

Curriculum Vitae

1. ชื่อ - นามสกุล นาง ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์
Mrs. Parisut Chalermchaiwat

2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (สาขาอาหารและโภชนาการ)
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 50 ถ.งามวงศ์วาน
แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900
โทรศัพท์: 081-448-4577 โทรสาร : 02-940-6687
e-mail: fagrpsch@ku.ac.th



4. ประวัติการศึกษา

ปี พ.ศ.ที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ,ประเทศ
พ.ศ.2547	วท.บ.สาธารณสุขศาสตร์	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล, ประเทศไทย
พ.ศ.2550	วท.ม.พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ประเทศไทย
พ.ศ.2556	ปร.ด.พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ประเทศไทย

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ/ความเชี่ยวชาญ

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ
- ข้าวและผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแมลง
- เอ็กซ์ทรูชัน
- การทำแห้ง

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

หัวหน้าโครงการวิจัย :

- โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบคุกกี้สุนัข Crispy Dog Treat แหล่งทุน:บริษัท ไทยฟู้ดส์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ประจำปี 2565
- การผลิตและการใช้ประโยชน์จากผงจิ้งหรีดในขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงด้วยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน แหล่งทุน: สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ประจำปีงบประมาณ 2565 ภายใต้โครงการการบริหารจัดการเพื่อพัฒนา RAINS for Thailand Food Valley ภาคกลาง ประจำปี 2565
- การพัฒนาสูตรน้ำขอสสำหรับสร้างสรรค์อาหารจานใหม่จากลูกชิ้นปลา แหล่งทุน: บริษัท เอ็มทีเอฟ ฟู้ดส์ จำกัด ประจำปี 2561
- การผลิตสีธรรมชาติสำเร็จรูปจากพืชให้สีของไทยและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมไทยกึ่งสำเร็จรูป แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2559
- การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดแห้งโปรตีนสูง แหล่งทุน: บริษัทศูนย์วิทยาศาสตร์ เบทาโกร จำกัด ประจำปี 2558
- การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งใยอาหารสูงจากข้าวเหนียวลิ้มผิวและแก่นตะวัน แหล่งทุน: ทุนวิจัยเพื่อพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2558
- แผนภาพความชอบของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นที่มีจำหน่ายในทางการค้า แหล่งทุน: โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2557

ผู้ร่วมวิจัย:

- นวัตกรรมการใช้ประโยชน์จากเจลาตินเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมยา แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2564
- การพัฒนามาตรฐานการผลิตจิ้งหรีดเพื่อการส่งออก แหล่งทุน: เงินงบประมาณแผ่นดิน แผนบูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร ประจำปี 2562
- โครงการวิจัยพัฒนามาตรฐานการผลิตเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับและผลิตภัณฑ์ คงรสชาติแท้จากความหลากหลายทางชีวภาพของพืชผักและสมุนไพรเพื่อรักษา คุณค่าเชิงรสชาติแท้ แก่ธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2560
- การศึกษาคูณลักษณะเฉพาะเชิงกลิ่น รสชาติและผลเชิงสุขภาพของผักและ สมุนไพรไทยเพื่อรักษา รสชาติแท้ของอาหารไทย แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2560
- การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมีเอกลักษณ์ แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2560

- การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดกรอบพองจากมันสำปะหลังเพื่อผู้บริโภคร่างกายเสี่ยง metabolic syndrome แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2559
- การพัฒนาตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษา โรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2559
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกล้วยน้ำว้า แหล่งทุน: โครงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนเพื่อการเรียนการสอนและการวิจัย ประจำปี 2559
- โครงการพัฒนารูปแบบร้านอาหารสุขภาพ (ลดหวานมันเค็ม เพิ่มผักผลไม้) ใน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสุขภาพประจำปี 2559
- ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของขนมปังจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ แหล่งทุน: โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ประจำปี 2558
- โครงการประเมินศักยภาพผลิตผล และความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืน ทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปู่ และสถานีปากช่อง แหล่งทุน: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2558

