

Assistant Professor Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

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 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. 2016 KRU Research Journal. Vol 21, No 2 (2015): 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.
14. Muangwong, K., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. Antimicrobial activities of some Thai essential oils against *Escherichia coli* and *Salmonella typhimurium* in microbial medium and on fresh vegetables. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 6(05): 243-250.
15. Naowakul, B., **Wirjantoro, T.I.** and Phianmongkhol, A. 2013. 'Effects of speed and time of wet milling on properties of dietary fiber powder from pomelo's albedo'. *Food and Applied Bioscience Journal*. 1(1): 34-43 (in Thai)
16. Pituk, M., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. The physicochemical properties of black glutinous rice yoghurt-liked product affected by rice particle sizes and heating times. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 519-525.
17. Rachkeeree, A., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. Antimicrobial activities of Thai herb extracts against *Salmonella* spp. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 493-499.
18. Tachayots, J., **Wirjantoro, T.I.** and Phianmongkhol, A. 2013. Physical, chemical and sensory properties of purple rice-based ice cream. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 487-492.
19. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. Development of Lactobacillus enriched intermediate moisture fruit products. VB Foodnet 2013 Conference, Postharvest technology, food chemistry and processing: Development the supply chain towards more healthy food. 11-13 November 2013. Hanoi University of Agriculture, Vietnam. p. 126-131.
20. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. Physical properties of impregnated cantaloupe and apple affected by different pressure levels. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*. 1(4): 163-171
21. Phianmongkhol, A., Rongkom, H. and **T.I.Wirjantoro** (2012). 'Effect of fat replacer systems and maltitol on qualities of fat and calorie reduced dairy ice cream'. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 11(1): 193-204
22. Klunklin, W., **Wirjantoro, T.I.** and A.Phianmongkhol. (2012). 'Nutritional value of purple rice and health benefits' *Nursing Journal*. 39: 128-139
23. Boonterm, A., Muangman, S., Thanakaew, A. Phianmongkhol, A. and **T.I.Wirjantoro** (2012). 'Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream'. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 11(1): 205-214

ผลงานวิจัยระดับชาติ

24. นีรดา ทองโรจน์, อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล และ **ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร** (2557). ผลของวิธีการให้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพของน้ำลั่นจืดอัดแก๊ส. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP32 (907-915).
25. อังคณา คงชววรรณ, **ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร** และ อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล (2557). การสกัดเส้นใยอาหารจากเปลือกและแกนสับปะรด. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP30 (907-915).

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ

การตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ

1. Panumong P., **Sangsuwan, J.**, Kim S.M. and Rattanapanone, N. 2016. The Improvement of Texture and Quality of Minimally-Processed Litchi Fruit Using Various Calcium Salts. *Journal of Food Processing and Preservation*. doi:10.1111/jfpp.12715
2. Panumong P., Kim S.M., **Sangsuwan, J.** and Rattanapanone, N. 2016. Combined Effect of Calcium Chloride and Modified Atmosphere Packaging on Texture and Quality of Minimally-Processed Litchi Fruit. *Chiang Mai Journal of Science*. 43(3):556-569.
3. **Sangsuwan, J.***, Pongsapakworawat, T., Bangmo, P., Sutthasupa, S. "Effect of chitosan beads incorporated with lavender or red thyme essential oils in inhibiting *Botrytis cinerea* and their application in strawberry packaging system" *LWT. Food. Sci. Tech.* 2016, 74, 14–20.
4. **Sangsuwan, J.**, Rattanapanone, N. and Pongsirikul, I. 2015. Development of Active Chitosan Films Incorporating Potassium Sorbate or Vanillin to Extend the Shelf Life of Butter Cake. *International Journal of Food Science and Technology*. 50: 323-330.
5. **Sangsuwan, J.**, Kulsoontorn, K. and Jintana, J. 2014. Properties and Antifungal Effect of Chitosan Film Incorporating Orange Essential Oil. *Journal of Agriculture*. 30(3): 305-314.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตศิริ ราชตะนະพันธุ์

1. Kaowkum P., W. Boonsupthip, K. Thumanu and **C. Rachtanapun**. 2012. Preliminary antimicrobial casing incorporated with chitosan by vacuum impregnation. *Italian Journal of Food Science and Technology*. XXIV (4) : 93-96. Impact Factor 0.651
2. Kaewmanee P., **C. Rachtanapun** and N. Luangpirom. 2012. Antimicrobial effect of myrobalan (*Terminalia chebula*) ethanolic extract against foodborne microorganisms. *Italian Journal of Food Science and Technology*. XXIV (4) : 88-92. Impact Factor 0.651
3. Boonyawantang, A. W. Mahakarnchanakul, **C. Rachtanapun** and W. Boonsupthip. 2012. Behavior of pathogenic *Vibrio parahaemolyticus* in prawn in response to temperature in laboratory and factory. *Food Control*. 26: 479-485. Impact Factor 2.656
4. Kingchaiyaphum, W. and **C. Rachtanapun**. 2012. Antimicrobial and antioxidative activities of essential oil Chinese sausage (Kun-Chiang). *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 5(2):156-162.
5. Tantala, J., P. Rachtanapun and **C. Rachtanapun**. 2012. Effect of molecular size, sources of chitosan and plasticizer types on properties of carboxymethyl chitosan films. *Advanced Materials Research*. 506. 611-614.
6. Soikam, P., U. Klinkesorn and **C. Rachtanapun**. 2014. Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature, pp. 395-401. *In Proceeding of the 52nd Kasetsart University Annual Conference Agricultural Sciences: Leading Thailand to World Class Standards*. 4-7 February 2014, Kasetsart University, Bangkok.
7. Batpho, K., C. Rachtanapun and W. Boonsupthip. 2013. Antilisterial effect of nisin applied by vacuum impregnation to collagen casing. *In Proceeding of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability*. 9-11 September

- 2013, Max atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source:
<http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
8. Kaowkum, P., W. Boonsupthip and C. Rachtanapun. 2013. Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan. In **Proceeding of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability**. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source:
<http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
 9. Meethongchai, S. and C. Rachtanapun. 2013. Antifungal activity of crab polymer chitosan against molds associated in food. In **Proceeding of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability**. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source: <http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
 10. Soikam, P., U. Klinkesorn and C. Rachtanapun. 2013. Characteristics and antimicrobial activity of fingerroot essential oil encapsulated in polymer-coated particles by lecithin-chitosan. In **Proceeding of 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability**. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source: <http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
 11. Tantala, J., T. Sukmark., M. Thongngam., K. Thumanu., P. Rachtanapun and C. Rachtanapun. 2013. Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan. In **Proceeding of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability**. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source:
<http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
 12. Kaewmanee P., S. Tongchitpakdee, N. Luangpirom and C. Rachtanapun. 2013. Application of ethanolic extract of propolis and geraniol in antiseptic hand gel, pp. 384-391 In The Proceeding of 51th Kasetsart University Annual Conference. February 6 – 7, 2013, Kasetsart University, Bangkok
 13. Tantala J., M. Thongngam, P. Rachtanapun and C. Rachtanapun. 2012. Antimicrobial activity of chitosan and carboxymethyl chitosan from different types and sources of chitosan. The 5th Shelf Life International Meeting. May 30- June 1, 2012. Changwon Exhibition Convention Center, Changwon, South Korea.
 14. Kaowkum P., W. Boonsupthip, K. Thumanu and C. Rachtanapun. 2012. Preliminary antimicrobial casing incorporated with chitosan by vacuum impregnation. The 5th Shelf Life International Meeting. May 30- June 1, 2012. Changwon Exhibition Convention Center, Changwon, South Korea.

15. Kaewmanee P., **C. Rachtanapun** and N. Luangpirom. 2012. Antimicrobial effect of myrobalan (*Terminalia chebula*) ethanolic extract against foodborne microorganisms. The 5th Shelf Life International Meeting. May 30- June 1, 2012. Changwon Exhibition Convention Center, Changwon, South Korea.
16. Kingchaiyaphum W., S. Thammathongchat and **C. Rachtanapun**. 2012. Effect of UV-C irradiation on fungal spore inactivation and quality of rice noodle during storage. The 5th Shelf Life International Meeting. May 30- June 1, 2012. Changwon Exhibition Convention Center, Changwon, South Korea.
17. Kaewmanee, P. **C. Rachtanapun** and N. Luangpirom. 2012. Synergistic antimicrobial effect of propolis and mayrobalan extracts, pp. 34-42 *In* The Proceeding of 50th Kasetsart University Annual Conference. Jan 31 – Feb 2, 2012, Kasetsart University, Bangkok.
18. Tantala, J., W. Tongdeesontorn, P. Rachtanapun and **C. Rachtanapun**. 2012. Effect of molecular size and sources of chitosan on sorption isotherms of carboxymethyl chitosan films and prediction models. *In* The 6th Pure and Applied Chemistry International Conference 2012 (PACCON 2012) Chemistry beyond boundaries. January 11-13, 2012, The Empress Convention Center, Chiangmai, Thailand.
19. Kaewmanee, P., S. Tongchitpakdee and **C. Rachtanapun**. 2012. Antimicrobial interactions of propolis and selected plant active compounds. *In* The 6th Pure and Applied Chemistry International Conference 2012 (PACCON 2012) Chemistry beyond boundaries. January 11-13, 2012, The Empress Convention Center, Chiangmai, Thailand.
20. Tantala, J., **C. Rachtanapun** and P. Rachtanapun. 2011. Effect of molecular size, sources of chitosan and plasticizer types on properties of carboxymethyl chitosan films. Chiang Mai International Conference on Biomaterials and Applications 2011 (CMICBA2011). August 9-10, 2011. Chiang Mai, Thailand.
21. Kaewmanee, P. and **C. Rachtanapun**. 2011. Antimicrobial effect of ethanolic extracts of propolis against foodborne microorganisms. *In* Proceedings of the 12th ASEAN Food Conference. June 16-18, 2011. BITEC, Bangkok.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Hanmuangjai, P., **Techapun, C.**, Chaiyaso, T., and Leksawasdi, N., 2012, "Optimization of exopolysaccharide overproduction by *Lactobacillus confuses* in solid state fermentation under high salinity stress", *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 76, pp. 912 - 917.
2. Tangtua, J., **Techapun, C.**, Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P. and Leksawasdi, N., 2013, "Screening of 50 microbial strains for production of ethanol and (R) phenylacetylcarbinol", *Chiang Mai J. Sci.*, 40, pp. 299 - 304.
3. Boonchuay P., **Techapun C.**, Seesuriyachan P. and Chaiyaso, T., 2014, "Production of Xylooligosaccharides from Comcob Using a Crude Thermostable Endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and Prebiotic Properties", *Food sci and biotech.*, 23(5), pp. 1515 - 1523.
4. Manowattana A., **Techapun C.**, Seesuriyachan P., Hanmoungjai P. and Chaiyaso, T., 2015, " β -Carotene Production by *Sporobolomyces pararoseus* TISTR5213 Using Crude Glycerol as the Sole Carbon Source", *Chiang Mai J. of Sci.*, 42(421), pp. 7 - 17.

