

ประวัติ

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางปวาลี ชมภูรัตน์ ฤทธิธนเกียรติ
(ภาษาอังกฤษ) Mrs. Pavalee Chompoorat Tridtitanakiat
ตำแหน่ง อาจารย์
ที่อยู่สังกัด สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
155 หมู่ 2 ต.แม่เหียะ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50100
โทรศัพท์มือถือ 093-576-3571
Email: pavalee.t@cmu.ac.th

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ.
Ph.D. (Phi Beta Delta Honor)	Food Science	Oklahoma State University, U.S.A.	2557
M.S. (Golden Key International Honor)	Food Science	Oklahoma State University, U.S.A.	2553
วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1)	เทคโนโลยีหลังการ เก็บเกี่ยว	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2551

สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

- Product development (Bakery products and functional foods)
- Cereal chemistry
- Food science
- Food safety and food quality assurance system
- Postharvest technology

ประสบการณ์การทำงาน

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง
2566 – ปัจจุบัน	อาจารย์ ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2562 – 2566	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
2562 – 2566	ผู้จัดการ อาคารคัดบรรจุผลิตผลเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
2562 – 2566	ประธานอาจารย์ประจำหลักสูตร สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
2559	รองผู้อำนวยการสถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

- 2558 – 2562 อาจารย์ ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- **สอนรายวิชา:** 1) การวิเคราะห์ทางกายภาพและประสาทสัมผัสผลิตผลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว 2) การวิเคราะห์คุณภาพผลิตผลเกษตร 3) การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร 4) การจัดการโรงคัดบรรจุผลิตผลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว 5) การเพิ่มมูลค่าเมล็ดธัญพืชและถั่ว 6) ชีวเคมีของผลิตผลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว 7) เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้
- 2557 – 2558 หัวหน้านักวิทยาศาสตร์การอาหารทางด้านขนมอบ (Project leader in bakery product, R&D Food Scientist), บริษัท Solvaira Specialties Inc. หรือ เดิมชื่อ International Fiber Coporation, USA
- Product development: high fiber low-calories products especially gluten free products (high fiber bread, low sodium bread, lite bagel, gluten free bread, gluten free yellow layer cake, gluten free muffin, gluten free tortillas, french baguette, dinner rolls, reduced sugar submarine roll, sponge and yellow layer cake, low fat cookie, tortillas, pasta, corn bread mix, and donut)
 - Studied for applications of fiber in bakery products
 - Studied shelf-life and physical properties of bread and frozen dough Ensured that fiber products meet quality and safety standards
 - Organized sensory evaluations to ensure samples meet specific characteristics
 - Provided technical support to quality control, marketing, sales team, and external customers in the areas of product solutions and ingredient functionality
 - Conducted a sale training for company's distributors about fiber in food application
- 2552 - 2556 ผู้ช่วยนักวิจัย (Research assistant) ประจำห้องทดลองเคมีธัญพืช คณะวิทยาศาสตร์การอาหาร (Food Science) Oklahoma State University, USA

งานวิจัยหลังปริญญาเอกและกิจกรรมระหว่างประเทศ (Postdoctorship and International Collaboration)

- พ.ศ. 2563 – 2566 ได้รับเชิญให้เป็น **Adjunct lecturer** ของ Faculty of Applied Science ณ มหาวิทยาลัย UCSI University ประเทศมาเลเซีย สอนในหัวข้อ Topics related to Food Science and Technology, Bakery technology, Cereal chemistry, Gluten-free product, Food rheology, Postharvest technology
- พ.ศ. 2562 ได้รับเชิญให้เป็น **Visiting scholar** และเป็น fellow ของ Food and Agricultural Product Center ณ มหาวิทยาลัย Oklahoma State University ประเทศสหรัฐอเมริกา หัวข้อวิจัยเรื่อง Modeling rheological properties of gluten free batter and its relationship with gluten free roll qualities
- ได้รับเชิญให้เป็น **Visiting scholar** และเป็น fellow ของ Food and Agricultural Product Center ณ มหาวิทยาลัย Oklahoma State University ประเทศ
- พ.ศ. 2561

สหรัฐอเมริกา หัวข้อวิจัยเรื่อง Effect of formulation on gluten free ramen noodle quality: selection of red kidney bean as a functional ingredient และ Impact of drying process on functional properties of okara flour and the relation to gluten-free roll properties

ได้รับเชิญให้เป็น Visiting scholar และเป็น fellow ของ Food and Agricultural Product Center ณ มหาวิทยาลัย Oklahoma State University ประเทศสหรัฐอเมริกา หัวข้อวิจัยเรื่อง 1) Added value to red kidney bean by developing a functional gluten free wonton wrapper 2) Effect of thermal process on sensory properties of red kidney bean soup 3) Thermal process effect on rheological properties of red kidney bean batter and gluten-free cake 4) Rheological properties of gluten-free wonton dough with red kidney bean flour 5) Defatting and proximate analysis of spary dried cricket powder for effective and functional insect protein isolates for food applications 6) Mealworm powder as a novel source of food protein in bread: Defatting and proximate analyse

พ.ศ. 2560

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย (12 โครงการ)

