

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวพิณทิพย์ รัมภกาภรณ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร 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 Food & 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 Research Techniques Research Techniques I Research Techniques II Seminar สัมมนา
โครงการวิจัย	<p>ปี 2555-2556 การพัฒนาระบบการจัดการฟาร์มแบบเกษตรอินทรีย์ และการศึกษากระบวนการผลิตข้าวฮางเพื่อยกระดับความปลอดภัยและโภชนาการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2555 ผลของกระบวนการเอกซทราซันต่อปริมาณและสมบัติด้านฟิสิกส์ของเส้นใยอาหารที่ละลายน้ำได้จากกากมะพร้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557-2559 การศึกษาการเตรียมอะราบิโนไซโล-โอลิโกแซ็กคาไรด์จากข้าวสาลีพันธุ์ไทยที่มีปริมาณอะราบิโนไซแลนสูงโดยการไ้ไซเอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557-2558 การสร้างความเข้มแข็งงานวิจัยข้าวของคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ</p> <p>ปี 2557-2559 การศึกษาการเตรียมอะราบิโนไซโล-โอลิโกแซ็กคาไรด์จากข้าวสาลีพันธุ์ไทยที่มีปริมาณอะราบิโนไซแลนสูงโดยการไ้ไซเอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2558-2559 การสำรวจเอกสารเรื่อง ข้าวเหนียว: กระบวนการผลิต สมบัติเชิงหน้าที่ และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพข้าวเหนียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2558-2560 การจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์ด้านโภชนาการ โภชนเภสัช ลักษณะเนื้อสัมผัส และศึกษาผลของการหุงสุกต่อคุณค่าทางโภชนาการและสารโภชนเภสัชของข้าวพันธุ์ที่นิยมปลูกและข้าวพันธุ์พื้นเมือง ปี 2559 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว</p> <p>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</p> <p>ปี 2560-2561 การตรวจวิเคราะห์ประสิทธิภาพของสารโภชนเภสัช (กลุ่มไฟโตสเตอรอลและแกมมา-ออริซานอล) ต่อการปรับสมดุลระบบภูมิคุ้มกัน และเมแทบอลิซึมของไขมันในเซลล์โมเดลของพันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกและข้าวพันธุ์พื้นเมือง ปี 2560 (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมการข้าว</p> <p>ปี 2561-2563 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 คุณภาพข้าวหลังกระบวนการลดความชื้นและการเก็บรักษาข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562-2564 นวัตกรรมลดความชื้นและการเก็บรักษาข้าวเปลือกเพื่อชะลอการจำหน่ายในช่วงราคาตกต่ำสำหรับเกษตรกร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 การออกแบบลักษณะเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไทยโดยใช้โครงสร้างโมเลกุลขององค์ประกอบทางเคมีในข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2563-2564 ความสามารถในการย่อยของเจลแป้งข้าวไทยผสมในแบบจำลองอาหาร และการออกแบบแป้งข้าวผสมสำหรับอาหารเส้นและขนมอบให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	<p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Pinthip Rumpagaporn, Kaur, A., Campanella, O. H., Patterson, J.A., Hamaker, B.R., "Heat and pH stability of alkali-extractable corn arabinosylxylan and its xylanase-hydrolyzate and their viscosity behavior", Journal of Food Science 77 (1) (2012) H23-H30</p>

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวพิณทิพย์ รัมภกาภรณ์</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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", Carbohydrate Polymers 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", CARBOHYDRATE POLYMERS 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", FOOD & FUNCTION 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", MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH 63 (7) (2019) - Miss Khanh Thi Phuong Truong, Pinthip Rumpagaporn, "Oligosaccharides preparation from rice bran arabinoxylan by two different commercial endoxylanase enzymes", Journal of Nutritional Science and Vitaminology 65 (Supplement) (2019) S171-S174 - Jinta Chayawat, Pinthip Rumpagaporn, "Reducing chicken nugget oil content with fortified defatted rice bran in batter", FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY 29 (10) (2020) 1355-1363 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - นางสาวสมฤทัย โส้ใจริญรัตน์, 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 ลีम्मณี, Pinthip Rumpagaporn, "Preparation of coconut residue for chemical modification and addition in food products", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (2017) - นางสาว ภััสสรานา คพพงษ์, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Pinthip Rumpagaporn, "Arabinoxylans Preparation from Commercially Defatted Rice Bran with Two Different Extraction Methods", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์เกษตรสุพรรณภูมิสร้างสรรค์ (2018) - นางสาวกมลลักษณ์ จิรกุลกนก, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Pinthip Rumpagaporn, "Preparation and Purification of Oligosaccharides from Commercially Defatted Rice Bran", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์เกษตรสุพรรณภูมิสร้างสรรค์ (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.", AACC International Annual Meeting (2011) - Tuan Quoc Le, Pinthip Rumpagaporn, Sirichai Songsermpong, "Rice Flour Physicochemical and Chemical Changes of Microwave-Treated Rice Grains after Storage", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013) - น.ส. จินตา 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) - 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) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 27 พฤศจิกายน 2563