5. Takenaka S., Miyatake A., Tanaka K., Kuntiya A., **Techapun C.**, Leksawasdi N., Seesuriyachan P., Chaiyaso T., Watanabe M. and Yoshida K., 2015, "Characterization of the native form and the carboxy-terminally truncated halotolerant form of α -amylases from *Bacillus subtilis* strain FP-133", *J. of Basic Microbiol.* 55(6), pp. 1 - 10.
6. Monkoondeed S., Kuntiya A., Chaiyaso T., Leksawasdi N., **Techapun C.**, Kawee-ai A., and Seesuriyachan P., 2015, "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 Biochem. & Biotechnol.* DOI: 10.1080/10826068.2015.1045613.
7. Tangtua J., **Techapun C.**, Pratanaphon R., Kuntiya A., Sanguanchaipaiwong V., Chaiyaso T., Hanmuangjai P., Seesuriyachan S., and Leksawasdi N., 2015, "Evaluation of cell disruption for partial isolation of intracellular pyruvate decarboxylase enzyme by silver nanoparticles method", *Acta Alimentaria.*, 44(3), pp 436 - 442.
8. 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 Eng.*, 85, pp 283 - 287.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรรณพ เหล่ากุลดิлок

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติและระดับชาติ

1. **Laokuldilok, T.**, and Kanha, N. 2016. Microencapsulation of black glutinous rice anthocyanins using maltodextrins produced from broken rice fraction as wall material by spray drying and freeze drying. *Journal of Food Processing and Preservation.* doi:10.1111/jfpp.12877
2. **Laokuldilok, T.**, and Kanha, N. 2015. Effects of processing conditions on powder properties of black glutinous rice (*Oryza sativa* L.) bran anthocyanins produced by spray drying and freeze drying. *LWT- Food Science and Technology.* 64: 405-411.
3. **Laokuldilok, T.**, and Rattanathanan, Y. 2014. Protease treatment for the stabilization of rice bran: effects on lipase activity, antioxidants, and lipid stability. *Cereal Chemistry.* 91(6): 560-565.
4. Potivas, T., and **Laokuldilok, T.** 2014. Deacetylation of Chitin and the Properties of Chitosan Films with Various Deacetylation Degrees. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. (Special Issue) 13(1): 13(1): 559-567.*
5. Kanha, N., and **Laokuldilok, T.** 2014. Effects of Spray Drying Temperatures on Powder Properties and Antioxidant Activities of Encapsulated Anthocyanins from Black Glutinous Rice Bran. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. (Special Issue) 13(1): 411-423.*
6. **Laokuldilok, 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.
7. **Laokuldilok, 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.
8. Rattanathanan, Y., and **Laokuldilok, T.** 2013. The Comparison of Proteolytic Enzymes Effective in Stabilization and Characteristics Improvement of Rice Bran (cv. Kam Doi Saket). *The Journal of Interdisciplinary Networks.* 2 (Special Issue) (2): 500-505.

9. Phongthai, S and **Laokuldilok, T.** 2013. Acidified Ethanol Extraction of Antioxidants in Black Rice Bran (cv. Hom Nin) and Antioxidant Activities of the Extracts. The Journal of Interdisciplinary Networks. 2 (Special Issue) (2): 316-321.

ผลงานนำเสนอในที่ประชุมวิชาการ

10. Kanha, N., and **Laokuldilok, T.** 2015. Factors Affecting Extraction of Anthocyanins from Black Glutinous Rice (*Oryza sativa* L.) Bran. In proceeding of 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) "Innovative ASEAN Food Research towards the World". 18-19 June 2015.
11. **Laokuldilok, T.** 2013. Antioxidant Activities of Selected Authentic Rice Antioxidants and Methanolic Extract of Rice Brans. In proceeding of The 2nd Agro-Industry Conference (KMITL) "Challenges in Food Industry: Aging Society and Global Changes". 30 August 2013.
12. Phongthai, S and **Laokuldilok, T.** 2013. Optimization of Extraction Condition of Antioxidants from Pigmented Rice Bran cv. Hom Nin using Response Surface Methodology. In proceeding of The 3rd 2013 International and National Conference of KhonKaen University on "Local Community: The Foundation of Development in the ASEAN Economic Community (AEC)". 9 - 10 May, 2013.

รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

1. Kuntapas Kungsuwan, Kanjana Singh, Somchai Phetkao, **Niramon Utama-ang.** 2014. Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of Clitoria ternatea tea extract. Food and Applied Bioscience Journal, 2(1):30-45
2. Kamonyanun Phawatwiangnak, **Rajniabhas** Samakradhamrongthai, Srisuwan Naruenartwongsakul and **Niramon Utama-ang** 2012. Effect of Moisture Content on Extruded Dough of Green Tea Breakfast Cereal. Food and Applied Bioscience 1(1): 11-23.

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, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub, 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 Maeaban 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.
7. Hirun, S., **Utama-ang, N.** and Roach, P.D. 2012. Turmeric (*Curcuma longa* L.) drying: an optimization approach using microwave-vacuum drying. Journal of Food Science Technology (online May 2012)

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. กาญจนา ชิงห์ และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน. ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. กรุงเทพฯ. 157 หน้า.
2. กาญจนา ชิงห์, วัชรภรณ์ ไพศาลตันติวงศ์และ**นิรมล อุดมอ่าง**. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกำลังสำเร็จรูปกลิ่นรสลาบ. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 11-12 กันยายน 2557. กรุงเทพฯ. 263-267 หน้า.
3. ZHANG PING และ**นิรมล อุดมอ่าง**. 2557. การยอมรับลำไยอบกึ่งแห้งทั้งผลของผู้บริโภคชาวจีนในเขตปกครองตนเอง มณฑลจ้วงกวางสี. The 2nd Annual Meeting Thailand Sensory Science and Consumer Research Network 2014, Khon Kean, Thailand. 17-18 July, 2014.
4. วอนสี ลอคำเอื้อง กันตภาส กังสุวรรณ และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาเขียว ผสมข้าวกำลังชนิดขงละลาย. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ , 433 หน้า
5. กมลญานันท์ ภาวัฒน์เวียงนาค, รชนิภาส สมศรีธำรงไท,ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล และ**นิรมล อุดมอ่าง**. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติกลิ่นรสชาเขียวเสริมรำข้าว. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ, 78 หน้า.
6. วอนสี ลอคำเอื้อง และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2555. การยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค ต่อชาเขียวจากประเทศลาว. The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer research Network 2012, Chiang Mai. 20-21 December 2012.
7. Samakradhamrongthai, R., **Utama-ang, N.**, Kopermsub, P. and Thakeow, P. 2012. Effect of extraction on volatile compounds and sensory profile of Champak Flower (*Michelia champaca* L.). The 1st ASIEN Plus Three Graduate Research Congress (ARGC2012), Chiang Mai. 1-2 March 2012. (Oral presentation)

การนำเสนอผลงานวิชาการ ระดับนานาชาติ

1. Tepjaikad, T. and **Utama-Ang, N.** 2012. Sensory Consumer Acceptance of some varieties of Thai rice. The 1st ASIEN Plus Three Graduate Research Congress (ARGC), Chiang Mai. (Poster presentation)
2. Tidawan Maeban, Srisuwan Naruenartwongsakul and **Niramom Utama-ang** 2012. Effect of moisture content on black glutinous rice cracker using microwave technique and coating with chocolate. International Conference Food and Applied Bioscience, Chaing Mai. (Poster presentation)

รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., Leksawasdi, N., and **Leksawasdi, N.** 2016. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. Chiang Mai Journal of Science 44(1): (Accepted)
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 (Accepted).
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 (Accepted).

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* (Accepted).
6. Yuvadetakun, P., **Leksawasdi, N.**, and Boonmee, M. 2016. Kinetic Modeling of *Candida shehatae* ATCC 22984 Fermentation on Xylose and Glucose for Ethanol Production. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* (Accepted).
7. Intachai, K., Singboottra, P., **Leksawasdi, N.**, Kasinrerak, 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. 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* (Accepted).
10. 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. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* (Accepted).
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 Alpha-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. 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., 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.

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. 2013a. 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., Pathomrungsyounggul, P., **Leksawasdi, N.**, Supraditareporn, W. and Hirun, S. 2012. Color, Capsaicin and Volatile Components of Baked Thai Green Chili (*Capsicum annum* Linn. var Jak Ka Pat). Journal of Agricultural Science 12(4): 75 - 84.

ดร.ปริญญา จันทศรี

1. ปริญญา จันทศรี บัณฑิต เจริญทรัพย์ และ วิลาวัลย์ คำปวน 2555. การใช้ปฏิกิริยาโฟโตแคตตาไลติกจากไทเทเนียมไดออกไซด์เพื่อลดการเกิดโรคแอนแทรกคโนสในระหว่างการเก็บรักษาผลมะม่วงน้ำดอกไม้. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 10 ระหว่างวันที่ 23 - 24 สิงหาคม 2555. ณ โรงแรมเซนทารา จังหวัดขอนแก่น.