8. ผลงานทางวิชาการ

งานตำรา / เอกสาร / บทความ

ผู้ร่วมผลิตเอกสารคำสอนประกอบชุดวิชา ๙๗๗๐๔ เทคโนโลยีและระบบคุณภาพทางอุตสาหกรรม อาหารหน่วยที่ 11 เรื่อง การตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร บัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ผลงานวิจัย

Hirunyophat, P., **Chalermchaiwat P.**, On-nom N. and W. Prinyawiwatkul. 2022. Selected physicochemical properties and sensory acceptability as affected by addition of lecithin and calcium carbonate in extruded breakfast cereals made with silkworm pupae powder and rice flour. International Journal of Food Science and Technology, 57(1): 631-642.

Suttisansanee, U., Thiyajai P., **Chalermchaiwat P.**, Wongwathanarat K., Pruesapan K., Charoenkiatkul S. and P. Temviriyankul. 2021. Phytochemicals and in vitro bioactivities of aqueous ethanolic extracts from common vegetables in Thai food. Plants, 10(7): 1-18.

Hirunyophat, P., **Chalermchaiwat P.**, On-nom N. and W. Prinyawiwatkul. 2021. Selected

nutritional quality and physicochemical properties of silkworm pupae (frozen or powdered) from two species. *International Journal of Food Science and Technology*, 56(7): 3578-3587.

Teravecharoenchai, J., **Chalermchaiwat P.** and R. Thuwapanichayanan. 2021. Principal component analysis application on nutritional, bioactive compound and antioxidant activities of pigmented dough grain. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences* 20(2): 1-10.

Hirunyophat, P., **Chalermchaiwat P.** and N. On-nom. 2020. Optimization of ratio of silkworm pupae powder to broken rice flour and of barrel temperature to develop high protein breakfast cereal using response surface methodology. *Agriculture and Natural Resources* 54(6): 609-616.

Chantaro, P., **Chalermchaiwat P.** and T. Harnsilawat. 2020. Effect of Pre-treatment on Quality of Cassava Chips. *RMUTP Research Journal* 14(1): 154-164.

Hirunyophat, P., **Chalermchaiwat P.** and N. On-nom. 2020. Optimization of silkworm pupae powder content and barrel temperature to produce high protein breakfast cereal by twin screw extrusion, pp. 16. *In Proceedings of the 5th International Conference on Food and Applied Bioscience: Insight for Research and Industry 4.0. 6-7 February 2020, Chiang Mai University. Chiang Mai, Thailand.*

Teravecharoenchai, J., **Chalermchaiwat P.** and R. Thuwapanichayanan. 2020. Principal component analysis application on nutritional, bioactive compound and antioxidant activities of pigmented dough grain, pp. 66. *In Proceedings of the 5th International Conference on Food and Applied Bioscience: Insight for Research and Industry 4.0. 6-7 February 2020, Chiang Mai University. Chiang Mai, Thailand.*

Udomsinka, A., **Chalermchaiwat, P.**, Suttisunsanee, U., Chamchan R., Sitima, S., Jittinandana, C., Chemthong C. and N. On-nom. 2019. Development of Reduced Fat Purple Sweet Potato Ice Cream Mix Powder, pp. IC4IR.92. *In International Conference on 4th Industrial Revolution and Its Impacts, 27-30 March 2019, Walailak University, Nakhon Si Thammarat, Thailand.*

Srisungwan, S., **Chalermchaiwat, P.**, Suttisunsanee, U., Jittinandana, S., Chamchan R., Chemthong C. and N. On-nom. 2019. Development of Reduced-Sodium Seasoning Powder using Yeast Extract, pp. IC4IR.66. *In International Conference on 4th Industrial Revolution and Its Impacts, 27-30 March 2019, Walailak University, Nakhon Si*

Thammarat, Thailand.

Sriwilai S., **Chalermchaiwat, P.** and S. Raungrusmee. 2017. Effect of Extrusion Conditions on Quality of the Extrudates made from Sungyod Phatthalung Rice, pp. 142-147. *In* The International Conference on Science and Technology. 7-8 December 2017, Thailand.

