

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิไล	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
การศึกษา	ปร.ด.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, วท.บ.(เทคโนโลยีทางอาหาร) , มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Product development, Postharvest Technology, Consumer Research, Multivariate Analysis		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2549 การพัฒนาคุณภาพและบรรจุผลิตภัณฑ์สำหรับสมุนไพรแช่แข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมก.-ชกส. (โครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร)</p> <p>ปี 2549-2551 การศึกษาและสร้างงานข้อมูลด้านการบรรจุผลิตภัณฑ์เกษตรเขตร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2549-2551 การศึกษาและสร้างฐานข้อมูลด้านการบรรจุผลิตภัณฑ์เกษตรเขตร้อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2550 การพัฒนาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงการคลัง ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร</p> <p>ปี 2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟองเต้าหู้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากภาคเอกชน</p> <p>ปี 2550 การศึกษาวิจัยแปรรูปมังคุด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร</p> <p>ปี 2550 การศึกษาคุณภาพข้าวหอมมะลิไทยโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยืนยัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2551 การพัฒนาภาชนะบรรจุเพื่อลดกลิ่นของทุเรียนเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>ปี 2551 การพัฒนากระบวนการฟอกสีน้ำมันปาล์ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากภาคเอกชน</p> <p>ปี 2551 การศึกษาแนวทางการผลิตกำลังคนตามความต้องการของประเทศ : กรณีศึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ</p> <p>ปี 2551-2553 การศึกษาและสร้างฐานข้อมูลด้านการบรรจุผลิตภัณฑ์เกษตรเขตร้อนปีที่ 3 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2552 การเปรียบเทียบเทคนิคการประเมินทางประสาทสัมผัสโดยวิธีพรรณนาและเทคนิค Flash Profile ในการพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์น้ำส้ม U.H.T. (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 อิทธิพลการแกว่งตัวของอุณหภูมิระหว่างการขนส่งที่มีผลต่อคุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งในภาชนะบรรจุปรับสภาพบรรยากาศ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2548-2553 โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารขบเคี้ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดเม็ดที่ผลิตจากหอมหัวใหญ่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 การศึกษาสมการจลพลศาสตร์และอิทธิพลของสาร 1- MCP ที่มีต่อคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองตัดแต่งพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกินเล่นสำหรับสุนัขชนิดแท่งกึ่งเปียกจากเนื้ออกไก่ผสมเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องเสริมสารเพิ่มความน่ากินสำหรับสุนัข (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิไล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องตีเมเบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท T.P.T. Group Trading and Service จำกัด	
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องตีเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท Prynt Tradings จำกัด	
ปี 2556	อิทธิพลของกระบวนการแช่เยือกแข็งและกระบวนการทำลายที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของทุเรียนพันธุ์หมอนทองแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556-2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบขนมขบเคี้ยวชนิดแห้งที่ได้จากแป้งกล้วยหอม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	
ปี 2556-2557	การศึกษาผลของแหล่งปลูกและความแก่อ่อนต่อคุณภาพของน้ำมะพร้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลีสามพราน จำกัด	
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องตีน้ำฝรั่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท T.P.T. Group Trading and Service จำกัด	
ปี 2557	โครงการพัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ในสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
ปี 2557-2558	ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ผลิตอุตสาหกรรมอาหารของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในเขตพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร	
ปี 2558-2559	อิทธิพลของสารไบโอพอลิเมอร์บางชนิดที่มีต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ไก่ชุบทอดไก่แช่แข็งที่ผ่านการอุ่นด้วยไมโครเวฟ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมและผงโปรไบโอติกจากแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดอบกรอบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2559-2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบรสสมุนไพร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และบริษัท Tasty Treasure	
ปี 2559-2560	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง : กลุ่มที่ 18 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2560	การพัฒนากระบวนการผลิตสารสกัดจากข่อยเพื่ออุตสาหกรรมทางการแพทย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากสารให้ความหวานชนิด Isomalt (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากEvonik company (Germany)Co.,Ltd.	
