

เอกสารแนบ 4
ผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง (พ.ศ. 2556 – พ.ศ. 2560)
ของอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Sanguanchaipaiwong, V., and **Leksawasdi, N.** 2017. Using glycerol as a sole carbon source for *Clostridium beijerinckii* fermentation. *Energy Procedia* 138: 1105-1109.
2. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., **Leksawasdi, N.**, and Leksawasdi, N. 2017. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. *Chiang Mai Journal of Science* 44(1): 184-192.
3. Yuvadetkun, P., **Leksawasdi, N.**, and Boonmee, M. 2017. Kinetic Modeling of *Candida shehatae* ATCC 22984 Fermentation on Xylose and Glucose for Ethanol Production. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* 47(3): 268-275.
4. 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.
5. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016a. Reactive Blending of Thermoplastic Starch and Polyethylene-graft-Maleic Anhydride with Chitosan as Compatibilizer. *Carbohydrate Polymers* 153: 89-95.
6. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016b. Reactive Blending of Thermoplastic Starch, Epoxidized Natural Rubber and Chitosan. *European Polymer Journal* 84: 292-299.
7. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M., and Nakamura, 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* 123(2): 245-251.
8. Intachai, K., Singboottra, P., **Leksawasdi, N.**, Kasinrer, 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.
9. 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.

10. Monkoonddee, 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. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* 46(5): 436-439.
11. Monkoonddee, 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. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* 46(4): 392-398.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, 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.
17. 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.
18. Roongruangsri, W., Rattanapanone, N., **Leksawasdi, N.**, and Boonyakiat, D. 2013a. Influence of Storage Conditions on Physico-Chemical and Biochemical of Two Tangerine Cultivars. *Journal of Agricultural Science*. 5(2): 70-84.
19. 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.

20. 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.

บทความวิชาการ

21. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2559. การผลิตสารเคมีที่มีโครงสร้างสามมิติแตกต่างกันด้วยเอนไซม์และการใช้ประโยชน์จากตัวเร่งปฏิกิริยาชีวภาพ. สหคณนักรเรียนทุนรัฐบาลไทย 2558. หน้า 151 - 159.
22. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2558. เอนไซม์ ตอนที่ 2: การจำแนกกลุ่มเอนไซม์ และการใช้อินเทอร์เน็ตเพื่อสืบค้นข้อมูลเลขรหัสของเอนไซม์. สหคณนักรเรียนทุนรัฐบาลไทย 2557. หน้า 91 - 100.
23. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2557. เอนไซม์ ตอนที่ 1: ประวัติความเป็นมา ลักษณะการเร่งปฏิกิริยา และองค์ประกอบของเอนไซม์. สหคณนักรเรียนทุนรัฐบาลไทย 2555 - 2556. หน้า 91 - 96.
24. **นพพล เล็กสวัสดิ์,** อำพิน กันธิยะ, นพพร เล็กสวัสดิ์, และชินทร์ เตชะพันธุ์ 2556. ต้นแบบเครื่องผลิตน้ำตาลจากลำไย: แก้ปัญหาลำไยล้นตลาด ราคาตกต่ำ. วารสารเกษตรกรรมธรรมชาติ. 16(8): 66 - 71.

หนังสือ

25. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2559. เอนไซม์และจุลินทรีย์ผลิตเอนไซม์. สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 416 หน้า. ISBN 978-616-413-620-5.
26. **นพพล เล็กสวัสดิ์,** พิชญา พูลลาภ และเมธิณี เหว่ซึ่งเจริญ. 2558. โครงการวิจัยการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผลไม้เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาเกษตรที่สูงอย่างยั่งยืน ระยะที่ 1-4 ใน พืชยา สรรวมศิริ สุวรรณ ประณีตวาทกุล จักรกฤษณ์ พจนศิลป์ (บรรณาธิการ). นวัตกรรมเพื่อการจัดการพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน ภายใต้กระแสพัฒนาการของโลก: บทสังเคราะห์เชิงกลยุทธ์จากผลการวิจัยภายใต้ความร่วมมือไทย - เยอรมัน (The Uplands Program) (หน้า 101 - 109). วนิดาการพิมพ์: เชียงใหม่. 270 หน้า. ISBN 978-974-326-627-0.
27. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2557. การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ และการสร้างเส้นแนวโน้มในการทำนายผลการทดลองจุลินทรีย์ในกระบวนการชีวภาพ และอุตสาหกรรมเกษตร. สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 207 หน้า. ISBN 978-616-361-055-3.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิชญา พูลลาภ

ผลงานทางวิชาการ

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการ

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ

1. Poonlarp, B. P. and Danai Boonyakiat. Application of Vacuum Cooling Technology and Active Packaging for Improvement of quality of Chinese Kale. International Conference, Food and Agriculture for Sustainable Upland Development. 2-3 December, 2013, The Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.
2. Maniwar, P., D. Boonyakiat, **P. B. Poonlarp,** Natwichai, J. and K. Nakano. Assessment of Internal Quality Attributes of Purple Passion Fruit Using Near Infrared Spectroscopy.

