ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

การดำรงตำแหน่งบริหาร

ธ.ค. 2558 - พ.ย. 2562 รองหัวหน้าฝ่ายพัฒนาทรัพยากรภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ม.ค. 2555 - พ.ย. 2558 รองหัวหน้าฝ่ายงานพัฒนานิสิตภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

การศึกษา Ph.D.(Food Science and Technology), The University of New South Wales, Australia, 2550
วศ.ม.(วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย, 2544
วศ.บ.(วิศวกรรมเครื่องกล), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ไทย, 2540
Master of Commerce, The University of Sydney, Australia, 2546

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ เทคโนโลยีการอบแห้ง, การให้ความร้อนแบบโอห์มมิค, เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็ง, วิศวกรรมอาหาร

งานสอน

Advanced Drying Engineering
Advanced Food Engineering
Basic Thermodynamics for Food Engineer
Design in Food Industry
Drying Process Engineering
Food Engineering III
Food Plant Design
Food Process Engineering I
Innovations in Food Processing
Practicum I
Practicum Training I
Principles of Food Processing
Research Techniques
Selected Topics in Food Science & Technology
Seminar
Special Problems
Thesis
วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปด้วยการทำแห้ง
วิศวกรรมอาหารขั้นสูง
หลักวิศวกรรมอาหาร3

โครงการวิจัย

ปี 2550-2551 การลดพลังงานในการอบแห้งข้าวเปลือกโดยใช้วิธีการอบแห้งแบบผสม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2551-2552 วิจัยกระบวนการผลิตน้ำอ้อยขุ่นเข้มข้นแช่แข็ง และน้ำอ้อยใสยูเอชที่เพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา และ บริษัทอุตสาหกรรมน้ำตาล ที.เอ็น. จำกัด

ปี 2552 การทำมะขามผงด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้งคู่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว

ปี 2552 โครงการหลัก:โครงการบริการเงินสมทบจ้างที่ปรึกษาเพื่อปรับปรุงการผลิต การจัดการ และการตลาด บริษัทไทยเบตเตอร์ฟูดส์ จก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ปี 2552-2553 การศึกษาค่าการนำไฟฟ้าของอาหารโดยวิธี Ohmic (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปี 2552-2553 ศึกษากรรมวิธีผลิตน้ำอ้อยผง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2552-2553 ศึกษาความชื้นสมดุลของข้าวกล้องงอกเพื่อประโยชน์ในการอบแห้งและการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว

ปี 2553 โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2553-2554 การพัฒนาการผลิตมะขามเปียกพาสเจอร์ไรส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว

ปี 2553-2555 การศึกษากระบวนการผลิตข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิทยาการขั้นสูงแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปี 2553 การประยุกต์ใช้กระบวนการให้ความร้อนแบบโอห์มมิคกับอาหารที่เป็นของผสม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2555 การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับกระบวนการแช่เยือกแข็งข้าวหุงสุกบรรจุกล่อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556-2558 การพัฒนากระบวนการผลิตผงอินูลินสกัดจากหัวแก่นตะวันพร้อมทั้งการประเมินทางเศรษฐศาสตร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556-2557 น้ำนมข้าวผงที่มีไบโอเปปไทด์ต้านอนุมูลอิสระและโพลีแซคคาไรด์ที่ไม่ใช่สตาร์ชที่มีสมบัติกระตุ้นภูมิคุ้มกันสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2556-2558 การพัฒนากระบวนการผลิตผลอินูลินสกัดจากหัวแก่นตะวันพร้อมท้องการประเมินทางเศรษฐศาสตร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ชื่อ นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ปี 2557-2558 โครงการนวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก. (ทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ)

ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมและผงพรีไบโอติกจากแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558-2559 การศึกษาเปปไทด์ต้านอนุมูลอิสระและ non starch polysaccharide ที่กระตุ้นภูมิคุ้มกันในช่วงการพัฒนาของน้ำนมข้าวเพื่อเอนแคปซูเลตเป็นผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวผง (ต่อยอดจากปี 2556) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2558-2559 การสำรวจเอกสารเรื่อง ข้าวนึ่ง: กระบวนการผลิต สมบัติเชิงหน้าที่ และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพข้าวนึ่ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2559-2560 การศึกษาประสิทธิภาพของเครื่อง Bio Turbo (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ดิคเซลล์ (เอเซีย) จำกัด

ปี 2560 การศึกษาวิธีการแปรรูปกลีเซอรอลเป็นผลิตภัณฑ์ผงสำหรับใช้เสริมในอาหารสัตว์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทย ฟู้ดส์ อาหารสัตว์ จำกัด

ปี 2560-2561 การทดสอบผลิตภัณฑ์นวัตกรรมน้ำเชื่อมพรีไบโอติกเป็นสารเสริมอาหารเพื่อเพิ่มปริมาณน้ำนมสุกรแม่พันธุ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยเมจิ ฟาร์มาซิวติคัล จำกัด

ปี 2560-2561 การพัฒนาเครื่องทำแห้งแบบ Jet impingement สำหรับการศึกษาในระดับห้องปฏิบัติการเพื่อใช้ประโยชน์เครื่องระดับอุตสาหกรรมในการแปรรูปบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ปี 2561-2562 สาหร่ายไทยอบกรอบพร้อมทาน แคลอรีต่ำ ใยอาหารและโปรตีนสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สวทน.)

