

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาววิตรี รัตนสมวงค์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> 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	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> Mass transfer/Heat transfer in starchy food, Starchy food (Noodle, wheat flour based products), Noodle Products, Gluten-free product, Water migration in starchy food	
<b>งานสอน</b> 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 Laboratory in Noodle Technology Noodle Technology Principles of Food Processing Research technique research technique 2 research technique1 Research Techniques Seminar Special Problems thesis	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2552 โครงการหลัก:โครงการบริการเงินสมทบจ้างที่ปรึกษาเพื่อปรับปรุงการผลิต การจัดการ และการตลาด บริษัทไทยเบตเตอร์ฟู้ดส์ จก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ปี 2553-2555 อิทธิพลของลักษณะโครงสร้างของเส้นก๋วยเตี๋ยวบอบแห้งต่อการแพร่ของน้ำในเส้นระหว่างการคั้นรูป ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2553-2555 อิทธิพลของลักษณะโครงสร้างของเส้นก๋วยเตี๋ยวบอบแห้งต่อการแพร่ของน้ำในเส้นระหว่างการคั้นรูป ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 อิทธิพลของกระบวนการนึ่ง กระบวนการบ่ม และกระบวนการอบแห้งต่อเนื้อสัมผัสของเส้นก๋วยเตี๋ยวบอบแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 การใช้โคโคซานเป็นสารทดแทนวัตถุกันเสียในก๋วยเตี๋ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 การวิจัยคุณลักษณะจำเพาะต่อการแปรรูปของข้าว 84 พันธุ์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติ: ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลเพิ่มจากข้าวสายพันธุ์เด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2556-2557 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเส้นไร้กลูเตนจากแป้งข้าวท้องถิ่น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว ปี 2556 อิทธิพลของโคโคซานต่อสมบัติทางกายภาพ คุณภาพการหุงต้ม และคุณภาพการรับประทานของเส้นก๋วยเตี๋ยว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปราศจากกลูเตนจากข้าวเก่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว ปี 2557-2558 การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ ปี 2557-2559 การพัฒนาเส้นอุด้งอบแห้งจากแป้งข้าวท้องถิ่น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว ปี 2560-2561 การพัฒนาและส่งเสริมนวัตกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์เส้นจากข้าวไทยสู่เชิงพาณิชย์ในระดับอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว ปี 2560-2561 โครงการส่งเสริมและสนับสนุนการเพิ่มศักยภาพของบุคลากรวิจัยในอุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) ปี 2560-2561 เส้นโซบะชาใบหม่อนปราศจากกลูเตนจากข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0 ปี 2560 เส้นโซบะชาใบหม่อนปราศจากกลูเตนจากข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2561 ผลของระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวและกระบวนการไม่ต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยวบอบแห้ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาววิตรี รัตนสมาวงศ์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
ปี 2561-2563 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2563-2564 การออกแบบลักษณะเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไทยโดยใช้โครงสร้างโมเลกุลขององค์ประกอบทางเคมีในข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2563-2564 ความสามารถในการย่อยของเจลแป้งข้าวไทยผสมในแบบจำลองอาหาร และการออกแบบแป้งข้าวผสมสำหรับอาหารเส้นและขนมอบให้ได้เนื้อสัมผัสที่ต้องการ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2563-2565 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ( บพข)	
ปี 2564-2565 การพัฒนาวัตรกรรมระบบความเย็นต้นแบบเชิงพาณิชย์ของพลังงานเหลือทิ้งจาก LNG เพื่อการเก็บรักษาและแปรรูปวัตถุดิบการเกษตรสุาอาหารไทยคุณภาพสูงระดับพรีเมียม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ( บพข)	
ปี 2564-2566 การผลิตและประยุกต์ใช้โคโคซานจากเห็ดเพื่อเป็นวัตถุดิบเสียจากธรรมชาติในผลิตภัณฑ์อาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ( บพข)	
ปี 2564-2566 การวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารเพื่ออนาคต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566 การประดิษฐ์เมทริกซ์อาหารจากพืชที่มีวิตามินห่อหุ้มด้วยวิธีเอนแคปซูเลชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566 การออกแบบและพัฒนาเส้นพาสต้าถั่วเขียวปราศจากกลูเตนจากพืช เสริมอนุภาคไมโครแคลเซียมคาร์บอเนตที่บรรจุวิตามิน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566-2567 การผลิตและประยุกต์ใช้โคโคซานจากเห็ดเพื่อเป็นวัตถุดิบเสียจากธรรมชาติในผลิตภัณฑ์อาหาร ปีที่ 2 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ( บพข)	
ปี 2567-2568 การพัฒนาศูนย์กลางความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และการวิจัยข้าวของประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ( วช.)	
