

ประวัติผู้เชี่ยวชาญ

ชื่อ - นามสกุล : ปิยะมาศ जानนอก

ตำแหน่งงานปัจจุบัน : อาจารย์

ที่อยู่ : 174/2 หมู่ 8 ต.เมืองคง อ.คง จ.นครราชสีมา 30260

E-mail : piyamart.ja@hotmail.com

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 5101 โทรศัพท์มือถือ : 093-2348899 โทรสาร : -

สถานที่ทำงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

ประวัติการศึกษา :



ปีที่สำเร็จ	ระดับการศึกษา	อักษรย่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน	ประเทศ
2544	ตรี	วทบ. วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีอาหาร	ม. เทคโนโลยีสุรนารี	ไทย
2549	โท	วทม. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ม. เชียงใหม่	ไทย
2560	เอก	PhD. (Agricultural Science)	Resources and Environmental Sciences of Agriculture, Forestry and Fisheries	Kagoshima University	ญี่ปุ่น

ประสบการณ์ทำงาน :

- อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป คณะวิศวกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์ (คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน (2551 - ปัจจุบัน)
- รองผู้อำนวยการสถาบันบริการวิชาการแห่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ฝ่ายพัฒนาโครงการ (2561- 2563) และ ฝ่ายบริหาร (2563 - ปัจจุบัน)
- รักษาการแทนผู้อำนวยการสถาบันบริการวิชาการแห่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน (5 มกราคม 2564 – 16 มิถุนายน 2564)
- หัวหน้าแผนกงานบริหารจัดการสินทรัพย์และสิทธิประโยชน์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน (2560 - 2561)
- ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย (งานสหกิจศึกษา) คณะวิศวกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์ (2553)
- ดูแลมาตรฐานคุณภาพน้ำดื่มของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน (2551 - 2556)

ใบอนุญาต / ทะเบียน :

1. ใบประกาศนียบัตร เลขที่ 65-sc01-1-014 สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร sc01 หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ โดย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ให้ไว้ ณ วันที่ 23 ธันวาคม 2565
2. ใบประกาศนียบัตร เลขที่ FS98001-008 และ IRQAO Reg. No. 9290 สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร FSMS Auditor/Lead Auditor Training Course (ISO 22000:2018) โดย Global Sustainable Certification Services Ltd. ให้ไว้ ณ วันที่ 14 November 2019

นักวิจัยด้าน : การวิจัยด้านคุณภาพอาหาร, อาหารปลอดภัย, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว, การแปรรูปอาหาร

ความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง : การแปรรูปอาหาร, วิเคราะห์คุณภาพอาหาร, เครื่องมือทดสอบคุณภาพ: Near Infrared

Spectroscopy/Electronic Nose/Tongue, ที่ปรึกษาระบบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์:

GAP/GMP/HACCP/GHP/ISO22000/อย./มผข., ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ: ISO/IEC17025, ระบบคุณภาพอื่นๆ: ISO9001, ISO19011

การฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ

1. หลักสูตร เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ แบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม ZOOM meetings ระหว่างวันที่ 19-20 พฤษภาคม 2565 จัดโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
2. หลักสูตร ข้อมูลฉลากโภชนาการและความเข้าใจ แบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม ZOOM meetings วันที่ 24 มีนาคม 2564 จัดโดย ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
3. หลักสูตร GHPs/HACCP Rev.5 แบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม ZOOM meetings วันที่ 19 มกราคม 2564 จัดโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
4. หลักสูตร “GMP/HACCP/FSSC และ ISO9001/14001/45001” ณ โรงแรมเมย์ฟลาวเวอร์ จ.นครราชสีมา ระหว่างวันที่ 15-20 มกราคม 2562 จัดโดย บริษัท NTP Consultant Group จำกัด
5. หลักสูตร “Food Processing and Technology” ณ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี เนเธอร์แลนด์ ระหว่างวันที่ 2 พฤศจิกายน 2561 ถึง 15 ธันวาคม 2561 จัดโดย มทร.อีสาน
6. หลักสูตรวิทยากรท้องถิ่น GHP ในโครงการสร้างความร่วมมือและขยายผลเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ณ โรงแรมชุตาศาร์ค รีสอร์ท แอนด์ โฮเทล จ.ขอนแก่น ระหว่างวันที่ 7-10 ตุลาคม 2561 จัดโดย สถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร (สท)
7. หลักสูตร การขออนุญาตผลิตอาหารและวิธีการขอขึ้นตำรับอาหาร ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีวันที่ 16 กรกฎาคม 2561 จัดโดยสถาบันอาหาร
8. หลักสูตร ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (Food labeling) ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี วันที่ 17 กรกฎาคม 2561. จัดโดยสถาบันอาหาร

