

ประวัติผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม เกิดวันอังคารที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2527 สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร (เกียรตินิยมอันดับสอง) จากภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยในปี พ.ศ. 2548 จากนั้นสำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต และ ปริญญาวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร จากภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปี พ.ศ. 2551 และ พ.ศ. 2558 ตามลำดับ

ประสบการณ์ทำงาน ในปี พ.ศ. 2548 – 2552 ปฏิบัติงานเป็น เจ้าหน้าที่ฝ่ายอบรม อาหาร และ เครื่องดื่มโรงเรียนการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จากนั้น ปี พ.ศ. 2552 - 2554 เป็นอาจารย์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2555 จนถึง 2560 เป็นอาจารย์ เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และปัจจุบันตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร

ผลงานวิจัยที่น่าสนใจ หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ เช่น

- Poonnakasem, N. (2013). Effect of Hydrocolloid on Bread Staling. *Journal of Food Technology, Siam University*. 1, 12-20.
- Poonnakasem, N. and Ruchikachorn, N. (2014). Product development of Thai herb low calories gummy: ginger. *Proceedings of the 3rd Graduate Research National Symposium of Bangkokthonburi University*, Bangkok, Thailand, August, 2014.
- Poonnakasem, N. (2016). Development of Butter Cookie with Fiber from Pomelo Albedo. *SDU Research Journal Science and Technology*. 9(1): 35-49.
- Poonnakasem, N. (2016). Effect of HPMC Addition and Modified Atmosphere Packaging on the Qualities of Pound Cake. *Journal of Culinary Science & Technology*. 15(1): 43-53.