Chalermchaiwat, P., On-nom N. and P. Chantaro. 2015. Preference Mapping of Commercial Khao -Tan Rice Cracker. *International Food Research Journal*. 22(6): 2091-2097.

Chalermchaiwat, P., Jangchud K., Jangchud A., Charunuch C. and W. Prinyawiwatkul. 2015. Antioxidant activity, Free Gamma-Aminobutyric Acid Content, Selected Physical Properties and Consumer Acceptance of Germinated Brown Rice Extrudates as Affected by Extrusion Process. *LWT-Food Science and Technology*. 64(1): 490-496.

On-nom, N., Nualkaekul S., Sinchaipanit P., Murtaza M.A., and **P. Chalermchaiwat**. 2015. Effect of Packaging Films on the Quality and Shelf Stability of Cheese Shake Biscuits made from Germinated Hom Nin Brown Rice Flour with Sugar Reduced Pineapple Paste. *Journal of Science & Technology, Ubon Ratchatani University*. 17(1): 89-94.

On-nom, N., Nualkaekul, S., **Chalermchaiwat, P.**, Nitithamyong, A. and M.A. Murtaza. 2016. Development of Calorie Reduced Cheese Shake Biscuit from Germinated Homnin Brown Rice Flour. *International Food Research Journal*. 23(2): 475-481.

Chantaro, P., Sribuathong S., Chareon R. and **P. Chalermchaiwat**. 2016. Pre-Treatment Conditions Affect Quality and Sensory Acceptability of Dried Osmotic Dehydrated Coconut. *International Food Research Journal*. 23(4): 1453-1458.

รตนพร บรรทัด, เพ็ญญา ลิ้มวัน, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**, และ ดวงกมล แสงธีรกิจ. 2566. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เมี่ยงคำชนิดแห้งเพื่อสุขภาพ. *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย*. 15 (1): (อยู่ระหว่างการตีพิมพ์)

ดวงรัตน์ สนนาค, รวิศรา ขึ้นประไพ, ดวงกมล แสงธีรกิจ และ **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**. 2566. ผลของแซนแทนกัมและกัวร์กัมต่อคุณภาพของเม็ดขนมจากการใช้แป้งข้าวกล้องงอกและแป้งข้าวเหนียวต่างออกทดแทนแป้งมันสำปะหลัง. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร*. 17 (1): (อยู่ระหว่างการตีพิมพ์)

มนัสนันท์ ธีระเกียรติกิจาร, จิรวิทย์ กาญจนลักษณ์, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์** และ พรราวตา จันทโร. 2566. ผลของแป้งข้าวกล้องงอกและอินูลินต่อคุณภาพของแป้งต๋อโกโบกี. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร*. 17 (1): (อยู่ระหว่างการตีพิมพ์)

จินตนา เชื้อนพรัตน์, วรายศ เจริญยิ่ง, ดวงกมล แสงธีรกิจ, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์** และ พรราวตา จันทโร. 2564. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผัดไทยกรอบชนิดแห้ง. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร*. 15 (1):

156-166.