ผลงานที่ผ่านมา :

งานบริหารโครงการบริการวิชาการระดับนานาชาติ และ วิทยากร

1. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการให้มีความเชี่ยวชาญ หลักสูตร “GMP HACCP ISO22000 ISO9001 สำหรับผู้ที่เตรียมเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรม” (แบบได้ใบประกาศนียบัตร) ปี 2559 – 2561 ณ ประเทศไทย (หัวหน้าโครงการและวิทยากร)
2. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการให้มีความเชี่ยวชาญ หลักสูตร “GMP HACCP ISO22000 ISO9001 สำหรับผู้ที่เตรียมเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรม” (แบบได้ใบประกาศนียบัตร) ปี 2562 ณ ประเทศญี่ปุ่น (หัวหน้าโครงการและวิทยากร)
3. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ Food Safety Management 2019 ระหว่างวันที่ 18 – 22 พฤศจิกายน 2562 ณ ห้อง 305 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการและวิทยากร)
4. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ FOOD SAFETY MANAGEMENT COURSE 2021 ระหว่างวันที่ 24 – 25 พฤศจิกายน 2564 แบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม ZOOM meetings สำหรับประเทศมาเลเซีย (ผู้ร่วมโครงการและวิทยากร)

งานบริหารโครงการบริการวิชาการระดับชาติ และ วิทยากร

1. โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG and Regional Development) หรือโครงการ “มหาวิทยาลัยสู่ตำบล U2T for BCG” ให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร ตำบลต่างๆ ในจังหวัดนครราชสีมา ปี 2565 (ผู้ร่วมโครงการและวิทยากร)

2. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการให้มีความเชี่ยวชาญ หลักสูตร “GMP HACCP ISO22000 ISO9001 สำหรับผู้ที่เตรียมเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรม” (แบบได้ใบประกาศนียบัตร) ปี 2565 ณ ประเทศไทย (แบบ Hybrid ผ่านระบบ zoom meetings และ on site ณ สาขาวิชาวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป มทร.อีสาน) (หัวหน้าโครงการและวิทยากร)
3. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการให้มีความเชี่ยวชาญ หลักสูตร “GMP HACCP ISO22000 ISO9001 สำหรับผู้ที่เตรียมเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรม” (แบบได้ใบประกาศนียบัตร) ปี 2564 ณ ประเทศไทย (ผ่านระบบ zoom meetings) (หัวหน้าโครงการและวิทยากร)
4. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการให้มีความเชี่ยวชาญ หลักสูตร “GMP HACCP ISO22000 ISO9001 สำหรับผู้ที่เตรียมเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรม” (แบบได้ใบประกาศนียบัตร) ปี 2563 ณ ประเทศไทย (ผ่านระบบ zoom meetings) (หัวหน้าโครงการและวิทยากร)
5. โครงการการพัฒนาและสร้างผู้ประกอบการโดยใช้ความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาเป็นฐาน หลักสูตร : การทำธุรกิจการแปรรูปเนื้อสัตว์ไส้กรอกเยอรมัน (Curry sausage) และไส้กรอกอีสาน ณ ห้องปฏิบัติการสาขาวิชาวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป คณะวิศวกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา วันที่ 5 – 7 มิถุนายน 2562 (หัวหน้าโครงการและวิทยากร)

งานบริการวิชาการแก่สังคม

พ.ศ. 2558

1. โครงการอบรมให้ความรู้แก่ชาวบ้านในหมู่บ้านราชมงคล กลุ่มผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว บ้านศาลา ต.ดงใหญ่ อ.พิมาย จ.นครราชสีมา เรื่องบรรจุภัณฑ์สำหรับเก็บรักษาข้าว (วิทยากร)

พ.ศ. 2559

1. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการทำน้ำพริกสูตร (วิทยากร)
2. โครงการอบรมเชิงวิชาการเรื่องการสร้างสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (วิทยากร)
3. โครงการเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนบ้านมะเกลือเก่าสามัคคี ตำบลมะเกลือเก่า อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา ภายใต้โครงการการพัฒนาเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชน : หมู่บ้านราชมงคลอีสาน ปี 2559 - 2560 (ผู้ร่วมดำเนินโครงการ)
4. โครงการการส่งเสริมนวัตกรรมอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์และเทคโนโลยี เรื่องเครื่องฉีกหมูฝอย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (ที่ปรึกษาร่วม)

