature on Quality of Spirogyra sp.", วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 43 (3) (2015) 459-468	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวอภัสสร ศิริจรรย์วัตร  <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, "Influence of Osmodehydrofreezing on Melon Quality", วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 20 (2) (2015) 118-130</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, chartsayam polvilai, KO YALAI, "Effect of drying methods on physical property of spring onion", แก่นเกษตร 45 (1) (2017) 1155-1161</li> <li>- กาญจนภาพร นทะลุน, Arpassorn Sirijariyawat, "Effect of type and concentration of enzyme on meat tenderness", แก่นเกษตร 46 (1) (2018) 100-105</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, Rungkan Boonnattakorn, Busarawan Chaiya, Soraya Saenmuang, "Effect of Freeze-thaw Cycles and Papain Treatments on Quality of Pork", วิทยาศาสตร์บูรพา 25 (1) (2020) 194-208</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, กาญจนภาพร นทะลุน, "Proteolytic activity of crude extract from different parts of pineapple and papaya", แก่นเกษตร 48 (พิเศษ1) (2020) 1087-1092</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, Sanguansri Charoenrein, "Freezing characteristics and texture variation after freezing and thawing of four fruit types", Songklanakarin Journal of Science and Technology 34 (5) (2012) 517-523</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, Sanguansri Charoenrein, Barrett, DM, "Texture improvement of fresh and frozen mangoes with pectin methylesterase and calcium infusion", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE 92 (13) (2012) 2581-2586</li> <li>- Emrah Kirtil, Mecit H. Oztop, Arpassorn Sirijariyawat, Panita Ngamchuachit, Diane M. Barrett, Michael J. McCarthy, "Effect of pectin methyl esterase (PME) and CaCl<sub>2</sub> infusion on the cell integrity of fresh-cut and frozen-thawed mangoes: An NMR relaxometry study", Food Research International 66 (-) (2014) 409-416</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, Sanguansri Charoenrein, "Texture and Pectin Content of Four Frozen Fruits Treated with Calcium", Journal of Food Processing and Preservation 38 (3) (2014) 1346-1355</li> <li>- Soraya Saenmuang, Arpassorn Sirijariyawat, ดร.ณัฐพล อุ่นศรี, "The effect of moisture content, temperature and variety on specific heat of edible-wild mushrooms: Model construction and analysis", Engineering Letters 25 (4) (2017) 446-454</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, Panita Ngamchuachit, Rungkan Boonnattakorn, Soraya Saenmuang, "The combined effect of calcium, pectin methylesterase and mild heat on frozen mango quality", AIMS Agriculture and Food 3 (4) (2018) 455-466</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, Sanguansri Charoenrein, "EFFECT OF CALCIUM CHLORIDE ON TEXTURE, PECTIN CONTENT AND MICROSTRUCTURE OF FROZEN MANGO", The 35th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 35) (2009)</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, ฐัญญานันท์ วีริยาภักคินันท์, ภคจิรา รูปคม, "Effect of Drying Condition on Quality of Lotus Pollen Tea", การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 24 ประจำปี 2557 (2014)</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, มุนา หลอหิม, ยามีละห์ เจ๊ะฮันเต, "The Development of Crispy Snack from Soybean Meal Mixed with Pandan Leaves", การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 24 ประจำปี 2557 (2014)</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, กอบชัย คำศรีพล, สุกฤษ กำนัดพันธ์, "Quality change of fresh-cut ripe mango during cold storage", การประชุมวิชาการเกษตร (2015)</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, วรรณญา ภากุล, อนุสรรา อาสานอก, "Effect of freezing on quality of ripe mango flesh", การประชุมวิชาการเกษตร (2015)</li> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, สุลินดา กุลมา, เกษมณี มิควาฬ, "Effect of drying methods on quality of mango", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่10 (2016)</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arpassorn Sirijariyawat, Sanguansri Charoenrein, "The diffusion of calcium into fresh cut cantaloupe and mango", The IFT 2010 Annual Meeting and Food Expo (2010)</li> <li>- อภิวัฒน์ แสงอุบล, Soraya Saenmuang, Arpassorn Sirijariyawat, "Effect of Sucrose Pre-Drying Treatment on Quality of Mango", The IRES International conference (2018)</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The IRES Excellent Paper Award ประจำปี 2561 เรื่อง "Effect of Sucrose PreDrying Treatment on Quality of Mango" จาก The IRES International Conference</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 7 มีนาคม 2564