

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวปีติพร ฤทธิเรืองเดช	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ก.พ. 2562 - ก.พ. 2566	หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2562 - ม.ค. 2566	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Product Development/sensory Evaluation/NIR	
งานสอน	
<p>Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel. App.Near-Infrared Spect.Qua.Assur.Agro-Indus. Applied Statistics for Product Development I Applied Statistics for Product Development II Development of Agro-Industrial Products General Agricultural Product Development General Agro-Industry Introduction to Agro-Industry Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel. Lab. in Techniques for Product Development Laboratory in Techniques for Product Development Management of Product Development Objective Measurement for Product Development Prin.Innovative Agro-Indus.Product Develop. Principles of Agro-Ind. Product Development Product Development from Grains & Tubers Product Development Technology Research & Development for Agro-Industry 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 Special Problems Statistics for Product Development Techniques for Product Development</p>	
โครงการวิจัย	
<p>ปี 2554 การทำนายปริมาณความชื้น โปรตีน และไขมันในหมุยโดยใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดช่วงความยาวคลื่นสั้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2554-2555 การทำนายปริมาณความชื้นและโปรตีนของข้าวไทยโดยใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดช่วงความยาวคลื่นสั้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2554</p> <p>ปี 2554-2555 ผลของการเตรียมตัวอย่างและสภาวะในการทดสอบปริมาณความชื้นและการอมน้ำมันของเผือกแผ่นทอด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2554</p> <p>ปี 2555-2556 การประยุกต์ใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดคลื่นสั้นวัดปริมาณน้ำในน้ำผึ้งดอกกล้วย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555</p> <p>ปี 2555-2556 การวิเคราะห์คุณภาพแป้งมันสำปะหลังแบบรวดเร็วและไม่ทำลายตัวอย่างโดยใช้เทคนิคสเปกโตรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2555-2556 การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดสำหรับการวิเคราะห์ปริมาณน้ำ โปรตีน และไขมันแบบไม่ทำลายตัวอย่างในโดนต์เค้กจากแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555</p> <p>ปี 2555-2556 จลพลศาสตร์การสูญเสียน้ำและการอมน้ำมันในระหว่างการทอดเผือกแบบน้ำมันท่วม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555</p> <p>ปี 2555-2556 เทคโนโลยีทางเลือกใหม่สำหรับการวิเคราะห์คุณภาพมันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์อย่างรวดเร็ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2555-2556 ผลของการทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งเผือกต่อคุณสมบัติด้านรีโอโลยีของส่วนผสมและคุณภาพโดนต์เค้ก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวปีติพร ฤทธิเรืองเดช	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2555-2556 การวิเคราะห์ค่าความเป็นกรดต่าง ปริมาณโปรตีนและปริมาณไขมันของแฮมแบบรวดเร็วโดยใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2556 การวิเคราะห์ค่าสี ปริมาณไขมัน และปริมาณความชื้น ในทุเรียนทอดกรอบแบบรวดเร็วโดยใช้สเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556-2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบขนมขบเคี้ยวชนิดแห้งที่ได้จากแป้งกล้วยหอม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	
ปี 2556-2557 การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของเต้าหู้ยี้สีแดงโดยใช้เทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ	
ปี 2556-2557 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพในผลิตภัณฑ์คุกกี้ปราศจากกลูเตนโดยใช้เทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ	
ปี 2556-2557 การศึกษาระบบการวัดแสงเนียร์อินฟราเรดที่เหมาะสมเพื่อการตรวจสอบปริมาณแป้งในหัวมันสำปะหลังสดโดยไม่ทำลาย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	
ปี 2557-2558 การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ	