พ.ศ. 2560

1. โครงการหนึ่งโครงการเพื่อหนึ่งชุมชน กิจกรรมย่อยที่ 3: ถ่ายทอดเทคโนโลยีตะแกรงทรงกระบอก แนวนอนคัดแยกเมล็ดดอกหญ้าออกจากเมล็ดข้าว ณ กลุ่มผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว บ้านศาลา ตำบลดงใหญ่ อำเภอพิมาย จังหวัดนครราชสีมา (วิทยากร)
2. โครงการบริการวิชาการเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร สำหรับธุรกิจขนาดเล็ก ณ กลุ่มแปรรูปพริกบ้านหนองบง อำเภอเมืองคง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการและวิทยากร)

พ.ศ. 2561

1. โครงการบริการวิชาการเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร สำหรับธุรกิจขนาดเล็ก ณ กลุ่มแปรรูปพริกบ้านหนองบง อำเภอเมืองคง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการและวิทยากร)
2. โครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว การอบแห้งเมล็ดพันธุ์ข้าว ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาจั่น อำเภอคง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการ)

พ.ศ. 2562

1. โครงการบริการวิชาการเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร สำหรับกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร ณ กลุ่มแปรรูปกล้วยบ้านหนองสะแก ตำบลหนองบัว อำเภอเมืองคง จังหวัดนครราชสีมา (ผู้ร่วมโครงการและวิทยากร)

พ.ศ. 2563

1. โครงการเพิ่มศักยภาพการค้า การลงทุนตามแนวชายแดนและเชื่อมโยงระเปียงเศรษฐกิจอนุภูมิภาคน้ำโขง (คณะทำงาน)
2. โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารของผลิตภัณฑ์ขนม (บริษัท แอทโฮมฟาร์ม จำกัด) (คณะทำงาน)
3. ยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้บรรจุขวดแบบปิดสนิท (ผู้ประกอบการ นายสมพงษ์ หาสนาม) (คณะทำงาน)
4. โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก (กลุ่มแปรรูปพริกบ้านหนองบง ต.เมืองคง อ.คง จ. นครราชสีมา) (คณะทำงาน)
5. โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารของผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (น้ำดื่มวงศธร กรุ๊ป อ.สูงเนิน จ. นครราชสีมา) (หัวหน้าโครงการ)
6. โครงการวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดทำเอกสารระบบคุณภาพมาตรฐานสากล ISO9001:2015 บริษัท ทีเอ็นเค เจริญรุ่งเรืองกิจ จำกัด (หัวหน้าโครงการ/วิทยากร)
7. โครงการบริการวิชาการยื่นคำขอแบบ สบ.7 ระบบออนไลน์ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร แก่ผู้ประกอบการรายย่อยในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา (หัวหน้าโครงการ/คณะทำงาน)

พ.ศ. 2564

1. โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารของผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (น้ำดื่ม ตรา เอสพี อ.บ้านเหลื่อม จ.นครราชสีมา) (หัวหน้าโครงการ/คณะทำงาน)
2. โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร (สำหรับซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท : Hip coffee & Restaurant จ.นครราชสีมา) (หัวหน้าโครงการ/คณะทำงาน)
3. โครงการบริการให้คำปรึกษาเตรียมสถานที่ผลิตอาหาร บจก.อีซี่ ไอซ์ จ.นครราชสีมา (หัวหน้าโครงการ/คณะทำงาน)
4. โครงการบริการวิชาการการบริการให้คำปรึกษาการจัดทำฉลากโภชนาการ ผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงทอด ตรา แม่กมณโคราช จ.นครราชสีมา (หัวหน้าโครงการ/คณะทำงาน)
5. โครงการบริการวิชาการยื่นคำขอแบบ สบ.7 ระบบออนไลน์ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร แก่ผู้ประกอบการรายย่อยในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา (หัวหน้าโครงการ/คณะทำงาน)

