

ผศ. ดร. ศศิธร ทรงจิตภักดี

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5020 อีเมล sasitorn.ch@ku.th

การศึกษา

Ph.D.(Food Science), Cornell University, USA

M.S.(Food Science), University of California, Davis, USA

วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

เทคโนโลยีผักและผลไม้, สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลไม้ ผัก และสมุนไพร, อาหารเชิงหน้าที่และเภสัช
โภชนศาสตร์

ผลงาน

1. Pothinuch, P. and Tongchitpakdee, S. 2019. Phenolic Analysis for Classification of Mulberry (*Morus* spp.) Leaves according to Cultivar and Leaf Age. JOURNAL OF FOOD QUALITY Volume: 2019 : 1-11
2. Nguyen, D., Kullanart Tongkhao, and Sasitorn Tongchitpakdee. 2019. Application of Citric Acid, Sodium Chloride and Peroxyacetic Acid as Alternative Chemical Treatment for Organic Trimmed Aromatic Coconut. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 18 (4) : 427-443.
3. Klintham P., Tongchitpakdee S., Chinsirikul W., Mahakarnchanakul W. 2018. Two-step washing with commercial vegetable washing solutions, and electrolyzed oxidizing microbubbles water to decontaminate sweet basil and Thai mint: A case study. Food Control 94: 324-330.
4. Jang H., Srichayet P., Park W. J., Heo H.J., Kim D. O., Tongchitpakdee S., Kim T.J., Jung S. H., and C. Y. Lee. 2017. *Phyllanthus emblica* L. (Indian gooseberry) extracts protect against retinal degeneration in a mouse model of amyloid beta-induced Alzheimer's disease. Journal of Functional Foods. 37: 330-338
5. Pothinuch, P., Miyamoto, A., Nguyen, H., and Tongchitpakdee, S. 2017. Vasodilatory effects of mulberry (*Morus* spp.) leaf extract on porcine cerebral arteries in vitro: Possible underlying mechanisms. Journal of Functional Foods. 38A: 151-159.