ปี 2560-2561 การจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพอุตสาหกรรมพลาสติก สาขาพลาสติกชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

ปี 2561-2563 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562 การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562 การพัฒนาอุปกรณ์/ระบบทำความเย็นและอุปกรณ์/ระบบดัดแปลงบรรยากาศเพื่อการขนส่งกระจายสินค้า (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562 ผลของการลวกและการเคลือบคาร์บอกซีเมลทิลเซลลูโลสต่อปริมาณอะคริลาไมด์ในมันเทศสีม่วงทอดกรอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2563-2564 การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2563-2564 การพัฒนาอุปกรณ์/ระบบทำความเย็นและอุปกรณ์/ระบบดัดแปลงบรรยากาศเพื่อการขนส่งกระจายสินค้า (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2564-2565 การพัฒนานวัตกรรมระบบความเย็นต้นแบบเชิงพาณิชย์ของพลังงานเหลือทิ้งจาก LNG เพื่อการเก็บรักษาและแปรรูปวัตถุดิบการเกษตรสู่อาหารไทยคุณภาพสูงระดับพรีเมี่ยม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ปี 2564 การศึกษาความเป็นไปได้และประสิทธิภาพในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการให้ความร้อนแบบโอห์มมิคกับผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องหุงสุกผสมกับธัญพืชเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2565 การพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปด้วยวิธีการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2565 แนวทางใหม่ในการลดความเสี่ยงจากการได้รับสัมผัสสารไนไทรต์และสารก่อมะเร็งไนโตรซามีนจากการบริโภคผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปของคนไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2565-2567 การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ครีมเทียมคืนรูปเร็วจากน้ำกะทิโดยประยุกต์ใช้เทคนิคการรวมกลุ่มของอนุภาคผงด้วยเครื่องทำแห้งแบบผสมที่มีการดัดแปลง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2564-2566 ระบบบรรจุและบรรจุภัณฑ์มาตรฐานสำหรับขนส่งและกระจายผลิตผลเกษตรมูลค่าสูงในโซ่ความเย็นระดับภูมิภาคและนานาชาติ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ปี 2565-2567 การผลิตส่วนผสมอาหารพอลิแซ็กคาไรด์มูลค่าเพิ่มระดับนำร่องจากผลผลิตร่วมจากอุตสาหกรรมแปรรูปถั่วเขียวกะเทาะเปลือก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Weerachet Jittanit, George Srzednicki, Robert Driscoll, "Energy cost of seed drying", ASEAN Journal on Science &Technology for development 26 (1) (2009) 42-50
- Sirichai Songsermpong, Weerachet Jittanit, "Comparison of peeling, squeezing and concentration methods for the sugarcane juice production", Suranaree Journal of Science and Technology 17 (1) (2010) 49-55

ชื่อ นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- Weerachet Jittanit, นายจาตุรงค์ ธรรมาวุฒิ, นายสิรพงศ์ นวพรประไพ, "The Effects of Concentration and Pasteurization on Tamarind Juice Quality", Laos Journal on Applied Science 2 (1) (2011) 71-77

- Weerachet Jittanit, นายเฉลิมชัย ลลิตมาศสกุล, นส. พัชรมน ชาญอุตส่าห์, "Quality of Instant Congee Produced by Drum Drying Technique and its Energy Consumption", The Journal of King Mongkut's University of Technology North Bangkok 22 (2) (2012) 256-264

- รวีภรณ์ จิรายุเจริญศักดิ์, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, "Spray-drying for inulin powder production from Jerusalem artichoke tuber extract and product qualities", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี 17 (3) (2015) 13-18

- Napat Suebsiri, Pasawut Kokilakanistha, Titti Laojaruwat, Titaporn Tumpanuvat, Weerachet Jittanit, "The pasteurization of milk applying ohmic heating in comparison with conventional method and the quality attributes of lactose-free milk", วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 14 (1) (2019) 25-35

- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Masubon Thongngam, Weerachet Jittanit, "Effect of tamarind kernel powder on physical and antioxidant properties of extruded riceberry snack", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (12) (2020) 2236-2248

ระดับนานาชาติ

- Weerachet Jittanit, George Srzednicki, Robert Driscoll, "Germination models for seeds dried in fluidised and spouted bed dryers", Seed Science and Technology 37 (1) (2009) 180-191

- Weerachet Jittanit, George Srzednicki, Robert Driscoll, "Seed Drying in Fluidized and Spouted Bed Dryers", Drying Technology 28 (10) (2010) 1213-1219

- Weerachet Jittanit, นางสาวนัฏฐิกา แซ่เตียว, นางสาวอภิญญา เจริญไชยศรี, "Industrial Paddy Drying and Energy Saving Options", Journal of Stored Products Research 46 (4) (2010) 209-213

- Weerachet Jittanit, นส.ศิริวรรณ นิธิอรรถ, นส.อรอุมา เตชนันทชัยกุล, "Study of Spray Drying of Pineapple Juice Using Maltodextrin as an Adjunct", Chiang Mai Journal of Science 37 (3) (2010) 498-506

- Weerachet Jittanit, George Srzednicki, Robert Driscoll, "Corn rice and wheat seed drying by two-stage concept", Drying Technology 28 (6) (2010) 807-815

- Weerachet Jittanit, "Kinetics and Temperature Dependent Moisture Diffusivities of Pumpkin Seeds During Drying", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (1) (2011) 147-158