ปี 2558-2559 ปริมาณ ผลกระทบ และการป้องกันการปนเปื้อนของดินทรายในอ้อยและอุตสาหกรรมน้ำตาลของประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2560 การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าบดและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อั่วโดยใช้ส่วนผสมเนื้อสัตว์ที่เป็นของเหลือจากโรงงานอุตสาหกรรมผลิตวันเส้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมรสช็อคโกแลตจากกล้วยน้ำว้าบด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560-2561 เทคโนโลยีทางเลือกใหม่สำหรับการวิเคราะห์ดัชนีชี้คุณภาพอ้อยแบบรวดเร็ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2560-2561 น้ำดื่มกลิ่นรสผลไม้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2561-2562 การทดสอบประสิทธิภาพของประสิทธิภาพของเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดสำหรับการวิเคราะห์คุณภาพอ้อยในอุตสาหกรรมน้ำตาล (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2561-2562 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากเศษผักโขมที่ได้จากกระบวนการผลิตผักโขมแผ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2562-2563 การทดสอบประสิทธิภาพของเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดสำหรับการวิเคราะห์คุณภาพอ้อยและดินที่ปนเปื้อนในอุตสาหกรรมน้ำตาล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2563-2564 การใช้เทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรดในการตรวจติดตามพารามิเตอร์ที่สำคัญระหว่างกระบวนการผลิตเอทานอลจากผลพลอยได้อุตสาหกรรมน้ำตาล (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- อริสรฯ หิริโอดัฒปะ, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "Feasibility of Near-Infrared Spectroscopy to Predict the Quality of Fresh Sugarcane Juice", วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 48 (1) (2020) 68-75
- ปรีสรฯ กนกบัตวณิช, Pitiporn Ritthiruangdej, ปารมี พูลสวัสดิ์, สุพิชชา ไหมสมบุญ, "Chemical, Physical and Sensory Properties of Cake Added with Mango Puree", วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 43 (1) (2020) 79-89

ระดับนานาชาติ

- Pitiporn Ritthiruangdej, Sompit Parnbankled, Sawitri Donchedee, Rungtiwa Wongsagonsup, "Physical, Chemical, Textural and Sensory Properties of Dried Wheat Noodles Supplemented with Unripe Banana Flour", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 500-509
- Kittisuban, P, Pitiporn Ritthiruangdej, Suphantharika, M, "Optimization of hydroxypropylmethylcellulose, yeast (beta-glucan, and whey protein levels based on physical properties of gluten-free rice bread using response surface methodology", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 57 (2) (2014) 738-748
- Nantawan Therdthai, Tanvarakom, T., Pitiporn Ritthiruangdej, Zhou, W., "Effect of Microwave Assisted Baking on Quality of Rice Flour Bread", Journal of Food Quality 39 (4) (2016) 245-254
- Wasaporn Chanput, Krueyos, N., Pitiporn Ritthiruangdej, "Anti-oxidative assays as markers for anti-inflammatory activity of flavonoids", International Immunopharmacology 40 (1) (2016) 170-175
- Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Prof.Yukihiko Ozaki, Chalermpun Thamasopinkul, "Temperature compensation for determination of moisture and reducing sugar of longan honey by near infrared spectroscopy", Journal of Near Infrared Spectroscopy 25 (1) (2017) 36-44

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวปีติพร ฤทธิเรืองเดช	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Suthatta Areekij, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Yukihiko Ozaki, "Rapid and nondestructive analysis of deep-fried taro chip qualities using near infrared spectroscopy", Journal of Near Infrared Spectroscopy 25 (2) (2017) - Chonnikarn Srikanlaya,, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, Weibiao Zhou, "Effect of butter content and baking condition on characteristics of the gluten-free dough and bread", International Journal of Food Science and Technology 52 (8) (2017) 1904–1913-1904–1913 - Latthika Wimon Siri, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Wasaporn Chanput, Yukihiko Ozaki, "Rapid analysis of chemical composition in intact and milled rice cookies using near infrared spectroscopy", Journal of Near Infrared Spectroscopy 25 (5) (2017) 330-337 - Puangchit, P, Ishigaki, M, Yasui, Y, Kajita, M, Pitiporn Ritthiruangdej, Ozaki, Y, "Non-staining visualization of embryogenesis and energy metabolism in medaka fish eggs using near-infrared spectroscopy and imaging", ANALYST 142 (24) (2017) 4765-4772 - Chonnikarn Srikanlaya, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, Weibiao Zhou, "Effect of hydroxypropyl methylcellulose, whey protein concentrate and soy protein isolate enrichment on characteristics of gluten-free rice dough and bread", International Journal of Food Science and Technology 53 (7) (2018) 1760-1770 - Rongtong, B, Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "Determination of sulfur dioxide content in osmotically dehydrated papaya and its classification by near infrared spectroscopy", JOURNAL OF NEAR INFRARED SPECTROSCOPY 26 (6) (2018) 359-368 - Rongtong, B., Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "Determination