รองศาสตราจารย์ ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์

การตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ

1. Hung Anh, D., Dumri, K., Tuan Anh, N., Punyodom, W., and **Rachtanapun, P.** "Facile Fabrication of Polyethylene/Silver Nanoparticles Nanocomposites Using Silver Nanoparticles Traps and Holds Early Antibacterial Effect". *J. Appl. Polym. Sci.*, **2016**, 133 (17), (accepted 9 December 2015, published May 2016: DOI: 10.1002/app.43331)
2. Mong Quyen, D.T., and **Rachtanapun, P.** "Effects of Antimicrobial Agents- Carbendazim and Vanillin on Chitosan/Methyl Cellulose Films Properties", *J. Biotechnol.*, **2016**, 14(1A), 503-508.
3. **Rachtanapun, P.**, Kumthai, S., Mulkarat, N., Pintajam, N. and Suriyatem, R. "Value added of mulberry paper waste by carboxymethylation for preparation a packaging film", *Mater. Sci. Eng.* **2015**, 87, 012081, doi:10.1088/1757-899X/87/1/012081.
4. Suriyatem, R., Rachtanapun, C., Raviyan, P., Intipunya, P. and **Rachtanapun, P.** "Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films", *Mater. Sci. Eng.* **2015**, 87, 012080, doi:10.1088/1757-899X/87/1/012080.
5. Chomkitichai, W., Chumyam, A., **Rachtanapun, P.**, Uthaibutra, J., Saengnil K. "Reduction of

- reactive oxygen species production and membrane damage during storage of 'Daw' longan fruit by chlorine dioxide" *Sci. Hortic.*, **2014**, *17(7)*, 143–149.
6. Chomkitichai, W., Faiyue, B., **Rachtanapun, P.**, Uthaibutra, J., Saengnil, K. "Enhancement of the antioxidant defense system of post-harvested 'Daw' longan fruit by chlorine dioxide fumigation ", *Sci. Hortic.*, **2014**, *178 (23)*, 138–144.
 7. Suriyatem R., and **Rachtanapun, P.** "Prediction modeling for moisture sorption isotherms of rice starch/carboxymethyl cellulose from durian rind blend films". *Appl. Mech. Mater.*,**2013**, *431*, 32-36.
 8. Chaiwong, C., **Rachtanapun, P.**, Sarapiroa, S., and Boonyawan, D. "Plasma polymerization of hexamethyldisiloxane: Investigation of the effect of carrier gas related to the film properties", *Surf. Coat. Tech.*, **2013**, *229 (25)*, 12–17.
 9. Wannaruemon, S., Jimtaisong, A., and **Rachtanapun, P.** "Sodium Carboxymethyl Chitosan as a Fixative for Eau de Cologne", *Trop. J. Pharm. Res.*, **2013**, *12 (1)*, 45-49.
 10. Quyen, D.T.M., Joomwong, A. and **Rachtanapun, P.** "Influence of Storage Temperature on Ethanol Content, Microbial Growth and Other Properties of Queen Pineapple Fruit". *Int. J. Agr. Biol.*, **2013**,*15*, 207-214.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

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.

ผลงานวิจัยระดับชาติ

2. พีรรัตน์ ดวงดีป และ **พนิดา รัตนปิติกรณ์**. 2555. การหาจุดที่เหมาะสมของชนิดและความเข้มข้นของสารก่อโฟมสำหรับโฟมน้ำใบเตยสกัด. รายงานการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1. หน้า 30-37.
3. เสาวลักษณ์ พิมพ์จันทร์ และ **พนิดา รัตนปิติกรณ์**. 2555. สมบัติทางเคมีกายภาพและการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสของสารสกัดจากใบเตยหอมที่ผ่านการห่อหุ้มด้วยแคปซูลชนิดอิมัลชัน และการทำแห้งแบบพ่นฝอย. รายงานการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1. หน้า 46-53.
4. รังสิณี ทายะนา และ **พนิดา รัตนปิติกรณ์**. 2555. ผลของข้าวก่ำที่มีต่อการหมักเชื้อแลคโตบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส. รายงานการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1. หน้า 117 -123 .

รองศาสตราจารย์ ดร. พัชรินทร์ ระวียัน

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Pornpisanu Thammapat, Sirithon Siriamornpun and **Patcharin Raviyan**. 2016. Concentration of eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) of Asian catfish oil by urea complexation: optimization of reaction conditions". *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 38 (2), 163-170, Mar. - Apr. 2016
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.

ผลงานวิจัยระดับชาติ

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.
6. Trakul Prommajak and **Patcharin Raviyan**. 2012. Qualities of gelatin from Thai panga fish as affected by skin pretreatment. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 5 (6):512-520.

สิทธิบัตร

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

ลิขสิทธิ์

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

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ

งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการต่างประเทศ

1. Wanakamol, W. and **Poonlarp, P.** 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.
2. Parinyanat S., S. Khiewnavawongsa and **Poonlarp, P.** 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.
3. 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.
4. **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.
5. 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 Horti* . 1091: 109-115.
6. Phaokuntha S., **P. B. Poonlarp** and I. Pongsirikul. 2014. Rheological Properties of Mango Puree and Process Development of Mango Sheet. *Acta Horti*. 1024: 373-379.
7. 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 Spectroscopy. Proceeding of the International Symposium on Quality Management of Fruits and Vegetables for Human Health (FVHH2013).

8. **Poonlarp, B. P.**, Danai Boonyakiat and and KasemPilakunta. 2012. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Chayote Shoot (*SechiumeduleSm.*). *Journal of Agricultural Science and Technology* 220-227.
9. **Poonlarp, B. P.** and DanaiBoonyakiat. 2012. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss Percentage of Chinese Cabbage. *CMU Journal*. 11(1): 223-229.
10. P. Maniwara, D. Boonyakiat, **P. Poonlarp**, J. Natwichai, S. Ohashi, K. Takizawa, M. Hiroi, P. Siripollakul and K. Nakano. 2012. Study on the Effect of Active Packaging on Passion Fruit Postharvest Quality. Proceeding of the International Conference of Agricultural Engineering 2012.
11. Boonyakiat, D. and **P. B. Poonlarp**. 2012. Effect of Active Packaging on Quality of Chinese Kale. *CMU Journal*. 11(1): 215-221.
12. Sirinanuwat, A., DanaiBoonyakiat and **PichayaBoonprasom**. 2012. Effect of Vacuum Cooling on Physico-chemical Properties of Organic Cilantro (*Coriandrum sativum* Linn.). *Asian Journal of Food & Agro-Industry*. 5(02): 96-103.
13. Phaokuntha S., I. Pongsirikul and **P. B. Poonlarp**. 2012. Process Development of Mango (cv.Nualkhum) Sheet. Proceeding of International Conference on Food and Applied Bioscience 6-7 February 2012: 111-116.

งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในประเทศ

1. สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร ดนัย บุญเกียรติ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** 2557. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329 วารสารแก่นเกษตร (*in press*).
2. ณัฐพล กามล ดนัย บุญเกียรติ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ**. 2556. ผลของการลดอุณหภูมิระบบสุญญากาศและบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดขาวปลี. วารสารแก่นเกษตร 41(3): 247-256.
3. คณวัฒน์ เสนแก้ว ดามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ**. 2556. ผลของการให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟต่อการกระจายของอุณหภูมิภายในมันฝรั่ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44(2): 89-92.
4. ดามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** และ ดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียการจัดการสายโซ่อุณหภูมิตั้งแต่ในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 296-299.
5. สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร ดนัย บุญเกียรติ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ**. 2555. ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 412-415.
6. วิบูลย์ ช่างเรือ ดามร บัณฑิตน์ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** พิเชษฐ์ น้อยมณี สายสมร ล้ายอง และ ดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการสายโซ่อุณหภูมิตั้งแต่ในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 300-303.
7. พิเชษฐ์ น้อยมณี **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** ปาริชาติ เทียนจุมพล และ ดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยพันธุ์อีดอ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 304-307.
8. มนธัญลักษณ์ ดีวี ดนัย บุญเกียรติ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ**. 2555. การลดอุณหภูมิคั้นน้ำฮ่องกงด้วยระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 343-346.
9. ดนัย บุญเกียรติ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และมนตรี จันทา. 2555. การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในโซ่อุณหภูมิตั้งแต่ในจังหวัดขอนแก่นโครงการหลวง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 376-379.

10. สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม พูลลาภ. 2555. ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 412-415.

อาจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

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. Chalemkwan 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 Kunapornsujarit 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.

ผลงานวิจัยระดับชาติ

12. ธนกิจ ถาหมี และ **พิไลรัก อินธิปัญญา.** 2559. การพัฒนาสูตรชาขิงใบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลองออกแบบส่วนผสม. 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. ภัทราวรรณ อัสสรณสมบัติ และพิไลรัก อินธิปัญญา. 2555. ผลของการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงของสาร 2-อะซิทิล-1-พิโรลีน ในข้าวกล้องพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 3, 23 พฤศจิกายน 2555. บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 78 - 83.
16. เมทนี นพคุณ และพิไลรัก อินธิปัญญา. 2555. กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำตาลจากน้ำผึ้งดอกทานตะวัน. การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 3, 23 พฤศจิกายน 2555, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 407-413.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล

1. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., **Pathomrungsiyounggul, P.**, Chaikham, P. and Dajanta, K. 2016. *Viscoelastic behavior and physico-chemical characteristics of heated swai-fish (Pangasius hypophthalmus) based emulsion containing fermented soybeans.* LWT - Food Science and Technology. 66: 63–71.
2. **Pathomrungsiyounggul, P.**, Lewis, M.J. and Grandison, A.S. 2013. *Calcium-fortified soymilk.* In Handbook of Food Fortification and Health, V. R. Preedy, R. Srirajaskanthan and V. B. Patel (Eds.). 185-197.
3. Ritnuch, P., Chalermchat, Y. and **Pathomrungsiyounggul, P.** 2012. *Effects of methocel concentration and whipping time on some physical properties of foamed lime beverage and its drying kinetic.* Book of Abstracts in “International Conference on Food and Applied Bioscience”, February 6-7, 2012 in Chiang Mai, Thailand. pp. 29.
4. Ritnuch, P., Chalermchat, Y. and **Pathomrungsiyounggul, P.** 2012. *Physico-chemical properties and drying kinetics of lime powder produced by foam-mat drying.* Book of Abstracts in “International Conference on Food and Applied Bioscience”, February 6-7, 2012 in Chiang Mai, Thailand. pp. 107.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ

1. Ritnuch, P., Pathomrungsiyounggul, P. and **Chalermchat, Y.** 2014. Drying kinetics and quality of instant lime powder processed by foam-mat drying. *Acta Horticulturae*, 1023, 77-81.
2. Khamkon, P. and **Chalermchat, Y.** 2014. Drying kinetics, colour change and menthol content in American peppermint dried by microwave vacuum dryer. *Acta Horticulturae*, 1023, 283-288.
3. Wunnipa Sompud, **Yongyut Chalermchat** and Rattana Muangrat. (2013). Optimization for methocel concentration and whipping time of foamed purple rice and drying kinetics. Proceedings of the 29th National Graduate Research Conference, Mae Fah Luang University, 22-25 October, 2013, Chiang Rai, Thailand.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. **Muangrat, R.** 2013. A review: utilization of food wastes for hydrogen production under hydrothermal gasification. *Environmental Technology Reviews*, 2(1), 85-100.
2. Nuankham, Ch., and **Muangrat, R.** 2013. Utilization of Waste Flour during Noodle Production for Biodegradable Film Production. in International Conference on Interdisciplinary Research and Development in ASEAN Universities 8-10 August 2013 Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.
3. **Muangrat, R.**, Onwudili, J.A., and Williams, P.T. 2012. Reactions of different food classes during subcritical water gasification for hydrogen gas production. *International Journal of Hydrogen Energy*, 37(3), 2248-2259.