- นส. สารภี สุจริต, Weerachet Jittanit, นายสิทธิพงศ์ ผมพันธ์, นายพิพัฒน์ ฤกษ์ดำริห์, "Moisture sorption behavior and drying kinetics of pre-germinated rough rice and pre-germinated brown rice", Transactions of the American Society of Agricultural and Biological Engineers 54 (1) (2011) 255-263

- Weerachet Jittanit, น.ส. ทิตติยา ดียิ่ง , น.ส. เมธาวี จันทรอินทร์, น.ส. วันทนีย์ รัตนวงศ์, "Production of tamarind powder by drum dryer using maltodextrin and Arabic gum as adjuncts", Songklanakarin Journal of Science and Technology 33 (1) (2011) 33-41

- Weerachet Jittanit, นายสมศักดิ์ วิริยะพุทธิพงศ์ , นางสาวหทัยนิตย์ เจริญพรวรนาม , Sirichai Songsermpong, "Effects of varieties, heat pretreatment and UHT conditions on the sugarcane juice quality", Chiang Mai Journal of Science 38 (1) (2011) 116-125

- Sootjarit, S., Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, "Effects of drying methods on the nutritional and physical quality of pre-germinated rice", Transactions of the ASABE 54 (4) (2011) 1423-1430

- Weerachet Jittanit, ฐิตาภรณ์ ตัมพานุวัตร, "The Mathematical Models for Electrical Conductivities of Fresh Juices, Concentrated Juices and Purees during Ohmic Heating", Thai Journal of Agricultural Science 44 (5) (2011) 312-318

- Weerachet Jittanit, นางสาวฐิตาภรณ์ ตัมพานุวัตร, "The Temperature Prediction of Some Botanical Beverages, Concentrated Juices and Purees of Orange and Pineapple During Ohmic Heating", Journal of Food Engineering 113 (2) (2012) 226-233

- Tuan Quoc Le, Weerachet Jittanit, "Drying characteristics of cooked jasmine brown rice and true densities of dried products", Kasetsart Journal (Natural Science) 46 (2) (2012) 256-271

- Weerachet Jittanit, George Srzednicki, Robert Driscoll, "Comparison Between Fluidized Bed and Spouted Bed Drying for Seeds", Drying Technology 31 (1) (2013) 52-56

- Engchuan, W., Weerachet Jittanit, "Electrical and thermo-physical properties of meat ball", International Journal of Food Properties 16 (8) (2013) 1676-1692

- Weerachet Jittanit, นายณัฐพงศ์ สุริยะพรชัยกุล, นายศกรภพน์ นิธิโสภา, "The Comparison Between the Quality of Lime Juices Produced by Different Preservation Techniques", Procedia-Social and Behavioral Sciences 91 (1) (2013) 691-696

- วรรษมา เอ้งฉ้วน, Weerachet Jittanit, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, "The ohmic heating of meat ball: modeling and quality determination", Innovative Food Science and Emerging Technologies 23 (3) (2014) 121-130

- Tuan Quoc Le, Weerachet Jittanit, "Optimization of operating process parameters for instant brown rice production with microwave-followed by convective hot air drying", Journal of Stored Products Research 61 (-) (2015) 1-8

- กฤติยา เขื่อนเพชร, Weerachet Jittanit, ธาราทิพย์ วัชรากร, ธัญญาพร พงษ์พินยาพิบูลย์, "Effect of the sweeteners on the qualities of vanilla-flavored and yoghurt-flavored ice cream", Kasetsart Journal (Natural Science) 49 (1) (2015) 133-145

- Khuenpet K., Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, "Comparison of Hot Air and Superheated Steam Drying of Jerusalem Artichoke (Helianthus tuberosus L.) Tubers and Inulin Powder Production", Transaction of ASABE 58 (4) (2015) 1113-1125

ชื่อ นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- Titaporn Tumpanuvatr, Weerachet Jittanit, Supaporn Kaewchutong, Orapin Jan-Ob, Mr. Hoang Pham , Tanaboon Sajjaanantakul, "Comparison between Ohmic and Conventional Heating of Pineapple and Longan in Sucrose Solution", Kasetsart Journal (Natural Science) 49 (4) (2015) 615-625

- Khuenpet, K, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, Srichamnong, W., "Effect of Pretreatments on Quality of Jerusalem Artichoke (Helianthus tuberosus L.) Tuber Powder and Inulin Extraction", Transactions of the ASABE 58 (6) (2015) 1873-1884

- Koosamart, W, Veerasugwanit, N, Weerachet Jittanit, "THE APPLICATION OF TAMARIND KERNEL POWDER IN THE MANGO SAUCE", PSU-USM-NSTRU 2014 INTERNATIONAL CONFERENCE ON ARTS AND SCIENCES 2014 ARTS AND SCIENCES RESEARCH 2014: SPOT OF CHANGE FOR TOMORROW 23 (-) (2016) Prince Son

- Khuenpet, K, Weerachet Jittanit, Hongha, N, Pairojkul, S, "UHT SKIM COCONUT MILK PRODUCTION AND ITS QUALITY", PSU-USM-NSTRU 2014 INTERNATIONAL CONFERENCE ON ARTS AND SCIENCES 2014 ARTS AND SCIENCES RESEARCH 2014: SPOT OF CHANGE FOR TOMORROW 23 (-) (2016) Prince Son

- Khuenpet, K., Charoenjarasrerk, N., Jaijit, S., Arayapoonpong, S., Weerachet Jittanit, "Investigation of suitable spray drying conditions for sugarcane juice powder production with an energy consumption study", Agriculture and Natural Resources 50 (2) (2016) 139-145

