



ศิษย์เก่าดีเด่น

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
ประจำปี 2560

ศ. ดร.ภาวณีย์ ชนะโชติ

นายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
แห่งประเทศไทย และ Research Platform Leader,
ศูนย์นวัตกรรม (Global Innovation Incubator)
บริษัท ไทย ยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน

นายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
แห่งประเทศไทย และ Research Platform Leader,
ศูนย์นวัตกรรม (Global Innovation Incubator)
บริษัท ไทย ยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญาตรี

- วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2522

ระดับปริญญาโท

- วิทยาศาสตร์อาหาร University of Illinois,
Urbana-Champaign, USA

ระดับปริญญาเอก

- วิทยาศาสตร์อาหาร University of Illinois,
Urbana-Champaign, USA

ประวัติการทำงาน

- ตำแหน่งทางวิชาการ

พ.ศ. 2529-2535

Assistant Professor, Dept. of Food Science, University of
Massachusetts, Amherst, MA

พ.ศ. 2535-2541

Associate Professor, Dept. of Food Science, University of
Massachusetts, Amherst, MA

พ.ศ. 2536

Acting Department Head (6 months), Department of Food
Science, University of Massachusetts, Amherst, MA

พ.ศ. 2541-2546

Professor, Dept. of Food Science, University of
Massachusetts, Amherst, MA

ที่ระลึก วันคล้ายวันสถาปนาคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2560



พ.ศ. 2546-2552

Product Science Fellow, Hill's Pet Nutrition, Inc, Science and Technology, Topeka, KS

พ.ศ. 2552-2557

ศาสตราจารย์เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน

Chemistry Leader and Research Platform Lead, Thai Union

Frozen Products (TUF), Global Innovation Incubator

- ตำแหน่งทางบริหาร

พ.ศ. 2552-2554

ผู้อำนวยการสถานวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารเสริมและอาหารเพื่อสุขภาพ (NFF), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

พ.ศ. 2554-2556

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน

Chemistry Leader and Research Platform Lead, ศูนย์

นวัตกรรมบริษัท ไทย ยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน

นายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแห่งประเทศไทย FoSTAT).

งานที่เกิดประโยชน์ต่อสังคม/ประเทศชาติ

- การทำงานร่วมมือกับประเทศไทย: อ.ภาวิณีทำงานร่วมมือกับนักวิชาการในประเทศไทย ด้านวิทยาศาสตร์อาหารและด้านมหาวิทยาลัยออกนอกระบบ โดยการสนับสนุนจากทบวงมหาวิทยาลัยและกระทรวงวิทยาศาสตร์ (โครงการสมองโกลกลับ-ATPAC or the Association of Thai Profession in America and Canada)

- หลังจากได้ประสบการณ์การทำงานในสหรัฐอเมริกา อ.ภาวิณี ได้ตัดสินใจย้ายกลับมาประเทศไทยเพื่อช่วยพัฒนามหาวิทยาลัยภาคใต้ สร้างความเข้มแข็งด้านการวิจัยเชิงบูรณาการและนำประสบการณ์มาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งด้านการพัฒนาระบบ กระบวนการ และธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรในมหาวิทยาลัย (มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์และอื่นๆ) และในภาคเอกชน (เป็นส่วนหนึ่งของการจัดตั้ง Global Innovation Incubator, TU ที่คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยเป็นผู้ประสานงานหลักของการเขียนโครงการ BOI เฟส 1 และ 2 รวมงบประมาณ 250 ล้านบาท และประสานได้คณาจารย์จากมหาวิทยาลัยต่างๆ มาร่วมงานประมาณ 30 ท่าน)

ผลงานเด่นที่เป็นที่ยอมรับและภาคภูมิใจ

- มีผลงานตีพิมพ์จาก ปริญญาโทและเอก (peer review journal) 16 ชิ้น ด้านเคมีฟิสิกส์ในอาหาร

