

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> ก.พ. 2562 - ก.พ. 2566 หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ก.พ. 2562 - ม.ค. 2566 รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
<b>การศึกษา</b> Ph.D.(Food Science and Technology), The Ohio State University , สหรัฐอเมริกา, M.S.(Food Science), University of Missouri , สหรัฐอเมริกา, ว.บ.บ.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	Thermal and Non-thermal Food Preservation, Food Safety , Product development from legume and rice, High-pressure processing, Super heated steam technology , Gluten-free product development
<b>งานสอน</b>	<p>Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel.                      Agro-Indus.Pro.Design by High Press.Process.                      Agro-Industrial Processing Technology I                      Agro-Industrial Processing Technology II                      Biologi.Safety in Agro-Indus.Product Develop.                      Biological Quality Measurement                      Independent Study                      Introduction to Agro-Industry                      Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel.                      Lab. in Processing of Agro-Ind. Products I                      Lab. in Processing of Agro-Ind. Products II                      Nonthermal Process.&amp; Appli.in Agro-Indus.                      Nutrition.Product Innovation for Agro-Indus.                      Nutritional Product Development                      Prin.of Process Engineering in Agro-Industry                      Process Design for Agro-Indust. Prod.Devel.                      Processing of Agro-Industrial Products I                      Processing of Agro-Industrial Products II                      Product Development from Grains &amp; Tubers                      Research Methods in Agro-Ind. Product Devel.                      Research Methods in Agro-Industrial PD.                      Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel.                      Selected Topics in Product Development                      Seminar                      Techniques for Product Development                      Unit Operations in Agro-Industry                      สัมมนา</p>
<b>โครงการวิจัย</b>	<p>ปี 2554-2555 การทดแทนแป้งสาลีด้วยฟลาวกั่วดำในขนมปังขาวไก่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2554-2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังมอไช ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2554-2555 การศึกษาชนิดของไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของพุดดิงมอไช ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญญาหารชนิดแห้งเสริมใยอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีมจากน้ำส้มสายชูหมักกลั่น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2555 การพัฒนาสูตรแป้งเปียกโดยใช้แป้งข้าวโพดหรือแป้งมันสำปะหลังสำหรับเครื่องผลิตแป้งเปียกแบบอัตโนมัติ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ซี.พี. คำปลีกและการตลาด จำกัด</p> <p>ปี 2555 ผลของผงคอร์นเค้กต่อคุณภาพแพทเทอร์และผลิตภัณฑ์ไอศูรย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 การใช้เทคโนโลยีไอน้ำร้อนยวดยิ่งในการผลิตข้าวหุงสุกเร็ว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 ผลของการแช่น้ำและการทำให้สุกต่อสมบัติทางกายภาพและเชิงหน้าที่ของฟลาวกั่วดำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556-2557 การพัฒนาการแปรรูปกากหัวเหลืองผงและการใช้ประโยชน์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2556-2557 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเส้นไร้กลูเตนจากแป้งข้าวทอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว</p> <p>ปี 2556-2557 ผลของการเตรียมตัวอย่างและอุณหภูมิการอบแห้งต่อคุณภาพของเห็ดเข็มทองแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปราศจากกลูเตนจากข้าวเก่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว</p>

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
ปี 2557-2558 การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ	
ปี 2557-2558 โครงการวิจัยการพัฒนาคุณภาพของอาหารด้วยเทคโนโลยีไอน้ำร้อนยิ่งยวด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ	
ปี 2557 การอุดหนุนของเชื้อซาลโมเนลลาและลิสทีเรียในผลิตภัณฑ์แฮมกึ่งแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557-2559 ผลของไอน้ำร้อนยิ่งยวดที่มีต่อคุณภาพ สารต้านอนุมูลอิสระ และการนำไปใช้ประโยชน์ในรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ "ทุน 72 ปี มก." ประจำปีงบประมาณ 2557 และ 2558	
ปี 2559-2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบรตสติกปราศจากกลูเตนโดยใช้เอนไซม์แทนสกลูทามินเนส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากAI scholarship for international students -Type II (Tuition waive & Research Assistant stipends)	
ปี 2560 การปรับปรุงกระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าอบ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าอบและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้ฉ่ำโดยใช้วันเส้นตกรัดที่เป็นของเหลือจากโรงงานอุตสาหกรรมผลิตวันเส้น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าจากแป้งข้าวเสริมคุณค่าโภชนาการ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากงบจากรัฐบาลอนุมัติให้ ม.เกษตรศาสตร์ ดำเนินงานโครงการเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการขับเคลื่อน Thailand 4.0	
ปี 2560-2561 การพัฒนาและส่งเสริมนวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์เส้นจากข้าวไทยสู่เชิงพาณิชย์ในระดับอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว	
ปี 2560-2561 น้ำดื่มกลิ่นรสผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าจากแป้งข้าวเสริมแคลเซียม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561 ผลของระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวและกระบวนการไม่ต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2563 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562-2563 การพัฒนาอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีด้วยกระบวนการ High Pressure Processing (HPP) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	

### บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

#### ระดับชาติ

- ภัทธสุดา น้ำทองไทย, Wannasawat Ratphitagsanti, Chulaluck Charunuch, Pitiya Kamonpatana, "Development of Rice Spaghetti Using Propylene Glycol Alginate and Soy Flour by Twin-Screw Extrusion", International Journal of Applied Science and Technology 2018 (0) (2018)

#### ระดับนานาชาติ

- Wannasawat Ratphitagsanti, J. Ahn, V.M. Balasubramaniam, A.E. Yousef, "Influence of pressurization rate and pressure pulsing on the inactivation of Bacillus amyloliquefaciens spores during pressure-assisted thermal processing", Journal of Food Protection 72 (4) (2009) 775-782

- Wannasawat Ratphitagsanti, S. De Lamo-Castellvi, V.M. Balasubramaniam, A.E. Yousef, "Efficacy of pressure-assisted thermal processing, in combination with organic acids, against Bacillus amyloliquefaciens spores suspended in deionized water and carrot puree", Journal of Food Science 75 (1) (2010) M46-M52

- Wannasawat Ratphitagsanti, E. Park, C.S. Lee, R.Y.A. Wu, J. Lee, "High-Throughput detection of spore contamination in food powders and food packages using tiered approach of ATP bioluminescence and real-time PCR. [Accepted].", LWT – Food Science and Technology 46 (1) (2011) 341-348

- S. De Lamo-Castellv?, Wannasawat Ratphitagsanti, V.M. Balasubramaniam, "Combined effects of nisin, sucrose laurate ester and pressure-assisted thermal processing to inactivate Bacillus amyloliquefaciens spores", Acta Alimentaria 42 (-) (2013) 301-307

- L. T. Nguyen, V. M. Balasubramaniam, Wannasawat Ratphitagsanti, "Estimation of Accumulated Lethality Under Pressure-Assisted Thermal Processing", Food and Bioprocess Technology 7 (3) (2014) 633-644

- เขมรัฐ วงศ์สำราญ, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Cooking Conditions on Black Bean Flour Properties and Its Utilization in Donut Cake", Kasetsart J. (Nat. Sci.)

48 (6) (2014) 970-979

- Horrungsawat, S., Nantawan Therdtai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of combined microwave-hot air drying and superheated steam drying on physical and chemical properties of rice", International Journal of Food Science and Technology 51 (8) (2016) 1851-1859

- นส.ภาวระวี ผูกเพชร, Wannasawat Ratphitagsanti, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of ultra-superheated steam on aflatoxin reduction and roasted peanut properties", Journal of the Science of Food and Agriculture 98 (8) (2018) 2935-2941

