ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

การดำรงตำแหน่งบริหาร

-

การศึกษา ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2556
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550
วิทยาศาสตรบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) , มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2547

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว (Product development from rice), อาหารขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ (Healthy snacks), เอ็กซ์ทรูชั่น (Extrusion), กระบวนการทำแห้ง (Drying Process), การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแมลง (Product development from insect)

งานสอน

Advanced Research Methods in Home Economics
Agricultural System Technology for Industry
Agricultural Systems Technology for Industry
Food & Nutri.from Cereals.Tubers & Legumes
Food and Nutrition from Rice and Rice Products
Food from Cereals & Tubers
Food from Meats
Food Product Design & Development
Food Product Design and Development
Food Product Development for Nutrition
Food Safety
Food Sanitation
Food Sanitation and Food Safety
fundamentals of Tropical Agriculture
Introduction to Tropical Agriculture
Knowledge of the Land
Presentation Techniques in Food & Nutrition
Presentation Techniques in Food and Nutrition
Quality Assurance in Food Bus.& Service Tech.
Quality Assurance in Food Business and Service
Research method in Home Economics
Research Methods in Home Economics
Research Trends in Food & Nutrition
Research Trends in Food and Nutrition
Science and Technology of Rice Production
Seminar
Seminar 1
Seminar 2
Seminar(Seminar2)
Seminar2
Software Pack.Appli. Research Food Nutrition
Software Package Application for Research in Food and Nutrition
Software Packages Application for Research in Food and Nutrition
Software Packages Application Research in Food Nutriti
Special Problem
Special Problems
Specific Practicum
Specific Practicum in Food & Nutrition
Value-Added Agricultural Products
เทคโนโลยีระบบเกษตรเพื่ออุตสาหกรรม
แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ
พื้นฐานเกษตรเขตร้อน
สัมมนา
สัมมนา (สัมมนา 1)
สัมมนา (สัมมนา 2)
สัมมนา 2

โครงการวิจัย

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

ปี 2557 แผนภาพความชอบของผลิตภัณฑ์ข้าวแตนที่มีจำหน่ายในทางการค้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร ประจำปี ๒๕๕๗

ปี 2557-2558 การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปุยและสถานีวิจัยปากช่อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของโครงสร้างการเสริมสร้างความโดดเด่นและความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘

ปี 2557-2558 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิครวมและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของขนมปังจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนงานวิจัยภาควิชาคหกรรมศาสาตร์

ปี 2558-2559 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดแท่งโปรตีนสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด

ปี 2558 การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งใยอาหารสูงจากข้าวเหนียวลืมผัวและแก่นตะวัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยน้ำว้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อการเรียนการสอนและการวิจัย

ปี 2559-2560 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดกรอบพองจากมันสำปะหลังเพื่อผู้บริโภคภาวะเสี่ยง metabolic syndrome (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2559-2560 โครงการพัฒนารูปแบบร้านอาหารสุขภาพ (ลดหวานมันเค็ม เพิ่มผักผลไม้) ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

ปี 2559-2561 การผลิตสีธรรมชาติสำเร็จรูปจากพืชให้สีของไทย และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมไทยกึ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2559-2561 การพัฒนาตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2561-2562 การศึกษาคุณลักษณะเฉพาะเชิงกลิ่น รสชาติและผลเชิงสุขภาพของผักและ สมุนไพรไทยเพื่อรักษารสชาติแท้ของอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2561-2562 โครงการวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพของพืชผักและสมุนไพรเพื่อรักษาคุณค่าเชิงรสชาติแท้ (Authentic Thai Taste)แก่ธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2561 การพัฒนาสูตรน้ำซอสสำหรับสร้างสรรค์อาหารจานใหม่จากลูกชิ้นปลา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็มทีเอ ฟู้ดส์ จำกัด

ปี 2561-2562 การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2561-2562 การพัฒนามาตรฐานการผลิตจิ้งหรีดเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากแผนงานบูรณาการการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคการเกษตร โครงการ"การพัฒนาศักยภาพด้านการเกษตรเชิงบูรณาการเพื่อความมั่นคงทางอาหารของปวงชน"

