

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.ทานตะวัน พิริภักษ์ ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา วท.ด.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2549 วท.บ.(สาธารณสุขศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2543	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Applications of Chitosan and Hydrocolloids in Meats and Meat Products, Protein Hydrolysates in Meats, Development of Functional Meat and Poultry Products	
งานสอน Basic Research Methods Agro-Indus.Inno.Tech. Chem.& Nutrition for Agro-Industrial Product Chemical Quality Analysis in Agro-Industry Develop.of Functional Food Products from Meat Development of Meat & Poultry Product Fundamental Process Engineering Independent Study Introduction to Agro-Industry Lab in QA Lab. in Processing of Agro-Ind. Products I Lab. in Processing of Agro-Ind. Products II Laboratory in Physical Quality Measurement Meat Poultry Product Innovation Agro-Indus. Meat & Poultry Product Development Nutrition.Product Innovation for Agro-Indus. Nutritional Product Development Physical Quality Analysis in Agro-Industry Processing of Agro-Industrial Products I Processing of Agro-Industrial Products II Project in Process Development Project in Product Development Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Research Methods in Product Development Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Selected Topics in Product Development Seminar Special Problems Thesis สัมมนา	
โครงการวิจัย ปี 2551-2552 การประยุกต์ใช้สารสกัดอัลลิซินจากกระเทียม โคโตซานและสารประกอบเชิงซ้อนอัลลิซิน-โคโตซานเป็นสารต้านเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมูไขมันต่ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ปี 2551-2552 การประยุกต์ใช้สารสกัดอัลลิซินจากกระเทียม โคโตซานและสารประกอบเชิงซ้อนอัลลิซิน-โคโตซานเป็นสารต้านเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมูไขมันต่ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ปี 2552 การประยุกต์ใช้โคโตโอลิโกแซคคาไรด์เป็นวัตถุกันเสียจากธรรมชาติในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553 การประยุกต์ใช้โคโตโอลิโกแซคคาไรด์ร่วมกับเอนไซม์ทรานกลูตามิเนสในผลิตภัณฑ์ไส้แฮมเบอร์เกอร์ไก่พร้อมปรุงที่ผลิตจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 ผลของการใช้โคโตซานและสารสกัดจากขิงเป็นสารต้านอนุมูลอิสระและสารต้านเชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อวัวบด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554-2556 การสกัดแอนโทไซยานินจากผลหมามแดงเพื่อประยุกต์ใช้เป็นสารให้สีและสารต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนสนับสนุนการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2554-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกินเล่นสำหรับสุนัขชนิดแห้งกึ่งเปียกจากเนื้อไก่ผสมเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องเสริมสารเพิ่มความน่ากินสำหรับสุนัข (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.ทานตะวัน พิรกิจช์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2555-2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกปรุงรสอบกรอบจากซูริมิและเศษปลาหมึก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2555-2558 การต้านแองจิโอเทนซิน I คอนเวิร์ทติ้งเอนไซม์ของโปรตีนไฮโดรไลเซตชนิดผงแห้ง ที่ผลิตจากเนื้ออกไก่ด้วยปฏิกิริยาย่อยสลายพันธะด้วยเอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2556 การพัฒนาอาหารกินเล่นสุนัขต้นแบบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท นิวตเวค จำกัด	
ปี 2556-2557 การพัฒนา Flavored-Umami Peptides จากเศษเนื้ออกไก่ลอกหนัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	
ปี 2556-2557 การพัฒนาเปปไทด์จากเนื้อไก่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	
ปี 2556-2558 การสกัดสารเมือกแมงลักเพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่แปรรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อการตีพิมพ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2557-2559 งานวิจัยสำหรับนิตยสารปริญาโทด้วยทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้หัวข้อวิทยานิพนธ์ที่คาดว่าจะทำการพัฒนาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและส่วนผสมเชิงหน้าที่จากผักขาว และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2557-2560 การประยุกต์ใช้กระบวนการผลิตแบบไม่ใช้ความร้อน ร่วมกับเทคนิคการถนอมอาหารแบบผสมผสานและการพัฒนาสูตรเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาปรับปรุงคุณภาพ และคงคุณค่าทางโภชนาการของไส้กรอกหมู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2557 ผลของการใช้สารเมือกจากเมล็ดแมงลักเพื่อเป็นใยอาหารและสารทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูไขมันต่ำ: การศึกษาร่วมกับการใช้สารสกัดไบโแมงลักเพื่อเป็นสารต้านจุลินทรีย์และสารต้านอนุมูลอิสระ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2558-2561 การประยุกต์ใช้เศษเหลือจากปลาหมึกแห้งเพื่อผลิตเป็นส่วนผสมเปปไทด์ที่ให้กลิ่นรสและออกฤทธิ์เชิงหน้าที่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดใหม่จากแอสตาแซนธินสกัดจากเปลือกกุ้งขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2558-2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มอะโรมาฟลางันต้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท คัดสรร แอนด์ คชา จำกัด	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อมะพร้าวอบนุ่มสำหรับเป็นอาหารว่าง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็น ซี โคโคโนท จำกัด	
ปี 2560-2561 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากซูริมิ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อนุสรณ์ มหาชัย ซูริมิ จำกัด	
ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจานด่วนจากร้านที่มีชื่อเสียงพร้อมบริโภครวดเร็วในบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบเพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท Excel Packaging จำกัด 135 หมู่ที่ 9 ซอยกระทุ่มล้ม 9 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ต.กระทุ่มล้ม อ.สามพราน จ.นครปฐม 73220	
ปี 2561-2562 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มฟังก์ชันจากจิงจูฉ่ายสำหรับผู้สูงอายุ กลุ่มที่ 24 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2561-2562 แนวคิดการสร้างเศรษฐกิจศาสตร์คุณค่าจากแหล่งโปรตีน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Tantawan Pirak, "Chitosan: Alternative choice of antimicrobial agent and antioxidant in meats and meat products", วารสารอาหาร 42 (1) (2012) 24-29

