

## ประวัติผู้เขียน

<b>ชื่อ-สกุล</b>	นายอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล
<b>วัน เดือน ปี เกิด</b>	20 พฤษภาคม 2509
<b>ประวัติการศึกษา</b>	สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2531
<b>ประวัติการทำงาน</b>	2531 - 2536 บริษัททรอปิคอลแคนนิง (ประเทศไทย) จำกัด อ.หาดใหญ่ จ. สงขลา 2539 - ปัจจุบัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
<b>ประวัติผลงานวิจัยและเผยแพร่ตีพิมพ์</b>	<p>อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2553. ผลของกรรมวิธีการอบแห้งต่อ คุณสมบัติทางกายภาพเคมีของใบมะกรูดอบแห้ง. ว.วิทย์. กษ. 41ซ1 (พิเศษ) : 548-551.</p> <p>จรินทร์ภรณ์ สุภา และ จินตนา ยอดรักและอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล 2553. การผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายเทม เป้ชนิดใหม่จากกากถั่วเหลือง. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการ IRPUS 2552.</p> <p>ศศิณัฐ เอี่ยมสืบทับ อัจฉราวรรณ สันป่าเป้าและอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2552. การ พัฒนา ผลิตภัณฑ์สาคูหยาบไผ่แผ่น. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการ IRPUS 2551</p> <p>จุฑาทิพย์ อัมรนนท์, สุธิยา ส้อมแก้วและอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2551. การยืดอายุการเก็บรักษา ปลาต้มทอด. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการ IRPUS 2550</p> <p>ชิดชนก จามิกรานนท์, ปรียากุล ชมภู และอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2551. การพัฒนาเครื่องต้มน้ำ สับประรดผสมโยเกิร์ต. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการ IRPUS 2550.</p>