The International Symposium on Quality Management of Fruits and Vegetables for Human Health (FVHH2013) 5-8 August 2013 at Golden Tulip Sovereign Hotel, Bangkok, Thailand.

3. ฉันทย์ชนก ยอเสน **พิชญา พูลลาภ** และ ดนัย บุญยเกียรติ. ผลของการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศและชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของสลัดผักกาดหอมตัดแต่งพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 15 วันที่ 13-14 กรกฎาคม 2560 ณ โรงแรมอวานีขอนแก่นไฮเทล แอนคอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น
4. ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน ดนัย บุญยเกียรติ และ**พิชญา พูลลาภ**. สภาวะการทำงานที่เหมาะสมสำหรับการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศของผักเบบี้คอส ผักบรอกโคลีนี ผักกาดหอมโอ๊กลีฟ และผักกาดหอมใบแดง. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 15 วันที่ 13-14 กรกฎาคม 2560 ณ โรงแรมอวานีขอนแก่นไฮเทล แอนคอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น
5. ดนัย บุญยเกียรติ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** และชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพืชผักและสมุนไพรอินทรีย์ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 14 วันที่ 2-3 มิถุนายน 2559 โรงแรมเวียงอินทร์ จังหวัดเชียงราย
6. ดนัย บุญยเกียรติ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** และชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. การใช้เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศกับผักและสมุนไพรของโครงการหลวง การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 14 วันที่ 2-3 มิถุนายน 2559 โรงแรมเวียงอินทร์ จังหวัดเชียงราย

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการต่างประเทศ

8. **P. Poonlarp**, Danai Boonyakiat, C. Chuamuangphan and M. Chanta. 2017. Effects of Storage Temperature and Modified Atmosphere on Physico-chemical qualities of Fresh Figs cv. Brown Turkey. XII International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference - CaMa2017, Warsaw, Poland. 18-22 June, 2017.
9. Danai Boonyakiat, **P. Poonlarp**, C. Chuamuangphan and M. Chanta. 2017. Effects of High Carbon Dioxide Concentration on Quality and Postharvest Disease Control of Strawberries. XII International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference - CaMa2017, Warsaw, Poland. 18-22 June, 2017.
10. **P. Poonlarp**, Danai Boonyakiat, C. Chuamuangphan and M. Chanta. 2016. Improving Postharvest Handling of the Royal Project Vegetables. VIII International Postharvest Symposium, Cartagena, Spain. 21-24 June, 2016.
11. Danai Boonyakiat, **P. Poonlarp**, C. Chuamuangphan and M. Chanta. 2016. Research and Development on Postharvest Management of the Royal Project Flowers. VIII International Postharvest Symposium, Cartagena, Spain. 21-24 June 2016.
12. **P. Poonlarp**, Danai Boonyakiat and N. Chanhom. 2015. Effect of EMA Packaging on Quality of Bi-color Sweet Corn. 29th EFFoST Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society 10-12 November 2015, Athens, Greece.

13. Danai Boonyakiat, **P.B. Poonlarp**, C. Chuamuangphan, and M. Chanta. 2013. Appropriate Postharvest Management to Reduce Losses of Vegetables in the Royal Project Foundation. VI International Conference on Managing Quality in Chains MQUIC 2013. 2-5 September, 2013, Cranfield, United Kingdom.

ผลงานวิจัย

งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการต่างประเทศ

14. Pratsanee Kongwong, Ksenia Morozova, Giovanna Ferrentino, **Pichaya Poonlarp** and Matteo Scampicchio. 2017. Rapid Determination of the Antioxidant Capacity of Lettuce by an E-Tongue Based on Flow Injection Coulometry. *ELECTROANALYSIS* 30(2): 230-237.
15. Hemrattrakun P., Danai Boonyakiat, Kazuhiro Nakano, Shintaroh Ohashi, **Pichaya Poonlarp**, Parichat Theanjumpol and Phonkrit Maniwara. 2017. Nondestructive evaluation of soluble solids content in persimmon fruit cv. *Xichu*. Proceedings of the 45th International Symposium on Agricultural Engineering: Actual Tasks on Agricultural Engineering: 351-358, Opatija, Croatia.
16. Wanakamol, W. and **P. Poonlarp**. 2016. Effect of Frying Cycles on Physico-chemical Properties of Vacuum Fried Pineapple Chips cv. *Phulae*. *The 1st National and International Conference on Creative Multi-disciplinary Studies for Sustainable Development (NCMSD & ICMSD 2016)*: S791-S799.
17. Parinyanat S., S. Khiewnavawongsa and **P. Poonlarp**. 2015. Influence of Different Drying Methods on Lycopene and Beta Carotene of Dried Gac-mango Sheets. *Proceeding Food Ingredients Asia Conference 2015 "New Functional Ingredients for Healthy Living"*: 67-73.
18. Maniwara, P., D. Boonyakiat, **P. B. Poonlarp**, Natwichai, J. and K. Nakano. 2015. Changes of Postharvest Quality in Passion Fruit (*Passiflora edulis* Sims) under Modified Atmosphere Packaging Conditions. *International Food Research Journal* 22(4): 1596-1606.
19. **Poonlarp, P.B.** and Danai Boonyakiat. 2015. Application of Vacuum Cooling Technology and Packaging for Improvement of Quality of Chinese Kale. *CMU J. Nat. Sci. (2015) Vol. 14(2)* 143-151.
20. Boonyakiat D., **P.B. Poonlarp**, C. Chuamuangphan, and M. Chanta. 2015. Appropriate Postharvest Management to Reduce Losses of Vegetables in the Royal Project Foundation. *Acta Hortic. 1091*: 109-115.
21. Phaokuntha S., **P. B. Poonlarp** and I. Pongsirikul. 2014. Rheological Properties of Mango Puree and Process Development of Mango Sheet. *Acta Hortic. 1024*: 373-379.
22. Maniwara, P., Nakano, K., Boonyakiat, D., Ohashi, P. B. **Poonlarp**, and J. Natwichai. 2013. Assessment of Internal Quality Attributes of Purple Passion Fruit Using Near Infrared

งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในประเทศ

23. สุภาวดี ศรีวงศ์เพชรดนัย บุญเกียรติ และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2557. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329 วารสารแก่นเกษตร.
24. ณัฐพล กามล ดนัย บุญเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2556. ผลของการลดอุณหภูมิระบบสุญญากาศและบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดขาวปลี. วารสารแก่นเกษตร 41(3): 247-256.
25. คณวัฒน์ แสนแก้ว ดามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2556. ผลของการให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟต่อการกระจายของอุณหภูมิภายในมันฝรั่ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44(2): 89-92.

อาจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา

ผลงานวิจัย

ระดับนานาชาติ

1. Suriyatem, R., Auras, R.A., **Intipunya, P.**, Rachtanapun, P. Predictive mathematical modeling for EC50 calculation of antioxidant activity and antibacterial ability of Thai bee products (2017) Journal of Applied Pharmaceutical Science, 7 (9), pp. 122-133.
2. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Boonyawan, D., Naruenartwongsakul, S. and **Intipunya, P.** 2016. Effect of plasma gas type on surface modification of pigmented rice. The 2nd Asian International Workshop on Advanced Plasma Technology and Applications, February 22– 23, 2016, Eastin Tan Hotel, Chiang Mai, Thailand.
3. Suriyatem, R., Rachtanapun, C., Raviyan, P., **Intipunya, P.** and Rachtanapun, P. 2015 . Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 87 (1): 012080 doi:10.1088/1757-899X/87/1/012080
4. Rojarej Nunta and **Intipunya, P.** 2013 . Effects of melting methods on properties of crystallized sunflower honey. Proceedings of the ASEAN Food Conference, 9 -11 September, Singapore. Pp. 58.
5. Chalermkwan Somjai and **Intipunya, P.** 2013. Effects of texture modification method on quality of purple glutinous brown rice. Proceedings of the ASEAN Food Conference, 9-11 September, Singapore. Pp. 90.
6. Methanee Noppakun and **Intipunya, P.** 2013 . From liquid honey to dry Granule through low temperature drying. Proceedings of the ASEAN Food Conference, 9-11 September, Singapore. Pp. 146.

7. Mayuree Chompoo and **Intipunya, P.** 2013. Production of dried longan using spouted bed dryer with inert particles. Proceedings of the ASEAN Food Conference, 9 -1 1 September, Singapore. Pp. 145.
8. Saksagnawong, C., **Intipunya, P.**, Pinthong, R. and Khanongnuch, C. 2013. Development and evaluation of screening test kit for detection of tetracycline group antibiotic residuals in honey. CMU Journal of Natural Science, 12(1): 13-24.
9. Rojarej Nunta and **Pilairuk Intipunya.** 2013. Melting of crystallized sunflower honey by high power ultrasonic method. Food and Applied Bioscience Journal, 1(1): 24-33.
10. Duangporn Kunapomsujarit and **Pilairuk Intipunya.** 2013. Effect of temperature on production of spray dried longan beverage powder. Food and Applied Bioscience Journal, 1(2): 81-89.
11. Supak Kruangam and **Pilairuk Intipunya.** 2013. A study of sorption isotherm and quality changes during storage of powdered longan cube. Food and Applied Bioscience Journal, 1(2): 102-111.

ระดับชาติ

12. ธนกิจ ภาหมี และ **พิไลรัก อินธิปัญญา.** 2559. การพัฒนาสูตรชาชงใบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลองออกแบบส่วนผสม. วารสารเกษตร, 32(2): 235-245.
13. **พิไลรัก อินธิปัญญา** และธนกิจ ภาหมี. 2557. ผลของกระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอยต่อคุณภาพของน้ำหม่อนผสมน้ำผึ้งชนิดผง. วารสารวิชาการเกษตร, 32(2): 139-153.

