

รศ.ดร. ปิติพร ฤทธิเรืองเดช

ภาควิชา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
โทรศัพท์ 66-2562-5004 สายใน 5564 อีเมล pitiporn.r@ku.ac.th

การศึกษา

ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ. (เกียรตินิยม) (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Near-infrared (NIR) spectroscopy for food quality applications Statistical modeling and multivariate analysis techniques in food product development

ผลงาน

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 Vanichsritatana, 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 อินเตอร์ปริ้นท์, กรุงเทพฯ. 375 หน้า.
5. อริสรา หิริออตปุเป ปิติพร ฤทธิเรืองเดช และ ศุมาพร เกษมสำราญ. 2563. การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้เทคนิคสเปกโทรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด สำหรับทำนายคุณภาพน้ำอ้อยคั้นสด. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 48(1): 68-75.
6. ปรีสร่า กนกบตีวณิช ปิติพร ฤทธิเรืองเดช ปารมี พูลสวัสดิ์ และ สุพิชชา ไหมสมบุญ. 2563. สมบัติเชิงเคมี ภายภาพ และ ประสาทสัมผัสของเค้กที่เติมพิวรีนมะม่วง. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 43(1): 79-89.

7. นันทวัน เทอดไทย, ปิติพร ฤทธิเรืองเดช, จุฑาทิพย์ ปรีปยุณณะ, ชลภัทร์ เรืองวรวัฒน์, ชยมนนท์ รัตนจันะ, อีร์วรา ลีทอง, เปมิกา วรณูช และ วชรกมล พักกระโทก. 2562. ทาร์ตข้าวซอยสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งพร้อมบริโภคและกรรมวิธีการผลิต. ประเทศไทย. อนุสิทธิบัตรการประดิษฐ์เลขที่ 15161.
8. ปิติพร ฤทธิเรืองเดช, ชวัล รุ่งวิชานวิวัฒน์, ศรีประภา ศรีสำราญ, หทัยภัทร กิตติภูมิ, รัตนาภรณ์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา และ ภาสกร น้อยอ่าง. 2561. วาฟเฟิลอบกรอบสอดไส้เมี่ยงคำและกรรมวิธีการผลิต. ประเทศไทย. อนุสิทธิบัตรการประดิษฐ์เลขที่ 13999.