

ผศ.ดร. ปิติยา กมลพัฒนา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5208 อีเมล pitiya.k@ku.th

การศึกษา

Ph.D. (Food Engineering), The Ohio State University

M.Eng. (Mechanical Engineering), Kasetsart University

B.Eng. (Food Engineering), King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Mathematical Modeling of Continuous Ohmic Heating of Liquid-Particle Mixtures

Software Development of Food Processing Development of Microbiological Protocols for

Aseptic Processes Application of Radio Frequency Identification Methodology in Food

Processi

ผลงาน

1. Inmanee, P., Ratphitagsanti, W., Kamonpatana, P., Pirak, T. 2020. Effect of thermosonication or microwave heating for post pasteurization on chemical, physical, and sensory characteristics of prototype sausage. Agriculture and Natural Resources. 54(1): 39-47
2. Inmanee, P., Kamonpatana, P., Pirak, T. 2019. Ohmic heating effects on *Listeria monocytogenes* inactivation, and chemical, physical, and sensory characteristic alterations for vacuum packaged sausage during post pasteurization. LWT - Food Science and Technology. 108: 183-189
3. Yodsuwan, N., Kamonpatana, P., Chisti, Y., Sirisansaneeyakul, S. 2018. Ohmic heating pretreatment of algal slurry for production of biodiesel. Journal of Biotechnology. 267: 71-78