

ประวัติและผลงาน

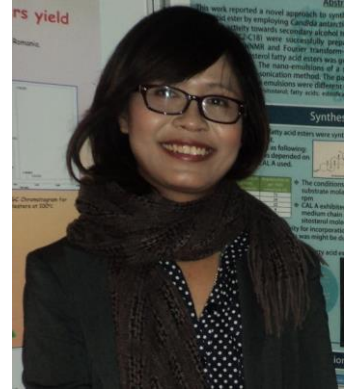
1. ชื่อ-นามสกุล นางสาว วรวรรณ พันพิพัฒน์

Miss Worawan Panpipat

2. หน่วยงานต้นสังกัด: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร สำนักวิชา
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ 222 หมู่ 10 ต. ไทย
บุรี อ. ท่าศาลา จ. นครศรีธรรมราช 80161

โทรศัพท์ 075-672372 โทรสาร 075-672302

E-mail: pworawan@wu.ac.th



3. ประวัติส่วนตัว

เกิดเมื่อวันที่ 23 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2522 อายุ 38 ปี สถานภาพ สมรส

4. ประวัติการศึกษา

<u>คุณวุฒิ</u>	<u>ปี พ.ศ. ที่จบ</u>	<u>ชื่อสถานศึกษา</u>
PhD. (Biological and Chemical Engineering)	2556	Aarhus University, Denmark
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	2548	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	2545	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

5. ประสบการณ์การทำงาน

- พ.ศ. 2548-2552 ดำรงตำแหน่งอาจารย์ประจำสาขาอุตสาหกรรมเกษตร สำนักวิชา
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
- พ.ศ. 2553-2560 ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำสาขาอุตสาหกรรมเกษตร สำนัก
วิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
- พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน ดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์ประจำสาขาอุตสาหกรรมเกษตร สำนักวิชา
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ: เคมีของไขมันและน้ำมัน/เคมีของโปรตีนกล้ามเนื้อ และการ
แปรรูปอาหาร

7. ประวัติการสอน

7.1 รายวิชาที่สอนระดับปริญญาตรี

- เคมีอาหาร
- ปฏิบัติการเคมีอาหาร
- การแปรรูปอาหาร 2
- เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน
- เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม

7.2 รายวิชาที่สอนระดับบัณฑิตศึกษา

- ไขมันในอาหาร
- เทคโนโลยีนาโนในอาหาร
- โครงสร้างและสมบัติเชิงหน้าที่ของอาหาร
- เครื่องมือวิจัยทางอุตสาหกรรมเกษตร
- สัมมนา 3

8. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย (เฉพาะระหว่างปี 2557-2560)