ปี 2567 การทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบอาหารจากข้าวสายพันธุ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567 การพัฒนาเส้นพาสต้าข้าวปราศจากกลูเตนจากข้าวที่พัฒนาโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวสายพันธุ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b> ระดับนานาชาติ	
- 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 Thongson Rachtanapun, จุฑามาศ ทันตะละ, ภัทรานิชรุฑ์ 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 Thongson Rachtanapun, Aroonsakul, K, Rattanamanee, 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	
- Savitree Ratanasumawong, Pijitra SEESUK, Usanakorn SIRICHAYAKORNKUN, "Microstructure,water migration and texture of Thai chalky rice varieties", Journal of Nutritional Science and Vitaminology 65 (supplement) (2019) S188-S191	
- เกียรติศักดิ์ ปุ่หิน, Mika Fukuoka, Savitree Ratanasumawong, "Effect of starch and non-starch components on water migration, microstructure, starch retrogradation and texture of flat rice noodles made from different rice varieties", International journal of Food science and Technology 56 (7) (2021) 3344-3354	
- จุฑามาศ ทันตะละ, สุวิมล มีรงไชย, วิลาวัลย์ เสือทอง, Savitree Ratanasumawong, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Mold-free shelf-life extension of fresh rice noodles by synergistic effects of chitosan and common food preservatives", Food Control 133 (-) (2022) 108597	
- Makchuay, T., Sasitorn Tongchitpakdee, Savitree Ratanasumawong, "Effect of Mulberry Leaf Tea on Texture, Microstructure, Starch Retrogradation, and Antioxidant Capacity of Rice Noodles", Journal of Food Processing and Preservation 2023 (2023)	
- Adiba, I.F., Sudathip Sae-tan, Wattinee Katekhong, Pitiporn Ritthiruangdej, Ravipim Chaveesuk, Savitree Ratanasumawong, "Effect of ingredients on cooking quality, textural properties, and microstructure of fresh mung bean by-product gluten-free pasta", International Journal of Food Science and Technology 59 (4) (2024) 2581-2591	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาววิตรี รัตนสมวงค์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>- Meeparn, P., Aenglong, C., Savitree Ratanasumawong, Wanwimol Klaypradit, Soraya Kerdpiboon, "Effect of fortified calcium compounds from oyster shell on the quality of tapioca pearls", Food Chemistry 463 (2025)</p>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b>	
<p>- 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)</p> <p>- น.ส.ชลธิชา สัมฤทธิ์สุทธิ, Savitree Ratanasumawong, "Effect of drying temperature on rehydration properties of dried rice noodle", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- น.ส.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมลัย, Savitree Ratanasumawong, "Effect of acetic acid on the physicochemical properties of rice flour and the quality of rice noodle", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- เกียรติศักดิ์ ปุห์ตัน, Mika Fukuoka, Savitree Ratanasumawong, "Textural Properties of Fresh Rice Noodles Made from Starch and Flour of High Amylose Rice Cultivars", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020)</p> <p>- น.ส.หทัยรัตน์ แซ่ตั้ง, Nongnuch Siriwong, Savitree Ratanasumawong, "Improving the quality of Gluten-free alkaline noodles from cassava flour", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 20 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2023)</p>	
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
<p>- Savitree Ratanasumawong, Takaharu Sakiyama, Tomoaki Hagiwara, "Effect of salt on adsorption of shrimp allergen on stainless steel surface", 10th Japan Food Engineering Conference (2009)</p> <p>- Savitree Ratanasumawong, น.ส.วัทนา พรหมมา, น.ส. ปุญญิศา เสรีวัฒนวุฒิ, "An optimum cooking time index of dried rice noodle", Second Conference on Food Science and Technology-MEKONG DELTA (MEKONGFOOD 2011) (2011)</p> <p>- น.ส.ชลธิชา สัมฤทธิ์สุทธิ, Savitree Ratanasumawong, "Structural changes of dried rice noodle during rehydration", The 12th ASEAN Food Conference 2011 (2011)</p> <p>- น.ส.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมลัย, Savitree Ratanasumawong, "Effect of chitosan on eating quality of cooked rice", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</p> <p>- นางสาววิศรุตดา กิ่งชัยภูมิ, Savitree Ratanasumawong, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "EFFECT OF UV-C IRRADIATION ON FUNGAL SPORE INACTIVATION AND QUALITY OF RICE NOODLE DURING STORAGE", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</p> <p>- 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- น.ส. ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมลัย, 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- 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)</p> <p>- นพวงษ์ 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)</p> <p>- ธนพร มากช่วย, Savitree Ratanasumawong, "The change of color and textural properties of mulberry leaf tea noodles during storage", 8th Shelf Life International meeting (2017)</p>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>	
<p>- 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</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 9 ธันวาคม 2567