เอกสารแนบ 9
ตารางแสดงรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม คุณวุฒิ และจำนวนผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (พ.ศ.2555 – พ.ศ.2559)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและสถาบันที่สำเร็จการศึกษา	จำนวนผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี
1.	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	- Ph.D. (Biotechnology), The University of New South Wales, Australia, 2004 - B.E. (Bioprocess Engineering), The University of New South Wales, Australia, 1999	30
2.	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2547 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531	16

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ย้อนหลัง 5 ปี (พ.ศ. 2555 – พ.ศ. 2559)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

งานวิจัย

ระดับนานาชาติ

1. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., and **Leksawasdi, N.**, 2016. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. Chiang Mai Journal of Science Vol.44 No.1 (JANUARY 2017): 184–192.
2. Boonchuay, P., Takenaka, S., Kuntiya, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P. and Chaiyaso, T. 2016. Purification, characterization, and molecular cloning of the xylanase from Streptomyces thermovulgaris TISTR1948 and its application to xylooligosaccharide production. Journal of Molecular Catalysis - B: Enzymatic 129: 61-68.
3. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016. Reactive Blending of Thermoplastic Starch and Polyethylene-graft-Maleic Anhydride with Chitosan as Compatibilizer. Carbohydrate Polymers, Nov 20;153:89-95. doi: 10.1016/j.carbpol.2016.07.091. Epub 2016 Jul 22.

4. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016. Reactive Blending of Thermoplastic Starch, Epoxidized Natural Rubber and Chitosan. European Polymer Journal. Volume 84, November 2016, Pages 292–299.
5. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M., Nakamura, K., and Sasano, K. 2016. Extracellular protease derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from the by-products of rice as a biomass refinery function. Journal of Bioscience and Bioengineering. Volume 123, Issue 2, February 2017, Pages 245–251.
6. Yuvadetkun, P., **Leksawasdi, N.**, and Boonmee, M. 2016. Kinetic Modeling of Candida shehatae ATCC 22984 Fermentation on Xylose and Glucose for Ethanol Production. Prep Biochem Biotechnol. 2017 Mar 16;47(3):268-275. doi: 10.1080/10826068.2016.1224244. Epub 2016 Aug 23.
7. Intachai, K., Singboottra, P., **Leksawasdi, N.**, Kasinrerk, W., Tayapiwatana, C., and Butr-Indr, B. 2015. Enhanced Production of Functional Extracellular Single Chain Variable Fragment Against HIV-1 Matrix Protein from *Escherichia coli* by Sequential Simplex Optimization. Preparative Biochemistry and Biotechnology 45(1): 56 - 68.
8. Jongjareonrak, A., Srikok, K., **Leksawasdi, N.**, and Andreotti, C. 2015. Extraction and Functional Properties of Protein from De-Oiled Rice Bran. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 14(May – August) (2): 163 – 174.
9. Monkoondee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Leksawasdi**, N., Techapun**, C., Kawee-ai, A., and Seesuriyachan, P. 2015a. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in non-sterile systems: Part I. Optimal condition for lactic acid fermentation using a micro-aerobic Sequencing Batch Reactor (micro-aerobic SBR) with immobilized *Lactobacillus plantarum* TISTR 2265 and microbial communities. Prep Biochem Biotechnol. 2016 May 18;46(4):392-8. doi: 10.1080/10826068.2015.1045613.
10. Monkoondee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., **Leksawasdi, N.**, Techapun, C., Kawee-ai, A., and Seesuriyachan, P. 2015b. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in non-sterile systems: Part II. The application of aerobic Sequencing Batch Reactor (aerobic SBR) to produce high biomass of *Dioszegia* sp. TISTR 5792. Prep Biochem Biotechnol. 2016 Jul 3;46(5):434-9. doi: 10.1080/10826068.2015.1045612.
11. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Kawee-ai, A., Techapun, C., Chaiyaso, T., and **Leksawasdi, N**. 2015. Improvement in Efficiency of Lignin Degradation by Fenton Reaction using Synergistic Catalytic Action. Ecological Engineering 85: 283-287.
12. Takenaka, S., Miyatake, A., Tanaka, K., Kuntiya, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Watanabe, M., and Yoshida, K.I. 2015. Characterization of the native form and the

carboxy-terminally truncated halotolerant form of α-amylases from *Bacillus subtilis* strain FP-133. Journal of Basic Microbiology 55(6): 780 - 789.

13. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., Leksawasdi, N., and **Leksawasdi, N**. 2015. Evaluation of Cells Disruption for Partial Isolation of Intracellular Pyruvate Decarboxylase Enzyme by Silver Nanoparticles Method. Acta Alimentaria: An International Journal of Food Science 44(3): 436-442.
14. Prommajak, T., **Leksawasdi, N.**, and Rattanapanone, N. 2014. Biotechnological Valorization of Cashew Apple: a Review. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 13(May – August): 159 – 182.
15. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., **Leksawasdi, N.**, and Techapun, C. 2014. Enhancement and Optimization of Exopolysaccharide Production by Weissella confusa TISTR 1498 in pH Controlled Submerged Fermentation Under High Salinity Stress. Chiang Mai Journal of Science 41(3): 503-512.
16. Tangtua, J., **Leksawasdi, N.**, and Rattanapanone, N. 2014. Quality Changes in Ripened Mango and Litchi Flesh After Cryogenic Freezing and During Storage. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 13(3): 281–296.
17. Roongruangsri, W., Rattanapanone, N., **Leksawasdi, N.**, and Boonyakiat, D. 2013 a. Influence of storage conditions on physico-chemical and biochemical of two tangerine cultivars. Journal of Agricultural Science. 5(2): 70-84.
18. Roongruangsri, W., Rattanapanone, N., **Leksawasdi, N.**, and Boonyakiat, D. 2013b. Physico-chemical changes during growth and maturation of tangerine fruit cv. 'Sai Nam Phueng' and 'See Thong'. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 12(1): 59-72.
19. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P. and **Leksawasdi, N**. 2013. Screening of 50 Microbial Strains for Production of Ethanol and (R)-phenylacetylcarbinol. Chiang Mai Journal of Science 40(2): 299-304.
20. Roongruangsri, W., Rattanapanone, N., **Leksawasdi, N.**, and Boonyakiat, D. 2012. Changes in organic acid contents and related metabolic enzyme activities at different stages of growth of two tangerine cultivars. Journal of Agricultural Science. 4(12): 277-284.
21. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Hanmoungjai, P., Techapun, C., Chaiyaso, T., **Leksawasdi, N**. 2012. Optimization of exopolysaccharide overproduction by *Lactobacillus confusus* in solid state fermentation under high salinity stress. Bioscience, Biotechnology and Biochemistry 76(5): 912-917.
22. Srisajjalertwaja, S., Apichartsrangkoon, A., Chaikham, P., Chakrabandhu, Y., Pathomrungsiyounggul, P., **Leksawasdi, N.**, Supraditareporn, W. and Hirun, S. 2012. Color, Capsaicin and Volatile Components of Baked Thai Green Chili (*Capsicum annuum* Linn. var Jak Ka Pat). Journal of Agricultural Science 12(4): 75 - 84.

บทความวิชาการ

23. **นพพล เล็กสวัสดิ์**. 2559. การผลิตสารเคมีที่มีโครงสร้างสามมิติแตกต่างกันด้วยเอนไซม์และการใช้ประโยชน์จากตัวเร่งปฏิกิริยาชีวภาพ. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2558. หน้า 151 - 159.
24. **นพพล เล็กสวัสดิ์**. 2558. เอนไซม์ ตอนที่ 2: การจำแนกกลุ่มเอนไซม์ และการใช้อินเทอร์เน็ตเพื่อสืบค้นข้อมูลเลขรหัสของเอนไซม์. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2557. หน้า 91 - 100.
25. **นพพล เล็กสวัสดิ์**. 2557. เอนไซม์ ตอนที่ 1: ประวัติความเป็นมา ลักษณะการเร่งปฏิกิริยาและองค์ประกอบของเอนไซม์. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2555 - 2556. หน้า 91 - 96.
26. **นพพล เล็กสวัสดิ์**, อำพิน กันธิยะ, นพพร เล็กสวัสดิ์, และชรินทร์ เตชะพันธุ์ 2556. ต้นแบบเครื่องผลิตน้ำตาลจากลำไย: แก้ปัญหาลำไยล้นตลาด ราคาตกต่ำ. วารสารเกษตรกรรมธรรมชาติ. 16(8): 66 – 71.
27. ชรินทร์ เตชะพันธุ์, **นพพล เล็กสวัสดิ์**, และไชยรัตน์ ส้มฉุน. 2555. คอลัมน์เศรษฐกิจ: หวานอร่อย...กับน้ำตาลลำไย ผลิตภัณฑ์โอสถต้านมะเร็ง. 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2555. หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ

หนังสือ

28. **นพพล เล็กสวัสดิ์**. 2559. เอนไซม์และจลนพลศาสตร์เอนไซม์. สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 416 หน้า. ISBN 978-616-413-620-5.
29. **นพพล เล็กสวัสดิ์**, พิชญา พูลลาภ และเมธินี เห่วซึ่งเจริญ. 2558. โครงการวิจัยการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผลไม้เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาเกษตรที่สูงอย่างยั่งยืน ระยะที่ 1–4 ใน พิทยา สรวมศิริ สุวรรณา ประณีตวตกุล จักรกฤษณ์ พจนศิลป์ (บรรณาธิการ). นวัตกรรมเพื่อการจัดการพื้นที่สูงอย่างยั่งยืนภายใต้กระแสพัฒนาการของโลก: บทสังเคราะห์เชิงกลยุทธ์จากผลการวิจัยภายใต้ความร่วมมือไทย - เยอรมัน (The Uplands Program) (หน้า 101 – 109). วนิดาการพิมพ์: เชียงใหม่.270 หน้า. ISBN 978-974-326-627-0.
30. **นพพล เล็กสวัสดิ์**. 2557. การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ และการสร้างเส้นแนวโน้มในการทำนายผลการทดลองจลนพลศาสตร์ในกระบวนการชีวภาพ และอุตสาหกรรมเกษตร. สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 207 หน้า. ISBN 978-616-361-055-3.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

1. Laokudilok, T. **Surawang, S.,** and Klinhom, J. (2013). Influence of Milling Time on the Nutritional Composition and Antioxidant Content of Thai Rice Bran. Food and Applied Bioscience Journal. 1(3): 112-130.
2. ธรรมรัตน แสงหิรัญ และ **สุทัศน สุระวัง.** (2556). สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้งโดยใช้เอนไซมปาเปนรวมกับน้ำมันรำข้าว. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 6(1)-11 : Jan-Jun 2013.
3. ศิริพร สมพงษ์, นิธิยา รัตนาปนนท์ และ **สุทัศน์ สุระวัง**. (2555). การเปรียบเทียบระดับความเข้มข้นและระยะเวลาในการแช่เนื้อลำไยในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดต่อคุณภาพของเนื้อลำไยสดระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 43 (3): 311-314.
4. **Surawang, S.**, Rattanapanone, N. and Taylor, A. J. (2012). Quantitative Analysis of Flavor Volatile Compounds in Two Transgenic Tomato Fruits using APCI-MS Technique. CMU Journal of Natural Sciences. 11(2): 169-176.

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

5. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2016). Identification of Antioxidants in Lamiaceae Vegetables by HPLC-ABTS and HPLC-MS. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 15(1) : 38-21.
6. Phimolsiripol, Y., **Surawang, S.,** Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanpanone, N. (2015). Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. Srinakharinwirot Science Journal. 31: 71-86.
7. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2015). Prediction of Antioxidant Capacity of Thai Vegetable Extracts by Infrared Spectroscopy. Chiang Mai Journal of Sciences. 42(3): 657-668.
8. Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Pongsirikul, I., Utama-ang, N., **Surawang, S.,** Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanachariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. (2015). Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 14(2): 175-188.
9. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang**, **S.** and Rattanapanone, N. (2014). Prediction of antioxidant capacity of Thai indigenous vegetable extracts by 1H nuclear magnetic resonance spectroscopy. CMU Journal of Natural Sciences. 14(2): 207-222.
10. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Identification of Antioxidants in young mango leaves by LC-ABTS and LC-MS. CMU Journal of Natural Science. 13(3): 317-330.

11. Prommajak, T., **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Ultrasonic-assisted extraction of phenolic and antioxidative compounds from lizard tail (*Houttuynia cordata* Thunb.). Songklanakarin Journal of Science and Technology. 36(1); 65-72.
12. Laokudilok, T. **Surawang, S**., and Klinhom, J. (2013). Effect of milling on the color, nutritional properties and antioxidant contents of glutinous black rice. Cereal Chemistry. 90(6): 552-557.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

13. Prommajak, T., **Surawang, S.,** Leksawasdi, N., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim and Rattanapanone, N. (2014). Identification and ultrasonic-assisted extraction of antioxidants from *Ficus lacor* Buch. young leaves. Proceedings 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Thailand, March 4-5, 2014. 76-81.
14. ธรรมรัตน แสงหิรัญ และ **สุทัศน สุระวัง**. (2556). สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้งโดยใช้เอนไซมปาเปนรวมกับน้ำมันรำข้าว. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 6(1)-11 : Jan-Jun 2013.
15. จิรนันท์ โนวิชัย และ **สุทัศน์ สุระวัง**. (2555). องค์ประกอบของสารระเหยในน้ำมันหอมระเหยจากผักชีไร่.เรื่องเต็มการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 5: 328-335.

การนำเสนอผลงานวิชาการ ระดับนานาชาติ

16. Jiranan Novichai, Prodpran Thakeow and **Suthat Surawang.** (2012). The Optimum Drying Conditions of Phakchee-rai)*Trachyspermum roxburghiamum*) using Microwave-Vacuum Dryer. International Conference on Food and Applied Bioscience. 6-7 Febuary, 2012.