ชื่อโครงการวิจัย	สถานะ	แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย
การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างโครงสร้างและเสถียรภาพจากการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของอนุพันธ์เอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอลและกรดไขมันในระบบจำลองและระบบอาหารประเภทไขมัน	หัวหน้าโครงการ	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
เสถียรภาพและความสามารถในการย่อยในระบบจำลองทางเดินอาหารของอนุพันธ์เอสเทอร์ระหว่างไฟโตสเตอรอลและกรดไขมันที่ผ่านการห่อหุ้ม	หัวหน้าโครงการ	สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กระทรวงวิทยาศาสตร์
คุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนไอโซเลทจากวีสดูเศษเหลือจากการแปรรูปซูริมิ	หัวหน้าโครงการ	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
การใช้ประโยชน์สูงสุดจากดั่งงา	หัวหน้าโครงการ	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคใต้ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์และ บริษัท เซโกฟาร์ม จำกัด
การพัฒนากระบวนการเก็บเกี่ยวโปรตีนจากน้ำไข่ขาวเค็มด้วยวิธีปรับเปลี่ยนพีเอช	หัวหน้าโครงการ	ทุนงบประมาณแผ่นดิน 2559
องค์ประกอบทางเคมีความสามารถในการต้านออกซิเดชันและคุณลักษณะของนาโนอิมัลชันของน้ำมันกั้งตักแตน	หัวหน้าโครงการ	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
การพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องดื่มกึ่งสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพจากข้าวไข่ต้ม: ข้าวพันธุ์พื้นเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	หัวหน้าโครงการ	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
น้ำมันรำข้าวพันธุ์พื้นเมืองนครศรีธรรมราช: การสกัด สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ความสามารถในการต้านออกซิเดชัน และคุณลักษณะของนาโนอิมัลชัน	หัวหน้าโครงการ	ทุนงบประมาณแผ่นดิน 2560
การพัฒนาสูตรอาหารเพื่อปรับเปลี่ยนรูปแบบของกรดไขมันในดั่งงา	หัวหน้าโครงการ	ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรมระดับปริญญาเอก สกว.
การพัฒนาผลิตภัณฑ์มอลต์สกัดจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดนครศรีธรรมราช	หัวหน้าโครงการ	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากเนื้อหมูที่มีน้ำ อิสระตำรสดอาหารได้	หัวหน้าโครงการ	ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่อ อุตสาหกรรมระดับปริญญาโท สกว.
การใช้พลาสมาเย็นและสารเคลือบที่บริโภคได้ที่มี สารประกอบฟีนอลิกในการยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อปลา แล้	หัวหน้าโครงการ	ทุน TGIST สวทช.
ผลของการสกัดด้วยเอนไซม์ต่อคุณลักษณะทางเคมี- กายภาพ คุณสมบัติเชิงหน้าที่และคุณสมบัติทางชีวภาพ ของโปรตีนที่สกัดได้จากรำข้าวไข่มดริน	หัวหน้าโครงการ	ทุนงบประมาณแผ่นดิน 2561
ประสิทธิภาพการประยุกต์ใช้โปรตีนไฮโดรไลเซตจากรก หมูในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและเครื่องสำอาง	หัวหน้าโครงการ	ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่อ อุตสาหกรรมระดับปริญญาเอก สกว.
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหมักชนิดผงโดยใช้สาร สกัดจากหญ้าหวานเป็นสารให้ความหวาน	หัวหน้าโครงการ	โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอทอป สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทย
การผลิตโปรตีนไอโซเลทจากเนื้อไก่ด้วยกระบวนการปรับ พีเอชและประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อเพื่อสุขภาพ	ผู้ร่วมวิจัย	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
การพัฒนาเทคนิคใหม่ในการใช้น้ำมันพืชทดแทนไขมันหมู สำหรับผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลา	ผู้ร่วมวิจัย	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
การผลิตและคุณลักษณะของไส้กรอกหมูปราศจากไน โตรท์	ผู้ร่วมวิจัย	ทุนงบประมาณแผ่นดิน 2560
การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการ ของข้าวพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดนครศรีธรรมราชที่ผ่านการ แปรรูปเบื้องต้นด้วยวิธีที่แตกต่างกัน	ผู้ร่วมวิจัย	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
การประยุกต์ใช้น้ำมันปลาสดที่ผ่านการทำบริสุทธิ์ เบื้องต้นเพื่อผลิตไส้กรอกปลานิลเพื่อสุขภาพ	ผู้ร่วมวิจัย	ทุนงบประมาณแผ่นดิน 2559
การผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายซูริมิจากเนื้อแพะ	ผู้ร่วมวิจัย	งบพัฒนาจังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำปี 2557
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซุบน้ำมันหมูก้อน	ผู้ร่วมวิจัย	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (โครงการ Talent Mobility)
คุณค่าทางโภชนาการและการป้องกันการตกผลึกของ น้ำตาลในระหว่างการรักษา น้ำผึ้งจาก	ผู้ร่วมวิจัย	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
การสกัดแยกโปรตีนและกำจัดสารประกอบที่เป็นสาเหตุ ของกลิ่นผิดปกติจากปลาน้ำจืดเพาะเลี้ยงโดย กระบวนการปรับพีเอช	ผู้ร่วมวิจัย	ทุนงบประมาณแผ่นดิน 2561

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสกอกและกึ่งสำเร็จรูป	ผู้ร่วมวิจัย	คูปองโอทอป สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลากระบอกร้า	ผู้ร่วมวิจัย	คูปองโอทอป สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาหยอง	ผู้ร่วมวิจัย	คูปองโอทอป สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