โครงการการบริหารจัดการเพื่อลดการสูญเสียตลอดห่วงโซ่อุปทานของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง และลำไย
อีดอ. (2566-2567). สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.). (ผู้ร่วมโครงการ). (2,840,079 บาท)

โครงการการพัฒนาแป้งสำเร็จรูปขนมเค้กไร้กลูเตนอินทผลัมผลสดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม. (2565-2566). สำนักงาน
การวิจัยแห่งชาติ (วช.). (ผู้ร่วมโครงการ). (225,000 บาท)

โครงการการเพิ่มมูลค่าถั่วแดงหลวงโดยพัฒนาแป้งโตแซ่แข็งขนมปังเพื่อสุขภาพ. (2564-2565). สำนักงาน
พัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.). (หัวหน้าโครงการ). (719,633 บาท)

โครงการการพัฒนาการแปรรูปลำไยเพื่อเพิ่มความหลากหลายและยกระดับมูลค่าในเชิงพาณิชย์. (2564-2565).
สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.). (ผู้ร่วมโครงการแผน). (175,000 บาท)

โครงการการพัฒนาชีสเค้กลำไยไขมันต่ำเพื่อสุขภาพ. (2564-2565). สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.). (หัวหน้า
โครงการ). (212,400 บาท)

โครงการนวัตกรรมลำไยเพื่อสุขภาพและเศรษฐกิจยั่งยืน. (2563-2564). สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร
(สวก.). (ผู้ร่วมโครงการ). (4,933,500 บาท)

โครงการจรรยาบรรณการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลอินทผลัมสดพันธุ์ KL1 ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ
ต่างๆ (2562-2563). คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. (ผู้ร่วมโครงการ).
(25,000 บาท)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยและเส้นราเม็งไร้กลูเตนแป้งถั่วแดงหลวงท้องถิ่น รวมทั้งศึกษาคุณสมบัติเฉพาะเชิง
สุขภาพทางด้านการแพทย์และการศึกษาด้านเศรษฐศาสตร์. (2561-2562). สำนักงานพัฒนาการวิจัย
การเกษตร (สวก.). (หัวหน้าโครงการแผน). (2,285,272 บาท)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปงเกี่ยวและเส้นราเม็งไร้กลูเตนแปงั่วแดงหลวงท้องถิ่น. (2561-2562). สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.). (หัวหน้าโครงการย่อย). (649,600 บาท)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยพื้นบ้านอาลัวไร้กลูเตนสำหรับผู้ป่วยลำไส้อักเสบจากการแพ้กลูเตนและขนมหม้อแกงสำหรับผู้สูงอายุจากั่วแดงหลวงท้องถิ่น. (2561-2562). สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.). (หัวหน้าโครงการ). (491,200 บาท)

โครงการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไยเพื่อลดความสูญเสีย. (2559-2561). สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). (ผู้ร่วมโครงการ). (1,404,480 บาท)

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเค้กไร้กลูเตนจากแปงั่วแดงหลวงท้องถิ่น เพื่อผู้ป่วยโรคอ้เสบของลำไส้เล็กที่เกิดจากการแพ้กลูเตน. (2558-2559). สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.). (หัวหน้าโครงการ). (519,160 บาท) (งานวิจัย)

ประสพการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานบริการวิชาการ (5 โครงการ)

โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย). (2563-2564). หน่วยบริหารและการจัดการทุนวิจัยและนวัตกรรมด้านการพัฒนาระดับพื้นที่. (ผู้ร่วมโครงการ). (130,000 บาท) (งานบริการวิชาการ)

โครงการยกระดับรายได้และคุณภาพชีวิตเกษตรกรและชุมชนด้วยองค์ความรู้และนวัตกรรมบริการ (Chiangmai model) (2563-2564). หน่วยบริหารและการจัดการทุนวิจัยและนวัตกรรมด้านการพัฒนาระดับพื้นที่. (ผู้ร่วมโครงการ). (550,443 บาท)

โครงการกิจกรรมการพัฒนาเมนูอาหารเชิงหน้าที่. (2560-2561). โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารอินทรีย์ จังหวัดเชียงใหม่. (หัวหน้าโครงการย่อย). (280,000 บาท)

โครงการการเพิ่มมูลค่าผลล้าไยตกเกรดโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ ภายใต้โครงการ Innovation Hub-Agriculture & Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0. (2560). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (หัวหน้าโครงการ). (250,000 บาท)

โครงการพัฒนาฐานปฏิบัติการทางการศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (International Tourism Consortium: iGTC). (2559-2560). โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารอินทรีย์ จังหวัดเชียงใหม่. (หัวหน้าโครงการย่อย). (400,000 บาท)

บทความตีพิมพ์ในวารสาร (14 เรื่อง)

1. Adhima Adhamatika, Erni Sofia Murtini, Wenny Bektı Sunarharum, Pavalee Chompoorat, Destiana Adinda Putri. (2023). *The application of pandan leaves powder (Pandanus amaryllifolius Roxb.) as a natural coloring on the pandan steamed bun production*. Food Science and Technology, 11(1), 44-53. Q4, Impact factor = 2.602
2. ศิริรัตน์ สนวนมูล, พิมลนาฏ สอนจันทร์, ณพงค์ คันทะเนตร, ดวงใจ น้อยวัน และปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤติธนเกียรติ. (2565). ผลของบรรจุภัณฑ์และตัวปลดปล่อยซัลเฟอร์ต่อคุณภาพของใบโหระพาในระหว่างการเก็บรักษา. ใน วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) (ว. วิทย์. กษ.), การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18. การประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานวิจัยระดับชาติ (น. 92-95).