- มณฑิรา ะวังจุ, Tantawan Pirak, Wanwimol Klaypradit, "Development of Tuna Blood Powders from By-Product of Canned Tuna Processing", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 27 (5) (2019) 874-888

ระดับนานาชาติ

- Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, รศ.ดร.พันธิพา จันทวัฒน์, "Characterisation of physical, chemical and antimicrobial properties of allicin-chitosan complexes", International Journal of Food Science and Technology 47 (7) (2012) 1339-1347

- นส. ปณิตพร ยุทธิวิสุทธ, Penkwan Chompreeda, Tantawan Pirak, "Development of Instant Beverage from Predigested Broken Jasmine Brown Rice and Job's tears for Diabetic Patients", Kasetsart Journal Natural Science 46 (5) (2012) 795-803

- Teeda Pramualkijja, Tantawan Pirak, Paramaporn Kerdsup, "Effect of Salt, Rice Bran Oil and Malva Nut Gum on Chemical, Physical and Physico-Chemical Properties of Beef Salt - Soluble Protein and Its Application in Low Fat Salami", Food Hydrocolloids 53 (-) (2016) 303-310

- Sueprasarn, J., Reabroy, S., Tantawan Pirak, "Antioxidant properties of Karanda (Carissa carandas Linn.) extracts and its application in Thai traditional fermented pork sausage (Nham)", International Food Research Journal 24 (4) (2017) 1667-1675

- นางสาวภัทราภรณ์ สุขขาว, Kamolwan Jangchud, Yaowapa Lorjaroenphon, Tantawan Pirak, "Flavored-functional protein hydrolysates from enzymatic hydrolysis of dried squid by-products: Effect of drying method", Food Hydrocolloids

2018 (76) (2018) 103-112

- นายเอกราช แสงพล, Tantawan Pirak, "Hoary basil seed mucilage as fat replacer and its effect on quality characteristics of chicken meat model", Agriculture and Natural Resources in press (in press) (2018)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.ทานตะวัน พิรักรักษ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Balamurugan, S., นางสาวภาวิณี อินทร์มณี, De Souza, J.E., Strange, P., Tantawan Pirak, Barbut, S., "Effects of high pressure processing and hot water pasteurization of cooked sausages on inactivation of inoculated listeria monocytogenes, natural populations of lactic acid bacteria, pseudomonas spp., and coliforms and their recovery during storage at 4 and 108 C", Journal of Food Protection 81 (8) (2018) 1245-1251 - น.ส.ภาวิณี อินทร์มณี, Pitiya Kamonpatana, Tantawan Pirak, "Ohmic heating effects on Listeria monocytogenes inactivation, and chemical, physical, and sensory characteristic alterations for vacuum packaged sausage during post pasteurization", LWT - Food Science and Technology 108 (-) (2019) 183-189 - Sukkhown, P, Tantawan Pirak, Chonpracha, P, Ardoin, R, Prinyawiwatkul, W, "Seafood Flavor Perception, Liking, Emotion, and Purchase Intent of Coated Peanuts as Affected by Coating Color and Hydrolyzed Squid Peptide Powder", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 84 (6) (2019) 1570-1576 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Tantawan Pirak, "Production of Chitosan-Allicin Complexes: Preparation Method and Effects of Drying Method", "นักวิจัยรุ่นใหม่ ... พบ ... เมธีวิจัยอาวุโส สกว." ครั้งที่ 9 (2009) - Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, รศ.ดร.พันธิพา จันทวัฒน์, "Applications of Allicin-Chitosan Complex as Antimicrobial Agent in Low-Fat Pork Sausage and Its Effect on Product Quality and Shelf Life", การประชุมนักวิจัยรุ่นใหม่ พบเมธีวิจัยอาวุโส ครั้งที่ 10 (2010) - นางสาวชนิกานต์ พัฒนพันธุ์พงศ์, Tantawan Pirak, "Product Concept Development of Semi-Moist Stick Dog Treat Product", การประชุมเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 22 (2011) - Tantawan Pirak, นางสาวภาวิณี อินทร์มณี, "The Study of Antioxidant and Antimicrobial Properties of Chitosan with Various Molecular Weight", การประชุมเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 22 (2011) - วนิตา รุ่งพาศนชัย, Tantawan Pirak, "The study of antioxidant activity of crude extract from tangerine peel and lime peel", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (2017) 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Tantawan Pirak, รศ.ดร.พันธิพา จันทวัฒน์, ผศ.ดร.รัฐ พิษณุางกูร, "Application of Chitosan and Chicken Protein Hydrolysate as Cold-Set Binders in Raw Restructured Chicken Meat", The 9th International Hydrocolloids Conference (2008) - Tantawan Pirak, Anuvat Jangchud, "The Modification of Structure, Texture and Sensory Properties of Pork Meat Batters: The Effect of Substitution of Pork fat with Mixed Plant Oil", International Conference on Food Oral Processing-Physics, Physiology, and Psychology of Eating (2010) - Tantawan Pirak, "Production of Chitosan-Allicin Complexes for Using as Antimicrobial Agent: Preparation Method, Properties and Microstructure", The 10th International Hydrocolloids Conference (2010) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 11 กรกฎาคม 2563