

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา ปริญญาตรีบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2556 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2550 วิทยาศาสตรบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, ไทย, 2547	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว (Product development from rice), อาหารขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ (Healthy snacks), เอ็กซ์ทรูชัน (Extrusion), กระบวนการทำแห้ง (Drying Process), การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแมลง (Product development from insect)	
งานสอน	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<p>Advanced Research Methods in Home Economics Agricultural System Technology for Industry Agricultural Systems Technology for Industry Food & Nutri.from Cereals.Tubers & Legumes Food & Nutrition from Rice & Rice Products Food and Nutrition from Rice and Rice Products Food from Cereals & Tubers Food from Meats Food Innovations for Nutrition Food Product Design & Development Food Product Design and Development Food Product Development for Nutrition Food Research Trend 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</p>	
โครงการวิจัย	
<p>ปี 2557 แผนภาพความชอบของผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นี่ที่มีจำหน่ายในทางการค้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร ประจำปี ๒๕๕๗</p> <p>ปี 2557-2558 การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปุยและสถานีวิจัยปากช่อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของโครงการสร้างเสริมสร้างความโดดเด่นและความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<p>ปี 2557-2558 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของขนมปังจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนงานวิจัยภาควิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p>ปี 2558-2559 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดแห้งโปรตีนสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทศูนย์วิทยาศาสตร์เพื่อเกษตรกรรม จำกัด</p> <p>ปี 2558 การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งใยอาหารสูงจากข้าวเหนียวลิ้มผิวและแก่นตะวัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยน้ำว้า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อการเรียนการสอนและการวิจัย</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดกรอบพองจากมันสำปะหลังเพื่อผู้บริโภครักษาความเสี่ยง metabolic syndrome (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2559-2560 โครงการพัฒนารูปแบบร้านอาหารสุขภาพ (ลดหวานมันเค็ม เพิ่มผักผลไม้) ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)</p> <p>ปี 2559-2561 การผลิตสูตรรสชาติสำเร็จรูปจากพืชให้สีของไทย และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมไทยกึ่งสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2559-2561 การพัฒนาตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2561-2562 การศึกษาคุณลักษณะเฉพาะเชิงกลิ่น รสชาติและผลเชิงสุขภาพของผักและ สมุนไพรไทยเพื่อรักษารสชาติแท้ของอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2561-2562 โครงการวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพของพืชผักและสมุนไพรเพื่อรักษาคุณค่าเชิงรสชาติแท้ (Authentic Thai Taste)แก่ธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2561 การพัฒนาสูตรน้ำซอสสำหรับสร้างสรรค์อาหารจานใหม่จากลูกชิ้นปลา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็มทีเอ ฟู้ดส์ จำกัด</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2561-2562 การพัฒนามาตรฐานการผลิตจิ้งหรีดเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากแผนงานบูรณาการการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคการเกษตร โครงการ"การพัฒนาศักยภาพด้านการเกษตรเชิงบูรณาการเพื่อความมั่นคงทางอาหารของปวงชน"</p> <p>ปี 2564-2565 นวัตกรรมการใช้ประโยชน์จากเลลาดินเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมยา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2565 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบคุกกี้สุนัข Crispy Dog Treat (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยฟู้ดส์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)</p> <p>ปี 2565-2566 นวัตกรรมกระบวนการผลิตมะพร้าว น้ำหอมเจียวด้วยเทคโนโลยีการอบแห้ง (ขอยุติสัญญา) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2566-2567 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเม็ดสุนัขที่มีเลลาดินเป็นส่วนประกอบสูงเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2567 การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวไร โดยพิจารณาความเป็นประโยชน์จากสารประกอบเคมีที่พบในเมล็ดข้าวไรเพื่อเป็นอาหารสุขภาพเพื่อเพิ่มมูลค่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)</p> <p>ปี 2567 การศึกษาศักยภาพข้าวไรเพื่อยกระดับการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าจากข้าวไรของเกษตรกรและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)</p> <p>ปี 2567-2568 การประยุกต์ใช้โพรไบโอติกส์และพรีไบโอติกส์เพื่อเพิ่มมูลค่าในอุตสาหกรรมอาหารแมว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2567-2568 การยกระดับขีดความสามารถเชิงการแข่งขันของชุมชนจิ้งหรีดเพื่อความยั่งยืน: หรีด...