9. บทความวิจัยและบทความวิชาการ

1. Wibowo, A., **Panpipat, W.**, Riebroy K.S., & Chaijan, M. (2019). Characteristics of Thai Native Beef Slaughtered by Traditional Halal Method. *Walailak Journal of Science and Technology*. **Accepted.**
2. **Panpipat, W.**, Chaijan, M., & Guo, Z. (2018). Oxidative stability of margarine enriched with different structures of β -sitosteryl esters during storage. *Food Bioscience*, 22, 78-84.
3. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2018). Feasibility of pH driven based method for maximising protein recovery of over salted albumen. *Food Research International*. 24, 89-94.
4. Somjid, P., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2017). Carbonated water as a novel washing medium for mackerel (*Auxis thazard*) surimi production. *Journal of food science and technology*, 54, 3979-3988.
5. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2017). Palm stearin as a pork back fat replacer for semi-dried Tilapia sausage. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 17, 417-425.
6. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2017). Removal of lipids, cholesterol, nucleic acids and haem pigments during production of protein isolates from broiler meat using pH-shift processes. *International Journal of Food Engineering*, 13, 20160187.
7. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, & Nisao, M. (2017). Chemical deterioration and discoloration of semi-dried tilapia processed by sun drying and microwave drying. *Drying Technology*, 35, 642-649.
8. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2017). Functional properties of pH shifted protein isolates from bigeye snapper (*Priacanthus tayenus*) head by-product. *International Journal of Food Properties*, 20, 596-610.
9. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2016). Potential production of healthier protein isolate from broiler meat using modified acid-aided pH shift process. *Food and Bioprocess Technology*. 1-9.

10. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2016). Biochemical and physicochemical characteristics of protein Isolates from bigeye Snapper (*Priacanthus Tayenus*) head by-product using pH shift method. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 1, 41-50.
11. Wongwichian, C. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, Klomklao, S., & Benjakul, S. (2016). Autolysis and characterisation of sarcoplasmic and myofibril associated proteinases of oxeye scad (*Selar boops*) muscle. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 25, 1132-1143.
12. Wongwichian, C., Klomklao, S., **Panpipat, W.**, Benjakul, S., & Chaijan, M. (2015). Interrelationship between myoglobin and lipid oxidations in oxeye scad (*Selar boops*) muscle during iced storage. *Food Chemistry*, 174, 279-285.
13. **Panpipat, W.**, Keskin, H., & Guo, Z. (2015). Mapping the structure-activity relationship of β -sitosteryl fatty acid esters in condensing phospholipid monolayers. *Frontiers of Chemical Science and Engineering*, 9, 105-113.
14. Limsuwanmanee, J., Chaijan, M., Manurakchinakorn, S., **Panpipat, W.**, Klomklao, S., & Benjakul, S. (2014). Antioxidant activity of Maillard reaction products derived from stingray (*Himantura signifier*) non-protein nitrogenous fraction and sugar model systems. *LWT-Food Science and Technology*, 57, 718-724.
15. **Panpipat, W.**, Dong, M., Xu, X., & Guo, Z. (2013). Thermal properties and nanodispersion behavior of synthesized β -sitosteryl acyl esters: A structure-activity relationship study. *Journal of Colloid and Interface Science*, 407, 177-186.
16. **Panpipat, W.**, Xu, X., & Guo, Z. (2013). Improved acylation of phytosterols by *Candida antarctica* lipase A with superior catalytic activity. *Biochemical Engineering Journal*, 70, 55-62.
17. **Panpipat, W.**, Xu, X., & Guo, Z. (2012). Towards a commercially potential process: enzymatic recovery of phytosterols from plant oil deodoriser distillates mixture. *Process Biochemistry*, 47, 1256-1262.
18. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2012). Darkening prevention of fermented shrimp paste by pre-soaking whole shrimp with pyrophosphate. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 5, 163-171.
19. Chaijan, M., Sujjanan, A., Padprapa, S., & **Panpipat, W.** (2012). Preparation and characteristics of fish seasoning powder. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 5, 521-530.
20. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2012). Changes in physicochemical and textural properties of stuffed fish stick during storage. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 5, 29-38.

21. **Panpipat, W.**, Chaijan, M., & Benjakul, S. (2010). Gel properties of mackerel-croaker surimi blend. *Food Chemistry*, 122, 1122-1128.
22. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, & Benjakul, S. (2010). Physicochemical properties and gel-forming ability of surimi from three species of mackerel caught in Southern Thailand. *Food Chemistry*, 121, 85-92.
23. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, & Benjakul, S. (2010). Physicochemical and gelling properties of short-bodied mackerel (*Rastrelliger brachysoma*) surimi and protein recovered using alkaline-aided process. *Food Bioproduct Processing*, 88, 174-180.
24. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2010). Gel-forming ability of mackerel (*Rastrelliger branchysoma*) protein isolate as affected by microbial transglutaminase. *Walailak Journal of Science and Technology*, 7, 41-49.
25. **Panpipat, W.**, Sutthirak, W., & Chaijan, M. (2010). Free radical scavenging activity and reducing capacity of five southern Thai indigenous vegetable extracts. *Walailak Journal of Science and Technology*, 7, 51-60.
26. **Panpipat, W.**, Chaijan, M., & Benjakul, S. (2010). Gel properties of mackerel-croaker surimi blend. *Food Chemistry*, 122, 1122-1128.
27. Chaijan, M., Ketmuna, S., Kamonmarn, T., & **Panpipat, W.** (2010). Effect of setting on gel characteristics of pork ball. *King Mongkut's Agricultural Journal*, 28, 61-67. (in Thai).
28. Chaijan, M., Kewmanee, D., Hirunkan, F., Aryamuang, S., & **Panpipat, W.** (2009). Oxidative stability of refrigerated mackerel fillet as influenced by Maillard reaction products. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2, 917-931.
29. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2009). Post-harvest discoloration of dark-fleshed fish muscle: a review. *Walailak Journal of Science and Technology*, 6, 149-166.
30. **Panpipat, W.**, & Yongsawatdigul, J. (2008). Stability of potassium iodide and omega-3 fatty acids in fortified freshwater fish emulsion sausage. *LWT-Food Science and Technology*, 41, 483-492.

