

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ธ.ค. 2566 - พ.ย. 2570	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มี.ค. 2566 - ม.ค. 2570	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2562 - ก.พ. 2566	หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2562 - ม.ค. 2566	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา	Ph.D.(Food Science and Technology), The Ohio State University , สหรัฐอเมริกา, M.S.(Food Science), University of Missouri , สหรัฐอเมริกา, วท.บ.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	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
งานสอน	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel. Consumer Product Development Process Design for Agro-Industrial Product Development Product Development from Grains & Tubers Product Development from Grains and Tubers Research Methods in Agro-Industrial Product Developmen Biologi.Safety in Agro-Indus.Product Develop. Biological Quality Measurement Fundamental Process Engineering Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel. Lab. in Processing of Agro-Ind. Products II Laboratory in Fundamental Process Engineering Laboratory in Principles of Agro-Industrial Product De Nutritional Product Innovation for Agro-Industry Prin.of Process Engineering in Agro-Industry Principles of Process Development Process Design for Agro-Indust. Prod.Devel. Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Selected Topics in Product Development Seminar Skills and Ethics for Research and Product Development Thermal and Non-thermal Process Application in Product Development Agro-Indus.Pro.Design by High Press.Process. Agro-Industrial Product Development from Flour Comprehensive Knowledge for Agro-Industrial Product Development and Innovation Independent Study Lab. in Processing of Agro-Ind. Products I Laboratory in Biological Quality Measurement Laboratory in Processing of Agro-Industrial Products I Nonthermal Process.& Appli.in Agro-Indus. Nutrition.Product Innovation for Agro-Indus. Nutritional Product Development Processing of Agro-Industrial Products I Research Methods in Agro-Ind. Product Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Techniques for Product Development Unit Operations in Agro-Industry Agro-Industrial Processing Technology I Agro-Industrial Processing Technology II Introduction to Agro-Industry Laboratory in Processing of Agro-Industrial Products II Nonthermal Processing and Application in Agro-Industry Principles of Process Engineering in Agro-Industry Processing of Agro-Industrial Products II Special Problems Thermal and Non-thermal Process Application in Product สัมมนา	
โครงการวิจัย ปี 2554-2555 การทดแทนแป้งสาลีด้วยฟลาวกั่วดำในขนมปังขาว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2554-2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังมอนไซ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2554-2555 การศึกษาชนิดของไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของพุดดิงมอนไซ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญญาหารชนิดแห้งเสริมใยอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีมจากน้ำส้มสายชูหมักเมลอน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2555	การพัฒนาสูตรแป้งเปียกโดยใช้แป้งข้าวโพดหรือแป้งมันสำปะหลังสำหรับเครื่องผลิตแป้งเปียกแบบอัตโนมัติ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซี.พี. ค้าปลีกและการตลาด จำกัด
ปี 2555	ผลของผงคอร์นเค้กต่อคุณภาพแบทเทอร์และผลิตภัณฑ์ไอศกรีม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	การใช้เทคโนโลยีไอน้ำร้อนยวดยิ่งในการผลิตข้าวหุงสุกเร็ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	ผลของการแช่เนื้อและทำให้สุกต่อสมบัติทางกายภาพและเชิงหน้าที่ของฟลาวเวอร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2557	การพัฒนาการแปรรูปกากถั่วเหลืองผงและการใช้ประโยชน์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2556-2557	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเส้นไร้กูลูเตนจากแป้งข้าวทอ้งไซ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว
ปี 2556-2557	ผลของการเตรียมตัวอย่างและอุณหภูมิการอบแห้งต่อคุณภาพของเห็ดเข็มทองแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปราศจากกลูเตนจากข้าวเก่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว
ปี 2557-2558	การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ
ปี 2557-2558	โครงการวิจัยการพัฒนาคุณภาพของอาหารด้วยเทคโนโลยีไอน้ำร้อนยวดยิ่ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ
ปี 2557	การอยู่รอดของเชื้อซาลโมเนลลาและลิสทีเรียในผลิตภัณฑ์แฮมกึ่งแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2559	ผลของไอน้ำร้อนยวดยิ่งที่มีต่อคุณภาพ สารต้านอนุมูลอิสระ และการนำไปใช้ประโยชน์ในรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ "ทุน 72 ปี มก." ประจำปีงบประมาณ 2557 และ 2558
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบรตสติ๊กปราศจากกลูเตนโดยใช้เอนไซม์เทรนสกลูทามินเนส (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	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้จั่วโดยใช้ส่วนผสมเส้นตลกเกรดที่เป็นของเหลือจากโรงงานอุตสาหกรรมผลิตวุ้นเส้น (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	ผลของระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวและกระบวนการหมักต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561-2563	เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562-2563	การพัฒนาอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีด้วยกระบวนการ High Pressure Processing (HPP) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2565	การเพิ่มประสิทธิภาพการสกัดวานิลลาไทยด้วยเทคโนโลยีใหม่ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	สารกระตุ้นกลิ่นรสและรสชาติอาหารสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2567-2568	โครงการการพัฒนาเทคโนโลยีการทำแห้งพิฆัตถุดับทางอาหารเพื่อผลิตโยเกิร์ตและสารต้านอนุมูลอิสระสำหรับเป็นส่วนผสมฟังก์ชันมูลค่าสูงในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนากำลังคนและทุนด้านการพัฒนาสถาบันอุดมศึกษา การวิจัย และนวัตกรรม (บพค)
