

Assoc.Prof. Pitiporn Ritthiruangdej

Product Development Department, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University

Tel: 66-2562-5004 ext. 5564 Email: pitiporn.r@ku.ac.th

Education

Ph.D. (Agro-Industrial Product Development), Kasetsart University

M.S. (Agro-Industrial Product Development), Kasetsart University

B.S. (Second Class Honours) (Agro-Industrial Product Development), Kasetsart University

Expertise

Near-infrared (NIR) spectroscopy for food quality applications

Statistical modeling and multivariate analysis techniques in food product development

Selected Works

1. Nugthum, M., Ritthiruangdej, P. and Therdthai, N. 2020. Effect of sucralose substitution on moisture transfer and physicochemical characteristics of Marian plum leather, 256-262. In The Proceedings of 22nd Food Innovation Asia Conference 2020. Bangkok, Thailand. June 18-19, 2020.
2. Ritthiruangdej, P., Hiriotappa, A., Suksangpanomrung, P., Nootas, R., Chapanya, P., Kasemsumran, S. and Nugthum, M. 2020. Rapid analysis of first sugarcane juice qualities in raw sugar milling process using near-infrared spectroscopy, 74-75. In The Proceedings of 7th Asian NIR Symposium. Avani Khon Kaen Hotel & Convention Centre, Khonkaen, Thailand. February 12-15, 2020.
3. Chapanya, P., Ritthiruangdej, P., Mueangmontri, R., Pattamasuwan, A. and Vanichsiratana, W. 2019. Temperature compensation on sugar content prediction of molasses by near-infrared spectroscopy (NIR). Sugar Technology. 21(1): 162-169.
4. ปิติพร ฤทธิเรืองเดช. 2561. การวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยใช้โปรแกรม SPSS. พิมพ์ครั้งที่ 2. วิสต้า อินเทอร์เน็ต, กรุงเทพฯ. 375 หน้า.
5. อริสรา ทิริโอตป์ปะ ปิติพร ฤทธิเรืองเดช และ ศุมาพร เกษมสำราญ. 2563. การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้เทคนิคสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด สำหรับทำนายคุณภาพน้ำอ้อยคั้นสด. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 48(1): 68-75.
6. ปรีสรา กนกบตีวณิช ปิติพร ฤทธิเรืองเดช ปารมี พูลสวัสดิ์ และ สุพิชชา ไหมสมบุญ. 2563. สมบัติเชิงเคมี กายภาพ และ ประสาทสัมผัสของเค้กที่เติมพืชมะม่วง. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 43(1): 79-89.

7. นันทวัน เทอดไทย, ปิติพร ฤทธิเรืองเดช, จุฑาทิพย์ ปริบูรณ์ณะ, ชลภัทร์ เรืองวรวัฒน์, ชยนนท์ รัตนจินะ, อีร์วรา ลีทอง, เปมิกา วรณูช และ วชรกมล พักกระโทก. 2562. ทารตข้าวชอยสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งพร้อมบริโภคและกรรมวิธีการผลิต. ประเทศไทย. อนุสิทธิบัตรการประดิษฐ์เลขที่ 15161.
8. ปิติพร ฤทธิเรืองเดช, ชวัล รุ่งวิชานีวัฒน์, ศรีประภา ศรีสำราญ, หทัยภัทร กิตติภูมิ, รัตนาภรณ์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา และ ภาสกร น้อยอย่าง. 2561. วาฟเฟิลอบกรอบสอดไส้เมี่ยงคำและกรรมวิธีการผลิต. ประเทศไทย. อนุสิทธิบัตรการประดิษฐ์เลขที่ 13999.