- Krittiya Khuenpet, Mika Fukuoka, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, "Spray drying of inulin component extracted from Jerusalem artichoke tuber powder using conventional and ohmic-ultrasonic heating for extraction process", Journal of Food Engineering 194 (-) (2017) 67-78

- Mr. Muhammad Aamir, Weerachet Jittanit, "Ohmic heating treatment for Gac aril oil extraction: Effects on extraction efficiency, physical properties and some bioactive compounds", Innovative Food Science and Emerging Technologies 41 (3) (2017) 224-234

- Weerachet Jittanit, กฤติยา เขื่อนเพชร, ปัทมาภรณ์ แก้วศรี, นันทวัน ดำรงพงศ์ไพบูลย์, นางสาวภวิศา หะยะมิน , กรกนก จันทรังษี , "Ohmic heating for cooking rice: Electrical conductivity measurements, textural quality determination and energy analysis", Innovative Food Science and Emerging Technologies 42 (-) (2017) 16-24

- นางสาวกฤติยา เขื่อนเพชร, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, ผศ.ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์, "Inulin Powder Production from Jerusalem Artichoke (Helianthus tuberosus L.) Tuber Powder and Its Application to Commercial Food Products", Journal of Food Processing and Preservation 41 (4) (2017) 1-13

- Tumpanuvatr, T., Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, "Study of hybrid dryer prototype and its application in pregerminated rough rice drying", Drying Technology 36 (2) (2018) 205-220

- นส. ฐิตาภรณ์ ตัมพานุวัตร, Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, "Effects of drying conditions in hybrid dryer on the GABA rice properties", Journal of Stored Products Research 77 (-) (2018) 177-188

- นางสาวพิชญกานต์ เติมฤทธิกุล, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, "The application of ohmic heating for inulin extraction from the wet-milled and dry-milled powders of Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.) tuber", Innovative Food Science and Emerging Technologies 48 (-) (2018) 99-110

- Weerachet Jittanit, นายธนาวิทย์ อนันต์พัฒนา, นางสาวปาริฉัตร ขันธกมล, นส. กฤติยา เขื่อนเพชร, "EFFECT OF PASTEURIZATION AND CONCENTRATION ON QUALITY OF MADAN (GARCINIA SCHOMBURGKIANA PIERRE) JUICE", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (5) (2018) 7-12

- Katekhong, W, Bhandari, B, Weerachet Jittanit, Sanguansri Charoenrein, "Effect of carbonation of fresh egg white prior to spray drying on physical and functional properties of powder", DRYING TECHNOLOGY 36 (10) (2018) 1224-1235

- กฤติยา เขื่อนเพชร, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, ผศ.ดร. วรางคณา ศรีจำนงค์, "The application of purification process for inulin powder production from Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.) tuber powder", Journal of Food Processing and Preservation 42 (8) (2018) 1-13

- Raveeporn Jirayucharoensak, Krittiya Khuenpet, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, "Physical and chemical properties of powder produced from spray drying of inulin component extracted from Jerusalem artichoke tuber powder", Drying Technology 37 (10) (2019) 1215-1227

- Napat Suebsiri, Pasawut Kokilakanistha, Titti Laojaruwat, ฐิตาภรณ์ ตัมพานุวัตร, Weerachet Jittanit, "The application of ohmic heating in lactose-free milk pasteurization in comparison with conventional heating, the metal contamination and the ice cream products", Journal of Food Engineering 262 (-) (2019) 39-48

- Nguyen, T.T., Weerachet Jittanit, Srichamnong, W., "Production of xyloglucan component extracted from tamarind (Tamarindus indica) seeds using microwave treatment for seed decortication", Journal of Food Processing and Preservation 43 (8) (2019) 1-14

- Aamir, M., Weerachet Jittanit, "Comparison between the nutritional qualities of oil extracted from gac aril by solvent method with ohmic heating and conventional methods", Applied Engineering in Agriculture 35 (4) (2019) 509-520

- Nipat Limsangouan, Milasing, N., Masubon Thongngam, Khuwijitjaru, P., Weerachet Jittanit, "Physical and chemical properties, antioxidant capacity, and total phenolic content of xyloglucan component in tamarind (Tamarindus indica) seed extracted using subcritical water", Journal of Food Processing and Preservation 43 (10) (2019) 1-10

- Ms. Kanjana Lertamondeeraek, Weerachet Jittanit, "The freezing of rice products in box containers: Temperature profile prediction, model validation and physical characteristics", International Journal of Food Engineering 15 (9) (2019) 1-17

- Jidapa Thunyawanichnondh, Napat Suebsiri, Sirintra Leartamonchaikul, Witsuta Pimolsri, Weerachet Jittanit, Suvimol Charoensiddhi, "Potential of Green Seaweed Ulva rigida in Thailand for Healthy Snacks", Journal of Fisheries and Environment 44 (1) (2020) 29-39

ชื่อ นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- Weerachet Jittanit, Kemika Angkaew, "Effect of superheated-steam drying compared to conventional parboiling on chalkiness, head rice yield and quality of chalky rice kernels", Journal of Stored Products Research 87 (-) (2020) 101627-1-16

- กฤติยา เขื่อนเพชร, Weerachet Jittanit, "The Effects of pasteurization by conventional and ohmic heating methods and concentration processes on the madan (Garcinia Schomburgkiana Pierre) juice properties", Applied Engineering in Agriculture 36 (2) (2020) 205-219

- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Sudhir K. Sastry, Warangkana Srichamnong, Weerachet Jittanit, "High pressure processing of tamarind (Tamarindus indica) seed for xyloglucan extraction", LWT 134 (-) (2020) 110112-1-10

- Weerachet Jittanit, Kemika Angkaew, "Effect of drying schemes using superheated-steam and hot-air as drying media on the quality of parboiled chalky rice compared to conventional parboiling", Drying Technology 39 (16) (2021) 2218-2233

- Praphunchonakorn, K, Weerachet Jittanit, "Moisture sorption isotherms, drying behavior, and quality attributes of mango sheets dried using hot air combined with relative humidity control", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION - (-) (2022)

- Lua, H.Y., Naim, M.N., P. Mohammed, M.A., Hamidon, F., Abu Bakar, N.F., Kanithaporn Vangnai, Weerachet Jittanit, Teh, H.F., "Inhibition of acrylamide formation in potato strip by ultrasonic-treated methylcellulose batter", International Journal of Food Science and Technology 57 (6) (2022) 3292-3302

- Titaporn Tumpanuvatr, Weerachet Jittanit, "Quality improvement of refrigerated ready-to-eat cooked brown rice by adding gellan gum and trehalose with ohmic heating compared to conventional cooking method", Journal of Food Processing and Preservation 46 (4) (2022)

- Chaminda Sampath Induruwa Induruwa Vidana Arachchige Don, Weerachet Jittanit, "Effect of particle size and solid-to-solvent ratio on yield, piperine content, volatile and non-volatile contents of black pepper oleoresin extracts", Applied Engineering in Agriculture 38 (1) (2022) 145-153

- Socheata Kean, Sudsai Trevanich, Weerachet Jittanit, "Cinnamon essential oil microcapsules made using various methods: physical properties and antimicrobial ability", Journal of the ASABE 65 (1) (2022) 169-178

- Induruwa Vidana Arachchige Don, C.S.I., Weerachet Jittanit, Yaowapa Lorjaroenphon, "Application of ohmic heating for black pepper (Piper nigrum L.) oleoresin extraction compared with conventional heating", Journal of Food Processing and Preservation - (-) (2022)

- Yeyen Laorenza, Vanee Chonhenchob, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Weerachet Jittanit, Sudathip Sae-tan, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Wasaporn Preteseille Chanput, Suvimol Charoensiddhi, อัจฉราวรรณ ศรีษา, ขวัญชาติ พรมฮวด, พรรณวิภา วงษ์พันธุ์, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Polymeric Packaging Applications for Seafood Products: Packaging-Deterioration Relevance, Technology and Trends", Polymers 14 (18) (2022) 3706-1-26

- Titaporn Tumpanuvatr, Weerachet Jittanit, "Physical properties, total phenolic contents, and antioxidant activities of refrigerated ready-to-eat brown rice cooked by ohmic and conventional methods: Effect of gellan gum", International Journal of Food Properties 25 (1) (2022) 2381-2395

- Suveena Jantapirak, Kanithaporn Vangnai, Titaporn Tumpanuvatr, Weerachet Jittanit, "Effects of heating method, temperature, initial nitrite level, and storage time on residual nitrite, pigments, and curing efficiency of chicken sausages", International Journal of Food Properties 26 (1) (2023) 2186-2200

- Suveena Jantapirak, Kanithaporn Vangnai, Titaporn Tumpanuvatr, Weerachet Jittanit, "Ohmic heating of chicken sausage: electrical conductivities, heating characteristics, temperature prediction, and the comparison with conventional heating methods", International Journal of Food Engineering - (-) (2024) 1-13

- Titaporn Tumpanuvatr, Weerachet Jittanit, "Application of ohmic heating in cooking mixtures of brown rice and whole grains: total phenolic content, antioxidant activities, vitamin B1, some minerals, and energy consumption", International Journal of Food Properties 27 (1) (2024) 431-447

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- Weerachet Jittanit, นส.นัฏฐิกา แซ่เตียว, นส.อภิญญา เจริญไชยศรี, "Energy saving in paddy drying by applying combined drying methods", การประชุมวิชาการโครงงานอุตสาหกรรมและวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรีระดับชาติ ครั้งที่ 1 IRPUSCON01 (2009)

- ฐิตาภรณ์ ต้มพานุวัตร, Weerachet Jittanit, Chockchai Theerakulkait, "ผลของความเข้มข้นต่อค่าการนำไฟฟ้าของน้ำส้มและน้ำสับปะรดทั้งแบบมีและไม่มีเนื้อผลไม้ผสมระหว่างการให้ความร้อนแบบโอห์มมิคระบบสถิตย์", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (2010)

- วรรษมา เอ้งฉ้วน, Weerachet Jittanit, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, "ผลของกระบวนการต้มและส่วนประกอบที่มีต่อค่าการนำไฟฟ้าลูกชิ้นหมู", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (2010)

- กีรติ ภู่พวง, Weerachet Jittanit, Sirichai Songsermpong, "การพัฒนากระบวนการเพื่อแก้ปัญหาเรื่องตะกอนในน้ำอ้อยพร้อมดื่ม", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (2010)

- นายอนันต์ชัย สระแก้ว, พชรวรรณ สังคีต, วราภรณ์ ทนันชัย, Weerachet Jittanit, "การพัฒนาวิธีการผลิตกัมจากเมล็ดมะขามและคุณสมบัติทางกายภาพของกัมที่ได้", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1 (2012)