ปี 2564-2565 นวัตกรรมการใช้ประโยชน์จากเจลาตินเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมยา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2565 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบคุกกี้สุนัข Crispy Dog Treat (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยฟู้ดส์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ปี 2565-2566 นวัตกรรมกระบวนการผลิตมะพร้าวน้ำหอมเจียด้วยเทคโนโลยีการอบแห้ง (ขอยุติสัญญาฯ) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ปี 2566-2567 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเม็ดสุนัขที่มีเจลาตินเป็นส่วนประกอบสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ปี 2567-2568 การประยุกต์ใช้โพรไบโอติกส์และพรีไบโอติกส์เพื่อเพิ่มมูลค่าในอุตสาหกรรมอาหารแมว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2567-2568 การยกระดับขีดความสามารถเชิงการแข่งขันของชุมชนจิ้งหรีดเพื่อความยั่งยืน: หรีด…พร้อม!!! (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท)

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Nattira On-nom, Sawaminee Nualkaekul, Pornrat Sinchaipanit, Mian Anjum Murtaza, Parisut Chalermchaiwat, "Effect of Packaging Films on the Quality and Shelf Stability of Cheese Shake Biscuits made from Germinated Hom Nin Brown Rice Flour with Sugar Reduced Pineapple Paste", Journal of Science & Technology, Ubon Ratchatani University 17 (1) (2015) 89-94

- พราวตา จันทโร, สุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง, รัชนี เจริญ, Parisut Chalermchaiwat, "Effect of sucrose concentration and osmotic dehydrated temperature affected on quality of dried osmotic dehydrated coconut", วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง 25 (1) (2016) 75-87

- พราวตา จันทโร, Thepkunya Harnsilawat, Parisut Chalermchaiwat, "Effect of Frying Temperature and Time on the Quality of Paprika Flavored Cassava Chips", วารสาร มทร.อีสาน 11 (1) (2018) 106-117

- สุธาสินี ศรีวิไล, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, ณัฐิรา อ่อนน้อม, "Effect of Chicken Protein Powder Content and Rice Varieties on Quality of Extrudates made from Sungyod Phatthalung and Khao Dawk Mali 105 Brown Rice Flour", วารสารวิทยาศาสตร์ มศว (Srinakharinwirot Science Journal) 34 (1) (2018) 109-124

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

- สุธาสินี ศรีวิไล, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, พราวตา จันทโร, "The Influence of Barrel Temperature and Feed Moisture on Chemical, Physical and Sensory Quality of High Protein Extrudates from Khao Dawk Mali 105 Brown Rice Flour", วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 36 (3) (2018) 158-167

- สาธิต เมืองสมบูรณ์, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Porntip Pasukamonset, Amporn Jamphon, Parisut Chalermchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchanee Uthaipatanacheep, Tipakorn Muangtuek, Wanlapa Potasin, "Effects of Thai School Lunch Recipes on Nutritional Status of School Children: A Case Study of Schools in Nakhon Nayok Primary EducationalService Area Office", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (1) (2019) 284-301

- ชมนาถ ชื่นฉ่ำ, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Amporn Jamphon, Porntip Pasukamonset, Parisut Chalermchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchanee Uthaipatanacheep, Tipakorn Muangtuek, Wanlapa Potasin, วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร, "Development Thai Healthy Recipes for Adolescent", วาราวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (2) (2019) 200-213

- ดวงกมล แสงธีรกิจ, Parisut Chalermchaiwat, ณัฐิรา อ่อนน้อม, สรวิศ แจ่มจำรูญ, "Effect of Blanching Time and Sulphur Dioxide Fumigation on Physical Chemical and Sensory Quality of Dried Green Peppercorns (Piper nigrum Linn.)", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 47 (4) (2019) 623-631

- Prawta Chantaro, Parisut Chalermchaiwat, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of Pre-treatment on Quality of Cassava Chips", วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 14 (1) (2020) 154-164

- จารุวรรณ สุพรรณพยัคฆ์, Parisut Chalermchaiwat, Tasanee Limsuwan, "Effect of Drying Condition on the Quality of Sea Lettuce (Ulva rigida)and Its Application in Crispy Snack", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 48 (2) (2020) 227-235

