

 <p data-bbox="252 1041 715 1126">พต.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ Asst.Prof.Dr.Pimpen Pornchaloempong</p>	<p data-bbox="810 293 1114 327">นางพิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์</p> <p data-bbox="810 349 1214 383">Mrs. Pimpen Pornchaloempong</p> <p data-bbox="810 405 1337 439">ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8</p> <p data-bbox="810 461 1286 495">สถานที่ทำงาน สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร</p> <p data-bbox="810 517 1054 551">คณะวิศวกรรมศาสตร์</p> <p data-bbox="810 573 1305 607">สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร</p> <p data-bbox="810 629 1102 663">ลาดกระบัง ถนนฉลองกรุง</p> <p data-bbox="810 685 1182 719">เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร</p> <p data-bbox="810 741 1082 775">รหัสไปรษณีย์ 10520</p> <p data-bbox="810 797 1193 831">โทรศัพท์ 02-3298356-8 ต่อ 18</p> <p data-bbox="810 853 1193 887">โทรสาร 02-3298356-8 ต่อ 13</p> <p data-bbox="810 909 1273 943">E-mail Pornchaloem@hotmail.com</p>
--	---

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อสถานศึกษา
วิทยาศาสตรบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	2533	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	2539	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
Doctor of Philosophy (Food Science)	2542	University Florida, USA

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ

- Thermal processing of Food.
- Food product and process development
- Engineering properties of food
- Design, implementation and testing of computer program in the area of Food Processing

โครงการวิจัย (ย้อนหลัง 5ปี)

รับปิดชอบเป็นหัวหน้าโครงการวิจัย ตามรายการต่อไปนี้

ปีงบประมาณ	ชื่อเรื่อง	งบประมาณ	แหล่งทุน
2544-2545	การหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตปลาทูน่า กระป๋อง	400,000	สำนักงานกองทุนสนับสนุน การวิจัย (สกว.)
2545-2546	ผลของความร้อนและกระบวนการผลิตต่อปัญหา การเกิดลิ้มฝ้าสีน้ำตาลและกลิ่นไม่พึงประสงค์ใน ผลิตภัณฑ์น้ำกะทิกระป๋องสำเร็จรูป	570,000	สำนักงานกองทุนสนับสนุน การวิจัย (สกว.)
2550	การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกงแดงบรรจุ กระป๋องและแพ็คเกจคุณภาพสูง	1,105,000	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและ เทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC) สำนักงานพัฒนา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งชาติ (สวทช.)
2551	การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมระบบ การนึ่งปลาทูน่า เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพปลา ทูน่ากระป๋อง	819,500	สำนักงานกองทุนสนับสนุน การวิจัย (สกว.)
2552-2554	การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อควบคุมการ ละลายและการนึ่งปลาทูน่าเพื่อเพิ่มผลผลิตและ คุณภาพปลาทูน่ากระป๋อง	1,788,400	สำนักงานกองทุนสนับสนุน การวิจัย (สกว.) ร่วมกับ บ. ฟู้ด แมชชีนเนอร์รี่ จำกัด

ผลงานวิชาการ

Internaltional journal

- Porchaloempong, P., Balaban, M.O., Chau, K.V., and Teixeira, A.A. 2003. Optimization of quality retention in conduction-heating foods of conical shape. Journal of food process engineering. Vol25 (6) 557-570,.
- Porchaloempong, P., Balaban, M.O., Chau, K.V., and Teixeira, A.A. 2003. Numerical simulation of conduction heating in conically shaped bodies. Journal of food process engineering. Vol25 (6),539-555.

