



บันทึกข้อความ

คณะสัตวแพทยศาสตร์
รับที่ 4154
วันที่ - 4 ก.ค. 2557
เวลา 11.07 น.

ส่วนราชการ ศูนย์วิทยาการขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร โทรศัพท์ (ภายใน) ๑๒๙๑-๓ ถึง ๑๔๐๘
ที่ ศธ ๐๕๑๓.๑๔๐.๐๑/ว. ๐๗๕๕ วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๕๗
เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการอบรมเรื่อง “How to prepare a good International manuscript”

เรียน คณบดีคณะสัตวแพทยศาสตร์

ตามที่ศูนย์วิทยาการขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหารมีวัตถุประสงค์ที่จะพัฒนาศักยภาพการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติของนักวิจัยภายใต้ศูนย์ฯ โดยผ่านการเรียนรู้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญด้านการสอนและวิจัยระดับนานาชาตินั้น ทางศูนย์ฯ จึงได้จัดโครงการการอบรมเรื่อง “How to prepare a good International manuscript” ระหว่างวันที่ ๒๒ - ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ณ บ้านทะเลสีครามรีสอร์ท จ.สมุทรสงคราม โดยได้เชิญ Prof. Keshavan Niranjana จาก (Department of food Bioprocessing, University of reading, England) เป็นผู้บรรยาย ดังรายละเอียดในเอกสารแนบ

ทั้งนี้ตามที่ประชุมคณะกรรมการศูนย์วิทยาการขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหารครั้งที่ ๒/๒๕๕๗ ณ วันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๕๗ ได้มีมติให้แต่ละคณะสมาชิกคัดเลือกและเสนอชื่อคณาจารย์เพื่อเข้าร่วมการอบรมดังกล่าวคณะละ ๕ คน โดยทางศูนย์ฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด ทางศูนย์ฯ จึงใคร่ขอให้ท่านส่งแบบตอบรับการเข้าร่วมอบรมมายัง คุณสาลิณี รุกไพโร ตำแหน่งเจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป ห้อง ๔๐๒ ชั้น ๔ อาคารวชิรานุสรณ์ คณะเกษตร โทรสาร ๐๒-๕๗๙-๖๑๕๒ หรือ E-mail:casaf.nru๑.ku@gmail.com ภายในวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๕๗ เพื่อทางศูนย์ฯ จักได้ดำเนินการในละเอียดต่างๆ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนะบุญย์ สัจจอนันตกุล)
ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาการขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร

แบบตอบรับการเข้าร่วมสัมมนาวิชาการ
“How to prepare a good International manuscript”

วันที่ ๒๒ - ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๕๗

ณ บ้านทะเลสีคราม รีสอร์ท จ.สมุทรสงคราม

คณะสัตวแพทยศาสตร์

๑. นาย นาง นางสาว

ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) ตำแหน่ง

First Name Last Name

ภาควิชาเบอร์โทรE-mail

เดินทางไป-กลับ จากม.เกษตร บางเขน เดินทางไป - กลับจาก ม.เกษตรกำแพงแสน

๒. นาย นาง นางสาว

ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) ตำแหน่ง

First Name Last Name

ภาควิชาเบอร์โทรE-mail

เดินทางไป-กลับ จากม.เกษตร บางเขน เดินทางไป - กลับจาก ม.เกษตรกำแพงแสน

๓. นาย นาง นางสาว

ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) ตำแหน่ง

First Name Last Name

ภาควิชาเบอร์โทรE-mail

เดินทางไป-กลับ จากม.เกษตร บางเขน เดินทางไป - กลับจาก ม.เกษตรกำแพงแสน

๔. นาย นาง นางสาว

ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) ตำแหน่ง

First Name Last Name

ภาควิชาเบอร์โทรE-mail

เดินทางไป-กลับ จากม.เกษตร บางเขน เดินทางไป - กลับจาก ม.เกษตรกำแพงแสน

๕. นาย นาง นางสาว

ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) ตำแหน่ง

First Name Last Name

ภาควิชาเบอร์โทรE-mail

เดินทางไป-กลับ จากม.เกษตร บางเขน เดินทางไป - กลับจาก ม.เกษตรกำแพงแสน

โปรดส่งแบบตอบรับที่ คุณสลินี (โทรสารหมายเลข ๐๒-๕๗๙-๖๑๕๒)

ศูนย์วิทยาการขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

E-mail : casaf.nur1.ku@gmail.com *รตออกจากเกษตรบางเขนเวลา ๙.๐๐ น วันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๕๗

Schedule

How to prepare a good International manuscript

๒๒ - ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๕๗

๒๒ กรกฎาคม ๒๕๕๗

- | | |
|------------------|--|
| ๙.๐๐ น. | ออกเดินทางจาก ม.เกษตรศาสตร์ บางเขน / กำแพงแสน |
| ๑๑.๐๐ น. | เข้าที่พัก |
| ๑๑.๓๐ - ๑๓.๐๐ น. | รับประทานอาหารกลางวัน |
| ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. | เริ่มการสัมมนา Session ๑: Selecting a research topic, and good researcher/advisor relationship |
| ๑๘.๐๐ น. | รับประทานอาหารเย็น |

๒๓ กรกฎาคม ๒๕๕๗

- | | |
|------------------|--|
| ๗.๐๐ - ๙.๐๐ น. | รับประทานอาหารเช้า |
| ๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. | เริ่มการสัมมนา Session ๒: Critical reading and writing styles |
| ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. | รับประทานอาหารกลางวัน |
| ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. | เริ่มการสัมมนา Session ๓: Critical reading and writing styles/Presentation skill |
| ๑๘.๐๐ น. | รับประทานอาหารเย็น |

๒๔ กรกฎาคม ๒๕๕๗

- | | |
|------------------|--|
| ๗.๐๐ - ๙.๐๐ น. | รับประทานอาหารเช้า |
| ๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. | สัมมนาในหัวข้อ Session ๔: How to publish successfully? |
| ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. | รับประทานอาหารกลางวัน |
| ๑๓.๐๐ - ๑๕.๓๐ น. | Session ๕: How to review papers for journals? |
| ๑๖.๐๐ น. | เดินทางกลับ ม.เกษตรศาสตร์ บางเขน / กำแพงแสน |

Professor Keshavan Niranjana

Professor of Food Bioprocessing
Department of Food and Nutritional Sciences
University of Reading
PO Box 226
Whiteknights
Reading
RG6 6AP
England
Tel: +44 (0) 118 378 8388
Fax: Food Biosciences Room 1-35
E-mail: afsniran@reading.ac.uk



Responsibilities:

Building International academic programmes (teaching and research) and International liaison

Areas of Interest:

Formation and stability of foams and other bubble containing food systems
Development of compostable and active food packaging (including anti microbial)
Engineering solutions for reducing the adverse health impact of deep fried products
Mass transfer and biochemical reaction networks under ultra high pressures
(500 - 6000 bar)

Transport phenomena in food process engineering in relation to the interaction between process conditions and product safety/structure/quality

Enzyme facilitated diffusive extraction of components from fruits and vegetables, and oil from oleaginous materials

Publications:

2013

Al-Habsi, N., Davis, F. and Niranjana, K. (2013) Development of novel methods to determine crystalline glucose content of honey based on DSC, HPLC, and viscosity measurements and their use to examine the setting propensity of honey. *Journal of Food Science*, 78 (6). E845-E852. ISSN 1750-3841 doi: 10.1111/1750-3841.12103

Ahmad Tarmizi, A. H. and Niranjana, K. (2013) Post-frying oil drainage from potato chips and french fries: a comparative study of atmospheric and vacuum drainage. *Food and Bioprocess Technology*, 6 (2). pp. 489-497. ISSN 1935-5130 doi: 10.1007/s11947-011-0685-5

Ahmad Tarmizi, A. H., Niranjana, K. and Gordon, M. (2013) Physicochemical changes occurring in oil when atmospheric frying is combined with post-frying vacuum application. *Food Chemistry*, 136 (2). pp. 902-908. ISSN 0308-8146
doi: 10.1016/j.foodchem.2012.08.001

2012

Ramayya, N., Niranjana, K. and Duncan, E. (2012) Effects of modified atmosphere packaging on quality of 'Alphonso' Mangoes. *Journal of Food Science and Technology*, 49 (6). pp. 721-728. ISSN 0975-8402 doi: 10.1007/s13197-010-0215-x

Ghawi, S. K., Methven, L. and Niranjana, K. (2012) The potential to intensify sulforaphane formation in cooked broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) using mustard seeds (*Sinapis alba*). *Food Chemistry*, 138 (2-3). pp. 1734-1741. ISSN 0308-8146
doi:10.1016/j.foodchem.2012.10.119

