



Miss Peamsuk Suvarnakuta

ผศ.ดร. เปี่ยมสุข สุวรรณกุล

CONTACT

E-mail: speamsuk@tu.ac.th

Tel: (662) 564-4440 Ext. 2037

Fax: (662) 564-4486

WORKPLACE:

Department of Food Science and
Technology Faculty of Science
and Technology, Thammasat
University (Rangsit Campus)
Phaholyothin Rd., Klong luang
Pathum thani, 12121, Thailand

EDUCATIONAL RECORD

BACHELOR'S DEGREE	Bachelor of Science (Food Science and Technology), Thammasat University, 1996
MASTER'S DEGREE	Master of Engineering (Food Engineering) King Mongkut's University of Technology Thonburi, 1999
DOCTORAL DEGREE	Doctor of Engineering (Food Engineering) King Mongkut's University of Technology Thonburi, 2005

ARTICLE PUBLICATIONS

- กฤติยา เชื้อนเพชร, เปี่ยมสุข สุวรรณภู, รวิพร พลพิช และ รวิภา จารอารยพันธ์, 2562, การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกล้วยหอมทองผงเสริมพรีไบโอติก, วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 27 ฉบับที่ 6, หน้า 1015-1029.
- Suvarnakuta, P., Chaweerungrat, C., Devahastin, S., 2011, "Effects of Drying Methods on Assay and Antioxidant Activity of Xanthones in Mangosteen Rind," Food Chemistry, Vol. 125, No.1, pp 240-247.
- Hiranvarachath, B., Suvarnakuta, P., Devahastin, S., 2008, "Isomerization Kinetics and Antioxidant Activities of b-Carotene in Carrots Undergoing Different Drying Techniques and Conditions," Food Chemistry, Vol. 107, No. 4, pp. 1540-1548.
- Suvarnakuta, P., Devahastin, S., Mujumdar, A.S., 2007, "A Mathematical Model for Low-Pressure Superheated Steam Drying of a Biomaterial," Chemical Engineering and Processing, Vol. 46, No. 7, pp. 675-683.
- Thomkapanich, O., Suvarnakuta, P., Devahastin, S., 2007, "Study of Intermittent Low-Pressure Superheated Steam and Vacuum Drying of a Heat-Sensitive Material", Drying Technology, Vol. 25, No. 1, pp. 205-223.
- Suvarnakuta, P., Devahastin, S. and Mujumdar, A.S., 2005, "Drying Kinetics and b-Carotene Degradation in Carrot Undergoing Different Drying Processes", Journal of Food Science, Vol. 70, No. 8, pp. S520-S526.
- Suvarnakuta, P., Devahastin, S., Soponronnarit, S. and Mujumdar, A.S., 2005, "Drying Kinetics and Inversion Temperature in a Low-Pressure Superheated Steam Drying System", Industrial & Engineering Chemistry Research, Vol. 44, No. 6, pp. 1934-1941.
- Devahastin, S., Suvarnakuta, P., Soponronnarit, S. and Mujumdar, A.S., 2004, "A Comparative Study of Low-Pressure Superheated Steam and Vacuum Drying of a Heat-Sensitive Material", Drying Technology, Vol. 22, No. 8, pp. 1845-1867.
- เปี่ยมสุข สุวรรณภู, สุวิษ ศิริวัฒนโยธิน และ ศักรินทร์ ภูมิรัตน์ 2543, "แบบจำลองการถ่ายเทความร้อนและมวลสารในกระบวนการลดอุณหภูมิไก", วารสารวิจัยและพัฒนา มจร., ปีที่ 23, ฉบับที่ 3, หน้า 93-107.

CONFERENCES AND PROCEEDINGS

- Napassawan Fungsoonnoen, Racha Thepson and Peamsuk Suvanakuta, 2021, Survival of contaminated pathogenic bacteria in Thai fruit and Vegetable juice, In Proceedings of The 8th International Conference on Integration of Science and Technology for Sustainable Development, November, 2021, Online.