- Ponchaloeampong, P., Narkrugsa, W., O.BalAban M., Prinyawiwatkul, W. 2005. Effect of Processing Conditions on Yield and Color of Albacore Tuna. *Journal Food and Beverage Asia*.
- Panmanas Sirisomboon, Pimpen Pornchaloempong and Teeranud Romphophak 2007. Physical properties Of Green Soybean : Criteria For Sorting. *Journal of Food Engineering*, Volume 79, Issue 1, March 2007, Pages 18-22
- Sudathip Inchuen, Woattichai Narkrugsa, Pimpen Pornchaloempong, Pipat Chanasinchana and Teerapon Swing. 2008. Microwave and hot-air drying of Thai red curry paste. *Maejo International Journal of Science and Technology*. 1(Special Issue): 38-49.
- Sirisomboon, P., Boonmung, S., Pornchaloempong P., and Pithuncharurnlap, M. A . 2008. Preliminary Study on Classification of Mango Maturity by Compression Test. *International Journal of Food Properties*, 11: 206-212
- Sudathip Inchuen, Woattichai Narkrugsa and Pimpen Pornchaloempong. 2009. Moisture sorption of Thai red curry powder. *Maejo International Journal of Science and Technology*. 3(3): 486-497.
- Sudathip Inchuen, Woattichai Narkrugsa and Pimpen Pornchaloempong. 2010. Effect of drying methods on chemical composition, color and antioxidant properties of Thai red curry powder. *Kasetsart Journal (Nat. Sci.)*. 44(1): 142-151
- P. Sirisomboon, P. Pornchaloempong. 2011 Instrumental textural properties of mango (cv Nam Doc mai) at commercial harvesting time. *International Journal of Food Properties*, 14, 441-449.
- Pimpen Pornchaloempong Panmanas Sirisomboon and Navapattra Nunak. 2011. MASS-VOLUME-AREA PROPERTIES OF FROZEN SKIPJACK TUNA. *International Journal of Food Properties* Available online: 12 Feb 2011

Proceedings and National Journals

- Pornchaloempong, P., Balaban, M. O., Chau, K.V. 2001. Thermal Processing Optimization of Quality Retention in a Conical Shape. In: "Proceedings of the 8th International Congress on Engineering and Food". J. Welte-Chanes, G.V. Barbosa-

Canovas and J.M. Aguilera, Eds. Technomic Publishing Co., Lancaster, PA. p: 676-681.

- Pornchaloempong, P., Balaban, M. O., Chau, K.V. 2001. Simulation of Conduction Heating in Conical Shapes. In : "Proceedings of the 8th International Congress on Engineering and Food". J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Canovas and J.M. Aguilera, Eds. Technomic Publishing Co., Lancaster, PA. p: 671-675.
- Pornchaloempong, P., Narkrugsa, W., Chrdareekit K., Piyaaphantawong K., and Peerajit S. 2002. "Optimization of Sensory Quality in Canned Tuna" Proceeding of the International Conference on Innovations in Food Processing Technology and Engineering.
- ปานมนัส ศิริสมบุรณ์ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ สาทิป รัตนภาสกร 2537 , สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของซีวีสตูด สำนักพิมพ์คณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. 271 หน้า
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ นาขวัญ สายเสน บงกชธรรม พบทิรัญโสภณ และ วาริรัตน์ ทรงคำ 2544 อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อนแบบแผ่นในอุตสาหกรรมอาหาร วารสารอาหาร ปีที่ 31 ฉบับที่ 1 หน้า 85 – 93.
- สาทิป รัตนภาสกร และ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ 2545. การออกแบบและพัฒนาเครื่องนวดพริกไทย วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ปีที่ 9 ฉบับที่ 1 หน้า 9-13
- ปานมนัส ศิริสมบุรณ์ อีรณุต ร่มโพธิ์ภักดี และพิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ 2545 เครื่องคัดแยกถั่วเหลืองฝักสด การประชุมวิชาการวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ประจำปี 2545 วันที่ 23-24 พฤษภาคม 2545 จังหวัดเชียงใหม่
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ ดำเกิง โตประเสริฐพงศ์ วรินทร์ วิโรจน์วรานุรักษ์ อรณุช พันธุ์ไม้สี และ วันชัย สุทธิบุญ 2545 โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อหาเวลาในการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง วิศวกรรมสารลาดกระบัง ปีที่ 19 ฉบับที่ 2
- สาทิป รัตนภาสกร และพิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ “ชุดเครื่องมือแปรรูปพริกไทยขาว” ได้รับรางวัลที่ 3 การประกวดสิ่งประดิษฐ์คิดค้นทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสาขาเครื่องจักรกลเกษตรและสิ่งแวดล้อม ประจำปี 2540 จัดโดยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมร่วมกับมูลนิธิธนาคารกรุงเทพ.
- มธุรดา จิโนรส พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นวภัทรา พิธิยากุล 2545 โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อคำนวณภาระห้องเย็นสำหรับเก็บผักผลไม้ในประเทศไทย วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33, หน้า149 -157 ฉบับที่ 4 – 5 กรกฎาคม – ตุลาคม 2545

