



ศาสตราจารย์ ดร.วิสิทธิ์ จະวะลิต

- นิสิตเก่าคณะเกษตร มก. รุ่นที่ ๓๕
- อาจารย์ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ประวัติการศึกษา

พ.ศ.	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ประเทศ
๒๕๒๒	วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยมอันดับ ๒	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ไทย
๒๕๒๗	M.S. (Food Science)	Oregon State University	สหรัฐอเมริกา
๒๕๓๒	Ph.D. (Food Science)	Oregon State University	สหรัฐอเมริกา

ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต เป็นนักวิชาการที่มีทั้งความเป็นครู ความเป็นนักวิชาการ นักวิจัย ที่พร้อมด้วยความรู้และความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับทั้งในระดับชาติและนานาชาติ มีผลงานที่นำไปใช้ได้จริง สร้างประโยชน์ต่อสังคมและประเทศชาติได้อย่างเนืองนิตย์ ท่านประสานประโยชน์โดยนำผู้ผลิตในภาคอุตสาหกรรมมาเป็นส่วนหนึ่งในการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และร่วมแก้ปัญหาทุกโภชนาการของประเทศตั้งแต่เริ่มต้น ทำให้ภาคอุตสาหกรรมเต็มใจให้ความร่วมมือในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว ผลงานสำคัญ ๆ ที่สร้างผลกระทบ เช่น น้ำดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีการจัดตั้งโรงงานต้นแบบผลิตน้ำบริโภคบรรจุขวดขึ้น การศึกษาวิจัยเรื่องความคงตัวของไอโอดีนในเกลือบริโภค เพื่อสนองมาตรการป้องกันโรคขาดธาตุ จัดทำหลักเกณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร GMP สำหรับโรงงานผลิตอาหาร พัฒนาวิธีการที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์ที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทชนิดต่าง ๆ พัฒนাসมาการสำหรับประเมินความเสี่ยงอันตรายจากจุลินทรีย์ก่อโรคในผลิตภัณฑ์อาหาร จนนำไปสู่การแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขถึง ๓๓ ฉบับ ทำให้เกิดความสะดอกกับธุรกิจอาหารในและต่างประเทศ และการจัดทำฉลาก Healthier Choice เพื่อเป็นเครื่องมือช่วยผู้บริโภคลดปัญหาโรคโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

นอกจากนี้ยังมีผลงานวิจัยที่พัฒนาร่วมกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อแก้ปัญหาทุกโภชนาการและมีวางจำหน่ายแล้วในท้องตลาด เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่เสริมสารอาหาร ๓ ชนิด คือ เหล็ก ไอโอดีน และวิตามินเอ เครื่องปรุงเสริมวิตามินและแร่ธาตุ เช่น น้ำปลา และซีอิ๊ว โดยได้รับเชิญจากองค์การยูนิเซฟ (UNICEF) ให้เป็นผู้เชี่ยวชาญสำรวจความเป็นไปได้ในการเสริมสารอาหารที่ประเทศกัมพูชาด้วย ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสที่มีปริมาณโซเดียมและน้ำตาลต่ำที่พัฒนาขึ้น ๗ ชนิด ผลิตภัณฑ์กะทิที่มีสัดส่วนของกรดไขมันสมดุล (กะทิธัญพืช) ร่างกายดูดซึมไปใช้ได้เร็ว ไม่สะสม นมแล็คโตส ๐% สำหรับผู้ไม่มีน้ำย่อยแล็กเทส เพื่อให้ไม่เกิดอาการท้องอืด ท้องเสีย ไม่สบายท้อง ช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการของคนไทย และพัฒนา “เจลลี่โภชนา” รสต่าง ๆ เพื่อผู้ป่วยมะเร็งช่องปาก และผู้ประสบปัญหาการกลืนลำบาก ให้มีภาวะโภชนาการและคุณภาพชีวิตดีขึ้น

ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต เป็นผู้ครองตนเหมาะสม อยู่ในศีลธรรมอันดี ขยันหมั่นเพียร อ่อนน้อม มีน้ำใจ มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในการวิจัยและพัฒนา ตลอดจนการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านผลิตภัณฑ์อาหารมากกว่า ๓๐ ปี โดยคำนึงถึงการใช้ประโยชน์เป็นสำคัญ สามารถประสานความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมอาหาร ก่อให้เกิดความเชื่อมโยงกับการผลิต เกิดผลกระทบในวงกว้างทั้งการพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตอาหารของไทย และคุณภาพชีวิตของประชาชน จึงเห็นสมควรประกาศยกย่องและเชิดชูเกียรติให้ ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต เป็นนิสิตเก่าดีเด่นคณะเกษตร ประเภทยานักวิชาการ/นักวิจัย ที่สมควรถือเป็นแบบอย่างที่ดีสืบไป