

1. 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
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Mayuree Chompoo and **Intipunya, P.** 2013. Production of dried longan using spouted bed dryer with inert particles. Proceedings of the ASEAN Food Conference, 9-11 September, Singapore. Pp. 145.
6. 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.
7. 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.

8. 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.
9. 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.
10. Rithmanee, T. and **Intipunya, P.** 2012. Effects of high power ultrasonic pretreatment on physicochemical quality and enzymatic activities of dried longan. Journal of Agricultural Science, 4(11): 299-306.
11. Sommano, S., Kanphet, N., Siritana, D. and **Intipunya, P.** 2012. Correlation between browning index and browning parameters during the senescence of longan peel. International Journal of Fruit Science, 22(2): 197-205.

ระดับชาติ

12. ธนกิจ ถาหมี และ**พิไลรัก อินธิปัญญา**. 2559. การพัฒนาสูตรชาขงใบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทอดลองอบแบบส่วนผสม. วารสารเกษตร, 32(2): 235-245.
13. **พิไลรัก อินธิปัญญา** และธนกิจ ถาหมี. 2557. ผลของกระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอยต่อคุณภาพของน้ำหม่อนผสมน้ำผึ้งชนิดผง. วารสารวิชาการเกษตร, 32(2): 139-153.
14. ธนกิจ ถาหมี และ**พิไลรัก อินธิปัญญา**. 2555. การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มน้ำหม่อน (Mulus alba L.) สกัดผสมน้ำผึ้ง. วารสารวิชาการเกษตร, 30(3): 274-289.
15. ภัทรวรรณ อัสสรณะสมบัติ และ**พิไลรัก อินธิปัญญา**. 2555. ผลของการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงของสาร 2-อะซิทิล-1-ฟีโรลีน ในข้าวกล้องพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 3, 23 พฤศจิกายน 2555. บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 78 - 83.
16. เมทนี นพคุณ และ**พิไลรัก อินธิปัญญา**. 2555.กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำตาลจากน้ำผึ้งดอกทานตะวัน. การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 3, 23 พฤศจิกายน 2555, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 407-413.