

รศ.ดร. ปิติยา กมลพัฒนะ

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

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

การศึกษา

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

วศ.ม. (วิศวกรรมเครื่องกล), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

สาขาที่เชี่ยวชาญ

แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการให้ความร้อนด้วยโอห์มมิกอย่างต่อเนื่องของของผสมระหว่างของเหลวและอนุภาค, การพัฒนาซอฟต์แวร์ของแปรรูปอาหาร, การพัฒนาวิธีการทางจุลชีววิทยาสำหรับการแปรรูปแบบปลอดเชื้อ, การประยุกต์ใช้ความถี่วิทยุเฉพาะในการแปรรูปอาหาร, การพัฒนาผลิตภัณฑ์

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