**ประวัติและผลงานของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร**

1. **ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (คนที่ 3)**

**ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย)** นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์
**ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ)** Ms. Pavalee Chompoorat
**ตำแหน่งทางวิชาการ** -
**ตำแหน่ง** อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
**สาขาวิชา** เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
**หน่วยงานที่สังกัด** คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย
จังหวัดเชียงใหม่ 50290
โทรศัพท์ : 053-875040-43 โทรสาร : 053-875049
E-mail Address : pchompoorat@gmail.com

2. **ประวัติการศึกษา**

| คุณวุฒิการศึกษา | สาขาวิชา | ชื่อสถาบันการศึกษา | ปี พ.ศ. |
|---|---|---|---|
| Ph.D. | Food Science | Oklahoma State University, USA | 2557 |
| M.S. | Food Science | Oklahoma State University, USA | 2553 |
| วท.บ. | เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว | มหาวิทยาลัยแม่โจ้ | 2551 |

3. **สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ**

1) เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผลิตผลสด
2) เทคโนโลยีธัญพืช
3) เทคโนโลยีขนมอบ

**4. ประสบการณ์การทำงาน (ตั้งแต่อดีต-ปัจจุบัน)**

| ปี พ.ศ. | ตำแหน่ง |
|---|---|
| 2558 - ปัจจุบัน | อาจารย์ |

**5. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ (5 ปีย้อนหลัง)**

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเค้กไร้กลูเตนจากแป้งถั่วแดงหลวงท้องถิ่น เพื่อผู้ป่วยโรคอักเสบของลำไส้เล็กที่เกิดจากการแพ้กลูเตน. (2558-2559). สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). (หัวหน้าโครงการ).

โครงการพัฒนาฐานปฏิบัติการทางการศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (International Tourism Consortium: iGTC). (2559-2560). โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารอินทรีย์ จังหวัดเชียงใหม่. (หัวหน้าโครงการย่อย).

โครงการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไยเพื่อลดความสูญเสีย. (2559-2561). สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). (ผู้ร่วมโครงการ).

**6. ผลงานวิจัย (5 ปีย้อนหลัง)**

**ปวาลี ชมภูรัตน์**, เชาวนา เพชรรัตน์ และ ธิดารัตน์ พรมเปียง. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเค้กไร้กลูเตนจากแป้งถั่วแดงหลวงท้องถิ่น เพื่อผู้ป่วยโรคอักเสบของลำไส้เล็กที่เกิดจากการแพ้กลูเตน. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). 59 หน้า.

**7. ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ**

**Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte, P. (2012). Modeling the effect of protein quantity and quality on rheological properties of gluten measured by creep-recovery and compression-recovery tests. AACC International Annual Meeting, Hollywood, FL, USA.

**Chompoorat, P.**, and Rayas-Duarte, P. (2012). Comparisons of relationship and variance of rheological properties of gluten, dough and batter systems with baking properties. AACC International Annual Meeting, Hollywood,

FL, USA.

**Chompoorat, P.**, Hernandez, Z., and Rayas-Duarte, P. (2012). Viscoelastic properties of gluten proteins from hard red winter wheat evaluated by compression-recovery and correlations with functionality. Oklahoma Academy of Science annual technical meeting, University of Central Oklahoma, Edmond, OK, USA.

**Chompoorat, P.**, Ambardekar, A., Mulvaney, S., Rayas-Duarte, P. (2013). Rheological characteristics of gluten after modified by DATEM, Ascorbic Acid, Urea and DTT using creep-recovery test. Journal of Modern Physics 4, 1-8.

**Chompoorat, P.**, and Rayas-Duarte, P. (2013). Modeling elastic and flow properties of gluten after reducing hydrogen bond using urea. ACS meeting, Tulsa, OK, USA.

**8. ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติ (5 ปีย้อนหลัง)**

-

**9. ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (5 ปีย้อนหลัง)**

**Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte, P. (2012). Modeling of flow and elastic properties of a biopolymer. BMBGSA Symposium, Oklahoma State University, Stillwater, OK, USA.

**Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte, P. (2012). Effect of protein substitutions on rheological properties of commercial gluten measured by creep-recovery and compression tests. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK, USA.

**Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte, P. (2012). The effect of DATEM on physicochemical properties of gluten and dough of

commercial hard red winter wheat flours. Research Symposium, Alumni Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK, USA.

**Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte, P. (2012). Variation of physicochemical properties of gluten and dough as a function of DATEM addition. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK, USA.

**Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte, P. (2013). Viscoelastic properties of commercial hard red winter gluten during thermal treatment. Research Symposium, Alumni Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK, USA.

**Chompoorat, P.**, Mulvaney, S., and Rayas-Duarte, P. (2013). Effect of ascorbic acid on viscoelastic properties of gluten measured by creep strain and their correlation to dough, batter and baking properties. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK, USA.

**Chompoorat, P.**, S. Goswami, R. Javid., and Rayas-Duarte, P. (2013). Modulators of bitterness and their effect on gluten properties. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK, USA.

**Chompoorat, P.**, Goswami, S., R. Javid, A. Nault, B. Vengarai, P. Vijayakumar, P. Priyesh, and Rayas-Duarte, P. (2013). Development of functional food products for active young adults. Research Symposium, Robert M Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma State University, Stillwater, OK, USA.

**Chompoorat, P.** (2016). Sustainable Pulse: An Ingredient of Gluten Free Products. Theme: The harmony between Ecological Health and Health Care, The 9$^{th}$ China-ASEAN Education Cooperation Week & the 2$^{nd}$ China-ASEAN Education Ministers Roundtable Conference, Guizhou, P.R. China.

**Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. (2017). Dynamic oscillatory technique for measureing properties of red kidney bean gluten free with rice flour cake batter. 67th Australasian Grain Science Conference, Christchurch, New Zealand.

**Chompoorat, P.**, Josué Hernández Estrada, Z., Mulvaney S., Carver, B.F., Rayas-Duarte, P. (2017). Viscoelastic modeling technique for measureing quality of wheat breeder samples. 67th Australasian Grain Science Conference, Christchurch, New Zealand.

**Chompoorat, P.**, Phetcharat, C. (2017). Consumer perception of red kidney bean gluten free cake quality. 67th Australasian Grain Science Conference, Christchurch, New Zealand.

**10. ผลงานอื่นๆ เช่น ตำรา บทความ สิทธิบัตรฯลฯ (5 ปีย้อนหลัง)**

-