

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นายกอบศักดิ์ กาญจนางศ์กุล	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> พ.ย. 2558 - ก.พ. 2560 รองหัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน	
<b>การศึกษา</b> วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย, 2555 วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย, 2550 วศ.บ. (วิศวกรรมไฟฟ้า), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, 2535	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> Electrospinning, Ohmic heating, Applications of electricity in food processing	
<b>งานสอน</b> Advanced Food Process Engineering Basic Electrical Theory&Equip. for Food Eng. Calculation Basic for Food Engineer Electrical Engineering for Food Engineer Engineering Drawing Food Engineering Project Instrument & Measurement System for Food Pro. Life Skills For Undergraduate Student Selected Topics in Food Engineering Seminar Special Problems	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2554 วัสดุปิดแผลเส้นใยนาโนจากเฮลิลเซลลูโลส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 การพัฒนาชุดควบคุมอุณหภูมิสำหรับกระบวนการให้ความร้อนแบบโอห์มมิกสำหรับอาหารเหลว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ปี 2555-2556 ผิวหนังเทียมเส้นใยนาโนจากว่านหางจระเข้: ทางเลือกสำหรับการรักษาแผลไฟไหม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท CEREBOS 2012 ปี 2556-2557 การพัฒนาเครื่องสกัดน้ำเชื่อมเข้มข้นจากกล้วยแบบโอห์มมิก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ปี 2556-2558 การปรับปรุงกระบวนการสกัดน้ำมันปาล์มดิบโดยการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2557-2558 อุปกรณ์การให้ความร้อนแบบโอห์มมิกในระดับห้องปฏิบัติการสำหรับการพาสเจอร์ไรซ์อาหารเหลว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัยคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มก. ปี 2557 การกำจัดโลหะหนักโดยใช้ไฮโดรเจลคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากฟางข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การศึกษาการให้ความร้อนแบบโอห์มมิกด้วยจลน์ยานกำเนิดไฟฟ้า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2556-2557 การปรับสภาพขางข้าวฟางหวานด้วยวิธีการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ปี 2558 เทคโนโลยีความร้อนร่วมของการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก/ไมโครเวฟ และลมนร้อนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสกัดและพัฒนาคุณภาพน้ำมันปาล์ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2558-2559 การพาสเจอร์ไรซ์น้ำมะพร้าวเพื่อป้องกันการเกิดสีชมพูโดยการให้ความร้อนแบบโอห์มมิกชนิดต่อเนื่อง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ปี 2560-2561 อุปกรณ์ตรวจปริมาณคลอรีนในน้ำล้างผักโดยใช้ค่าการนำไฟฟ้า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนงานวิจัย คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ปี 2561-2562 การเคลือบผิวเนื้อมะพร้าวด้วยกระบวนการชุบไฟฟ้าเพื่อป้องกันการหืน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัยคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b> ระดับชาติ - Kobsak Kanjanapongkul, "Production of Nanofibers from Biomaterials Using Electrospinning Technique", วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 8 (1) (2012) 1-11 - ธรรารัตน์ จินดาไทย, วรณภา ชูเสียง, Kobsak Kanjanapongkul, "Effects of Temperature and Degree of Maturity on Electrical Conductivity, Moisture Content and Total Soluble Solid of Banana (Musa sapientum Linn or "Num wa") during Ohmic Heating", วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 10 (1) (2014) 42-50 - เสาวลักษณ์ โพธิ์ทอง, ธฤต ตันทีไพบูลย์, พิษขานา โกศัยนตร, Kritsanun Malithong, Kobsak Kanjanapongkul, "Chlorine Concentration Control Machine for