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arunwadee Sukchum, Wannasawat Ratphitagsanti, "Addition of dietary fiber for enriched nutrition of gluten-free Macaroni", Journal of Food Science And Agricultural Technology 4 (Spcl. Iss.) (2018) 86-92</li> <li>- Chutima Mattar, Wannasawat Ratphitagsanti, "Development of calcium enriched rice pasta by extrusion process", Journal of Food Science And Agricultural Technology 4 (Spcl. Iss.) (2018) 79-85</li> <li>- Dang, L.T.K., Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Improvement of structure and cooking quality of brown rice using ultrasonic and enzymatic treatments", Journal of Food Processing and Preservation 42 (11) (2018) 1-8</li> <li>- Piyawanitpong, C, Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Precooking and Superheated Steam Treatment on Quality of Black Glutinous Rice", JOURNAL OF FOOD QUALITY (2018)</li> <li>- Dang, L.T.K., Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effects of ultrasonic and enzymatic treatment on physical and chemical properties of brown rice", Journal of Food Process Engineering 42 (3) (2019)</li> <li>- Natsinee Duangkaew, Wannasawat Ratphitagsanti, "Influence of long-term aging of rice paddy on qualities of fresh and dried rice noodle", Journal of Food Science and Agricultural Technology 5 (Spcl. Iss.) (2019) 77-82</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ฉัตรทิพย์ ตี๋ศรีบุตร, Wannasawat Ratphitagsanti, "Influence of sugar derivative and organic acid on quality of old crop cooked Thai Jasmine rice", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference (2014)</li> <li>- ชนินธุ์ จรัสวิมลใส, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of processing on properties of corn cake powder", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference (2014)</li> <li>- กุลบดี ดันดีจันรรจ, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, SOMPORN KONGCHAROENKIAT, "Development of Butterfly Pea Based Fruit Leather as Snack", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</li> <li>- ธนัญชนก คำไ้, Wannasawat Ratphitagsanti, "Improvement on Antioxidant Properties of Brown Rice (Riceberry Cultivar) with Ultra Superheated Steam Technology", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54/2559 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2016)</li> <li>- น.ส.สุธาสิณี บุญมาวัตร, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Ultra Superheated Steam Technology on Quality of Rice Bran", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54/2559 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2016)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- G.H. Lee , Wannasawat Ratphitagsanti, F. Hsieh, "Hot air drying of strawberry leather", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting (2004)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, HE Huff, F Hsieh, "Physical properties of strawberry leather", The Institute of Food Technologists (IFT) annual Meeting (2004)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, HE Huff , F Hsieh , "Processing and properties of strawberry leathers", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting (2005)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, J. Ahn, A.E. Yousef, V.M. Balasubramaniam, "Influence of pressurization rate and pressure pulsing on inactivation of Bacillus amyloliquefaciens spores during pressure-assisted thermal processing", The 94th International Association for Food Protection (IAFP) Annual Meeting (2007)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, S. De Lamo-Castellvi, V.M. Balasubramaniam, A.E. Yousef, "Effect of organic acids on Bacillus amyloliquefaciens inactivation by pressure-assisted thermal processing", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting (2008)</li> <li>- S. De Lamo-Castellvi, Wannasawat Ratphitagsanti, V.M. Balasubramaniam, A.E. Yousef, "Combined effects of sucrose laurate ester and pressure-assisted thermal processing to inactivation Bacillus amyloliquefaciens spores suspended in mashed carrots", The 95th International Association for Food Protection (IAFP) Annual Meeting (2008)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, V.M. Balasubramaniam, "Effect of pressurization rate and food matrix on spore inactivation by pressure-assisted thermal processing", The 95th International Association for Food Protection (IAFP) Annual Meeting (2008)</li> <li>- V Prabhakar , Wannasawat Ratphitagsanti, V.M. Balasubramaniam, L.E. Rodriguez-Saona, "Rapid quantification of dipicolinic acid in spores treated by pressure-assisted thermal processing using infrared spectroscopy", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting (2009)</li> <li>- L. Nguyen, Wannasawat Ratphitagsanti, V.M. Balasubramaniam, "Integrated process lethality during pressure-assisted thermal processing: A modeling approach", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting (2009)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, L.E. Rodriguez-Saona, V.M. Balasubramaniam, "Characterization of Bacillus amyloliquefaciens spores after thermal and pressure-assisted thermal processing by infrared microspectroscopy and multivariate analysis", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting (2009)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, L.E. Rodriguez-Saona , V.M. Balasubramaniam, "Impact of pressure pulsing on biochemical changes of Bacillus amyloliquefaciens spore inactivation through Fourier- transform infrared microspectroscopy", The 96th International Association for Food Protection (IAFP) Annual Meeting. (2009)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- E. Park, Wannasawat Ratphitagsanti, P.Y. Chiang, C.S. Lee, J. Lee, "Rapid detection of spore contamination in water, beverage, and powder by ATP luminescence and real-time PCR", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual meeting (2010)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, J. Lee, "Rapid assessment of disinfection efficiency of ozone, chlorine dioxide and chlorine using Bacillus spores as a protozoa surrogate", National Environmental Health Association (NEHA) Conference (2011)</li> <li>- Phunanong Sangpaiboon, Rungnaphar Pongsawatmanit, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of rice flour and tapioca starch on quality of Japanese-style battered fried chicken", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)</li> <li>- Sheree Ahmadi Pirshahid , Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, Chulaluck Charunuch, "Effects of Golden Oyster Mushroom Content and Feed Moisture Content on Qualities of Extruded Snack", The 2nd Annual PSU Phuket International Conference 2013 "Multidisciplinary Studies on Sustainable Development" (2013)</li> <li>- Kanit Jaraswimolsai, Phunanong Sangpaiboon, Rungnaphar Pongsawatmanit, Wannasawat Ratphitagsanti, "Physical and chemical properties of corn cake powder and its potential application in coating batter", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013)</li> <li>- Ibthesum E-ae, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Types and Concentrations of Hydrocolloid on Quality of Canistel Pudding", 13th ASEAN Food Conference (2013)</li> <li>- Akatta Lumprom, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Cooking Methods on Azuki Bean Flour and Its Properties on Layer Cake Quality", ASEAN Food Conference ครั้งที่ 13 (2013)</li> <li>- เอกัตตา หล้าพรหม, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Influence of cooking conditions and drying temperatures on physical and functionality of adzuki bean and flour", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- เขมรัฐ วงศ์สารานู, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of cooking condition on black bean flour properties and its utilization in donut cake", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- ภาระวี ผูกเกษร, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of pretreatments by blanching and chemical soaking on quality of dried winter mushroom", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- Chinnatat Piyawanitpong, Nantawan Therdtai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Comparison of Quality of Cooked Rice from Hot Air Drying with and without Ultra Superheated Steam", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- ภัทรสุดา น้ำทองไทย, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Milling Process and Whole Egg Level on Rice Pasta Quality", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- เขมรัฐ วงศ์สารานู, Wannasawat Ratphitagsanti, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of Particle Size on Extruded Black Bean Flour Properties", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- ภาระวี ผูกเกษร, เขมรัฐ วงศ์สารานู, Wannasawat Ratphitagsanti, Nantawan Therdtai, "Functional and Pasting Properties of Rice Flour as Affected by Ultra Superheated Steam Technology", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- Sawanee Horrungsawat , Nantawan Therdtai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Properties of Rice from Hot Air Drying with and without Ultra-High Temperature Superheated Steam", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, Kasirin Batpho, "Monitoring Survival of Salmonella and Listeria in Semi-dry Nham during Storage", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Parawee Pukkasorn, Wannasawat Ratphitagsanti, Vichai Haruthaithanasan, Thanapoom Maneeboon, ชนัญญา ช่วยศรีนวล, "Consumer Survey on Aflatoxin Contaminated Peanut and Ultra Superheated Steam Technology Usage", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Molika Yin, Wannasawat Ratphitagsanti, Nantawan Therdtai, "Effects of Soybean and Transglutaminase on the Preparation of Gluten-free Chalky Rice Breadstick", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017)</li> <li>- ภัทรสุดา น้ำทองไทย, Wannasawat Ratphitagsanti, Chulaluck Charunuch, Pitiya Kamonpatana, "Development of Rice Spaghetti Using Propylene Glycol Alginate and Soy Flour by Twin-Screw Extrusion", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, Parawee Pukkasorn, Vichai Haruthaithanasan, "Aflatoxin reduction for roasted peanut by using ultra-superheated steam technology", Innovations in Food Science and Human Nutrition 2018 (2018)</li> <li>- Wannasawat Ratphitagsanti, Khemmarat Vongsumran , "The Study on Physical, Chemical and Functional Properties of Extruded Black Bean Flour and Its Utilization in Brownie Mix", The 3rd International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI) 2018 (2018)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตพริกป่นจากพริกแห้ง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตมันฝรั่งสดตัดแต่ง." จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อลดน้ำหนักด้วยไฮโดรคอลลอยด์และกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"><li>- Outstanding High Pressure Processing Laboratory Associate Award ประจำปี 2550 จาก High Pressure Processing Laboratory, Department of Food Science and Technology, The Ohio State University, USA</li><li>- Outstanding Research Award for Graduate Student ประจำปี 2552 จาก Department of Food Science and Technology, The Ohio State University, Columbus, OH, USA</li><li>- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li></ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1st place in Developing Scientist Awards, IAFP Annual Meeting (Lake Buena Vista, FL, USA) ประจำปี 2550 เรื่อง "Influence of pressurization rate and pressure pulsing on inactivation of Bacillus amyloliquefaciens spores during pressureassisted thermal processing" จาก International Association for Food Protection (IAFP)</li></ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 13 เมษายน 2564