พ.ศ. 2565

1. โครงการบริการวิชาการยื่นคำขอแบบ สบ.7 ระบบออนไลน์ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร แก่ผู้ประกอบการรายย่อยในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา (หัวหน้าโครงการ/คณะทำงาน)
2. โครงการบริการวิชาการการยื่นคำขอเพิ่มประเภทอาหารระบบออนไลน์สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที: เยลลี่ สวนชนาภัทร ต.บางพระ อ.เมือง จ.ปราจีนบุรี (วิทยากร/คณะทำงาน)

พ.ศ. 2566

1. โครงการบริการวิชาการยื่นคำขอแบบ สบ.7 ระบบออนไลน์ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร แก่ผู้ประกอบการรายย่อยในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา (หัวหน้าโครงการ/คณะทำงาน)
2. ที่ปรึกษาการจัดทำเอกสารยื่นขอขยายพื้นที่สถานที่ผลิต (GMP ออย.) บริษัท ธรรมคนรินทร์ จำกัด และบริษัทได้รับการรับรอง (ที่ปรึกษา/วิทยากร)
3. ที่ปรึกษาการจัดทำเอกสารระบบอาหารปลอดภัยมาตรฐานสากล GHPs/HACCP บริษัท ธรรมคนรินทร์ จำกัด และบริษัทได้รับการรับรอง (ที่ปรึกษา/วิทยากร)

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

1. ทุณมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย ปี 2550 “การศึกษาการตรวจสอบปริมาณฟอสเฟตในเนื้อสดและผลิตภัณฑ์เนื้อ เพื่อผลิตชุดตรวจสอบปริมาณฟอสเฟตอย่างง่าย” (ผู้ร่วมวิจัย)
2. ทุณงบประมาณรายได้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ปี 2552 “ชาสมุนไพรรจากผลมะกอกเกลือ” (หัวหน้าโครงการ)
3. ทุณถ่ายทอดเทคโนโลยีจากการวิจัยสู่ชุมชน สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ปี 2554 “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปชาสมุนไพรรจากผลมะกอกเกลือ” (หัวหน้าโครงการ)
4. ทุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน “ชุดตรวจสอบปริมาณฟอสเฟตอย่างง่าย ในเนื้อสดและผลิตภัณฑ์เนื้อ” (หัวหน้าโครงการ)
5. ทุณงบประมาณสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ปี 2562 “การพัฒนาสร้างเครื่องบรรจุนมพาสเจอร์ไรซ์แบบใช้หลักการนำไฟฟ้าเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์นมแก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม” (ผู้ร่วมวิจัย)
6. ทุณงบประมาณรายได้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ปี 2563 “ยกระดับผลิตภัณฑ์พริกแกงกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพริกบ้านหนองบงเพื่อเพิ่มศักยภาพการจำหน่าย” (หัวหน้าโครงการ)

งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ

1. ทุณงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ปี 2566 “ผลของการใช้ความร้อนและสารกันเสียต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แฉก้วย” (หัวหน้าโครงการ)

ผลงานเผยแพร่ทางวิชาการระดับชาติ

1. **ปิยะมาศ จานนอก**, ชนันธร สวยผักแว่น, อารียา สิงห์สูงเนิน, เพลงพิณ เพียรภูมิพงศ์, นัยวัฒน์ สุขทั้ง, จันทนา สันทัดพร้อม, วีรกุล มีกลางแสน, อนุวัธน์ นิสัยสุข และ นาฏชนก ปรางปรุ. **การพัฒนาเครื่องหั่นกล้วยแบบแว่นสำหรับทำผลิตภัณฑ์กล้วยเบรคแตก.** The 7 th National Food Engineering Conference 2021, King Mongkut Institute of Technology Ladkrabang (KMITL), Thailand, 9 April 2021.
2. จันทนา ประณีตพลกรัง, จันทนา สันทัดพร้อม, จุฑามาศ ภูระหงษ์, เพลงพิณ เพียรภูมิพงศ์, วีรกุล มีกลางแสน **ปิยะมาศ จานนอก**, นัยวัฒน์ สุขทั้ง และอนุวัธน์ นิสัยสุข. **พฤติกรรมรสของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง.** การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5. วันที่ 28-29 มีนาคม 2562. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา. หน้า 85-96.
3. **ปิยะมาศ จานนอก**, อิตารัตน์ วรชมพู่, ประภาพรรณ เรืองจันทิก, เพลงพิณ เพียรภูมิพงศ์, นัยวัฒน์ สุขทั้ง, จันทนา สันทัดพร้อม, วีรกุล มีกลางแสน, อนุวัธน์ นิสัยสุข และ นาฏชนก ปรางปรุ. **ยกระดับอาหารปลอดภัยสำหรับการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่กรณีศึกษา: บริษัท แอทโฮม ฟาร์ม จำกัด อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา.** การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2563 วันศุกร์ที่ 6 มีนาคม 2563. ห้องประชุม E9401 คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วช.กำแพงแสน จ.นครปฐม.
3. **P. Jannok**, T. Shinomiya, Y. Kamitani, K. Hironaka and S. Kawano, "Development of an NIR calibration model with temperature compensation using common temperature-difference spectra for determining the Brix value of intact peach, pear and persimmon fruits". *In the 31st NIR Forum held under Japan Council for Near Infrared spectroscopy (JCNIRS), Tsukuba, Japan, 25th to 27th November, 2015. (Oral presentation).*