10. ตำรา

1. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2016). *Mechanism of Oxidation in Foods of Animal Origin*. Apple Academic Press:
2. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2016). Ionic liquids in the synthesis of sugar/carbohydrate and lipid conjugates. *In* Xu, X., Guo, Z. and Cheong, L-Z. (Eds.). *Ionic liquids in lipid processing and analysis*. AOCS Press: Urbana, IL. pp. 347-372.

3. **Panpipat, W.,** & Chaijan. C. (2015). Palm phospholipids. In Ahmad, M.U. & Xu, X. (Eds.), Polar Lipids. AOCS Press: Urbana, IL. pp. 78-91.
4. Kahveci, D., Guo, Z., Cheong, L-Z., Falk, M., **Panpipat, W.,** & Xu, X. (2013). Oxidative stability of enzymatically processed oils and fats. In Stewart, L. (Ed.), Lipid Oxidation: Challenges in Food Systems. AOCS Press: Urbana, IL. pp.211-242.
5. Cheong, L-Z., Guo, Z., Lue, B-M., Miklos, R., Song, S., **Panpipat, W.,** & Xu, X. (2012). Surface active lipids as encapsulation agents and delivery vehicles. In Ahmad, M.U. (Ed.), Lipid in Nanotechnology. AOCS Press, Urbana, IL, pp.15-51.
6. วรวรรณ พันพิพัฒน์. (2551). เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน (Fats and Oils Technology). มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์. 175 หน้า.

11. บทคัดย่อและ Proceedings งานประชุมวิชาการ (บางส่วน)

1. **Panpipat, W.,** & Chaijan, M. (2016). Recovery of protein and reduction of salt content from over-salted albumen using pH-shift process. 18th Food Innovation Asia Conference 2016. 16th-18th June, 2016.
2. **Panpipat, W.,** & Chaijan, M. (2016). Chemical composition of sago palm weevil (*Rhynchophorus ferrugineus*) larvae. 18th Food Innovation Asia Conference 2016. 16th-18th June, 2016.
3. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2016). Reduction of nucleic acids from chicken meat using pH-shifted protein isolation technique. 18th Food Innovation Asia Conference 2016. 16th-18th June, 2016.
4. Wongwichian, C., Chaijan, M., **Panpipat, W.,** & Klomkiao, S. (2016). Myoglobin Redox Instability and Lipid Oxidation of Shrimp Scad (*Alepes djedaba*) Muscle during Iced Storage. 18th Food Innovation Asia Conference 2016. 16th-18th June, 2016.
5. **Panpipat, W.,** Chaijan, M., & Guo, Z. (2016). Thermo-oxidative stability of phytosterol fatty acid esters. TRF Annual meeting 2016. 6th-8th January, 2016.
6. Chaijan, M. Chamsai, P., & **Panpipat, W.** (2016). Characteristics of nitrite-free pork sausages formulated with Maillard reaction products. The 6th International Conference on Natural Products for Health and Beauty (NATPRO6). 21st to 23rd January, 2016.
7. Chanpat, N., **Panpipat, W.,** & Chaijan, M. (2016). Prooxidative activity of sarcophagus fraction from striped snake head fish (*Channa striata*) in lecithin liposome model