ปี 2561-2562	การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องตีฟังก์ชันจากจิงจูฉ่ายสำหรับผู้สูงอายุ กลุ่มที่ 24 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2561-2563	เม็องนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv.Nam Dokmai using Preference Mapping", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 39-42
- พรพรรณ กอมนชัย, PISIT DHAMVITHEE, Nantawan Therdthai, วาสิณี จันทร์นวล, "Characterization of 8 Thai Commercial Jasmine Rice Brands:Chemical,Physicochemical and Physical Qualities Relating with Consumer Linking Score Using Preference Mapping", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 476-479
- มยุรี เม็องมูล, ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Firmness changes of fresh-cut durian cv. Monthong and Chaneer dependent on storage temperatures", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3) (2012) 564-567

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิไล</p> <p>ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<p>- สินีนาฏ เรืองศิริ, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Influence of 1-MCP on textural changes of fresh-cut papaya cv. Holland", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3) (2012)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Mawson, A.J., Ounsuvan, P., PISIT DHAMVITHEE, "Kinetic modelling for optimal packaging and storage of sweet cherries", Acta Horticulturae 858 (-) (2010) 185-190</p> <p>- Sawittra Bai-Ngew, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Characterization of microwave vacuum-dried durian chips", Journal of Food Engineering 104 (1) (2011) 114-122</p> <p>- Nimmanpipug, N., Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Characterisation of osmotically dehydrated papaya with further hot air drying and microwave vacuum drying", International Journal of Food Science and Technology 48 (6) (2013) 1193-1200</p> <p>- Rungcharoen, P., Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, Seksom Attamangkune, Yuwares Ruangpanit, Ferket, P.R., Natchanok Amornthewaphat, "By-product of tropical vermicelli waste as a novel alternative feedstuff in broiler diets", Asian-Australasian Journal of Animal Sciences 26 (12) (2013) 1732-1741</p> <p>- Nongtaodum, S., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, No, HK, Prinyawiwatkul, W , "Oil Coating Affects Internal Quality and Sensory Acceptance of Selected Attributes of Raw Eggs during Storage", Journal of Food Science 72 (2) (2013) S329-S335</p> <p>- Shompoo Yimtoe, Diane M. Barrett, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Effect of Beeswax Coating with Cinnamon Oil on Quality of Sweet Peppers", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (3) (2014) 348-363</p> <p>- Bai-Ngew, S., Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, Zhou, W., "A study of the effect of the drying process on the composition and physicochemical properties of flours obtained from durian fruits of two ripening stages", International Journal of Food Science and Technology 49 (1) (2014) 230-237</p> <p>- Swittra Bai-Ngew, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, Weibiao Zhou, "Effect of microwave vacuum drying and hot air drying on the physicochemical properties of durian flour.", International Journal of Food Science and Technology. 50 (2) (2015) 305-312</p> <p>- Nukoon Pupan , PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Influences of different freezing and thawing methods on the physico-chemical, flavor, and sensory properties of durian puree (cv. Mothong)", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION " _ (" _") (2018) 1-12</p> <p>- Wannarat Leesuksawat, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Witoon Prinyawiwatkul, "Development of an emotion lexicon and its application in demographic characteristics and behavior of coffee consumers in Thailand", AGRICULTURE AND NATURAL RESOURCES 53 (5) (2019) 545-554</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- นายสะเทือน ทีแก้ว, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Phaisan Wuttijumnong, นางสาววันฉนิตา จิรังรัตน์, "Effect of Roasting Time and Temperature on the quality of Arabica and Robusta Coffee Bean in Lao PDR", การประชุมสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 6 (2008)</p> <p>- Sriwang Tipkanon, Saowapark Wattanapahu, PISIT DHAMVITHEE, "Product concept development for sport drink and casual sport drink by conjoint analysis", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p> <p>- Ratchanee Charoen, Bisri Soison, PISIT DHAMVITHEE, "Survey of consumer satisfaction on sport drink product by Kano model", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p> <p>- Kanyapan Nuntawichai, Shombhoo Yimtoe, PISIT DHAMVITHEE, "Product concept development of sport drink and causal sport drink using flash profile", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิลี	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