Guadarrama-Lezama, A. Y. , Dorantes-Alvarez, L., Jaramillo-Flores, M. E., Pérez-Alonso, C., Niranjana, K., Gutiérrez-López, G. F. and Alamilla-Beltrán, L. (2012) Preparation and characterization of non-aqueous extracts from chilli (*Capsicum annum* L.) and their microencapsulates obtained by spray-drying. *Journal of Food Engineering*, 112 (1-2). pp. 29-37. ISSN 0260-8774 doi: 10.1016/j.jfoodeng.2012.03.032

Al-Khusaibi, M. K. and Niranjana, K. (2012) The impact of blanching and high-pressure pretreatments on oil uptake of fried potato slices. *Food and Bioprocess Technology*, 5 (6). pp. 2392-2400. ISSN 1935-5130 doi: 10.1007/s11947-011-0562-2

Al-Khusaibi, M., Gordon, M., Lovegrove, J. A. and Niranjana, K. (2012) Frying of potato chips in a blend of canola oil and palm olein: changes in levels of individual fatty acids and tocopherols. *International Journal of Food Science and Technology*, 47 (8). pp. 1701-1709. ISSN 1365-2621 doi:10.1111/j.1365-2621.2012.03024.x

Ghawi, S. K., Methven, L., Rastall, R. R. and Niranjana, K. (2012) Thermal and high hydrostatic pressure inactivation of myrosinase from green cabbage: a kinetic study. *Food Chemistry*, 131 (4). pp. 1240-1247. ISSN 0308-8146

Ahmad Tarmizi, A. and Niranjana, K. (2012) Combination of moderate vacuum frying with high vacuum drainage: relationship between process conditions and oil uptake. *Food and Bioprocess Technology*. ISSN 1935-5130 (In Press)

Al-Habsi, N. A. and Niranjana, K. (2012) Effect of high hydrostatic pressure on antimicrobial activity and quality of Manuka honey. *Food Chemistry*, 135 (3). pp. 1448-1454. ISSN 0308-8146 doi: 10.1016/j.foodchem.2012.06.012

2011

Al-Khusaibi, M., Gordon, M., Lovegrove, J. and Niranjana, K. (2011) Provenance of the oil in par-fried french fries after finish frying. *Journal of Food Science*, 77 (1). E32-E36. ISSN 0022-1147 doi: 10.1111/j.1750-3841.2011.02460.x

Jimenez Junca, C. A., Gumy, J. C., Sher, A. and Niranjana, K. (2011) Rheology of milk foams produced by steam injection. *Journal of Food Science*, 75 (9). E569-E575. ISSN 1750-3841 doi:10.1111/j.1750-3841.2011.02387.x

2010

Mayachiew, P., Devahastin, S., Mackey, B.M. and Niranjana, K. (2010) Effects of drying methods and conditions on antimicrobial activity of edible chitosan films enriched with galangal extract. *Food Research International* , 43 (1). pp. 125-132. ISSN 0963-9969 doi:10.1016/j.foodres.2009.09.006

Haizam Ahmad Tarmizi, A. and Niranjana, K. (2010) The possibility of lowering oil content of potato chips by combining atmospheric frying with postfrying vacuum application. *Journal of Food Science*, 75 (9). E572-E579. ISSN 1750-3841 doi: 10.1111/j.1750-3841.2010.01819.x

2008

Silva, C., Livings, S., Sher, A. , Niranjana, K., Espiga, A. and Gumy, J.-C. (2008) Formation and stability of milk foams. In: Campbell, G.M., Scanlon, M.G. and Pyle, D.L. (eds.) Bubbles in food 2: novelty, health, and luxury. AACC International , St. Paul, Minnesota, pp. 153-161. ISBN 9781891127595

Nema, P.K., Ramayya, N., Duncan, E. and Niranjana, K. (2008) Potato glycoalkaloids: formation and strategies for mitigation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88 (11). pp. 1869-1881. ISSN 0022-5142 doi: 10.1002/jsfa.3302

2007

Haedelt, J., Beckett, S.T. and Niranjana, K. (2007) Bubble-included chocolate: relating structure with sensory response. *Journal of Food Science*, 72 (3). E138-E142. ISSN 0022-1147 doi:10.1111/j.1750-3841.2007.00313.x

