

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวพิณทิพย์ รัมภากาภรณ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
พ.ย. 2564 - ต.ค. 2568	รองคณบดีวิชาการและนวัตกรรมการเรียนรู้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
พ.ย. 2560 - ต.ค. 2564	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและนวัตกรรมการเรียนรู้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา Ph.D.(Food Science), Purdue University , สหรัฐอเมริกา, วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย, วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ คาร์โบไฮเดรต, เคมีอาหาร	
งานสอน	
Carbohydrate in Foods Chemistry and Nutrition for Agro-Industrial Product Food & Nutrition Food and Nutrition Laboratory for Principles of Food Analysis Laboratory in Principles of Food Chemistry Nutrition in Food Science Principles of Food Analysis Principles of Food Chemistry Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Ce Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Cereals Professional Experience in Beverage Production Professional Experience in Beverage Production Research Techniques Research Techniques I Research Techniques II Seminar สัมมนา	
โครงการวิจัย	
ปี 2555-2556 การพัฒนาระบบการจัดการฟาร์มแบบเกษตรอินทรีย์ และการศึกษากระบวนการผลิตข้าวฮางเพื่อยกระดับความปลอดภัยและโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2555 ผลของกระบวนการเอกซทรีชันต่อปริมาณและสมบัติต้านอนุมูลอิสระของเส้นใยอาหารที่ละลายน้ำได้จากกากมะพร้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557-2559 การศึกษาการเตรียมอะราบิโนไซโล-โอลิโกแซ็กคาไรด์จากข้าวสาลีไทยที่มีปริมาณอะราบิโนไซแลนสูงโดยการใช้น้ำเอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557-2558 การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ	
ปี 2557-2559 การศึกษาการเตรียมอะราบิโนไซโล-โอลิโกแซ็กคาไรด์จากข้าวสาลีไทยที่มีปริมาณอะราบิโนไซแลนสูงโดยการใช้น้ำเอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2558-2559 การสำรวจเอกสารเรื่อง ข้าวเหนียว: กระบวนการผลิต สมบัติเชิงหน้าที่ และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพข้าวเหนียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2558-2560 การจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์ด้านโภชนาการ โภชนเภสัช ลักษณะเนื้อสัมผัส และศึกษาผลของการหุงสุกต่อคุณค่าทางโภชนาการและสารโภชนเภสัชของข้าวพันธุ์ที่นิยมปลูกและข้าวพันธุ์พื้นเมือง ปี 2559 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว	
ปี 2560 การจัดตั้งสายการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ปราศจากกลูเตน และการถ่ายทอด กระบวนการผลิตเค้กกล้วยหอมปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าว (Establishment of a production line for gluten-free bakery products and Technology transfer for manufacturing gluten-free banana cake from rice flour) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560-2561 การตรวจวิเคราะห์ประสิทธิภาพของสาร โภชนเภสัช (กลุ่มไฟโตสเตอรอลและแกมมา-ออริซานอล) ต่อการปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน และเมแทบอลิซึมของไขมันในเซลล์โมเดลของพันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกและข้าวพันธุ์พื้นเมือง ปี 2560 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว	
ปี 2561-2563 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562-2564 คุณภาพข้าวหลังกระบวนการลดความชื้นและการเก็บรักษาข้าวเปลือกเพื่อชะลอการจำหน่ายในช่วงราคาตกต่ำสำหรับเกษตรกร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562-2564 นวัตกรรมลดความชื้นและการเก็บรักษาข้าวเปลือกเพื่อชะลอการจำหน่ายในช่วงราคาตกต่ำสำหรับเกษตรกร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2563-2564 การออกแบบลักษณะเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไทยโดยใช้โครงสร้างโมเลกุลขององค์ประกอบทางเคมีในข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวพิณทิพย์ รัมภากาภรณ์</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2563-2564 กิจกรรมการเชื่อมโยงยุทธศาสตร์สู่แนวทางการพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม ภายใต้โครงการส่งเสริมการพัฒนาผู้ประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนในการผลิตสินค้าเกษตรผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2563-2564 ความสามารถในการย่อยของเจลแป้งข้าวไทยผสมในแบบจำลองอาหาร และการออกแบบแป้งข้าวผสมสำหรับอาหารเส้นและขนมอบให้ได้เนื้อสัมผัสที่ต้องการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2565-2566 การใช้แป้งมะพร้าวเพื่อเพิ่มปริมาณใยอาหารและลดอัตราการย่อยของสตาร์ช ในผลิตภัณฑ์วาฟเฟิลกรอบปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท อ่าพลฟู้ด โพรเซสซิ่ง จำกัด</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Pinthip Rumpagaporn, Kaur, A., Campanella, O.H., Patterson, J.A., Hamaker, B.R., "Heat and pH stability of alkali-extractable corn arabinoxylan and its xylanase-hydrolyzate and their viscosity behavior", <i>Journal of Food Science</i> 77 (1) (2012) H23-H30 - Pinthip Rumpagaporn, Reuhs, B.L., Kaur, A., Patterson, J.A., Keshavarzian, A., Hamaker, B.R., "Structural features of soluble cereal arabinoxylan fibers associated with a slow rate of in vitro fermentation by human fecal microbiota", <i>Carbohydrate Polymers</i> 130 (-) (2015) 191-197 - Bertofta, Eric, Annor, George A., Shen, Xinyu, Pinthip Rumpagaporn, Seetharaman, Koushik, Hamaker, Bruce