- นิภาพร กุลณา, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, Wasaporn Preteseille Chanput, "Nutritional, Physical Properties and Sensory Acceptance of Snack Affected by Different Ratios of Sinlek Rice Flour toBlack Sorghum Flour", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (3) (2020) 419-428

- ศุภธิดา พิมพิสณฑ์, Parisut Chalermchaiwat, Tasanee Limsuwan, "Assessment of Color, Pigment and Antioxidant Activity ofRed-Pink Thai Edible Flowers and Its Application inCoconut Juice Sorbet", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (3) (2020) 429-442

- นิภาพร กุลณา, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, Wasaporn Preteseille Chanput, "Formula Optimization for Producing High Fiber Puffed Snack Made from Sinlek Rice Flour, Black Sorghum Flour and Inulin", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 29 (2) (2021) 327-340

- จินตนา เชื้อนพรัตน์, วรายศ เจริญยิ่ง, ดวงกมล แสงธีรกิจ, Parisut Chalermchaiwat, พราวตา จันทโร, "Development of Pad Thai Crispy Bar", วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 15 (1) (2021) 156-166

- สิปนนท์ ชายแก้ว, Parisut Chalermchaiwat, ศรชัย สินสุวรรณ, "Effects of Thermal, Acidic, and Enzymatic Extraction Methods on the Physicochemical, Microbiological, and Sensory Properties of Longkong Syrup", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 30 (5) (2022) 63-79

- รตนพร บรรทัด, เพ็ญนภา ลิ่มวัน, Parisut Chalermchaiwat, ดวงกมล แสงธีรกิจ, "Product Development of Healthy Miang Kham Bar", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 15 (1) (2023) 74-90

- มนัสนันท์ ธีระเกียรติกำจร, จิรวิทย์ กาญจนลักษณ์, Parisut Chalermchaiwat, พราวตา จันทโร, "Effects of Germinated Brown Rice Flour and Inulin on the Quality of Tteokbokki Flour", วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 17 (1) (2023) 67-76

- ตวงรัตน์ สนนาค, รวิสรา ชื่นประไพ, ดวงกมล แสงธีรกิจ, Parisut Chalermchaiwat, "Effect of Xanthan Gum and Guar Gum on the Qualities of Boba from Germinated Brown Rice Flour and Germinated Black Glutinous Rice Flour Substituted Cassava Flour", วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 17 (1) (2023) 14-26

- กัณฐิกา แสงสายัณห์, Parisut Chalermchaiwat, สุพัชชา ขับกล่อมส่ง, ศรชัย สินสุวรรณ, "Effect of Dry Milled, Wet Milled, and Extruded Hom Nin Rice Flours on the Quality of Gluten Free Brownies", PBRU Science Journal 20 (1) (2023) 70-84

ระดับนานาชาติ

- Parisut Chalermchaiwat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Professos Dr. Witoon Prinyawiwatkul, "Antioxidant activity, free gamma-aminobutyric acid content, selected physical properties and consumer acceptance of germinated brown rice extrudates as affected by extrusion process", LWT- Food Science and Technology 64 (1) (2015) 490-496

- Parisut Chalermchaiwat, Nattira On-nom, Prawta Chantaro, "Preference mapping of commercial Khao-Tan rice cracker", International Food Research Journal 22 (6) (2015) 2091-2097

- On-nom, N, Nualkaekul, S, Parisut Chalermchaiwat, Nitithamyoung, A, Murtaza, M.A, "Development of a fat reduced cheese shake biscuit from germinatedHomnin brown rice flour", International Food Research Journal 23 (2) (2016) 475-481

- Prawta Chantaro , Suphannikar Sribuathong, Ratchenee Chareon, Parisut Chalermchaiwat, "Pre-treatment conditions affect quality and sensory acceptability of dried osmotic dehydrated coconut", International Food Research Journal 23 (4) (2016) 1453-1458

- ปัทมา หิรัญโญภาส, Parisut Chalermchaiwat, ณัฐิรา อ่อนน้อม, "Optimization of ratio of silkworm pupae powder to broken rice flour and of barrel temperature to develop high protein breakfast cereal using response surface methodology", AGRICULTURE AND NATURAL RESOURCES 54 (6) (2020) 609-616