- ณิชชา ฉัตรชมชื่น ธนา ศิริรัตนสุวรรณ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ เอกสิทธิ์ ศรีธรรม
โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธีการทดสอบความ
แตกต่าง การประชุมวิชาการนวัตกรรมทางวิศวกรรมเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิต สมาคม
วิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 5 ประจำปี 2547 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ, หน้า 397-403, 26-27 เมษายน 2547.
- ปานมนัส ศิริสมบูรณ์ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และธีรนต์ ร่มโพธิ์ภักดี สมบัติทาง
กายภาพของถั่วเหลืองฝักสด การประชุมวิชาการนวัตกรรมทางวิศวกรรมเกษตรเพื่อเพิ่ม
ผลผลิต สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 5 ประจำปี 2547 สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ, หน้า 360-367, 26-27
เมษายน 2547.
- Sirisomboonl, P., Ponchaloeampong, P., Romphophak, T., 2005. Physical
properties Of Green Soybean : Criteria For Sorting. In: Proceedings of the 2nd
International Conference on Innovations in Food Processing Technology and
Engineering.
- Ponchaloeampong, P., Narkrugsa, W., O.BalAban M., Prinyawiwatkul, W. 2005.
Effect of Processing Conditions on Yield and Color of Albacore Tuna. In:
Proceedings of the 2nd International Conference on Innovations in Food
Processing Technology and Engineering.
- Chomchai, K., Ponchaloeampong, P., Chalidabhongse, T. 2005. Computer-
Assited Sensory Evaluation for Food Industry. In: Proceedings of the 2nd
International Conference on Innovations in Food Processing Technology and
Engineering.
- กาญจนา เหล่าศรีวิจิตร จิรภา สีมะเสถียรโสภณ วรางคณา ณ พัทลุง พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิม
พงศ์ และ เอกสิทธิ์ ศรีธรรม. 2548. จลนพลศาสตร์การเปลี่ยนแปลงเนื้อสัมผัสระหว่างการ
ลวกของแคโรท 2 สายพันธุ์. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5 วันที่ 26-29
เมษายน 2548 โรงแรมเวลคัมจอมเทียนบีช พัทยาชลบุรี.
- จิรภา วิทยากรักษ์ และ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ 2548. พจนานุกรมวิศวกรรมอาหาร
(อังกฤษ-ไทย). การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 7 วันที่ 22-24 มิถุนายน
2548 ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา กรุงเทพฯ.

- นวรัตน์ วงษ์สมัย นันทนีย์ ถนอมเลิศชัย สุริยะ เปียอยู่ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ เอกสิทธิ์ ศรีธรรม. 2548. ผลของสารให้ความคงตัวต่อคุณสมบัติทางรีโอโลยีและคุณภาพของไอศกรีมกะทิ. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 7 วันที่ 22-24 มิถุนายน 2548 ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา กรุงเทพฯ.
- กนกวรรณ บัวจันทร์ กฤษชัย ถนอมสุข ญัฐราพร จิระกิจกุล พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ เอกสิทธิ์ ศรีธรรม. 25458. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 7 วันที่ 22-24 มิถุนายน 2548 ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา กรุงเทพฯ.

ประสบการณ์ด้านการให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร

บรรยายเรื่อง การใช้ Water Activity เพื่อประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ ของ บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด

บรรยายเรื่อง การประยุกต์ใช้ Numerical Method เพื่อคำนวณหาเวลาในการฆ่าเชื้อและปรับปรุงคุณภาพอาหารในภาชนะปิดสนิท ของ สถาบันอาหาร

ที่ปรึกษาด้าน Thermal Process โดยคำนวณด้วยวิธี Numerical Method ให้กับบริษัท คราวน์ ฟู้ด แพ็คเก็จจิ้ง ประเทศไทย จำกัด (มหาชน)

บรรยายเรื่อง ผลของค่า F0 ต่อความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร ของ บริษัท พามาลิน มาร์เก็ตติ้ง จำกัด

และอื่นๆอีกมากมาย :}