Vegetable Washing Process Based on Ohmic Heating Principle", Research Journal Rajamangala University of Technology Thanyaburi 17 (2) (2018) 1-10	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นายกอบศักดิ์ กาญจนางค์กุล	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<p>- สุธิชา ชินบุตร , สักยา ทองงาม , ปิ่นทาร์ย์ เทพมาลา , Kobsak Kanjanapongkul, "Agar Coating on Coconut Meat Surface Using Electrostatic Coating Technique", วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 15 (1) (2020) 53-63</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Kobsak Kanjanapongkul, Asaphop Liumsaisook, Preeyawis Na Ubol, "Production of Ethylcellulose-Aloe Vera Gel Nanofibers", The Journal of Interdisciplinary Networks 2 (2) (2013) 166-170</p> <p>- Kobsak Kanjanapongkul, ปิยะ รอดเทศ, Kanitta Boonfueng, "Cooking of Jasmine Rice by Ohmic Heating", The Journal of Interdisciplinary Networks 2 (2) (2013) 171-175</p> <p>- J. Weiss, Kobsak Kanjanapongkul, S. Wongsasulak, T. Yoovidhya, "Electrospun fibers: fabrication, functionalities and potential food industry applications (Book Chapter)", (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: Number 218) Nanotechnology in the Food, Beverage and Nutraceutical Industries 1 (218) (2013) 362-397</p> <p>- Sunisa Pootao, Kobsak Kanjanapongkul, "Effects of Ohmic Pretreatment on Crude Palm Oil Yield and Key Qualities", Journal of Food Engineering 190 (-) (2016) 94-100</p> <p>- Kobsak Kanjanapongkul, "Rice cooking using ohmic heating: Determination of electrical conductivity, water diffusion and cooking energy", Journal of Food Engineering 192 (1) (2017) 1-10</p> <p>- Somsap, J., Kobsak Kanjanapongkul, Tepsorn, R., "Effect of parameters on the morphology and fibre diameters of edible electrospun chitosan-cellulose acetate-gelatin hybrid nanofibres", 4th International Conference on Engineering, Applied Sciences and Technology, ICEAST 2018 192 (2018)</p> <p>- Somsap, J., Kobsak Kanjanapongkul, CHUENJIT CHANCHAROONPONG, Suriyan Supapvanich, Tepsorn, R., "Antimicrobial activity of edible electrospun chitosan/cellulose acetate/gelatin hybrid nanofiber mats incorporating eugenol", Current Applied Science and Technology 19 (3) (2019) 235-247</p>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
<p>- นางสาวสุนิสา ปู่เถา, Kobsak Kanjanapongkul, "Pretreatment of oil palm fruit using ohmic heating", การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติครั้งที่ 16 (2015)</p> <p>- Kobsak Kanjanapongkul, ปัทมา ชูเงิน, ณัฐวดี ชวนประกอบ, ศิริสิทธิ์ มหัทธนนท์, "Continuous ohmic pasteurizer for coconut water", การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติครั้งที่ 4 (2018)</p> <p>- สักยา ทองงาม, ปิ่นทาร์ย์ เทพมาลา, สุธิชา ชินบุตร, Kobsak Kanjanapongkul, "Agar Coating on Coconut Meat Surface Using Electro Deposition", การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5 (2019)</p>	
<b>สิทธิบัตร</b>	
- สิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "การสร้างโปรตีนคอนจูเกตด้วยวิธีการปั่นด้วยไฟฟ้าสถิต" จาก PepsiCo, Inc.	
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>	
- Cerebos Award 2012 โภชนศาสตร์ เกษศาสตร์ และสาขาที่เกี่ยวข้อง ประจำปี 2555 จาก มูลนิธิเซเรบอส	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>	
- รางวัลผลงานนวัตกรรม งานมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ ปี 2559 วิศวกรรมศาสตร์ ประจำปี 2559 เรื่อง "การส่งผ่านพลังงานจากจักรยานออกกำลังกายสู่ระบบอุ่นอาหารโดยการให้ความร้อนที่เกิดจากความต้านทานไฟฟ้า" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ(วช.)	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 4 สิงหาคม 2563