

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววิตรี รัตนสมวงค์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา D.M.S.(Applied Marine Biosciences), Tokyo University of Marine Science and Technology, ญี่ปุ่น, 2551 M.Sc. (Food Science and Technology), Tokyo University of Fisheries, ญี่ปุ่น, 2548 วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2543	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Mass transfer/Heat transfer in starchy food, Starchy food (Noodle, wheat flour based products), Adsorption of protein on solid surface, Noodle Products	
งานสอน Basic Thermodynamics for Food Engineer Basics in Food Engineering Cereal Technology Food Quality Measure. & Shelf-life Evaluation Fundamental Physical Chemistry in Food Innovations in Food Processing Laboratory in Cereal Processing Noodle Technology Principles of Food Processing Research technique research technique 2 research technique1 Research Techniques Seminar Special Problems thesis	
โครงการวิจัย ปี 2552 โครงการหลัก:โครงการบริการเงินสมทบจ้างที่ปรึกษาเพื่อปรับปรุงการผลิต การจัดการ และการตลาด บริษัทไทยเบตเตอร์ฟูดส์ จก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ปี 2553-2555 อิทธิพลของลักษณะโครงสร้างของเส้นก๋วยเตี๋ยวบดแห้งต่อการแพร่ของน้ำในเส้นระหว่างการคืนรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2553-2555 อิทธิพลของลักษณะโครงสร้างของเส้นก๋วยเตี๋ยวบดแห้งต่อการแพร่ของน้ำในเส้นระหว่างการคืนรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 อิทธิพลของกระบวนการนึ่ง กระบวนการต้ม และกระบวนการอบแห้งต่อเนื้อสัมผัสของเส้นก๋วยเตี๋ยวบดแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 การใช้โคโคซานเป็นสารทดแทนวัตถุกันเสียในก๋วยเตี๋ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 การวิจัยคุณลักษณะจำเพาะต่อการแปรรูปของข้าว 84 พันธุ์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติ: ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลค่าเพิ่มจากข้าวสายพันธุ์เด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวท.) ปี 2556-2557 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเส้นไร้กลูเตนจากแป้งข้าวทองไซ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว ปี 2556 อิทธิพลของโคโคซานต่อสมบัติทางกายภาพ คุณภาพการหุงต้ม และคุณภาพการรับประทานของเส้นก๋วยเตี๋ยว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปราศจากกลูเตนจากข้าวเก่า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว ปี 2557-2558 การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ ปี 2557-2559 การพัฒนาเส้นอุด้งอบแห้งจากแป้งข้าวทองไซ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว ปี 2560-2561 การพัฒนาและส่งเสริมนวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์เส้นจากข้าวไทยสู่เชิงพาณิชย์ในระดับอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว ปี 2560-2561 โครงการส่งเสริมและสนับสนุนการเพิ่มศักยภาพของบุคลากรวิจัยในอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) ปี 2560-2561 เส้นโซบะชาไบหม่อนปราศจากกลูเตนจากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0 ปี 2560 เส้นโซบะชาไบหม่อนปราศจากกลูเตนจากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2561 ผลของระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวและกระบวนการไม่ต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยวบดแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2561-2563 เมื่อนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววิตรี รัตนสมววงศ์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2563-2564 การออกแบบลักษณะเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไทยโดยใช้โครงสร้างโมเลกุลขององค์ประกอบทางเคมีในข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2563-2564 ความสามารถในการย่อยของเจลแป้งข้าวไทยผสมในแบบจำลองอาหาร และการออกแบบแป้งข้าวผสมสำหรับอาหารเส้นและขนมอบให้ได้เนื้อสัมผัสที่ต้องการ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2563-2564 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p>	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Savitree Ratanasumawong, Hagiwara, T, Sakiyama, T, "Adsorption of tropomyosin from pink shrimp (Pandalus eous) on stainless steel surface", FOOD CONTROL 21 (9) (2010) 1250-1253 - Savitree Ratanasumawong, Assoc. Prof. Tomoaki Hagiwara, Prof. Takaharu sakiyama, "Effect of Sodium Chloride on the Adsorption of Proteins from Pink Shrimp(Pandalus eous) onto Stainless Steel Surfaces", Food Science and Technology Research 21 (3) (2015) 327-331 - Yada Sangpring, Mika Fukuoka, Savitree Ratanasumawong, "The effect of sodium chloride on microstructure, water migration, and texture of rice noodle", LWT 64 (2) (2015) 1107-1113 - Chitsiri Rachtanapun, จุฑามาศ ทันตะละ, ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย, Savitree Ratanasumawong, "Effect of chitosan on Bacillus cereus inhibition and quality of cooked rice during storage", International Journal of Food Science and Technology 50 (11) (2015) 2419-2426 - Klinmalai, P., Hagiwara, T., Sakiyama, T., Savitree Ratanasumawong, "Chitosan effects on physical properties, texture, and microstructure of flat rice noodles", LWT - Food Science and Technology 76 (Part A) (2017) 117-123 - Chitsiri Rachtanapun, Aroonsakul, K, Rattanamane, N, Augkarawat, C, Savitree Ratanasumawong, "EFFECT OF CHITOSAN ON PHYSICAL PROPERTIES, TEXTURE AND SHELF LIFE OF SUSHI RICE", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 82-87 - Kawai, K, Uneyama, I, Savitree Ratanasumawong, Hagura, Y, Fukami, K, "Effect of Calcium Maltobionate on the Glass Transition Temperature of Model and Hand-made Hard Candies", JOURNAL OF APPLIED GLYCOSCIENCE 66 (3) (2019) 89-96 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - น.ส.ญาดา แสงพริ้ง, Dr. Mika Fukuoka, Savitree Ratanasumawong, "Effect of Sodium Chloride on Texture and Structure of Dried Rice Noodle", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 2 (2012) - น.ส.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย, Savitree Ratanasumawong, "Effect of acetic acid on the physicochemical properties of rice flour and the quality of rice noodle", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) - น.ส.ชลธิชา สัมฤทธิ์สุทธิ, Savitree Ratanasumawong, "Effect of drying temperature on rehydration properties of dried rice noodle", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Savitree Ratanasumawong, Takaharu Sakiyama, Tomoaki Hagiwara, "Effect of salt on adsorption of shrimp allergen on stainless steel surface", 10th Japan Food Engineering Conference (2009) - น.ส.ชลธิชา สัมฤทธิ์สุทธิ, Savitree Ratanasumawong, "Structural changes of dried rice noodle during rehydration", The 12th ASEAN Food Conference 2011 (2011) - Savitree Ratanasumawong, น.ส.วิทันนา พรหมมา, น.ส. ปญญิตา เสรีวัฒนวุฒิ, "An optimum cooking time index of dried rice noodle", Second Conference on Food Science and Technology-MEKONG DELTA (MEKONGFOOD 2011) (2011) - นางสาววิศรุตดา กิ่งชัยภูมิ, Savitree Ratanasumawong, Chitsiri Rachtanapun, "EFFECT OF UV-C IRRADIATION ON FUNGAL SPORE INACTIVATION AND QUALITY OF RICE NOODLE DURING STORAGE", 5th Shelf Life International Meeting (2012) - น.ส.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย, Savitree Ratanasumawong, "Effect of chitosan on eating quality of cooked rice", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - น.ส.ญาดา แสงพริ้ง, Dr. Mika Fukuoka, Savitree Ratanasumawong, "The Effect of Sodium Chloride on Quality of Dried Rice Noodle", The 7th Taiwan-Thailand Bilateral conference (2012) - Savitree Ratanasumawong, นางสาวชลธิชา สัมฤทธิ์สุทธิ, "EFFECT OF PROCESSING STEPS ON QUALITY OF DRIED RICE NOODLE", International Conference on Food and Biosystems Engineering (I.C.FaBE 2013) (2013) - น.ส. ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย, Savitree Ratanasumawong, Prof. Takaharu Sakiyama, Assist. Prof. Tomoaki Hagiwara, "Effect of chitosan on the physico-chemical properties of rice noodle", Japan Society for Food Engineering 14th (2013) - Savitree Ratanasumawong, "Effect of storage time of rice grains on quality of fresh rice noodles", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวตรีรัตน์สมวงศ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none">- Savitree Ratanasumawong, Nutthida Numtan, "Effect of mixture flour from various Thai rice varieties on the cooking quality and texture of gluten-free salted noodles", the 18th World Congress of Food Science and Technology (IUFOST) (2016)- ธนพร มากช่วย, Savitree Ratanasumawong, "The change of color and textural properties of mulberry leaf tea noodles during storage", 8th Shelf Life International meeting (2017)- นพวดี พงษ์บุญ, Savitree Ratanasumawong, "EFFECT OF AMYLOSE CONTENT AND MOISTURE CONTENT OF GELATINIZED RICE DOUGH ON QUALITY OF GLUTEN-FREE WHITE SALTED NOODLES", 8th Shelf Life International Meeting (2017)	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none">- Second runner-up poster presentation award, The 18th Food Innovation Asia Conference 2016, 16-17 June 2016, Bitec, Thailand. ประจำปี 2559 เรื่อง "Effect of storage time of rice grains on quality of fresh rice noodles" จาก Agro-Industry Academic Council Association	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 15 สิงหาคม 2563