

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันทิกา พันธุ์สวัสดิ์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> ปร.ด.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2543 วท.บ.(ผลิตภัณฑ์ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2538	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> การพัฒนาผลิตภัณฑ์, การแปรรูปสัตว์น้ำ	
<b>งานสอน</b> Advan.Res.Met.in Fish.Products Science & Tech Advance Research Methods in Fishery Product Science an Advanced Fishery Product Analysis Advanced Research Methods in Fishery Products Basic Research Techniques in Fishery Products Cooperative Education Preparation Creativity for Value Management Fish Processing I Fishery Product Development Fishery Products & Processing Fishery Products and Processing Fishery Products Development Fishery Products Development Ingredients in Fishery Products Processing Instruments in Fishery Product Research Knowledge of the Land Practicum Principles of Fish Processing Research Methods Fish.Product Science Tech. Research Methods in Fishery Product Science and Techno Research Methods in Fishery Products Selected Topics in Fishery Products Seminar Special Problems การคิดสร้างสรรค์เพื่อการจัดการคุณค่า	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2551 การศึกษาผลของสารช่วยการอุ้มน้ำต่อน้ำหนักเนื้อและลักษณะทางประสาทสัมผัสของหอยแมลงภู่ ( <i>Perna viridis</i> ) ลวกสุก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551-2552 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเสริมโปรตีนจากเนื้อปลาและสาหร่ายสาไปรูรีน่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2552-2553 โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับกะปิ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2553-2554 การใช้เอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนสในการเชื่อมประสานเนื้อปลานิล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2553-2554 การรักษาสีของน้ำปลาระหว่างการเก็บ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2554 ผลของไฮโดรคอลลอยด์และสภาวะการทอดที่มีต่อการดูดซับน้ำมันของซูริมิเฟลส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปจากเศษเหลือของการแลปลานิล โดยใช้สารเชื่อมประสานภายใต้อุณหภูมิต่ำ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส่วนเหลือปลาแซลมอนจากโรงงานอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2555-2556 การวิจัยเชิงสังเคราะห์เกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตสินค้าปลานิลตลอดห่วงโซ่เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2555-2556 การพัฒนาวิธีการปฏิบัติที่เหมาะสมเพื่อช่วยรักษาคุณภาพและยืดอายุหอยนางรมมีชีวิตในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2556-2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวานสูตรลดน้ำตาล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันทิกา พันธุ์สวัสดิ์	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ปี 2559-2560 การเพิ่มกลิ่นรสของสารสกัดจากเศษเหลือกุ้ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2559-2560 การเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560-2561 การติดตามปริมาณฟอรามาไลต์ไฮโดรเจนในสัตว์น้ำเศรษฐกิจระหว่างการรักษาและแปรรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560-2561 การปนเปื้อนคลอสตริดียม บอทูไลนัม จากแหล่งน้ำการจับปลากระตัก และผลของเกลือต่อปริมาณฮีสตามีน ในกระบวนการหมักน้ำปลาตามธรรมชาติ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560-2561 การรวบรวม ทวนสอบ และประมวลองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำการประมง การแปรรูปและวัฒนธรรมอาหารของปลาทุเรียนอ่าวไทย เพื่อการฟื้นฟูและใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาทูอย่างยั่งยืน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ห่อหมกปลาพร้อมบริโภคที่ลดไขมันอิ่มตัว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง	
ปี 2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากสาหร่ายทะเล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 นวัตกรรมในการผลิตสาหร่ายทะเลเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์เป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
- Nantipa Pansawat, สุพิชญา วาสะศิริ , Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effect of Tapioca Starch/Wheat Flour Ratio and Pre-drying Time on Physical and Sensory Properties of Snake Skin Gourami Fish Chips Prepared by Using Microwave Oven", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 11 (2) (2018) 1-9	