- ศยามล เผือกสีอ่อน และ เปี่ยมสุข สุวรรณภู, 2564, "ผลของเทคโนโลยีความดันสูงต่อคุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสของน้ำผลไม้พร้อมดื่มที่มีวิตามินซีธรรมชาติสูง", การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 11, มิถุนายน 2564, หน้า s566-s574.
- Pimjan Huanarom, Prapasri Theprugsa, and Peamsuk Suvarnakuta, 2021, Study of Consumer Insight and Optimization of Frying Conditions for Fried Chitterlings. Proceedings of FIAC 2021, June 2021, Bangkok, Thailand.
- Napassawan Fungsoonnoen, Racha Thepson and Peamsuk Suvanakuta, 2020, Comparison of high pressure processing and thermal pasteurized to inactivate Escherichia coli O157:H7 in guava and coriander juices. Proceedings of FIAC 2020, June 2020, Bangkok, Thailand.
- Phueksi-on, S., Wongwandee, K., Supawong, S. and Suvarnakuta P. 2019. Antioxidants and Product Development of Bread Crust. In Proceedings of The 8th International Conference on Integration of Science and Technology for Sustainable Development, November, 2019, Anhui, China.
- Peamsuk Suvarnakuta, 2016, "Drying Methods and Antioxidant Activity of Indian Marsh Fleabane (Khlu) Tea Leaves", 20th World Congress on Clinical Nutrition, December 14-16, 2016, Bangkok, Thailand.
- Peamsuk Suvarnakuta, Sarunya Haklin, and Ajcharaporn Srisuriyo, 2014, "Effect of Blanching and Drying Processes on Antioxidant Activity of Mangosteen Rind", Proceedings of Agriculture, Food and Nutrition for Health and Wellness 18th, December 1-3, 2014, Ubon Ratchathani, Thailand, pp. 7-12.
- นันทนา ริดเขียว และ เปี่ยมสุข สุวรรณภู. 2556. จลนพลศาสตร์การอบแห้งและปริมาณฟีนอลิกของตำรับยาลูกปลอกแม่. เอกสารประกอบการประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยกรุงเทพ ครั้งที่ 2, 26 กรกฎาคม 2556. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ. ปทุมธานี. 380-390.
- Chaweerungrat, C., Suvarnakuta, P., Devahastin, S., 2009, "Effects of Drying Methods and Conditions on the Retention of Xanthones in Mangosteen Rind," Proceeding of the 6th Asia-pacific Drying Conference (ADC2009), October 2009, Bangkok, Thailand, pp. 441-446.
- Hiranvarachat, B., Suvarnakuta, P., Chiewchan, N., Devahastin, S., 2007, "Determination of Isomerization Kinetics of β -Carotene in Carrots Undergoing Different Drying Techniques and Conditions," Proceedings of the 5th Asia-Pacific Drying Conference, August 2007, Hong Kong, pp. 1019-1024.
- Devahastin, S., Suvarnakuta, P., Mujumdar, A.S., 2006, "Recent Advances in Drying Technologies for Carrot and Sweet Potato", International Symposium on Sweet Potato and Cassava: Innovative Technologies for Commercialization, February 2006, Kuala Lumpur, Malaysia, pp. 89-96.
- Suvarnakuta, P., Devahastin, S., Mujumdar, A.S., 2004, "Drying Kinetics and Degradation of β -Carotene of Carrot Undergoing Different Drying Processes", Proceedings of the International Workshop and Symposium on Industrial Drying, December 2004, Mumbai, India, pp. 238-245.
- Suvarnakuta, P., Devahastin, S., Soponronnarit, S. and Mujumdar, A.S., 2004, "Drying Rates and Inversion Temperatures of Porous Particles Undergoing Low-Pressure Superheated Steam and Vacuum Drying", Proceedings of the 15th International Symposium on Transport Phenomena, May 2004, Bangkok, Thailand, pp. 60-64.

BOOK CHAPTER

- เปี่ยมสุข สุวรรณภู. 2555. การใช้สนามไฟฟ้ากำลังสูงเป็นจิ้งหะในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร. หน่วยที่ 13 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยนวัตกรรมใหม่ หน้า 13-30 ถึง 13-48 ในเอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- เปี่ยมสุข สุวรรณภู. 2555. การใช้อินฟราเรดในการถนอมและแปรรูปอาหาร. หน่วยที่ 9 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยไมโครเวฟและอินฟราเรด หน้า 9-23 ถึง 9-44 ในเอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช.
- เปี่ยมสุข สุวรรณภู. 2555. การใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่งในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร. หน่วยที่ 13 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยนวัตกรรมใหม่ หน้า 13-49 ถึง 13-58 ในเอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Devahastin, S., Suvarnakuta, P., 2008, "Low-Pressure Superheated Steam Drying of Food Products," in X.D. Chen and A.S. Mujumdar (Eds.) Drying Technologies for Food Processing, Wiley-Blackwell, Oxford.
- Devahastin, S., Suvarnakuta, P., 2004, "Superheated Steam Drying of Food Products," pp. 493-512, in A.S. Mujumdar (Ed.) Dehydration of Products of Biological Origin, Science Publishers, Enfield, USA.

อนุสิทธิบัตร

- เปี่ยมสุข สุวรรณภู และ จิตรกานต์ พูลชื่น. 2558. สูตรขนมลูกแป้งสอดไส้ชอสมะม่วงและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10071.
- เปี่ยมสุข สุวรรณภู อรพรรณ บุญฤทธิ์ และ ช่อฟ้า สงทามะตัน. 2558. สูตรขนมหม้อแกงกล้วยหอมทองกิ่งสำเร็จรูปและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10194.
- สุธีรา วัฒนกุล สมโภช พจนพิมล วรางคณา สมพงษ์ เปี่ยมสุข สุวรรณภู ภัฏฐ์นัต เตชิตทรัพย์กุล วันวิสาข์ สุทธิมงคล ภูมิภรณ์ ศิริพรสวรรค์ ฐิติพร วีระกุล และ ธนวัฒน์ ลีมหอง 2558. ปลาสามแผ่นปรุงรสและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 10855.
- สมโภช พจนพิมล สุธีรา วัฒนกุล บุศราภา ลีละวัฒน์ สิริดา กุสมภ์ เปี่ยมสุข สุวรรณภู อรพรรณ บุญฤทธิ์ สุภาพร สัมพันธ์ปรีดา นิตยา กรมสูงเนิน ชญานี เอี่ยมดิงามเลิศ เสถียรพงษ์ เจียรพงษ์ และ กนกวรรณ ดันประเสริฐวงศ์. 2556. ขนมบัวลอยที่มีส่วนผสมของมันสำปะหลังสอดไส้ไข่เค็มและกรรมวิธีการผลิต. อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8529.