Assistant Professor Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

ผลงานวิจัย

ระดับนานาชาติ

1. Thongrote, N., **T.I. Wirjantoro** and Phianmongkhol, A. Effect of carbonation sources and its addition levels on carbonated mango juice. International Conference Agriculture and Agro-Industry 2014 on Fresh produce, novel process and health product. 20-21 November 2014 Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. International Food Research Journal 23(5): 2159-2165 (2016)
2. Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** Effect of ripening stage and vacuum pressure on vacuum impregnated mango 'Chok Anan'. International Food Research Journal 23(3): 1085-1091 (2016).
3. Sripo, K., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** Effect of inoculum levels and final pH values on the antioxidant properties of black glutinous rice solution at different final pH values fermented by *Lactobacillus bulgaricus*. International Food Research Journal, Volume 23, Issue 5, 2016, pp. 2207-2213.
4. Makmuang, C., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2015. Vacuum impregnated rice affected by moisture contents and rice varieties. Proceeding of The 6th International

- Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. Pp. 1 – 7.
5. Benyakart, N., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2015. Effects of impregnation solution ratio and periods on vacuum impregnated papaya. The 6 th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. 2016 KKU Research Journal. Vol 21, No 2 (2016): 280 – 290.
 6. Phianmongkhol, A., Rongkom, H. and **Wirjantoro, T.I.** 2015. Effect of fruit size and processing time on vacuum impregnation parameters of cantaloupe and apple. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 14(2): 125-132.
 7. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2015. Microbial survival and sensory properties of intermediate-moisture apple and cantaloupe impregnated with *Lactobacillus acidophilus* during storage. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 14(2): 133-142.
 8. **Wirjantoro, T.I.**, Phianmongkhol, A. and Rongkom, H. 2015. *Lactobacillus enriched* intermediate-moisture fruit products. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 14(2): 153-161.
 9. Worametrachanon, S., Apichartsrangkoon, A., Chaikham, P., Van den Abbeele, P., Van de Wiele, T. and **Wirjantoro, T.I.** 2014. Effect of encapsulated *Lactobacillus casei* 01 along with pressurized-purple-rice drinks on colonizing the colon in the digestive model. Applied Microbiology and Biotechnology. 98: 5421-5250.
 10. Khieothong, P., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2014. Effect of cooking methods and rice grain sizes on the vacuum impregnation parameters of cooked Jasmine rice. In the 16th Food Innovation Asia Conference 2014 'Science and Innovation for Quality of Life' on 12-13 June 2014 in Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. n.p.: Food Science and Technology Association of Thailand (FoSTAT), Bangkok (Thailand). Pb 28.
 11. Sripo, K., **Wirjantoro, T.I.** and Phianmongkhol, A. 2014. Effect of lactic acid bacteria on the antioxidant properties of fermented black glutinous rice solution. Agricultural Science Journal. 45(2)(Suppl.): 465-468.
 12. Wongwatcharayothin, W., **Wirjantoro, T.I.** and Phianmongkhol, A. 2014. Impact of palm and sunflower oil on the stability of oil-in-water emulsions with modified whey protein concentrate. Agricultural Science Journal. 45(2)(Suppl.): 353-356.
 13. Rachkeeree, A., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2014. Individual and combination effects of Thai herb extracts and microwave treatment against *Salmonella* spp. Food and Applied Bioscience Journal. 2(3): 224-240.

ระดับชาติ

14. นิรดา ทองโรจน์, อภิรักษ์ เพียรมงคล และ **ตรี อินทรารัตน์ เวียร์ยันโตโร** (2557). ผลของวิธีการให้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพของน้ำลื่นจีอัดแก๊ส. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP32 (907-915).

15. อังคณา คงคชวรรณ, **ตรี อินทรารัณิ เวียร์ยันโตโร** และ อภิรักษ์ เพียรมงคล (2557). การสกัดเส้นใยอาหารจากเปลือกและแกนสับปะรด. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP30 (907-915).