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

1. **รัตนา ม่วงรัตน์.** 2559. การผลิตกรดพอร์มิกจากตัวแทนเศษอาหารภายใต้สภาวะหม้อนึ่งอัตโนมัติ. วารสารเกษตร. ปีที่ 32 ฉบับที่ 3 ประจำเดือนกันยายน-ตุลาคม 2559.
2. **รัตนา ม่วงรัตน์ พงศธร ถ้ำทอง จรัสศรี หลวงพันธ์.** 2559. การสกัดสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเปลือกกล้วยหอมทองโดยใช้เทคนิคการสกัดด้วยตัวทำละลายที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). ปีที่ 8 ฉบับที่ 15 (ม.ค.-มิ.ย. 2559).
3. **รัตนา ม่วงรัตน์ ศุจินทรา สุวรรณ ปณิตดา ศุทธิกิจ.** 2558. ผลของสภาวะต่าง ๆ ในการสกัดแบบอัลตราโซนิกต่อ ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมดของข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 23 ฉบับที่ 5 (ฉบับพิเศษ).
4. **รัตนา ม่วงรัตน์ กรวิกา สกกุลไกรพิระ ัญญารัตน์ บุระคำ.** 2557. ปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดสารแอนโทไซยานินจากข้าวโพดสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 22 ฉบับที่ 3 กรกฎาคม – กันยายน.
5. **รัตนา ม่วงรัตน์ จินตนา ใจมูล ทศนีย์ ศรีวิชัย และ ตะวัน ณ ลำพูน.** 2557. การศึกษาปริมาณแอนโทไซยานินในน้ำต้มข้าวโพดสีม่วงและการประยุกต์ใช้ในการผลิตผงสี. วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ฉบับที่ 21(3) ประจำเดือน กันยายน-ธันวาคม.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Utama-ang, N., **Naruenartwongsakul, S.**, Phawatwiangnak K. 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).
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. Leawtrakul, P. and **Naruenartwongsakul, S.** 2014. Physicochemical, Antioxidant and Sensory Properties of Puffed Longan-rice Snack by Extrusion Process. Acta Horticulturae 1024: 413-417.
4. Deenu, A., **Naruenartwongsakul, S.** and Sang, M. K. 2013. Optimization and Economic Evaluation of Ultrasound Extraction of Lutein from *Chlorella vulgaris*. Biotechnology and Bioprocess Engineering 18: 1151-1162.
5. Leawtrakul, P. and **Naruenartwongsakul, S.** 2012. Formula Optimization for Developing Puffed Snack with Longan (*Dimocarpus longan* Lour.) Powder by Extrusion Process Using Mixture Design and Response Surface Methods. International Conference on food and Applied Science. February 6-7, 2012. Kantary Hills Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand.
6. Maeban, T., **Naruenartwongsakul, S.** and Utama-ang, N. 2012. Effect of Moisture Content on Black Glutinous Rice Cracker Using Microwave Technique and Coating with Chocolate. International Conference on food and Applied Science. February 6-7, 2012. Kantary Hills Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand.
7. Phawatwiangnak, K., Samakradhamrongthai, R., **Naruenartwongsakul, S.** and Utama-ang, N. 2012. Effect of Moisture Content on Extruded Dough of Green Tea Breakfast Cereal. International Conference on food and Applied Science. February 6-7, 2012. Kantary Hills Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand.

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

1. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ ยุทธนา พิมลศิริผล พิมพร ลีลาพรพิสิฐ และอมรรัตน์ मुख ประเสริฐ. 2559. นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพมูลค่าสูงจากผลพลอยได้จากข้าว. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
2. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** นิรมล อุดมอ่าง และสุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียว กล้องผสมถั่วพร้อมบริโภคที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มและค่าดัชนีน้ำตาลลดลง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
3. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** ยุทธนา พิมลศิริผล นิรมล อุดมอ่าง และสุวรรณ เตชะรัตนากร. 2556. การวิจัย เพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวเก่าไทย. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
4. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** และสุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารธัญชาติผสมลำไยโดยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ปีที่ 2 (ภายใต้กลุ่มคัสเตอร์มูลค่าเพิ่มของการผลิตและแปรรูปพืช และสัตว์เศรษฐกิจเพื่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
5. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** และสุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารธัญชาติผสมลำไยโดยกระบวนการเอกซ์ทราซัน ปีที่ 1 (ภายใต้กลุ่มคัสเตอร์มูลค่าเพิ่มของการผลิตและแปรรูปพืช และสัตว์เศรษฐกิจเพื่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบม่วง

1. Chaikhom., P., **Baipong., S.** (2016). Comparative Effects of High Hydrostatic Pressure and Thermal Processing on Physicochemical Properties and Bioactive Components of Mao Luang (*Antidesmabunius*Linn.) Juice. Chiang Mai Journal of Science (-):- · January 2016. (In Press)
2. A. Apichartsrangkoon., A., Chaikhom., P., Pankasemsuk., T., **Baipong., S.** (2015). In Vitro Experiment on *Lactobacillus casei* 01 Colonizing The Digestive System in The Presence of Pasteurized Longan Juice. ActaAlimentaria, Vol. 44 (4), pp. 493–500.
3. Ampatzoglou, A., Schurr, B., Deepika, G., **Baipong, S.**, Charalampopoulos, D., 2010. Influence of fermentation on the acid tolerance and freeze drying survival of *Lactobacillus rhamnosus* GG. Biochemical Engineering Journal 52, 65-70.
4. **Baipong, S.** “Effect of air flow rate on the growth of *Lactobacillus rhamnosus*GG (ATCC 53013)”. Presented at New Orleans, LA, USA, 11-14 June 2011.
5. **Baipong S.**, Pinthong R., Pattanakul P., Natakankikul S., Bonn G.K. (2004). Red Pigment and Citrinin Produced by *Monascus sp.* in Rice. Celebration of 20th Anniversary of the Thai-Austrian Cooperation. 26-30 July. Ministry of Education, Bangkok, Thailand.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมชาย จอมดวง

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Briatia, X., **Jomduag, S.**, Park, C.H., Kanpiengjai, A., and Khanongnuch, C., 2017. Enhancing growth of buckwheat sprouts and microgreens by endophytic bacterium inoculation. International Journal of Agriculture and Biology 19(2), pp. 374-380.
2. Orathai Bunthawong and **Somchai Jomduang.** 2016. The optimal drying temperature and moisture content for microwavable puffed Job’s tears grains. DOI: 10.12982/cmujns.2016.00013. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 15 (2) (May-August): 163 – 173.
3. 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.

4. **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.
5. Wanlapa Potasin and **Jomduang, S.** 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: 506-512.

ผลงานวิจัยระดับชาติ

6. พิพรรณ ตั้งใจดี, สมชาย จอมดวง และนิธิยา รัตนาปนนท์. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ. การประชุมระดับชาติและนานาชาติการพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน. ประจำปี 2556. ครั้งที่ 3. หัวข้อ “ชุมชนท้องถิ่น ฐานรากการพัฒนาประชาคมอาเซียน”. 9-10 พฤษภาคม 2556. ณ โรงแรมเซ็นทารา แอนด์ คอนเวนชันเซ็นเตอร์. จังหวัดขอนแก่น. หน้า 656 – 660.

อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติและระดับชาติ

1. **Osiriphun, S.**, Tuitemwong, P., Koetsinchai, W., Tuitemwong, K., and Erickson, L.E. 2012. Model of inactivation of *Campylobacter jejuni* in poultry scalding. Journal of Food Engineering, Vol. 110, No.1: 38-43.
2. Hansakul, A. and **Osiriphun, S.** 2012. Sanitation Conditions of Canteens in Srinakharinwirot University, Journal of Faculty of Physical Education, Srinakharinwirot University. (Special issue).

ผลงานนำเสนอในที่ประชุมวิชาการ

3. **Osiriphun, S.**, Poonlarp, P., Boonyakiat, D., and Raviyan, P. 2016. Hazard Characterization of Foodborne Illness caused by Fresh-Pre Cut Vegetable Consumption. 4-5 February 2016, International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, page 90. (Oral presentation)
4. **Osiriphun, S.**, Poonlarp, P., Boonyakiat, D., and Raviyan, P. 2016. Exposure Assessment of Foodborne Pathogens of Fresh-Cut Vegetables at Packing House, The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity 16-18 June 2016, BITEC Bangna, Thailand (Poster presentation).
5. **Osiriphun, S.**, Wongsuriyasak, S., and Chakrabhandhu, Y. 2015. Product Development and Packaging Design for Green Chili Paste Flavored Potato Chips, 18-20 October 2016, The 10th Thailand Congress of Nutrition (10th TCN 2016), Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. (Oral Presentation in Experimental Nutrition group)
6. Akarasriprapai, K., Rachakeaw, T., and **Osiriphun, S.** 2015. Exposure Assessment of *Staphylococcus aureus* of Vienna sausage in northern of Thailand, 27 March 2015, The 1st National Food Engineering Conference 2015, Kasetsart University, Kamphaengsaen campus, Nakhon Pathom, Thailand. (Poster presentation)
7. Thaiprane, P., Rojanaburanon, N., **Osiriphun, S.**, Tuitemwong, K., and Tuitemwong, P. 2013. Prevalence and concentration of *Campylobacter* spp. in broilers during processing, 22-25 May 2013, The 23rd Annual Conference Thaksin University “Green Society: Food and Energy Security”, Prince of Songkla University, Thailand, Page 126. (Poster presentation)
8. Rojanaburanon, N., Thaiprane, P., **Osiriphun, S.**, Tuitemwong, K., and Tuitemwong, P. 2013. Surveillance of *Campylobacter* spp. in broiler of bio-security farms, 22-25 May 2013, The 23rd

Annual Conference Thaksin University “Green Society : Food and Energy Security”, Prince of Songkla University, Thailand, Page 156. (Poster presentation)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติและระดับชาติ

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. **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.
11. ธรรมรัตน์ แสงหิรัญ และ **สุทัศน์ สุระวัง**. 2556. สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้งโดยใช้เอนไซม์ปาเปนร่วมกับน้ำมันรำข้าว. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 6(1)-11
12. ศิริพร สมพงษ์, นิธิยา รัตนพานนท์ และ **สุทัศน์ สุระวัง**. 2555. การเปรียบเทียบระดับความเข้มข้นและระยะเวลาในการแช่เนื้อ ลำไยในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดต่อคุณภาพของเนื้อลำไยระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 43 (3): 311-314.

ผลงานนำเสนอในที่ประชุมวิชาการ

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 ICSC Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Thailand, March 4-5, 2014. 76-81.
14. 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 February, 2012.
15. จิรนนท์ โนวิชัย และ สุธัทศน์ สุระวัง. 2555. องค์ประกอบของสารระเหยในน้ำมันหอมระเหยจากผักชีไร่. เรื่อง เต็มการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 5: 328-335.

รองศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

1. **Phianmongkhol, A.**, Wirjantoro, T.I. 2016. Effect of ripening stage and vacuum pressure on vacuum impregnated mango 'Chok Anan'. International Food Research Journal 23 (3), pp. 1085-1091.
2. **Aphirak Phianmongkol**, Hathaitip Rongkom and Tri Indrarini Wirjantoro. 2015. Effect of Fruit Size and Processing Time on Vacuum Impregnation Parameters of Cantaloupe and Apple. CMU J.Nat. Sci. (2015) Vol.14(2) 125-132.
3. Hathaitip Rongkom, **Aphirak Phianmongkhol** and Tri Indrarini Wirjantoro. 2015. Microbial Survival and Sensory Properties of Intermediate-Moisture Apple and Cantaloupe Impregnated with *Lactobacillus acidophilus* during Storage. CMU J.Nat. Sci. (2015) Vol.14(2) 133-142.
4. Tri Indrarini Wirjantoro, **Aphirak Phianmongkhol** and Hathaitip Rongkom. 2015. *Lactobacillus Enriched* Intermediate-Moisture Fruit Products. CMU J.Nat. Sci. (2015) Vol.14(2) 153-161.
5. 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.
6. Worametachanon, 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.
7. Pituk, M., **Phianmongkhol, A.** and Wirjantoro, T.I. 2013. The physicochemical properties of black glutinous rice yoghurt-liked product affected by rice particle sizes and heating times. The Journal of Interdisciplinary Networks. 2 (Special Issue) (2): 519-525.
8. Rachkeeree, A., **Phianmongkhol, A.** and Wirjantoro, T.I. 2013. Antimicrobial activities of Thai herb extracts against *Salmonella* spp. The Journal of Interdisciplinary Networks. 2 (Special Issue) (2): 493-499.
9. Tachayots, J., Wirjantoro, T.I. and **Phianmongkhol, A.** 2013. Physical, chemical and sensory properties of purple rice-based ice cream. The Journal of Interdisciplinary Networks. 2 (Special Issue) (2): 487-492.
10. Rongkom, H., **Phianmongkhol, A.** and Wirjantoro, T.I. 2013. Physical properties of impregnated cantaloupe and apple affected by different pressure levels. Asian Journal of Agriculture and Food Sciences. 1(4): 163-171.

11. Naowakul, B., Wirjantoro, T.I. and **Phianmongkhol, A.** 2013. Effects of speed and time of wet milling on properties of dietary fiber powder from pomelo's albedo. Food and Applied Bioscience Journal. 1(1): 34-43 (in Thai).
12. Boonterm, A., Muangman, S., Thanakaew, A., **Phianmongkhol, A.** and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 11(1): 205-214.
13. **Phianmongkhol, A.,** Rongkom, H. and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of fat replacer systems and maltitol on qualities of fat and calorie reduced dairy ice cream. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 11(1): 193-204.

อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

1. Sai-Ut, S., **Jongjareonrak, A.,** Rawdkuen, S. 2012. Re-extraction, recovery, and characteristics of skin gelatin from farmed giant catfish. Food and Bioprocess Technology. 5: 1197-1205.
2. Settharaksa, S., **Jongjareonrak, A.,** Hmadhlu, P., Chansuwan, W., Siripongvutikorn, S. 2012. Flavonoid, phenolic contents and antioxidant properties of Thai hot curry paste extract and its ingredients as affected of pH, solvent types and high temperature. International Food Research Journal. 19: 1581-1587.
3. **Jongjareonrak, A.,** Srikok, K., Leksawasdi, N. and Andreotti, C. 2015. Extraction and Functional properties of Protein from De-Oiled Rice Bran Waste of Rice Bran Oil Production Industry. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 14: 163-174.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

8. Utama-ang, N., **Naruenartwongsakul, S.**, Phawatwiangnak K. 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).
9. 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.
10. Leawtrakul, P. and **Naruenartwongsakul, S.** 2014. Physicochemical, Antioxidant and Sensory Properties of Puffed Longan-rice Snack by Extrusion Process. *Acta Horticulturae* 1024: 413-417.
11. Deenu, A., **Naruenartwongsakul, S.** and Sang, M. K. 2013. Optimization and Economic Evaluation of Ultrasound Extraction of Lutein from *Chlorella vulgaris*. *Biotechnology and Bioprocess Engineering* 18: 1151-1162.
12. Leawtrakul, P. and **Naruenartwongsakul, S.** 2012. Formula Optimization for Developing Puffed Snack with Longan (*Dimocarpus longan* Lour.) Powder by Extrusion Process Using Mixture Design and Response Surface Methods. International Conference on food and Applied Science. February 6-7, 2012. Kantary Hills Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand.
13. Maeban, T., **Naruenartwongsakul, S.** and Utama-ang, N. 2012. Effect of Moisture Content on Black Glutinous Rice Cracker Using Microwave Technique and Coating with Chocolate. International Conference on food and Applied Science. February 6-7, 2012. Kantary Hills Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand.
14. Phawatwiangnak, K., Samakradhamrongthai, R., **Naruenartwongsakul, S.** and Utama-ang, N. 2012. Effect of Moisture Content on Extruded Dough of Green Tea Breakfast Cereal. International Conference on food and Applied Science. February 6-7, 2012. Kantary Hills Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand.

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

6. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ ยุทธนา พิมลศิริผล พิมพร ลีลาพรพิสิฐ และอมรรัตน์ मुखประเสริฐ. 2559. นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพมูลค่าสูงจากผลพลอยได้จากข้าว. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
7. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** นิรมล อุตมอ่าง และสุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวกลิ้งผสมถั่วพร้อมบริโภคที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มและค่าดัชนีน้ำตาลลดลง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
8. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** ยุทธนา พิมลศิริผล นิรมล อุตมอ่าง และสุวรรณา เตชะรัตนางกูร. 2556. การวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวเก่าไทย. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
9. **ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล** และสุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารธัญชาติผสมลำไยโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ปีที่ 2 (ภายใต้กลุ่มคลัสเตอร์มูลค่าเพิ่มของการผลิตและแปรรูปพืชและสัตว์เศรษฐกิจเพื่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

10. ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล และสุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวและอาหารธัญชาติผสมลำไยโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน ปีที่ 1 (ภายใต้กลุ่มคลัสเตอร์มูลค่าเพิ่มของการผลิตและแปรรูปพืชและสัตว์เศรษฐกิจเพื่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล

1. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., **Pathomrungsyounggul, P.**, Chaikhram, P. and Dajanta, K. 2016. *Viscoelastic behavior and physico-chemical characteristics of heated swai-fish (Pangasius hypophthalmus) based emulsion containing fermented soybeans*. LWT - Food Science and Technology. 66: 63–71.
2. **Pathomrungsyounggul, P.**, Lewis, M.J. and Grandison, A.S. 2013. *Calcium-fortified soymilk*. In Handbook of Food Fortification and Health, V. R. Preedy, R. Srirajakanthan and V. B. Patel (Eds.). 185-197.
3. Ritnuch, P., Chalermchat, Y. and **Pathomrungsyounggul, P.** 2012. *Effects of methocel concentration and whipping time on some physical properties of foamed lime beverage and its drying kinetic*. Book of Abstracts in “International Conference on Food and Applied Bioscience”, February 6-7, 2012 in Chiang Mai, Thailand. pp. 29.
4. Ritnuch, P., Chalermchat, Y. and **Pathomrungsyounggul, P.** 2012. *Physico-chemical properties and drying kinetics of lime powder produced by foam-mat drying*. Book of Abstracts in “International Conference on Food and Applied Bioscience”, February 6-7, 2012 in Chiang Mai, Thailand. pp. 107.

รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., Leksawasdi, N., and **Leksawasdi, N.** 2016. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. Chiang Mai Journal of Science 44(1): (Accepted)
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 (Accepted).
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 (Accepted).
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 (Accepted).

6. Yuvadetkun, P., **Leksawasdi, N.**, and Boonmee, M. 2016. Kinetic Modeling of *Candida shehatae* ATCC 22984 Fermentation on Xylose and Glucose for Ethanol Production. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* (Accepted).
7. 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.
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. 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* (Accepted).
10. 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* (Accepted).
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 Alpha-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. 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. 2013a. 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 annum* Linn. var Jak Ka Pat). *Journal of Agricultural Science* 12(4): 75 - 84.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ

งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการต่างประเทศ

14. Wanakamol, W. and **Poonlarp, P.** 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): 5791-5799.
15. Parinyanat S., S. Khiewnavawongsa and **Poonlarp, P.** 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.
16. 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.
17. **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.
18. 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 Horti* . 1091: 109-115.

19. Phaokuntha S., **P. B. Poonlarp** and I. Pongsirikul. 2014. Rheological Properties of Mango Puree and Process Development of Mango Sheet. *Acta Hort.* 1024: 373-379.
20. 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 Spectroscopy. Proceeding of the International Symposium on Quality Management of Fruits and Vegetables for Human Health (FVHH2013).
21. **Poonlarp, B. P.**, Danai Boonyakiat and Kasem Pilakunta. 2012. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Chayote Shoot (*Sechium edule Sm.*). *Journal of Agricultural Science and Technology* 220-227.
22. **Poonlarp, B. P.** and Danai Boonyakiat. 2012. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss Percentage of Chinese Cabbage. *CMU Journal*. 11(1): 223-229.
23. P. Maniwara, D. Boonyakiat, **P. Poonlarp**, J. Natwichai, S. Ohashi, K. Takizawa, M. Hiroi, P. Siripollakul and K. Nakano. 2012. Study on the Effect of Active Packaging on Passion Fruit Postharvest Quality. Proceeding of the International Conference of Agricultural Engineering 2012.
24. Boonyakiat, D. and **P. B. Poonlarp**. 2012. Effect of Active Packaging on Quality of Chinese Kale. *CMU Journal*. 11(1): 215-221.
25. Sirinanutwat, A., Danai Boonyakiat and **Pichaya Boonprasom**. 2012. Effect of Vacuum Cooling on Physico-chemical Properties of Organic Cilantro (*Coriandrum sativum Linn.*). *Asian Journal of Food & Agro-Industry*. 5(02): 96-103.
26. Phaokuntha S., I. Pongsirikul and **P. B. Poonlarp**. 2012. Process Development of Mango (cv. Nualkhum) Sheet. Proceeding of International Conference on Food and Applied Bioscience 6-7 February 2012: 111-116.

งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในประเทศ

11. สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร ดนัย บุญเกียรติ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** 2557. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329 วารสารแก่นเกษตร (*in press*).
12. ณัฐพล กามล ดนัย บุญเกียรติ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ**. 2556. ผลของการลดอุณหภูมิระบบสุญญากาศและบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดขาวปลี. วารสารแก่นเกษตร 41(3): 247-256.
13. คณวัฒน์ แสนแก้ว ตามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ**. 2556. ผลของการให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟต่อการกระจายของอุณหภูมิภายในมันฝรั่ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44(2): 89-92.
14. ตามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** และ ดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียการจัดการสายโซ่อุณหภูมิกะเน่าในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 296-299.
15. สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร ดนัย บุญเกียรติ และ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ**. 2555. ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 412-415.
16. วิบูลย์ ช่างเรือ ตามร บัณฑิตน์ **พิชญา บุญประสม พูลลาภ** พิเชษฐ์ น้อยมณี สายสมร ลำยอง และ ดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการสายโซ่อุณหภูมิกะเน่าปลีในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 300-303.

17. พิเชษฐ์ น้อยมณี พิชญา บุญประสม พูลลาภ ปาวิชาติ เทียนจุมพล และ ดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยพันธุ์อีดอ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 304-307.
18. มนัญญลักษณ์ ดีวี ดนัย บุญเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2555. การลดอุณหภูมิคั้นน้ำ ยองกงด้วยระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 343-346.
19. ดนัย บุญเกียรติ พิชญา บุญประสม พูลลาภ ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และมนตรี จันทา. 2555. การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในโซ่ปทานพืชผักของโครงการหลวง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 376-379.
20. สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร ดนัย บุญเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2555. ผลของบรรจุภัณฑ์ แอคทีฟต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 412-415.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ

1. Ritnuch, P., Pathomrunsiyoungkul, P. and Chalermchat, Y. 2014. Drying kinetics and quality of instant lime powder processed by foam-mat drying. *Acta Horticulturae*, 1023, 77-81.
2. Khamkon, P. and Chalermchat, Y. 2014. Drying kinetics, colour change and menthol content in American peppermint dried by microwave vacuum dryer. *Acta Horticulturae*, 1023, 283-288.
3. Wunnipa Sompud, Yongyut Chalermchat and Rattana Muangrat. (2013). Optimization for methocel concentration and whipping time of foamed purple rice and drying kinetics. Proceedings of the 29th National Graduate Research Conference, Mae Fah Luang University, 22-25 October, 2013, Chiang Rai, Thailand.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

4. Muangrat, R. 2013. A review: utilization of food wastes for hydrogen production under hydrothermal gasification. *Environmental Technology Reviews*, 2(1), 85-100.
5. Nuankham, Ch., and Muangrat, R. 2013. Utilization of Waste Flour during Noodle Production for Biodegradable Film Production. in International Conference on Interdisciplinary Research and Development in ASEAN Universities 8-10 August 2013 Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.
6. Muangrat, R., Onwudili, J.A., and Williams, P.T. 2012. Reactions of different food classes during subcritical water gasification for hydrogen gas production. *International Journal of Hydrogen Energy*, 37(3), 2248-2259.

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

6. รัตนา ม่วงรัตน์. 2559. การผลิตกรดฟอร์มิกจากตัวแทนเศษอาหารภายใต้สภาวะหม้อนึ่งอัดไอ. วารสารเกษตร. ปีที่ 32 ฉบับที่ 3 ประจำเดือนกันยายน-ตุลาคม 2559.
7. รัตนา ม่วงรัตน์ พงศธร ถ้ำทอง จรัสศรี หลวงพันธ์. 2559. การสกัดสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเปลือกกล้วยหอมทองโดยใช้เทคนิคการสกัดด้วยตัวทำละลายที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). ปีที่ 8 ฉบับที่ 15 (ม.ค.-มิ.ย. 2559).
8. รัตนา ม่วงรัตน์ ศุจินทรา สุวรรณ ปณิตดา ศุทธิกิจ. 2558. ผลของสภาวะต่าง ๆ ในการสกัดแบบอัลตราโซนิคต่อ ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมดของข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 23 ฉบับที่ 5 (ฉบับพิเศษ).

9. **รัตนา ม่วงรัตน์** กรวิกา สกกุลไกรพิระ ธัญญรัตน์ บุระคำ. 2557. ปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดสารแอนโทไซยานินจากข้าวโพดสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 22 ฉบับที่ 3 กรกฎาคม – กันยายน.
10. **รัตนา ม่วงรัตน์** จินตนา ใจมูล ทศนีย์ ศรีวิชัย และ ตะวัน ณ ลำพูน. 2557. การศึกษาปริมาณแอนโทไซยานินในน้ำต้มข้าวโพดสีม่วงและการประยุกต์ใช้ในการผลิตผงสี. วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ฉบับที่ 21(3) ประจำเดือน กันยายน-ธันวาคม.

อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

1. Sai-Ut, S., **Jongjareonrak, A.**, Rawdkuen, S. 2012. Re-extraction, recovery, and characteristics of skin gelatin from farmed giant catfish. Food and Bioprocess Technology. 5: 1197-1205.
2. Settharaksa, S., **Jongjareonrak, A.**, Hmadhlu, P., Chansuwan, W., Siripongvutikorn, S. 2012. Flavonoid, phenolic contents and antioxidant properties of Thai hot curry paste extract and its ingredients as affected of pH, solvent types and high temperature. International Food Research Journal. 19: 1581-1587.
3. **Jongjareonrak, A.**, Srikok, K., Leksawasdi, N. and Andreotti, C. 2015. Extraction and Functional properties of Protein from De-Oiled Rice Bran Waste of Rice Bran Oil Production Industry. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 14: 163-174.

อาจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

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 Kunapornsujarit 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.

ผลงานวิจัยระดับชาติ

12. ชนกิจ ภาหมี และ **พิไลรัก อินธิปัญญา**. 2559. การพัฒนาสูตรชาชงใบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลอง ออกแบบส่วนผสม. วารสารเกษตร, 32(2): 235-245.
13. **พิไลรัก อินธิปัญญา** และชนกิจ ภาหมี. 2557. ผลของกระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอยต่อคุณภาพของน้ำหม่อนผสมน้ำผึ้งชนิดผง. วารสารวิชาการเกษตร, 32(2): 139-153.
14. ชนกิจ ภาหมี และ **พิไลรัก อินธิปัญญา**. 2555. การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มน้ำหม่อน (*Mulus alba L.*) สกัดผสมน้ำผึ้ง. วารสารวิชาการเกษตร, 30(3): 274-289.
15. ภัทราวรรณ อัสสรณะสมบัติ และ **พิไลรัก อินธิปัญญา**. 2555. ผลของการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงของสาร 2-อะซิทิล-1-พิโรลีน ในข้าวกล้องพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 3, 23 พฤศจิกายน 2555. บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 78 - 83.
16. เมทนี นพคุณ และ **พิไลรัก อินธิปัญญา**. 2555. กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำตาลจากน้ำผึ้งดอกทานตะวัน. การประชุมวิชาการ บัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 3, 23 พฤศจิกายน 2555, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 407-413.

Assistant Professor Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

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 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. 2016 KRU Research Journal. Vol 21, No 2 (2015): 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. Worametachanon, 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.
14. Muangwong, K., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. Antimicrobial activities of some Thai essential oils against *Escherichia coli* and *Salmonella typhimurium* in microbial medium and on fresh vegetables. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 6(05): 243-250.
15. Naowakul, B., **Wirjantoro, T.I.** and Phianmongkhol, A. 2013. 'Effects of speed and time of wet milling on properties of dietary fiber powder from pomelo's albedo'. *Food and Applied Bioscience Journal*. 1(1): 34-43 (in Thai)
16. Pituk, M., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. The physicochemical properties of black glutinous rice yoghurt-liked product affected by rice particle sizes and heating times. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 519-525.
17. Rachkeeree, A., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. Antimicrobial activities of Thai herb extracts against *Salmonella* spp. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 493-499.
18. Tachayots, J., **Wirjantoro, T.I.** and Phianmongkhol, A. 2013. Physical, chemical and sensory properties of purple rice-based ice cream. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 487-492.

19. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. Development of Lactobacillus enriched intermediate moisture fruit products. VB Foodnet 2013 Conference, Postharvest technology, food chemistry and processing: Development the supply chain towards more healthy food. 11-13 November 2013. Hanoi University of Agriculture, Vietnam. p. 126-131.
20. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2013. Physical properties of impregnated cantaloupe and apple affected by different pressure levels. Asian Journal of Agriculture and Food Sciences. 1(4): 163-171
21. Phianmongkhol, A., Rongkom, H. and **T.I.Wirjantoro** (2012). 'Effect of fat replacer systems and maltitol on qualities of fat and calorie reduced dairy ice cream'. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 11(1): 193-204
22. Klunklin, W., **Wirjantoro, T.I.** and A.Phianmongkhol. (2012). 'Nutritional value of purple rice and health benefits' Nursing Journal. 39: 128-139
23. Boonterm, A., Muangman, S., Thanakaew, A. Phianmongkhol, A. and **T.I.Wirjantoro** (2012). 'Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream'. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 11(1): 205-214

ผลงานวิจัยระดับชาติ

24. นีรดา ทองโรจน์, อภิรักษ์ เพ็ญมงคล และ **ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร** (2557). ผลของวิธีการให้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพของน้ำดื่มจืดอัดแก๊ส. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP32 (907-915).
25. อังคณา คงสุวรรณ, **ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร** และ อภิรักษ์ เพ็ญมงคล (2557). การสกัดเส้นใยอาหารจากเปลือกและแกนสับปะรด. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP30 (907-915).

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Hanmuangjai, P., **Techapun, C.**, Chaiyaso, T., and Leksawasdi, N., 2012, "Optimization of exopolysaccharide overproduction by *Lactobacillus confuses* in solid state fermentation under high salinity stress", Biosci. Biotechnol. Biochem., 76, pp. 912 - 917.
2. Tangtua, J., **Techapun, C.**, Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P. and Leksawasdi, N., 2013, "Screening of 50 microbial strains for production of ethanol and (R) phenylacetylcarbinol", Chiang Mai J. Sci., 40, pp. 299 - 304.
3. Boonchuay P., **Techapun C.**, Seesuriyachan P. and Chaiyaso, T., 2014, "Production of Xylooligosaccharides from Corncob Using a Crude Thermostable Endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and Prebiotic Properties", Food sci and biotech., 23(5), pp. 1515 - 1523.
4. Manowattana A., **Techapun C.**, Seesuriyachan P., Hanmoungjai P. and Chaiyaso, T., 2015, " β -Carotene Production by *Sporobolomyces pararoseus* TISTR5213 Using Crude Glycerol as the Sole Carbon Source", Chiang Mai J. of Sci., 42(421), pp. 7 - 17.
5. Takenaka S., Miyatake A., Tanaka K., Kuntiya A., **Techapun C.**, Leksawasdi N., Seesuriyachan P., Chaiyaso T., Watanabe M. and Yoshida K., 2015, "Characterization of the native form and the carboxy-terminally truncated halotolerant form of α -amylases from *Bacillus subtilis* strain FP-133", J. of Basic Microbiol. 55(6), pp. 1 - 10.
6. Monkoondeed S., Kuntiya A., Chaiyaso T., Leksawasdi N., **Techapun C.**, Kawee-ai A., and Seesuriyachan P., 2015, "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 Biochem. & Biotechnol. DOI: 10.1080/10826068.2015.1045613.

