

เอกสารแนบ 11
ตารางแสดงรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม คุณวุฒิและผลงานทางวิชาการ
ในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง (พ.ศ. 2556 – พ.ศ. 2560)

ตารางที่ 1 รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

ลำดับ	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	นักศึกษาในที่ปรึกษา	รหัสนักศึกษา
1.	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	Mr. Somhak Xainhiang	581335803
2.	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	Mr. Yanglao Yiale	581335804

ตารางที่ 2 คุณวุฒิของอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

ลำดับ	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	คุณวุฒิ
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
2.	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2547 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531

ผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลังของอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

1. รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

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

หนังสือ

25. นพพล เล็กสวัสดิ์. 2559. เอนไซม์และจุลชีววิทยาของเอนไซม์. สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 416 หน้า. ISBN 978-616-413-620-5.
26. นพพล เล็กสวัสดิ์, พิษญา พูลลาภ และเมธิณี หั่วซึ่งเจริญ. 2558. โครงการวิจัยการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผลไม้เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาเกษตรที่สูงอย่างยั่งยืน ระยะที่ 1-4 ใน พืชยา สรรวมศิริ สุวรรณประณีตวงศ์กุล 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 และการสร้างเส้นแนวโน้มในการทำนาย ผลการทดลองจลนพลศาสตร์ในกระบวนการชีวภาพ และอุตสาหกรรมเกษตร. สำนักวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 207 หน้า. ISBN 978-616-361-055-3.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Trafialek J., Drosinos E.H., Laskowski W., Jakubowska-Gawlik K., Tzamalís P., Leksawasdi N., **Surawang S.** and Kolanowski W., Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries—A survey. 2017. Food Control, doi: 10.1016/j.foodcont.2017.09.030.
2. Laokuldilok T, Potivas T, Kanha N, **Surawang S**, Seesuriyachan P, Wangtueai S, Phimolsiripol Y, and Regenstein JM. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. Food Bioscience, 18: 28-33.
3. Phimolsiripol Y, Siripatrawan U, Teekachunhatean S, Wangtueai S, Seesuriyachan P, **Surawang S**, Laokuldilok T, and Regenstein JM, and Henry CJ. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. International Journal of Food Science and Technology, 52(4): 1035–1041.
4. 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.
5. Phimolsiripol, Y., **Surawang, S.**, Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanapanone, 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.
6. 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.
7. 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.

8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

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. ธรรมรัตน์ แสงหิรัญ และ **สุทัศน์ สุระวัง.** (2556). สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้งโดยใช้เอนไซม์ปาเปนร่วมกับน้ำมันรำข้าว. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 6(1)-11 : Jan-Jun 2013.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. 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 ICST Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Thailand, March 4-5, 2014. 76-81.