of water activity, total soluble solids and moisture, sucrose, glucose and fructose contents in osmotically dehydrated papaya using near-infrared spectroscopy", Agriculture and Natural Resources 52 (6) (2018) 557-564 - Chapanya, P, Pitiporn Ritthiruangdej, Mueangmontri, R, Pattamasuwan, A, Wirat Vanichsiratana, "Temperature Compensation on Sugar Content Prediction of Molasses by Near-Infrared Spectroscopy (NIR)", SUGAR TECH 21 (1) (2019) 162-169 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Nattaporn Sinunta, "เทคโนโลยีทางเลือกใหม่สำหรับการวิเคราะห์คุณภาพมันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์อย่างรวดเร็ว", สรุปรการดำเนินงานวิจัยมุ่งเป้าเพื่อตอบสนองความต้องการเร่งด่วนของประเทศด้านมันสำปะหลังประจำปีงบประมาณ 2555 (2013) - อังคอร กล้าเจริญ, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "Prediction of overall sweet, overall sour and firmness of mango by near infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013) 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - Pitiporn Ritthiruangdej, Ronnarit Rittiron, Hideyuki Shinzawa, Yukihiko Ozaki , "Prediction of moisture, protein and fat contents of Thai steamed pork sausages using short wavelength near-infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 3rd Asian Near-Infrared Symposium (2012) - Chalernpun thamasopinkul, Suthatta Areekij, Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, "Prediction of moisture and protein contents of Thai rice using short wavelength near-infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - Suthatta Areekij, Chalernpun Thamasopinkul, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effects of pre-treatment and frying conditions on moisture content and oil uptake of deep-fried taro chips", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - นางสาวต้อยตา เอกพันธุ์พงษ์, นางสาวสุทัตตา อารีย์กิจ, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Hathairat Rimkeeree, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of partial substitution of wheat flour with taro flour on batter rheology and doughnut cake qualities", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013) - นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Sumaporn Kasemsumran, Pitiporn Ritthiruangdej, "Application of short wavelength near-infrared spectroscopy (SW-NIR) for measurement of moisture content of longan honeys", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013) - Pitiporn Ritthiruangdej, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, นางสาวสุทัตตา อารีย์กิจ, นางสาวลลิตา วิมลศิริ, Sumaporn Kasemsumran, "Rapid NIR method for determination of moisture, protein and fat content in Thai fermented pork sausages during refrigerated storage", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013) - นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, นางสาวสุทัตตา อารีย์กิจ, Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid and non-destructive determination of moisture and protein contents of Thai rice using principal component artificial neural networks (PC-ANNs) on short wavelength near-infrared (SW-NIR) spectroscopy", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013) - นางสาวลลิตา วิมลศิริ, Vichai Haruthaithanasan, Sumaporn Kasemsumran, Pitiporn Ritthiruangdej, "Feasibility of NIR Spectroscopy for Non-Destructive Determination of Moisture, Protein and Fat Content of Rice Cake Doughnuts", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013) - นางสาวสุทัตตา อารีย์กิจ, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Nantawan Therdthai, รศ.ดร.วิชัย หุทัยธนสันต์, Pitiporn Ritthiruangdej, "Kinetics of water loss and oil uptake during deep-fat frying of taro chips", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวปีติพร ฤทธิเรืองเดช</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of Sample Temperature Variation on The Determination of Chemical Composition of Longan Honey by Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014) - น.ส. ลัญจิกา วิมลศิริ, น.ส. เพชรไพลิน ฮอพานิชวัฒน์, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, น.ส. สุกตดา อารีย์กิจ , Pitiporn Ritthiruangdej, "Chemical and Color Analysis of Brown, White and Parboiled Rice Using Visible-Short-Wavelength Near-Infrared (VIS-SW-NIR) Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014) - น.ส. สุกตดา อารีย์กิจ , Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid and Nondestructive Determination of The Quality Indices of Deep-Fried Taro Chips Using Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014) - น.