R., "Small differences in amylopectin fine structure may explain large functional differences of starch", <i>CARBOHYDRATE POLYMERS</i> 140 (2016) 113-121 - Pinthip Rumpagaporn, Reuhs, BL, Cantu-Jungles, TM, Kaur, A, Patterson, JA, Keshavarzian, A, Hamaker, BR, "Elevated propionate and butyrate in fecal ferments of hydrolysates generated by oxalic acid treatment of corn bran arabinoxylan", <i>FOOD & FUNCTION</i> 7 (12) (2016) 4935-4943 - Kaur, A, Chen, TT, Green, SJ, Mutlu, E, Martin, BR, Pinthip Rumpagaporn, Patterson, JA, Keshavarzian, A, Hamaker, BR, "Physical Inaccessibility of a Resistant Starch Shifts Mouse Gut Microbiota to Butyrogenic Firmicutes", <i>MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH</i> 63 (7) (2019) - Miss Khanh Thi Phuong Truong, Pinthip Rumpagaporn, "Oligosaccharides preparation from rice bran arabinoxylan by two different commercial endoxylanase enzymes", <i>Journal of Nutritional Science and Vitaminology</i> 65 (Supplement) (2019) S171-S174 - ชวริน เป้าศิลา, Pinthip Rumpagaporn, Kriskamol Na Jom, "Investigation of hydrolyzed ceramide in Thai color rice (<i>Oryza sativa</i> L.) and by-products", <i>Food Research</i> 4 (-) (2020) 56-64 - Jinta Chayawat, Pinthip Rumpagaporn, "Reducing chicken nugget oil content with fortified defatted rice bran in batter", <i>FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY</i> 29 (10) (2020) 1355-1363 - Ye Lin Aung, Yaowapa Lorjaroenphon, Pinthip Rumpagaporn, Sudathip Sae-tan, Kriskamol Na Jom, "Comparative investigation of combined metabolomics-flavoromics during the ripening of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cv. 'Nam Dok Mai Si Thong' and 'Nam Dok Mai No. 4'", <i>Plants</i> 10 (10) (2021) 2198 - Aung, Y.L., Yaowapa Lorjaroenphon, Pinthip Rumpagaporn, Sichaya Sittipod, Wannee Jirapakkul, Kriskamol Na Jom, "Integrative metabolomics-flavoromics approach to assess metabolic shifts during ripening of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cultivar Nam Dok Mai Si Thong", <i>Chemical and Biological Technologies in Agriculture</i> 9 (1) (2022) - Miss Tien Phung Nguyen, Pinthip Rumpagaporn, Sirichai Songsermpong, "Investigation of freezing temperature and time to improve resistant starch content and quality of pure mung bean starch vermicelli", <i>Australian Journal of Crop Science</i> 17 (9) (2023) 693-698 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - นางสาวสมฤทัย โส้เจริญรัตน์, Pinthip Rumpagaporn, "Preparation of alkali-extractable hemicellulose from defatted rice bran", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - Dwita Ratih Fitriani, Pinthip Rumpagaporn, "Antioxidant Activity of Enzymatically Treated Extracts from Commercially Defatted Rice Bran", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - มุก ลิ้มมณี, Pinthip Rumpagaporn, "Preparation of coconut residue for chemical modification and addition in food products", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (2017) - นางสาวกมลลักษณ์ จีรกุลกนก, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Pinthip Rumpagaporn, "Preparation and Purification of Oligosaccharides from Commercially Defatted Rice Bran", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์เกษตรสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (2018) - นางสาว กัสสรานา คพพงษ์, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Pinthip Rumpagaporn, "Arabinoxylans Preparation from Commercially Defatted Rice Bran with Two Different Extraction Methods", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์เกษตรสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (2018) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pinthip Rumpagaporn, B. Reuhs, B. Hamaker, "Major determinants of slow fermentation rate in alkali-extractable arabinoxylans and their hydrolyzates from corn, rice, wheat, and sorghum brans.", <i>AACC International Annual Meeting</i> (2011) - Tuan Quoc Le, Pinthip Rumpagaporn, Sirichai Songsermpong, "Rice Flour Physicochemical and Chemical Changes of Microwave-Treated Rice Grains after Storage", <i>Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology</i> (2013) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวพิณทิพย์ รัมภกาภรณ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>- น.ส. จินดา ฉายาวัดณ์, Pinthip Rumpagaporn, "The Effect of Defatted Rice Bran and Alkaline-Treated Defatted Rice Bran Substitution in Batter on Chicken Nugget Quality", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 "Innovative Food Science and Technology for Mankind:Empowering Research for Health and Aging Society" (2017)</p> <p>- Khanh Thi Phuong Truong, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Pinthip Rumpagaporn, "Effect of Hydrolysis Conditions on Production of Arabinoxylan Oligosaccharides from Commercially Defatted Rice Bran by Xylanase", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 "Innovative Food Science and Technology for Mankind:Empowering Research for Health and Aging Society" (2017)</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 24 มกราคม 2568