

เอกสารแนบ 14
คุณวุฒิและผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง (พ.ศ. 2556 – พ.ศ. 2560)
ของคณะกรรมการตรวจและสอบวิทยานิพนธ์

ตารางที่ 1 รายชื่อคณะกรรมการตรวจและสอบวิทยานิพนธ์

ลำดับ	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	ตำแหน่ง	นักศึกษาผู้สอบวิทยานิพนธ์
1.	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	ประธานกรรมการ	Ms. Nurul Fatin Syahirah Zainal Abidin รหัสนักศึกษา 591335801
2.	ผศ.ดร.กรพกา อรรถนิตย	กรรมการ	
3.	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	กรรมการ	

ตารางที่ 2 คุณวุฒิของคณะกรรมการตรวจและสอบวิทยานิพนธ์

ลำดับ	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	คุณวุฒิ
1.	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	- ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2549 - วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2535 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531
2.	ผศ.ดร.กรพกา อรรถนิตย	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2547 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531
3.	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	- Ph.D. (Food Technology), University Putra Malaysia, Malaysia, 1993 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2528 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2525

ผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลังของอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

1. รองศาสตราจารย์.ดร.นิรมล อุดมอ่าง

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Thapakorn Boonchu and **Niramon Utama-ang**. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitis vinifera* L.) pomace. *Journal of Food Science Technology* 52(2): 783-792.

2. Natcha Laokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **Niramon Utama-ang**. 2015. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science.
3. Sathira Hirun, **Niramon Utama-ang** , Quan Von Vuong , Christopher James Scarlett. 2014. Investigating the Commercial Microwave Vacuum Drying Conditions on the Physicochemical Properties and Radical Scavenging Ability of Thai Green tea. Drying Technology 32(1): 47-54.
4. Titiwan Maeban and **Niramon Utama-ang**. 2013. Development of low free rice-cracker (Khao-tan) from black glutinous rice using microwave. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
5. Kamonyanun Phawatwiangnak and **Niramon Utama-ang**. 2013. Effect of green tea extract on oxidative stability and sensory quality of rice bran breakfast cereal. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
6. **Niramon Utama-ang** and Jiranan Novichai. 2013. Effect of green tea and honey contents on the sensory acceptance of green tea beverage. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

7. Kuntapas Kungsuwan, Kanjana Singh, Somchai Phetkao, **Niramon Utama-ang**. 2014. Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of Clitoriaterna tea extract. Food and Applied Bioscience Journal, 2(1):30-45

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

8. กาญจนา ชิงห์ และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน. ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. กรุงเทพฯ. 157 หน้า.
9. กาญจนา ชิงห์, วัชรภรณ์ ไพศาลตันติวงศ์และ**นิรมล อุดมอ่าง**. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกำลังสำเร็จรูปกลิ่นรสลาบ. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 11-12 กันยายน 2557. กรุงเทพฯ. 263-267 หน้า.
10. ZHANG PING และ**นิรมล อุดมอ่าง**. 2557. การยอมรับลำไยอบกึ่งแห้งทั้งผลของผู้บริโภคชาวจีนในเขตปกครองตนเองมณฑลจ้วงกวางสี. The 2nd Annual Meeting Thailand Sensory Science and Consumer Research Network 2014, Khon Kean, Thailand. 17-18 July, 2014.
11. วอนสี ลอคำเอื้อง กันตภาส กังสุวรรณ และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาเขียวผสมข้าวกำลังชนิดขงละลาย. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 433 หน้า

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรคนิตย์

1. มิ่งขวัญ ทองกลาง กนกวรรณ ตาลดี และ **กรรพกา อรรคนิตย์**. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. น.285-292. ใน Proceedings มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.
2. ชีราวัฒน์ อภิธันย์ กนกวรรณ ตาลดี และ **กรรพกา อรรคนิตย์**. 2559. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำน้อยหน้าเครือ. น.293-298. ใน Proceedings มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.
3. ชุตินาถณ์ อ้นแก้ว ธเนศ แก้วกำเนิด ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม และ **กรรพกา อรรคนิตย์**. 2558. ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-เมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
4. ทานตะวัน อัมพวัน วิวัฒน์ หวังเจริญ ธเนศ แก้วกำเนิด อุมาพร อุประ และ **กรรพกา อรรคนิตย์**. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะกึ่งเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ: Preference test of sweetened concentrated Makiang juice by preference ranking. น. 36-42. ใน งานประชุมวิชาการระดับชาติทางด้านประสาทสัมผัส ครั้งที่2 ประจำปี 2557. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
5. Aphithanang, C., Unhapipatpong, P., and **Arkanit, K.** 2013. Usage of carrot, pumpkin, and corn powders for oxidation retardation in cookies. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.
6. Unhapipatpong, P., **Arkanit, K.**, Upara, U., Tantikul, S. and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying, pp. 442-453. In Proceedings of International Conference on Interdisciplinary Research and Development (ICIRD) 2015, 29-31 October 2015, Maejo University, Chiangmai, Thailand.
7. Wandee, N., Suriya, P., Suwanna, W., Tantikul, S., Thamaragsa, N., and **Arkanit, K.** 2013. Effect of pulsed electric fields on oxidation in cow's and coconut milks. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง

ผลงานวิจัย

1. **สมชาย จอมดวง**. 2560. โครงการการผลิตสารก่อเจตที่มีสมบัติหลากหลายจากกาแลคโตแมนแนนของลูกดาว. งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ: บริษัท จันทรพานิช อินเทอร์เน็ต 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** โปรตปราน ทาเชียว อันเจลิ ปิยวรรณ สิมะไพศาล ชิตาพัฒน์ ใบจั่ว สุวรรณ เดชะรัตนางกู กัญญรัตน์ สุทธภักติ วิญญ ศักดาธร จิตรา กลิ่นหอม ศุภเชษฐ์ พรรณนาไทร และ ชชาติ ขาย วิสัยลักษณ์. 2560. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหนอนไหม: โครงการย่อยที่ 2 ผลิตภัณฑ์หนอนไหมผง งบประมาณสนับสนุน จากโครงการ Innovation Hub-Agriculture & Food. เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศไทยตามนโยบายประเทศไทย 4.0. 15 หน้า.
5. **สมชาย จอมดวง** โปรตปราน ทาเชียว อันเจลิ ปิยวรรณ สิมะไพศาล ชิตาพัฒน์ ใบจั่ว สุวรรณ เดชะรัตนางกู กัญญรัตน์ สุทธภักติ วิญญ ศักดาธร จิตรา กลิ่นหอม ศุภเชษฐ์ พรรณนาไทร และ ชชาติ ขาย วิสัยลักษณ์. 2560. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหนอนไหม: โครงการย่อยที่ 1 ผลิตภัณฑ์หนอนไหมทอด 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: ไปโอเซฟ โฮลดิ้ง. 38 หน้า.
8. อาทร อนุตวง และ **สมชาย จอมดวง.** 2559. การผลิตลูกตาแวซอัมอบแห้งรสกาแฟ จากลูกตาแวคัดทิ้งของโรงงานลูกตาแวเชื่อม. 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 ญัฐชัย ดวงนิล นคร มหายศนันท์ เสาวณีย์ อภิญญานวัณณ์ จุฑารัตน์ จามกระโทก ศศิพิมพ์ ลิ้มมณี อนุชิต ชุ่มใจ และ สุธิรา พลเจริญ. 2559. ผลของสารสกัดจากดักแด้ไหมไทยต่อการกระตุ้นการขยายตัวของหลอดเลือด. รายงานการประชุมวิชาการประจำปี. ณ โรงแรมมารวย. 31 มีนาคม – 1 เมษายน 2559 กรมหม่อนไหม. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

12. เดือนเพ็ญ วังมา สมชาย จอมดวง วิโรจน์ แก้วเรือง นคร มหายศนันท์ เสาวณีย์ อภิญญาวัฒน์ และ จุฑารัตน์ จามระโทก. 2559. องค์ประกอบเคมีพื้นฐานและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของหนอนไหมและดักแด้ไหมไทย. 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 พิมสะลา ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร สมชาย จอมดวง และอภิรักษ์ เพียรมงคล. 2558. ผลของชนิดและความเข้มข้นของเวย์โปรตีนต่อสมบัติของโพนจากสารละลายเส้นใยอาหารละลายน้ำได้ที่สกัดจากสับปะรด.หนังสือรวมบทความฉบับเต็ม การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. 27 มีนาคม 2558. หน้า 128-138.
16. สมชาย จอมดวง และ อรทัย บุญทะวงศ์. 2558. การพัฒนากระบวนการผลิตลูกเต๋ายอบพองเชิงพาณิชย์. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยฝ่ายอุตสาหกรรม.
17. สมชาย จอมดวง. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตเนื้อกล้วยบดบรรจุถุงพาสเจอร์. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. งบประมาณสนับสนุน จากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ: บริษัท ศิริวานิช (S&W) จำกัด.
18. สมชาย จอมดวง ยงยุทธ เถลิมาชาติ ศศิธร ไบผ่อง ญาศินี จักรพันธ์ วชิระ จิระรัตนรังษี และ มณัญญา หลั่งเมือง. 2558. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. การใช้ประโยชน์ของผลมะเฟืองและผลไม้อื่นในโครงการฟาร์มตัวอย่าง ในพระองค์สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ บ้านแม่ต๋องตึง. งบประมาณเงินรายได้ประจำปี 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. ผลของกระบวนการแปรรูปผลมะกิ้งให้เป็นอาหารต่อปริมาณและคุณภาพของสารออกฤทธิ์ชีวภาพ. งบประมาณแผ่นดิน 2556. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ร่วมกับโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.).
23. สมชาย จอมดวง. 2557. รายงานฉบับสมบูรณ์. ศักยภาพของน้ำมันมะกิ้งเพื่อใช้เป็นอาหารสุภาพ. ภายใต้แผนงานวิจัยการใช้ประโยชน์จากมะกิ้งเป็นอาหารสุภาพ เครื่องสำอาง และสารช่วยทางเภสัชกรรม. งบประมาณแผ่นดิน 2556. ตามมติคณะรัฐมนตรี.

24. สมชาย จอมดวง. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จึงจួយแปรรูป. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. งบประมาณสนับสนุน จากสำนักงานวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สาขาภาคเหนือ ร่วมกับ ผู้ประกอบการ: บริษัท เทพนาคิน จำกัด.
25. สมชาย จอมดวง. 2557. การสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และผลกระทบของกระบวนการต่อการแปรรูป ข้าวเก่า. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. งบประมาณแผ่นดิน 2555. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
26. สมชาย จอมดวง. 2559. โครงการเก็บรักษาเมล็ดลูกตาวที่เหมาะสมสำหรับการผลิตลูกตาวเชื่อมอบแห้ง ในช่วงนอกฤดูการ. 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. พิพรร ตั้งใจดี สมชาย จอมดวง และนิธิยา รัตนปนนท์. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ. การประชุมระดับชาติและนานาชาติการพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน. ประจำปี 2556. ครั้งที่ 3. หัวข้อ “ชุมชนท้องถิ่น ฐานรากการพัฒนาประชาคมอาเซียน” 9-10 พฤษภาคม 2556. ณ โรงแรมเซ็นทารา แอนด์ คอนเวนชันเซ็นเตอร์. จังหวัดขอนแก่น.