- นิภาพร กุลณา, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**, นื่องนุช ศิริวงค์ และ วศะพร จันทร์พุม. 2564. การศึกษาสูตรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตขนมขบเคี้ยวชนิดพองกรอบโยอาหารสูงจากแป้งข้าวสาลีแก่แป้งข้าวฟ่างดำ และอินูลิน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ 29 (2): 327-340.
- นวรรตน์ ฐานกิตติคุณ, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ และ **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**. 2564. ผลของการทดแทนแป้งมันสำปะหลังด้วยแป้งถั่วขาวต่อสมบัติทางกายภาพ ประสาทสัมผัส และฤทธิ์การยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์แอลฟา-อะไมเลส ในผลิตภัณฑ์เม็ดขนมปัง, น. 896-906. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จารุวรรณ สุพรรณพยัคฆ์, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์** และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2563. ผลของการอบแห้งสำหรับผักกาดทะเล (*Ulva rigida*) ต่อคุณภาพและการนำไปใช้ประโยชน์ในข้าวเกรียบ. วารสารวิทยาศาสตร์ มข 48 (2): 227-235.
- จารุวรรณ สุพรรณพยัคฆ์, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์** และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2563. ผลของเวลาในการอบพองด้วยไมโครเวฟต่อคุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสของข้าวเกรียบสำหรับผักกาดทะเล, น. 643-652. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วิลาวัลย์ แซ่อึ้ง, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**, และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2563. ปริมาณรงควัตถุหลักสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด และกิจกรรมสารต้านอนุมูลอิสระของพืชให้สีที่ผ่านการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งและการประยุกต์ใช้ในข้าวเหนียวมูน, น. 625-634. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นิภาพร กุลณา, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**, นื่องนุช ศิริวงค์ และวศะพร จันทร์พุม. 2563. คุณค่าทางโภชนาการสมบัติทางกายภาพ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมขบเคี้ยวที่ได้รับผลจากอัตราส่วนของแป้งข้าวสาลีแก่แป้งข้าวฟ่างดำที่แตกต่างกัน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ 28 (3): 419-428.
- ศุภจิตา พิมพ์สินธุ์, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์** และทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2563. การประเมินค่าสี รงควัตถุ และกิจกรรมสารต้านอนุมูลอิสระจากดอกไม้รับประทานได้กลุ่มสีแดงชมพูของไทยและการประยุกต์ใช้ในซอร์เบทน้ำมะพร้าว. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ 28 (3): 429-442.
- ดวงกมล แสงธีรกิจ, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**, ณัฐริกา อ่อนน้อม และ สรวิต แจ่มจำรูญ. 2562. ผลของระยะเวลาการลวกและการรมก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของพริกไทยอ่อนแห้ง (*Piper nigrum* Linn.). วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 47 (4): 623-621.
- ชมนาด ชื่นฉ่ำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, อัมพร แจ่มผล, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก, วัลลภา โพธาสินธ์ และ วีรวรรณ เตชะ

เกรียงไกร. 2562. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพสำหรับวัยรุ่น. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (2): 200-213.

สาธิต เมืองสมบุญ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก และ วัลลภา โพธาสินธ์. ผลของตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี 13 (1): 284-301.

วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์** และอบเชย วงศ์ทอง. 2562. สมบัติทางกายภาพ และเคมีของแป้งข้าวเหนียวลิ่มผัวงอก และไม่ผ่านการเพาะงอก จากวิธีการไม่ที่แตกต่างกัน. น. 470-478. ใน: การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 57 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 29 มกราคม – 1 กุมภาพันธ์ 2562. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ.

กิตติยา ไชยฉิม, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**, วศะพร จันทร์พุ่ม และน้องนุช ศิริวงศ์. 2562. ผลของกระบวนการตัดแปรรสตำรับสำหรับใช้หลังด้วยวิธีรีโพรเกรเดชันต่อปริมาณสารที่ทนต่อการย่อยด้วยเอนไซม์. น. 385-393. ใน: การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 57 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 29 มกราคม – 1 กุมภาพันธ์ 2562. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ.

เสมอขวัญ คัมภีระ, อำพร แจ่มผล และ**ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**. 2562. อาหารขบเคี้ยวจากดอกโสนเคลือบน้ำพริกตาแดง. น. 376-384. ใน: การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 57 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 29 มกราคม – 1 กุมภาพันธ์ 2562. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ.

ดวงใจ เทเวลา, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**, อนุวัตร แจ่มชัด, และศรชัย สิ้นสุวรรณ. 2561. การใช้กากกาแฟเป็นส่วนผสมในสูตรเค้กชิฟฟอน. น. 352-357. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต 2018 ครั้งที่ 3 วันที่ 31 กรกฎาคม 2561. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพฯ.