- ชีวิตอาจารย์ (University of Massachusetts) ก้าวเข้าสู่ตำแหน่งรองศาสตราจารย์ภายใน 6 ปี และตำแหน่งศาสตราจารย์ภายใน 6 ปี ต่อมา ศึกษาค้นคว้าวิจัยคุณสมบัติของน้ำที่มีผลกระทบต่อคุณสมบัติของอาหาร ผลงานที่เด่นที่สุดคือการศึกษากลไกการเคลื่อนที่ของโมเลกุลน้ำโดยวิธีฟิสิกส์ โดยใช้ NMR (Nuclear Magnetic Resonance) งานวิจัยอาหารทหาร (US Army R&D Center), วิทยาศาสตร์ชีวโพลีเมอร์ นำทีมวิจัยให้ได้ทุนวิจัยขนาดใหญ่

- งานวิจัยที่บูรณาการ ใน 17 ปีของการเป็นอาจารย์ในสหรัฐอเมริกา อ.ภาวิณีร่วมมือกับทางหน่วยวิจัยอาหารทหารของกระทรวงกลาโหม ด้านอายุการเก็บอาหารโดยเฉพาะขนมปัง อ.ภาวิณีศึกษการนำโปรตีนจากเศษปลามาใช้ ทางกรีนของไขมันนมและไขมันปลา โครงการวิจัยที่ได้รับการสนับสนุนรวมแล้วมากกว่า 1 ล้านดอลลาร์สหรัฐ อ.ภาวิณีได้สร้างความร่วมมือกับหลายศาสตร์ เช่น โพลีเมอร์, เคมี จุลชีววิทยา และกลุ่มวิจัยข้าวและมันสำปะหลังในประเทศไทย

- งานวิจัยในประเทศไทย อ.ภาวิณีศึกษาการนำโปรตีนจากปลาทูน่ามาใช้ในอาหารสัตว์เลี้ยงและคุณสมบัติเชิงสุขภาพ (ร่วมกับบริษัทสงขลาแคนนิ่ง) นอกจากนั้นยังได้รับทุนจากโครงการมหาวิทยาลัยวิจัย ในการศึกษาสารออกฤทธิ์เชิงสุขภาพจากอาหารในภาคใต้ของไทย และผลที่เกี่ยวข้องกับโรคผู้สูงอายุ อ.ภาวิณี ได้เริ่มโครงการอาหารพร้อมทานสำหรับทหาร (สำนักงานวิชาการเกษตร) โดยร่วมมือกับมหาวิทยาลัยพระมงกุฎ อาหารผู้ประสบอุทกภัย อ.ภาวิณีร่วมโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก (สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ) โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีคุณสมบัติเชิงสุขภาพ

- อ.ภาวิณี มีผลงานตีพิมพ์มากกว่า 80 ชิ้นงาน (peer-reviewed journals) และมีการนำเสนอทางวิชาการกว่า 100 และ

บทความในหนังสือนานาชาติมากกว่า 30 บทความ สิทธิบัตร 5 ชิ้น

- ตีพิมพ์หนังสือ Bread Staling หรือ การแข็งตัวของขนมปัง รองบรรณาธิการของวารสารของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร (4 เล่ม) และ บรรณาธิการ หรือ Editor in Chief (Songklanakarind Journal of Science and Technology) และรองบรรณาธิการหลายวารสาร เช่น Cereal Chemistry

- ได้รับเชิญเข้าร่วมกรรมการต่างๆ ในสหรัฐอเมริกา เช่น โครงการอาหารฉุกเฉินสำหรับผู้ประสบภัย (USAID-US Army-Institute of Medicine, USA) และ FASEB (Federation of American Societies for Experimental Biology) เพื่อประเมินการขออนุญาต ขององค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา และประธานกรรมการวิชาการ และกรรมการเคมีอาหารของสถาบันเทคโนโลยีอาหารแห่งสหรัฐอเมริกา

- ในสหรัฐอเมริกา อ.ภาวิณี ได้ร่วมพัฒนางานวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์อาหารที่ institute of Food Technologists เช่น ได้เป็นสมาชิกและประธานกรรมการการศึกษา (Committee on Education) ที่กำหนดมาตรฐานหลักสูตรระดับประเทศ และดำเนินการประเมินหลักสูตรเพื่อสร้างความเข้มแข็งในบัณฑิตในสายวิทยาศาสตร์การอาหารแห่งสหรัฐอเมริกา รวมถึงการสนับสนุนการให้นักศึกษา ได้เป็นประธาน Food Chemistry Division ซึ่งจัดประชุมทางวิชาการประจำปี ที่เจาะประเด็นสำคัญในงานวิจัยเคมีอาหารและเสริมสร้างงานวิจัยที่เข้มแข็ง