Adebowale, Y.A., Adeyemi, I.A., Oshodi, A.A. and Niranjana, K. (2007) Isolation, fractionation and characterisation of proteins from Mucuna bean. *Food Chemistry*, 104 (1). pp. 287-299. ISSN 0308-8146 doi: 10.1016/j.foodchem.2006.11.050

Ahromrit, A., Ledward, D.A. and Niranjana, K. (2007) Kinetics of high pressure facilitated starch gelatinisation in Thai glutinous rice. *Journal of Food Engineering*, 79 (3). pp. 834-841. ISSN 0260-8774 doi: 10.1016/j.jfoodeng.2006.03.003

Rastogi, N.K., Raghavarao, K.S.M.S., Balasubramaniam, V.M., Niranjana, K. and Knorr, D. (2007) Opportunities and challenges in high pressure processing of foods. *Critical Reviews*

in *Food Science and Nutrition*, 47 (1). pp. 69-112. ISSN 1040-8398
doi: 10.1080/10408390600626420

2006

Ahromrit, A., Ledward, D.A. and Niranjana, K. (2006) High pressure induced water uptake characteristics of Thai glutinous rice. *Journal of Food Engineering*, 72 (3). pp. 225-233. ISSN 0260-8774 doi: 10.1016/j.jfoodeng.2004.11.013

Jakubczyk, E. and Niranjana, K. (2006) Transient development of whipped cream properties. *Journal of Food Engineering*, 77 (1). pp. 79-83. ISSN 0260-8774
doi:10.1016/j.jfoodeng.2005.06.046

Dubert-Ferrandon, A., Niranjana, K. and Grandison, A.S. (2006) A novel technique for differentiation of proteins in the development of acid gel structure from control and heat treated milk using confocal scanning laser microscopy. *Journal of Dairy Research*, 73 (4). pp. 423-430. ISSN 0022-0299 doi: 10.1017/s0022029906001907

2005

Chockchaisawasdee, S., Athanasopoulos, V.I., Niranjana, K. and Rastall, R.A. (2005) Synthesis of galacto-oligosaccharide from lactose using beta-galactosidase from *Kluyveromyces lactis*: studies on batch and continuous UF membrane-fitted bioreactors. *Biotechnology and Bioengineering*, 89 (4). pp. 434-443. ISSN 0006-3592
doi: 10.1002/bit.20357

Haedelt, J., Pyle, D.L., Beckett, S.T. and Niranjana, K. (2005) Vacuum-induced bubble formation in liquid-tempered chocolate. *Journal of Food Science*, 70 (2). E159-E164. ISSN 0022-1147 doi:10.1111/j.1365-2621.2005.tb07090.x

Athanasopoulos, V.I., Niranjana, K. and Rastall, R.A. (2005) The production, purification and characterisation of two novel alpha-D-mannosidases from *Aspergillus phoenicis*. *Carbohydrate Research*, 340 (4). pp. 609-617. ISSN 0008-6215
doi:10.1016/j.carres.2005.01.005

2004

Athanasopoulos, V.I., Niranjana, K. and Rastall, R.A. (2004) Regioselective synthesis of manno-1,6-biose and manno-1,6-triose by reverse hydrolysis using a novel 1,6-alpha-D-mannosidase from *Aspergillus phoenicis*. *Journal of Molecular Catalysis B-Enzymatic*, 27 (4-6). pp. 215-219. ISSN 1381-1177 doi: 10.1016/j.molcatb.2003.12.001

Khare, A.S. and Niranjana, K. (2004) The effect of vessel diameter on time dependent gas hold-up variations in highly viscous impeller agitated liquids. *Chemical Engineering and Processing*, 43 (4). pp. 571-573. ISSN 0255-2701 doi: 10.1016/s0255-2701(03)00044-8

2003

Khare, A.S. and Niranjana, K. (2003) Gas hold-up structure in impeller agitated aerobic bioreactors. In: Gutiérrez-López, G.F. and Barbosa-Cánovas, G.V. (eds.) Food science and food biotechnology. CRC Press, Florida, pp. 105-118. ISBN 9781566768924

doi:10.1201/9780203009536.ch4

This list was generated on Mon Dec 16 12:42:01 2013 GMT.

Qualifications:

B Chem. Eng., M Chem. Eng., PhD (tech.), FIFST

EXTERNAL ACTIVITIES:

Editor, Journal of Food Engineering

President, International Society of Food Engineering