- Junthanee Teravecharoenchai, Parisut Chalermchaiwat, RATIYA THUWAPANICHAYANAN, "Principal Component Analysis Application on Nutritional, Bioactive Compound and Antioxidant Activities of Pigmented Dough Grain", Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 20 (2) (2021) 1-10

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

- Patthama Hirunyophat, Parisut Chalermchaiwat, Nattira On-nom, Witoon Prinyawiwatkul, "Selected nutritional quality and physicochemical properties of silkworm pupae (frozen or powdered) from two species", International Journal of Food Science and Technology 56 (7) (2021) 3578-3587

- Uthaiwan Suttisansanee, Parunya Thiyajai, Parisut Chalermchaiwat, Khanitha Wongwathanarat, Kanchana Pruesapan, Somsri Charoenkiatkul, Piya Temviriyanukul, "Phytochemicals and In Vitro Bioactivities of Aqueous Ethanolic Extracts from Common Vegetables in Thai Food", plants 10 (7) (2021) 1-18

- Patthama Hirunyophat, Parisut Chalermchaiwat, Nattira On-nom, Witoon Prinyawiwatkul, "Selected physicochemical properties and sensory acceptability as affected by addition of lecithin and calcium carbonate in extruded breakfast cereals made with silkworm pupae powder and rice flour", International Journal of Food Science and Technology 57 (1) (2022) 631-642

- Marisa Yamsaray, Tanee Sreewongchai, Chalermpol Phumichai, Parisut Chalermchaiwat, "Yield and nutritional properties of improved red pericarp Thai rice varieties", ScienceAsia 49 (2) (2023) 155-160

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- ดร.ณัฐิรา อ่อนน้อม, สวามินี นวลแขกุล, Parisut Chalermchaiwat, "Development of Pineapple Paste Formulation Using Sweetener", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 45 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) พฤษภาคม-สิงหาคม 2557 Vol. 45 No.2 (2014)

- ญาณี พุ่มเจริญ, Parisut Chalermchaiwat, "Effect of Processing Methods on Quality and Acceptability of Snack from Job's tears Seasoned with Herbs", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2016)

- วชิรพงศ์ เยาว์ฤทธิกร, Parisut Chalermchaiwat, Obcheuy Wongtong, "Bioactive Compounds Content Changes in Germinated Luem Pua Glutinous Rice from DifferentGermination Time and Storage Period of Paddy Rice", การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่14 เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health) (2016)

- ปรียาฉัตร สังข์พระกร, Parisut Chalermchaiwat, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Nattika Penglee, "Effect of Drying Methods and Microwave Oven Puffing Times on the Qualities of Puffed Rice andUtilization for Making Snack Bar Larb Flavor", การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่14 เกษตรและสุขภาพ(Agriculture and Health) (2016)

- วชิรพงศ์ เยาวฤทธิกร, Parisut Chalermchaiwat, Obcheuy Wongtong, "Effect of Type and Quantity of Luem Pua Glutinous Rice Flour on Qualities of Khanom Thien", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018)

- พนิตตา ภาคภูมิ, Parisut Chalermchaiwat, ศรชัย สินสุวรรณ, "The Use of Inulin as Fat Replacer in Salad Dressing", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018)

- ดวงใจ เทเวลา, Parisut Chalermchaiwat, Anuvat Jangchud, ศรชัย สินสุวรรณ, "Use of Spent Coffee Ground as Food Ingredient in Chiffon Cakes Formulation", การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต 2018 ครั้งที่ 3 (2018)

- วชิรพงศ์ เยาว์ฤทธิกร, Parisut Chalermchaiwat, Obcheuy Wongtong, "Physical and Chemical Properties of Germinated and Non-Germinated Luem Pua Glutinous Rice Flour from Different Milling Methods", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 (2019)

- นางสาวเสมอขวัญ คัมภีระ, Amporn Jamphon, Parisut Chalermchaiwat, "Snack from Sesbania Flower Coated with Ta-Dang Chilli Paste", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 57 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019)