7. Tangtua J., **Techapun C.**, Pratanaphon R., Kuntiya A., Sanguanchaipaiwong V., Chaiyaso T., Hanmuangjai P., Seesuriyachan S., and Leksawasdi N., 2015, “Evaluation of cell disruption for partial isolation of intracellular pyruvate decarboxylase enzyme by silver nanoparticles method”, *Acta Alimentaria.*, 44(3), pp 436 - 442.
8. 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 Eng.*, 85, pp 283 - 287.

รองศาสตราจารย์ ดร. พัชรินทร์ ระวียัน

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Pornpisanu Thammapat, Sirithon Siriamornpun and **Patcharin Raviyan**. 2016. Concentration of eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) of Asian catfish oil by urea complexation: optimization of reaction conditions". *Songklanakarin Journal of Science and Technology, Songklanakarin J. Sci. Technol.* 38 (2), 163-170, Mar. - Apr. 2016
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.

ผลงานวิจัยระดับชาติ

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.
6. Trakul Prommajak and **Patcharin Raviyan**. 2012. Qualities of gelatin from Thai panga fish as affected by skin pretreatment. *Asian Journal of Food and Agro-Industry.* 5 (6):512-520.

สิทธิบัตร

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

ลิขสิทธิ์

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

รองศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

1. **Phianmongkhol, A.**, Wirjantoro, T.I. 2016. Effect of ripening stage and vacuum pressure on vacuum impregnated mango 'Chok Anan'. *International Food Research Journal* 23 (3), pp. 1085-1091.
2. **Aphirak Phianmongkol**, Hathaitip Rongkom and Tri Indrarini Wirjantoro. 2015. Effect of Fruit Size and Processing Time on Vacuum Impregnation Parameters of Cantaloupe and Apple. *CMU J.Nat. Sci.* (2015) Vol.14(2) 125-132.
3. Hathaitip Rongkom, **Aphirak Phianmongkhol** and Tri Indrarini Wirjantoro. 2015. Microbial Survival and Sensory Properties of Intermediate-Moisture Apple and Cantaloupe Impregnated with *Lactobacillus acidophilus* during Storage. *CMU J.Nat. Sci.* (2015) Vol.14(2) 133-142.
4. Tri Indrarini Wirjantoro, **Aphirak Phianmongkhol** and Hathaitip Rongkom. 2015. *Lactobacillus Enriched* Intermediate-Moisture Fruit Products. *CMU J.Nat. Sci.* (2015) Vol.14(2) 153-161.
5. 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.
6. Worametachanon, 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.
7. Pituk, M., **Phianmongkhol, A.** and Wirjantoro, T.I. 2013. The physicochemical properties of black glutinous rice yoghurt-liked product affected by rice particle sizes and heating times. *The Journal of Interdisciplinary Networks.* 2 (Special Issue) (2): 519-525.
8. Rachkeeree, A., **Phianmongkhol, A.** and Wirjantoro, T.I. 2013. Antimicrobial activities of Thai herb extracts against *Salmonella spp.* *The Journal of Interdisciplinary Networks.* 2 (Special Issue) (2): 493-499.
9. Tachayots, J., Wirjantoro, T.I. and **Phianmongkhol, A.** 2013. Physical, chemical and sensory properties of purple rice-based ice cream. *The Journal of Interdisciplinary Networks.* 2 (Special Issue) (2): 487-492.
10. Rongkom, H., **Phianmongkhol, A.** and Wirjantoro, T.I. 2013. Physical properties of impregnated cantaloupe and apple affected by different pressure levels. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences.* 1(4): 163-171.
11. Naowakul, B., Wirjantoro, T.I. and **Phianmongkhol, A.** 2013. Effects of speed and time of wet milling on properties of dietary fiber powder from pomelo's albedo. *Food and Applied Bioscience Journal.* 1(1): 34-43 (in Thai).
12. Boonterm, A., Muangman, S., Thanakaew, A., **Phianmongkhol, A.** and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences.* 11(1): 205-214.
13. **Phianmongkhol, A.**, Rongkom, H. and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of fat replacer systems and maltitol on qualities of fat and calorie reduced dairy ice cream. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences.* 11(1): 193-204.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

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.

ผลงานวิจัยระดับชาติ

2. พีรรัตน์ ดวงดีบ และ **พนิดา รัตนปิติกรณ์**. 2555. การหาจุดที่เหมาะสมของชนิดและความเข้มข้นของสารก่อโฟมสำหรับโฟมน้ำใบเตยสกัด. รายงานการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1. หน้า 30-37.
3. เสาวลักษณ์ พิมพ์จันทร์ และ **พนิดา รัตนปิติกรณ์**. 2555. สมบัติทางเคมีกายภาพและการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสของสารสกัดจากใบเตยหอมที่ผ่านการห่อหุ้มด้วยแคปซูลชนิดอิมัลชัน และการทำแห้งแบบพ่นฝอย. รายงานการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1. หน้า 46-53.
4. รังสิณี ทายะนา และ **พนิดา รัตนปิติกรณ์**. 2555. ผลของข้าวเก่าที่มีต่อการหมักเชื้อแลคโตบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส. รายงานการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1. หน้า 117 -123 .

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมชาย จอมดวง

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Briatia, X., **Jomduag, S.**, Park, C.H., Kanpiengjai, A., and Khanongnuch, C., 2017. Enhancing growth of buckwheat sprouts and microgreens by endophytic bacterium inoculation. International Journal of Agriculture and Biology 19(2), pp. 374-380.
2. Orathai Bunthawong and **Somchai Jomduang**. 2016. The optimal drying temperature and moisture content for microwavable puffed Job's tears grains. DOI: 10.12982/cmujns.2016.00013. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 15 (2) (May-August): 163 – 173.
3. Southanou 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.
4. **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.
5. Wanlapa Potasin and **Jomduang, S.** 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: 506-512.

ผลงานวิจัยระดับชาติ

6. พิพรรณ ตั้งใจดี, **สมชาย จอมดวง** และนิธิยา รัตนปนนท์. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ. การประชุมระดับชาติและนานาชาติการพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน. ประจำปี 2556. ครั้งที่ 3. หัวข้อ “ชุมชนท้องถิ่น ฐานรากการพัฒนาประชาคมอาเซียน”. 9-10 พฤษภาคม 2556. ณ โรงแรมเซ็นทารา แอนด์ คอนเวนชันเซ็นเตอร์. จังหวัดขอนแก่น. หน้า 656 – 660.

อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบม่วง

6. Chaikham., P., **Baipong., S.** (2016). Comparative Effects of High Hydrostatic Pressure and Thermal Processing on Physicochemical Properties and Bioactive Components of Mao Luang (*Antidesmabunius*Linn.) Juice. Chiang Mai Journal of Science -(-):- · January 2016. (In Press)
7. A. Apichartsrangkoon., A., Chaikham., P., Pankasemsuk., T., **Baipong., S.** (2015). In Vitro Experiment on *Lactobacillus casei* 01 Colonizing The Digestive System in The Presence of Pasteurized Longan Juice. ActaAlimentaria, Vol. 44 (4), pp. 493–500.
8. Ampatzoglou, A., Schurr, B., Deepika, G., **Baipong, S.**, Charalampopoulos, D., 2010. Influence of fermentation on the acid tolerance and freeze drying survival of *Lactobacillus rhamnosus* GG. Biochemical Engineering Journal 52, 65-70.
9. **Baipong, S.** “Effect of air flow rate on the growth of *Lactobacillus rhamnosus*GG (ATCC 53013)”. Presented at New Orleans, LA, USA, 11-14 June 2011.
10. **Baipong S.**, Pinthong R., Pattanakul P., Natakankikul S., Bonn G.K. (2004). Red Pigment and Citrinin Produced by *Monascus sp.* in Rice. Celebration of 20th Anniversary of the Thai-Austrian Cooperation. 26-30 July. Ministry of Education, Bangkok, Thailand.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรรณพ เหล่ากุลดิлок

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติและระดับชาติ

13. **Laokuldilok, T.**, and Kanha, N. 2016. Microencapsulation of black glutinous rice anthocyanins using maltodextrins produced from broken rice fraction as wall material by spray drying and freeze drying. Journal of Food Processing and Preservation. doi:10.1111/jfpp.12877
14. **Laokuldilok, T.**, and Kanha, N. 2015. Effects of processing conditions on powder properties of black glutinous rice (*Oryza sativa* L.) bran anthocyanins produced by spray drying and freeze drying. LWT- Food Science and Technology. 64: 405-411.
15. **Laokuldilok, T.**, and Rattanathanan, Y. 2014. Protease treatment for the stabilization of rice bran: effects on lipase activity, antioxidants, and lipid stability. Cereal Chemistry. 91(6): 560-565.
16. Potivas, T., and **Laokuldilok, T.** 2014. Deacetylation of Chitin and the Properties of Chitosan Films with Various Deacetylation Degrees. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. (Special Issue) 13(1): 13(1): 559-567.
17. Kanha, N., and **Laokuldilok, T.** 2014. Effects of Spray Drying Temperatures on Powder Properties and Antioxidant Activities of Encapsulated Anthocyanins from Black Glutinous Rice Bran. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. (Special Issue) 13(1): 411-423.
18. **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.
19. **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.
20. Rattanathanan, Y., and **Laokuldilok, T.** 2013. The Comparison of Proteolytic Enzymes Effective in Stabilization and Characteristics Improvement of Rice Bran (cv. Kam Doi Saket). The Journal of Interdisciplinary Networks. 2 (Special Issue) (2): 500-505.
21. Phongthai, S and **Laokuldilok, T.** 2013. Acidified Ethanol Extraction of Antioxidants in Black Rice Bran (cv. Hom Nin) and Antioxidant Activities of the Extracts. The Journal of Interdisciplinary

Networks. 2 (Special Issue) (2): 316-321.

