

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	นายบัณฑิต อินณวงศ์
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
หน่วยงานต้นสังกัด	ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ที่อยู่ติดต่อ	ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร ชั้น 3 ห้อง ท. 326 คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ เลขที่ 6 ถนน ราชมรรคาใน ตำบล สนามจันทร์ อำเภอ เมือง จังหวัด นครปฐม 73000
โทรศัพท์ / โทรสาร	034-252409 / 034-252409
โทรศัพท์มือถือ	081-303-2273
E-mail	b_innawong@yahoo.com
ประวัติการศึกษา	ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร, เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปริญญาโท วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขา Food Science and Technology (Food Engineering), Virginia Tech, USA ปริญญาเอก วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขา Biological Systems Engineering (Food Engineering), Virginia Tech, USA

ผลงานวิจัย/ผลงานวิชาการ

- Innawong, B., Mallikarjunan, K., and Marcy, J.E. 2004. The Determination of frying oil quality using a chemosensory system. Lebensm.-Wiss. u.-Technol. 37: 35-41.
- Innawong, B., Mallikarjunan, K., Irudajaraj, J., and Marcy, J.E. 2004. The determination of frying oil quality using fourier transform infrared attenuated total reflectance. Lebensm.-Wiss. u.-Technol. 37: 23-28.
- Sangjuntra, C., Neungwonsa, S., Jaima, A., and Innawong, B. 2003. Correlation of textural instrument and PCA technique to determine texture characteristics of rice cracker. THAIFEX&THAIMEX 5th Conference Proceeding: 480-488.
- Determination of frying oil quality using FTIR-ATR, (oral presentation) IFT conference, LA, USA, 2001

Determination of frying oil quality using E-nose, (poster presentation) IFT conference, TX, USA, 2000

Textural and Physical properties of fat free turkey-beef frankfurters: Effects of non-meat ingredients and end point temperature (oral and poster presentation at University of Connecticut in Meat Conference 45th, 1998.

Innawong, B., Mallikarjunan, P., Marcy, J., Cundiff, J. Pressure conditions and quality of chicken nuggets fried under gaseous nitrogen atmosphere (2006) Journal of Food Processing and Preservation 30 (2), pp. 231-245.

อรุณศรี สีจรรย์เนียร, บัณฑิต อินดวงค์ และ ประมุข กระจกสุขสถิต. 2551. การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ต้มยำกรอบ. จุลสารสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยศิลปากร, 17(2): 12-17.

คงวุฒิ นิรันตสุข และบัณฑิต อินดวงค์. 2549. Shelf life determination of vacuum fried mango chips. เอกสารการประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 วันที่ 15 - 16 มิถุนายน 2549 ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร

คงวุฒิ นิรันตสุข บัณฑิต อินดวงค์ และประมุข กระจกสุขสถิตย์. 2549. การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์มะม่วงทอดสุญญากาศด้วยเครื่องจุ่มกิโลแคลอรี. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปัจฉิมาภรณ์ อุดมคุณ บัณฑิต อินดวงค์ และปิยฉัตร ใจเอื้อ. 2549. ดัชนีชี้วัดที่เหมาะสมสำหรับการประเมินคุณภาพน้ำมันทอด. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บัณฑิต อินดวงค์ ประมุข กระจกสุขสถิตย์ และปัจฉิมาภรณ์ อุดมคุณ. 2549. สารอันตรายที่แอบแฝงในอาหารทอด: อันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับอาหารทอดแบบน้ำมันน้อย. วารสารจารย์พา 90.

บัณฑิต อินดวงค์ ประมุข กระจกสุขสถิตย์ และปัจฉิมาภรณ์ อุดมคุณ. 2549. สารอันตรายที่แอบแฝงในอาหารทอด: การเปลี่ยนแปลงของอาหารในระหว่างการทอด. วารสารจารย์พา 88.

บัณฑิต อินดวงค์ ประมุข กระจกสุขสถิตย์ ปัจฉิมาภรณ์ อุดมคุณ และปิยณัฐ ศรีดอนไผ่. 2548. สารอันตรายที่แอบแฝงในอาหารทอด: ภัยเงียบกรดไขมันประเภททรานในอาหาร. วารสารจารย์พา 87.

บัณฑิต อินดวงค์ ประมุข กระจกสุขสถิตย์ และปัจฉิมาภรณ์ อุดมคุณ. 2548. สารอันตรายที่แอบแฝงในอาหารทอด: อะคริลาไมด์...ภัยร้ายใกล้ตัว. วารสารจารย์พา 86: 42-45.

บัณฑิต อินดวงค์. 2547. Emulsifiers and Stabilizers สร้างบทบาทสำคัญในอุตสาหกรรมอาหาร. Asia Pacific Food Industry Thailand 2(7): 36-39.



