

ดร.พัทธินทร์ ลีลาภีวัฒน์

ภาควิชา เทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5049 อีเมล pattarin.le@ku.ac.th

การศึกษา

ปร.ด. (เทคโนโลยีการบรรจุ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ประเทศไทย

วท.ม. (เทคโนโลยีการบรรจุ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ประเทศไทย

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, ประเทศไทย

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Packaging for Fresh Fruits and Vegetables, Food Packaging, Mass transfer in polymers of Packaging Materials

ผลงาน

1. Jariyasakoolroj, P., Leelaphiwat, P., Harnkarnsujarit, N. 2020.
2. Advances in research and development of bioplastic for food packaging. Journal of the Science of Food and Agriculture
3. 100(14), pp. 5032-5045
4. Leelaphiwat, P., Chanasinphawatkun, N., Prompa, K., Harnkarnsujarit, N. 2020. Properties and release kinetics of pine bark incorporated agar and carrageenan film. International Journal of Food Science and Technology55(11), pp. 3392-3402
5. Kimbuathong, N., Leelaphiwat, P., Harnkarnsujarit, N. 2020. Inhibition of melanosis and microbial growth in Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) using high CO2 modified atmosphere packaging. Food Chemistry312,126114
6. Phal, S., Khan, M.R., Leelaphiwat, P., Chonhenchob, V. 2020. Development of alginate based active films containing turmeric essential oil. Key Engineering Materials861 KEM, pp. 378-382
7. Nuamduang, P., Chonhenchob, V., Leelaphiwat, P. 2019. Effect of packaging on quality of fresh-cut kiwi.
8. Italian Journal of Food Science31(5), pp. 90-95

9. Leelaphiwat, P., Wattanapongpisal, K., Leewiwatwong, W. 2019. Influence of aroma compound sorption on the thermal properties of biopolymer films. 21st IAPRI World Conference on Packaging 2018 - Packaging: Driving a Sustainable Futurepp. 738-743
10. Leelaphiwat, P., Phupaibulpong, C., Jarunongkran, S. 2019. The effect of packaging materials and storage condition on the quality of jasmine rice. 21st IAPRI World Conference on Packaging 2018 - Packaging: Driving a Sustainable Futurepp. 563-566
11. Leelaphiwat, P., Auras, R.A., Burgess, G.J., Harte, J.B., Chonhenchob, V. 2018. Preliminary quantification of the permeability, solubility and diffusion coefficients of major aroma compounds present in herbs through various plastic packaging materials. Journal of the Science of Food and Agriculture
12. 98(4), pp. 1545-1553
13. Khan, M.R., Suwanamornlert, P., Leelaphiwat, P., Chinsirikul, W., Chonhenchob, V. 2017.
14. Quality and biochemical changes of longan (*Dimocarpus longan* Lour cv. Daw) fruit under different controlled atmosphere conditions. International Journal of Food Science and Technology
15. 52(10), pp. 2163-2170
16. Leelaphiwat, P., Harte, J.B., Auras, R.A., Ong, P.K.C., Chonhenchob, V. 2017. Effects of packaging materials on the aroma stability of Thai 'tom yam' seasoning powder as determined by descriptive sensory analysis and gas chromatography–mass spectrometry.