3. พิมพ์นาฏ สอนจันทร์, ศิริรัตน์ สนวนมูล, ณพงค์ คันทะเนตร และปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤติธนเกียรติ. (2565). การเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของข้าวโพดฝักอ่อนในระหว่างการเก็บรักษา. ใน วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) (ว. วิทย์. กษ.), การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 19. การประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานวิจัยระดับชาติ (น. 56-59).
4. **Chompoorat Tridtitanakiat, P.**, Hernández-Estrada, Z. J., Phetcharat and Rayas-Duarte, P. 2022. *Influence of okara flour supplementation on the quality of gluten-free roll produced from rice flour.* Journal of food measurements and characterization, (Under revision). Q2, Impact factor = 3.006
5. **Chompoorat, P.**, Fasasi, A., Lavine, B.K., and Rayas-Duarte, P. 2022. *Gluten Conformation at Different Temperature and Additive Treatments.* Foods, 11(3), 430-441. Q1, Impact factor = 5.561
6. Kantanet, N. and **Chompoorat, P.** 2022. *Impact of Storage Temperature on Physiological Changes and Shelf Life of Mango CV. Mahachanok.* Advances in Biological Sciences Research, 16, 385-392. (Scopus)
7. Yao, L.S., Solohinm M.I., **Chompoorat, P.**, Ying, L.L., Phing, P.L. 2021. *Quality assessment of mangosteen in different maturity stages by hand-held near-infrared spectroscopy.* Malaysian Journal of Analytical Sciences. 25(5), 751-765. Q4, Impact factor = 0.56
8. ปวาลี ชมภูรัตน์, พิมพ์ภัทร์ เขาวัวภูมิพัฒน์, วุฒิกรรณ์ อ่อนตา, สุกานดา แซ่เฮง, กัลย์ กัลยาณมิตร และแพรวพรรณ จอมงาม. (2564). ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาฮี. ใน วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ) (ว. วิทย์. กษ.), การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18. การประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานวิจัยระดับชาติ (น. 28-31).
9. **Chompoorat, P.**, Kantanet, N., Hernández Estrada, Z. J., & Rayas-Duarte, P. 2020. *Physical and Dynamic Oscillatory Shear Properties of Gluten-Free Red Kidney Bean Batter and Cupcakes Affected by Rice Flour Addition.* Foods, 9(5), 616. Q1, Impact factor = 5.561
10. Zulkeflee, W., **Chompoorat, P.**, Siva, R. 2020. *Physicochemical and sensory properties of bread added with chicken eggshell powder.* Malaysian Journal of Analytical Sciences. 24(6), 873-881. (Scopus)
11. **Chompoorat, P.** and Phimphimol J. 2019. *Development of a highly nutritional and functional gluten free cupcake with red kidney bean flour for older adults.* Food and Applied Bioscience Journal. Special Issue on Agriculture and Agro-Industry 7. TCI = 2
12. **Chompoorat, P.**, Rayas-Duarte, P., Hernández-Estrada, Z. J., Phetcharat, C. & Khamsee, Y. 2018. *Effect of heat treatment on rheological properties of red kidney bean gluten free cake batter and its relationship with cupcake quality.* Journal of food science and technology, 55(12), 4937-4944. Q2, Impact factor = 2.701
13. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández-Estrada, Z., Mulvaney, S.J., Payton, M.E., Lavine, B.K., Fasasi, A., and Rayas-Duarte, P. 2018. *Comparison of rheological properties of wet gluten: creep-recovery and biaxial compression.* LWT-Food science and Technology, 98, 197-203. Q1, Impact factor = 4.952

14. **Chompoorat, P., Ambardekar, A., Mulvaney, S., Rayas-Duarte, P.** 2013. *Rheological characteristics of gluten after modified by DATEM, Ascorbic Acid, Urea and DTT using creep-recovery test.* Journal of Modern Physics 4, 1-8. Impact factor = 1.153

ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (40 เรื่อง)