2. J. Buttham, P. Ma-I, S. Sabpromrach, P. Pianpumepong and **P. Jannok**, “Electronic Sensing Application for Banana cv. Hom Thong Quality Evaluation”. The 12th National Postharvest Technology Conference 2014 at the Empress Hotels, Chiang Mai, Thailand. 16-18 July 2014.
3. **P. Jannok**, I. Kanrungrueng, O. Thongngak, O. Channok, P. Supprung and S. Teerachaichayut, Detection of Specific Gravity for Hen Eggs using NIRS”. The 4th Conference on Engineering and Technology 2013 at Rajamangala University of Technology Isan, Nakhon Ratchasima, Thailand. 10 September, 2013. (Oral presentation).
4. J. Randon, P. Pornsopin, **P. Jannok** and S. Teerachaichayut, “Freshness Sorting of Hen Eggs by Multivariate Analysis”. The 11th National Postharvest Technology Conference 2013 at Novotel Cha-Am/Hua-Hin Beach Resort, Petburi, Thailand. 22-23 August 2013.
5. S. Suteerapataranon, D. Padta and **P. Jannok**, “Preliminary study of simple phosphate assay in meat products”. **Pure and Applied Chemistry International Conference (PACCON 2008)**, Bangkok, Thailand, 30 January – 1 February 2008. (Oral presentation).

ผลงานเผยแพร่ทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Bhuchiss Tanwanichkul, Sunisa Nimitmuenwai, Jantana Suntudprom, Plengpin Pianpumepong and **Piyamart Jannok**. **Identification of High and Low Levels of Fat in Liquid Milk Product using Near Infrared Spectroscopy via Transflectance Mode**. The Seventh Asian NIR Symposium. February 12-15, 2020. Avani Khon Kaen Hotel & Convention Centre.
2. Bhuchiss Tanwanichkul, Panadda Khobthonglang, Plengpin Pianpumepong, Jantana Suntudprom and **Piyamart Jannok**. **Prediction of Coliform Bacteria Contamination In Drinking Water using Near Infrared Spectroscopy Identification**. The Seventh Asian NIR Symposium. February 12-15, 2020. Avani Khon Kaen Hotel & Convention Centre.
3. **P. Jannok**, Y. Kamitani, K. Hironaka, M. Shibayama and S. Kawano, “Development of an NIR calibration model with temperature compensation using common temperature-difference spectra for determining the Brix value of intact fruits”. Proceeding of the 5th Asian NIR Symposium (The ANS2016 and The 32nd NIR Forum) in Kagoshima, Japan, 30 November – 3 December 2016. (Oral presentation).
4. **P. Jannok**, Y. Kamitani, K. Hironaka, M. Shibayama and S. Kawano, “Development of NIR calibration model with temperature compensation using common temperature-difference spectra for determining the Brix value of intact several fruit species”. Proceeding of the 70th agricultural food Engineering Society Kyushu Branch research and the 79th Kyushu agricultural research recital agricultural machinery group conference in Fukuoka, Japan, 7 - 10 September 2016. (Oral presentation).
5. **P. Jannok**, Y. Kamitani, K. Hironaka, M. Shibayama and S. Kawano, “Development of an NIR calibration model with temperature compensation using common temperature-difference spectra for determining the Brix value of intact fruits”. Proceeding of the 18th International Diffuse Reflectance Conference (IDRC2016) in Chambersburg, USA, 30 July - 5 August 2016. (Poster presentation).

