

## รศ.ดร. เสาวณีย์ เลิศวรสิริกุล

ภาควิชา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
โทรศัพท์ 66-2562-5012 สายใน 5512 อีเมล saowanee.l@ku.ac.th

### การศึกษา

Ph.D. (Industrial Engineering), North Carolina State University

M.S. (Industrial Engineering and Operations Research), University of California, Berkeley

วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### สาขาที่เชี่ยวชาญ

การประเมินประสิทธิภาพขององค์กร และการหาแนวทางในการเพิ่มประสิทธิภาพ โดยใช้วิธีวิเคราะห์  
กรอบข้อมูล (Performance evaluation with Data Envelopment Analysis) การทำนายคุณภาพ  
ของสินค้าเกษตรภายใต้สภาวะการผลิตที่ต่างกัน (Quality prediction of agricultural products  
under different processing conditions) การวางแผนการผลิต และการจัดการโลจิสติกส์อาหารแบบ  
อัจฉริยะ (Intelligent food production and logistics with soft computing: fuzzy logic, ANN,  
and genetic algorithm)

### ผลงาน

1. Jansrimanee, S., and Lertworasirikul, S. Synergetic effects of ultrasound and sodium alginate coating on mass transfer and qualities of osmotic dehydrated pumpkin. Ultrasonics Sonochemistry. 2020:69: 105256.
2. Jansrimanee, S., and Lertworasirikul, S. Effect of sodium alginate coating on osmotic dehydration of pumpkin. International Food Research Journal. 2017:24(5):1903-1909.
3. Pojchananaphasiri W., and Lertworasirikul S. Quality prediction of nipa palm fruit during osmotic dehydration and drying process. International Food Research Journal. 2017:24(1): 247-252.
4. Lertworasirikul S., Charnsethikul P., and Fang S.-C. Inverse Data Envelopment Analysis Model to Preserve Relative Efficiency Values: The Case of Variable Returns to Scale. Computer and Industrial Engineering. 2011:61(4): 1017-1023.
5. Lertworasirikul S. and Saetan S. Artificial Neural Network Modeling of Mass Transfer during Osmotic Dehydration of Kaffir Lime Peel. Journal of Food Engineering. 2010:98(2): 214-223.

6. Lertworasirikul S. and Tipsuwan Y. Moisture Content and Water Activity Prediction of Semi-finished Cassava Crackers from Drying Process with Artificial Neural Network. *Journal of Food Engineering*. 2008;84(1): 65-74.
7. Lertworasirikul S. Drying Kinetics of Semi-finished Cassava Crackers: A Comparative Study. *LWT- Food Science and Technology*. 2008;41(8): 1360-1371.
8. Punyangarm V., Yanpirat P., Charnsethikul P. and Lertworasirikul S. Solving Fuzzy Stochastic Generalized Data Envelopment Analysis Model by Chance-Constrained Programming and Credibility Approach. *International Journal of Computational Science*. 2007;1(3):
9. Lertworasirikul S., Fang S. -C., Nuttle H. L. W. and Joines J. A. Fuzzy Data Envelopment Analysis (FBCC). *Fuzzy Optimization and Decision Making*. 2003;2(4): 337-358.
10. Lertworasirikul S., Fang S. -C., Joines J. A. and Nuttle H. L. W. Fuzzy Data Envelopment Analysis (DEA): A Possibility approach. *Fuzzy Sets and Systems*. 2003;139(2): 379-394.
11. Lertworasirikul S., Fang S. -C., Joines J. A. and Nuttle H. L. W. Fuzzy Data Envelopment Analysis: Credibility Approach. The edited book "Fuzzy Sets based Heuristics for Optimization", Springer Verlag. 2003.