1. **Triditanakiat Chompoorat, P.** 2022. Time-temperature effect on chemical properties of okara flour with modeling rheological properties of gluten-free product. 7th International conference on Food, Agriculture and Natural resources 2022 (FANRes 2022), Virtual conference. November 24-25, 2022
2. **Triditanakiat Chompoorat, P., Jedsadaporn, W., Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. and Siva R.** 2022. *Rheological properties of reduced-fat cheesecake with Greek-style yogurt.* 4th ICAAI, Chiang Rai, Thailand. November 10-11, 2022.
3. พิมลนาฏ สอนจันทร์, ศิริรัตน์ สวนมูล, ณพงค์ คันทะเนตร และ **ปวาลี ขมภูรัตน์ ธฤติธนเกียรติ.** 2565. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของข้าวโพดฝักอ่อนในระหว่างการเก็บรักษา. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 19. 29-30 สิงหาคม 2565.
4. ศิริรัตน์ สวนมูล, พิมลนาฏ สอนจันทร์, ณพงค์ คันทะเนตร ดวงใจ น้อยวัน และ **ปวาลี ขมภูรัตน์ ธฤติธนเกียรติ.** 2565. ผลของบรรจุภัณฑ์และตัวปลดปล่อยซัลเฟอร์ต่อคุณภาพของใบโหระพาในระหว่างเก็บรักษา. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 19. 29-30 สิงหาคม 2565.
5. Kantanet, N. and **Chompoorat, P.** 2021. Impact of storage temperature on physiological changes and shelf life of mango CV. Mahachanok. 6th International conference on Food, Agriculture and Natural resources 2021 (FANRes 2021), Virtual conference. August 4-5, 2021.
6. วรัญญู แก้วประไพ, สมชาย ลุงเสาร์ และ **ปวาลี ขมภูรัตน์.** 2564. ผลของบรรจุภัณฑ์และอุณหภูมิต่อคุณภาพทางสรีรวิทยาและเคมีกายภาพของผลอะโวคาโดพันธุ์พิงค์เคอตัน. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18.
7. พัชรารรณ สุนันตะ, **ปวาลี ขมภูรัตน์,** แพรวพรรณ จอมงาม และจักรพงษ์ พิมพ์พิมล. 2564. ผลของปัจจัยก่อนเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18.
8. ณพงค์ คันทะเนตร, **ปวาลี ขมภูรัตน์,** แพรวพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. 2564. ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลอินทผลัมสดพันธุ์ KL1. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18.
9. **ปวาลี ขมภูรัตน์,** สุกานดา แซ่เฮง, กัลย์ กัลยาณมิตร และแพรวพรรณ จอมงาม. 2563. ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาฮี. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18.
10. Wuttirat, R., Seaheng S., **Chompoorat, P.,** and Rayas-Duarte, P. 2021. *Functional bread: effect of red kidney bean peanut flour on dough and bread characteristics.* Virtual Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. USA.

11. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Noiwan D. and Rayas-Duarte, P. 2019. *Modeling viscoelastic properties of gluten-free red kidney bean noodle*. International Conference on Sustainable Agriculture, Food and Energy (SAFE 2019), Phuket, Thailand. October 20, 2019.
12. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., and Rayas-Duarte, P. 2019. *An innovation uniaxial compression test for measuring rheological properties of gluten with different qualities*. 5th International conference on Food, Agriculture and Natural resources 2019 (FANRes 2019), Ternate, Indonesia. September 17-19, 2019.
13. **Chompoorat, P.** 2019. *Modeling rheological properties of pre-gelatinized red kidney bean flour for gluten-free cupcake*. International Mini-symposium on Food, Agriculture and Natural Resources 2019, Jember, Indonesia. March 1-3, 2019.
14. **Chompoorat, P.** and Rayas-Duarte, P. 2019. *Rheological characteristics in relation to consumer perception of Alua, gluten-free soft starchy candy with mixture of gluten-free flour and gum*. International Conference on Quality Education for sustainable Development, Metro Manila, Philippines. February 8-10, 2019.
15. **Chompoorat, P.** 2018. *Development of a high nutrition and functional gluten free cupcake with red kidney bean flour for older adults*. 3rd ICAAI, Chiang Rai, Thailand. November 15-17, 2018.
16. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. *Evaluation of mechanical properties of gluten subjected to heat treatment*. AACC International Annual Meeting, London, England. October 21-23, 2018.
17. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. *Gluten free wonton dough wrapper with red kidney bean flour: shear and axial compression strain analyses*. AACC International Annual Meeting, London, England. October 21-23, 2018.
18. **Chompoorat, P.** and Rayas-Duarte, P. 2018. *Using okara flour as a source of nutraceutical and functional food for gluten free hamburger bun*. International Conference on Green Agro-Industry and Bioeconomy, Malang, Indonesia. September 18-20, 2018.
19. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. *Rheological behavior of commercial wet gluten with vital wheat gluten using small and large strain*. 45th North American Thermal Analysis Society Conference, Philadelphia, Pennsylvania. August 6-9, 2018.
20. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. *Variation of gluten quality- and quantity induced changes via the gluten structure in relation to viscoelastic properties*. 4th ICC Latin American Cereals Conference, Mexico City, Mexico. March 11-14, 2018.
21. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. *Variation of physical and dynamic oscillatory shear properties of gluten free red kidney bean cake batter and cake with rice*. 4th ICC Latin American Cereals Conference, Mexico City, Mexico. March 11-14, 2018.

22. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. *Thermal process effect on rheological and physical properties of red kidney bean batter and gluten free cake*. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. February 20, 2018.
23. **Chompoorat, P.**, Mongkolupathum, P., Wisutthiphaet, S., Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. *Rheological properties of gluten free wonton dough with red kidney bean flour*. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. February 20, 2018.
24. **Chompoorat, P.**, Phetcharat, C. 2017. *Consumer perception of red kidney bean gluten free cake quality*. 67th Australasian Grain Science Conference, Christchurch, New Zealand.
25. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Mulvaney S., Carver, B.F., Rayas-Duarte, P. 2017. *Viscoelastic modelling technique for measuring quality of wheat breeder samples*. 67th Australasian Grain Science Conference, Christchurch, New Zealand. September 20-21, 2017. Poster presentation
26. **Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2017. *Dynamic oscillatory technique for measuring properties of red kidney bean gluten free with rice flour cake batter*. 67th Australasian Grain Science Conference, Christchurch, New Zealand. September 20-21, 2017.
27. **Chompoorat, P.** 2016. *Sustainable Pulse: An Ingredient of Gluten Free Products*. Theme: The harmony between Ecological Health and Health Care, The 9th China-ASEAN Education Cooperation Week & the 2nd China-ASEAN Education Ministers Roundtable Conference, Guizhou, P.R. China.
28. **Chompoorat, P.**, S. Goswami, R. Javid, A. Nault, B. Vengarai, P. Vijayakumar, P. Priyesh, and P. Rayas-Duarte. 2013. *Development of functional food products for active young adults*. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Poster presentation
29. **Chompoorat, P.**, S. Goswami, R. Javid., and Rayas-Duarte. 2013. *Modulators of bitterness and their effect on gluten properties*. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Poster presentation
30. **Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte. 2013. *Effect of ascorbic acid on viscoelastic properties of gluten measured by creep strain and their correlation to dough, batter and baking properties*. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Oral presentation
31. **Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte. 2013. *Viscoelastic properties of commercial hard red winter gluten during thermal treatment*. Research Symposium, Alumni Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Oral presentation

32. **Chompoorat, P.**, and Rayas-Duarte. 2013. *Modeling elastic and flow properties of gluten after reducing hydrogen bond using urea*. ACS meeting, Keplinger Hall, University of Tulsa, Tulsa, OK. Oral presentation
33. **Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte. 2012. *Variation of physicochemical properties of gluten and dough as a function of DATEM addition*. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Poster presentation
34. **Chompoorat, P.**, and Rayas-Duarte. 2012. *Comparisons of relationship and variance of rheological properties of gluten, dough and batter systems with baking properties*. AACC International Annual Meeting, Hollywood, FL. Poster presentation
35. **Chompoorat, P.**, Hernandez, Z., and Rayas-Duarte, P. 2012. *Viscoelastic properties of gluten proteins from hard red winter wheat evaluated by compression-recovery and correlations with functionality*. Oklahoma Academy of Science annual technical meeting, University of Central Oklahoma, Edmond, OK. Poster presentation
36. **Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte. 2012. *The effect of DATEM on physicochemical properties of gluten and dough of commercial hard red winter wheat flours*. Research Symposium, Alumni Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Oral presentation
37. **Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte. 2012. *Effect of protein substitutions on rheological properties of commercial gluten measured by creep-recovery and compression tests*. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Oral presentation
38. **Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte. 2012. *Modeling of flow and elastic properties of a biopolymer*. BMBGSA Symposium, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Oral presentation
39. **Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte. 2012. *Modeling the effect of protein quantity and quality on rheological properties of gluten measured by creep-recovery and compression-recovery tests*. AACC International Annual Meeting, Hollywood, FL. Oral presentation
40. **Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte. 2010. *The effect of temperature on rheological properties of wheat gluten*. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK. Poster presentation

ผลงานอื่นๆ เช่น ตำรา สิทธิบัตร ฯลฯ (6 ผลงาน)

- **Book chapter (1 งาน)**

Raseetha, S., Aida, F.M.N.A., **Chompoorat, P.**, Murtini, E.S., Fuggate, P., Roslan, N.F.A., & S.A. Nur-Diana. (2021). *Postharvest and Postmortem Processing of Raw Food Materials*. 1st. Woodhead Publishing.

- **หนังสือ (1 งาน)**

Chompoorat, P., The soy story: The ultimate gluten free okara cookbook. Chaiyorn Co.,Ltd, 2017. Print.

▪ อนุสิทธิบัตร (4 งาน)

อนุสิทธิบัตรการประดิษฐ์. ผลิตภัณฑ์แป้งโดว์ขนมปังกล้วยแดงหลวงแช่แข็ง และกรรมวิธีการผลิต. ปี 2565. เลขที่คำขอ 2203002121

อนุสิทธิบัตรการประดิษฐ์. ผลิตภัณฑ์อัลว้าไร้กลูเตน และกรรมวิธีการผลิต. ปี 2565. เลขที่คำขอ 2203000147

อนุสิทธิบัตรการประดิษฐ์. ผลิตภัณฑ์ขนมไทยพื้นบ้าน. ปี 2563. เลขที่คำขอ 2003000577

อนุสิทธิบัตรการประดิษฐ์. สูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้งปราศจากกลูเตน. ปี 2560. เลขที่คำขอ 1703002228

งานบริการวิชาการทั้งภายในและภายนอกประเทศ

▪ งานที่ปรึกษา (11 งาน)

ที่ปรึกษาโครงการวิจัย นักศึกษาระดับปริญญาตรี จาก Biochemistry program มหาวิทยาลัย IPB University ประเทศ Indonesia

ที่ปรึกษาแก่ผู้ประกอบการผ่านแพลตฟอร์ม Food Innopolis One Stop Service เกี่ยวกับแนวทางในการยืดอายุผลไม้ หลังการเก็บเกี่ยว วันที่ 23 มิถุนายน 2565