ปี 2569	เทคโนโลยีการแปรรูปเพื่อการปรับปรุงและส่งเสริมสมบัติทางเคมีกายภาพ สมบัติเชิงหน้าที่ และการออกฤทธิ์ทางชีวภาพของซูเปอร์ฟู้ด-ผา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2569	ผลของกระบวนการแปรรูปแบบไม่ใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และปรับปรุงโครงสร้างของโปรตีนเพื่อพัฒนาเป็นเครื่องดื่มฟังก์ชันจากผาซึ่งเป็นซูเปอร์ฟู้ด (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- กัทสุดา น้าทองไทย, 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

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- 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 วงศ์สารานู, 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
- Piyawanitpong, C, Nantawan Therdtai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Precooking and Superheated Steam Treatment on Quality of Black Glutinous Rice", JOURNAL OF FOOD QUALITY (2018)
- Dang, L.T.K., Nantawan Therdtai, 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
- 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
- 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
- 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
- Dang, L.T.K., Nantawan Therdtai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effects of ultrasonic and enzymatic treatment on physical and chemical properties of brown rice", Journal of Food Process Engineering 42 (3) (2019)
- สุราสินี บุญมาวัตร, Wannasawat Ratphitagsanti, Vichai Haruthaithanasan, "Effect of superheated steam heating on quality and antioxidant activities of riceberry bran", Agriculture and Natural Resources 53 (2) (2019) 130-138
- ภาวินี อินทร์มณี, Wannasawat Ratphitagsanti, Pitiya Kamonpatana, Tantawan Pirak, "Effect of thermosonication and microwave heating for post pasteurization on chemical, physical, and sensory characteristics of prototype sausage", Agriculture and Natural Resources 54 (1) (2020) 39-47
- Lyda Chin, Nantawan Therdtai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Microwave Cooking on Quality of Riceberry Rice (Oryza sativa L.)", Journal of Food Quality 2020 (-) (2020) 4350274
- Moreno, J.P.C., Wannasawat Ratphitagsanti, Prisana Suwannaporn, Pitiya Kamonpatana, "Stabilization of rice bran using ohmic heating or ultra-superheated steam", Agriculture and Natural Resources 55 (5) (2021) 816-825
- Chin, L., Nantawan Therdtai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of conventional and microwave cooking conditions on quality and antioxidant activity of Chinese kale (Brassica alboglabra)", Applied Food Research 2 (1) (2022)
- Le, U.N.P., Wannasawat Ratphitagsanti, Nantawan Therdtai, "Influence of high pressure processing on qualities of celery-based juices during refrigerated storage", Agriculture and Natural Resources 57 (3) (2023) 407-416
- Wannasawat Ratphitagsanti, Withida Chantrapornchai, Promjan, I., Promarak, T., "Vanillin extraction from Thai vanilla pods using ohmic heating followed by ultrasound- or microwave-assisted extraction", Agriculture and Natural Resources 58 (2) (2024) 165-174

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- กุลบดี ตันติจันนรงค์, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Wannasawat Ratphitagsanti, SOMPORN KONGCHAROENKIAT, "Development of Butterfly Pea Based Fruit Leather as Snack", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)
- ขนิษฐ จรัสวิมลไส, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of processing on properties of corn cake powder", The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference (2014)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ฉัตรทิพย์ ตีปศรีบุตร, 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) - น.ส.สุธาสินี บุญมาวัตร, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Ultra Superheated Steam Technology on Quality of Rice Bran", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54/2559 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2016) - ธัญชนก คำไท้, Wannasawat Ratphitagsanti, "Improvement on Antioxidant Properties of Brown Rice (Riceberry Cultivar) with Ultra Superheated Steam Technology", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54/2559 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2016) - อรุณวดี สุขชุ่ม, Wannasawat Ratphitagsanti, Hataichanok Kantrong, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of Addition of Unripe Banana Flour and Yellow Corn Flour on Quality Properties of Gluten-Free Rice Spaghetti", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2020) - ญัฐสินี ดวงแก้ว, Wannasawat Ratphitagsanti, Pitiporn Ritthiruangdej, พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์, "Study of quality changes of rice beverage after treated by high pressure processing during extended storage", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020) - Le Ngoc Phuong Uyen, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of different rice flours and milk types on physical and sensory properties of rice pudding", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020) - ชุตติมา มาตรา, Wannasawat Ratphitagsanti, Phunsiri Suthiluk, "Characteristics of baked spinach with cheese after treated by high pressure processing", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (2020) - วิชุดา สุมาลัย, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of High-Pressure