- system. *International conference on Food and Applied Bioscience*. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 4-5 February.
8. **Panpipat, W.**, Chaijan, M., Samepop, D., & Petchara, C. (2016). Use of Konjac flour in production of low-fat Chinese-style fish sausages. The 6th International Conference on Natural Products for Health and Beauty (NATPRO6). 21st to 23rd January, 2016.
 9. Chanpat, N., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2016). Concentration-dependence of Antioxidant and Prooxidant Effects on Lecithin Liposome Model System of Sarcoplasmic Fraction from Striped Snake Head Fish (*Channa striata*). *Food Innovation Asia Conference 2016*, Bitec, Bangkok, Thailand, 16-18 June.
 10. Jamnongrat, P., Chaijan, M. & **Panpipat, W.** (2016). Effect of oil load on quenching ability of perilla oil-in-water emulsion against fenton reactants. *Food Innovation Asia Conference 2016*, Bitec, Bangkok, Thailand, 16-18 June.
 11. Jamnongrat, P., Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2016). Physical characterization of brown perilla (*Perillfrutescenes*) oil-in-water emulsion. *International Conference on Food and Applied Bioscience*, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 4-5 February.
 12. Somjid, P., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2016). Production of mackerel surimi using ultrasound-assisted washing process. *International Conference on Food and Applied Bioscience*, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 4-5 February.
 13. Somjid, P., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2016). Gel strength and microstructure of mackerel surimi prepared by ultrasound-assisted washing process. *Food Innovation Asia Conference 2016*, Bitec, Bangkok, Thailand, 16-18 June.
 14. Srirattanachot, K., Manuseela, U., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2016). Characterization of surimi-like material from goat (*Capra aegagrus hircus*) meat as influenced by washing process. *International Conference on Food and Applied Bioscience*, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 4-5 February.
 15. Srirattanachot, K., Manuseela, U., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2016). Effect of heating regimes on gel properties of surimi-like material from goat (*Capra aegagrus hircus*) meat. *Food Innovation Asia Conference 2016*, Bitec, Bangkok, Thailand, 16-18 June.
 16. มนัส ชัยจันทร์ และ วรวรรณ พันพิพัฒน์. (2559). การผลิตโปรตีนไอโซเลทจากเนื้อไก่ด้วยกระบวนการปรับพีเอชและประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อเพื่อสุขภาพ. การประชุมใหญ่โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี. วันที่ 8-10 กุมภาพันธ์ 2559.

17. วรวรรณ พันพิพัฒน์ และ มนัส ชัยจันทร์. (2559). คุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนโอโซเลทจากวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปซูริมิ. การประชุมใหญ่โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี. วันที่ 8 -10 กุมภาพันธ์ 2559.
18. ชีรพล อิกำเนต สุขฤทัย สีสังข์ วรวรรณ พันพิพัฒน์ และมนัส ชัยจันทร์. (2559). การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ซอสกอกและกึ่งสำเร็จรูป. การนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรครั้งที่ 3 . มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์. 30-31 มีนาคม 2559.
19. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, & Tumtong, W. (2015). Utilization of fish residue from fish sauce fermentation for high calcium sweet dipping sauce (Nam Pla Wan) production. The 2nd International Symposium on Agricultural Technology (ISAT2015). Pattaya, Thailand.
20. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2015). Myoglobin redox instability of protein isolate from bigeye snapper (*Priacanthus tayenus*) head by-product. The 2nd International Symposium on Agricultural Technology (ISAT2015). Pattaya, Thailand.
21. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, Laophrom, N., & Truktrong, S. (2015). Gel properties of pork ball containing mixed precooked carotenoid-rich vegetables. The 2nd International Symposium on Agricultural Technology (ISAT2015). Pattaya, Thailand.
22. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2015). Protein isolation from bigeye snapper (*Priacanthus tayenus*) head by-product using pH-shift method. The 2nd International Symposium on Agricultural Technology (ISAT2015). Pattaya, Thailand.
23. Chaijan, M., Kaewwatta, N., **Panpipat, W.**, & Manurakchinakorn, S. (2015). Lipid oxidation and gelling properties of hybrid catfish surimi washed with plant extracts. Food Innovation Asia Conference 2015. Bangkok, Thailand.
24. **Panpipat, W.**, Chaijan, M., Suradeen, W., & Tattawaree, R. (2015). Effect of the icing with green tea extract on lipid oxidation and fishy odor development in short-bodied mackerel. Food Innovation Asia Conference 2015. Bangkok, Thailand.
25. Somjid, P., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2015). Removal of lipid and fishy odor from mackerel (*Auxis thazard*) mince by carbonated water washing. Food Innovation Asia Conference 2015. Bangkok, Thailand.
26. Chanpat, N., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2015). Physicochemical properties and antioxidative activities of press juice from atriped anake-head Fish (*Channa striata*) muscle. Food Innovation Asia Conference 2015. Bangkok, Thailand.
27. Jammongrat, P., Tangtong, S., Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2015). Effect of licourice