- นส. กฤติยา เขื่อนเพชร, Weerachet Jittanit, นส. ปัทมาภรณ์ แก้วศรี, นส. นันทวัน ดำรงพงศ์ไพบูลย์, "Cooking of Brown Rice and Germinated Brown Rice by Ohmic Heating Technique", the 38th Congress on Science and Technology of Thailand (SST38) (2012)

- ศุภาพิชญ์ บุญปู่, Sarote Sirisansaneeyakul, Weerachet Jittanit, Pramuk Parakulsuksatid, มลนพรรษ สงพิมพ์, ดารารัตน์ มงคลการ, กฤติยา เขื่อนเพชร, "Development of processing of Gac fruit powder", The 52nd Kasetsart University Annual Conference. (2014)

ชื่อ นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- นางสาวระพีพร ระย้าเพ็ชร, นางสาวฐาปพร บุญเนาว์, Weerachet Jittanit, "The study of the suitable conditions for the production of herbal coconut juice by thermal processing", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)

- นางสาวปวันสา บุญภูพิพัฒน์, นางสาวดลนภา กุกุทพันธ์, Weerachet Jittanit, "Effect of Thawing Nile Tilapia Fish by Ohmic Heating Method on The Characteristic of Fish Meat and Thawing Time", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)

- นส. นฤมล อนุวิวัฒน์, Weerachet Jittanit, "OPTIMIZATION OF SPRAY DRYING TEMPERATURE FOR RICE MILK POWDER PRODUCTION", The 40th Congress on Science and Technology of Thailand (STT40) (2014)

- Trung Thanh Nguyen, Weerachet Jittanit, "EFFECT OF MICROWAVE PRETREATMENT, SOAKING AND DRYING ON THE TAMARIND (Tamarindus indica L.) SEED COAT REMOVAL FOR TAMARIND KERNEL POWDER PRODUCTION", The 40th Congress on Science and Technology of Thailand (STT40) (2014)

- นางสาวกฤติยา เขื่อนเพชร, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, ดร.วรางคณา ศรีจำนงค์, "Development of inulin powder production and purification process from Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.) tubers with focus on yield and qualities determination", การประชุมวิชาการโครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก ครั้งที่ 16 (2015)

- พิชญกานต์ เติมฤทธิกุล, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, "Inulin Extraction from Jerusalem Artichoke Tuber Using Ohmic Heating", การประชุมวิชาการระดับชาติ ราชภัฏสุราษฎร์ธานีวิจัย ครั้งที่ 11 : 2558 (2015)

- ภัตติมา ธรรมธนจิตต์, Weerachet Jittanit, "Investigation of Suitable Freezing Condition for Applying in the Production of Frozen Cooked Chicken Product", การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต 2019 ครั้งที่ 4 (2019)

- Nattacha Siriwarin, Weerachet Jittanit, "Effect of pretreatment applying sucrose and calcium lactate solution on the frozen Nam Dok Mai mango (Mangifera indica L.) quality", the 17th National Kasetsart University Kamphaeng Saen Conference (2020)

- Napat Suebsiri, Weerachet Jittanit, "Effect of Storage Temperatures on the Changes of Cantaloupe Melon", the 17th National Kasetsart University Kamphaeng Saen Conference (2020)

- Sampath Induruwa I.V.A.D.C, Weerachet Jittanit, "Extraction of black pepper (Piper nigrum L.) oleoresin by ohmic heating assisted solventextraction", the 17th National Kasetsart University Kamphaeng Saen Conference (2020)

- Socheata Kean, Weerachet Jittanit, "The Encapsulation of Cinnamon oil by Spray Drying", the 17th National Kasetsart University Kamphaeng Saen Conference (2020)

- ศิริพร จงสุวัฒน์, Weerachet Jittanit, "The Investigation of Optimum Condition for Lab - Scale Baking Process of Chicken MeatProduct", the 17th National Kasetsart University Kamphaeng Saen Conference (2020)

ระดับนานาชาติ

- Weerachet Jittanit, "Economic Analysis of Tunnel Drying for Shiitake mushroom and Chilli ", the GMS Workshop on Economic Analysis of Postharvest Technologies for Vegetables, Siem Reap, Cambodia, 19-21 August 2008. (2008)

- George Srzednicki, Weerachet Jittanit, Robert Driscoll, "Seed drying in fluidised and spouted bed dryers", The 8th World Congress of Chemical Engineering, Montreal, Canada (2009)

- Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, Wannee Jirapakkul, นางสาวสารภี สุจริต, "Suitable Drying Method for Pre-Germinated Brown Rice", International Conference on Food Technology Edition II (2010)

- Weerachet Jittanit, ฐิตาภรณ์ ตัมพานุวัตร, "The Mathematical Models for Electrical Conductivities of Fresh Juices, Concentrated Juices and Purees during Ohmic Heating", International Conference on Agriculture and Agro-Industry, Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand (2010)

- Weerachet Jittanit, นายสิรพงศ์ นวพรประไพ, นายจาตุรงค์ ธรรมาวุฒิ, "THE EFFECTS OF CONCENTRATION AND PASTEURIZATION ON TAMARIND JUICE QUALITY", The 2nd International Conference on Applied Science (2nd ICAS) and the 3rd International Conference on Science and Technology for Sustainable Development of the Greater Mekong Sub-region (3rd STGMS) (2011)