ส. เพชรไพลิน ฮอพานิชวัฒน์, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Chemical Analysis of Red Fermented Soybean Curds Using Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014) - นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล , Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Classification of authentic and adulterated longan honeys using near-infrared spectroscopy and chemometrics", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014) - น.ส. เพชรไพลิน ฮอพานิชวัฒน์ , Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid determination of chemical composition in red fermented soybean curds using short wavelength near-infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014) - น.ส. ลัญจิกา วิมลศิริ , น.ส. เพชรไพลิน ฮอพานิชวัฒน์, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, น.ส. สุกตดา อารีย์กิจ , Pitiporn Ritthiruangdej, "Feasibility of near-infrared (NIR) spectroscopy for determination of pasting properties of non-parboiled and parboiled rice flour", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014) - น.ส. สุกตดา อารีย์กิจ , Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Prediction of moisture and fat content of deep-fried taro chips by using short wavelength near infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014) - Pitiporn Ritthiruangdej, น.ส. เพชรไพลิน ฮอพานิชวัฒน์, น.ส. ลัญจิกา วิมลศิริ, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, น.ส. สุกตดา อารีย์กิจ , Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, "Rapid analysis of moisture and fat content of durian chips using near-infrared (NIR) spectroscopy", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014) - Sumaporn Kasemsumran, Nattaporn Sinunta, UDOMLAK SUKATTA, ดร.สุณีย์ โชตินิรันนธ์, Pitiporn Ritthiruangdej, Maliwan Haruthaithanasan(Tanasombat), WARUNEE THANAPASE, "Effect of sample preparation on NIR spectroscopic analysis of agricultural products: quantitative studies of active compounds in cajuput and cyanide in cassava", The 4th Asian Near Infrared Symposium (ANS2014) (2014) - Latthika Wimonisiri, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, "Feasibility of near-infrared (NIR) spectroscopy to predict moisture, fat and protein content of intact and milled gluten-free cookies", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) Innovative ASEAN Food Research towards the World (2015) - Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Supanee Danviriyakul, Petpailin Hopanichwat, "Feasibility of Near-Infrared Spectroscopy to Predict Chemical Composition and Physical Properties of Pasteurized Goat Milk", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) Innovative ASEAN Food Research towards the World (2015) - Chonnikarn Srikanlaya, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of butter content and baking conditions on characteristics of the gluten free bread", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015) - นางสาวโสภิตา พุ่มแจ่ม, Hathairat Rimkeeree, Pitiporn Ritthiruangdej, "Development of gluten-free cookie from unripe banana flour", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - Pitiporn Ritthiruangdej, ลัญจิกา วิมลศิริ, รัตนา เมืองมนตร์, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, "Rapid analysis of sugarcane quality using near-infrared spectroscopy", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - ลัญจิกา วิมลศิริ, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Wasaporn Chanput, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid analysis of gluten content and detection of gluten adulteration in gluten-free cookies by using near-infrared spectroscopy", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - Quynh Thi Nhu Nguyen1, Sumaporn Kasemsumran, Thongchai Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid and non-destructive quantitative and qualitative analysis of pasteurized coconut water using near-infrared spectroscopy", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - Chonnikarn Srikanlaya1, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of Butter Content on Rheological Properties of Gluten-free Rice Dough", The 2016 International Conference on Food Properties (ICFP2016) (2016) - Chonnikarn Srikanlaya, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of Baking Conditions on Characteristics of Gluten-Free Rice Bread during