- (*Glycyrrhiza glabra*) powder on acceptance and lipid oxidation of pork jerky. Food Innovation Asia Conference 2015. Bangkok, Thailand.
28. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, & Yingsaptawee, A. (2014). Physicochemical and gel forming properties of mackerel surimi washed with aluminium sulfate solution. The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
 29. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2014). Effects of lipophilic β -sitosterol derivatives on phospholipid model membrane ordering: Study by Langmuir-Blodgett (LB) film monolayer. The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
 30. Wongwichian, C., Chaijan, M., **Panpipat, W.**, & Klomklao, S. (2014). Negative effect of alkaline-saline and sodium hypochlorite washing on the physicochemical properties and gel-forming ability of oxeve scad (*Selar boops*) surimi. The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
 31. Kaewwatta, N., Manurakchinakorn, S., **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2014). Biochemical properties of minced catfish washed with plant extracts. The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
 32. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2014). Synthesis of unsaturated lipophilic phytosterol catalyzed by *Candida antarctica* A lipase. The 16th Food Innovation Asia Conference, BITEC, Bangkok, Thailand.
 33. Chamsai, P., **Panpipat, W.**, Klomklao, S., & Chaijan, M. (2014). Cross-linking ability of Maillard reaction products towards porcine myofibrillar proteins. The 16th Food Innovation Asia Conference, BITEC, Bangkok, Thailand.
 34. Limsuwanmanee, J., Chaijan, M., Manurakchinakorn, S., & **Panpipat, W.** (2014). Oxidative stability of lipid and myoglobin of frozen fish fillet as affected by non-protein nitrogenous compound (NPN) from stingray (*Himantura signifier*) muscle. The 1st International Symposium on Sustainable Agriculture and Agro-Industry, Walailak University, Nakhon Si Thammarat, Thailand.
 35. Wongwichian, C., Chaijan, M., **Panpipat, W.**, & Klomklao, S. (2014). Physicochemical and gelling properties of surimi from oxeve scad (*Selar boops*) and shrimp scad (*Alepes djedaba*). The 1st International Symposium on Sustainable Agriculture and Agro-Industry, Walailak University, Nakhon Si Thammarat, Thailand.
 36. Kaewwatta, N., Chaijan, M., Manurakchinakorn, S., **Panpipat, W.**, & Riebroy, S. (2014).

- Effect of washing media on characteristics of catfish (*Clarias macrocephalus*) surimi. The 1st International Symposium on Sustainable Agriculture and Agro-Industry, Walailak University, Nakhon Si Thammarat, Thailand.
37. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, Laophrom, N., & Truktrong, S. (2014). Quality changes of pork ball containing mixed precooked vegetables during chilled storage. The 1st International Symposium on Sustainable Agriculture and Agro-Industry, Walailak University, Nakhon Si Thammarat, Thailand.
 38. **Panpipat, W.**, Xu, X., & Guo, Z. (2013). Extraction and partial characterization of phytosterol from ethanolysis reaction mixture of oil deodoriser distillates. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey.
 39. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, Wongwichian, C., Klomklao, S., Riebroy, S., & Benjakul, S. (2013). Prooxidative activity of catfish myoglobin on lipid oxidation. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey.
 40. **Panpipat, W.**, Xu, X., & Guo, Z. (2012). Lipophilic phytosterol derivatives: synthesis, thermal property and nano-emulsion behavior. 10th Euro Fed Lipid Congress, Cracow, Poland.
 41. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, Benjakul, S., Klomklao, S., & Riebroy, S. (2012). Characterization of dark and ordinary muscles from frigate mackerel (*Auxis thazard*). International Conference on Food and Applied Bioscience. Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand.
 42. Chaijan, M., **Panpipat, W.**, & Benjakul, S. (2011). Comparison of gel properties from croaker and mackerel surimi. The 12th ASEAN Food Conference, BITEC, Bangkok, Thailand.
 43. Liwa, J., Chaijan, M., Manurakchinakorn, S., & **Panpipat, W.** (2011). Effect of citric acid on lipid oxidation of mackerel (*Scomberomorus guttatus*) fillet during refrigerated storage. The 12th ASEAN Food Conference, BITEC, Bangkok, Thailand.
 44. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2010). Darkening prevention of Thai fermented shrimp paste by pre-soaking whole shrimp with pyrophosphate. Food Innovation Asia Conference. BITEC, Bangkok, Thailand.
 45. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2010). Combination effect of sorbitol and polyphosphate on physicochemical characteristics of frozen grilled pork. Food Innovation Asia Conference. BITEC, Bangkok, Thailand.
 46. Chaijan, M., Sujjanan, A. Padprapa, S., & **Panpipat, W.** (2010). Preparation and