- Weerachet Jittanit, นางสาวศศรส ใจจิตร์, นางสาวสุภา อารยะพูนพงศ์, นางสาวนัชชา เจริญจรัสฤกษ์, "Production of sugarcane juice powder using spray drying and various adjuncts", 7th Asia-Pacific Drying Conference (ADC 2011), Tianjin, China, 18-20 September 2011 (2011)

- Weerachet Jittanit, นายณัฐพงศ์ สุริยะพรชัยกุล , นายศกรภพน์ นิธิโสภา, "The Comparison Between the Quality of Lime Juices Produced by Different Preservation Techniques", The 2nd USM-PSU International Conference on Art and Science 2012 (2012)

- นส. กฤติยา เขื่อนเพชร, Weerachet Jittanit, นส. กุลธิดา รักษาวงศ์, นส. ปรียานุช พรโชคชัย, นายพัสนัย นครชัย, นส. พรพิมล พันธุ์ชื่น, นส. แสงเทียน พลอยกระจ่าง, "Quality Comparison Between Tamarind Powder Produced by Tray and Drum Dryers Using Various Adjuncts", the 7th Taiwan-Thailand Bilateral Conference (2012)

- นส. กาญจนา เลิศอมรดิเรก, Weerachet Jittanit, "Development of Mathematical Model for Freezing Time Prediction of Frozen Cooked Rice in Box Container", the 7th Taiwan-Thailand Bilateral Conference (2012)

- วรรษมา เอ้งฉ้วน, Weerachet Jittanit, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, "Comparison between the ohmically-heated and conventionally-heated meat balls", International Conference on Food and Biosystems Engineering (I.C. FaBE 2013) (2013)

ชื่อ นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- นส.รุจิรา เหลืองอ่อน, Chockchai Theerakulkait, Weerachet Jittanit, "Effect of pineapple juice and its concentrated fractions onreduction of dark color in canned pickle green mustard.", The 15th
Food Innovation Asia Conference 2013 “Empowering SMEs through Science and
Technology”.
(2013)

- นางสาวเขมิกา อ่างแก้ว, Weerachet Jittanit, Neeranatpuree, T. , Thanachotboriwat, N., "Suitable Soaking and Drying Conditions for Producing Turmeric-Flavoured Parboiled Rice", The 25th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2013) (2013)

- Krittiya Khuenpet, Weerachet Jittanit, Taratip Watchrakorn, Thanyaporn Pongpinyapibul, "Effect of the Sweeteners on the Qualities of Vanilla Ice Cream", The 25th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2013) (2013)

- Trinh Ngoc Thao Ngan , Naruemol Anuniwat , Tuan Quoc Le , Weerachet Jittanit, "The Effect of Frying and Drying Conditions on the Sensorial and Drying Kinetics of Fried Shallots", The 25th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2013) (2013)

- Tumpanuvatr, T., Weerachet Jittanit, Kaewchutong, S. , Jan-Ob, O., "Comparison Between Ohmic and Conventional Heating for Pineapple and Longan in Sucrose Solution", The 25th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2013) (2013)

- Raveeporn Jirayucharoensak, Premwiss Janyaathisiree, Kornraphon Uakitkachorn, Weerachet Jittanit, "The Use of Silicon Dioxide and Propylene Glycol to Improve the Characteristics of Inulin Powder Produced by Spray Drying", The 25th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2013) (2013)

- Winan Padyencheun, Hatthaya Tinnungwattana, Patcharida Triyasuk, Weerachet Jittanit, "The Antioxidant Activity and Consumer Acceptance of Herbal Tea Produced from Pandanus Leaf, Blue Pea Flower, Asiatic Pennywort Leaf and Honey", The 25th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2013) (2013)

- Weerachet Jittanit, ฐิตาภรณ์ ตัมพรานุวัตร, วรรษมา เอ้งฉ้วน, Hoang Pham, Tanaboon Sajjaanantakul, "The Application of Ohmic Heating Method in Thermal Processing of Food and its Positive Effect on the Microbial Reduction", the 1st International Symposium on Microbial Technology for Food and Energy Security (2013)

- Hoang Pham, Tanaboon Sajjaanantakul, Weerachet Jittanit, "The Comparison between the Effect of Ohmic and Conventional Heating on Microbial Growth of Ready-to-eat Pineapple Packed in Plastic Pouch and Their Energy Consumption", The 1st International Symposium on Microbial Technology for Food and Energy Security (2013)

- Weerachet Jittanit, นส. ณัฐมน ศิริปการ, นส. จิณห์นิภา เชาวน์ชำนาญ, "The Attributes of Dried Cherry Tomatoes Produced by Different Conditions of Osmotic Dehydration and Drying Operation", The 3rd INCOFTECH-2013, An International Conference on Food Technology (2013)

- Weerachet Jittanit, Wayu Koosamart, Nutha Veerasugwanit , "The Application of Tamarind Kernel Powder in the Mango Sauce", The PSU-USM-NSTRU International Conference on Arts and Sciences (2014)

- Krittiya Khuenpet, Weerachet Jittanit, Napat Hongha , Sajja Pairojkul, "UHT Skim Coconut Milk Production and Its Quality", The PSU-USM-NSTRU International Conference on Arts and Sciences (2014)

- Khuenpet, K., Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, Fukuoka M., "Development of inulin powder production process from Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.) tubers and quality determination", The SCEJ 80th Annual Meeting; International Symposium (Japan-Thai Symposium in Food Engineering-Forefront Research on Food Process Engineering) (2015)