Homogenization on Physical, Chemical and Microbial Qualities of Coconut Milk Mixed with Mango Juice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022) - นางสาวอิสริยา พรหมจันทร์, Wannasawat Ratphitagsanti, Withida Chantrapornchai, "Extraction of Thai vanilla pods assisted by high pressure processing for application in peanut milk", The 62nd Kasetsart University Annual Conference (2024) - ชวัลชนก เจริญสันติสุข, Wannasawat Ratphitagsanti, Nantawan Therdthai, "Study of Drying Conditions for dried Wolffia arrhiza powder Used in Buckwheat Milk Beverage", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม (2025) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wannasawat Ratphitagsanti, HE Huff, F Hsieh, "Physical properties of strawberry leather", The Institute of Food Technologists (IFT) annual Meeting (2004) - G.H. Lee , Wannasawat Ratphitagsanti, F. Hsieh, "Hot air drying of strawberry leather", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting (2004) - Wannasawat Ratphitagsanti, HE Huff , F Hsieh , "Processing and properties of strawberry leathers", The Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting (2005) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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) - Ibthesum E-ae, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Types and Concentrations of Hydrocolloid on Quality of Canistel Pudding", 13th ASEAN Food Conference (2013) - 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) - 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) - ภาวะวี ผูกเพชร, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of pretreatments by blanching and chemical soaking on quality of dried winter mushroom", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014) - เขมรัฐ วงศ์สารานุก, 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) - 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) - ภาวะวี ผูกเพชร, เขมรัฐ วงศ์สารานุก, Wannasawat Ratphitagsanti, Nantawan Therdthai, "Functional and Pasting Properties of Rice Flour as Affected by Ultra Superheated Steam Technology", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015) - เขมรัฐ วงศ์สารานุก, 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) - 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) - Chinnat Piyawanitpong, Nantawan Therdthai, 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) - Sawanee Horrungsawat , Nantawan Therdthai, 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) - 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) - Parawee Pukkasorn, Wannasawat Ratphitagsanti, Vichai Haruthaithanasan, Thanapoom Maneeboon, ชาญัญญา ชำยศรีนวล, "Consumer Survey on Aflatoxin Contaminated Peanut and Ultra Superheated Steam Technology Usage", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - Molika Yin, Wannasawat Ratphitagsanti, Nantawan Therdthai, "Effects of Soybean and Transglutaminase on the Preparation of Gluten-free Chalky Rice Breadstick", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017) - 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) - 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) - 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) - ณัฐสินี ด่วงแก้ว, Wannasawat Ratphitagsanti, Pitiporn Ritthiruangdej, ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ , "Effect of high pressure processing on physical and chemical properties of rice beverage", The International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB) (2020) - วิชุดา สุมาลัย, Wannasawat Ratphitagsanti, Withida Chantrapornchai, "Study on quality changes of coconut milk mixed with mango juice using high pressure processing, high pressure homogenization and thermal processing during refrigerated storage", The 1st Innovative Product Development International Conference (2022) - Anon Tatvichai, Pitiporn Ritthiruangdej, Wannasawat Ratphitagsanti, "Development of Whole Wheat Grains-based Extruded Snack Fortified with Enoki Mushroom Powder", The 25th Food Innovation Asia Conference 2023 (2023) - Thanaphon Chonburom, Pitiporn Ritthiruangdej, Wannasawat Ratphitagsanti, Phatcharee Kittisuban, Papawarin Lowleraha, "Effect of Holy Basil Powder Substitution on the Physical, Nutritional, and Sensory Qualities of Banana Cakes", The 27th Food Innovation Asia Conference (FIAC 2025) (2025) - นายเตชิต พรหมอารักษ์, Wannasawat Ratphitagsanti, Withida Chantrapornchai, "Descriptive Analysis of Thai Under-Graded Vanilla Extracts vs. Commercial Vanilla Extracts", The 27th Food Innovation Asia Conference 2025 (2025) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
อนุปริญญาบัตร	
<ul style="list-style-type: none">- อนุปริญญาบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตพริกป่นจากพริกแห้ง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์- อนุปริญญาบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตมันฝรั่งสดตัดแต่ง." จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์- อนุปริญญาบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อลดน้ำหนักด้วยไฮโดรคอลลอยด์และกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<ul style="list-style-type: none">- 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- Outstanding Research Award for Graduate Student ประจำปี 2552 จาก Department of Food Science and Technology, The Ohio State University, Columbus, OH, USA- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 <p>ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none">- 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)	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 19 เมษายน 2569