Storage", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - Pitiporn Ritthiruangdej, Rattana Mueangmontri, Pisittinee Chapanya, Sumaporn Kasemsumran, "Rapid determination and discrimination of sugarcane with and without burning based on shredded stalks using near infrared spectroscopy", the 6th IAPSIT International Sugar Conference (2018) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวปีติพร ฤทธิเรืองเดช</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Arisara Hirirotappa, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "RAPID ANALYSIS OF FRESH SUGAR CANE JUICE BY NEAR-INFRARED SPECTROSCOPY", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45) (2019) - Patcharanun Suksangpanomrung, Pitiporn Ritthiruangdej, Nantawan Therdthai, Piyamart Khongkhaem, "MONITORING MOISTURE CONTENT IN STIR-FRIED GREEN CURRY PASTE USING NEAR-INFRARED SPECTROSCOPY", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45) (2019) - Supamas Hanpermchai, Pitiporn Ritthiruangdej, Nantawan Therdthai, "EFFECTS OF PEELING AND STEAMING TIME ON THE PASTING AND GEL TEXTURAL PROPERTIES OF GREEN BANANA FLOUR", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45) (2019) - Mintra Nugthum, Pitiporn Ritthiruangdej, "EFFECTS OF MALTODEXTRIN AND INLET AIR TEMPERATURE ON THE PROPERTIES OF SPRAY-DRIED MANGOSTEEN POWDER", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45) (2019) - Prassara Kanokbodeevanit, Pitiporn Ritthiruangdej, "EFFECT OF MANGO PUREE ON THE RHEOLOGY OF BATTER AND QUALITIES OF CRISPY WAFFLE", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45) (2019) - Pitiporn Ritthiruangdej, Arisara Hirirotappa, Patcharanun Suksangpanomrung, Mintra Nugthum, Rutchadaporn Nootas, Pisittinee Chapanya, Sumaporn Kasemsumran, "Rapid Analysis of First Sugarcane Juice Qualities in Raw Sugar Milling Process Using Near-Infrared Spectroscopy", The 7th Asian NIR Symposium (ANS 2020) (2020) - Arisara Hirirotappa, Pitiporn Ritthiruangdej, Patcharanun Suksangpanomrung, Mintra Nugthum, Rutchadaporn Nootas, Pisittinee Chapanya, Sumaporn Kasemsumran, "Rapid Determination of Sugarcane Qualities Based on Shredded Cane Spectra Using Short Wavelength Near-Infrared Spectroscopy", The 7th Asian NIR Symposium (ANS 2020) (2020) - Patcharanun Suksangpanomrung, Pitiporn Ritthiruangdej, Arisara Hirirotappa, Nantawan Therdthai, Piyamart Khongkhaem, "Monitoring Fat Content of Grated Coconut Meat in Coconut Milk Extraction Process Using Near-Infrared Spectroscopy", The 7th Asian NIR Symposium (ANS 2020) (2020) - Supamas Hanpermchai, Pitiporn Ritthiruangdej, Nantawan Therdthai, "Effects of banana flour and soybean oil on the physical qualities of batter and banana cake", International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB2020) (2020) - Mintra Nugthum, Pitiporn Ritthiruangdej, Nantawan Therdthai, "Effect of sucralose substitution on moisture transfer and physicochemical characteristics of Marian plum leather", The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020):Future Food Innovation for Better Health and Wellness (2020) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "วaffleลอบกรอบสอดไส้เมี่ยงคำและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2562 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อลดน้ำหนักด้วยไฮโดรคอลลอยด์และกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ชนะเลิศการประกวดผลิตภัณฑ์ระดับนิสิต จากงานกีฬาเปิดกระโปง ปี 2557 ประจำปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งกล้วย" จาก จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย - รางวัลชนะเลิศ การประกวดผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตร ประเภทนิสิตนักศึกษา ครั้งที่ 3 ประจำปี 2558 ประจำปี 2558 เรื่อง "วaffleลอบกรอบสอดไส้เมี่ยงคำ" จาก ม.เกษตรศาสตร์ - รางวัลชมเชย ในการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร งานเกษตรแฟร์ ประจำปี 2558 พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวซอย "สุดชอย"" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รองชนะเลิศ KU-KCG AI Innovation Contest อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2560 เรื่อง "โยเกิร์ตเมลง ที่มาแรงแข่งทางโค้ง" จาก KU-KCG AI Innovation Contest - รางวัลชมเชยการประกวดผลิตภัณฑ์ ประจำปี 2560 เรื่อง "CapiZeed" จาก The Food Science and Technology Association of Thailand - ออกแบบบรรจุภัณฑ์ยอดเยี่ยม ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่ผลไม้รสเผ็ดเคสือบช็อคโกแลต" จาก The Food Science and Technology Association of Thailand 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 11 กรกฎาคม 2563