

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายณัฐดนัย หาญการสุจริต	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550 ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2555 นิติศาสตรบัณฑิต, มหาวิทยาลัยรามคำแหง, ไทย, 2559 เนติบัณฑิตไทย, เนติบัณฑิตยสภา, ไทย, 2562	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Glass transition, Water activity, Food packaging, Edible film/ Edible coating, Freezing/ freeze-drying technology of foods	
งานสอน Bio-based Materials Processing Food Packaging Technology Packaging in Food Industry Packaging Process Analysis Packaging Technology Systems Phase Transitions in Food Packaging Professional Experiences in Pack. Technology Seminar	
โครงการวิจัย	
ปี 2558-2560	การพัฒนาวัสดุบรรจุภัณฑ์ไบโอแอคทีฟจากฟิล์มโปรตีนร่วมกับนาโนเซลลูโลสสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2558	โครงการส่งเสริมการพัฒนารูปร่างบรรจุภัณฑ์ (Packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าการตลาด และโลจิสติกส์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2558-2559	โครงการพัฒนาระบบข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม
ปี 2559	การปรับปรุงคุณสมบัติของฟิล์มพอลิเมอร์ชีวฐานจากโปรตีนเวย์-เซลลูโลสเบลนด์โดยใช้สารพลาสติไซเซอร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากพลาสติกชีวภาพสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง-แช่เย็น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)
ปี 2559-2560	โครงการฐานข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ ปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม
ปี 2559-2560	โครงการส่งเสริมการพัฒนารูปร่างบรรจุภัณฑ์ (Packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าการตลาด และโลจิสติกส์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักโลจิสติกส์กรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่ กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2559-2562	การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีเพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพทางโลจิสติกส์ในโซ่อุปทานผลิตผลสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับส้มตำทำแห้งเยือกแข็งพร้อมน้ำปรุงรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560	การพัฒนาส้มตำแห้งเยือกแข็งพอดี้คั่ว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560	การศึกษากายการยืดอายุการเก็บรักษาขนมอบด้วยเทคโนโลยีการบรรจุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)
ปี 2560	โครงการส่งเสริมการพัฒนารูปร่างบรรจุภัณฑ์ (Packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าการตลาด และโลจิสติกส์ ปี 2560 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักโลจิสติกส์ กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2560	การพัฒนาศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ส้มตำแห้งเยือกแข็งพอดี้คั่วสู่ภาคอุตสาหกรรม และการต่อยอดเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	ผลของสารพลาสติไซเซอร์ต่อความคงตัวและการปลดปล่อยสารต้านออกซิเดชันจากฟิล์มพอลิเมอร์ชีวฐาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2561	โครงการพัฒนาระบบข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ ปี 2561 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม
ปี 2559-2560	การพัฒนาคอมพาวด์และฟิล์มพลาสติกชีวภาพเป็นบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต้านออกซิเดชัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันพลาสติก กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2561	โครงการพัฒนารูปร่างบรรจุภัณฑ์ (packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาดและโลจิสติกส์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกองโลจิสติกส์ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2561-2562	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์แอคทีฟจากพลาสติกชีวภาพสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง-แช่เย็น (ระยะที่ 2) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)
ปี 2561-2562	การพัฒนาเปลือกแคบซูลจากวัสดุผสมสตาร์ชมันสำปะหลังและแป้งข้าวไทยสำหรับบรรจุโชนเนสซังค์ประเภทน้ำมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายณัฐดนัย หาญการสุจริต	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ปี 2561 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารแอคทีฟจากวัสดุชีวฐานเพื่อรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำมันบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2560-2561 การจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพอุตสาหกรรมพลาสติก สาขาพลาสติกชีวภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ปี 2560-2561 โครงการพัฒนาระบบข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม ปี 2561-2563 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2563-2564 การพัฒนาและประเมินวิธีทดสอบวัสดุสัมผัสอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
