

Name Pornrat Sinchaipanit
พรรัตน์ สินชัยพานิช

Email Address : pornrat.sin@mahidol.ac.th

Current positions : Assistant Professor

Education :

2004 Ph. D. (Food Technology) Chulalongkorn University, Thailand

1995 M. Sc. (Food Technology) Chulalongkorn University, Thailand

1987 B. Sc. (Agro-Industry) Songkhanakarin University, Thailand

Research Interest and Expertise

1. Formulation of healthy juice beverages: low calories, high fiber, high vitamins/antioxidants
2. Development of gluten free products: bakery, snack
3. Development and value-added of ice cream products: sugar free, low fat, high vitamin/antioxidant, calcium/fiber fortified

Publications :

International Level

1. Pornrat Sinchaipanit, Mehraj Ahmad, Renu Twichatwitayakul. Kinetics of Ascorbic Acid Degradation and Quality Changes in Guava Juice during Refrigerated Storage. *J. Food and Nutrition Research*, 2015. 3(8): 550-557.
2. Sinchaipanit P, Chamchan R. Development of frozen coconut juice dessert with high fiber. Proceeding: 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore. Meeting Future Food Demands: Security & Sustainability.
3. Sinchaipanit P, Disnil S. Formulation of healthy purple-fleshed sweet potato bread with high antioxidant activity. Proceeding: 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore. Meeting Future Food Demands: Security & Sustainability.
4. Sinchaipanit P, Taechakumtornkit P. Changes in microbial and physicochemical quality of guava juice during storage. Proceeding: 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore. Meeting Future Food Demands: Security & Sustainability.
5. Sinchaipanit P, Kerr WL, Chamchan R. Effect of sweeteners and hydrocolloids on quality Attributes of reduced-calorie carrot juice. *J Sci Food Agric*, 2013. 93: 3304–3311.
6. Pornrat S., T. Sumate, S. Rommanee, K. Sumolaya and W.L. Kerr. Changes in the ultrastructure and texture of prawn muscle (*Macrobrachium rosenbergii*) during cold storage. *LWT - Food Science and Technology*. 2007. 40: 1747-1754.
7. Sinchaipanit, P. and Kerr, W.I. Effect of Reducing Pulp-Particles on the Physical Properties of Carrot juice. *ASEAN Food Journal*. 2007. 14(3) : 205-214.
8. Sinchaipanit, P., Suzuki, T., Takai, R., Sanguandee, R., and Tantatian, S. Chemical and microbiological changes of freshwater prawn, *Macrobrachium rosenbergii*, during cold storage. Proceedings of the 8th ASEAN Food Conference 8-11 October, Hanoi, Vietnam. 2003. 2: 752-755.

National Level

1. Nattira On-nom, Sawaminee Nualkaekul, Pornrat Sinchaipanit, Mian Anjum Murtaza, and Parisut Chalermchaiwat. Effects of Packaging Films on the Quality and Storage Stability of Cheese Shake Biscuits made from Germinated Hom Nin Brown Rice Flour with Sugar-reduced Pineapple Paste Filling. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 มกราคม – เมษายน 2558
2. Phattira T, Pornrat S, Rungrat J. Change in microbial quality and physical properties of guava juice in delay time process. *SDU Res. J.* 7(2): May-Aug, 2014. 79-87.
3. Sinchaipanit P, Puangkijja P, Disnil S, Jamjun R. Fortification of calcium and fiber in an aroma-young coconut juice jelly product. *Journal of Nutrition Association of Thailand*, 2011; 46(1):10-24.
4. Sinchaipanit P. Study on properties and optimum gelling condition of konjac flour. *Food*. 2002;32(4):279-90

5. Sinchaipanit P, Jittinandana S, Smitasiri S. Production of dry Ivy Gourd leaves as vitamin A rich food using solar dryer. Food. 2000. 30(2) :98-106.
6. Sinchaipanit P, Pankun P, Visetchart P. Effects of storage on quality changes in canned papaya. Food. 1998. 28(3): 190-199.
7. Sinchaipanit P. Corrosion of food canned. Food. 1998. 28(3): 168-178.
8. Sinchaipanit P, Jaengsawang J. The surveying of sulfur dioxide residues in Longans. Food. 1997;27(2): 100-106.

Presentations in Conference/Symposium:

1. วีรยา การพานิช, พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช และ เรณู ทวีชาติวิทยากุล การเฝ้าระวังการตกค้างสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผลิตผลทางการเกษตรตามรูปแบบการบ่งชี้ความเสี่ยง ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ โภชนาการดีถ้วนหน้า ตามรอยพระบาทเจ้าฟ้าปกโภชนาการ ครั้งที่ 9 21-23 ตุลาคม 2558 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ
2. Pooripust Puangkijja, Pornrat Sinchaipanit. Development of soft-jelly coconut juice fortified with calcium and fiber. Poster presentation, The 5 th Asian Congress of Dietetics "The Art of Well-Being through Asian Dietetic Practice". November, 10-12, 2010. Imperial Queen's Park Hotel.
3. กาญจน์ธิดา ศิริปริษา พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช และ รัชณี คงคาจุยฉาย ผลการเจลาทีไนซ์ต่อคุณสมบัติกายภาพของแป้งข้าวกล้องดัดแปร เสนอผลงานวิชาการประเภทโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 4 ระหว่างวันที่ 13 - 15 กันยายน 2553 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร
4. พีรดา สุวรรณพฤกษ์ พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช และ รัชณี คงคาจุยฉาย ผลของกระบวนการพ่นฝอยแห้งต่อคุณสมบัติแป้งข้าวกล้อง เสนอผลงานวิชาการประเภทโปสเตอร์ ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 4 ระหว่างวันที่ 13 - 15 กันยายน 2553 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร
5. พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช ศศพินท์ ดิษนิล รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์ อรพินทร์ บรรจง และ กนกวรรณ เนียมทรัพย์ การพัฒนาอาหารว่างทองพับสุขภาพแคลเซียมสูงสำหรับผู้สูงอายุไทย เสนอผลงานวิชาการประเภทโปสเตอร์ ในการประชุมระดมสมองการสร้าง เครือข่ายความร่วมมือด้านวิจัย ทอมก : วิจัยวิจัยและการพัฒนาประเทศ 21 พฤษภาคม 2553 โรงแรมเอเชีย
6. เวณิกา เบ็ญจพงษ์ กิตติรัตน์ วงษ์อินทร์ พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช วีรยา การพานิช ปิยนุช วิเศษชาติ และ ปราณี พัฒนกุลอนันต์ ความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งตับเนื่องจากการได้รับอะฟลาทอกซินจากการบริโภคเครื่องแกงเผ็ดแดงของประชากรเขตชนบทของจังหวัดสุพรรณบุรี เสนอผลงานวิชาการประเภทโปสเตอร์ ในการประชุมพิษวิทยาแห่งชาติ ครั้งที่ 2 ความท้าทายทางพิษวิทยาในศตวรรษที่ 21 วันที่ 17-18 ธันวาคม 2552