

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวชลลดา ไช้ขาม
วัน เดือน ปีเกิด	26 เมษายน 2525
ประวัติการศึกษา	
ระดับปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาฟิสิกส์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ. 2547
ระดับปริญญาโท	วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ. 2549
ระดับปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี พ.ศ. 2556
ทุนการศึกษา	ทุนการศึกษาระดับปริญญาเอก จากมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด
ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์	1. Raikham, C., Prachayawarakorn, S., Nathakarakule, A. and Soponronnarit, S., 2013, "Optimum conditions of Fluidized Bed Puffing for producing Crispy Banana", Drying Technology, Vol. 31, pp. 726-739. 2. Raikham, C., Prachayawarakorn, S., Nathakarakule, A. and Soponronnarit, S., 2011, "Quality Attributes of Crispy Banana Slices Produced by Fluidization Bed Puffing Technique", Proceedings of the 7th Asia-Pacific Drying Conference (ADC 2011), September 18-20, Tianjin, China. pp. T5-5.

3. Raikham, C., Prachayawarakorn, S., Nathakaranakule, A. and Soponronnarit, S., 2012, "Influence of Blanching and Unblanching for Puffing Process on Color and Texture of Banana Slice", **Proceedings of the 13th Annual conference of Thai society of Agricultural Engineering International conference on Agricultural Engineering (TSAE 2012)**, August 4-5, Chiangmai, Thailand. pp. 164-170.
4. Raikham, C., Prachayawarakorn, S., Nathakaranakule, A. and Soponronnarit, S., 2012, "Effect of Pre-treatments on Color and Texture of Banana Slice undergoing Puffing Process, **The International Congress on Food Engineering and Technology(IFET 2012)**, March 28-30, Bangkok, Thailand.
5. Raikham, C., Prachayawarakorn, S., Nathakaranakule, A. and Soponronnarit, S., 2013, Effect of process parameters on puffed banana snack quality, **The International Conference of Thai Society of Agricultural Engineering 2013**, April 1-4, Hua Hin, Thailand.
6. ชลลดา ไร่ขาม, สมเกียรติ ประชุมวารากร, อติศักดิ์ นาคกรณกุล และ สมชาติ โสภณรณฤทธิ์, 2554, "ลักษณะคุณภาพของกล้วยแผ่นกรอบที่ผ่านการพuffing ด้วยเทคนิคฟลูอิดไอเซชัน", **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, ฉบับที่ 42 (พิเศษ), หน้า 577-580.