6. **P. Jannok**, T. Shinomiya, Y. Kamitani, K. Hironaka and S. Kawano, “Development of a common calibration model for determining the Brix value of intact apple, pear and persimmon fruits by near infrared spectroscopy”. *In* 17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, Foz do Iguassu, Brazil, 18th to 23rd October 2015. (Oral presentation).
7. K. Sakulnarmrat, T. Shinomiya, **P. Jannok**, Y. Kamitani and S. Kawano, “A simple method of system response compensation of a near infrared instrument for determining Brix value of peaches”. 6th Rajamangala University of Technology International Conference (RMUTIC), Green Innovation for a Better Life, 1-3 September 2015, Nakhonratchasima, Thailand.
8. O. Pongchompu, P. Chunthanom, P. Supprung, S. Bhulaidok, O. Sihamala, **P. Jannok** and S. Ratre, “Determination of pigment in purple juices by NIRS”. Proceeding of the 4th Asian Near Infrared Symposium, Daegu, Korea, 17th -20th June 2014. (Oral presentation).
9. S. Teerachaichayut, I. Kanrungrueng, O. Thongngak, O. Channok, P. Supprung and **P. Jannok**, “Freshness Prediction of Hen Eggs using NIR Spectroscopy Based on Specific Gravity”. The Proceeding Conference of International Research Conference on Engineering and Technology, Bali. June, 2014. (Poster presentation).
10. C. Vichasilp, **P. Jannok** and S. Ratre, “Prediction of Brix value in apples by NIRS: Modeling and pretreatment of combined spectra obtained from different standard references” The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand, 13th -14th June 2013.
11. **P. Jannok**, K. Petcharaporn and S. Teerachaichayut, “Detection of Internal Mold Infection in Tomato by Transmittance Near Infrared Spectroscopy”. The 2nd International Symposium on Discovery and Development of Innovative Strategies for Postharvest Disease Management at Kusadasi, Turkey. 28 April – 3 May, 2013. (Oral presentation).
12. **P. Jannok**, S. Ratre, K. Uchida and S. Kawano, “Development of a universal NIR calibration model for determining the Brix value of intact apple, pear and persimmon fruits”. The 3rd Asian Near-Infrared Symposium (ANS2012) at Bangkok, Thailand, 14-18 May, 2012. (Oral presentation).

ผลงานวิจัยที่ลงตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

วารสารนานาชาติ

- J. Suntudprom, **P. Jannok** and K. F. Kasim. “Effects of Hot Water Dipping and Storage Materials on Storage Quality of Fresh Galangal Rhizome *Alpinia galanga* (Linn.)”, ENGINEERING ACCESS, VOL. 8, NO. 2, page 242-248, JULY-DECEMBER 2022.
- **P. Jannok**, Y. Kamitani, K. Hironaka, M. Shibayama and S. Kawano, “Development of an NIR calibration model with temperature compensation using common temperature-difference spectra for determining the Brix value of intact fruits”, *J. Near infrared Spectrosc.* **25 (1)**, (2017).
- S. Teerachaichayut, W. Yokswad, A. Terdwongworakul, **P. Jannok** and S. V. Fernandes, “Application of Image Analysis for Determination of Mangosteen Density” *J. Adv Agr Tech.* **2 (2)**, 92-97 (2015).

- **P. Jannok**, Y. Kamitani and S. Kawano, “Development of a common calibration model for determining the Brix value of intact apple, pear and persimmon fruits by near infrared spectroscopy”. *J. Near infrared Spectrosc.* **22**, 367-373 (2014).
- P. Chunthanom, P. Chaikham, **P. Jannok** and T. Chumroenphat, “Aroma volatile profiles of flavored cashew tea with licorice root addition”, *Int Food Res J.* **20(6)**, 3021-3026 (2013).

วารสารระดับชาติ

- K. Sakulnarmrat, T. Shinomiya, **P. Jannok**, Y. Kamitani and S.Kawano, “A simple method of system response compensation of a near infrared instrument for determining Brix value of peaches”, *RMUTP Res J.*, **10(2)**, 103-114 (2016).
- P. Pianpumepong, N. Rerai and **P. Jannok** “Application of Edible Chitosan Film for Post-Harvest Shelf Life of *Annana Squamosal Linn.* Petch Pakchong Variety”, *RMUTI J.*, **8(3)**, 19-31 (2015).
- **P. Jannok**, E. Chukeatrote and A. Apichartsrangkoon “Effect of Ultra-High Pressure on Physical, Chemical and Microbiological Qualities of Pennywort Juice”, *Food J.*, April-June 2010, 71-79, Kasetsart University, Thailand (2010).

.....