พร้อม!!! (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท)</p> <p>ปี 2568 Quinoa4MedFoods: การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารสุขภาพจากคีนัว เพื่อขยายขนาดกระบวนการผลิตตลอดห่วงโซ่อุปทานมูลค่าสูงตามแนวทางเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2568 การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพด้วยคีนัวสายพันธุ์ไทย เพื่ออาหารเป็นยาตามแนวทางเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	

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
- พรราวตา จันทโร, สุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง, รัชณี 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
- พรราวตา 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

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - สุธาสินี ศรีวิไล, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, ณัฐริรา 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 - สุธาสินี ศรีวิไล, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, พรราวตา 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 - สาทิต เมืองสมบูรณ, TAWESAK TECHAKRIENGKRAI, Porntip Pasukamonset, Amporn Jamphon, Parisut Chalermchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchane Uthapatanacheep, 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 Educational Service Area Office", วารสารวิทยาลัยอุตสาหกรรม 13 (1) (2019) 284-301 - ชมนาด ชื่นฉ่ำ, TAWESAK TECHAKRIENGKRAI, Amporn Jamphon, Porntip Pasukamonset, Parisut Chalermchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchane Uthapatanacheep, Tipakorn Muangtuek, Wanlapa Potasin, วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร, "Development Thai Healthy Recipes for Adolescent", วารสารวิทยาลัยอุตสาหกรรม 13 (2) (2019) 200-213 - ดวงกมล แสงธีรกิจ, Parisut Chalermchaiwat, ณัฐริรา 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 สุพรรณพโยชน์, 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 to Black Sorghum Flour", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (3) (2020) 419-428 - ศุภิตา พิมพ์สณฑ์, Parisut Chalermchaiwat, Tasanee Limsuwan, "Assessment of Color, Pigment and Antioxidant Activity of Red-Pink Thai Edible Flowers and Its Application in Coconut 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, พรราวตา จันทโร, "Development of Pad Thai Crispy Bar", วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 15 (1) (2021) 156-166 - สิปันท์ 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, เพ็ญภา ลีมัน, Parisut Chalermchaiwat, ดวงกมล แสงธีรกิจ, "Product Development of Healthy Miang Kham Bar", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 15 (1) (2023) 74-90 - มนัสนันท์ ธีระเกียรติกำจร, จิรวิทย์ กาญจนลักษณ์, Parisut Chalermchaiwat, พรราวตา จันทโร, "Effects of Germinated Brown Rice Flour and Inulin on the Quality of Tteokbokki Flour", วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 17 (1) (2023) 67-76 - ดวงรัตน์ สนนาค, วิวิสา 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 - กัญฐิกา แสงสายัณห์, Parisut Chalermchaiwat, สุพัชชา ชัมภลอมสง, 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 - ตริรัตน์ เกื้อจันทร์, ธีรวัฒน์ วรรัตน์, Parisut Chalermchaiwat, ดวงกมล แสงธีรกิจ, "Effects of Wheat Flour Substitution with Cricket Powder (Gryllus bimaculatus) on the Physical, Chemical and Sensory Properties of Brownie Brittle", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 16 (2) (2024) 316-329 - ปาลิตา ไม้ประเสริฐ, ชนกานต์ พยัคฆพันธ์, Parisut Chalermchaiwat, พรราวตา จันทโร, ปัทมา หิรัญโญภาส, ดวงกมล แสงธีรกิจ, "Product Development of Flakes with Cricket Powder and Its Application in Granola Ball", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 16 (3) (2024) 772-784 - อภิมุข วงศ์ใหญ่, TAWESAK TECHAKRIENGKRAI, Parisut Chalermchaiwat, "The Demand for Snack Products and Nutritional Status of End-Stage Chronic Kidney Disease Patients on Hemodialysis", วารสารวิชาการสาธารณสุขชุมชน 11 (1) (2025) 82-94 - Parisut Chalermchaiwat, ปาริชาติ สดศรีทอง, มัชฌิมา สมบูรณ์ผล, ปิ่นทาลัย ศิริชัย, อำไพ พรหมนเรศ, "Formula Optimization for Producing Snack Bar Made from Foxtail Millet (Setaria italica Beauv.), Pumpkin Seeds and Oats", วารสารวิจัย มข. (ฉบับบัณฑิตศึกษา) 25 (1) (2025) 186-198 	
ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Parisut Chalermchaiwat, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Chulaluck Charunuch, Professos Dr. Witoon Prinyawiatkul, "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 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - On-nom, N, Nualkaekul, S, Parisut Chalermchaiwat, Nitithamyoung, A, Murtaza, M.A, "Development of a fat reduced cheese shake biscuit from germinated Hommin 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 หิรัญญิภาส, Parisut Chalermchaiwat, ณัฐริชา 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 (2021) 1-10 - 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 Temviriyankul, "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, Chalernpol Phumichai, Parisut Chalermchaiwat, "Yield and nutritional properties of improved red pericarp Thai rice varieties", ScienceAsia 49 (2) (2023) 155-160 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - ดร.ณัฐริชา อ่อนน้อม, สวามินี นวลแขกกุล, Parisut Chalermchaiwat, "Development of Pineapple Paste Formulation Using Sweetener", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 45 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) พฤษภาคม-สิงหาคม 2557 Vol. 45 No.2 (2014) - ปรีชาณัฏร์ สังข์พระกร, Parisut Chalermchaiwat, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Nattika Penglee, "Effect of Drying Methods and Microwave Oven Puffing Times on the Qualities of Puffed Rice and Utilization for Making Snack Bar Larb Flavor", การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health) (2016) - ญานณี 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 เยาวฤทธิกร, Parisut Chalermchaiwat, Obcheuy Wongtong, "Bioactive Compounds Content Changes in Germinated Luem Pua Glutinous Rice from Different Germination Time and Storage Period of Paddy Rice", การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 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) - ดวงใจ เทเวลา, Parisut Chalermchaiwat, Anuvat Jangchud, ศรีชัย สิ้นสุวรรณ, "Use of Spent Coffee Ground as Food Ingredient in Chiffon Cakes Formulation", การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต 2018 ครั้งที่ 3 (2018) - พันิตดา ภาคภูมิ, Parisut Chalermchaiwat, ศรีชัย สิ้นสุวรรณ, "The Use of Inulin as Fat Replacer in Salad Dressing", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) - นางสาวเสมอขวัญ คัมภีระ, Amporn Jamphon, Parisut Chalermchaiwat, "Snack from Sesbania Flower Coated with Ta-Dang Chilli Paste", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 57 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019) - น.ส.กิตติยา ไชยนิม, 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) - วชิรพงศ์ เยาวฤทธิกร, 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) - 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 เข้มแข็ง, 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 α-amylase Inhibitory of Tapioca pearl", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - 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) - ณัฐริกา อ่อนน้อม, สวามินี นวลแขกกุล, Parisut Chalermchaiwat, Anadi Nitithamyoung, Mian Anjum Murtaza, "Development of a fat reduced cheese shake biscuit from germinated Homnin brown rice flour", The International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI 2014) (2014) - พรพราวตา 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) - 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) - 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 Suttisansanee, 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) - ปัทมา หิรัญญิกาส, Parisut Chalermchaiwat, ณัฐริกา อ่อนน้อม, "Optimization of silkworm pupae powder content and barrel temperature to 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) - จันทน์ วีระเวชเจริญชัย, 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) 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย <ul style="list-style-type: none"> - 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 - รางวัลผลงานวิจัยระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี พ.ศ.2564 ประจำปี 2566 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2557 - 22 เมษายน 2568