



รองศาสตราจารย์ ดร. สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ปริญญาตรี (Food Chemistry), Tohoku University, Sendai, Japan

ปริญญาโท (Food Chemistry), Tohoku University, Sendai, Japan

ปริญญาเอก (Agricultural Science), Tohoku University, Sendai, Japan

รองศาสตราจารย์สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ เป็นนักเคมีอาหารชั้นแนวหน้า และเป็นที่รู้จักในวงการอุตสาหกรรมอาหารของไทยอย่างกว้างขวาง ด้วยความรอบรู้และประสบการณ์วิจัยในศาสตร์เกี่ยวกับปฏิกิริยาเคมีที่เกิดขึ้นในระบบของอาหารอันก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและเสื่อมสภาพ ตลอดจนความปลอดภัยอาหาร อีกทั้งเป็นผู้ที่มีความชำนาญการวิเคราะห์ทางเคมีและเป็นหนึ่งในผู้บุกเบิกการศึกษาวิจัยกลิ่นรสในอาหารของประเทศไทย นอกจากนี้ รองศาสตราจารย์สิทธิวัฒน์ ยังมีบทบาทในการสนับสนุนส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมต่างๆ ในอุตสาหกรรม ได้แก่การเป็นที่ปรึกษาในตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดตั้งและดำเนินการของโรงงานต้นแบบที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีชีวภาพด้านต่างๆ ตลอดจนการผลักดันให้เกิดความร่วมมือในการทำงานวิจัยระหว่างมหาวิทยาลัยกับภาคอุตสาหกรรมการผลิต นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญในการผลิตบัณฑิตอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนากำลังคนเข้าสู่การวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมของประเทศไทย

รองศาสตราจารย์สิทธิวัฒน์ เริ่มทำงานในประเทศไทยครั้งแรกในตำแหน่งอาจารย์ที่ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เคยดำรงตำแหน่งหัวหน้าหน่วยเครื่องมือกลางของคณะวิทยาศาสตร์เป็นเวลายาวนานเนื่องจากมีความเชี่ยวชาญในเคมีวิเคราะห์เป็นอย่างยิ่ง ตลอดจนเป็นผู้จัดตั้งและกำกับดูแลหน่วยพัฒนาธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์ และในเวลาต่อมาได้ดำรง

ตำแหน่งหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ จากประสบการณ์การทำงานในด้านวิทยาศาสตร์ที่เป็นเลิศและวิสัยทัศน์ที่กว้างไกล ทำให้ รองศาสตราจารย์สิทธิวัฒน์ ได้รับคัดเลือกให้ดำรงตำแหน่ง คณบดี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดลตั้งแต่ปี 2558 จนถึงปัจจุบัน

รองศาสตราจารย์สิทธิวัฒน์ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี โท และ เอก จากมหาวิทยาลัยโทโฮคุ ประเทศญี่ปุ่น

Associate Professor Sittiwat Lertsiri  
Ph.D. (Tohoku University, Japan)  
Dean, Faculty of Science, Mahidol University

Associate Professor Sittiwat is a renowned food chemist and widely recognized among food industry society in Thailand with his profound background and research experiences with chemical reactions in food related to changes and deterioration as well as food safety. He is also highly specialized in food chemical analysis and one of the pioneers in food aroma and flavor research in Thailand. In addition, Associate Professor Sittiwat plays significant roles to support and foster innovation in Thailand's industry such as being a senior consultant for food product quality, involving establishment and organization of biotechnology-related pilot plants, and promoting research collaboration and link between industry and academia. Besides, he also put a significant effort to promote education and continuously supervises high quality scientists and researchers to support Science and industry of Thailand.

Associate Professor Sittiwat has started his career in Thailand as a lecturer at Department of Biotechnology, Faculty of Science, Mahidol University, and later on become the Department Head. He used to be a Head of Central Instrument Facility (CIF) of Faculty of Science regarding his expertise in chemical analysis. In addition, he was also a founder and director of Business Development Unit (BDU) of Faculty of Science. With excellent vision and superb experiences in Science, he has been appointed Dean, Faculty of Science, Mahidol University since 2015.

Associate Professor Sittiwat received his Bachelor's, Master's and Ph.D. degrees from Tohoku University, Japan.