

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายภาสกร กิ่งวัชรพงษ์ ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา Doctor of Philosophy, Kyushu University, Japan, 2021 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2558 วิทยาศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยม อันดับ 2), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2555	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ, สารเติมแต่งในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	
งานสอน Basic Research Techniques in Fishery Products Chilling & Freezing of Fish & Products Fishery Product Development Principle of Fish Processing Principles of Post-Harvest & Fishery Product Technology Principles of Post-Harvest & Fishery Products Technology Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technol Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technology Quality Control of Fishery Products Research Methods Fish.Product Science Tech. Thermal Processing for Fishery Products หลักการดูแลหลังการจับและเทคโนโลยีทางผลิตภัณฑ์ประมง	
โครงการวิจัย ปี 2565 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่ายหอยแมลงภู่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินส่วนกลาง คณะประมง ปี 2565-2566 ศึกษาแนวทางการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ จากปลาหลังเขียว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะประมง ปี 2565-2566 หอยแมลงภู่ปรุงรสโซเดียมต่ำพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการ Business Unit มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2566-2567 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเม็ดสุนัขที่มีเจลาตินเป็นส่วนประกอบสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข) ปี 2566-2568 การเพิ่มมูลค่าเศษแคปซูลเจลาตินเหลือทิ้งโดยการพัฒนาเป็นฟิล์มแอททิพที่ย่อยสลายได้ที่มีส่วนผสมของสารสกัดใบชะคราม (ทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่ ปี 2566) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี 2565-2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัวข้าวเกรียบ (กรือโป๊ะ) โซเดียมต่ำจากปลาหลังเขียว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะประมง ปี 2566 การทดแทนโซเดียมบางส่วนในผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่รมควัน: กลยุทธ์ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2567 หน่วยประเมินเฉพาะการวิจัยเฉพาะทางด้านผลิตภัณฑ์อาหารอนาคตจากวัตถุดิบสัตว์น้ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2567-2568 การบริหารจัดการ RAINS for Central Food Valley by KU (Innovative Process, Healthy Foods and Waste Utilization) ประจำปี 2567 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปี 2567-2568 การสกัดโปรตีนจากถั่วลายเสือด้วยเทคนิคสนามไฟฟ้าแบบพัลส์เพื่อผลิตเมเยอซที่โปรตีนสูงจากถั่วลายเสือ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ ระดับนานาชาติ - Passakorn Kingwascharapong, กันติยา เพชรสง, รศ.ดร.สุพัตรา กาญจนประทุม, จักรสุมา พงศ์เศรษฐ์กุล, "Development and Characterization of Thai Fish Cake (Tod Mun Pla) Fortified with Sago Palm Weevil Larvae (Rhyncophorus ferrugineus)", Current Applied Science and Technology 22 (6) (2022) - Ata Aditya Wardana, Passakorn Kingwascharapong, Laras Putri Wigati, Fumina Tanaka, Fumihiko Tanaka, "The antifungal effect against Penicillium italicum and characterization of fruit coating from chitosan/ZnO nanoparticle/Indonesian sandalwood essential oil composites", Food Packaging and Shelf Life 32 (-) (2022) 10849 - Passakorn Kingwascharapong, Fumina Tanaka, Arisa Koga, Supatra Karnjanapratum, Fumihiko Tanaka, "Effect of sodium propionate on inhibition of Botrytis cinerea (in vitro) and a predictive model based on Monte Carlo simulation", Food Science and Technology Research 28 (4) (2022) 285-295 - จักรสุมา พงศ์เศรษฐ์กุล, Passakorn Kingwascharapong, ธีระพล แสนพันธ์, "Biochemical Changes of Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Meat during Ice Storage: A Comparison between Slurry Ice vs Flake Ice", Journal of Aquatic Food Product Technology 31 (8) (2022)	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายภาสกร กิ่งวัชรพงษ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<ul style="list-style-type: none"> - Passakorn Kingwascharapong, Fumina TANAKA, Arisa KOGA, Supatra KARNJANAPRATU, "Effect of Plasticizer Concentration on the Properties of Hydroxypropyl Cellulose (HPC) Film Enhanced with Sodium Dehydroacetate", Journal Faculty of Agriculture Kyushu University 68 (1) (2023) 55-65 - Surached Thongboon, Thanaphat Chukeaw, CHALIDA NIAMNUY, Supacharee Roddecha, Paweena Prapainainar, Metta Chareonpanich, Passakorn Kingwascharapong, Kajornsak Faungnawakij, Gunther Ruppachter, Anusorn Seubsai, "Pineapple-Leaf-Derived, Copper-PAN-Modified Regenerated Cellulose Sheet Used as a Hydrogen Sulfide Indicator", ACS Omega 8 (19) (2023) 17134-17142 - Petsong, K., Kaewthong, P., Passakorn Kingwascharapong, Nilsuwan, K., Karnjanapratum, S., Tippayawat, P., "Potential of jackfruit inner skin fibre for encapsulation of probiotics on their stability against adverse conditions", Scientific Reports 13 (1) (2023) - Samart Sai-Ut, Passakorn Kingwascharapong, Md. Anisur Rahman Mazumder, Saroat Rawdkuen, "Optimization of Ethanol Extraction of Phenolic Antioxidants from Lychee and Longan Seeds Using Response Surface Methodology", Foods 12 (15) (2023) - Maser, W.H., Maiyah, N., Nagarajan, M., Passakorn Kingwascharapong, Senphan, T., Ali, A.M.M., Bavisetty, S.C.B., "Effect of different extraction solvents on the yield and enzyme inhibition (๕๗-α-amylase, ๕๗-glucosidase, and lipase) activity of some vegetables", Biodiversitas 24 (6) (2023) 3320-3331 - Maser, W.H., Karnjanapratum, S., Passakorn Kingwascharapong, Venkatachalam, K., Ali, A.M.M., Bavisetty, S.C.B., "Effect of different drying methods on phenolic content, antioxidant, antidiabetic, anti-obesity, and inhibition kinetic properties of selective green leafy vegetables", Biodiversitas 24 (9) (2023) 4896-4909 - Passakorn Kingwascharapong, Sasina Sanprasert, Kanrawee Hunsakul, Jaksuma Pongsetkul, WATCHARAPONG WARARAM, Saroat Rawdkuen, "Partial substitution of NaCl with alternative salts (KCl, CaCl₂, and yeast extract) in smoked green mussel product", Future Foods 8 (-) (2023) - Samart Sai-Ut, Passakorn Kingwascharapong, Md Anisur Rahman Mazumder, Saroat Rawdkuen, "Optimization of extraction of phenolic compounds and antioxidants from passion fruit and rambutan seeds using response surface methodology", Journal of Agriculture and Food Research 14 (-) (2023) 100888 - Sai-Ut, S., Passakorn Kingwascharapong, Mazumder, M.R., Rawdkuen, S., "Optimization of polyphenolic compounds from Gossampinus malabarica flowers by microwave-assisted extraction technology", Future Foods 8 (2023) - Sai-Ut, S., Passakorn Kingwascharapong, Mazumder, M.A.R., Rawdkuen, S., "Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds and antioxidants from Careya sphaerica Roxb. flowers using response surface methodology", Applied Food Research 4 (1) (2024) - Saengsuk, N., Boonanuntanasarn, S., Boonchuen, P., Phonsiri, K., Passakorn Kingwascharapong, Petsong, K., Pongsetkul, J., "Microbiota differences of giant river prawn (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) cultured in a recirculating aquaculture system (RAS) – A prototype vertical farming and traditional pond cultured system and their impact on autolysis rate and textural characteristics", Aquaculture 588 (2024) - Bavisetty, S.C.B., Karnjanapratum, S., Dave, J., Purba, D.T., Kudre, T., Maser, W.H., Maiyah, N., Passakorn Kingwascharapong, Ali, A.M.M., "Ultrasonication on Collagen Yield, Physicochemical and Structural Properties from Seabass (<i>Lates Calcarifer</i>) Scales as Affected by Pretreatment and Extraction Conditions", Natural and Life Sciences Communications 23 (1) (2024) - Saengsuk, N., Boonanuntanasarn, S., Passakorn Kingwascharapong, Sai-ut, S., Phonsiri, K., Pongsetkul, J., "Comparative study on the composition and characteristics of giant river prawn (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) cultured using an alternative vertical-recirculating aquaculture system (RAS) and traditional pond: Organoleptic and nutritional aspects", Aquaculture 591 (2024) - พุทธชายะ กำเนิดศิริ, ศศินา สันประเสริฐ, Jantana Praiboon, Anusorn Seubsai, Wanchat Sirisarn, ผศ.