- characteristics of fish seasoning powder. Food Innovation Asia Conference. BITEC, Bangkok, Thailand.
47. Chaijan, M., Ketmuna, S., Kamonmarn, T., & **Panpipat, W.** (2010). Effect of sodium chloride on gel properties of pork ball. International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010). Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand.
 48. Chaijan, M., Ketmuna, S., Kamonmarn, T., & **Panpipat, W.** (2010). Improvement of pork ball gel by using sodium tripolyphosphate. The 2nd Agro-Industry Conference, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.
 49. Chaijan, M., & **Panpipat, W.** (2010). Preventive effect of sodium nitrite on lipid and myoglobin oxidation in frozen grilled pork. The 2nd Meat Science and Technology Conference, Rama Garden Hotel, Bangkok, Thailand.
 50. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2010). Extraction and free radical scavenging activity of crude carotenoids from palm oil meal. Food Innovation Asia Conference, BITEC, Bangkok, Thailand.
 51. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2010). Chemical synthesis of cocoa butter analog through acidolysis of palm olein and stearic acid: the combination effect of substrate and catalyst concentration at low reaction temperature. Food Innovation Asia Conference, BITEC, Bangkok, Thailand.
 52. **Panpipat, W.**, & Chaijan, M. (2010). Changes in physicochemical and textural properties of stuffed fish stick during storage. Food Innovation Asia Conference, BITEC, Bangkok, Thailand.

12. การบริการวิชาการ (บางส่วน)

1. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจสอบต้นฉบับ (reviewer) ให้กับวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ซึ่งได้แก่
 - 1.1. Journal of Food Science
 - 1.2. Journal of the American oil Chemist's Society
 - 1.3. Journal of King Saud University – Science
 - 1.4. Journal of Agricultural Science and Technology
 - 1.5. Songklanakarin Journal of Science and Technology
 - 1.6. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences
 - 1.7. Journal of Food Biochemistry
 - 1.8. BioMed Research International

- 1.9. Chiangmai Journal of Science
- 1.10. Journal of Agricultural Science and
- 1.11. Journal of Medicinal Plant Research
- 1.12. Food and Applied Bioscience Journal
- 1.13. Journal of Food Chemistry
- 1.14. Walailak Journal of Science and Technology
2. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจสอบต้นฉบับ (reviewer) ให้กับวารสารวิชาการระดับชาติ คือ
 - 2.1. วารสารวิชา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
 - 2.2. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ จำนวน 4 เรื่อง ในเดือน กุมภาพันธ์-กรกฎาคม พ.ศ. 2560 โดยใช้เวลาตรวจสอบเรื่องละประมาณ 3 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 6 ชั่วโมง
 - 2.3. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 - 2.4. วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ
 - 2.5. วารสารวิจัยเชิงพื้นที่ สกว.-มวล.
3. เป็นกรรมการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท
4. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินการสอนและเอกสารประกอบการสอน เพื่อขอกำหนดตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์
5. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความวิจัยเพื่อลงใน proceedings ในการประชุมระดับชาติวลัยลักษณ์วิจัย 2559
6. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความวิจัยเพื่อลงใน proceedings ในการประชุมระดับนานาชาติ 62nd International Congress of Meat Science & Technology 2016 (ICoMST 2016)
7. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความวิจัยเพื่อลงใน proceedings ในการประชุมระดับนานาชาติ Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016)
8. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความย่อ ในการประชุมระดับนานาชาติ Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016)
9. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความย่อและ proceedings ในการประชุมระดับนานาชาติ Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017)
10. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความย่อ ในการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรครั้งที่ 3 (RUCA III)
11. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความย่อและ proceedings ในการประชุมระดับนานาชาติ Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017)
12. เป็นกรรมการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทภายนอกมหาวิทยาลัย

13. เป็นวิทยากรอบรม โครงการพัฒนาและสร้างผู้ประกอบการโดยใช้ความรู้ในสถาบันเป็นฐาน (หลักสูตร ก) “การผลิตเบเกอรี่เชิงพาณิชย์”
14. เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตลูกชิ้นปลา เต้าหู้ปลา และไก่สวรรค์ ในงานวิทยาลัยลักษณะ เกษตรแฟร์ 2558
15. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความคัดย่อและบทความวิจัยเพื่อลงใน proceedings ในการประชุมระดับนานาชาติ Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) จำนวน 11 เรื่อง ในเดือน มีนาคม พ.ศ. 2558 โดยใช้เวลาดูตรวจสอบเรื่องละประมาณ 3 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 33 ชั่วโมง
16. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความวิจัยเพื่อลงใน proceedings ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ครั้งที่ 5
17. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความคัดย่อในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ The 2nd International Symposium on Sustainable Agriculture and Agro-Industry 2017 (ISSAA 2017)
18. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความคัดย่อและ proceedings ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ 8th Shelf Life International Meeting (SLIM 2017)
19. ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจประเมินโครงการวิจัยตามแผนบูรณาการ พ.ศ. 2561
20. คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตและปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ประกาศมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการ บัณฑิตศึกษาประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตและปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร
21. คณะอนุกรรมการฝ่ายฝึกซ้อมบัณฑิต พิธีพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ประจำปีการศึกษา 2556
22. อนุกรรมการด้านวิจัยและบริการวิชาการ คำสั่งสำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัย ลักษณ์ ที่ 1/2551 เรื่อง การแต่งตั้งคณะอนุกรรมการประกันคุณภาพการศึกษา สั่ง ณ วันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2551
23. หัวหน้าโครงการ “เตรียมความพร้อมสำหรับการแข่งขันตอบปัญหาวิชาการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารประจำปี พ.ศ. 2558 (Nestle FoSTAT Quiz Bowl 2015)”
24. หัวหน้าโครงการ “เตรียมความพร้อมสำหรับการแข่งขันตอบปัญหาวิชาการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารประจำปี พ.ศ. 2559 (Nestle FoSTAT Quiz Bowl 2016)”
25. กรรมการและเลขานุการการจัดการประชุมระดับนานาชาติ Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016)
26. ผู้ช่วยเลขานุการการประกวดโปสเตอร์ ในการประชุมระดับนานาชาติ Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016)
27. ผู้ช่วยเลขานุการการประกวดโปสเตอร์ ในการประชุมระดับนานาชาติ Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2017)

28. ประธานกรรมการตัดสินการประกวดโปสเตอร์สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรครั้งที่ 3 (RUCA III)
29. กรรมการฝ่ายวิชาการด้านอุตสาหกรรมเกษตร และกรรมการฝ่ายลงทะเบียนและต้อนรับ ในการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรครั้งที่ 3 (RUCA III) ระหว่างวันที่ 30-31 มีนาคม พ.ศ. 2559 ตามประกาศมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการการจัดประชุมวิชาการระดับชาติ โครงการการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 3 ประจำปี 2559

13. รางวัลและเกียรติคุณ

1. รางวัลข้อเสนอโครงการนวัตกรรมสายอุดมศึกษาระดับดีมาก และรางวัลเหรียญเงินผลงานนวัตกรรมสายอุดมศึกษา เรื่อง เจลทำความสะอาดมือเพื่อกำจัดกลิ่นคาวปลาและอาหารทะเล จากการประกวดผลงานนวัตกรรมสายอุดมศึกษา 2561 จัดโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
2. รางวัล American Oil Chemists' Society (AOCS) Honored Student Award 2013
3. รางวัล Biotechnology Division Award ในงานประชุมวิชาการ AOCS Annual Meeting 2013
4. ผลิตรายการข่าวข่าวมอลต์ไซมดรีนชนิดขงในน้ำร้อนได้ทันที ซึ่งเป็นผลงานจากโครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องดื่มกึ่งสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพจากข้าวไซมดรีน: ข้าวพันธุ์พื้นเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้รับคัดเลือกจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ให้เป็น 1 ใน 6 ผลงานที่จัดเป็นของที่ระลึกและแสดงนิทรรศการในการประชุมสภานโยบายวิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2560 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล โดยมีพลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี เป็นประธาน เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2560
5. ได้รับเชิญจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ให้ร่วมเสวนาเรื่อง “การเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช” ในเวที highlight stage ในงานมหกรรมการนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ 2560 จัดโดย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ เครือข่าย คอบช. เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2560
6. โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องดื่มกึ่งสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพจากข้าวไซมดรีน: ข้าวพันธุ์พื้นเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้รับคัดเลือกจากชุดโครงการวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม โครงการวิจัยมุ่งเป้า เพื่อลงในนิตยสารโครงการเด่นปี 2559