ที่ปรึกษาเกี่ยวกับการจัดเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตสำหรับการตรวจประเมินขออนุญาตจากหน่วยงานสาธารณสุข กับ บริษัทอาร์ เค ปีทริปปี้ล ซี จำกัด วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2564

โครงการการเก็บรักษามะม่วงมหาชนกเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา บริษัท Smile crops . 2564

โครงการ การยืดอายุใบโหระพา บริษัท Fresh points. 2564

ที่ปรึกษานักศึกษา Internship ระดับปริญญาตรี Faculty of Applied Science จากมหาวิทยาลัย UCSI University Malaysia. 2564

โครงการธุรกิจการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Gluten Free บริษัท พี บิสซิเนส คอนซัลตติ้ง จำกัด ภายใต้อุทยาน วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2563-2565. ผู้ประกอบการได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 งาน Food Ingredients Asia 2022

ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ในโครงการผลิตบัณฑิต (Thailand 4.0). 2563-2564. จำนวน 4 รุ่น

ที่ปรึกษานักศึกษา Internship ระดับปริญญาตรี Faculty of Applied Science จากมหาวิทยาลัย UCSI University Malaysia. 2564

ที่ปรึกษานักศึกษา Internship ระดับปริญญาตรี จากมหาวิทยาลัย University of Brawijaya ประเทศ Indonesia . 2562

โครงการพัฒนาทักษะกำลังคนของประเทศ (Reskill/Upskill/Newskill) เพื่อการมีงานทำและเตรียมความพร้อมรองรับ การทำงานในอนาคตหลังวิกฤตการระบาดของไวรัสโคโรนา2019 (COVID-19) มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2563

▪ ผู้จัด/บรรยายในโครงการฝึกอบรม (8 งาน)

เรื่อง การนำข้อกำหนดของระบบหลักเกณฑ์ที่ดี การวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติในการผลิตอาหารมาประยุกต์ ใช้กับโรงคัดบรรจุผลิตผลเกษตร (GHPs and HACCP Requirement Rev. 5) วันที่ 8 – 9 พฤศจิกายน 2564 สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

- เรื่อง การตัดแต่งและบรรจุผักและผลไม้สดพร้อมบริโภค ภายใต้โครงการฝึกอบรมเรื่อง ระบบการจัดการหลังเก็บเกี่ยวผักและผลไม้อินทรีย์ วันที่ 14 มิถุนายน 2561 ณ อาคารคัตบรรจุผลิตผลเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- เรื่อง การเพิ่มมูลค่ากากถั่วเหลือง ภายใต้โครงการโครงการยกระดับเศรษฐกิจชุมชนบนฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ด้วยนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่อุปทาน วันที่ 9 มิถุนายน 2561 ณ อาคารคัตบรรจุผลิตผลเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- เรื่อง อาหารไร้กูลูเตนและวิธีการผลิตขนมอบไร้กูลูเตน ภายใต้โครงการโครงการยกระดับเศรษฐกิจชุมชนบนฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้วยนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่อุปทาน วันที่ 3 มิถุนายน 2561 ณ อาคารคัตบรรจุผลิตผลเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- เรื่อง การเพิ่มมูลค่าลำไยโดยการนำมาแปรรูปเป็นขนมอบและการฝึกปฏิบัติการทำซาลาเปาไส้ลำไยถั่วแดงหลวง ภายใต้โครงการเรื่องการเพิ่มมูลค่าผลลำไยตกเกรดโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ วันที่ 11-13 กันยายน 2560 ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านร่องบัว ตำบลห้วยสัก จังหวัดเชียงราย
- เรื่อง การปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหารและการสาธิตวิธีการทำขนมถั่วฟูแบ่งถั่วลำไย ภายใต้โครงการเรื่องการเพิ่มมูลค่าผลลำไยตกเกรดโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพ วันที่ 4 ตุลาคม 2560 ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านร่องบัว ตำบลห้วยสัก จังหวัดเชียงราย
- เรื่อง การเพิ่มมูลค่าเมล็ดโดยการนำไปทำให้งอกและแปรรูป ภายใต้โครงการฝึกอบรมเรื่อง การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเมล็ดพืชและเมล็ดพันธุ์ เรื่องการปรับสภาพและเพิ่มมูลค่าเมล็ดพืช วันที่ 17 มีนาคม 2560 ณ อาคารคัตบรรจุผลิตผลเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- เรื่อง การปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะต่อผลิตผลเกษตรอินทรีย์หลังการเก็บเกี่ยว ภายใต้โครงการฝึกอบรมเรื่อง ระบบการจัดการหลังเก็บเกี่ยวผักและผลไม้อินทรีย์ วันที่ 6 กรกฎาคม 2559 ณ อาคารคัตบรรจุผลิตผลเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

▪ **วิทยากรรับเชิญการบรรยายต่างประเทศ (18 งาน)**

Keynote speaker (2 งาน)