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Watanabe, M., **Techapun, C.**, Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M., Nakamura, K. Extracellular protease derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from the by-products of rice as a biomass refinery function (2017) Journal of Bioscience and Bioengineering, 123 (2), pp. 245-251.
2. Tangtua, J., **Techapun, C.**, Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Leksawasdi, N. Partial purification and comparison of precipitation techniques of pyruvate decarboxylase enzyme (2017) Chiang Mai Journal of Science, 44 (1), pp. 184-192.
3. Jantanasakulwong, K., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., **Techapun, C.**, Ougizawa, T. Reactive blending of thermoplastic starch and polyethylene-graft-maleic anhydride with chitosan as compatibilizer (2016) Carbohydrate Polymers, 153, pp. 89-95.
4. Jantanasakulwong, K., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., **Techapun, C.**, Ougizawa, T. Reactive blending of thermoplastic starch, epoxidized natural rubber and chitosan (2016) European Polymer Journal, 84, pp. 292-299.
5. Monkoonddee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., **Techapun, C.**, Kaweeai, A., Seesuriyachan, P. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in nonsterile systems: Part II. The application of aerobic sequencing batch reactor (aerobic SBR) to produce high biomass of *Dioszegia* sp. TISTR 5792 (2016) Preparative Biochemistry and Biotechnology, 46 (5), pp. 434-439.
6. Boonchuay, P., Takenaka, S., Kuntiya, A., **Techapun, C.**, Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T. Purification, characterization, and molecular cloning of the xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application to xylooligosaccharide production (2016) Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic, 129, pp. 61-68.
7. Monkoonddee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., **Techapun, C.**, Kaweeai, A., Seesuriyachan, P. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in nonsterile systems: Part I. Optimal condition for lactic acid fermentation using a microaerobic sequencing batch reactor (microaerobic SBR) with immobilized *Lactobacillus plantarum* TISTR 2265 and microbial communities (2016) Preparative Biochemistry and Biotechnology, 46 (4), pp. 392-398.
8. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Kawee-ai, A., **Techapun, C.**, Chaiyaso, T., Leksawasdi, N. Improvement in efficiency of lignin degradation by Fenton reaction using synergistic catalytic action (2015) Ecological Engineering, 85, pp. 283-287.

9. Manowattana, A., **Techapun, C.**, Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Chaiyaso, T. β -carotene production by *Sporobolomyces pararoseus* TISTR5213 using crude glycerol as the sole carbon source (2015) Chiang Mai Journal of Science, 42 (1), pp. 17-33.
10. Tangtua, J., **Techapun, C.**, Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N. Evaluation of cell disruption for partial isolation of intracellular pyruvate decarboxylase enzyme by silver nanoparticles method (2015) Acta Alimentaria, 44 (3), pp. 436-442.
11. Takenaka, S., Miyatake, A., Tanaka, K., Kuntiya, A., **Techapun, C.**, Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Watanabe, M., Yoshida, K.-I. Characterization of the native form and the carboxy-terminally truncated halotolerant form of α -amylases from *Bacillus subtilis* strain FP-133 (2015) Journal of Basic Microbiology, 55 (6), pp. 780-789.
12. Boonchuay, P., **Techapun, C.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T. Production of xylooligosaccharides from corncob using a crude thermostable endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and prebiotic properties (2014) Food Science and Biotechnology, 23 (5), pp. 1515-1523.
13. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Leksawasdi, N., **Techapun, C.** Enhancement and optimization of exopolysaccharide production by *Weissella confusa* TISTR 1498 in pH controlled submerged fermentation under high salinity stress (2014) Chiang Mai Journal of Science, 41 (3), pp. 503-512.
14. Tangtua, J., **Techapun, C.**, Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N. Screening of 50 microbial strains for production of ethanol and (R)-phenylacetylcarbinol (2013) Chiang Mai Journal of Science, 40 (2), pp. 299-304.

รองศาสตราจารย์ ดร. พชรินทร์ ระเบียบัน

ผลงานวิจัย

ระดับนานาชาติ

1. Thammapat, P., Siriamornpun, S., **Raviyan, P.** Concentration of eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) of Asian catfish oil by urea complexation: Optimization of reaction conditions. 2016. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 38(2), pp. 163-170.
2. Suriyatem, R., Rachtanapun, C., **Raviyan, P.**, Intipunya, P. and Rachtanapun, P. 2015. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films. 2015 IOP Conf. Ser.: Mater. Sci. Eng. 87 012080.
3. Ronnakorn Sroynak, Pramoun Srikalong and **Patcharin Raviyan**. 2013. Radical Scavenging Capacity and Antioxidant Activity of the Vitamin E Extracted from Palm Fatty Acid Distillate by Sequential Cooling Hexane. Journal of Agricultural Science. 5(4): 224-237.

ระดับชาติ

4. Phathanee Thamaket and Patcharin Raviyan. 2015. Preparation and physical properties of carotenoids encapsulated in chitosan cross-linked tripolyphosphate nanoparticles. Food and Applied Bioscience Journal. Volume 2 issue 1: 69-84.
5. Trakul Prommajak and **Patcharin Raviyan**. 2013. Physical properties of gelatin extracted from Thai fish panga (*Pangasius bocourti* Sauvage) skin. Food and Applied Bioscience Journal. Volume 1 issue 3: 131-145.

สิทธิบัตร

6. System and Method for Extracting Vitamin E from Fatty Acid Distillates. USA Patent No.9,078,850 Issue Date 14 July 2015.

ลิขสิทธิ์

7. Blue print of a pilot-scale machine for the production of concentrated carotenoids from crude palm oil, 2015.
8. Blue print of a pilot-scale machine for the production of concentrated vitamin E from palm fatty acid distillate, 2015.

รองศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพียรมงคล

ผลงานวิจัย

ระดับนานาชาติ

1. **Phianmongkhol, A.**, Wirjantoro, T.I. Effect of ripening stage and vacuum pressure on vacuum impregnated mango 'Chok Anan' (2016) International Food Research Journal, 23 (3), pp.
2. Thongrote, C., Wirjantoro, T.I., **Phianmongkhol, A.** Effect of carbonation sources and its addition levels on carbonated mango juice (2016) International Food Research Journal, 23 (5), pp. 2159-2165.
3. Sripo, K., **Phianmongkhol, A.**, Wirjantoro, T.I. Effect of inoculum levels and final pH values on the antioxidant properties of black glutinous rice solution fermented by *Lactobacillus bulgaricus* (2016) International Food Research Journal, 23 (5), pp. 2207-2213.
4. **Phianmongkhol, A.**, Rongkom, H., Wirjantoro, T.I. Effect of fruit size and processing time on vacuum impregnation parameters of cantaloupe and apple (2015) Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 14 (2), pp. 125- 132.
5. Rongkom, H., **Phianmongkhol, A.**, Wirjantoro, T.I. Microbial survival and sensory properties of intermediate-moisture apple and cantaloupe impregnated with *Lactobacillus*

acidophilus during storage (2015) Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 14 (2), pp. 133-142.

6. Wirjantoro, T.I., **Phianmongkhon, A.**, Rongkom, H. Lactobacillus enriched intermediate-moisture fruit products (2015) Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 14 (2), pp. 153-161.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์

ผลงานวิจัย

ระดับนานาชาติ

1. **Panida Rattanapitigorn**, Masahiro Ogawa and Nithiya Rattanapanone. Effect of Methocel™, Maltodextrin, Sodium Chloride, and pH on Foaming Properties and Foam-mat Drying of Aqueous Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Leaves Extract. CMU J. Nat. Sci. (2016) Vol. 15(3) 237 -252.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผลงานวิจัย

ระดับนานาชาติ

1. Jainan A., Deenu A., Raviyan P., Sungsuwan J., **Naruenartwongsakul S.**, and Kamthai S., 2017. Preliminary study of alkaline pretreatment effect on carboxymethyl flour (CMF) from Chiang Mai University (CMU) purple rice properties. Chiang Mai Journal of Science, 44 (4): 1624-1632.
2. Utama-ang N., Utama-ang N., Phawatwiangnak K., **Naruenartwongsakul S.**, and Samakradhamrongthai R., 2017. Antioxidative effect of Assam Tea (Camellia sinensis Var. Assamica) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. Food Chemistry 221: 1733-1740.
3. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Boonyawan, D., **Naruenartwongsakul, S.** and Intipunya, P. 2016. Effect of plasma gas type on surface modification of pigmented rice. The 2nd Asian International Workshop on Advanced Plasma Technology and Applications, February 22– 23, 2016, Eastin Tan Hotel, Chiang Mai, Thailand.
4. Leawtrakoon, P, and **Naruenartwongsakul, S.** 2014. Physicochemical, antioxidant and sensory properties of puffed longan-rice snack by extrusion process. Acta Hort. (ISHS) 1024 : 413-417.
5. Deenu, A., **Naruenartwongsakul, S.** and Kim, S. M. 2013. Optimization and Economic Evaluation of Ultrasound Extraction of Lutein from *Chlorella vulgaris*. Biotechnology and Bioprocess Engineering 18: 1151-1162.
6. Phawatwiangnak, K., Samakradhamrongthai, R., **Naruenartwongsakul, S.** and Utama-ang, N. 2013. Effect of Moisture Content on Extruded Dough of Green Tea Breakfast Cereal. Food and Applied Bioscience Journal, 1(1) : 11-23.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมชาย จอมดวง