- Nathdanai Harnkarnsujarit, "Modified atmosphere packaging and controlled atmosphere packaging", Food Focus Thailand 10 (109) (2015) 40-43	
ระดับนานาชาติ	
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, "Effect of water activity on sugar crystallization and beta-carotene stability of freeze-dried mango powder", Journal of Food Engineering 105 (4) (2011) 592-598 - Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, "Influence of collapsed structure on stability of beta-carotene in freeze-dried mangoes", Food Research International 44 (10) (2011) 3188-3194 - Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Microstructure formation of maltodextrin and sugar matrices in freeze-dried systems", Carbohydrate Polymers 88 (2) (2012) 734-742 - Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Porosity and Water Activity Effects on Stability of Crystalline beta-Carotene in Freeze-Dried Solids", Journal of Food Science 77 (11) (2012) E313-E320 - Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Reversed Phase HPLC Analysis of Stability and Microstructural Effects on Degradation Kinetics of beta-Carotene Encapsulated in Freeze-Dried Maltodextrin-Emulsion Systems", Journal of Agricultural and Food Chemistry 60 (38) (2012) 9711-9718 - Nathdanai Harnkarnsujarit, M. Nakajima, K. Kawai, M. Watanabe, T. Suzuki, "Thermal Properties of Freeze-Concentrated Sugar-Phosphate Solutions", Food Biophysics 9 (3) (2014) 213-218 - Nathdanai Harnkarnsujarit, Assistant Professor Kiyoshi Kawai, Professor Toru Suzuki, "Effects of Freezing Temperature and Water Activity on Microstructure, Color, and Protein Conformation of Freeze-Dried Bluefin Tuna (Thunnus orientalis)", Food and Bioprocess Technology 8 (4) (2015) 916-925 - Nathdanai Harnkarnsujarit, Kawai, Kiyoshi, Suzuki, Toru, "Impacts of freezing and molecular size on structure, mechanical properties and recrystallization of freeze-thawed polysaccharide gels", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 68 (-) (2016) 190-201 - Nathdanai Harnkarnsujarit, Kawai, K., Watanabe, M., Suzuki, T., "Effects of freezing on microstructure and rehydration properties of freeze-dried soybean curd", JOURNAL OF FOOD ENGINEERING 184 (-) (2016) 10-20 - Thiti Kaisone, Nathdanai Harnkarnsujarit, Thanawadee Leejarkpai, Tarinee Nampitch, "Mechanical and Thermal Properties of Toughened PLA Composite Foams with Modified Coconut Fiber", Applied Mechanics and Materials 851 ("_) (2016) 179-185 - Fongin, Suwalee, Kiyoshi Kawai, Nathdanai Harnkarnsujarit, YoshioHagura, "Effects of water and maltodextrin on the glass transition temperature of freeze-dried mango pulp and an empirical model to predict plasticizing effect of water on dried fruits", JOURNAL OF FOOD ENGINEERING 210 (-) (2017) 91-97 - Nathdanai Harnkarnsujarit, Li, Y, "Structure-property modification of microcrystalline cellulose film using agar and propylene glycol alginate", JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE 134 (47) (2017) - Prakit Sukyai, ปรียา อนุจักรรยา, นกสร บุนยะวุฒกุล , คุณัชฌ์ คงสินธุ์ , Nathdanai Harnkarnsujarit, UDOMLAK SUKATTA, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "Effect of cellulose nanocrystals from sugarcane bagasse on whey protein isolate-based films", Food Research International 107 (-) (2018) 528-535 - Fongin, S., Alvino Granados, A.E., Nathdanai Harnkarnsujarit, Hagura, Y., Kawai, K., "Effects of maltodextrin and pulp on the water sorption, glass transition, and caking properties of freeze-dried mango powder", Journal of Food Engineering 247 (-) (2019) 95-103 - Piyawanee Jariyasakoolroj, PATTARIN LEELAPHIWAT, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Advances in research and development of bioplastic for food packaging", Journal of the Science of Food and Agriculture 0 (0) (2019) - Panrong, T., Thomas Karbowiak, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Thermoplastic starch and green tea blends with LLDPE films for active packaging of meat and oil-based products", Food Packaging and Shelf Life 21 (-) (2019) - เกดประวีณ อั้นตระกูล, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of plasticizers on water sorption and aging stability of whey protein/carboxy methyl cellulose films", Journal of Food Engineering 272 (-) (2020) 109809-1-11 - เนตรชนก กิมบัวทอง, PATTARIN LEELAPHIWAT, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Inhibition of melanosis and microbial growth in Pacific white shrimp (Litopenaeus vannamei) using high CO2 modified atmosphere packaging", Food Chemistry 312 (-) (2020) 126114-1-11	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นายณัฐดนัย หาญการสุจริต</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - เกดประวีณ ชื่นตระกูล, Rangrong Yoksan, Amporn Sane, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of pea protein on properties of cassava starch edible films produced by blown-film extrusion for oil packaging", Food Packaging and Shelf-life 24 (-) (2020) 1-100480-11 - Theeraphorn Panrong, Prof.Thomas Karbowiak, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of acetylated and octenyl-succinated starch on properties and release of green tea compounded starch/LLDPE blend films", Journal of Food Engineering 284 (-) (2020) 1-110057-11 - พรรณวิภา วงษ์พันธุ์, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Characterization of starch, agar and maltodextrin blends for controlled dissolution of edible films", International Journal of Biological Macromolecules 156 (-) (2020) 80-93 - ธนภรณ์ ชชาติกิจอนันต์, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Development of nitrite compounded starch-based films to improve color and quality of vacuum-packaged pork", Food Packaging and Shelf Life 25 (-) (2020) 100521-1-11 - Rungsima Chollakup, ศิริประภา ผ่องบุรุษ, วัฒนา บุญสง, Nattaporn Khanookon, คุณัญญ์ คงสินธุ์, Rungsinee Sothornvit, Prakrit Sukyai, UDOMLAK SUKATTA, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antioxidant and antibacterial activities of cassava starch and whey protein blend films containing rambutan peel extract and cinnamon oil for active packaging", LWT- Food Science and Technology 130 (-) (2020) 109573-1-10 - อัจฉรวารรณ ศรีษา, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antifungal films from trans-cinnamaldehyde incorporated poly(lactic acid) and poly(butylene adipate-co-terephthalate) for bread packaging", Food Chemistry 333 (-) (2020) 127537-1-13 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thiti Kaisone, Nathdanai Harnkarnsujarit, Thanawadee Leejarkpai, Tarinee Nampitch, "The Mechanical and Thermal Properties of Toughened PLA Composite Foams with Modified Coconut Fiber", the International Conference on Advanced Materials, Structures and Mechanical Engineering (ICAMSME 2016) (2016) - ปรียา อนงค์จรรยา, Prakrit Sukyai, Nathdanai Harnkarnsujarit, วิศว์พงษ์ วุฒิพูนันท์, กุลสตรี แซ่หลี่, UDOMLAK SUKATTA, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "Effect of cellulose nanocrystals from sugarcane bagasse on properties of whey protein isolate based films", The 6th International Symposium on Food Packaging-Scientific Developments Supporting Safety and Innovation (2016) - UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, Nattaporn Khanookon, Prakrit Sukyai, ปรียา อนงค์จรรยา, คุณัญญ์ คงสินธุ์, Nathdanai Harnkarnsujarit, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF RAMBUTAN PEEL EXTRACT AND ITS APPLICATION IN WHEY PROTEIN FILM", ASEAN Bioenergy and Bioeconomy Conference 2018 (ABB 2018) (2018) 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1st place winning of Doctoral Thesis Contest ประจำปี 2555 จาก สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย - รางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่นระดับปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ ประจำปี 2555 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - KU Research Star ประจำปี 2559 สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2561 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลชนะเลิศ และรางวัล Grand Prize โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระดับนิสิตนักศึกษา ครั้งที่ 5 : AI KU-KCG Innovation Contest 2016 Healthy Value Chain ประเภท Food for Chic (NCDs Food) ประจำปี 2560 เรื่อง ""Ice Health" ไอศกรีมกระเจี๊ยบเขียวผสมถั่วแดง สูตรลดน้ำตาล" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับบริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 10 สิงหาคม 2563