

## ศาสตราจารย์ ดร. ประณี อานเปื้อง

วัน/เดือน/ปี (ที่เกิด) 23 กุมภาพันธ์ 2494  
ที่อยู่ 270 ซ.สิรินธร 7 แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม. 10700  
โทรศัพท์ 02-4341734(บ้าน)มือถือ 089-5368813  
ที่ทำงาน ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
โทรศัพท์ 02-2185520 โทรสาร 02-2544314  
อีเมลล์ pranee.a@chula.ac.th



### ประวัติการศึกษา

2512-2515 วท.บ. (เคมีเทคนิค สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)  
2515-2516 วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)  
2520-2521 Post-Graduate diploma in Applied Biochemistry, Tokyo Institute of Technology, Japan  
2525-2528 Ph.D. (Food Technology, Tokyo University of Agriculture, Japan)  
สาขาที่เชี่ยวชาญ เอนไซม์ทางอาหาร การสกัดสารหน้าที่เฉพาะจากธรรมชาติด้วยเอนไซม์ การวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส

### ประวัติการทำงาน

1. รองคณบดี ฝ่ายบริหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2543-2544)
2. รักษาการเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2543-2544)
3. เลขาธิการศูนย์วิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (2542-2543) (สวอท)
4. คณะกรรมการพิจารณาตำแหน่งทางวิชาการ (ก.พ.ว.) มหาวิทยาลัยชินวัตร (2553-ปัจจุบัน)
5. วิทยากรบรรยายอบรมเชิงปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร เรื่องการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัสจัดโดยสถาบันอาหาร สำหรับบุคคลทั่วไป (Public training) และสำหรับบริษัท (In house training) (2546-ปัจจุบัน) รวมมากกว่า 25 บริษัทและสำหรับบุคคลทั่วไปมากกว่า 30 ครั้ง ครั้งละ 35-40 คน ตลอดระยะเวลามากกว่า 10 ปี
6. กรรมการร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก) และกรรมการร่างมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช) (ปัจจุบัน) จำนวนมากกว่า 27 เรื่อง
7. ประธานคณะกรรมการจรรยาบรรณคณาจารย์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2556)
8. ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินการสอนผู้ข้อกำหนดตำแหน่งศาสตราจารย์รองศาสตราจารย์และผู้ช่วยศาสตราจารย์คณะวิทยาศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2545-ปัจจุบัน)
9. ผู้ทรงคุณวุฒิที่ประชุมศาสตราจารย์คณะวิทยาศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัจจุบัน)
10. คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาผลงานทางวิชาการและจริยธรรมและจรรยาบรรณของผู้ขอตำแหน่งศาสตราจารย์รองศาสตราจารย์และผู้ช่วยศาสตราจารย์ของสถาบันต่างๆมากกว่า 40 ราย
11. ที่ปรึกษาบริษัท BioMac Food Co., Ltd. (2540-2550)

12. ที่ปรึกษาบริษัทไทยเพรสซิเดนส์ฟู้ด (Farm House) (2551-2552)

### ผลงานทางวิชาการที่ผ่านมา

#### 1) หนังสือที่แต่ง/เรียบเรียง

1. **ปราณี อ่านเปรื่อง**, หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัสพิมพ์ครั้งที่2, กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2551. 360 หน้า. ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและการอบรมเชิงปฏิบัติการจัดโดยสถาบันอาหารในหัวข้อเรื่อง การประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัสของอาหาร
  2. **ปราณี อ่านเปรื่อง**, เอนไซม์ทางอาหารพิมพ์ครั้งที่4 กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547. 442 หน้า. ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 2) บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน มากกว่า 20 เรื่อง (ดูจากเว็บไซต์ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร)
- 3) บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ จำนวน มากกว่า 42 เรื่อง (ดูจากเว็บไซต์ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร)

#### รางวัลที่ได้รับจากการวิจัย

ชื่อรางวัล	หน่วยงานผู้มอบรางวัล
1. รางวัลThe Hitachi Trophy 2011 ประเภทบรรยาย สาขาวิทยาศาสตร์ประยุกต์และเทคโนโลยี เรื่อง “Fortification of Thai Sponge Cake with Seed Mucilage of <i>Ocimum canum Sims.</i> ” The Science Forum 2011 Faculty of Science, Chulalongkorn University 10-11 March 2011	คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2. รางวัลThe Hitachi Trophy 2012 ประเภทบรรยาย สาขาวิทยาศาสตร์ประยุกต์และเทคโนโลยี เรื่อง “Formulation of Coconut Steamed Custard Containing Mucilage of <i>Basella alba</i> Linn substitute for Fat in Coconut Milk” The Science Forum 2012, Faculty of Science, Chulalongkorn University, 19-20 April 2012	

#### สิทธิบัตร

1. ปราณี อ่านเปรื่อง สุหรัย สายสร และณัฐภาเหล่ากุลจิตต์สิทธิบัตรการประดิษฐ์ ชื่อ “การลดความขมและความเปรี้ยวในน้ำส้มเขียวหวาน *Citrus reticulata* Blanco โดยใช้เปลือกไข่” เลขที่สิทธิบัตร 21714 (ออกให้ ณ วันที่9 เมษายน2550 – 6สิงหาคม2561)
2. ปราณีอ่านเปรื่องและปรรัตน์เซ็นกลางสิทธิบัตรการประดิษฐ์ชื่อ “การผลิตสารสกัดคลอโรฟิลล์เข้มข้นจากใบเตย” เลขที่คำขอ 0801001109 ลงวันที่ 6 มีนาคม 2551 รออนุมัติเลขที่สิทธิบัตร