ผลงานวิจัย

1. **สมชาย จอมดวง**. 2560. โครงการการผลิตสารก่อเจตที่มีสมบัติหลากหลายจากกาแลคโตแมนแนนของลูกตาว. งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ:บริษัท จันทรพานิช อินเตอร์ฟู้ด จำกัด. รายงานฉบับสมบูรณ์. 70 หน้า.
2. **สมชาย จอมดวง**. 2560. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากเมล็ดธัญพืชพองกรอบ. งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ:กลุ่มแปรรูปข้าวและผลไม้ ภูไรส์. รายงานฉบับสมบูรณ์. 15 หน้า.
3. **สมชาย จอมดวง**. 2560. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชพองอัดแท่ง. งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ: ลูกเดือยอบกรอบ (บ้านแม่ยุพิน). รายงานฉบับสมบูรณ์. 12 หน้า.
4. **สมชาย จอมดวง** โปรดปราน ทาเชียว อันเจลิ ปิยวรรณ สิมะไพศาล ชิตาพัฒน์ ใบจั่ว สุวรรณ เดชะรัตนางกูร กัญญรัตน์ สุทธภักติ วิญญู ศักดาธร จิตรา กลิ่นหอม ศุภเชษฐ์ พรรณนาไทร และ ชชาติชาย วิสัยลักษณ์. 2560. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหนอนไหม: โครงการย่อยที่ 2ผลิตภัณฑ์หนอนไหมผง งบประมาณสนับสนุน จากโครงการ Innovation Hub-Agriculture & Food. เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศไทยตามนโยบายประเทศไทย 4.0. 15 หน้า.
5. **สมชาย จอมดวง** โปรดปราน ทาเชียว อันเจลิ ปิยวรรณ สิมะไพศาล ชิตาพัฒน์ ใบจั่ว สุวรรณ เดชะรัตนางกูร กัญญรัตน์ สุทธภักติ วิญญู ศักดาธร จิตรา กลิ่นหอม ศุภเชษฐ์ พรรณนาไทร และ ชชาติชาย วิสัยลักษณ์. 2560. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหนอนไหม: โครงการย่อยที่ 1ผลิตภัณฑ์หนอนไหมทอด งบประมาณสนับสนุน จากโครงการ Innovation Hub-Agriculture & Food. เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศไทยตามนโยบายประเทศไทย 4.0. 17 หน้า.
6. **สมชาย จอมดวง**. 2560. โครงการการสร้างเครื่องผลิตซีเรียลบาร์น้ำผึ้งลำไยแบบกึ่งอัตโนมัติ. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ร่วมกับผู้ประกอบการ: บริษัท สุภาภิ ฟาร์ม จำกัด. 50 หน้า.
7. **สมชาย จอมดวง**. 2559. การพัฒนาเครื่องระเหยแบบสุญญากาศเพื่อการผลิตสารสกัดจากดักแด้ไหม. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ร่วมกับผู้ประกอบการ: ไบโอเซฟ โฮลดิ้ง. 38 หน้า.
8. อาทร อนุดวง และ **สมชาย จอมดวง**. 2559. การผลิตลูกตาวแช่อิ่มอบแห้งรสกาแฟ จากลูกตาวคั่วทั้งของโรงงานลูกตาวเชื่อม. การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ฉบับที่ 1:153-162.
9. Wiroj Kaewruang, **Somchai Jomduang**, Daenpen Wangmao, Prachya Kongtawelert, Natthachai Duangnin, Nakorn Mahayosanan Saowanee Apinyanuwat, Jurarat Chamkratoke' Sasipim Limmanee, Anuchit Choochai and Suthira Ponjaruen. 2017. Effect of Thai Silkworm Pupa Extract on Activation of Vasodilation. International Conference "Climate Changes and Chemicals- The New Sericulture Challenges" "CLISERI 2017". Sheki, Azerbaijan. April 2nd. – 7th. 2017.
10. Saowanee Apinyanuwat, **Somchai Jomduang**, Wiroj Kaewruang, Nakorn Mahayosanan and Jurarat Chamkratoke. 2017. Basic chemical composition and Antioxidant activities of Thai Silkworm and Silkworm Pupa. International Conference "Climate Changes and

Chemicals- The New Sericulture Challenges” “CLISERI 2017”. Sheki, Azerbaijan. April 2nd. – 7th. 2017.