สุธาสิณี ศรีวิไล, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**, น้องนุช ศิริวงศ์ และณัฐรา อ่อนนุ่ม. 2561. ผลของปริมาณผงโปรตีนไก่และสายพันธุ์ข้าวต่อคุณภาพเอกซ์ทรูเดตจากแป้งข้าวกล้องสังข์หยดพัทลุงและแป้งข้าวกล้องขาวดอกมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 34 (1): 109-124.

สุธาสิณี ศรีวิไล, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**, น้องนุช ศิริวงศ์ และพรราวตา จันทโร. 2561. อิทธิพลของอุณหภูมิ บาร์เรลและความชื้นของตัวอย่างป้อนต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของเอกซ์ทรูเดตโปรตีนสูงจากแป้งข้าวกล้องขาวดอกมะลิ 105.วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 36 (3) 158-167.

พรราวตา จันทโร, เทพกัญญา หาญศิลาวัตร และ**ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์**. 2561. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการทอดต่อคุณภาพของมันสำปะหลังแผ่นทอดกรอบปรุงรสปาปริก้า. วารสาร มทร.อีสาน. 11(1): 106-117.

วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร, **ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์** และอบเชย วงศ์ทอง. 2561. ผลของชนิดและปริมาณของแป้งข้าวเหนียวลิ่มผัวงอกต่อคุณภาพของขนมเทียน. น. 863-872. ใน: การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 30 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2561. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บางเขน กรุงเทพฯ.

พนิตตา ภาคภูมิ **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์** และ ศรชัย สิ้นสุวรรณ. 2561. การใช้อินนูลินเพื่อเป็นสารทดแทนไขมันในน้ำสลัด. น. 873-880. ใน: การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 30 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2561 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ.

ณัฐณี พุ่มเจริญ และ **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**. 2559. ผลของกระบวนการผลิตต่อคุณภาพขนมขบเคี้ยวจากลูกเต๋อขบปรุงรสสมุนไพร. น. 1047-1055. ใน: การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 2-5 กุมภาพันธ์ 2559. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ.

พรราวดา จันทโร, สุพรรณนิการ์ ศรีบัวทอง, รัชณี เจริญ และ **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**. 2559. ผลของความเข้มข้นของน้ำตาลซูโครสและอนุทงูมิในการแช่อบต่อคุณภาพของมะพร้าวแช่อบแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง. 25(1): 75-87.

วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์** และอบเชย วงศ์ทอง. 2559. การเปลี่ยนแปลงของปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในข้าวเหนียวลิ้มม่วงจากระยะเวลาการงอกและระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวเปลือกแตกต่างกัน. น. 334-340. ใน: การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health) วันที่ 1-2 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก.

ปรียาฉัตร สังข์พระกร, **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และณัฐิกา เฟิงลี. ผลของวิธีการทำแห้งและเวลาในการทำให้พองตัวด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อคุณภาพของข้าวพองและการใช้ประโยชน์สำหรับการผลิตอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งรสลาบ. น. 347-353. ใน: การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health) วันที่ 1-2 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก.

ณัฐริา อ่อนน้อย, สวามินี นวลแขกกุล และ **ปารีสูทธิ เฉลิมชัยวัฒน์**. 2557. การพัฒนาสูตรสับปรดกวนลดน้ำตาลโดยใช้สารทดแทนความหวาน. ว.วิทย์.กษ. 45(2) (พิเศษ): 621-624.

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

- 1) คณะทำงานในการจัดสัมมนาในระดับนานาชาติ ภายใต้หัวข้อ “Human Resources Development for the Changing World” วันที่ 13 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564 จัดโดย สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์และสถาบันการศึกษาภาคีเครือข่าย ผ่านระบบ Cisco Webex Meetings
- 2) กรรมการตัดสินในโครงการคัดเลือกเกษตรกรสำนึกรักบ้านเกิด ประจำปี 2564 จัดโดยมูลนิธิร่วมด้วยช่วยกันสำนึกรักบ้านเกิด วันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564