- งานสนับสนุนส่งเสริมนักวิชาการวิทยาศาสตร์อาหารแห่งประเทศไทย: ศ. ดร.ภาวิณี ได้รับเลือกตั้งเป็นนายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารแห่งประเทศไทย (Food Science and Technology Association of Thailand หรือ FoSTAT). FoSTAT เป็นองค์กรอิสระไม่หาผลกำไร ที่มุ่งสนับสนุนนักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ด้วยงาน 4 หลัก คือ สร้างความเข้มแข็งด้านวิชาการด้วยงานวิจัยและพัฒนานวัตกรรม จัดมาตรฐานด้วยการสอบคุณวุฒิด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (credited Food Science Professional Standard examination cfops) จัดงานประชุมวิชาการและกิจกรรมการแข่งขันนวัตกรรมอาหารและตอบคำถาม (quiz competition) อบรมวิชาการ และ ร่วมงานเชิงนโยบาย ในและต่างประเทศ (e.g., UN-FAO, ASEAN, Thailand, IUFOST หรือ world food congress, and IFT-USA). ปัจจุบันได้เป็นองค์กรร่วมในการพัฒนาระบบการขออนุญาตอาหารสุขภาพกับ องค์การอาหารและยาและสำนักงานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (สวท)

รางวัลและเกียรติที่ได้รับ

พ.ศ. 2542	รางวัล ศาสตราจารย์ยอดเยี่ยมที่สหรัฐอเมริกา (Outstanding Professor award) จาก NE IFT (Institute of Food Technologist, Eastern Conference)
พ.ศ. 2532	Lilly Teaching Fellow (University of Massachusetts, Amherst)
พ.ศ. 2540	CFNR Certificate of Excellence in Advising and Outstanding Advisor Award (University of Massachusetts, Amherst)
พ.ศ. 2550	Global Winner of Colgate Palmolive's Chairman You Can Make a Difference Award

ปณิธานที่ยึดถือในการทำงานและการดำรงชีวิต

พัฒนาจิตใจให้เป็นผู้น้อยใฝ่รู้ความรู้แปลกใหม่เสมอ เปิดประตูใหม่ให้ตัวเอง พยายามทำให้ทักษะที่มีอยู่เจริญขึ้นและรู้ข้อบกพร่องของตนเพื่อการปรับปรุงต่อเนื่องเสมอๆ อย่ายึดปัจจัยเชิงลบเข้ามากระทบตนและงาน พยายามแก้ปัญหาเฉพาะหน้าให้เร็วก่อนกลับบ้านเสมอ ทำตัวเป็นผู้ถูกกลายมิตรให้แน่นแฟ้น เป็นผู้ฟังที่ดี และนำข้อดีของคนอื่นมาเป็นครู แต่ขอให้กล้าคิดต่างและทำต่างไปจากเดิม และเมื่อไหร่ที่เราคิดว่าไม่เห็นมีอะไรที่จะต้องปรับปรุง เมื่อนั้นเตรียมตัวกับความล้มเหลวได้เลย สร้างฉันทะในการทำงานแล้วจะสามารถเพิ่มความเพียรพยายามให้ประสบความสำเร็จได้ โดยไม่เกิดประโยชน์แก่ผู้อื่นด้วย มีไฟแต่อย่าให้ไฟนั้นร้อนในตัวเอง

และสำหรับครูบาอาจารย์นั้น เราต้องเชื่อในลูกศิษย์เสมอว่าเขาจะต้องไปได้ไกลกว่าเรา เพราะเขาได้สิ่งที่ครูบาอาจารย์สะสมไว้เป็นมรดกให้พวกเขา เขาคืออนาคตของเรา

หากเรานักวิชาการสามารถมองเห็นความสำเร็จส่วนตัวได้แล้ว ขอให้ รู้จักเปลี่ยนชีวิตตัวเองเพื่อทำอะไรให้ประเทศชาติได้ ประโยชน์และให้สาธารณชนมีพื้นที่และชีวิตในสังคมที่ดีกว่า เมื่อรู้สึกว่าคุณก้าวเข้ามาพอแล้วให้รู้จักวางประโยชน์ส่วนตัวเพื่อประโยชน์ส่วนรวม