ดร. จักรสุมา พงศ์เศรษฐกุล, Nathdanai Harnkarnsujarit, รศ.ดร. สำโรจน์ รอดคีน, Supatra Karnjanapratum, ผศ.ดร. สามารถ สายอุต, Passakorn Kingwascharapong, "Characterization of Cha-Kram leaf extract powder using ultrasound-assisted extraction and its application in gelatin-based film as biodegradable active film", Future Foods 10 (-) (2024) 100419 - Passakorn Kingwascharapong, Pranpriya Paewpisakul, Wilaiwan Sripoovieng, Sasina Sanprasert, Jaksuma Pongsetkul, Ratiwan Meethong, Kanrawee Hunsakul, Supatra Karnjanapratum, Ali Muhammed Moula Ali, Kantiya Petsong, Saroat Rawdkuen, "Development of fish snack (Keropok) with sodium reduction using alternative salts (KCl and CaCl₂)", Future Foods 9 (-) (2024) 100285 - Passakorn Kingwascharapong, Jarupat Janthueng, Peeraya Kongsorn, Sasina Sanprasert, Nantipa Pansawat, Nawaporn Wannawisan, Kanrawee Hunsakul, Ali Muhammed Moula Ali, Lutz Grossmann, Samart Sai-ut, Jaksuma Pongsetkul, Suphat Phongthai, Wanli Zhang, Saroat Rawdkuen, "Development of Seasoned Green Mussel (<i>Perna viridis</i>) with Sodium Reduction using Stealth Reduction Approaches", Future Foods (-) (2024) 100441 - Romruean, O., Kaewprachu, P., Sai-Ut, S., Passakorn Kingwascharapong, Karbowiak, T., Zhang, W., Rawdkuen, S., "Impact of environmental storage conditions on properties and stability of a smart bilayer film", Scientific reports 14 (1) (2024) 23038 - Sai-Ut, S., Watchasit, S., Pongsetkul, J., Passakorn Kingwascharapong, Suriyarak, S., Grossmann, L., Zhang, W., Rawdkuen, S., "Enhancing protein extraction from <i>Pleurotus ostreatus</i> using synergistic pH-shifting and ultrasonic technology: Optimization via RSM and 1H NMR-based metabolomic profiling", LWT 211 (2024) - Dave, J., Kumar, V., Passakorn Kingwascharapong, Moula Ali, A.M., Bavisetty, S.C.B., "A bilayer emulsion containing encapsulated catfish oil, stabilized with whey protein isolates and fish gelatin for development of PUFA rich mayonnaise", Journal of Food Measurement and Characterization (2024) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายภาสกร กิ่งวัชรพงษ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
- Pudthaya Kummerdsiri, Sasina Sanprasert, Anusorn Seubsai, Jaksuma Pongsetkul, Nathdanai Harnkarnsujarit, Saroat Rawdkuen, Samart Sai-ut , Suphat Phongthai, Piyangkun Lueangjaroenkit, Ekasit Onsaard, Ali Muhammed Moula Ali, Thomas Karbowiak, Wanli Zhang, Passakorn Kingwascharapong, "Properties of Novel Biodegradable Film from Gelatin Capsule Waste as Influenced by Various Solvents and Washing Cycles", Future foods 10 (-) (2024) 100485	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับนานาชาติ	
- Passakorn Kingwascharapong, "Strategies to Reduce Sodium in Seafood Products", The 12th Taiwan-Thailand Bilateral Conference from Sustainable Agriculture to One Health (2024)	
- Passakorn Kingwascharapong, Jarupat Janthueng, Sasina sanprasert, Nantipa Pansawat, "New Product Development: Reduced-Sodium Seasoned Green Mussel (<i>Perna viridis</i>)", International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB 2024) (2024)	
อนุสิทธิบัตร	
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2565 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์น้ำแกงส้มโซเดียมต่ำพร้อมบริโภคน้ำ" จาก ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง	
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ปรุงรส" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์หัวข้าวเกรียบ (กรือโป๊ะ) ลดโซเดียม" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "ฟิล์มย่อยสลายได้จากเศษเจลาตินแคปซูลและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "สูตรผลิตภัณฑ์คุกกี้เสริมเม็ดและสาหร่าย" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2565 - 25 พฤศจิกายน 2567