

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	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), อาหารขบเคี้ยวชนิดแท่ง (Snack bars), กระบวนการทำแห้ง (Drying Process)	
งานสอน Advanced Research Methods in Home Economics Food from Cereals & Tubers Food from Meats Food Product Design & Development Food Product Development for Nutrition Food Safety Food Sanitation Introduction to Tropical Agriculture Knowledge of the Land Presentation Techniques in Food & Nutrition Quality Assurance in Food Bus. & Service Tech. Research method in Home Economics Research Methods in Home Economics Research Trends in Food & Nutrition Seminar Seminar 2 Seminar(Seminar2) Software Pack.Appli. Research Food Nutrition Software Packages Application for Research in Food and Nutrition Special Problems Specific Practicum in Food & Nutrition สัมมนา (สัมมนา 2) สัมมนา 2	
โครงการวิจัย ปี 2557 แผนภาพความชอบของผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นี่ที่มีจำหน่ายในทางการค้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร ประจำปี ๒๕๕๗ ปี 2557-2558 การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปุยและสถานีวิจัยปากช่อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของโครงการเสริมสร้างความรู้และความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘ ปี 2558 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของขนมปังจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนงานวิจัย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ปี 2558-2559 การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดแท่งโปรตีนสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทศูนย์วิทยาศาสตร์เวทาโกร จำกัด ปี 2558 การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งใยอาหารสูงจากข้าวเหนียวลิ้มผิวและแก่นตะวัน (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 การผลิตสัหรรมชาติสำเร็จรูปจากพืชให้สีของไทย และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่สำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2559-2561 การพัฒนาตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2561-2562 การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมีเอกลักษณ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ปี 2561-2562 การศึกษาคุณลักษณะเฉพาะเชิงกลิ่น รสชาติและผลเชิงสุขภาพของผักและ สมุนไพรไทยเพื่อรักษารสชาติแท้ของอาหารไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2561-2562 โครงการวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพของพืชผักและสมุนไพรเพื่อรักษาคูณค่าเชิงรสชาติดั้งเดิม (Authentic Thai Taste)แก่ธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2561 การพัฒนาสูตรน้ำซอสสำหรับสร้างสรรค์อาหารจานใหม่จากลูกชิ้นปลา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอ็มทีเอ ฟู้ดส์ จำกัด	
ปี 2561-2562 การพัฒนามาตรฐานการผลิตตั้งหรีดเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินงบประมาณแผ่นดิน แผนบูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - 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, สุพรรณนิการ์ 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 - สุราสินี ศรีวิไล, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, ณัฐริชา 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 - สุราสินี 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 เมืองสมบุญ, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Porntip Pasukamonset, Amporn Jamphon, Parisut Chalermchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchane 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 Educational Service Area Office", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (1) (2019) 284-301 - ชมนาด ชื่นฉ่ำ, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Amporn Jamphon, Porntip Pasukamonset, Parisut Chalermchaiwat, Rutai Ruangthamsing, Anchane Uthaipatanacheep, Tipakorn Muangtuek, Wanlapa Potasin, วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร, "Development Thai Healthy Recipes for Adolescent", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (2) (2019) 200-213 - ดวงกมล แสงธีรกิจ, Parisut Chalermchaiwat, ณัฐริชา อ่อนน้อม, สรวิศ แจ่มจรรย์, "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 - นิภาพร ฤกษ์, Parisut Chalermchaiwat, Nongnuch Siriwong, Wasaporn 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 - ศุภธิดา พิมพ์สนธิ, 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 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 germinated Homnin brown rice flour", International Food Research Journal 23 (2) (2016) 475-481 - Prawta Chantaro, Suphannikar Sribuathong, Ratchene 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 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - ดร.ณัฐริชา อ่อนน้อม, สวามินี นวลเชกุล, Parisut Chalermchaiwat, "Development of Pineapple Paste Formulation Using Sweetener", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 45 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) พฤษภาคม-สิงหาคม 2557 Vol. 45 No.2 (2014) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	

- ญานี 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 เขียวฤทธิกร, 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)
- ปรียาฉัตร สังข์พระกร, Parisut Chalermchaiwat, TAWEESEK 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)
- วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร, 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)
- พนิดดา ภาคภูมิ, Parisut Chalermchaiwat, ศรัชัย สิ้นสุวรรณ, "The Use of Inulin as Fat Replacer in Salad Dressing", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018)
- ดวงใจ เทเวลา, Parisut Chalermchaiwat, Anuvat Jangchud, ศรัชัย สิ้นสุวรรณ, "Use of Spent Coffee Ground as Food Ingredient in Chiffon Cakes Formulation", การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต 2018 ครั้งที่ 3 (2018)
- วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร, 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 Chanput, Nongnuch Siriwong, "Effect of Retrogradation Modified Tapioca Starch Method on the Content of Resistant Starch (Type 3)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019)
- จารุวรรณ สุพรรณพโยชน์, Parisut Chalermchaiwat, Tasanee Limsuwan, "Effect of Microwave Puffing Times on the Physical and Sensory Properties of Sea Lettuce Crackers", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 58 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2020)
- วิลาวัลย์ แซ่ฮึง, 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)

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)
- พรพวตา 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)
- ณัฐริกา อ่อนน้อม, สวามินี นวลเชกุล, 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)
- 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)
- จันทน์ วีระเวชเจริญชัย, Parisut Chalermchaiwat, RATIYA THUWAPANICHAYANAN, "Principal Component Analysis Application on Nutritional, Bioactive Compound and Antioxidant Activities of Pigmented Dough Grain", Proceedings of the 5th International Conference on Food and Applied Bioscience: Insight for Research and Industry 4.0. (2020)
- ปัทมา หิรัญญูภาส, 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)

รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย

- รางวัลการนำเสนอภาคโปสเตอร์ดีเด่น การนำเสนอผลงานความก้าวหน้า ประจำปีงบประมาณ 2558 โครงการสนับสนุนทุนวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ ประจำปี 2559 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
- รางวัลผลงานวิจัยระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี พ.ศ.2558 ประจำปี 2560 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2557 - 8 สิงหาคม 2563