- เรื่อง Food Supply Chain during Covid-19 Pandemic in Thailand'. งาน Webinar on Food Supply Chain During Covid-19 Pandemic in Indonesia, Malaysia and Thailand, May 18, 2020 จัดโดย Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" และ SAFE Network organization ประเทศอินโดนีเซีย
- เรื่อง An innovation uniaxial compression test for measuring rheological properties of gluten with different qualities. งาน 5th International conference on Food, Agriculture and Natural resources 2019 (FANRes 2019), Ternate, Indonesia. September 17-19, 2019

Invited speaker (7 งาน)

- เรื่อง Post-harvest Technology and innovation in Thailand ภายใต้งาน International conference sustainable agriculture, food and energy วันที่ 28-29 May 2023 จัดโดย SAFE Network organization ณ ประเทศไทย

- เรื่อง Modeling rheological properties of gluten-free red kidney bean cupcake with rice flour addition ภายใต้งาน 7th International conference on Food, Agriculture and Natural resources 2022 (FANRes 2022) Indonesia. November 25, 2022.
- เรื่อง Time-temperature effect on chemical properties of okara flour with modeling rheological properties of gluten-free product ภายใต้งาน 6th International conference on Food, Agriculture and Natural resources 2021 (FANRes 2021), Virtual conference. August 4-5, 2021.
- เรื่อง AgriFood supply chain in Thailand after COVID-19 ภายใต้งาน The 2nd International Conference of Agriculture (ICA-2) วันที่ 26 September 2020 จัดโดย SAFE Network organization ประเทศอินโดนีเซีย
- เรื่อง Modeling viscoelastic properties of gluten-free red kidney bean noodle. ภายใต้งาน International Conference on Sustainable Agriculture, Food and Energy (SAFE 2019), Phuket, Thailand. October 20, 2019.
- เรื่อง Modeling rheological properties of pre-gelatinized red kidney bean flour for gluten-free cupcake. ภายใต้งาน International Mini-symposium on Food, Agriculture and Natural Resources 2019, Jember, Indonesia. March 1-3, 2019.
- เรื่อง Sustainable Pulse: An Ingredient of Gluten Free Products. ภายใต้งาน Theme: The harmony between Ecological Health and Health Care งานประชุมทางวิชาการครั้งที่ 9 China-ASEAN Education Cooperation Week & the 2nd China-ASEAN Education Ministers Roundtable Conference วันที่ 1 - 3 August 2016 ณ เมือง Guizhou ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

Guest lecturer (10 งาน)

- เรื่อง Food processing and value addition หลักสูตรการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารและความเข้มแข็ง สำหรับชาวติมอร์-เลสเต วันที่ 15 กันยายน 2565
- เรื่อง Rheological properties of agricultural product วันที่ 14 กรกฎาคม 2565 สำหรับ Faculty of Applied Sciences มหาวิทยาลัย Universiti Teknologi Mara (UiTM) ประเทศมาเลเซีย ทางออนไลน์
- เรื่อง Standard tea leave ภายใต้โครงการพัฒนาชุมชนต้นแบบอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานการประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม สำหรับเกษตรกรจากประเทศเวียดนาม วันที่ 25 มกราคม 2565 ทางออนไลน์
- เรื่อง Longan postharvest management and adding value to longan fruit วันที่ 29 เมษายน 2564 ณ มหาวิทยาลัย Brawijaya University เมือง Malang ประเทศอินโดนีเซีย ทางออนไลน์
- เรื่อง Grain and grain quality testing, processing, valued products and its promotion ภายใต้โครงการ Training for RDTC trainers on Dairy, Meat & Fruit/Vegetable Processing and Value Addition วันที่ 25 มิถุนายน 2562 สำหรับเกษตรกรจากประเทศภูฏาน
- เรื่อง Alternative ingredients for healthy gluten-free product วันที่ 20 กันยายน 2562 ณ มหาวิทยาลัย Khairun University, Faculty of Agriculture เมือง Ternate ประเทศอินโดนีเซีย
- เรื่อง Assessing gluten rheological properties of gluten of different quality: Comparative study วันที่ 17 กันยายน 2562 ณ มหาวิทยาลัย Khairun University เมือง Ternate ประเทศอินโดนีเซีย

เรื่อง Agriculture in Thailand วันที่ 14 มกราคม 2559 ณ Universitas Wisnuwardana เมือง Malang ประเทศอินโดนีเซีย

เรื่อง Gluten Free Product วันที่ 13 มกราคม 2559 ณ University of Jember เมือง Jember ประเทศอินโดนีเซีย

เรื่อง Gluten Free Products and Bakery Markets วันที่ 12 มกราคม 2559 ณ University of Brawijaya เมือง Malang ประเทศอินโดนีเซีย

▪ วิทยากรรับเชิญการบรรยายในประเทศ (12 เรื่อง)

เรื่อง การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตร วันที่ 6-7 ธันวาคม 2565 โครงการสัมมนาวิชาการ “นวัตกรรมเกษตร อาหารและสุขภาพ” มหาวิทยาลัยแม่โจ้

เรื่อง การแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ วันที่ 3 ตุลาคม 2565 ณ โรงเรียนชุมชนวัดซ้อแล อ. แม่แตง จ. เชียงใหม่

เรื่อง การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว วันที่ 1 มีนาคม 2564 กิจกรรม Meet the Food Exprt FI โดยเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