- น.ส.กิตติยา ไชยฉิม, Parisut Chalermchaiwat, Wasaporn Preteseille Chanput, Nongnuch Siriwong, "Effect of Retrogradation Modified Tapioca Starch Methodson the Content of Resistant Starch (Type 3)", การประชุมวิชาการครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019)

- จารุวรรณ สุพรรณพยัคฆ์, Parisut Chalermchaiwat, Tasanee Limsuwan, "Effect of Microwave Puffing Times on the Physical and Sensory Properties of Sea Lettuce Crackers", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 58 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2020)

- วิลาวัลย์ แซ่อึ้ง, Parisut Chalermchaiwat, Tasanee Limsuwan, "Content of Main Pigment, Total Phenolic Acid and Antioxidant Activity of Freeze Dried Coloring Plants and Its Application in Khao Niew Moon", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 58 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2020)

- นวรัตน์ ฐานกิตติคุณ, Porntip Pasukamonset, Parisut Chalermchaiwat, "Effects of Tapioca Flour Substitution with White Kidney Bean Flour on Physical Properties, Sensory and ?-amylase Inhibitory of Tapioca pearl", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021)

ระดับนานาชาติ

- Parisut Chalermchaiwat, Nattira On-nom, Prawta Chantaro, "Preference Mapping of Commercial Khao-Tan Rice Cracker", The International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI 2014) (2014)

- พราวตา จันทโร, Suphannikar Sribuathong, Ratchenee Chareon, Parisut Chalermchaiwat, "Pre-Treatment Conditions Affect Quality and Sensory Acceptability of Dried Osmotic Dehydrated Coconut", The International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI 2014) (2014)

- ณัฐิรา อ่อนน้อม, สวามินี นวลแขกุล, Parisut Chalermchaiwat, Anadi Nitithamyoung, Mian Anjum Murtaza, "Development of a fat reduced cheese shake biscuitfrom germinated Homnin brown rice flour", The International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI 2014) (2014)

- Sutasinee Sriwilai, Parisut Chalermchaiwat, Sujitta Raungrusmee, "Effect of Extrusion Conditions on Quality of the Extrudates made from Sungyod Phatthalung Rice", The International Conference on Science and Technology 2017 (2017)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ **ตำแหน่งทางวิชาการ** รองศาสตราจารย์	**สังกัด** ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

- Apichaya Udomsinka , Parisut Chalermchaiwat, Uthaiwan Suttisansanee, Rungrat Chamchan , Sitima Jittinandana, Chanakan Chemthong , Nattira On-nom, "Development of reduced fat purple sweet potato ice cream mix powder", International Conference on 4th Industrial Revolution and Its Impacts
(2019)

- Supatcha Srisungwan, Parisut Chalermchaiwat, Uthaiwan Suttisunsanee , Sitima Jittinandana , Rungrat Chamchan , Chanakan Chemthong , Nattira On-nom, "Development of reduced-sodium seasoning powder using yeast extract", International Conference on 4th Industrial Revolution and Its Impacts
(2019)

- จันทนี ธีรเวชเจริญชัย, Parisut Chalermchaiwat, RATIYA THUWAPANICHAYANAN, "Principal Component Analysis Application on Nutritional, Bioactive Compound and Antioxidant Activities of Pigmented Dough Grain", The 5th International Conference on Food and Applied Bioscience: Insight for Research and Industry 4.0.
(2020)

- ปัทมา หิรัญโญภาส, Parisut Chalermchaiwat, ณัฐิรา อ่อนน้อม, "Optimization of silkworm pupae powder content and barrel temperatureto produce high protein breakfast cereal by twin screw extrusion", Proceedings of the 5th
International Conference on Food and Applied Bioscience: Insight for Research and Industry 4.0.
(2020)

รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย

- รางวัลการนำเสนอภาคโปสเตอร์ดีเด่น การนำเสนอผลงานความก้าวหน้า ประจำปีงบประมาณ 2558 โครงการสนับสนุนทุนวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ ประจำปี 2559 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- รางวัลผลงานวิจัยระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี พ.ศ.2558 ประจำปี 2560 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- รางวัลนักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2563 ประจำปี 2565 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2557 - 27 เมษายน 2567