<p>- อรุณี พูลมี, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Vanee Chonhenchob, "Study the quality index of mango cv. Nam Dokmai using Preference Mapping", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)</p> <p>- พรพรรณ กอมนชัย, PISIT DHAMVITHEE, Nantawan Therdthai, วาสนิณี จันทร์นวล, "Characterization of 8 Thai Commercial Jasmine Rice Brands: Chemical, Physicochemical and Physical Qualities Relating with Consumer Liking Score Using Preference Mapping", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)</p> <p>- พรพรรณ กอมนชัย, PISIT DHAMVITHEE, Nantawan Therdthai, วาสนิณี จันทร์นวล, "Consumer Preference of Jasmine Rice Quality Modeled by Using Structural Equation Modeling", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- ชนิด ชนะपालพันธุ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation of the odorants in durian CV. Monthong by GC-TOFMS and electronic nose", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation Changes on Softening of Fresh-Cut Durian cv. Monthong by Using Kinetic Reaction", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- นส.ภวิณา ดวงทวีทรัพย์, Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, "Quality index of dragon fruit (Hylocereus (Haw.) Britt.&Rose)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011)</p> <p>- นส.สวิตธา ไบจิว, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Effect of pretreatment prior to microwave vacuum drying on quality of durian chips", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 49 มก. (2011)</p> <p>- นส.ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Explanation in changes on softening of fresh-cut durian cv. Monthong by using Kinetic reaction", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- สวิตธา ไบจิว, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Effect of pretreatment prior to microwave vacuum drying on quality of durian chips", The 49th Kasetart University Annual Conference (2011)</p> <p>- สินีนาฏ เรืองศิริ, PISIT DHAMVITHEE, "Influence of 1-MCP on textural changes of fresh-cut papaya cv. Holland.", 10th National Postharvest Technology Conference 2012 (2012)</p> <p>- มยุรี เมืองมูล, ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Temperature dependent on the firmness of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee", 10th National Postharvest Technology Conference 2012 (2012)</p> <p>- วรรัตน์ แก้วภู, PISIT DHAMVITHEE, "Influence of maturity and storage time on the quality of the coconut juice", งานประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 11 (2013)</p> <p>- ลดาพรรณ จันทร์สงฆ์, Hathairat Rimkeeree, PISIT DHAMVITHEE, "Study of Behaviors, Attitudes, Factors Affecting Purchase, and Demands from Consumers for Jelly Products Using Questionnaires", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558 (2015)</p> <p>- นายศุภวัฒน์ สะถามันต์, Thepkunya Hamsilawat, PISIT DHAMVITHEE, Supakit Sayasoonthom, "Effect of Microwave Treatment in Heating Tamarind seed on Physical Properties of Tamarind Kernel Powder", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- PISIT DHAMVITHEE, John Mawson, "CONTRIBUTION OF THE COLD CHAIN TO SUMMERFRUIT QUALITY", Institute of Refrigeration, Heating and Air Conditioning Engineer (IRHACE) Technical Conference (2007)</p> <p>- PISIT DHAMVITHEE, John, Mawson, "Modelling the Temperature Dependence of Respiration Rate for Sweet Cherries", Australasian Postharvest Conference 2007 (2007)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
<p>ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิไล ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Shompoo Yimtoe, Diane M. Barrett, John M. Krochtas, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, "Shelf life extension of whole sweet peppers coated with edible beeswax and antimicrobial compound", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL (2010) - Mawson, A.J., Ounsuvan, P., PISIT DHAMVITHEE, "Kinetic modelling for optimal packaging and storage of sweet cherries", Acta Horticulturae (2010) - PISIT DHAMVITHEE, Nantawan Therdtai, ดร.วาสนีย์ จันทร์นวล, "Optimization of cassava starch and bleaching temperature effect on palm oil bleaching capacity", Pure and Applied Chemistry International Conference 2011 (2011) - น.ส.