เรื่อง การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2564 กิจกรรม Meet the Food Exprt FI โดยเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

เรื่อง เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่เหมาะสมในยุควิกฤติ COVID-19 วันที่ 21 มกราคม 2564 กิจกรรม Food Talks 2021 โดยเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

เรื่อง การจัดการและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว การคัดคุณภาพและการเก็บสำรองพันธุ์พืช วันที่ 7 เมษายน 2564 การสัมมนาเพิ่มศักยภาพผู้นำในการขับเคลื่อนงานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรระดับเขต ปี 2564 โดยสำนักงานส่งเสริมและพัฒนากิจการเกษตรที่ 6

เรื่อง การลดการสูญเสียด้วยการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตร รายการ ก้าวใหม่เกษตรไทยผ่านระบบออนไลน์ โดยคณะอนุกรรมการขับเคลื่อน eCommerce ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ วันที่ 23 พฤศจิกายน 2563

เรื่อง การผลิตอาหารฤดูหนาวและการจัดการผลผลิตเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว วันที่ 17 และ 25 พฤศจิกายน 2563 โครงการฝึกอบรมหลักสูตรประกาศนียบัตรพัฒนาผู้ประกอบการเทคโนโลยีการเกษตรรุ่นเยาว์ (Junior AgTech Entrepreneurship Boothcamp) โดยคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

เรื่อง การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของกระเทียม วันที่ 29-30 สิงหาคม 2563 หมู่บ้านนาปลาจาด อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน

เรื่อง Grain and grain quality testing, processing, valued products and its promotion ในฐานะของ วิทยากรอบรม Training for RDTC trainers on Dairy, meat & Fruit/Vegetable processing and value addition วันที่ 25 มิถุนายน 2562 ณ อาคารพนม สมิตานนท์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

เรื่อง การเพิ่มมูลค่าลำไยโดยการแปรรูป วันที่ 7 เมษายน 2560 ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านร่องบัว ตำบลห้วยสัก จังหวัดเชียงราย

เรื่อง การพัฒนาและเสริมสร้างทักษะนักการตลาด เกี่ยวกับตัวสินค้าเกษตร เช่น การคัด บรรจุ/การวางสินค้า/การตัดแต่งสินค้าก่อนจำหน่าย/บรรจุภัณฑ์/การออกแบบตราสัญลักษณ์/การกำหนดสีแห่งความปลอดภัย ภายใต้โครงการ

ส่งเสริมและพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยต่อผู้บริโภคแบบครบวงจร วันที่ 20 สิงหาคม 2558 ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

▪ **ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความวิจัยและคณะกรรมการในงานประชุมทางวิชาการ (8 งาน)**

คณะกรรมการในงานประชุมทางวิชาการ (Scientific committee) ครั้งที่ 7 FANRes 2022 International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources ภายใต้หัวข้อ Optimizing Innovation on Local Agriculture and Natural Resources to Achieve Food Security and Halal Food Tourism ประเทศอินโดนีเซีย วันที่ 24-25 พฤศจิกายน 2565

คณะกรรมการในงานประชุมทางวิชาการ วันที่ 8-9 ธันวาคม 2564 โครงการสัมมนาวิชาการ “นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ” มหาวิทยาลัยแม่โจ้

คณะกรรมการในงานประชุมทางวิชาการ (Scientific committee) ครั้งที่ 6 FANRes 2021 International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources ภายใต้หัวข้อ Empowering Local Agriculture and Natural Resources for Global Market in the Post Pandemic World ประเทศอินโดนีเซีย วันที่ 4-5 สิงหาคม 2564

คณะกรรมการในงานประชุมทางวิชาการ (Scientific committee) ครั้งที่ 7 SAFE 2019 International Conference on Sustainable agriculture, Food, and Energy ภายใต้หัวข้อ Green Agri-Food Energy Production for a Better World in a Changing Climate ณ จังหวัดภูเก็ต ประเทศไทย วันที่ 22-24 กันยายน 2562

คณะกรรมการในงานประชุมทางวิชาการ (Scientific committee) ครั้งที่ 4 FANRes 2018 International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources ภายใต้หัวข้อ Elevating Agro-technopreneurship Toward Product Competitiveness ณ เมือง Yogyakarta ประเทศอินโดนีเซีย วันที่ 12-14 กันยายน 2561

ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความวิจัย (Peer review) สำหรับงานประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 4 ในระหว่างวันที่ 13 – 14 กรกฎาคม 2560

ผู้พิจารณาต้นฉบับ (Reviewer) ให้กับวารสารทางวิชาการ LWT – Food Science and Technology

ผู้พิจารณาต้นฉบับ (Reviewer) ให้กับวารสารทางวิชาการ Rice Science

รางวัลที่ได้รับ (5 รางวัล)

1. Seventh place Danisco Knowledge Award competition, product development. 2013. Dupont Company, USA
 2. Phi Beta Delta Honor Society on doctoral degree. 2013. Oklahoma State University, USA
 3. Student Travel Award. 2012. American Association of Cereal Chemists International, USA
 4. Golden Key International Honor on master degree. 2010. Oklahoma State University, USA
 5. First Class Honor on undergraduate degree. 2008. Maejo University, Thailand
-