11. วิโรจน์ แก้วเรือง **สมชาย จอมดวง** เดือนเพ็ญ วังมา ปรัชญา คงทวีเลิศ ณัฐชัย ดวงนิล นคร มหายนันท์ เสาวณีย์ อภิญญาวัฒน์ จุฑารัตน์ จามกระโทก ศศิพิมพ์ ลิ้มมณี อนุชิต ชุ่มใจ และ สุธิรา พลเจริญ. 2559. ผลของสารสกัดจากผักไผ่ไทยต่อการกระตุ้นการขยายตัวของหลอดเลือด. รายงานการประชุมวิชาการประจำปี. ณ โรงแรมมารวย. 31 มีนาคม – 1 เมษายน 2559 กรมหม่อนไหม. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
12. เดือนเพ็ญ วังมา **สมชาย จอมดวง** วิโรจน์ แก้วเรือง นคร มหายนันท์ เสาวณีย์ อภิญญาวัฒน์ และ จุฑารัตน์ จามกระโทก. 2559. องค์ประกอบเคมีพื้นฐานและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของหน่อไหมและผักไผ่ไทย. รายงานการประชุมวิชาการประจำปี. ณ โรงแรมมารวย. 31 มีนาคม – 1 เมษายน 2559 กรมหม่อนไหม. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
13. Orathai Bunthawong and **Somchai Jomduang**. 2016. The optimal drying temperature and moisture content for microwavable puffed Job's tears grains. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 15 (2) (May-August): (In press).
14. Orathai Bunthawong and **Somchai Jomduang**. 2016. Optimal pre-treatment processes for microwavable puffed Job's tears grains. Maejo International Journal of Science and Technology. Available online at www.mijst.mju.ac.th. (In press).
15. พวงสวดี พิมพ์สลา ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร **สมชาย จอมดวง** และอภิรักษ์ เพียรมงคล. 2558. ผลของชนิดและความเข้มข้นของเวย์โปรตีนต่อสมบัติของโพนจากสารละลายเส้นใยอาหารละลายน้ำได้ ที่สกัดจากสับปะรด.หนังสือรวมบทความฉบับเต็ม การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. 27 มีนาคม 2558. หน้า 128-138.
16. **สมชาย จอมดวง** และ อรทัย บุญทะวงศ์. 2558. การพัฒนากระบวนการผลิตลูกเต๋อยอบพองเชิงพาณิชย์. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยฝ่ายอุตสาหกรรม.
17. **สมชาย จอมดวง**. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตเนื้อกล้วยบดบรรจุถุงพาส. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. งบประมาณสนับสนุน จากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ: บริษัท ศิริวานิช (S&W) จำกัด.
18. **สมชาย จอมดวง** ยงยุทธ เถลิมาชาติ ศศิธร ไบผ่อง ญาสินี จักรพันธ์ วชิระ จิระรัตน์รังษี และ มณัญญา หลั่งเมือง. 2558. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. การใช้ประโยชน์ของผลมะเฟืองและผลไม้อื่นในโครงการฟาร์มตัวอย่าง ในพระองค์สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ บ้านแม่ต๋องตึง. งบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2556. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
19. **Somchai Jomduang**. 2014. Bioactive compound contents in germinated unpolished purple rice from Kum Doi Saket and Kum Phayao varieties. Chiang Mai University Journal of Natural Science. Special Issue on Food and Applied Bioscience. 13 (1): 449 -457.
20. Souththanou Manysoat, **Somchai Jomduang** and Thanongsak Chaiyaso. 2014. Effect of Look-pang Sources on Job's Tear Sato Production. KRU Research Journal. Vol. 19 Supplement Issue January – February, 2014:34-42.
21. บรรดาศักดิ์ ชันทะสีมา และ **สมชาย จอมดวง**. 2557. คุณค่าทางโภชนาการของเนื้อในเมล็ดมะกิ้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 45(2)(พิเศษ): 725-728.

22. สมชาย จอมดวง. 2557. รายงานฉบับสมบูรณ์. ผลของกระบวนการแปรรูปผลมะกึ่งให้เป็นอาหารต่อปริมาณและคุณภาพของสารออกฤทธิ์ชีวภาพ. งบประมาณแผ่นดิน 2556. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ร่วมกับโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.).
23. สมชาย จอมดวง. 2557. รายงานฉบับสมบูรณ์. ศักยภาพของน้ำมันมะกึ่งเพื่อใช้เป็นอาหารสุขภาพ. ภายใต้แผนงานวิจัยการใช้ประโยชน์จากมะกึ่งเป็นอาหารสุขภาพ เครื่องสำอาง และสารช่วยทางเภสัชกรรม. งบประมาณแผ่นดิน 2556. ตามมติคณะรัฐมนตรี.
24. สมชาย จอมดวง. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จึงจួយแปรรูป. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. งบประมาณสนับสนุน จากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับผู้ประกอบการ: บริษัท เทพนาคิน จำกัด.
25. สมชาย จอมดวง. 2557. การสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และผลกระทบของกระบวนการต่อการแปรรูปข้าวเก่า. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. งบประมาณแผ่นดิน 2555. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
26. สมชาย จอมดวง. 2559. โครงการเก็บรักษาเมล็ดลูกตาวที่เหมาะสมสำหรับการผลิตลูกตาวเชื่อมอบแห้งในช่วงนอกฤดูการ. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด อุดรดิษฐ์จันทร์พานิช.
27. Somchai Jomduang. 2014. Bioactive Compound Contents in Germinated Unpolished Purple Glutinous Rice from Kum Doi Saket and Kum Phayao Varieties. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. Special Issue on Food and Applied Bioscience (2014). 13 (1): 449-458.
29. สมชาย จอมดวง. 2556. การพัฒนาเครื่องต้มเข้มข้นจากดอกกล้วย. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. งบประมาณสนับสนุน จากสำนักงานส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด กาญจน์วารินทร์.
30. Wanlapa Potasin and Somchai Jomduang. 2013. Effect of Thermal Processing Methods and Polished Rice Mixing Proportions on Bioactive Compound Quantities and Eating Qualities of Pigmented Unpolished Rice from Three Varieties. The Journal of Interdisciplinary Networks. Special Issue on Interdisciplinary Research and Development in ASEAN Universities. Volume 2 (Special Issue), July-December 2013.
31. พิพรรธ ตั้งใจดี สมชาย จอมดวง และนิธิยา รัตนานนท์. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ. การประชุมระดับชาติและนานาชาติการพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน. ประจำปี 2556. ครั้งที่ 3. หัวข้อ “ชุมชนท้องถิ่น ฐานรากการพัฒนาประชาคมอาเซียน” 9-10 พฤษภาคม 2556. ณ โรงแรมเซ็นทารา แอนด์ คอนเวนชันเซ็นเตอร์. จังหวัดขอนแก่น.