ผลงานนำเสนอในที่ประชุมวิชาการ

22. Kanha, N., and **Laokuldilok, T.** 2015. Factors Affecting Extraction of Anthocyanins from Black Glutinous Rice (*Oryza sativa* L.) Bran. In proceeding of 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) “Innovative ASEAN Food Research towards the World”. 18-19 June 2015.
23. **Laokuldilok, T.** 2013. Antioxidant Activities of Selected Authentic Rice Antioxidants and Methanolic Extract of Rice Brans. In proceeding of The 2nd Agro-Industry Conference (KMITL) “Challenges in Food Industry: Aging Society and Global Changes”. 30 August 2013.
24. Phongthai, S and **Laokuldilok, T.** 2013. Optimization of Extraction Condition of Antioxidants from Pigmented Rice Bran cv. Hom Nin using Response Surface Methodology. In proceeding of The 3rd 2013 International and National Conference of KhonKaen University on “Local Community: The Foundation of Development in the ASEAN Economic Community (AEC)”. 9 - 10 May, 2013.

อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติและระดับชาติ

9. **Osiriphun, S.,** Tuitemwong, P., Koetsinchai, W., Tuitemwong, K., and Erickson, L.E. 2012. Model of inactivation of *Campylobacter jejuni* in poultry scalding. Journal of Food Engineering, Vol. 110, No.1: 38-43.
10. Hansakul, A. and **Osiriphun, S.** 2012. Sanitation Conditions of Canteens in Srinakharinwirot University, Journal of Faculty of Physical Education, Srinakharinwirot University. (Special issue).

ผลงานนำเสนอในที่ประชุมวิชาการ

11. **Osiriphun, S.,** Poonlarp, P., Boonyakiat, D., and Raviyan, P. 2016. Hazard Characterization of Foodborne Illness caused by Fresh-Pre Cut Vegetable Consumption. 4-5 February 2016, International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, page 90. (Oral presentation)
12. **Osiriphun, S.,** Poonlarp, P., Boonyakiat, D., and Raviyan, P. 2016. Exposure Assessment of Foodborne Pathogens of Fresh-Cut Vegetables at Packing House, The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity 16-18 June 2016, BITEC Bangna, Thailand (Poster presentation).
13. **Osiriphun, S.,** Wongsuriyasak, S., and Chakrabhandhu, Y. 2015. Product Development and Packaging Design for Green Chili Paste Flavored Potato Chips, 18-20 October 2016, The 10th Thailand Congress of Nutrition (10th TCN 2016), Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. (Oral Presentation in Experimental Nutrition group)
14. Akarasriprapai, K., Rachakeaw, T., and **Osiriphun, S.** 2015. Exposure Assessment of *Staphylococcus aureus* of Vienna sausage in northern of Thailand, 27 March 2015, The 1st National Food Engineering Conference 2015, Kasetsart University, Kamphaengsaen campus, Nakhon Pathom, Thailand. (Poster presentation)
15. Thaipranee, P., Roajanaburanon, N., **Osiriphun, S.,** Tuitemwong, K., and Tuitemwong, P. 2013. Prevalence and concentration of *Campylobacter* spp. in broilers during processing, 22-25 May 2013, The 23rd Annual Conference Thaksin University “Green Society: Food and Energy Security”, Prince of Songkla University, Thailand, Page 126. (Poster presentation)
16. Roajanaburanon, N., Thaipranee, P., **Osiriphun, S.,** Tuitemwong, K., and Tuitemwong, P. 2013. Surveillance of *Campylobacter* spp. in broiler of bio-security farms, 22-25 May 2013, The 23rd

Annual Conference Thaksin University “Green Society : Food and Energy Security”, Prince of Songkla University, Thailand, Page 156. (Poster presentation)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติและระดับชาติ

16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. **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.

26. ธรรมรัตน์ แสงศิริ และ สุทัศน์ สุระวัง. 2556. สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้งโดยใช้เอนไซม์ปาเปนร่วมกับน้ำมันรำข้าว. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 6(1)-11
27. ศิริพร สมพงษ์, นิธิยา รัตนานนท์ และ สุทัศน์ สุระวัง. 2555. การเปรียบเทียบระดับความเข้มข้นและระยะเวลาในการแช่เนื้อลำไยในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดต่อคุณภาพของเนื้อลำไยสตรระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 43 (3): 311-314.

ผลงานนำเสนอในที่ประชุมวิชาการ

28. 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 ICSCS Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Thailand, March 4-5, 2014. 76-81.
29. Jiranant 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 February, 2012.
30. จิรนนท์ โนวิชัย และ สุทัศน์ สุระวัง. 2555. องค์ประกอบของสารระเหยในน้ำมันหอมระเหยจากผักชีฝรั่ง. เรื่องเต็มการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 5: 328-335.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตศิริ ราชตะนะพันธุ์

1. Kaowkum P., W. Boonsupthip, K. Thumanu and **C. Rachtanapun**. 2012. Preliminary antimicrobial casing incorporated with chitosan by vacuum impregnation. Italian Journal of Food Science and Technology. XXIV (4) : 93-96. Impact Factor 0.651
22. Kaewmanee P., **C. Rachtanapun** and N. Luangpirom. 2012. Antimicrobial effect of myrobalan (*Terminalia chebula*) ethanolic extract against foodborne microorganisms. Italian Journal of Food Science and Technology. XXIV (4) : 88-92. Impact Factor 0.651
23. Boonyawantang, A. W. Mahakarnchanakul, **C. Rachtanapun** and W. Boonsupthip. 2012. Behavior of pathogenic *Vibrio parahaemolyticus* in prawn in response to temperature in laboratory and factory. Food Control. 26: 479-485. Impact Factor 2.656
24. Kingchaiyaphum, W. and **C. Rachtanapun**. 2012. Antimicrobial and antioxidative activities of essential oil Chinese sausage (Kun-Chiang). Asian Journal of Food and Agro-Industry. 5(2):156-162.
25. Tantala. J., P. Rachtanapun and **C. Rachtanapun**. 2012. Effect of molecular size, sources of chitosan and plasticizer types on properties of carboxymethyl chitosan films. *Advanced Materials Research*. 506. 611-614.
26. Soikam, P., U. Klinkesorn and **C. Rachtanapun**. 2014. Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature, pp. 395-401. *In Proceeding of the 52nd Kasetsart University Annual Conference Agricultural Sciences: Leading Thailand to World Class Standards*. 4-7 February 2014, Kasetsart University, Bangkok.
27. Batpho, K., C. Rachtanapun and W. Boonsupthip. 2013. Antilisterial effect of nisin applied by vacuum impregnation to collagen casing. *In Proceeding of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability*. 9-11 September 2013, Max atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source:

- <http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
28. Kaowkum, P., W. Boonsupthip and C. Rachtanapun. 2013. Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan. In **Proceeding/Proceeding of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability**. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source: <http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
 29. Meethongchai, S. and C. Rachtanapun. 2013. Antifungal activity of crab polymer chitosan against molds associated in food. In **Proceeding of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability**. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source: <http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
 30. Soikam, P., U. Klinkesorn and C. Rachtanapun. 2013. Characteristics and antimicrobial activity of fingerroot essential oil encapsulated in polymer-coated particles by lecithin-chitosan. In **Proceeding of 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability**. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source: <http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
 31. Tantala, J., T. Sukmark., M. Thongngam., K. Thumanu., P. Rachtanapun and C. Rachtanapun. 2013. Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan. In **Proceeding of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability**. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore. Available Source: <http://www.cvent.com/events/afc-2013-conference-proceedings/custom-17-f5284a831cab4ab89eafa4c80823cd0d.aspx?cpc=H4NP9DMXFFK>, 16 September 2013.
 32. Kaewmanee P., S. Tongchitpakdee, N. Luangpirom and C. Rachtanapun. 2013. Application of ethanolic extract of propolis and geraniol in antiseptic hand gel, pp. 384-391 In *The Proceeding of 51th Kasetsart University Annual Conference*. February 6 – 7, 2013, Kasetsart University, Bangkok
 33. Tantala J., M. Thongngam, P. Rachtanapun and C. Rachtanapun. 2012. Antimicrobial activity of chitosan and carboxymethyl chitosan from different types and sources of chitosan. The 5th Shelf Life International Meeting. May 30- June 1, 2012. Changwon Exhibition Convention Center, Changwon, South Korea.
 34. Kaowkum P., W. Boonsupthip, K. Thumanu and C. Rachtanapun. 2012. Preliminary antimicrobial casing incorporated with chitosan by vacuum impregnation. The 5th Shelf Life International Meeting. May 30- June 1, 2012. Changwon Exhibition Convention Center, Changwon, South Korea.

35. Kaewmanee P., **C. Rachtanapun** and N. Luangpirom. 2012. Antimicrobial effect of myrobalan (*Terminalia chebula*) ethanolic extract against foodborne microorganisms. The 5th Shelf Life International Meeting. May 30- June 1, 2012. Changwon Exhibition Convention Center, Changwon, South Korea.
36. Kingchaiyaphum W., S. Thammathongchat and **C. Rachtanapun**. 2012. Effect of UV-C irradiation on fungal spore inactivation and quality of rice noodle during storage. The 5th Shelf Life International Meeting. May 30- June 1, 2012. Changwon Exhibition Convention Center, Changwon, South Korea.
37. Kaewmanee, P. **C. Rachtanapun** and N. Luangpirom. 2012. Synergistic antimicrobial effect of propolis and mayrobalan extracts, pp. 34-42 *In* The Proceeding of 50th Kasetsart University Annual Conference. Jan 31 – Feb 2, 2012, Kasetsart University, Bangkok.
38. Tantala, J., W. Tongdeesontorn, P. Rachtanapun and **C. Rachtanapun**. 2012. Effect of molecular size and sources of chitosan on sorption isotherms of carboxymethyl chitosan films and prediction models. *In* The 6th Pure and Applied Chemistry International Conference 2012 (PACCON 2012) Chemistry beyond boundaries. January 11-13, 2012, The Empress Convention Center, Chiangmai, Thailand.
39. Kaewmanee, P., S. Tongchitpakdee and **C. Rachtanapun**. 2012. Antimicrobial interactions of propolis and selected plant active compounds. *In* The 6th Pure and Applied Chemistry International Conference 2012 (PACCON 2012) Chemistry beyond boundaries. January 11-13, 2012, The Empress Convention Center, Chiangmai, Thailand.
40. Tantala, J., **C. Rachtanapun** and P. Rachtanapun. 2011. Effect of molecular size, sources of chitosan and plasticizer types on properties of carboxymethyl chitosan films. Chiang Mai International Conference on Biomaterials and Applications 2011 (CMICBA2011). August 9-10, 2011. Chiang Mai, Thailand.
41. Kaewmanee, P. and **C. Rachtanapun**. 2011. Antimicrobial effect of ethanolic extracts of propolis against foodborne microorganisms. *In* Proceedings of the 12th ASEAN Food Conference. June 16-18, 2011. BITEC, Bangkok.