สินี หนองเต่าดำ, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, W. Prinyawiwatkul., "Effects of Edible Oil Coating on the Quality of Fresh Hen Eggs", IFT Annual Meeting 2012 (2012) - Teerada Visalakkij, Nantawan Therdtai, PISIT DHAMVITHEE, "Effect of Osmotic Dehydration on Quality of Microwave Vacuum Dried Mangosteen during Storage", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - Nukoon Pupan, PISIT DHAMVITHEE, Chanit Chanapalpun, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the odorant of durian (cv. Chanee) by using gas chromatography time-of-flight mass spectrometer, general descriptive analysis and electronic nose", Food Innovation Asia Conference 2012 (2012) - Chanit Chanapalpun, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Comparative volatile compound of Chanee and Monthong durian cultivars using gas chromatography-time-of-flight mass spectrometry (GC-TOFMS)", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012) - Anuvat Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, นาย ชานนท์ สารสุข, "Driver of Liking of Thai Mangoes", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012) - นางสาวสวิตรา ใบจิว, Nantawan Therdtai, PISIT DHAMVITHEE, "Change in electronic nose profiles of oil-free durian chip during storage", 13th ASEAN Food Conference (2013) - นางสาวสวิตรา ใบจิว, Nantawan Therdtai, PISIT DHAMVITHEE, Prof. Dr. Weibiao Zhou, "Electronic nose profiles of unripe and fully ripe durian flour from hot air drying and microwave vacuum drying", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013) - Swittra Bai-Ngew, Nantawan Therdtai, PISIT DHAMVITHEE, Weibiao Zhou, "Comparison between microwave vacuum drying and hot air drying of fully ripe durian", The 14th ASEAN Food Conference (2015) - นายณัฐ ภูพันธ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Effect of freezing methods and freeze-thaw cycles on chemical and physicochemical quality of frozen blended durian (cv. Monthong)", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) Innovative ASEAN Food Research towards the World (2015) - Wannarat Leesuksawat, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, PISIT DHAMVITHEE, "The Development of Emotion Lexicon for Coffee Drinker in Thailand", The 17th Food Innovation Asia Conference (FIAC) (2015) - Tung Thanh Pham, PISIT DHAMVITHEE, Kamolwan Jangchud, "Effect of Coconut Flour Addition on Pasting and Gelling Properties of Some Flour Types", Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) (2017) 	
<p>อนุสิทธิบัตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย เรื่อง "ซูปก้อนหอมหัวใหญ่และกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิไล	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
<ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2554 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ปรุงรสและกรรมวิธีการผลิต" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "ฟิล์มย่อยสลายได้ทางชีวภาพที่สามารถป้องกันการเกิดฝ้า" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ 			
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย			
<ul style="list-style-type: none"> - ผู้นำชื่อเสียงผู้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2553 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - อาจารย์ดีเด่น ด้านการส่งเสริมคุณธรรม อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2553 จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร - อาจารย์ผู้มีผลการสอนดีเด่น อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2554 จาก คณะอุตสาหกรรมเกษตร 			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์			
<ul style="list-style-type: none"> - Food Innovation Contest 2009 ประจำปี 2552 เรื่อง "ซูปก้อนหอมหัวใหญ่" จาก สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแห่งประเทศไทย ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ - รางวัลชมเชย ประจำปี 2555 เรื่อง "น้ำพริกกะปิก้อน" จาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติและผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2554(รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ) ประจำปี 2556 เรื่อง "Characterization of microwave vacuum-dried durian chips" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลนวัตกรรมระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2556 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2557 เรื่อง "วัสดุป้องกันกลิ่นทุเรียน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ชนะเลิศการประกวดผลิตภัณฑ์ระดับนิสิต จากงานกีฬาเปิดกระป๋อง ปี 2557 ประจำปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งกล้วย" จาก จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย - รางวัลชนะเลิศ การประกวดผลิตภัณฑ์ระดับนิสิตนักศึกษา ประจำปี 2558 เรื่อง "ป๊อกกกล้วย" จาก จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 			
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ			
<ul style="list-style-type: none"> - ผลงานวิจัยระดับชมเชย อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2555 เรื่อง "ผลของการเตรียมวัตถุดิบก่อนการอบแห้งแบบไมโครเวฟสุญญากาศต่อคุณภาพของทุเรียนแผ่น" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 25 มิถุนายน 2564