- 3) คณะทำงานในการจัดสัมมนาวิชาการทางคหกรรมศาสตร์ ประจำปี 2564 เรื่อง "การเรียนรู้การสอนคหกรรมศาสตร์ในยุค New Normal" วันที่ 9 ตุลาคม พ.ศ. 2564 โดยสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์และสถาบันการศึกษาภาคีเครือข่าย ผ่านระบบ Zoom Meeting
- 4) ให้สัมภาษณ์รายการโทรทัศน์ ประเด็น "จังหวัด แมลงกินได้ต้นแบบแหล่งโปรตีนทางเลือก" ในรายการเข้านี้ที่หมอชิต คอถัมภ์ กรีนรีพอร์ต ออกอากาศ วันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2564
- 5) โครงการฝึกอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น และขนมขบเคี้ยวชนิดแท่งรสลาบจากข้าวเหนียวลิ้มผั่ว สถานีวิทยุลพบุรี ตำบลยางราก อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี วันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2561 สถานะเป็นหัวหน้าโครงการ
- 6) โครงการฝึกอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยและขนมขบเคี้ยวชนิดแท่งจากเมล็ดทานตะวันเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ประจำท้องถิ่น ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาชีพแก่เกษตรกร บ้านเพนียด อ.โคกสำโรง จ.ลพบุรี วันที่ 28 มิถุนายน พ.ศ. 2560 สถานะเป็นหัวหน้าโครงการ
- 7) โครงการฝึกอบรมการเพิ่มมูลค่าข้าวและผลิตผลทางการเกษตรเพื่อการพัฒนาอาชีพและคุณภาพชีวิต อบต.เขาทอง อำเภอพยุหะคีรี จังหวัดนครสวรรค์ วันที่ 26 - 27 พฤษภาคม 2559 สถานะเป็น ผู้ร่วมโครงการ
- 8) โครงการฝึกอบรมการใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวเหนียวลิ้มผั่วเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์ขนมเทียนและขนมเข่ง ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาชีพแก่เกษตรกร บ้านเพนียด อ.โคกสำโรง จ.ลพบุรี วันที่ 24 พฤษภาคม พ.ศ. 2559 สถานะเป็นหัวหน้าโครงการ
- 9) โครงการฝึกอบรมการทำขนมข้าวตูกจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และบ๊ะจ่างจากข้าวเหนียวลิ้มผั่วเพื่อพัฒนาอาชีพเสริมแก่เกษตรกรบ้านเพนียด อ.โคกสำโรง จ.ลพบุรี วันที่ 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 สถานะเป็นหัวหน้าโครงการ
- 10) โครงการฝึกอบรมการนำปลายข้าวและรำข้าวมาใช้เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์โดนัทและครองแครงกรอบ ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาชีพแก่เกษตรกร บ้านเพนียด อ.โคกสำโรง จ.ลพบุรี วันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2557 สถานะเป็นหัวหน้าโครงการ

ผลงานวิชาการรับใช้สังคมด้านการให้คำปรึกษาแก่สถานประกอบการ

ปี (พ.ศ.)	หน่วยงาน	ประเด็นการให้คำปรึกษา
2561	กองพัฒนาขีดความสามารถธุรกิจ อุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม	กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดโดยใช้เทคโนโลยี วิทยาศาสตร์และนวัตกรรม
2561	โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจใน สถาบันอุดมศึกษา เครือข่ายอุดมศึกษา ภาคกลางตอนล่าง	ที่ปรึกษาทางด้านการทดสอบผู้บริโภคและด้านการตลาดให้กับบริษัท ไทยสมบูร์น ฟู้ดส์ แอนด์ โปรดักส์ จำกัด

ปี (พ.ศ.)	หน่วยงาน	ประเด็นการให้คำปรึกษา
2562	กองพัฒนาขีดความสามารถธุรกิจ อุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม	กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปด้วย เทคโนโลยี วิทยาศาสตร์ และนวัตกรรม
2563	กองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม	กิจกรรมเพิ่มศักยภาพการผลิตในอุตสาหกรรมเกษตร แปรรูป (Agro Genius Academy) โครงการส่งเสริมการ แปรรูปสินค้าเกษตรชุมชน