ระดับนานาชาติ	
- Nantipa Pansawat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Phaisan Wuttijumnong, Saalia, FK, Eitenmiller, RR, Phillips, RD, "Effects of extrusion conditions on secondary extrusion variables and physical properties of fish, rice-based snacks", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 41 (4) (2008) 632-641	
- Wichulada Thavaraj, Nantipa Pansawat, Kunihiko Konno, "Thermal denaturation profiles of catfish and tilapia myofibrils as affected by pH for heating", Fisheries Science online (online) (2011) 1-9	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
- พจมาน เขยเดช, Chalor Limsuwan, Niti Chuchird, Nantipa Pansawat, "Study on quality of Pacific white shrimp (Litopenaeus vannamei) reared in earthen pond and pond lined with polyethylene in low salinity water", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)	
- Chalor Limsuwan, Niti Chuchird, Nantipa Pansawat, Satit Prasertsri, Sutee Wongmaneeprateep, Kesinee Laisutisan, Pattama Wiriypattanasub, Jiriyavadee Suriyaphan, Kaewta Limhang, "Effects of placing Litopenaeus vannamei in different color tanks on color of cooked shrimp", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)	
- 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)	
- นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Jiraporn Runglertkreingkrai, Nantipa Pansawat, "Screening of Factors Affecting Snakeskin Gourami (Tricogaster pectoralis) Fish Chips Prepared by Using Conveyor oven and Microwave Oven", 53rd Kasetsart University Annual Conference (2015)	
- ลลิกา วัฒนากิรมย์สกุล, Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Juta Mookdasanit, "Ready-To-Drink Fish Essence Soup Production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (2015)	
- อภิสดา มีศิลป์, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, วรณวรงค์ วัชรนันท์, "Flavor Enhancement of the Protein Hydrolysate Extract from Shrimp By-Product", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2560 (2017)	
ระดับนานาชาติ	
- Nantipa Pansawat, ATTAWUT KHANTAVONG, Nongnuch Raksakulthai, "Effects of Soaking Methods and Phosphate Compounds on Yields after Cooking Thai Green Mussel (Perna viridis Lin)", The IFT Annual meeting 2010 (2010)	
- Nantipa Pansawat, Pattama Ratana-arporn, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Development of a Snack Bar from Jasmine Rice, Anchovy and Peanut for Thai Consumer", The IFT Annual Meeting 2010 (2010)	
- Wipada Ruechakul, Nantipa Pansawat, Jirawan Maneerote, "DEVELOPMENT OF SALMON CRACKERS FROM SALMON TRIMMING", 3rd International Fisheries Symposium (2012)	
- นส.มัลลิกา วัฒนากิรมย์สกุล, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, "Product Development of Ready-to-Drink Salmon soup.", 3rd International Fisheries Symposium (2013)	
- Nantipa Pansawat, Prof. Kunihiko Konno, "Biochemical methods of fish meat quality evaluation", 3rd International Fisheries Symposium (2013)	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันทิกา พันธุ์สวัสดิ์	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<ul style="list-style-type: none"><li>- Nantipa Pansawat, Jiraporn Runglertkreingkrai, "RESTRUCTURED TILAPIA MEAT USING COLD-SET BINDERS", The 14th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014)</li><li>- นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Nantipa Pansawat, Jiraporn Runglertkreingkrai, "FACTORS AFFECTING SNAKE SKIN GOURAMI (TRICHOGASTER PECTORALIS) FISH CHIPS PROPERTIES: A SCREENING EXPERIMENT", IFS2014 International Fisheries Symposium (2014)</li><li>- นางสาววิภาดา ฤชากุล, Nantipa Pansawat, Jirawan Maneerote, "STUDY ON THE PHISICAL PROPERTIES AND OPTIMUMCONDITION TO PRODUCE SALMON CRACKERS", IFS2014 International Fisheries Symposium (2014)</li><li>- นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Nantipa Pansawat, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effect of Tapioca Starch/Wheat Flour Ratio and Pre-drying Time on Properties of Snake Skin Gourami Fish Chips Prepared by Using Conveyor Oven and Microwave Oven", IFS 2016 - International Fisheries Symposium (2016)</li></ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 28 ตุลาคม 2563