- นางสาววินันท์ พัดเย็นชื่น, Weerachet Jittanit, "Effects of Forming Methods on the Attributes of Meat Chunks in Gravy Products for Dog", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)

- นางสาวหัทยา ตินนังวัฒนะ, Weerachet Jittanit, Sarote Sirisansaneeyakul, "The Study on Production of Inulin Extracted from Jerusalem artichoke tubers in Pilot Scale", Ramkhamhaeng University International Research Conference (RUIRC2015) (2015)

- Sovannarith Chhe, Tanaboon Sajjaanantakul, Weerachet Jittanit, "Effects of Extraction and Foaming Conditions on Palmyrah Palm Pulp (Borassus flabellifer L.) Foam’s Density and Stability for Foam-mat Drying", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015), BITEC, Bangkok, Thailand, 18-19 June 2015 (2015)

- Apidech Pongprajak, Suntaree Suwonsichon, Weerachet Jittanit, "Effect of inlet air temperature and maltodextrin content on quality of spraydriedcorn milk powder", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)

- กฤติยา เขื่อนเพชร, Chawin Jarusuttiprapa, Apiwat Wutnimit, Weerachet Jittanit, "Development of Sport Drink Product Using Mature Coconut Water", In the 20th World Congress on Clinical Nutrition (WCCN) (2016)

- Nipat Limsangouan, Mr.Brian Hettskit, Prof.Dr.Sudhur Sastry, Weerachet Jittanit, "Effect of thermal and non-thermal processing on tamarind (Tamarindus indica) seed xyloglucan extraction and its physical, chemical and functional properties", 32nd EFFoST International Conference (2018)

- Nipat Limsangouan, Masubon Thongngam, Chulaluck Charunuch, Weerachet Jittanit, "Effect of tamarind (tamarindus indica) kernel powder on characteristic of extruded riceberry snack", ICEF13-International Congress on Engineering and Food (2019)

- ศตวรรษ ตัญญู, Weerachet Jittanit, "Effect of processing parameters and additives on the qualities of frozen ready-to-eat brown rice products", International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB 2020) (2020)

- Kwanchanok Prachunchonakorn, Weerachet Jittanit, "The effect of drying with controlling relative humidity of drying air on the color and texture of mango sheet products", International Conference on Food, Agriculture and Biotechnology (ICoFAB2020) (2020)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายวีรเชษฐ์ จิตตาณิชย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตอินูลินน้ำตาลต่ำ" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตอินูลินผงที่มีความบริสุทธิ์สูง" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "สูตรการผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตนมควายรสฟักข้าวผสมเสาวรสและกรรมวิธีการผลิต" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "สูตรนมเปรี้ยวผสมฟักข้าวปรุงแต่งอินูลินและกรรมวิธีการผลิต" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "กรรมวิธีการพาสเจอไรส์ไอศกรีมมิกซ์โดยวิธีการให้ความร้อนแบบโอห์มมิค" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "โยเกิร์ตผงผสมฟักข้าวปรุงแต่งอินูลินและกรรมวิธีการผลิต" จาก ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "สูตรและกรรมวิธีการผลิตนมข้าวข้นหวาน" จาก ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2559 เรื่อง "สูตรและกรรมวิธีการผลิตไรซ์เบอร์รี่สเปรด" จาก ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตผงพรีไบโอติกจากแก่นตะวัน" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "สูตรและกรรมวิธีการผลิตข้าวข้นหวานพรีไบโอติก" จาก ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำเชื่อมฟรักโทโอลิโกแซ็กคาไรด์จากน้ำตาลเหลว" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตรน้ำเชื่อมพรีไบโอติกจากน้ำตาลเหลวและกรรมวิธีการผลิต" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "สูตรและกรรมวิธีการผลิตเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2563 เรื่อง "โยเกิร์ตผงผสมฟักข้าวเสริมโพรไบโอติกแบบอัดเม็ดและกรรมวิธีการผลิต" จาก ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตอินูลินผงจากแป้งเยรูซาเล็มอาร์ทิโช้ค (Jerusalemm artichoke)" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตอินูลินผงจากแป้งเยรูซาเล็มอาร์ทิโช้ค" จาก ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "เยลลี่ผสมเม็ดเจลบีดฟักข้าวปรุงแต่งอินูลินและกรรมวิธีการผลิต" จาก ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2564 เรื่อง "โยเกิร์ตผงผสมฟักข้าวเสริมโพรไบโอติกแบบลูกอมและกรรมวิธีการผลิต" จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "กรรมวิธีการพาสเจอร์ไรซ์น้ำมะดันด้วยวิธีการให้ความร้อนแบบโอห์มมิค" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ชุดอุปกรณ์ทำแห้งแบบเจ็ทฟุ่งชนสำหรับผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "ชุดอุปกรณ์สำหรับหุงข้าวด้วยเทคโนโลยีการให้ความร้อนแบบโอห์มมิค" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย

- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557

ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์

- รางวัลชนะเลิศนักคิดสิ่งประดิษฐ์รุ่นใหม่ ประจำปี 2559 สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2559 เรื่อง "เครื่องอบแห้งแบบฟลูอิดไดซ์เบดร่วมกับปั๊มความร้อนระดับใช้ในการทดลองเพื่อการอบแห้งข้าวเปลือกงอกและธัญพืชต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 25 เมษายน 2567